
CHOCOCOOKIES
@CONFEITARIAMASKAVO



Oiii pessoal, preparei esse PDF pra vocês com muito carinho e espero que isso possa ajuda-los.

A princípio vou passar as medidas da forminha que usei para fazer os copinhos - **Medida:** 4,2 x 4,3 x 7,3cm (Fundo x Altura x Boca) e você pode encontra-la digitando no google: Forminha Bombocado nº 4 / Petit Gateau (12 uni) - Doupan.

Os licores são da marca: DESTILLORIA e ela entrega para todo o Brasil.

AGORA LÁ VAI UMA BOMBA: nós vamos deixar de surpresa um link secreto para vocês visualizarem a live mais um vez e anotar as técnicas! APROVEITE, esse mole a gente não dá sempre ;)

CHOCONHAQUE

INGREDIENTES:

50g chocolate meio amargo nobre

50g creme de leite de caixinha

35g leite integral

15ml conhaque

MODO DE PREPARO:

1.Em um bowl apropriado para microondas, coloque o chocolate e o creme de leite para esquentar, de 20 em 20 segundos. Pare, para mexer a cada etapa.

2.Depois de bem homogeneizado coloque o leite em temperatura ambiente e o conhaque. Misture bem!

PS: se achar que ficou muito grosso para o seu gosto coloque mais leite integral, se achar que ficou muito fluido coloque menos leite integral.

CHOCOLATE BIANCO

INGREDIENTES:

50g chocolate branco nobre

50g creme de leite de caixinha

30g licor chocolate bianco

MODO DE PREPARO:

1.Em um bowl apropriado para microondas, coloque o chocolate e o creme de leite para esquentar, de 20 em 20 segundos. Pare, para mexer a cada etapa.

2.Depois de bem homogeneizado coloque o bianco em temperatura ambiente e misture bem!

PS: se achar que ficou muito grosso para o seu gosto coloque mais creme de leite, se achar que ficou muito fluido coloque menos creme de leite.

CHOCONUTELLA

INGREDIENTES:

30g chocolate ao leite nobre

80g creme de leite

30g nutella

MODO DE PREPARO:

1.Em um bowl apropriado para microondas, coloque o chocolate e o creme de leite para esquentar, de 20 em 20 segundos. Pare, para mexer a cada etapa.

2.Depois de bem homogeneizado coloque a nutella em temperatura ambiente e misture bem!

PS: se achar que ficou muito grosso para o seu gosto coloque mais creme de leite, se achar que ficou muito fluido coloque menos creme de leite.