

# TORTA DE CHOCOLATE COM CASTANHA-DO-PARÁ

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 2 xícaras de chá de açúcar  
6 ovos médios  
1 lata de manteiga  
3 xícaras de trigo com fermento  
1 xícara de leite  
6 colheres de sopa de chocolate em pó garoto

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
1 xícara de castanha-do-pará moída

### COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado  
1/2 medida da lata de leite  
1 colher (rasa) de maisena  
1/2 colher de manteiga  
1 xícara de castanha-do-pará moída

## MODO DE PREPARO

### PREPARO DO BOLO:

Preparo do bolo: Bata o açúcar, os ovos inteiros e a manteiga até obter uma massa homogênea.  
Acrescente aos poucos o trigo e o leite.  
Coloque em uma forma média (a minha é retangular).  
Asse em forno preaquecido a 180°C por 50 minutos.

### RECHEIO:

Recheio: Bata tudo no liquidificador.  
Divida o bolo no meio e passe o recheio.

## COBERTURA:

Cobertura: Misture tudo em uma panela de fundo grosso.

Leve ao fogo e mexa até engrossar, não pode parar de mexer.

Depois de rechear e cobrir o bolo polvilhe com castanha-do-pará passada no liquidificador.

Eu gosto de deixar uns pedaços mais grosseiros.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50021-torta-de-chocolate-com-castanha-do-para.html>