



Aula

. 14/12/2015

- **Torta de chocolate c/crocante**
- **Ingredientes**
- **Massa de pão de ló de chocolate**
 - 500 g de ovos
 - 200 g de açúcar refinado
 - 240 g de farinha de trigo
 - 20 g de emulsificante para bolo
 - 15 g de fermento em pó
 - 80ml de leite
 - 20 g de chocolate 50% de cacau -
- **Recheio**
 - - 600gr de chantili;
 - - 250gr de chocolate branco;
 - - 150gr de creme de leite;
 - - 80gr de Tubitos
 - - 60gr gr crocante
- **Modo de Preparo**
- **Para a massa:** Numa boll da batedeira coloque os ovos, o açúcar, a farinha de trigo, o emulsificante, o fermento, o leite e o chocolate. Bata por aprox. 5 minutos. Coloque em forma forrada com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido 180 graus, por aprox.30 minutos.
- **Para o recheio:** Derreta o chocolate branco e misture com creme de leite e mexa com um fue e acrescente os tubitos (paçoca) e o chantili. E reserve. Montagem e decoração em aula.

edioneflima@yahoo.com.br

