



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

<b>Energia</b>	269,8 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	7,7 g	15%*
<b>Lípidos</b>	6,4 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180°C.
- 6 Retire do forno, recheie com o leite condensado de chocolate e enrole a massa com recheio.
- 7 Sirva cortado em fatias.