



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas.

Trufa

100g de chocolate meio amargo/ ao leite
3 colheres de sopa de creme de leite
raspas de laranja, coco em flocos(50g), castanhas
chocolate em pó

- 1- Picar bem o chocolate. Colocar em uma vasilha funda(que possa ir no microondas). Derreter no microondas por 30 segundos e mexer caso seja necessário repetir o processo até derreter totalmente o chocolate. (2 vezes deve bastar)
- 2- Misturar o creme com o chocolate até ficar homogêneo.
- 3- Para aromatizar pode usar raspas da casca de 1 laranja, castanhas picadas, coco em flocos.
- 4- despejar em uma forma e levar a geladeira até ficar firme
- 5- Fazer bolinhas de 10g.
- 6- Enrolar no chocolate em pó, ou no coco em flocos ou na castanha triturada.

100g de chocolate branco
2 colheres de creme de leite
raspas de limão, raspas de laranja
coco em flocos, castanhas(50g),

- 1- Picar bem o chocolate. Colocar em uma vasilha funda. Derreter no microondas de 30 em 30 segundos mexendo sempre.
- 2- Misturar o creme com o chocolate até ficar homogêneo.
- 3- Para aromatizar pode usar raspas da casca de 1 laranja ou limão, castanhas picadas, coco em flocos.
- 4- despejar em uma forma e levar a geladeira até ficar firme
- 5- Fazer bolinhas de 10g.
- 6- Enrolar no chocolate em pó, ou no coco em flocos ou na castanha triturada.