

BRIGADEIRO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de chá de chocolate granulado

MODO DE FAZER

1. Em uma panela, coloque o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga;
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela;
3. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar;
4. Com as mãos untadas, enrole o brigadeiro em bolinhas e passe no granulado;
5. Sirva em forminhas de papel.

BROWNIE



INGREDIENTES

- 2 xícaras de achocolatado em pó
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 200g de manteiga
- 4 ovos

MODO DE FAZER

1. Em uma tigela coloque os ovos e o açúcar e bata com a ajuda de fouet ou garfo;
2. Em seguida adicione a manteiga e o achocolatado em pó;
3. Misture tudo e depois adicione a farinha de trigo;
4. Mexa a massa até que fique homogênea;
5. Despeje a massa em uma forma untada com achocolatado em pó;
6. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 35 minutos.

COOKIES



INGREDIENTES

- 125 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- Meia xícara de açúcar mascavo
- Três quartos de xícara de açúcar refinado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Um quarto de xícara de chocolate em pó
- 1 ovo batido
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 300 gramas de chocolate meio amargo picado

MODO DE FAZER

1. Em um recipiente, coloque 125 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente, meia xícara de chá de açúcar mascavo, três quartos de xícara de chá de açúcar refinado, 1 colher de chá de essência de baunilha e um quarto de xícara de chá de chocolate em pó. Misture bem.
2. Depois, adicione 1 ovo batido, 2 xícaras de chá de farinha de trigo e 1 colher de chá de fermento em pó. Misture até ficar homogêneo.
3. Acrescente 300 gramas de chocolate meio amargo picado e misture novamente.
4. Pegue porções da massa e faça bolinhas. Coloque em uma forma forrada com papel-manteiga e lembre de deixar espaço porque os cookies crescem no forno.
5. Decore com pedaços de chocolate e leve para assar em forno preaquecido a 220 graus Celsius por 15 minutos.

BOLO DE CENOURA



- MASSA

INGREDIENTES

- 3 cenouras médias
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo de canola
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE FAZER

1. No liquidificador, coloque 3 cenouras médias, 3 ovos, 1 xícara de óleo de canola e 2 xícaras de açúcar. Bata até ficar homogêneo.
2. Em uma tigela, coloque 2 xícaras de farinha de trigo, 1 pitada de sal e 1 colher de sopa de fermento químico. Misture.
3. Em seguida, adicione a mistura do liquidificador na tigela.
4. Com um fouet, misture até ficar homogêneo.
5. Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada.
6. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus Celsius por 40 minutos.

- COBERTURA

INGREDIENTES

- 5 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de leite

MODO DE FAZER

1. Em uma panela, coloque 5 colheres de sopa de açúcar, 3 colheres de sopa de chocolate em pó, 2 colheres de sopa de leite e 2 colheres de sopa de manteiga sem sal.
2. Mexa e deixe cozinhar até levantar fervura.
3. Assim que a mistura soltar do fundo, está pronta a cobertura.
4. Espere o bolo esfriar e derrame a calda ainda quente sobre ele.
5. Espalhe a cobertura e deixe esfriar antes de servir.

BOLO DE LARANJA



- MASSA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

1. Em uma tigela, coloque 3 ovos, 2 colheres de sopa de margarina e 1 xícara de açúcar. Misture.
2. Em seguida, acrescente 2 xícaras de farinha de trigo e misture novamente.
3. Depois, despeje 1 xícara de suco de laranja na tigela e misture novamente.
4. Por fim, adicione 1 colher de sopa de fermento e misture novamente.
5. Transfira a massa para uma forma redonda com furo.
6. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus Celsius por 30 minutos.

- CALDA

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- Meia xícara de suco de laranja

MODO DE FAZER

1. Em uma panela, coloque 1 xícara de açúcar e meia xícara de suco de laranja.
2. Cozinhe até dissolver completamente o açúcar.
3. Despeje a calda ainda morna sobre o bolo de laranja.