



Torta De Vitrine. 17/08/2016

Torta Trufada crocante

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xicara (chá) leite
- *125g de manteiga
- * 1 xicara (chá) de açúcar
- 50g de chocomais meio amargo derretido (JAZAM)
- 2 xicara (chá) de farinha de trigo
- * 1 colher (sopa) fermento quimico
- * 1 colher (sopa) essência de baunilha
- * 1 colher (sopa) de emulsificante

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes e bata por 4 minutos , assar em forma untada e polvilhada em forno pre aquecido por 25 minutos em forno 180° graus.

Trufa De Paçoca.

Ingredientes:

- 400gr de chocomais branco; (JAZAM)
- 200g de creme de leite;
- 100g paçoca (JAZAM)
- 200gr de chantili batido

Para as casquinhas: 300g de chocolate ao leite fracionado; Forma de silicone.

Modo de Preparo: Num boll derreta o comais branca e acrescente o creme de leite , misture com o chantili batido ate fica homogêneo e acrescente a paçoca (jazam), misture até fica cremoso e reserve. Montagem e decoração em aula.

edioneflima@yahoo.com.br

Culinarista : Edione Lima. (JAZAM)