

Imagem: Reprodução/WEB

BOLO DE CHOCOLATE MOLHADINHO

INGREDIENTES

Massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
6 ovos

Cobertura

2 colheres (sopa) de manteiga
2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Massa

Em uma batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o açúcar e bata novamente. Adicione a farinha, o chocolate em pó, o fermento, o leite e bata por mais alguns minutos. Despeje a massa em uma forma untada e leve para assar em forno médio (180 °C), preaquecido, por 40 minutos.

Cobertura

Em uma panela, leve ao fogo médio o chocolate em pó, a manteiga e o leite, deixe até ferver. Despeje quente sobre o bolo já assado.

Valor calórico: aproximadamente 330 kcal por fatia.

MACARRÃO À CARBONARA

INGREDIENTES

Macarrão de sua preferência (espaguete, fusili ou outro)
Bacon picado a gosto
3 ovos
Queijo ralado a gosto
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Creme de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

Frite o *bacon* até ficar crocante e reserve. Cozinhe o macarrão em água com sal. Em uma travessa, bata os ovos com um garfo e acrescente o queijo ralado, o sal e a pimenta-do-reino. Escorra o macarrão e transfira-o imediatamente, ainda bem quente, para a travessa. Misture rapidamente para incorporar a massa ao creme de ovos e queijo. Acrescente o *bacon* quente e sirva em seguida. Se optar pelo creme de leite, adicione-o ao *bacon* e aqueça antes de juntar à massa.

Valor calórico: aproximadamente 650 kcal por porção.



Imagem: Reprodução/WEB