

NAKED CAKE DE BRIGADEIRO DE LEITE NINHO MAGO

Ingredientes (Massa): 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 100g de margarina, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate 50% cacau, ½ xícara (chá) de leite.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar e a margarina até obter um creme esbranquiçado. Acrescentar a farinha de trigo, o chocolate em pó, alternando com o leite. Por fim, adicionar as claras em neve. Colocar a massa em 3 (três) formas de 20cm e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos.

Brigadeiro de leite ninho

Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 4 colheres (sopa) de leite ninho.

Modo de preparo: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até soltar do fundo da panela. Colocar num prato, cobrir com filme plástico e deixar esfriar.

