

TORTA SURPRESA DE PÁSCOA

MASSA DE CENOURA: 3 CENOURAS MÉDIAS, DESCASCADAS E CORTADAS EM CUBOS, 200 ML DE ÓLEO, 3 OVOS, 2 XÍCARAS DE CHÁ DE AÇICAR, 3 XICARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.

PREPARO: BATER NO LIQUIDIFICADOR OS OVOS, COM O ÓLEO E AS CENOURAS ATÉ VIRAR UM CREME, JUNTE O AÇUCAR E BATA MAIS UM POUCO, PASSE PARA UMA TIGELA E ACRECENTE A FARINHA DE TRIGO AOS POUCOS, MISTURANDO DELICADAMENTE, ASSE EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, À 180°C, CERTA DE 25 MINUTOS.

TRUFA ALPINA DE CHOCOLATE COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTE: 400G. DE CHOCOLATIER MEIO AMARGO MAVALÉRIO, 200G. DE CREME DE LEITE, 2 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE LEITE PASTOSO.

PREPARO: DERRETER O CHOCOLATIER E JUNTAR OS OUTROS INGREDIENTES. MISTURAR BEM E RESERVAR ATÉ OBTER PONTO DE RECHEIO.

PARA UMA COBERTURA MOUSSE DE CHOCOLATE: ACRECENTAR METADE DA RECEITA DE TRUFA ALPINA, À 400ML DE CHANTILY BATIDO EM PONTO FIRME, MISTURAR BEM E JUNTAR 1 COLHER DE SOPA DE CACAU EM PÓ PENEIRADO.