

BROWNIE

Ingredientes (massa): 250g de chocolate meio amargo, 250g de manteiga, 200g de açúcar, 105g de farinha de trigo, ½ colher (café) de sal, 1 colher (chá) de fermento em pó, 4 ovos, 50g de castanha de caju triturada.

Modo de preparo: Misture o açúcar, a farinha, o sal, o fermento e reserve. Derreta o chocolate com a manteiga e espere esfriar. Adicione os ovos. Misture delicadamente aos ingredientes secos e coloque em forma grande untada. Leve para assar em forno médio até obter consistência firme.

COOKIES DE CHOCOLATE

Ingredientes: 125g de manteiga, 1 xícara (chá) de açúcar mascavo, 1 ovo, 1 colher (chá) de essência de baunilha, 150g de farinha de trigo, ½ colher (chá) de fermento em pó, uma pitada de sal, 100g de chocolate meio amargo ou ao leite.

Modo de fazer: Derreta a manteiga em uma panela grande, acrescente o açúcar, tire a panela do fogo e espere esfriar. Adicione o ovo e a essência de baunilha, batendo bem. Acrescente os ingredientes secos e mexa bem. Adicione os pedaços de chocolate e misture bem.

