

TORTA NINHO DE PASCOA

Ingredientes (massa): 5 ovos, 100g de margarina, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, 1 xícara (chá) de leite.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar e a margarina. Acrescentar a farinha, o chocolate e o leite misturando delicadamente. Por último, adicionar as claras em neve e levar para assar em forma untada e forrada (2 formas de 22cm), por cerca de 20 minutos.

Ingredientes (Recheio): 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de manteiga, 100g de chocolate meio amargo.

Modo de fazer: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate em pó até obter um creme homogêneo. Tirar do fogo e acrescentar o chocolate meio amargo.

COBERTURA (GANACHE)

Ingredientes: 400g de chocolate meio amargo e 1½ caixa de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite.

DECORAÇÃO: Ovos de chocolate

CALDA

INGREDIENTES: 1¼ xícara de leite condensado, 1½ xícara de água.

MODO DE FAZER: Misturar os ingredientes e regar o bolo.

Inês Donato

Cursos de Confeitaria



Telefones: (81) 3272.1945 | 9155.9059
e-mail: inesdonatoconfeitaria@gmail.com
[inesdonatoconfeitaria@facebook.com](https://www.facebook.com/inesdonatoconfeitaria)
[inesdonatoconfeitaria@orkut.com](https://www.orkut.com.br/inesdonatoconfeitaria)