



Petit Gateau Chocolate C/Menta

Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo (JAZAM)
- 60g de manteiga
- 120g de açúcar
- 90g de farinha de trigo
- 20g de pó pra sorvete MENTA (DU PORTO)
- 150g de ovos
- 50g de gema

Modo de Preparo: Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria

Bater os ovos e as gemas com açúcar na batedeira até ficar bem claro. Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, pó pra sorvete menta, misturando com uma espátula. Depois, unte as forminhas de empadinha, passe trigo e coloque a massa. Pré-aqueça o forno e leve para assar de 6 a 10 minutos em fogo alto até os bolinhos crescerem, mas o meio deve ficar molinho .Deve-se desenformar quente .Diretamente no prato acompanhado com sorvete de creme

Sorvete De Baunilha

Ingredientes:

- 1L de leite
- 50g de leite em pó integral
- 200g de açúcar
- 70g de xarope de glucose – DU PORTO
- 50g de gordura vegetal
- 10g liga neutra – DU POTO
- 10g de emulsificante porto gel – DU PORTO
- 20g de pó pra Sorvete sabor baunilha – DU PORTO.

Modo de Preparo: Bata no liquidificador o leite, o leite em pó, o açúcar, o xarope de glucose, a gordura vegetal, a liga neutra deixe bater por aproximadamente 5 minutos, coloque no pote com tampa e leve ao frizer por 12hs. Após as 12hs. Retire do freezer e deixe amolecer um pouco e coloque numa tigela da batedeira e acrescente o para sorvete, e o emulsificante e bata por aprox., 5 minutos, e leve ao freezer para endurecer e sirva com o petit gateau.