

BROWNIE

Ingredientes (massa): 250g de chocolate meio amargo, 250g de manteiga, 200g de açúcar, 150g de farinha de trigo, ½ colher (café) de sal, 1 colher (chá) de fermento em pó, 4 ovos, 50g de castanha de caju triturada.

Modo de preparo: Misture o açúcar, a farinha, o sal, o fermento e reserve. Derreta o chocolate com a manteiga e espere esfriar. Adicione os ovos. Misture delicadamente aos ingredientes secos e coloque em forma grande untada. Leve para assar em forno médio até obter consistência firme.

PALHA ITALIANA

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 200g de chocolate ao leite “Puratos”, 200g de biscoito maisena esfarelado, 1/2 caixa de creme de leite e ½ caixa de creme de leite.

Modo de fazer: Levar ao fogo o leite condensado e o chocolate até ficar em ponto de brigadeiro. Retirar do fogo e acrescentar o biscoito maisena. Espalhar numa forma forrada com papel filme, deixar descansar até endurecer e cortar os quadradinhos.

