

## BROWNIE NA MARMITA

**INGREDIENTES:** 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado, 200g de chocolate meio amargo ou ao leite, 100g de castanha, 1/4 xícara (chá) de cacau em pó, 4 ovos, 150g de margarina ou manteiga, 1 pitada de sal.

**MODO DE FAZER:** Bater os ovos e o açúcar. Derreter a margarina, misturar o chocolate, o cacau e bater. Por último, acrescentar a farinha de trigo e a castanha e misturar.

**RECHEIO:** Brigadeiro, Doce de leite, Beijinho

## BEM CASADO NA MARMITA

**INGREDIENTES:** 1 1/2 xícara de farinha com fermento, 1 xícara de açúcar, 6 ovos. Recheio de doce de leite.

**MODO DE FAZER:** Peneirar as gemas. Bater as claras, as gemas e o açúcar por mais ou menos 10 minutos.

Acrescentar a farinha mexendo com cuidado.

Assar nas forminhas.

**CALDA:** 1 xícara de água, 1/2 xícara de açúcar, casca de laranja, açúcar para polvilhar.

- Quando retirar do forno passar a calda e polvilhar açúcar. Rechear com o doce de leite.