

TORTA TIPO KIT KAT

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras, a farinha e o chocolate em pó, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

Recheio (Brigadeiro Gourmet): 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 150g de chocolate ao leite.

Modo de fazer: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite e a manteiga até ficar cremoso. Tirar do fogo, acrescentar o chocolate ao leite e mexer até derreter.

Barrinhas kit kat: Fazer barrinhas na forma BWB com chocolate ao leite.

Decoração: chocolate colorido tipo M&M's

