

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/895-torta-de-chocolate-da-cris.html>