COOKIE PÃO DE MEL

70g manteiga derretida
45g açúcar mascavo
25g mel
20g ovo
85g farinha
0.5g canela em pó
0.5g cravo em pó
0.5g café solúvel
15g cacau em pó
15g amido de milho
1g sal
1g bicarbonato
75g gotas branca ou de doce de leite.

*Doce de leite por cima
*30g de chocolate para fazer a casquinha (150g no total)
*Chocolate branco pra fazer resquícios por cima
*Forno há 190° por 13 a 14 minutos
*5 a 10 minutos de freezer para gelar a casquinha
*Consumir em temperatura ambiente
*Validade de 3 dias fora da geladeira
*Rende 5 unidades de 70 gramas por cookie
Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Biscoito de laranja

MASSA:
140g manteiga gelada
62g açúcar refinado
140g farinha de trigo
4g gengibre em pó (opcional)
1g sal
25g ovo
Raspas de uma laranja inteira
*PINGAR OS BISCOITOS COM UMA MANGA DE CONFEITAR E UM BICO PERLÊ
*Assar em forno pré-aquecido a 180º por 10 a 12 minutos.

RECHEIO:
200g chocolate meio amargo derretido
60g creme de leite em temperatura ambiente
Raspas de 1 laranja
*DEIXAR A GANACHE DESCANSANDO 2 HORAS EM TEMPERATURA AMBIENTE