



RECEITAS DA FIA

Torta de Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-chocolate

Aprenda a fazer a torta de chocolate mais deliciosa que você e sua família já provou, todos irão amar!

Torta de Chocolate



150 min



8 porções

Ingredientes

- 275 gr de [biscoito](#) maria (60 unidades)
- 200 gr de [manteiga](#) sem sal derretida
- 1 colher (chá) de [raspas de laranja](#) (ou de limão)
- 2 caixinhas de [creme de leite](#) (400 gramas no total)
- 1/4 de xícara (chá) de [açúcar mascavo](#)
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 400 gr de [chocolate meio amargo](#) picado (70% ou sem lactose)
- Uma pitada de sal
- 1/2 colher (chá) de [essência de baunilha](#)
- [Chocolate em pó](#) para decorar

Modo de Preparo

1. Comece triturando as bolachas maria em um processador até formar uma farinha.
2. Adicione a manteiga derretida e as raspas de laranja, misturando bem até formar uma farofinha úmida.
3. Forre uma assadeira de fundo removível com a massa, compactando bem para firmar, e leve ao congelador.
4. Enquanto isso, em uma panela, aqueça o creme de leite, o açúcar mascavo, a manteiga e o chocolate em fogo médio, mexendo ocasionalmente.
5. Quando a mistura ficar homogênea e todos os ingredientes estiverem derretidos, adicione a essência de baunilha e misture bem.
6. Despeje o recheio na massa já fria, espalhando de maneira uniforme, e leve à geladeira por pelo menos 2 horas, até firmar.
7. Após o tempo de geladeira, desenforme a torta e decore com chocolate em pó ou ingredientes a sua escolha.
8. Está pronta a incrível Torta de Chocolate dos Deuses. Sirva e se delicie!

www.receitasdafia.com