



Mavalério - Paula Valéria

Guirlanda de brownie

Massa:

320 g de açúcar

3 ovos

150 g de manteiga

150 g de cobertura premium sabor chocolate amargo

140 g de farinha de trigo

30 g de chocolate em pó 50% cacau mavalério

Preparo:

Misturar bem o açúcar com os ovos, derreter a manteiga com a cobertura e peneirar os secos. Depois misture tudo mexendo bem. Leve para assar em forno à 160 graus, cerca de 35 minutos.

Retirar do forno e desenformar depois de morno.

Brigadeiro de panetone

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 100 g de creme de leite, 50 g de passas sem semente trituradas, 50 g de frutas cristalizadas trituradas, gotas de essência de panetone, 50 g de cobertura premium sabor chocolate branco.

Preparo: em uma panela coloque todos os ingredientes, menos a cobertura branca. Mexa até soltar da panela, retire do fogo e acrescente a cobertura branca. Misture bem e coloque em um prato, cobrindo com um plástico. Deixe esfriar e faça bolinhas para decorar a guirlanda.

Decoração: choco power ball ao leite mavalério, miçanga verde/vermelha

Cobertura premium sabor chocolate amargo.