

CUPCAKES DRINKS

Ingredientes (massa): 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 4 ovos, 200g de margarina, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara (chá) de leite morno, 1 colher (chá) de café solúvel.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e juntar a metade do açúcar. Bater o restante do açúcar com a margarina e as gemas. Adicionar a farinha de trigo aos poucos, intercalando com o leite morno já misturado com o chocolate e o café. Acrescentar as claras batidas com o açúcar.

DRINKS

Ingredientes: ½ lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 100g de chocolate meio amargo derretido, 3 colheres (sopa) de conhaque.

Modo de preparo: Bater o leite condensado com o creme de leite. Misturar o chocolate e o conhaque. Fazer copinhos de chocolate, rechear e fechar com chocolate.

COBERTURA (Ganache de chocolate):

Ingredientes: 300g de chocolate meio amargo, 1 caixa de creme de leite.

Modo de preparo: Derreter o chocolate e adicionar o creme de leite.

