

TORTA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

*200gr de açúcar

*100 gr de farinha de trigo

*50 gr de farinha Maizena

*5 ovos

*Nutella q.b.



Preparação:

Bate-se as gemas com o açúcar, até ficar uma massa esbranquiçada.
Junta-se as farinhas peneiradas.
E por fim as claras batidas em castelo (juntar à mão e delicadamente).

Vai ao forno pré-aquecido a 180°, num tabuleiro forrado a papel vegetal, durante 20 a 25 minutos.

Retira-se do forno, e ainda quente desenforma-se para cima de um pano, e cobre-se com Chocolate (Nutella) ou outro a gosto, ou compota de morango, ou outra a gosto.

Depois com a ajuda do pano vai-se enrolando devagar, ficando a torta embrulhada no pano até arrefecer.

Retirar do pano e servir.

Bom Apetite!!!!

Diogo Gonçalves Faria 8ªA nº9