

Verrine de Brownie e Marshmallow

Ingredientes

1 embalagem de Mistura para Bolo Brownie Fleischmann

160 ml de Leite

1 Ovo

60 g Manteiga

100g Nozes

50g Marshmallow

9 unidades de Tubinhos de waffer

4 unidades de Balas de Caramelo

Sorvete de Chocolate

Marshmallow de colher (opcional)

Chocolate em barra meio amargo

Chocolate branco em barra

Modo de Preparo

1. Preparar a mistura para brownie seguindo instruções da embalagem
2. Incorporar marshmallow e nozes
3. Assar conforme instruções da embalagem em uma forma retangular ou quadrada. Esperar esfriar e desenformar.
4. Cortar os brownies em formato de lapides.
5. Decorar com chocolate branco, escrevendo frases ou desenhando fantasmilhas.
6. Montar as perninhas de bruxa cortando a bala de caramelo ao meio e moldando um sapatinho na ponta do tubo de waffer. Mergulhar o sapatinho no chocolate meio amargo derretido. Colocar no freezer para endurecer.
7. Para montar as taças, esfarele o restante do brownie e coloque um pouco na base, cubra com marshmallow de colher, sorvete, mais brownie picadinho. Decore com a lapide e as perninhas de bruxa.