

Torta Cookie Recheada

15 fatias de



Fácil de preparar

● up to 90 Min.



Ingredientes:

Massa:

120 g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
70 g Açúcar mascavo
40 g Açúcar
1 Ovo em temperatura ambiente
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
200 g Farinha de Trigo
1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
½ colher chá de Sal
200 g Gotas de Chocolate Dr. Oetker

Recheio:

200 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker
80 g Creme de Leite

Massa:

Bata a manteiga e os açúcares até ficar claro e fofo. Junte o ovo desmanchado com a baunilha aos poucos e por fim, junte os outros ingredientes secos peneirados.

Retire da batedeira e adicione as gotas de chocolate. Leve à geladeira, enquanto prepara o recheio.

Recheio:

Pique bem a cobertura de **Chocolate Meio Amargo Dr. Oetker** e coloque em um refratário. Adicione o creme de leite e misture bem. Leve ao microondas em intervalos de 20s até derreter. Deixe descansar por 2 horas.

Montagem:

Espalhe 2/3 da massa em uma forma de 20cm, de preferência com o fundo solto. Espalhe também a massa nas laterais (altura de 4cm da base).

Adicione o recheio e cubra com o restante da massa. Leve ao forno pré-aquecido à 180 graus por 30min.