

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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