

BOLO XADREZ COLORIDO

INGREDIENTES (MASSA): 1 xícara (chá) de açúcar, 2 xícara (chá) de farinha com fermento, 1¼ xícara (chá) de óleo, 1¼ xícara (chá) de água, 5 ovos, corante gel.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve, adicionar a metade do açúcar e bater bem. Bater as gemas com o restante do açúcar, acrescentar o óleo e a água. Misturar aos poucos a farinha de trigo e, por último, as claras em neve. Dividir a massa em três partes em quantidades diferentes. Colocar uma gota de corante (de cores variadas) em cada parte da massa. Levar para assar em forma própria para bolo xadrez.

RECHEIO: 400g de Beijinho, 1 caixa de chantilly.

MODO DE FAZER: Bater o chantilly e misturar o beijinho.

TRUFAS DE LIMÃO

INGREDIENTES: 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 2 colheres (sopa) de gelatina de limão ou pó para sorvete sabor limão, corante verde, 400g de chocolate branco (para fazer as casquinhas).

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, colocar nas forminhas de silicone e levar a geladeira para endurecer. Rechear, cobrir com chocolate e levar para gelar até secar.