

# TORTA DE AVELÃ

**INGREDIENTES DO PÃO DE LÓ:** 2 OVOS, 2 E ½ COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR, 3 COLHERES (SOPA) DE HARALD CONFEITEIRO AÇÚCAR IMPALPÁVEL, ½ XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO, 2 COLHERES (CHÁ) DE FERMENTO QUÍMICO, ½ XÍCARA (CHÁ) DE HARALD MELKEN CHOCOLATE EM PÓ 33 %.

**MODO DE PREPARO:** NA BATEDEIRA, BATA OS OVOS COM OS AÇÚCARES ATÉ O VOLUME TRIPLICAR. RETIRE DA BATEDEIRA E INCORPORE DELICADAMENTE A FARINHA PENEIRADA COM O MELKEN CHOCOLATE EM PÓ 33% E O FERMENTO ATÉ A MASSA FICAR HOMOGÊNEA. ESPALHE SOBRE UM ARO DE 18 CM DE DIÂMETRO UNTADO E FORRADO COM PAPEL-MANTEIGA. ASSE A 180°C POR CERCA DE 25 MINUTOS. RETIRE DO FORNO E DEIXE ESFRIAR. DESENFORME E CORTE FORMANDO DOIS DISCOS.

**RECHEIO:** 1 XÍCARA (CHÁ) DE DOCE DE LEITE, ¾ XÍCARA (CHÁ) DE HARALD MELKEN PASTA DE AVELÃ, 1/3 XÍCARA (CHÁ) DE CREME DE LEITE, 1 E ¼ XÍCARA (CHÁ) DE CREME PARA CHANTILLY.

**MODO DE PREPARO:** EM UM BOWL, MISTURE O DOCE DE LEITE COM O MELKEN PASTA DE AVELÃ E O CREME DE LEITE ATÉ FICAR HOMOGÊNEO. INCORPORE DELICADAMENTE O CREME BATIDO EM CHANTILLY PONTO MÉDIO.

**FINALIZAÇÃO:** ½ XÍCARAS (CHÁ) DE HARALD MELKEN CREME GANACHE CHOCOLATE MEIO AMARGO, PLACAS FEITAS COM HARALD DECOR TRANSFER NO MOTIVO DE SUA PREFERÊNCIA, CIGARRETE.

**MONTAGEM 2:** AQUEÇA O ARO COM UM PANO ÚMIDO OU MAÇARICO E RETIRE-O COM CUIDADO. BANHE COM O MELKEN GANACHE CHOCOLATE MEIO AMARGO LEVEMENTE AQUECIDO E DEIXE ESCORRER O EXCESSO. DECORE COM AS PLACAS FEITAS COM HARALD DECOR TRANSFER E A CIGARRETE.

## **TRUFAS PORTUGUESAS DE NATA**

**INGREDIENTES:** 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 2 colheres (sopa) de leite em pó, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor nata, 300g de chocolate meio amargo para fazer as casquinhas).

**MODO DE FAZER:** Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o leite em pó, o pó para sorvete e misturar bem. Fazer as casquinhas com chocolate meio amargo e recheá-las.

## **TRUFAS DE VINHO E UVA PASSA**

**INGREDIENTES:** 300g de chocolate ao leite, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de vinho, ½ xícara (chá) de uva passa, 1 colher (sopa) de glucose, 400g de chocolate meio amargo (para fazer as casquinhas).

**MODO DE FAZER:** Colocar as passas de molho no vinho e reservar. Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o vinho e as passas. Deixar descansar. Fazer as casquinhas com o chocolate meio amargo e recheá-las.