

MINIBOLOS INFANTIS

INGREDIENTES (Massa): 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 120g de manteiga, 2 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de leite, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 colher (café) de extrato de baunilha.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Adicionar as gemas e bater mais um pouco. Acrescentar a farinha de trigo misturada com o fermento, alternando com o leite. Por último, adicionar as claras em neve. Colocar a massa numa forma retangular 30x40cm untada e enfarinhada e levar para assar em forno preaquecido até dourar (cerca de 30 minutos).

RECHEIO

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até ficar cremoso.

