

DOCINHOS DE CHOCOLATE PARA CASAMENTO

DOCINHO DE NOZES

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 100g de nozes trituradas, 50g de nozes inteiras para decorar, pó dourado para decoração, formas de silicone e chocolate branco para fazer as casquinhas.

Modo de preparo: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. Cozinhar até engrossar. Acrescentar as nozes moídas e cozinhar até soltar da panela. Deixar esfriar e rechear as casquinhas de chocolate branco.

DOCINHO ROMEU E JULIETA

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de queijo ralado, formas de silicone e chocolate branco para fazer as casquinhas, goiabada em pedaços para decoração.

Modo de preparo: Levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até engrossar. Acrescentar as nozes moídas e cozinhar até ficar cremoso. Deixar esfriar e rechear as casquinhas de chocolate branco. Enfeitar com pedaços de goiabada.

