



RECEITAS DE CHOCOLATE



**ESPECIAL NATAL
E
ANO NOVO**



ÍNDICE



Receitas de Natal	3
Receitas de Ano Novo	6
Receitas de Bombons	9
Receitas de Cookies	12
Receitas de Cupcakes	14



RECEITAS DE NATAL

Tronco de Natal com amêndoa



FONTE: www.docesregionais.com

INGREDIENTES:

Para a massa

12 gemas

12 ovos

260 g de farinha com fermento

500 g de açúcar

80 g de amêndoa moída

Para o creme de chocolate

1 colher (sopa) de manteiga

200 ml de natas

50 ml de leite

400 g de chocolate

PREPARAÇÃO:

Pré-aqueça o forno a 200º C. Unte três tabuleiros com manteiga e forre-os com papel vegetal, também untado. Reserve. Bata as gemas com metade do açúcar, até obter um creme firme e homogêneo. Repita a operação com os ovos e o restante açúcar.

À parte, peneire a farinha e junte-lhe a amêndoa moída. Envolve os dois cremes de ovo, alternando com a mistura de farinha. Distribua o preparado pelos três tabuleiros e leve a cozer durante 12 minutos. Retire e polvilhe com açúcar. Vire os tabuleiros sobre um pano de cozinha e descole o papel vegetal, deixando arrefecer de seguida.

Para o creme de chocolate, misture a manteiga com as natas e o leite e leve ao lume, mexendo até levantar fervura. Junte o chocolate, partido em pedaços, e mexa até obter um creme homogêneo. Deixe arrefecer.

Barre os bolos com parte do creme de chocolate. Enrole um deles em forma de torta, enrole o segundo à sua volta, formando, assim, uma torta mais grossa e, por fim, enrole o último sozinho, formando uma torta mais fina. Cubra as duas tortas com o creme de chocolate.

Coloque a torta mais grossa numa travessa e corte a mais fina ao meio. Com um pouco de creme, coloque cada metade, das que cortou da torta mais fina, nos dois lados da torta, formando assim um tronco.



Pinheiro de Natal

INGREDIENTES:

- 3 colheres (sopa) cacau em pó
- 250 gr chocolate de culinária
- 1 lata leite condensado
- 120 gr de manteiga
- 6 ovos
- 100 gr de farinha
- Raspa de 1 laranja
- Manteiga para untar



PREPARAÇÃO:

Coloque num tacho a lata de leite condensado, fechada, cubra-a com água e leve a cozer durante duas horas. Vá acrescentando água para que a lata fique sempre coberta. Se utilizar a panela de pressão uma hora é suficiente.

Corte o chocolate em pedaços, deite-os numa tigela e leve-os a derreter em banho-maria. Quando o chocolate estiver derretido, junte-lhe a manteiga e mexa até obter um creme homogéneo. Retire do banho-maria, adicione as gemas, uma a uma mexendo sempre.

Misture a farinha e volte a mexer. Bata as claras em castelo e junte-as ao preparado de chocolate. Mexa delicadamente e adicione a raspa de laranja. Unte com manteiga uma forma com feitio de pinheiro, deite-lhe dentro a massa e leve ao forno a 150 graus durante 40 minutos. Retire do forno, desenforme e deixe arrefecer.

Quando estiver bem frio, barre o pinheiro com o leite condensado cozido e polvilhe com o cacau. Decore a gosto e sirva.

FONTE: <http://silverandgolddream.blogspot.pt/>



Bolo de chocolate de Natal

INGREDIENTES:

2 tabletes de chocolate escuro
200g de natas
60g de manteiga ou margarina
3 ovos
150g de açúcar
1 pacote de açúcar de baunilha
175g de farinha
1 1/2 colheres de sopa de cacau em pó
3 colheres de sopa amaretto licor
3 colheres de sopa de doce de damasco
300g de cobertura de chocolate escuro
150g de açúcar em pó
300g de massapão
20g de amêndoas em grão (com a pele)
papel manteiga
saco de congelação

FONTE: <http://www.petiscos.com>



PREPARAÇÃO:

Pique o chocolate. Ferva as natas, adicione o chocolate picado às natas mexendo sempre. Despeje o chocolate com as natas numa tigela, tape e deixe arrefecer durante 4 horas.

Para o bolo:

Derreta a manteiga e deixe arrefecer um pouco. Separe os as gemas e claras. Bata as claras em castelo polvilhando pouco a pouco com o açúcar de baunilha. Adicione as claras e mexa delicadamente as gemas de ovo. Polvilhe a farinha e o cacau e envolva com a massa e adicione a massa à manteiga derretida.

Despeje a massa numa forma forrada com papel manteiga e alise. Leve a cozer em forno pré-aquecido a 175 graus entre 25-30 min. Desenforme o bolo e deixe arrefecer.

Corte o bolo na horizontal. Bata as natas de chocolate. Coloque um anel de bolos à volta da base inferior e regue a base do bolo com o licor de amaretto. Barre a base com o creme de chocolate e cubra com a outra parte do bolo pressionando levemente. Leve o bolo ao frio por 30 min.

Aqueça o doce de damasco e passe através de uma peneira. Retire o anel do bolo e barre todo o bolo com o doce. Pique cobertura de chocolate e leve a derreter em banho-maria. Peneire o açúcar em pó e amasse o mesmo com o massapão. Coloque 1/3 do massapão de lado e estique o restante massapão finamente do tamanho do bolo entre 2 folhas de película. Coloque o massapão sobre o bolo e cubra o bolo com o mesmo, pressionando levemente.

Despeje 2 colheres de sopa de cobertura de chocolate no saco de congelação pequeno e cubra o bolo com a restante cobertura de chocolate e deixe secar. Pique as amêndoas.



RECEITAS DE ANO NOVO

Folhado de chocolate e morango

INGREDIENTES:

2 pacotes de massa folhada (400 g)
1 ovo
400 g de chocolate picado
1 lata de leite condensado
150 ml de natas frescas
2 colheres (sopa) de açúcar
1 caixa de morangos



PREPARAÇÃO:

Corte 9 círculos com a massa folhada e distribua-os num tabuleiro. Separe as claras e as gemas e bata a gema. Com a gema batida, pincele a massa folhada e leve ao forno, pré-aquecido a 180 graus, até dourar. Reserve. Em banho-maria ou no microondas, derreta o chocolate e misture o leite condensado. Leve ao frigorífico até ficar firme.

Em seguida, bata na batedeira até formar um creme. Reserve. Na batedeira, bata o leite condensado com o açúcar até dar ponto de chantili. Reserve. Lave, seque e pique os morangos. Monte 3 torres, intercalando os discos, creme de chocolate e morango. Por cima, cubra com o chantili e decore com morangos.

FONTE: <http://mdemulher.abril.com.br/>

DICA: Leve ao forno os retalhos que sobrarem da massa folhada e sirva com açúcar polvilhado.



Mousse de Bombom

INGREDIENTES:

Creme

2 latas de leite condensado
a mesma medida de leite integral

1 pacote e meio de natas

6 gemas

gotas de baunilha

6 colheres (sopa) de rum

Creme de chocolate

10 bombons picados

10 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de rum

Cobertura de claras

6 claras em castelo

4 colheres (sopa) de açúcar

sumo de meio limão

Meio pacote de natas



PREPARAÇÃO:

Creme

Numa panela misture todos os ingredientes, menos o rum. Leve ao lume moderado e deixe cozinhar, sem parar de mexer, até engrossar, mais ou menos 10 minutos, tire do lume, quando estiver morno acrescente o rum, misture e despeje numa taça.

Creme de chocolate

Misture o chocolate com leite, o rum e os bombons picados.

Cobertura de claras

Bata as claras em castelo com o açúcar e o sumo de limão. Misture com as natas, coloque as colheradas sobre a mousse. Leve ao frigorífico, sirva com calda de chocolate

FONTE: <http://www.dicasereceitas.com.br/>



Bolo gelado três chocolates



FONTE: <http://mdemulher.abril.com.br/>

INGREDIENTES:

7 ovos
 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 2 xícaras (chá) de açúcar
 1/2 xícara (chá) de óleo
 3/4 de xícara (chá) de água
 1 xícara (chá) e 1 colher (sopa) de chocolate em pó
 200 g de nozes picadas
 1 colher (sopa) de fermento
 170 g de chocolate de leite
 170 g chocolate meio amargo
 3 pacotes de natas
 300 g de chocolate branco picado
 1 xícara (chá) de leite

PREPARAÇÃO:

Separe as claras e as gemas de 4 ovos e reserve. Prepare o bolo: bata as 4 claras em castelo, continue batendo e vá acrescentando as 4 gemas, uma a uma. Junte a farinha de trigo, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, o óleo, 1/2 xícara (chá) de água morna, 1 xícara (chá) de chocolate em pó, 100 g de nozes e o fermento. Coloque numa forma de 22 cm de diâmetro untada com margarina e enfarinhada. Leve ao forno, pré-aquecido a 200 graus, até ficar firme.

Prepare a musse: derreta o chocolate de leite e o chocolate meio amargo em banho-maria ou no microondas. Misture 2 pacotes de natas e 3 claras batidas em castelo. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no microondas e misture 1 pacote de natas.

Prepare o crocante: numa panela, misture a 1/2 xícara (chá) de açúcar restante e 1/4 de xícara (chá) de água fria. Leve ao lume brando, sem mexer, até formar uma calda em ponto de fio. Desligue o lume e misture as nozes. Numa superfície lisa, untada com manteiga, espalhe o crocante e deixe arrefecer. Com uma espátula, desprenda o crocante e pique bem. Faça uma calda com o leite e 1 colher (sopa) de chocolate em pó.

Corte o bolo ao meio e humedeça com a calda. Num aro, coloque uma parte do bolo, por cima a musse e leve ao frigorífico até firmar. Coloque a outra metade do bolo, cubra com o preparado das natas e do chocolate e leve ao frigorífico durante 3 horas. Na hora de servir, retire do aro e, por cima, distribua o crocante.



RECEITAS DE BOMBONS

Bombons Charge

PREPARAÇÃO:

Derreta o chocolate picado no microondas, tirando e mexendo a cada 30 segundos para não queimar. Quando o chocolate estiver derretido, coloque a tigela de chocolate em uma taça com água e gelo e mexa o chocolate para dar o choque térmico. Mexa o chocolate até ficar em temperatura ambiente.

Encha a forma para bombons até metade com o chocolate derretido. Gire a forma com cuidado para fazer todas as laterais dos bombons. Vire a forma com a abertura para baixo em cima de uma folha de papel manteiga e leve ao congelador até o chocolate endurecer.

RECHEIO

Numa panela em lume baixo, derreta o açúcar. Quando estiver líquido, acrescente a margarina e mexa até incorporar completamente.

Acrescente o leite condensado aos poucos mexendo sem parar. Cozinhe o caramelo aproximadamente 5 minutos, até ficar como um brigadeiro mole. Acrescente o amendoim torrado sem pele e misture bem. Reserve no congelador. Quando o recheio estiver frio, retire a forma de bombom e recheie as formas com o caramelo. Depois, cubra o caramelo com um pouco mais de chocolate para 'fechar' o bombom. Bata levemente a forma na bancada de trabalho para nivelar o chocolate.

Retire o excesso de chocolate que ficar em volta do bombom e leve ao congelador até que o chocolate e a forma fiquem opacos. Este será o sinal de que já está pronto para ser desenformado. Retire, desenforme e embrulhe em papel para bombom ou papel alumínio.



INGREDIENTES:

300g de chocolate ao leite picado
½ chávena de açúcar
1 colher de sopa de margarina
1 lata de leite condensado
1 chávena de amendoim torrado sem pele

FONTE: Panela de Barros



Bombons recheados com creme de morango

INGREDIENTES:

2 latas de leite condensado
1 embalagem de gelatina em pó sabor morango
4 colheres (de sopa) de natas

PREPARAÇÃO:

Leve o leite condensado e a gelatina ao lume, mexendo até obter o ponto de brigadeiro. Deixe arrefecer e acrescente as natas misturando bem.

Cobertura:

Cerca de 300g de chocolate derretido em banho-maria. Depois é só colocar nas formas para bombons.

FONTE: Receitas de mãe





Bombons Caseiros com Nozes e Amêndoa



INGREDIENTES:

Barra de Chocolate de Leite
Nozes e Amêndoas Picadas
Forma de Silicone para
Bombons

FONTE:

<http://www.saborintenso.com/>

PREPARAÇÃO:

Parta o chocolate em pedaços e coloque num recipiente que possa ir ao microondas. Leve o chocolate ao microondas 1 minuto na potência máxima. Retire e com um garfo veja se o chocolate já está derretido, se não estiver meta mais uns segundos.

Junte ao chocolate derretido os frutos secos e mexa bem com o garfo. Encha as forminhas de bombons com a mistura de chocolate com bombons e leve ao congelador por 15 minutos. Verifique se os bombons solidificaram e desenforme-os.

RECEITAS DE COOKIES



Bolachas de Chocolate com Pepitas de Chocolate

INGREDIENTES:

125g de chocolate de culinária
150g de farinha
30g de cacau em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
125g de manteiga
75g de açúcar mascavado
50g de açúcar branco
1 ovo (retirado do frigorífico)
350g de pepitas de chocolate



PREPARAÇÃO:

Derreta os 125g de chocolate de culinária com a manteiga durante 1m na potência máxima do microondas. Mexa com uma colher de pau até ter derretido completamente os ingredientes e reserve.

Misture os açúcares, o cacau em pó, o sal, o bicarbonato de sódio e a farinha. Junte o ovo, acabado de retirar do frigorífico, e envolva bem. Por fim junte as pepitas de chocolate e misture. A massa fica bastante espessa.

Com a ajuda de uma colher de gelado e de uma espátula, faça 12 bolas com a massa, e disponha-as num tabuleiro forrado com papel vegetal, separadas por 6cm entre si. Leve ao forno pré-aquecido a 180º entre 20-30m, até que a massa esteja cozida. Deixe repousar por 5m e retire para uma rede, de modo a que arrefeçam.

Fonte: <http://trenguicesnacozinha.blogspot.pt>



Cookies de chocolate com recheio de baunilha

INGREDIENTES:

170 g de farinha
36 g de cacau (utilizei 100gr)
1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
1/4 colher de sobremesa de fermento em pó
1/4 colher de sobremesa de sal
190 g de açúcar amarelo
140 g de manteiga (à temperatura ambiente)
1 ovo

Recheio:

1 embalagem de 250 g de queijo creme
200 ml de natas
2 colheres de sopa de açúcar amarelo



PREPARAÇÃO:

Bolachas

Num recipiente largo coloque a farinha, o cacau, o bicarbonato, o fermento, o sal e o açúcar, misture bem. Acrescente a manteiga e mexa. Bata até obter um creme homogêneo. Junte o ovo e bata novamente, até ficar bem misturado.

Faça bolinhas do mesmo tamanho com a ajuda de uma colher, acha-te levemente com as mãos húmidas e tente fazer as bolachas bem direitinhas e redondinhas. Coloque-as num tabuleiro com papel vegetal e leve ao forno a 180º C por 10-15 minutos se quiser os biscoitos mais macios, e 25 minutos para biscoitos mais crocantes. Findo esse tempo, retire-as do forno e deixe arrefecer uns 10 minutos antes de as retirar do tabuleiro.

Recheio:

Bata as natas muito bem e quando chegar ao ponto de chantilly adicione o açúcar e bata mais um pouco. Junte o queijo-creme e mexa até obter um creme homogêneo.

Montagem:

Pegue numa das bolachinhas, já frias, coloque um pouco de recheio sobre ela e cubra com outra bolacha.

Fonte: echnicolorkitchen.blogspot.pt

RECEITAS DE CUPCAKES



Cupcake de chocolate com nozes



INGREDIENTES:

2 xíc. (chá) de farinha de trigo
1 col. (chá) de fermento em pó
1 col. (chá) de bicarbonato de sódio
2 xíc. (chá) de açúcar mascavo
3 cols. (sopa) de chocolate em pó
4 ovos
½ xíc. (chá) de óleo
1 xíc. (chá) de nozes picadas

Para decorar
300 g de pasta americana branca
Confeitos de açúcar natalinos

PREPARAÇÃO:

Numa tigela, misture a farinha de trigo, o fermento, o bicarbonato, o açúcar e o chocolate em pó. Aos poucos, acrescente os ovos batidos, o óleo e as nozes picadas.

Distribua a massa em pequenas forminhas de papel (nº 0), dentro das formas próprias para a confecção de cupcakes. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus, aproximadamente, 30 minutos.

Retire do forno e deixe arrefecer. Em seguida, faça uma bolinha com a pasta americana e, com as próprias mãos, achate-a em formato arredondado.

Coloque-a sobre o cupcake, pressionando levemente para fixar. Com um cortador em forma de pinheiro, recorte a pasta americana verde com cuidado.

Fonte: <http://mdemulher.abril.com.br>

DICA: Cole o pinheiro e os confeitos (bolinhas da árvore e estrelinhas) com uma gotinha de clara de ovo.



Cupcake de cenoura com chocolate

INGREDIENTES:

Para o cupcake:

2 cenouras

4 ovos

1 pitada de sal

$\frac{3}{4}$ xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

Para a cobertura:

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

100 g de chocolate granulado



PREPARAÇÃO:

Cupcake:

Bata as cenouras, os ovos, o sal e o óleo. À parte, peneire a farinha, o açúcar e o fermento e junte ao preparado, mexendo até misturar bem. Leve ao forno durante 25 a 30 minutos, em formas individuais de cupcakes. Quando estiver pronto coloque a cobertura e depois o chocolate granulado.

Cobertura:

Num tacho, junte o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga. Misture bem para dissolver o chocolate, Leve ao lume baixo, mexendo sempre até começar a desprender do fundo da panela. Desligue, deixe arrefecer, coloque no saco pasteleiro e decore os cupcakes.

FONTE: <http://pt.petitchef.com/>



Cupcake de chocolate e baunilha

INGREDIENTES:

2 colheres (sopa) de chocolate em pó sem açúcar
1 colher (sopa) de água
200 g de açúcar
100 g de manteiga
2 ovos
2 colheres (sopa) de baunilha
200 g de farinha de trigo
1 3/4 colher (chá) de fermento
125 ml de leite



PREPARAÇÃO:

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Unte formas de cupcake ou forre-as com formas de papel. Misture o chocolate em pó e a água até formar uma pasta. Reserve. Bata numa tigela o açúcar e a manteiga até formar um creme. Coloque em seguida os ovos um a um e depois adicione a baunilha. Junte a farinha e o fermento aos poucos. Por último, coloque o leite aos poucos, batendo bem até ficar homogêneo.

Separe a massa em duas tigelas e, numa delas, misture bem o chocolate reservado. Coloque os dois tipos de massa nas formas, sem encher completamente porque a massa vai crescer. Leve ao forno e asse por 20-25 minutos, ou até passar no teste do palito. Deixe arrefecer completamente antes de cobrir com a sua cobertura favorita.

FONTE: <http://allrecipes.com.br/>



O QUE ACHOU DESTE EBOOK?

DEIXE-NOS A SUA OPINIÃO!

PARTILHE
COM OS
SEUS
AMIGOS!



Siga nos em:
[facebook/receitasdechocolate](https://www.facebook.com/receitasdechocolate)

