

Receitas



Torta de Chocolate Camp

Ingredientes

- 250g de Chocolate ao Leite Camp
- 150g de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 e ¼ xícara (chá) de farinha de trigo
- 150g de manteiga gelada
- 150g de manteiga em temperatura ambiente
- 3 colheres (sopa) de água gelada

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (cerca de 170°C a 190°C). Enquanto isso faça uma espécie de farofa com a farinha e a manteiga gelada. Acrescente a água gelada e mexa até incorporar. Com a massa homogênea, abra-a em uma forma de torta e com o garfo, fure toda a massa para evitar que formem elevações no forno. Leve à geladeira e reserve.

Para o recheio, bata a manteiga que foi reservada em temperatura ambiente com o açúcar e

reserve. Pique o chocolate ao leite Camp em pedaços pequenos, derreta-o em banho-maria e deixe-o esfriar. Bata o chocolate com a mistura de manteiga e açúcar e acrescente a essência de baunilha. Adicione os ovos, um de cada vez até incorporar ao recheio. Despeje-o sobre a massa de torta e leve ao forno pré-aquecido, assando por cerca de 35 minutos. Deixe esfriar e pode servir.