



Muffins de Chocolate

Chef Adriana Piscitelli

E-mail: dri.piscitelli@globo.com

Tel: (31) 9972-7120



Genoise de Chocolate

Ingredientes:

06 ovos;

200g de açúcar;

150g de farinha de trigo;

50g de chocolate em pó;

50g de manteiga derretida.

Modo de Fazer:

Aqueça os ovos com o açúcar e coloque-os na batedeira.

Bata até que fique uma mistura leve, clara e fofa.

Acrescente os ingredientes secos aos poucos tomando cuidado para não perder o volume da massa.

Por último acrescente a manteiga derretida e morna.

Preencha as forminhas até 2/3 de sua capacidade.

Assar em forno pré-aquecido a 180° por mais ou menos 25'.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br