

# TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES

- 250 g de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 ovo
- 200 g de chocolate branco previamente derretido
- 3 ovos batidos
- 1 colher (sobremesa) de extrato de baunilha

## MODO DE PREPARO

- Em um bowl, misture a farinha, o ovo individual, a manteiga e o açúcar
- Sove até que fique uma massa lisa e uniforme
- Reserve na geladeira por pelo menos 20 minutos
- Prepare o recheio, misture em uma vasilha o chocolate, os ovos batidos e a baunilha
- Preaqueça o forno a 190° C por 10 minutos
- Abra a massa com o rolo e modele na forma de 21 cm
- Quando o meio da torta estiver mole, mas com as bordas firmes, pode retirar do forno e levar à geladeira por pelo menos uma hora
- Decore com morangos ou outras frutas que preferir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3948-torta-cremosa-de-chocolate-branco.html>