

DONUTS E BROWNIE DECORADOS

DONUTS

Ingredientes (massa): 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo, 125ml de leite, 1 ovo, 50g de margarina, 2 colheres (sopa) de açúcar, 10g de fermento biológico seco, essência de baunilha a gosto, 1 colher (café) rasa de sal.

Modo de preparo: Na tigela da batedeira, adicionar a farinha, a manteiga, o açúcar, o sal, o fermento biológico seco, o ovo, o leite e a essência de baunilha e bata na velocidade 1 ou 2. (OBS: se a massa precisar de mais leite ou farinha, adicionar à mistura da batedeira). Quando a massa tiver mais misturada, aumentar a velocidade e continuar batendo por cerca de 5 minutos até obter uma massa homogênea. Retirar da batedeira e amassar com as mãos. Cobrir com filme plástico e deixar descansar até dobrar de tamanho. Depois disso, abrir a massa, cortar em círculos e deixar descansar por cerca de 15 minutos numa forma untada com farinha. Fritar em óleo bem quente ou levar para assar em forno preaquecido por cerca de 20 minutos. Cobrir com calda de limão ou com chocolate.

Calda de limão

Ingredientes: 1 xícara (chá) de açúcar Glaçucar, suco de limão (em quantidade suficiente).

Modo de fazer: Colocar o açúcar numa tigela e adicionar aos poucos o suco de limão até dar o ponto.

BROWNIE

Ingredientes (massa): 250g de chocolate meio amargo, 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 formar uma casquinha. Deixar esfriar e cortar nos tamanhos e formatos desejados. Decorar com brigadeiro de limão.

Brigadeiro de Limão

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 50g de chocolate branco, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, raspas de 1 limão.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes até desgrudar do fundo da panela. Colocar raspas de limão.