

MINI NAKED CAKE

MASSA DE CHOCOLATE

Ingredientes: 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 100g de margarina, ½ xícara (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.

MASSA BRANCA

Ingredientes: 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 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, 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.

RECHEIO (BRIGADEIRO DE MORANGO)

Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 2 colheres (café) de Blend de morango, ½ colher (sopa) de manteiga.

Modo de preparo: Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer até obter consistência de brigadeiro.

DECORAÇÃO: Glacê Real.

