

MINI-BOLO BOMBOM

INGREDIENTES: 50g de margarina, 4 ovos, 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, 1/2 xícara (chá) de leite.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater a margarina com o açúcar e as gemas. Misturar a farinha de trigo e o chocolate, intercalando com o leite. Por último, adicionar as claras em neve e levar para assar.

RECHEIO: Brigadeiro.

COBERTURA: Chocolate ao leite.

PALHA ITALIANA

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado, 1/2 caixa de creme de leite, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de manteiga, 50g de chocolate meio amargo, 1 pacote de biscoito Maria triturado.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e a manteiga até soltar do fundo da panela. Acrescentar o chocolate meio amargo e misturar bem. Por último, adicionar o biscoito triturado e deixar esfriar. Cortar em pedaços e passar açúcar refinado.