TORTA DE CHOCOLATE DA CRIS

INGREDIENTES

MASSA	
250 g de manteiga	
3 xícaras de açúcar	
6 gemas	
6 claras	
4 xícaras de trigo	
1 xícara de leite	
150 g de chocolate em pó	
1 colher (sopa) de fermento em pó	
RECHEIO	
200 g de chocolate	
200 g de creme de leite fresco	
COBERTURA	
200 g de manteiga	
8 colheres (sopa) de açúcar	
1 lata de creme de leite	
8 colheres (sopa) de chocolate em pó	
	MODO DE PREPARO
MASSA	
Bata bem a manteiga com o açúcar	
Acrescente o chocolate	
Misture, a mão, as claras em neve e o fermento	
Asse em forma grande por aproximadamente 1 hora e 30 minutos	
Derreta o chocolate em banho	
Acrescente o creme de leite fresco	
COBERTURA	
Adicione o chocolate em pó	
Coloque o creme de leite sem soro	
DICAS	

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/895-torta-de-chocolate-da-cris.html