

TORTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA

100g manteiga picada
30g açúcar
2g sal
200g farinha de trigo
50g banha, gordura vegetal ou manteiga
1-2 colh água gelada

RECHEIO

100g manteiga sem sal
225 chocolate picado
50g açúcar mascavo
2 ovos
60g açúcar refinado
40g farinha de trigo
1g sal
canela
baunilha
100g castanhas picadas

PASSO A PASSO

1. Para a massa: Num bowl misture a farinha, açúcar, sal e farinha. Acrescente a manteiga picada e a gordura vegetal (ou banha/ manteiga). Trabalhe com as mãos rapidamente. Acrescente a água gelada uma colher por vez até dar o ponto na massa.
2. Divida a massa em 2 porções e abra cada uma num pequeno disco de 15cm. Coloque num saco plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
3. Corte um papel próprio para forno no tamanho da assadeira. Polvilhe com farinha e abra a massa sobre ele. Passe para a forma e leve a forma à geladeira.
4. Pré- aqueça o forno a 180/190°C.
5. Pré asse a base por 10 a 15 minutos,

até que a borda fique levemente dourada.

6. Prepare o recheio: Pique o chocolate em pedaços pequenos. Pode ser meio amargo ou ao leite. Ou uma combinação, como preferir.
7. Derreta a manteiga e despeje sobre o chocolate. Mexa até derreter todo chocolate. Se precisar, coloque a bacia em banho maria.
8. Acrescente o açúcar mascavo e misture bem. Em seguida, os ovos. Depois o açúcar refinado e então a farinha com o sal e a canela ou baunilha (opcional). Finalize com as castanhas picadas.
9. Despeje sobre a base pré assada.
10. Leve ao forno 180°C por 25 a 35 minutos até a borda estar dourada e o recheio firme.
11. Espere esfriar por 1 hora até servir.
12. Recomendo acompanhar com sorvete de creme, chantilly ou creme inglês.

