

Ingredientes para o amendoim

Amendoim torrado com casca - 2 xícaras de chá

Açúcar - 1 xícara de chá

Fermento em pó - Meia colher de chá

Chocolate em pó solúvel - 2 colheres de sopa

Modo de preparo do amendoim

1. Em uma panela de fundo largo, coloque o amendoim, o açúcar, o fermento, o Chocolate e meia xícara (chá) de água.

2. Leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando

3. Quando começar açucarar, mexa vigorosamente, sem parar, até secar bem.

4. Retire do fogo e deixe esfriar em uma assadeira.



Autora: Sandra Assumpção
30 de setembro de 2013

Ingredientes

Gemas - 2

Maizena - 2 colheres

Leite condensado - 2 latas

Leite - 3 xícaras

Praliné - 300 gramas (receita acima)

Nutella - 3 colheres

Biscoito Champagne - 1/2 quilo

Vinho do porto - 1/2 cálice pequeno

Leite para o biscoito - o quanto baste

Creme de leite - 1 xícara

Chantilly para enfeitar - a gosto

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador as gemas, a maizena, o leite condensado e o leite.

2. Leve ao fogo para engrossar.

3. Deixe esfriar.

4. Retire do fogo e coloque o praliné picado, reserve um pouco para enfeitar.

5. Junte o creme de leite.

6. Divida em duas partes e numa delas coloque a Nutella e misture.

Montagem

Faça camadas nas tacinhas usando:

- . Uma camada do creme claro.
- . Uma camada de biscoitos molhados no vinho com leite rapidamente.
- . Uma camada de creme de nutella.
- . Por cima uma colher de chantilly.