

Fudge de chocolate

Ingredientes:

- 50 gramas de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 400 gramas de chocolate amargo em pedaços
- Opcional: castanhas, pistaches ou amendoim, em pedaços.
- Manteiga para untar assadeira

Modo de preparo:

1. Coloque a manteiga e o leite condensado em uma tigela de vidro (própria para micro-ondas) e leve para o micro-ondas por 2 minutos em potência alta (dependendo do micro-ondas, pode ser que leve 2 minutos e meio a 3 para derreter).
2. Retire do micro-ondas e mexa para incorporar.
3. Adicione o chocolate em pedaços e mexa, enquanto o chocolate derrete e se incorpora resultando uma mistura homogênea e cremosa.
4. Se quiser, adicione pedaços de pistache, castanha ou amendoim, e misture tudo junto.
5. Unte uma assadeira (quadrada ou retangular) com manteiga e forre por cima com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária.
6. Espalhe a mistura de chocolate na assadeira, previamente forrada e, com uma espátula, alise toda a superfície.
7. Leve a assadeira para a geladeira por 2 minutos ou até que adquira uma consistência firme para corte.
8. Depois, retire o fudge da assadeira segurando o papel dois lados e levantando todo o pedaço. Apoie todo o fudge em uma superfície lisa e corte em pequenos quadrados.
9. Sirva a seguir.

Rendimento: aproximadamente 50 pedaços.

Obs.: Se não tiver micro-ondas, substitua os itens 1,2 e 3 acima pelo seguinte procedimento: Coloque água para ferver em uma panela. Depois, abaixe o fogo para médio e coloque uma tigela de vidro (que aguente alta temperatura) sobre a panela de modo que a água quente fique em contato com o fundo da tigela. Adicione o chocolate, a manteiga e o leite condensado. Mexa tudo devagar até que o chocolate e a manteiga estejam completamente derretidos e toda a mistura fique homogênea e cremosa. O resto é igual ao modo de preparo descrito acima.

Bolinhas de chocolate com rum

Ingredientes:

- 250g de biscoitos Maria ou Maizena, normal ou de chocolate
- 1/2 xícara de coco seco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 200g de chocolate ao leite, em pedaços
- 1 colher de sopa de rum
- Chocolate granulado (para cobrir)

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate ao leite normalmente na panela ou

- usando um micro-ondas. (Se usar o micro-ondas, coloque o chocolate em uma tigela e leve ao micro-ondas por 20 segundos. Retire do mesmo e mexa um pouco. Depois retorne novamente ao micro-ondas por mais 20 segundos.)
2. Adicione rum ao chocolate derretido e mexa bem. Deixe esfriar.
 3. Triture os biscoitos em um liquidificador ou processador de alimentos e depois coloque em uma tigela.
 4. Adicione aos biscoitos triturados o coco seco e misture.
 5. Acrescente o leite condensado e a mistura de chocolate derretido. Mexa bem até obter uma mistura homogênea.
 6. Coloque o chocolate granulado em um prato.
 7. Com as mãos úmidas, comece a modelar as bolinhas usando uma colher pequena cheia como medida. Coloque as bolinhas no prato com o chocolate granulado e role-as para que fiquem cobertas com o mesmo. Depois coloque as bolinhas em uma assadeira ou prato grande, previamente forrada com plástico ou papel (manteiga ou vegetal) próprio para culinária, ligeiramente separadas umas das outras.
 8. Leve tudo à geladeira por mais ou menos 20 minutos.
 9. Depois pode colocar em vasilhas para armazenar (na geladeira) ou servir.

Rendimento: 30 a 50 bolinhas (dependendo do tamanho)

Obs1.: Se quiser as bolinhas com um sabor mais forte, pode adicionar mais rum, ou até mesmo substituir por licor.

Obs2.: Se quiser, substitua o chocolate granulado por coco seco ralado ou outro tipo de confeito.

Bolo de caneca em 5 minutos

Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de farinha trigo que já vem com fermento (ou farinha de trigo comum misturada com 1/2 colher de chá de fermento em pó)
- 4 colheres de açúcar
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó, sem açúcar
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de leite
- 3 colheres de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de chocolate em pedaços pequenos (opcional)
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- Uma caneca grande de café que pode ser usada em micro-ondas

Modo de preparo:

1. Adicione todos os ingredientes secos na caneca (menos o chocolate em pedaços, se for usar) e misture bem com uma colher.
2. Adicione o ovo e misture bem.
3. Acrescente o leite e o óleo e misture bem.
4. Adicione os pedaços de chocolate (se for usar) e o extrato de baunilha e misture novamente.
5. Coloque a caneca no micro-ondas e cozinhe por 3 minutos (em potência "alta" ou normalmente no micro-ondas de 1000 watts).
6. O bolo vai subir ao longo do topo da caneca, mas não se assuste!
7. Depois, deixe esfriar um pouco.

8. Se preferir, retire o bolo da caneca com uma faca ou colher e coloque-o em um prato.
9. Sirva.

Rendimento: 1 porção mas, dependendo, pode servir 2.

Obs.: Se quiser, sirva com uma bola de sorvete de baunilha, ou com açúcar de confeitiro polvilhado por cima, ou com chantili e raspas de chocolate em cima para enfeitar.