

TORTA DE MORANGO E CHOCOLATE DECORADA COM TUBETES

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 20 e levar para assar em forno pré-aquecido.

RECHEIO E COBERTURA

Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de manteiga, ½ xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de amido de milho, 100g de chocolate meio amargo.

Modo de fazer: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó, a manteiga, o leite e o amido de milho, mexendo sempre, até adquirir uma consistência encorpada. Acrescentar o chocolate meio amargo e deixar esfriar.

Outros ingredientes: 1 xícara (chá) de morangos em pedaços (para usar no recheio) e tubetes de chocolate para decoração.

