

Torta de Chocolate recheada com chocolate e nozes

Rendimento: 1 torta



Ingredientes

Massa:

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ¼ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de manteiga sem sal gelada
- ½ xícara (chá) chocolate em pó 50% cacau
- 3 colheres (sopa) de água

Recheio:

- 3 ovos
- 1/3 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de nozes moídas grosseiramente
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó 50% cacau

Cobertura:

- 200 g de chocolate ao leite
- 300 ml de creme de leite sem soro

Modo de Preparo

Massa: em uma tigela misturar a farinha de trigo, o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, o chocolate em pó e a manteiga até obter uma farofa, acrescentar água e continuar mexendo até obter uma massa em forma de bola. Forrar uma forma de fundo removível de 30cm de diâmetro com papel manteiga e levar ao forno pré-aquecido por 10 minutos, coberta com papel alumínio. Retirar o papel alumínio e assar por mais cinco minutos ou até ficar firme. Retirar do forno e reservar. Deixar o forno ligado.

Recheio: colocar na batedeira os ovos e o **Açúcar Refinado Alto Alegre** até obter uma gemada fofa. Acrescentar as nozes, o chocolate e misturar delicadamente com um fouet. Recheiar a massa reservada e assar em forno pré-aquecido até que fique firme, retire do forno e deixar esfriar.

Cobertura: derreter o chocolate me banho maria ou no micro-ondas em potencia baixa por aproximadamente 2 minutos, e em seguida acrescentar o creme de leite sem o soro. Misturar muito bem e aplicar sobre a torta já fria. Colocar a torta na geladeira, e retirar cerca de duas horas antes de servir, para que fique macia.

Tempo de preparo: 2 horas.