

# TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo  
3 colheres (sopa) de açúcar  
100 g de manteiga sem sal  
1 ovo  
200 g de chocolate branco previamente derretido  
3 ovos batidos  
1 colher (sobremesa) de extrato de baunilha

## MODO DE PREPARO

Em um bowl, misture a farinha, o ovo individual, a manteiga e o açúcar  
Sove até que fique uma massa lisa e uniforme  
Reserve na geladeira por pelo menos 20 minutos  
Prepare o recheio, misture em uma vasilha o chocolate, os ovos batidos e a baunilha  
Preaqueça o forno a 190° C por 10 minutos  
Abra a massa com o rolo e modele na forma de 21 cm  
Quando o meio da torta estiver mole, mas com as bordas firmes, pode retirar do forno e levar à geladeira por pelo menos uma hora  
Decore com morangos ou outras frutas que preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3948-torta-cremosa-de-chocolate-branco.html>