



Livro Digital do Blog [Aromas e Sabores](http://Aromas e Sabores .com)

Receitas com chocolate

Andréa Pötsch

Conteúdo

Petit gateau

Pudim de chocolate com calda de canela

Torta de chocolate com doce de leite e amêndoas

Folhado de banana frita com nutella

Musse de chocolate

Brownie recheado com doce de leite

Creme brule de chocolate

Cookies de chocolate com pedaços de chocolate e pistache

Cookies com três chocolates

Tortinha de chocolate super fácil

Fondue de chocolate

Palha italiana

Mini brownies

Madeleines de chocolate com chips de chocolate e nozes

Fudge de chocolate e nozes

[Não deixe de ver também o índice de receitas doces do blog com muito mais receitas deliciosas para você](#)

Petit gateau



Ingredientes

250 g de manteiga
250 g de chocolate meio amargo em barra
1 colher de sopa cheia de mel
1 colher de sopa de cheia de cacau em pó (30 g)
160 g de açúcar
5 ovos inteiros
5 gemas
1 pitada de canela
Manteiga para untar
Cacau em pó para polvilhar

Modo de preparo

Unte 12 forminhas para petit gateau com manteiga e polvilhe com cacau ou chocolate em pó. Pode polvilhar com farinha de trigo, mas seu gateau vai ficar com marcas brancas.

Derreta em banho-maria o chocolate em barra com o cacau, a manteiga e o mel e deixe amornar.

Misture os ovos com as gemas e o açúcar. Junte a mistura de chocolate derretido e misture bem. Incorpore a farinha de trigo peneirada e a canela.

Coloque a massa nas forminha sem encher demais. Asse os bolinhos em forno médio pré-aquecido por aproximadamente 8 minutos. O centro do doce deve estar ainda cru para que fique macio por dentro, como uma calda grossa.

Desenforme e sirva ainda quente.

Pudim de chocolate com calda de canela



Ingredientes

- 1 barra (180 g) de chocolate meio amargo picado
- 2 latas de leite condensado
- 3 latas (a mesma medida do leite condensado) de leite integral
- 7 gemas
- 1 ovo inteiro
- 1 xícara de açúcar
- 2 paus de canela
- 1/4 de xícara de água

Modo de preparo

Derreta o chocolate em banho-maria, junte meia lata de leite e misture bem.

No liquidificador ou bacia grande misture bem todos os ingredientes.

Unte a forma do pudim com manteiga e polvilhe com açúcar. Coloque o pudim na forma.

Leve para assar no forno em banho-maria por aproximadamente 1 hora ou até que fique firme.

Em uma panelinha coloque a xícara de açúcar, os paus de canela e a água e leve ao fogo médio até que caramelize.

Junte um pouco mais de água e deixe a calda dissolver e ficar com a consistência desejada.

Sirva o pudim gelado com a calda à parte.

Torta de chocolate com doce de leite e amêndoas



Ingredientes da massa

1 e 1/4 de xícara de farinha de trigo
1/3 de xícara de açúcar
1 pitada de sal
100 g de manteiga gelada cortada em cubos
2 a 4 colheres de sopa de leite gelado (ou o suficiente)

Ingredientes do recheio

4 colheres de sopa de doce de leite de boa qualidade
1 barra de chocolate meio amargo picado fino - 180g
200 g de creme de leite

Modo de preparo da massa

Em um processador de alimentos junte a farinha, o açúcar e o sal e pulse. Junte a manteiga gelada e pulse até virar uma farofa. Junte o leite aos poucos até que a massa grude ao ser pressionada entre os dedos.

Atenção: a massa fica esfarelenta e não uniforme como uma massa de empada.

Quem não tiver processador misture os ingredientes secos e junte a manteiga com as pontas dos dedos. Depois junte o leite.

Pressione a massa com os dedos em uma forma de torta de fundo falso que deve estar untada com manteiga. Cubra a forma com a massa com plástico e leve à geladeira por 30 minutos ou até o dia seguinte.

Asse a massa ainda sem o recheio em forno médio por aproximadamente 25 minutos ou até ficar dourada. Retire a massa do forno e deixe esfriar.

Montagem e finalização da torta

Para fazer o ganache: aqueça bem o creme de leite mas sem ferver. Junte o chocolate picado, aguarde um minuto e mexa bem até o chocolate derreter por completo. Deixe esfriar um pouco, mas não deixe endurecer.

Espalhe o doce de leite no fundo da massa.

Por cima despeje o ganache de chocolate, espalhe as amêndoas.

Leve a torta à geladeira por uma hora ou até ficar bem gelada

[Veja também a torta de coco com chocolate](#)

Folhado de banana frita com nutella



Ingredientes

- 1 massa folhada laminada comprada pronta (300 g)
- 8 bananas prata grandes
- 3 colheres de sopa de amido de milho (ou o quanto baste)
- Óleo para fritura
- 1 pote grande de Nutella (ou outro creme de avelã)
- 1 gema de ovo para pincelar

Modo de preparo

Corte as bananas em fatias no sentido longitudinal. Passe as fatias em amido de milho. O amido deixa as bananas mais sequinhas.

Frite as bananas em óleo quente, escorra em papel toalha e deixe esfriar.

Abra a massa folhada, recheie com as bananas colocando-as no centro da massa e cubra com a Nutella.

Feche as duas partes da massa por cima do recheio como se fosse um envelope. Coloque o doce em um tabuleiro.

Pincele a massa com a gema e faça 3 furos na parte de cima do folhado com uma faca ou garfo (para sair o vapor e a massa não romper).

Leve o folhado ao forno médio pré-aquecido e asse por 30 minutos ou até ficar dourado.

Musse de chocolate



Ingredientes

- 5 ovos separados
- 1 xícara de açúcar
- 100 g de manteiga
- 170 g de chocolate em barra meio amargo
- 1 dose de whisky ou a bebida alcoólica de sua preferência

[Veja como fica essa musse servida em mini copinhos](#)

Modo de preparo

Derreta em banho-maria o chocolate com a manteiga.

Bata as claras em neve, acrescente 1/4 da xícara de açúcar e bata um pouco mais, reserve. Bata as gemas com 3/4 do açúcar até ficarem bem esbranquiçadas.

Misture as gemas batidas com o chocolate derretido e o whisky.

Delicadamente incorpore as claras em neve.

Coloque em taças individuais ou em uma saladeira. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Sirva gelada.

Brownie recheado com doce de leite



Ingredientes

1 lata de leite condensado
150 g de manteiga sem sal
200 g de chocolate meio amargo em barra picado
2 colheres de sopa de cacau em pó
3 ovos misturados
135 g de farinha de trigo
300 g de açúcar

Modo de preparo

Com antecedência cozinhe o leite condensado em panela de pressão por 40 minutos para ficar mais escuro ou a gosto, deixe esfriar e reserve.

Derreta em banho-maria a manteiga com o chocolate e reserve.

Misture os ovos com o açúcar, acrescente a mistura de chocolates.

Incorpore a farinha de trigo sem bater.

Coloque metade da massa em um tabuleiro bem pequeno untado e enfarinhado ou forrado com papel manteiga.

Leve o brownie ao forno médio pré-aquecido por aproximadamente 8 minutos ou até que o bolo esteja razoavelmente firme para aceitar a camada do doce por cima.

Retire do forno e com cuidado espalhe o doce por cima com um garfo. Não coloque o doce nas beiradas.

Espalhe o restante da massa de brownie por cima do doce de leite e volte ao forno.

Asse por aproximadamente 30 minutos ou até que o brownie comece a crescer um pouco e rachar nas beiradas. Retire do forno e deixe esfriar bem para cortar.

[Veja também essa deliciosa torta brownie com amêndoas](#)

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

