

Torta Trufada de Chocolate



Ingredientes da Massa

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (190g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de água morna (150ml)
- $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de óleo de soja (50ml)
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de trigo (225g)
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de chocolate em pó (50g)
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de fermento em pó (8g)

Ingredientes do Recheio e da Cobertura

- 400g de chocolate ao leite
- 2 latas de creme de leite sem soro (600g)



www.altoalegre.com.br

Torta Trufada de Chocolate

Ingredientes da Calda

- ½ xícara (chá) de leite (100ml)
- ¼ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (50g)

Modo de Preparo da Massa

Colocar na batedeira as gemas e o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e bater até formar um creme branco. Acrescentar a água morna, o óleo, a farinha de trigo, o chocolate em pó e bater até formar uma mistura homogênea. Adicionar as claras em neve e por último o fermento, misturar bem. Despejar em uma forma redonda de mais ou menos 25cm de diâmetro untada e forrada com papel manteiga e assar em forno médio (180° C) por aproximadamente 40 minutos. Reservar.

Modo de Preparo do Recheio e Cobertura

Derreter o chocolate em banho maria, acrescentar o creme de leite misturando bem. Reservar.



www.altoalegre.com.br

Torta Trufada de Chocolate

Modo de Preparo da Calda

Misturar os dois ingredientes e reservar.

Montagem da Torta

Dividir o bolo em três partes, regá-lo com um terço da calda, empregar parte do recheio, repetir o processo até colocar a última camada de bolo e espalhar a cobertura uniformemente.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Elaborado

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 1 torta



www.altoalegre.com.br