

TORTA DE AMEIXA COM CHOCOLATE

Ingredientes (massa): 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate 50% cacau, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, ½ xícara (chá) de óleo, 5 ovos, ½ xícara (chá) de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar e as gemas e acrescentar o óleo. Misturar a farinha de trigo e o chocolate, alternando com a água. Adicionar as claras em neve. Colocar a massa em duas formas nº 22 e levar para assar em forno pré-aquecido.

RECHEIO

Ingredientes: 400g de Doce de leite, 300g de doce de ameixa.

Modo de fazer: misturar o doce de leite e o doce de ameixa .

Cobertura:

500ml de chantilly, 4 colheres de sopa de leite em pó, 3 colheres de sopa de glacê real e 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50%.

Modo de fazer: Mistura tudo e bate.

