



FACEBOOK: Edione Lima

Festival De Ovos de Páscoa

Brawler

Ingrediente:

- * 240 g de choco Chef amargo (Jazam)
- * 130 g de manteiga
- * 50g de cacau em pó
- * 250g de ovos
- * 300 g de açúcar refinado
- * 10 ml de aroma de baunilha
- * 140 g de farinha de trigo

Modo de preparo da massa : Em um recipiente, derreta o chocolate, a manteiga. Acrescente o chocolate em pó, os ovos, o açúcar, a baunilha e, por último, a farinha de trigo misture bem . Coloque em formas untadas e enfarinhadas. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por prox. 10 minutos.

Pão De Mel

Ingredientes:

- 240 ml de leite
- 250g de açúcar mascavo
- 150g de margarina
- 100 de mel
- 150g de choco chef meio amargo derretido
- 300g de farinha de trigo
- 5g tempero pra pão de mel
- 4g de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo: Leve ao fogo uma panela com o leite, o açúcar, a margarina e o mel. Mexa até levantar fervura, retire do fogo e agregue o chocolate meio amargo. Espere amornar e coloque a farinha, o licor, o cravo, a canela e a noz moscada. Acrescente os ovos batidos e o bicarbonato. Despeje em uma assadeira untada e leve ao forno pré-aquecido.

