

Brownie carioca



clique para ampliar

Olá, minha amiga carioca me apresentou pra esse brownie...que ta super famoso no Rio!!!

O clássico vem em uma latinha! É uma perdição... São deliciosos... Depois acabei experimentando os recheados: com doce de leite, brigadeiro branco e nutella! Sabe uma coisa muito boa que consegue ficar ainda melhor? Entrei no site e vi que eles entregam! Eu e minhas amigas pedimos vários, de todos os tipos... Mas pra falar a verdade os recheados não chegam tão bons quanto os da lata! Coloquei 15 segundos no microondas e ai sim... A lata vale mais a pena, da pra deixar no freezer por 3 meses! Uma opção ótima pra ter de sobremesa! Pego a quantidade que vou usar e coloco uns segundinhos no micro e sirvo com sorvete! Delicia!!!

Sorvete em SP – Bacio de Latte



[clique para ampliar](#)

Olá, fui em uma sorveteria em São Paulo que eu não conhecia e sou obrigada a contar. Nem sou muito fã de sorvete, mas esse... É um sorvete artesanal, feito com produtos selecionados e é inacreditável.



[clique para ampliar](#)

Tem uma fila enorme mas ela anda bem rápido. Fui no shopping JK e em Moema... Difícil é escolher os sabores. Comi de pistache, doce de leite, leite, nuletilna (leite com nutella) e chocolate belga. Amei todos, mas o pistache foi meu preferido. Os mais famosos são de pêra e figo, quem provou adorou.



clique para ampliar

O preço varia de 9 a 13 reais (do pequeno ao grande) e dá pra escolher até 3 sabores. Recomendo.

ATENDIMENTO: bom

PREÇO: \$

Palha italiana de doce de leite



clique para ampliar

Olá, vamos fazer uma receitinha deliciosa, bem fácil e com

ingredientes bem baratos hoje. Palha italiana de doce de leite... eu adoro e fiquei surpresa de como é simples de fazer.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 100 gr de biscoito (maria/maizena/leite)
- Açúcar

Modo de fazer:

Faça um brigadeiro mole em fogo baixo mexendo sem parar o leite condensado com a manteiga e o doce de leite até desgrudar da panela. Retire do fogo e coloque os biscoitos picados com as mãos e coloque em uma forma. Depois de frio corte em pedaços e passe no açúcar.



[clique para ampliar](#)

Muito fácil né?! Em vez de doce de leite podemos fazer de vários outros sabores: chocolate (só trocar o doce de leite por 2 colheres de achocolatado ou chocolate em pó), pistache, amêndoas ou castanha (só trocar o doce de leite por esses

ingredientes picados).

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Petit Gateau de Doce de Leite



Ontem a noite fizemos uma sobremesa deliciosa e deu muito certo, o petit gateau de doce de leite.

Ingredientes:

- 200 gr. de doce de leite
- 100 gr. de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 2 gemas
- 1/4 xic de trigo
- 1/3 xic de açúcar

Modo de fazer:

Preaquecer o forno em temperatura média, 190°C. No microondas, derreta o doce de leite e a manteiga, por 2 minutos. Misture bem até ter um creme homogêneo. Em outro bowl, misture

os ovos e as gemas, batendo com um fouet para misturar bem. Acrescente o açúcar e a farinha peneirada, misture bem. Acrescente o doce de leite derretido a mistura anterior, mexa bem até ficar homogêneo. Unte bem as forminhas com manteiga e farinha de trigo. Encha as forminhas com a massa deixando $\frac{1}{2}$ dedo de borda. Levar ao forno quente por cerca de 10 minutos ou até que a borda fique assada, com cara de bolo e o meio molinho. Retire do forno e aguarde um minuto antes de desenformar para que eles não quebrem ao serem colocados nos pratos individuais. Sirva com sorvete de creme e aproveite.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: Médio

CUSTO: \$