

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.

