

Dia das
Crianças 8

Receitas
Doce



Cupcake de Chocolate com Chantilly

Ingredientes

Massa

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Cobertura

- 200 ml de creme de leite fresco (ou chantilly pronto)
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado (se usar creme fresco)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha



Cupcake de Chocolate com Chantilly

Modo de Preparo:

1. Bata os ovos com o açúcar, adicione o óleo e o leite. Acrescente os ingredientes secos peneirados (farinha, chocolate e sal), misture bem e finalize com o fermento.
2. Despeje a massa em forminhas de cupcake até $\frac{3}{4}$ da altura e asse em forno preaquecido a 180 °C por 20 a 25 minutos. Deixe esfriar.
3. Bata o creme de leite fresco gelado com açúcar e essência de baunilha até o ponto firme (ou use chantilly pronto).
4. Decore os cupcakes com o chantilly usando saco de confeitar e finalize com confeitos coloridos.

Pirulito de Bolacha

Ingredientes:

- 1 pacote de bolacha maisena (cerca de 30 unidades)
- ½ pote de doce de leite cremoso
- 250 g de chocolate ao leite derretido
- Palitos de picolé (para montar)

Modo de Preparo:

1. Passe uma camada de doce de leite em uma bolacha maisena e feche com outra por cima.
2. Insira o palito com cuidado entre as bolachas, de forma que ele fique centralizado e firme.
3. Mergulhe cada pirulito no chocolate ao leite derretido, cobrindo completamente.
4. Leve à geladeira por cerca de 15 minutos ou até o chocolate endurecer.



Bolo de Chocolate Divertido

Ingredientes:

Massa

- 3 ovos
- 100ml de óleo
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 60g de cacau
- 1 xícara de chá de açúcar
- 150ml de leite
- 1 pintadinha de sal
- 1 colher de sopa de fermento

Cobertura

- 1/2 caixa de leite condensado
- 3 colheres de sopa de cacau
- 1/2 caixa de creme de leite
- 1 colher de chá de margarina

Decoração

- Confeitos coloridos



Bolo de Chocolate Divertido

Modo de Preparo:

Massa

1. Bata os ovos, o óleo e o leite.
2. Adicione o açúcar, o cacau, a farinha e o sal, misture bem e incorpore o fermento.
3. Despeje em forma untada e asse a 180 °C por 35-40 minutos.

Cobertura

1. Leve ao fogo o leite condensado, o cacau e a margarina até engrossar.
2. Misture o creme de leite e mexa até ficar cremosa.

Finalização

1. Cubra o bolo com a calda de chocolate e salpique confeitos coloridos por cima.

Picolé de Morango Cremoso

Ingredientes

- 250g de morangos frescos e maduros
- Suco de ½ limão
- 150ml de leite integral
- 1 lata (395g) de leite condensado

Modo de Preparo

1. Higienize os morangos: lave bem e retire as folhas.
2. Bata tudo no liquidificador: adicione os morangos, o suco de limão, o leite e o leite condensado. Bata até obter um creme liso e homogêneo.
3. Monte os picolés: despeje a mistura nas forminhas de picolé.
4. Leve ao congelador: coloque os palitos e leve ao freezer por pelo menos 6 horas, ou até ficarem firmes.
5. Desenforme e sirva: para desenformar facilmente, mergulhe rapidamente o fundo da forminha em água morna.

Receita de Cookies

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de chá de manteiga em temperatura ambiente
- 1/2 xícara de chá de açúcar cristal
- 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 xícara de chá de gotas de chocolate

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e forre a assadeira com papel manteiga.
2. Misture manteiga e açúcares até formar um creme, adicione ovo e baunilha.
3. Acrescente a farinha, bicarbonato e sal, misturando até formar a massa.
4. Junte as gotas de chocolate e modele bolinhas na assadeira.
5. Asse por 10-12 minutos, deixe esfriar 5 minutos e transfira para uma grade.

Brigadeiro Colorido

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 colheres de sopa de cacau em pó ou achocolatado
- 1 colher de sopa de manteiga
- Granulados coloridos para enrolar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o cacau.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro de enrolar).
3. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.
4. Modele pequenas bolinhas com as mãos untadas de manteiga.
5. Passe os brigadeiros nos granulados coloridos.
6. Coloque em forminhas de papel e sirva.



Gelatina Arco-Iris

Ingredientes

- Sabores de gelatina desejados
- 200ml de água quente para cada sabor
- 200 ml de água gelada para cada sabor
- 2 colheres de sopa de creme de leite para cada sabor

Modo de Preparo

1. Dissolva o primeiro sabor de gelatina na água quente.
2. Misture a água gelada e vá mexendo até ficar em temperatura ambiente.
3. Coloque o creme de leite e mexa bem
4. Despeje a mistura em uma forma untada com óleo.
5. Leve para gelar até que a gelatina esteja bem firme.
6. Repita o processo com os demais sabores.



Bolo de Morango com Suco em Pó

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 envelope de suco em pó sabor morango (25 g)
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o leite e o suco em pó.
2. Transfira para uma tigela e adicione a farinha de trigo, misturando bem.
3. Acrescente o fermento e mexa delicadamente.
4. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
5. Asse em forno preaquecido a 180 °C por 35 a 40 minutos.
6. Deixe esfriar antes de desenformar e servir.

Para Mais Receitas

➤ ACESSE NOSSO SITE

ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP

