

TORTA DE CHOCOLATE MARAVILHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 colher de sopa de margarina

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de chá de leite

1 colher de sobremesa de fermento em pó (não muito cheia)

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de leite (do creme de leite)

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 envelope de gelatina

Bis a gosto para salpicar por cima

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, menos o fermento em pó.

Quando estiver tudo bem batido, acrescente o fermento em pó e bata mais um pouco só para misturar ou misturar com uma espátula mesmo e sem bater.

Despeje a massa em um refratário grande retangular e asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que o bolo doure.

Retire do forno e reserve.

O bolo tem que esfriar bem.

CREME:

Creme: Bata no liquidificador todos os ingredientes do creme menos a gelatina.

Prepare a gelatina enquanto isso, como manda as instruções do envelope.

Despeje a gelatina no liquidificado aos poucos enquanto o creme ainda estiver batendo.

Despeje o creme sobre o bolo quando ele estiver bem frio e não perfure. Caso contrário o creme não vai ficar por cima, vai penetrar no bolo.

Coloque na geladeira até que o creme fique firme

Triture uma caixinha de bis e jogue por cima.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51286-torta-de-chocolate-maravilha.html>