

Receitas de Doces!

Brigadeiro de Leite Ninho com Nutella.

Ingredientes: Leite Ninho, (3 colheres)

Nutella,

Leite Condensado, (Um pote)

Margarina. (1 colher)

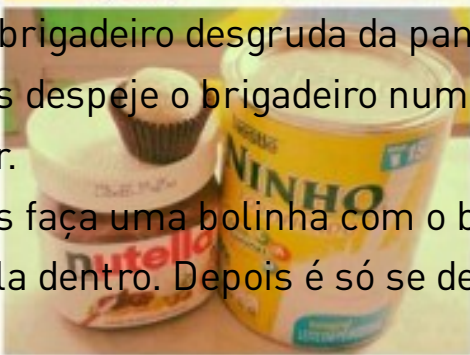
Modo de preparo:

Despeje o Leite Condensado numa panela, coloque o Leite Ninho e a Margarina.

Ligue o fogão e mexa bastante, até ficar no ponto em que o brigadeiro desgruda da panela.

Depois despeje o brigadeiro num prato e espere esfriar.

Depois faça uma bolinha com o brigadeiro e coloque Nutella dentro. Depois é só se deliciar.



Bolo de Chocolate.

**Ingredientes: 3 ovos,
1/2 xícaras de chá de açúcar,
2 xícaras de chá de chocolate em pó,
1/2 xícaras de chá de óleo,
1 colher de sopa de fermento em pó,
1 pitada de sal,
1 xícara de chá de água quente.**



Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar, óleo, achocolatado e farinha, depois adicione a água quente e por último o fermento em pó.

Asse em forno com temperatura média por 40 minutos, desenforme quente. Agora só falta a cobertura!

Ingredientes para a cobertura:

- 4 colheres (sopa) de leite
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até que levante fervura, despeje ainda quente em cima do bolo.

