

DOCES NATALINOS

Docinhos de vinho tinto e passas

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 50ml de vinho tinto, ½ xícara (chá) de uvas passas (deixar de molho em 100ml de vinho).

Modo de preparo: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite e o vinho. Cozinhar até ficar cremoso e deixar esfriar. Escorrer as passas e misturar no doce.

Calda

Ingredientes: 100ml de vinho (usar o vinho que escorreu das passas), 1 colher (sopa) de açúcar.

Modo de fazer: Levar ao fogo o vinho e o açúcar e deixar ferver até fazer uma calda

Fazer copinhos de chocolate e rechear com o docinho de vinho.

Copinhos de chocolate com frutas cristalizadas e passas

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de frutas cristalizadas trituradas, ½ xícara (chá) de uvas passas.

Modo de preparo: Levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até o ponto de recheio. Deixar esfriar.

Fazer os copinhos de chocolate (usar 300g de chocolate branco) e decorar com cereja em calda.

Tacinhas de brigadeiro cremoso de cream cheese com geleia de damasco

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 150g de cream cheese.

Modo de preparo: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite e 70g de cream cheese e cozinhar até obter uma consistência cremosa (ponto de recheio). Colocar num prato coberto com filme plástico e deixar esfriar. Colocar o restante do cream cheese e misturar.

Geleia de damasco

Ingredientes: 100g de damasco, ½ xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) de água.

Modo de preparo: Levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até o damasco amolecer. Bater no liquidificador e levar ao fogo mais um pouco para fazer a geleia. Rechear as tacinhas próprias para docinhos e colocar a geleia de damasco.