

TORTA DE CHOCOLATE DO DIEGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
1 ovo
100 g de margarina ou gordura vegetal
1 colher de sopa de fermento
2 colheres e 1/2 de sopa de açúcar

CREME:

Creme: 1 litro de leite
3 colheres (sopa) de maisena
1 colher (sopa) de ovomaltine
1 pitada de canela em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) ovomaltine
1 colher (sopa) margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma bacia amassar tudo com as mãos.
Levar à geladeira por uns 30 minutos.
Forre o fundo de uma forma com aro removível.
Faça furos com o garfo para não estufar.
Asse por aproximadamente 12 minutos.
Deixe esfriar.

CREME:

Creme: Em uma panela leve tudo ao fogo mexendo até virar um creme. Despeje sobre a massa assada.
Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Leve tudo ao fogo até desgrudar do fundo da panela.

Despeje ainda quente sobre o creme.

Leve para gelar.

Desenforme.

Não fica enjoativa.

Tão fácil que quem fez foi meu marido!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49527-torta-de-chocolate-do-diego.html>