



Data: São Paulo (SP), 10/10/2009

Página: www.onne.com.br

Seção: Especial Dia das Crianças



GOURMET

Doces para a garotada!

por Redação ONNE

Confira sugestões de guloseimas para o Dia das Crianças

Comida nenhuma combina mais com os pequenos do que doces. Por isso, no Dia das Crianças nada melhor para a garotada do que celebrar com muitas guloseimas! Pensando nisso, ONNE traz sugestões para diferentes gostos e bolsos. Confira!



(Foto: Ilustrativa)

Na rede de docerias Amor aos Pedacos, as opções são de dar água na boca. Para reunir a garotada, o Bolo Brigadeiro Divertido, de chocolate recheado com bicho de pé, coberto com brigadeiro, confeitos de chocolate e figuras de chocolate branco e ao leite, sai a R\$ 73,30 e promete deixar os pequenos entretidos por horas. Para os meninos, a Bola de futebol, de chocolate branco e ao leite com recheio de brigadeiro e chocolate granulado, está à venda por R\$8,30. E para adocicar ainda mais a data, a rede oferece Picolés Dia das Crianças de chocolate ao leite, decorados com glacê e figuras festivas em açúcar, por R\$8,80.



Já a grife de chocolates finos Copenhagen oferece 13 opções da linha infantil Koperaltas para fazer o Dia das Crianças ainda mais divertido. As opções incluem clássicos da grife, em versões menores e em embalagens personalizadas e coloridas, que contam com ilustrações dos personagens: Kakau, Kika, Papão e Zuzú. O kit Lápis Koperaltas, a R\$ 29,90, vem com duas caixinhas de Língua de Gato e duas de Chumbinho. Já o Baú do Tesouro, por R\$ 13,90, vem cheio de pastilhas de chocolate ao leite no formato de moedas de ouro e também um mapa para uma deliciosa brincadeira de caça ao tesouro.

Para as crianças que não dispensam uma boa guloseima, mas são diabéticas ou estão de dieta, a Linea em parceria com o restaurante KiloCal – Gastronomia Diet e Light - prepararam cupcakes especiais para a data. A nutricionista especializada em gastronomia Selva Fierro desenvolveu duas versões divertidas do bolinho: chocolate e fruta, vendidos a R\$ 5. O primeiro é coberto por ganache de chocolate e enfeitado com nozes. O outro tem passas, damasco e nozes com cobertura de limão. Todos feitos com adoçante no lugar do açúcar.

Já aqueles que preferem arriscar na cozinha, ONNE sugere algumas receitas de doces, que podem ser preparados com os pequenos ao lado. Confira!

CHEESECAKE DE DANETTE SABOR CHOCOLATE LIGHT E MORANGO

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes

Massa

1 pacote de biscoitos de chocolate (200g)

3 a 4 colheres (sopa) de margarina sem sal (60 a 80 g)

Recheio

100 g de ricota passada pela peneira

2 ovos

4 colheres (sopa) de açúcar ou 1 colher (sopa) de adoçante

4 potes de Danette Chocolate Light

Morangos frescos fatiados para enfeitar

Modo de Preparo

Massa

Bata no liquidificador os biscoitos, até obter uma farofa. Numa tigela, junte a farofa de biscoitos e a margarina. Trabalhe com as mãos, até obter uma farofa úmida. Unte com margarina uma forma redonda de fundo removível (18 cm de diâmetro). Distribua a farofa de maneira a forrar todo o fundo e a lateral da forma. Leve ao forno médio (180° C), pré-aquecido, por cerca de 10 minutos. Reserve.

Recheio

Enquanto a massa assa, prepare o recheio. Junte a ricota, os ovos e o açúcar. Bata bem, até obter um creme. Junte os Danettes e bata rapidamente. Recheie a torta e leve ao forno novamente por 1 hora ou até que, enfiando um palito na massa, ele saia limpo (mas não completamente seco). Espere amornar e leve à geladeira por no mínimo 3 horas. Retire a lateral da forma e enfeite a superfície com os morangos fatiados.

Dicas

Utilize uma forma com fundo removível. A quantidade de margarina usada da massa vai depender do tipo de biscoito.



COOKIES DE OVOMALTINE

Rendimento: 40 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes

100g de manteiga à temperatura ambiente

3 colheres (sopa) de açúcar

1 ovo

1 xícara (chá) de achocolatado (100 g)

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Açúcar para assar os cookies

Modo de Preparo

Em uma tigela média bata a manteiga com o açúcar até formar um creme. Junte o ovo misturando bem e, em seguida, o achocolatado e o fermento. Aos poucos, acrescente a farinha de trigo até obter uma massa que se desprenda das mãos. Modele 40 bolinhas e passe no açúcar. Em uma assadeira untada e enfarinhada coloque as bolinhas e achate para moldar os cookies. Depois leve ao forno pré-aquecido à temperatura média (180 °C) e asse por cerca de 10 minutos. Deixe esfriar antes de guardar em potes.

Dicas

Para que os cookies fiquem crocantes por fora e úmidos por dentro, controle atentamente a temperatura correta e o tempo de forno.

SERVIÇO

[Amor aos Pedacos](#)



SAC São Paulo: 3506-2177

OUTRAS LOCALIDADES 0800-9402177

[Kopenhagen](#)

[KiloCal – Gastronomia Diet e Light](#)

Rua Canário, 850 – Moema – São Paulo / SP

 11 5561 5632 

[Danette](#)

[Ovomaltine](#)