

BOM BOM E LEITE NINHO

INGREDIENTES:

Massa

- 1 lata de leite ninho (em pó) (400 g)
- 1 lata de açúcar (medida do leite em pó)
- 1 vidro de Toddy ou Nescau (200 g)
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 1 vidro de leite de coco

Recheio

- 1 lata de leite condensado 1 gema de ovo
- 1 pacote de coco ralado
- Gotas de baunilha 1 colher de manteiga.



MODE DE PREPARO:

- Amasse tudo muito bem, sem levar ao fogo e reserve
- Misture todos os ingredientes do recheio, leve ao fogo até desprender da panela (ou deixe 6 minutos ou menos no micro-ondas)
- Enrole o recheio
- Depois pegue a massa e amasse faça bolinhas e coloque o recheio dentro

BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Massa

3 ovos

1 e meia xícara de chá de açúcar

Meia xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de chocolate em pó

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de água quente

1 colher de sopa de fermento em pó



MODE DE PREPARO:

- Em uma tigela, coloque 3 ovos, 1 e meia xícara de chá de açúcar, meia xícara de chá de óleo, 1 xícara de chá de chocolate em pó e 2 xícaras de chá de farinha de trigo. Misture delicadamente os ingredientes.
- Em seguida, adicione 1 xícara de chá de água quente, 1 colher de sopa de fermento em pó e bata até ficar homogêneo.
- Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada com uma mistura de farinha de trigo e chocolate em pó. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus Celsius por 40 minutos.

Cobertura

1 e meia xícara de chá de leite

Meia xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de chá de açúcar

MODE DE PREPARO:

- Em uma panela, coloque 1 e meia xícara de chá de leite, meia xícara de chá de chocolate em pó, 1 colher de sopa de manteiga e 1 xícara de chá de açúcar. Misture, ligue o fogo e deixe ferver.
- Despeje a calda no bolo ainda quente e sirva em seguida.