



BÔNUS

Passo a Passo
TORTA ALEMÃ
da Sogrinha





Ingredientes

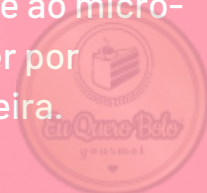
- 250g de Manteiga sem Sal
- 200g de Açúcar Refinado
- 3 Gemas Peneiradas
- 3 Latas de Creme de Leite sem Soro
- 1 Colher (Sopa) de Leite
- 1 Colher (Sopa) de Rum
- 2 Pacotes de Biscoito Maria, Maisena ou Ao Leite

Ganache:

- 125g de Chocolate Meio Amargo
- 125g de Chocolate ao Leite Picado
- 200g de Creme de Leite

Modo de Preparo

Bata na batedeira a manteiga, as gemas e o açúcar até obter um creme quase branco. Retire o soro do creme de leite e reserve. Junte o creme de leite ao creme de manteiga e mexa bem. Misture o soro reservado e o rum. Molhe os biscoitos nessa mistura e forre o fundo e laterais de um recipiente já forrado com papel alumínio. Espalhe metade do creme sobre os biscoitos. Leve ao freezer de um dia para o outro. Desenforme. Em um bowl adicione os dois tipos de chocolate e o creme de leite, leve ao microondas de 30 em 30 segundos e misture até o chocolate derreter por completo. Adicione em cima da sua torta e depois leve a geladeira.



Passo a Passo
CUP CAKE
de Maracujá

Bônus

Ingredientes

MASSA DE MARACUJÁ

- 2 ovos (110g)
- 200g Açúcar
- 150ml de óleo
- 200ml suco concentrado de maracujá
- 240g de trigo sem fermento
- 15g de fermento

Modo de Preparo

Bata com fuê os ovos, açúcar e óleo, por uns 3 minutos. Junte o suco e bata mais, acrescentando o trigo peneirado com o fermento em duas vezes. Misture com um fuê começando pelo meio e depois em volta até ficar homogêneo. Leve para assar em forminhas de cupcake.

- Rende aproximadamente 20 unidades. Asse por aproximadamente 20 minutos ou até ficar completamente assado. Esse tempo pode variar de forno para forno.

Ingredientes

REDUÇÃO DE MARACUJÁ

- 117g ou 115ml de Suco Concentrado de Maracujá
- 1 Colher de Sopa de Açúcar

Modo de Preparo

Cozinhar 117g ou 115ml de suco concentrado de Maracujá com sementes batidas, com 1 colher de sopa de açúcar. Deixe reduzir bem.

Reserve.

Ingredientes

BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

- 1 Lata de Leite Condensado
- 2 Caixas de Creme de Leite
- Redução de Maracujá

Modo de Preparo

Cozinhe 1 lata de leite condensado com duas caixas de creme de leite até o ponto firme. Acrescente a redução do suco e misture bem. Tem que ficar no ponto de bico.

Deixe esfriar em uma tigela com plástico em contato. Deixe esfriar por umas 4 a 8hs fora da geladeira.

Ingredientes

CREME FOUETTÉE

- 250g de Creme de Leite Fresco (BEM GELADO)

Modo de Preparo

Bata 250g de creme de leite fresco BEEMM gelado. Até ele formar picos. Cuidado para não bater demais, senão pode talhar. Misture com o brigadeiro delicadamente até virar uma musse "mousse". Agora sim, cubra e leve para gelar.

Obs: não misture no brigadeiro quente, nem morno. Você pode usar o brigadeiro puro para decorar os Cup cake também.



@EU.QUERO.BOLO



@ANABROWNIE_

