



receitas

bolo de chocolate molhadinho

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

6 colheres de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

6 ovos

2 colheres de chocolate em pó

1 colher de margarina

1/2 copo de leite



Nega maluca

Bolo: 1 xícara de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

3 ovos

1 xícara de chá de achocolatado

1 xícara de chá de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de chá de água bem quente



cobertura

1 lata de leite condensado

3 colheres das de sopa de achocolatado em pó

1/2 xícara das de chá de leite

1/2 colher das de sopa de margarina Chocolate
granulado a gosto



torta de biscoito e doce de leite com sorvete de flocos
Torta de Biscoito e Doce de Leite com Sorvete de
Flocos

Massa

1 pacote de biscoito maisena (200g)

400g de doce de leite cremoso Montagem

16 porções de sorvete kibon sabor flocos

Para decorar

confeitos coloridos

Para forrar

filme plástico

modo de preparo

Forre uma assadeira retangular pequena (28 x 18 cm) com filme plástico e reserve Triture os biscoitos até obter consistência de farinha Passe para uma tigela, Junte o doce de leite e amasse até obter uma farofa úmida Coloque a farofa na fôrma reservada e pressione com as costas de uma colher até cobrir o fundo da fôrma Reserve



Ingredientes

2 latas de leite condensado

1 pacote de coco ralado úmido

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 colheres (sopa) de mel

1 colher (chá) de café solúvel

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Margarina para untar

Açúcar refinado para passar os docinhos

Como fazer

Numa panela, misture o leite condensado, o coco, a manteiga e o mel. Leve ao fogo, mexendo sempre, até desprender da panela. Retire do fogo e despeje metade da massa num prato untado. Na outra metade, junte o café e o chocolate e leve ao fogo até dar o ponto novamente. Coloque em um prato untado e deixe as massas esfriarem. Com cada massa, faça bolinhas pequenas, enrolando com a palma das mãos untadas. Junte uma bolinha de cada cor, sem apertar para não perderem a forma. Passe no açúcar e coloque nas forminhas de papel.



docinho de moranguinhos

ingredientes

1 envelope de gelatina em pó sabor morango (35g)

1 coco fresco ralado (cerca de 300g)

1 e ¼ de xícara (chá) de água fervente para dissolver a gelatina (250ml)

5 ovos (cerca de 300g)

4 xícaras (chá) de açúcar refinado UNIÃO

(640g) açúcar

granulado União Premium para passar os doces

Beijinho de Morango

Ingredientes -

1 lata leite condensado -

1 colher (sopa) de margarina -

3 colheres (sopa) de quick de morango

Leve ao fogo baixo, mexendo, até desgrudar da panela. Deixe esfriar e faça as bolinhas. Passe no coco ralado e coloque nas forminhas.



cajusinho

150 g de amendoim torrado sem pele e moído

1 xícara de chá de açúcar

1/2 lata de leite condensado

2 colheres bem cheias de chocolate em pó



Despeje tudo em uma tigela Em seguida misture bem todos os ingredientes Faça os cajuzinhos, passe pelo açúcar e coloque metade de um amendoim na ponta de cada cajuzinho



