

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. Envolve 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