

7 Receitas com Chocolate para Celebrar o Dia Mais Doce do Ano

1. Brownie de Banana e Chocolate Meio Amargo

Ingredientes:

- 2 bananas maduras
- 1 ovo
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1/4 xícara de farinha de aveia
- 1/2 colher de chá de fermento
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

Amasse as bananas, misture tudo até formar uma massa homogênea. Asse a 180°C por 20 minutos.

2. Mousse de Chocolate com Café e Pimenta Rosa

Ingredientes:

- 200 g de chocolate 70%
- 100 ml de café forte
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 colheres de sopa de açúcar
- Pimenta rosa a gosto

Modo de preparo:

Derreta o chocolate com o café. Misture às gemas e açúcar, depois incorpore as claras em neve. Gelar por 3 horas.

3. Bolo de Chocolate com Recheio de Brigadeiro Branco e Amêndoas

Ingredientes da massa:

- 3 ovos, 1 xícara de açúcar, 1 xícara de leite, 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de chocolate em pó, 2 xícaras de farinha, 1 colher de fermento

Recheio:

- 1 lata de leite condensado, 1 colher de manteiga, 100 g chocolate branco
- 1/2 xícara de amêndoas picadas

Modo de preparo:

Prepare o bolo, corte ao meio, recheie com brigadeiro branco e finalize com ganache.

4. Copinho de Chocolate com Mousse de Maracujá

Ingredientes:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 xícara de suco de maracujá

Modo de preparo:

Faça copinhos de chocolate com forminhas de silicone. Prepare a mousse e recheie os copinhos firmes.

7 Receitas com Chocolate para Celebrar o Dia Mais Doce do Ano

5. Brownie de Micro-ondas com Pasta de Amendoim

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 colher de açúcar mascavo
- 1 colher de pasta de amendoim
- 2 colheres de leite
- 1 pitada de fermento

Modo de preparo:

Misture tudo em uma caneca e leve ao micro-ondas por 1 minuto. Sirva quente.

6. Bolo Vulcão de Chocolate com Doce de Leite e Nozes

Ingredientes:

- Massa de bolo de chocolate pronta
- 1 pote de doce de leite cremoso
- 1/2 xícara de nozes picadas
- Ganache de chocolate

Modo de preparo:

Faça um buraco no centro do bolo, preencha com doce de leite e nozes. Cubra com ganache quente.

7. Trufas de Cacau com Frutas Secas e Licor

Ingredientes:

- 300 g de chocolate amargo
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de licor
- 1/4 xícara de damasco/castanhas
- Cacau em pó para enrolar

Modo de preparo:

Misture tudo, leve à geladeira para firmar, modele bolinhas e passe no cacau.