

BROWNIE

INGREDIENTES: 150g de manteiga, 150g de chocolate meio amargo, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, 1 colher (chá) de baunilha, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de farinha de trigo, $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de chocolate em pó, 100g de nozes ou castanhas (opcional).

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar a manteiga e o açúcar. Deixar esfriar. Juntar os ovos e misturar bem. Acrescentar a farinha de trigo, o chocolate em pó e adicionar as nozes ou castanha. Assar em forma untada (forma 20x30) por cerca de 20 minutos. Depois de frio, cortar e embalar.

PALHA ITALIANA

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado, 1/2 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 1 pacote de biscoito maisena.

MODO DE FAZER: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até soltar da panela. Deixar esfriar um pouco e adicionar o biscoito quebrado. Misturar bem, espalhar numa forma forrada com plástico, alisando a superfície. Deixar esfriar, colocar na geladeira por no mínimo 2 horas. Cortar, passar no açúcar glaçúcar e embalar em papel celofane.