

# TORTA GELADA DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

6 ovos

120g de açúcar

3 colheres de sopa bem cheia de chocolate em pó

1 colher de sobremesa rasa de farinha

1L de gelado de chocolate

Açúcar em pó para polvilhar

Manteiga para untar

Papel vegetal

## PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.

Junte o açúcar e bata até obter um creme fofo e volumoso.

2. Junte a farinha e o chocolate.

Envolva bem com a colher.

3. Unte com manteiga um tabuleiro de ir ao forno com cerca de 40cm por 30cm.

Forre com o papel vegetal e unte novamente com manteiga.

Deite a massa no tabuleiro e alise.

4. Leve ao forno pré-aquecido nos 220° aproximadamente 12 minutos.

5. Depois da torta cozida, desenforme sobre uma folha de papel vegetal e deixe arrefecer totalmente.

Espalhe por cima da torta, pequenas fatias de gelado.

Convém retirar o gelado do congelador 5 minutos antes de ser utilizado para ser mais fácil de trabalhar.

Com cuidado e fazendo um pouco de pressão enrole a torta e embrulhe-a bem no papel vegetal.

Leve ao congelar até à hora de servir.

Sirva a torta polvilhada com açúcar em pó e decorada a gosto.

Custo: 4.00 € ; Custo por pessoa: 0.33 €

<http://www.saborintenso.com/f23/torta-gelada-chocolate-6187/>

[www.saborintenso.com](http://www.saborintenso.com)