

CUPCAKES DE BRIGADEIRO GOURMET

INGREDIENTES: 200g de margarina, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 04 ovos, ½ xícara (chá) de chocolate em pó (50% cacau), 02 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ colher (café) de sal, ½ xícara (chá) de buttermilk (Para fazer o buttermilk: misturar ½ xícara de leite com 01 colher (sopa) de vinagre e deixar descansar até talhar).

MODO DE FAZER: Bater a margarina com o açúcar, acrescentar os ovos e continuar batendo. Adicionar a farinha já misturada com o chocolate em pó e o sal e o buttermilk. Colocar em forminhas próprias para cupcakes e levar para assar.

BRIGADEIRO GOURMET

INGREDIENTES: 400g de doce de leite, 100g de chocolate ao leite, ½ xícara (chá) de chocolate em pó.

MODO DE FAZER: Bater na batedeira todos os ingredientes e deixar descansar.

TRUFAS DE BRIGADERO GOURMET

INGREDIENTES: 400g de chocolate ao leite, ½ receita de brigadeiro gourmet.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, fazer as casquinhas e reservar, Recheiar com o brigadeiro.