



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas.

Rolo de chocolate

3 colheres de sopa de amêndoas ou castanhas ou avelã ou amendoim sem sal ou uvas passa ou bolacha maisena picada (pode misturar 2 opções)

70g de chocolate meio amargo ou ao leite ou branco
--

2 colheres de chá de creme de leite ou 1 colher de chá de essência de baunilha ou 1 colher de chá de leite ou 1 colher de chá de suco de laranja
--

1 folha de papel alumínio

Açúcar para polvilhar ou chocolate em pó
--

1- Picar as castanhas ou a bolacha

2- Derreter o chocolate no microondas em uma vasilha apropriada, colocar para derreter por 30 segundos, retirar do micro e mexer e colocar mais 30 segundos, mexer e reservar.

3- Depois de derretido adicione o creme de leite ou a essência ou o leite e as castanhas picadas ou bolacha, mexer bem.

3- Abrir uma folha de papel alumínio e polvilhar açúcar, colocar a mistura do chocolate no centro do papel formando um cilindro ao embalar, levar para gelar por 1 hora ou até que endureça totalmente.

4- Fatiar o rolo de chocolate e caso queira polvilhar açúcar ou chocolate em pó. Manter armazenado em geladeira por até 15 dias.