TORTA DE CHOCOLATE COM CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:2 xícaras de chá de açucar

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 açucar, 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 180ºC 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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