




TORTA DE CHOCOLATE E AÇÚCAR MASCADO
COM FOLHAS DE ROSAS DE CHOCOLATE

Chef Mercês Carvalhaes

Rua Alumínio, 169, Serra, (31) 3221-7242



INGREDIENTES

75 gramas de chocolate
150 ml de leite
175 gramas de manteiga sem sal
250 gramas de açúcar mascavo, 3 ovos
250 gramas de farinha de trigo
2 colheres de chá de pó Royal
5 colheres de sopa de creme de leite.

MODO DE FAZER

Derreter o chocolate no leite quente.
Bata o açúcar com a manteiga e os ovos até ficar clarinho,
acrescente o leite intercalado com a farinha e o creme de leite e
em seguida o fermento.
Forno de 25 a 30 minutos.
Divida o bolo em duas partes umedecendo com uma calda de água
e açúcar e recheie com geléia de laranja.
Cubra com calda de chocolate e enfeite com folhas de chocolate brancas e pretas.
Folhas de chocolate: derreta o chocolate e dê o choque térmico.
Pincele folhas de rosas do lado avesso da folha. Deixe secar,
pincele novamente e torne a deixar secar.
Retire a folha verdadeira com cuidado para não quebrar

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br