

Massa amanteigada de chocolate

Ingredientes – 250 g. de margarina, 2 xícaras de chá de açúcar, 3 ovos, 3 xícaras de chá de farinha de trigo, 1 colher de sopa de fermento em pó, 200 ml de leite, 1 xícara de chá de chocolate em pó 50% mavalério, 1 colher de sopa de essência de baunilha mavalério.

Preparo – bater a margarina com o açúcar até ficar cremoso. Depois juntar os ovos um a um e bater mais um pouco. Acrescentar a parte seca, alternando com o leite e a baunilha. Assar em forma untada e polvilhada, forno pré-aquecido à 180°, cerca de 35 minutos.

Receita de chantibolo

Ingredientes – 400 ml de chantilly gelado, ½ lata de leite condensado, 200 g. de bolo de chocolate esfarelado.

Preparo – bater o chantilly com o leite condensado e depois acrescentar o bolo, misturando bem.

Recheio de frutas vermelhas

Ingredientes – 1 lata de leite condensado, 100 g. de creme de leite, 15 g. de pó para sobremesa sabor frutas vermelhas.

Preparo – em uma tigela, misturar bem todos os ingredientes, até virar um creme.

Crocante de morango – 300 g. de cobertura Premium branca mavalério, flocos de cereais mavalério, o quanto baste, 1 colher de sopa rasa de pó para sobremesa sabor morango.

Preparo – derreter a cobertura e juntar o pó de morango e o flocos de cereais. Misturar bem e espalhar em papel manteiga, levar para gelar, depois quebrar e aplicar.

