

Sobremesas Bolos

# Torta Recheada com Chocolate

25 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

10 0 ovos
200 g de açúcar
100 g de farinha
1 c. de chá de fermento em pó
1 lata de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com Chocolate

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 269,8 kcal | 13%* |
| **Proteínas** | 7,7 g | 15%* |
| **Lípidos** | 6,4 g | 9%* |
| **Hidratos de Carbono** | 50,6 g | 19%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Comece por separar as gemas das claras.
2. Numa taça, misture as gemas com o açúcar batendo até formar um creme esbranquiçado.
3. Junte a farinha e o fermento e mexa bem.
4. À parte, bata as claras em castelo e adicione ao preparado anterior, envolvendo cuidadosamente.
5. Forre um tabuleiro com papel vegetal, deite o preparado e leve ao forno durante 25 minutos a 180ºC.
6. Retire do forno, recheie com o leite condensado de chocolate e enrole a massa com recheio.
7. Sirva cortado em fatias.