



# *Livro Digital do Blog Aromas e Sabores*

*Receitas com chocolate*

*Andréa Potsch*

## ***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*

## 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

## 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

### 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.

## Creme brulee de chocolate



### Ingredientes

- 500 ml de creme de leite fresco
- 100 ml de leite
- 1 barra chocolate meio amargo menos uma fileira (aproximadamente 140 g) ou 100 g de chocolate amargo
- 4 gemas
- 1 xícara de açúcar
- 1 pedaço de canela em pau
- 1 cardamomo inteiro
- 1 colher de chá de whisky ou conhaque
- Raspas de chocolate para decorar (proveite a fileira que sobrou da barra)

### Modo de preparo

Ferva o creme com o leite, o cardamomo, a canela e metade do açúcar, tampe e deixe descansar por 5 minutos.

Bata as gemas com a outra metade do açúcar até que fique branca e fofa como na foto e reserve.

Derreta o chocolate em banho-Maria e adicione à mistura de gemas.

Coe o creme de leite quente e junte à mistura de chocolate e gemas mexendo bem, acrescente o whisky.

Coloque o creme em ramekins e leve ao forno médio em banho-maria por 30 minutos.

Retire, deixe esfriar e leve à geladeira. Na hora de servir decore com raspas de chocolate. Rende 8 unidades.

## Cookies de chocolate com chocolate e pistache



### Ingredientes

100 g de manteiga sem sal amolecida  
2/3 de xícara de açúcar refinado  
1/3 de xícara de açúcar mascavo  
1 ovo inteiro  
1 e 1/4 de xícara de farinha de trigo  
1/2 colher de chá rasa de fermento químico em pó  
1/2 colher de chá rasa de bicarbonato de sódio  
1 pitada de sal  
100 g de chocolate meio amargo para derreter  
200 g de chocolate ao leite picado (ou 1 barra)  
1/2 xícara de pistaches sem sal e sem casca

### Modo de preparo

Pique o chocolate meio amargo e leve em banho-maria (sem ferver) para derreter e reserve.

Bata com a batedeira a manteiga, o ovo e os açúcares até esbranquiçarem um pouco. Adicione o chocolate derretido e misture bem.

Adicione a farinha, o fermento, a pitada de sal e o bicarbonato e incorpore bem à massa. Misture o chocolate picadinho e os pistaches.

Leve a massa à geladeira por meia hora. Faça bolinhas com a massa do tamanho de uma colher de sopa rasa para um cookie de tamanho médio. Coloque as bolinhas em um tabuleiro bem separadas umas das outras.

Asse seu cookie em forno médio (180°) por aproximadamente 10 minutos. Quando saem do forno ainda estão moles, eles vão endurecer por fora quando esfriarem um pouco.

## Cookies de três chocolates



### Ingredientes

- 100 g de manteiga
- 2/3 de xícara de açúcar
- 1/3 de xícara de açúcar mascavo fino
- 1 ovo
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 e 1/4 de xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de fermento químico em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 100 g de chocolate ao leite picado
- 100 g de chocolate branco picado
- 50 g de chocolate meio amargo picado

### Modo de preparo

Bata a manteiga com os açúcares, os ovos e a baunilha até que a mistura fique esbranquiçada.

Misture bem com a farinha, o fermento e o bicarbonato.

Acrescente o chocolate picado e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos ou até que consiga fazer bolinhas com a massa.

Forme bolas com a massa do tamanho desejado e coloque em um tabuleiro deixando um bom espaço entre elas (o biscoito cresce e esparrama).

Leve ao forno médio por aproximadamente 10 minutos ou até que comece a dourar.

## Tortinha de chocolate super fácil



### Ingredientes

- 50 g de chocolate meio amargo em barra
- 40 g de açúcar
- 40 g de óleo de castanha do Pará ou de nozes (ou o que sua preferência)
- 1 ovo separado

### Modo de preparo

Bata a clara em neve e reserve.

Em um processador moa o chocolate com o açúcar, acrescente o óleo e a gema. Junte 2 colheres de sopa de água fervente e processe.

Junte a clara em neve com a mistura de chocolate.

Coloque em dois ramekins bem untados e enfarinhados. Se quiser desenformar forre o fundo do refratário com papel manteiga.

Asse em forno médio por aproximadamente 15 minutos. Sirva com creme chantilly ou sorvete de creme.

## Fondue de chocolate



### Ingredientes

- 100 g de chocolate amargo
- 100 g de chocolate ao leite
- 200 g de creme de leite
- 1 colher de sopa de whisky ou conhaque

Acompanhamentos de sua escolha: bananas, morangos, uvas, biscoitos, bolos, pêssego, damascos, etc.

### Modo de preparo

Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria.

Misture com o creme de leite e o whisky.

Coloque o creme de chocolate na panela de fondue, acenda a vela ou queimador e sirva-se.

## Palha italiana



### Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1 colher de café de canela
- 1 pacote de biscoito maisena esmigalhado
- Açúcar de confeitador para polvilhar

### Modo de preparo

Leve ao fogo em uma panela o leite condensado com o cacau e a canela, e cozinhe mexendo sempre para fazer um brigadeiro. Eu deixo no fogo por aproximadamente 5 minutos depois que o doce soltar do fundo da panela.

Misture imediatamente com bem com o biscoito esmigalhado.

Coloque o doce em uma superfície untada com manteiga e espalhe-o bem formando um retângulo. Para dar o formato cubra o doce com papel manteiga ou filme plástico para não grudar nem queimar a mão e modele ainda quente. O doce mesmo quando quente é bem duro.

Deixe esfriar, corte em quadrados ou losangos e polvilhe com açúcar de confeitador.

## Mini brownies



### Ingredientes

2 ovos inteiros  
1 xícara de açúcar  
100 g de manteiga  
1 barra de chocolate meio amargo (180 g)  
1 xícara de farinha de trigo  
1/2 colher de chá de fermento em pó  
pedaços de chocolate ou nozes ou amêndoas (opcional)

### Modo de preparo

Derreta a manteiga com o chocolate em banho-maria.

Bata os ovos com o açúcar até a mistura ficar bem esbranquiçada, junte a mistura de chocolate e manteiga, a farinha de trigo e o fermento.

Coloque nas forminhas. Se quiser coloque um pedaço de chocolate ou a castanha de sua preferência em cima da massa de cada brownie, bem no centro.

Leve ao forno médio pré-aquecido por aproximadamente 10 minutos ou até que asse.

Desenforme frio - cuidado que são delicados.

## Madeleines de chocolate com pedaços de chocolate e nozes



### Ingredientes

- 2 ovos inteiros
- 1/3 de xícara de açúcar
- 1/3 de xícara de açúcar de confeiteiro
- 1/3 de xícara de cacau em pó
- 1/3 de xícara de farinha de trigo
- 50 g de óleo de soja
- 50 g de manteiga
- 50 g de nozes picadas
- 50 g de chocolate em barra picado (do tipo que quiser)

### Modo de preparo

Bata os ovos inteiros (claras e gemas juntas) com o açúcar até ficarem bem esbranquiçados e espessos.

Adicione o cacau em pó e misture bem.

Junte a farinha de trigo peneirada e misture bem.

Incorpore a manteiga derretida e o óleo e misture bem.

Acrescente as raspas de chocolate e as nozes.

Leve a massa à geladeira por 30 minutos. Retire, mexa a massa com uma colher.

Coloque a massa nas forminhas de madeleines untadas e asse em forno médio pré-aquecido por 8 a 12 minutos ou até dourarem.

## Fudge de chocolate com nozes



### Ingredientes

500 g de chocolate meio amargo picado  
1 lata de leite condensado (395 g)  
250 g de nozes picadas (ou outra castanha do seu agrado)  
2 colheres de chá de extrato de baunilha

### Modo de preparo

Forre uma assadeira pequena com papel manteiga e reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria sem deixar a água ferver.

Misture bem o chocolate derretido com a baunilha, o leite condensado e as nozes.

Coloque a mistura de chocolate no tabuleiro forrado e espalhe bem para formar um retângulo bem uniforme.

Deixe o doce secar por no mínimo 1 dia principalmente no verão. No frio ele seca em poucas horas.

Corte o doce em cubos ou losangos.