

TORTA BEM CASADO

Ingredientes (massa branca): 05 ovos, 01 ½ xícara de açúcar, 02 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

Ingredientes (massa de chocolate): 05 ovos, 01 ½ xícara de açúcar, 1 ½ xícaras 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 e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

Ingredientes (recheio brigadeiro gourmet): 400grs de doce de leite, ½ xícara de chocolate em pó, 100grs de chocolate meio amargo com leite.

Modo de preparo: bater o doce de leite com o chocolate em pó, acrescentar o chocolate derretido e bater.

Ingredientes (recheio brigadeiro branco): 1 lata de leite condensado, 1 cx de creme de leite, ½ colher de sopa de manteiga, 100grs de chocolate branco.

Modo de preparo: Levar ao fogo todos os ingredientes, menos o chocolate, mexer até o ponto de brigadeiro mole, acrescentar o chocolate.

CALDA PARA REGAR

Ingredientes: 01 xícara (chá) de água, ½ xícara (chá) de açúcar, casca de laranja, 1 colher de conhaque.

Modo de preparo: misturar todos os ingredientes e ferver por alguns minutos.

- **CHOCOLATE BRANCO E PRETO RASPADO PARA DECORAR.**