

CHURROS

Ingredientes: 250ml de água, 2 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga sem sal, 1 pitada de sal, 300g de farinha de trigo, 1 ovo, óleo para fritar, açúcar e canela misturados para passar os churros depois de fritos, doce de leite para rechear.

Modo de fazer: Aqueça a água em uma panela em fogo baixo e acrescente a manteiga ou margarina e o açúcar. Mexa até dissolver toda a margarina. Acrescente aos poucos a farinha de trigo até que a massa desprenda da panela. Tire do fogo e acrescente o ovo, mexendo até misturar toda a massa. Coloque a massa num saco de confeitar com o bico de choros. Pressione na frigideira com óleo quente, até obter o tamanho desejado e corte com o auxílio de uma espátula. Em seguida, passe pelo açúcar com canela e recheie com doce de leite.

ESPETINHO DE BRIGADEIRO

Brigadeiro de chocolate

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de creme de leite, 1 colher (sobremesa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, chocolate granulado.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes até obter uma consistência homogênea. Deixar esfriar, fazer as bolinhas e passar no chocolate granulado.

Brigadeiro de morango

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de creme de leite, 1 colher (sobremesa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de pó para sorvete sabor morango, confeito granulado.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes até obter uma consistência homogênea. Deixar esfriar, fazer as bolinhas e passar no confeito granulado.

Brigadeiro de leite ninho

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de creme de leite, 1 colher (sobremesa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de leite em ninho, confeito granulado.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes até obter uma consistência homogênea. Deixar esfriar, fazer as bolinhas e passar no confeito granulado.

OBS: Montagem do espetinho será ensinada durante a aula.