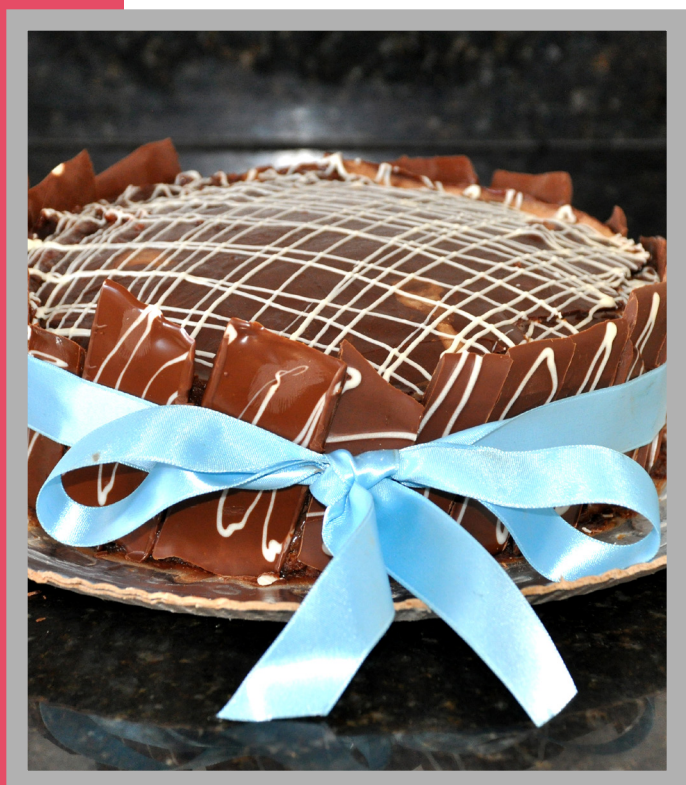


Torta Trufada de Chocolate

Rendimento: 1 torta



Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 150ml de água morna
- 50 ml de óleo de soja
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- ½ colher (sopa) de fermento em pó

Recheio e cobertura:

- 400 g de chocolate ao leite
- 600 ml de creme de leite sem soro

Calda:

- ½ xícara (chá) de leite
- ¼ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Modo de Preparo

Massa: colocar na batedeira as gemas e o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e bater até formar um creme branco. Acrescentar a água morna, o óleo, a farinha de trigo, o chocolate em pó e as claras em neve, e por último o fermento, misturar bem. Despejar em uma forma redonda de mais ou menos 25cm de diâmetro untada e forrada com papel manteiga e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Reservar.

Recheio e cobertura: derreter o chocolate em banho maria, acrescentar o creme de leite misturando bem. Reservar.

Calda: misturar os dois ingredientes e reservar. Montagem da torta: Dividir o bolo em três partes, rega-lo com um terço da calda, empregar parte do recheio. Repetir o processo até colocar a última camada de bolo e espalhar a cobertura uniformemente.

Tempo de preparo: 2 horas.