

Receita de Torta de café com chocolate

Publicado por: : Rosiane Souza
Seg, 25 de Maio de 2015 10:07



Ingredientes

Massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 ovo

Recheio

4 e 1/2 colheres (sopa) de pó de Café Pilão
1 xícara (chá) de água quente
1 tablete de chocolate ao leite
2 tabletes de chocolate meio amargo picados
1/2 xícara (chá) de leite condensado
1/2 envelope de gelatina incolor em pó (6g)
1/2 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de lâminas de amêndoas

Modo de preparo

Massa

Misture bem a farinha, a manteiga, o açúcar e o ovo para formar uma massa homogênea.

Abra a massa e coloque-a no fundo e na lateral de uma forma redonda.

Faça furos com um garfo e leve ao forno preaquecido em temperatura média/alta até começar a dourar. Retire e deixe esfriar.

Recheio

Prepare o Café Pilão com a água quente, coloque em uma tigela junto os chocolates e leve ao

Receita de Torta de café com chocolate

Publicado por: : Rosiane Souza

Seg, 25 de Maio de 2015 10:07

banho-maria até derreter completamente.

Misture bem para ficar homogêneo e adicione o leite condensado.

Hidrate a gelatina no leite e leve ao banho-maria até dissolver.

Junte ao creme de chocolate e despeje sobre a massa assada já fria.

Coloque na geladeira por 4 horas.

Desenforme e espalhe as lâminas de amêndoas sobre o recheio.

Sirva gelado.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 50 minutos

Fonte:<http://www.comidaereceitas.com.br>