

TORTINHAS E DOCINHOS NATALINOS BWB

❖ TORTINHAS

Ingredientes (massa): 100g de biscoito Maria, manteiga em quantidade suficiente para formar uma massa.

Modo de fazer: Triturar o biscoito e misturar a manteiga aos poucos, até formar uma massa. Colocar a massa nas forminhas BWB e apertar bem.

Recheio (ingredientes): frutas cristalizadas e chocolate branco.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e acrescentar as frutas cristalizadas. Rechear as tortinhas, colocar uma cereja para enfeitar e levar à geladeira para endurecer o chocolate.

❖ DOCINHO DE COCO E PASSAS

Ingredientes: 300g de chocolate branco, 1 pote de Beijinho, 50g de passa.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e colocar nas forminhas BWB para fazer as casquinhas. Rechear com o beijinho e as passas e cobrir com chocolate.

❖ DOCINHO DE CASTANHA

Ingredientes: 300g de chocolate branco, 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, ½ caixa de creme de leite, 50g de farinha de castanha.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e colocar nas forminhas BWB para fazer as casquinhas e reservar. Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, a castanha e cozinhar até ficar cremoso e rechear as casquinhas de chocolate.