

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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