

HALLOWEEN

Lara Rodrigues,n°3, 12°H

Nicole Nascimento,n°5, 12°H



Ingredientes

- 0 50 pessoas= 150 un
- 0 5 latas leite condensado
- 0 9 colheres de sopa cacau ou chocolate em pó
- 0 5 colher de sopa manteiga sem sal
- 0 418 gramas chocolate meio amargo em barra (picado)
- 0 quanto baste chocolate granulado para confeitaria
- 0 418g biscoitos de chocolate recheado com baunilha (oreo)

Preparação

- 0 Passo 1
 - 0 Numa panela, misture todos os ingredientes do brigadeiro (leite condensado, cacau ou chocolate, manteiga e chocolate em barra picado).
- 0 Passo 2
 - 0 Misture bem e deixe cozinhar em fogo baixo até chegar na consistência de brigadeiro.
- 0 Passo 3
 - 0 Separe num prato e cubra com plástico filme para levar à geladeira por alguns minutos.
- 0 Passo 4
 - 0 Tire o recheio dos biscoitos e reserve.
- 0 Passo 5
 - 0 Corte cada biscoito ao meio (com a ajuda de uma faquinha) e reserve. (Essa parte será a asa do morcego).

0 Passo 6

- 0 Faça bolinhas pequenas com o recheio de baunilha do biscoito (esses serão os olhos dos morceguinhos).

0 Passo 7

- 0 Passe um pouco de manteiga nas mãos e modele os brigadeiros, passando-os no chocolate granulado.

0 Passo 8

- 0 Para enfeitar os morceguinhos, basta colocar as metades dos biscoitos como se fossem as asas e as bolinhas de recheio de baunilha na posição dos olhos.

0 Passo 9

- 0 No centro dos olhos, coloque pedacinhos de chocolate granulado e pronto! Bom apetite!

Preçário

O Fornecedor- Continente

- Leite Condensado- 1,45€/un= 7,25€/5
- Cacau em pó- 0,79€/un
- Manteiga sem sal- 1,85€/un
- Chocolate- 1,99€/un= 5,97€/3
- Chocolate granulado- 1,39€/un= 6,95€/5
- Bolachas de chocolate- 0,99€/un= 2,97€/3

Total: 25,78€