

# Delícia de Chocolate: Torta de Chocolate com Doce de Leite

www.receitasdafia.com/receitas/delicia-de-chocolate-torta-de-chocolate-com-doce-de-leite

Surpreenda-se com uma irresistível Torta de Chocolate com Doce de Leite que fica pronta

Delícia de Chocolate com Doce de Leite

em apenas 30 minutos!



# Ingredientes

#### **MASSA**

- 330 gramas de bolacha amanteigada de chocolate
- 180 gramas de manteiga sem sal derretida

## **RECHEIO**

- 6 colheres (sopa) de água
- 5 gramas de gelatina incolor
- 1 lata de leite condensado, cozido na panela de pressão (ou 1 lata de doce de leite)
- 500ml de creme de leite fresco
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate (ou chocolate em barra picado)

#### Modo de Preparo

#### **MASSA**

- 1. Comece triturando as bolachas no processador ou liquidificador até obter uma farofinha
- 2. Adicione a manteiga derretida aos poucos e misture até formar uma massa
- 3. Reserve cerca de ¼ da massa para a decoração
- 4. Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda, de fundo removível, com papel manteiga, apertando bem para compactar
- 5. Leve a forma para o congelador por 10 minutos

### **RECHEIO**

- 1. Enquanto isso, hidrate a gelatina na água e deixe descansar por 5 minutos. Em seguida, aqueça no microondas por 20 segundos e reserve
- 2. Na batedeira, bata o creme de leite até obter o ponto de chantilly e reserve
- 3. Bata o leite condensado cozido por cerca de 1 minuto na batedeira
- 4. Acrescente o chantilly e a gelatina hidratada ao leite condensado e bata para incorporar todos os ingredientes
- 5. Adicione as gotas de chocolate e misture delicadamente com uma espátula
- 6. Despeje o creme sobre a massa na forma, cubra com a farofinha reservada e leve à geladeira por no mínimo 4 horas
- 7. Após esse tempo, é só servir e se deliciar com essa irresistível Torta de Chocolate com Doce de Leite!

www.receitasdafia.com