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