

COOKIE DE CHOCOLATE

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar mascavo, 100g de manteiga, 1 ovo, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 xícara (chá) de gotas de chocolate, 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio, 5 gotas de baunilha.

Modo de preparo: Numa vasilha, misturar a farinha, o açúcar, o fermento, e o bicarbonato. Acrescentar a manteiga e misturar formando uma farofa. Juntar o ovo, a baunilha e misturar sem sovar. Por último, adicionar as gotas de chocolate. Formar bolinhas e colocar numa forma untada e enfarinhada. Levar à geladeira e eixar descansar por 30 minutos. Assar em forno médio por cerca de 10 minutos ou até dourar levemente. OBS: Os cookies saem do forno um pouco moles e vão atingindo o ponto ideal à medida que esfriam.

PALHA ITALIANA DE LEITE NINHO

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, $\frac{1}{2}$ caixa de creme de leite, 4 colheres (sopa) de leite ninho, 200g de biscoito maizena triturados.

Modo de preparo: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite e o leite ninho e cozinhar até soltar da panela. Acrescentar o biscoito triturado. Colocar numa forma forrada com plástico e deixar descansar até firmar. Cortar em pedaços e passar no leite ninho ou no açúcar de confeitiro.

SALAMINHO DE CHOCOLATE

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de chocolate em pó, 100g de chocolate ao leite, 100g de frutas cristalizadas, 200g de biscoito maizena triturado.

Modo de preparo: Levar ao fogo o leite condensado, o chocolate em pó, o chocolate ao leite e cozinhar até soltar da panela. Acrescentar o biscoito triturado e as frutas cristalizadas. Enrolar num plástico e deixar na geladeira até endurecer. Passar no açúcar e cortar em rodela.