

### **BROWNIE DE CHOCOLATE SICAO**

**Ingredientes (Massa):** 250g de chocolate meio amargo SICAO, 200g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, ¾ xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de cacau.

**Modo de fazer:** Derreter o chocolate com a manteiga e deixar esfriar. Bater os ovos, acrescentar o açúcar, a farinha de trigo e o cacau. Levar para assar em forno médio até obter uma casquinha.

### **TRUFAS DE CAFÉ OU PISTACHE**

**Ingredientes (recheio):** 300g de chocolate meio amargo SICAO (para fazer as casquinhas), 300g de chocolate meio amargo SICAO, 100g de creme de leite, 1 colher (café) de pasta Blend sabor café ou pistache.

**Modo de fazer:** Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e a pasta Blend o sabor desejado. Recheiar as casquinhas.