

# Culinária!



**CRIS LEITE**  
Chef de cozinha  
www.chefcriste.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra? Compartilhe com a gente! Envie-as para [todaextra@extra.inf.br](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



**10**  
PORÇÕES

**2**  
HORAS

## Mousse de chocolate

### INGREDIENTES

90g de açúcar refinado / 300g de chocolate meio amargo picado / 300ml de creme de leite fresco / 3 unidades de ovos / **Para cobertura:** 120g de chocolate ao leite em barra

### PREPARO

Derreta o chocolate no creme de leite em banho-maria e reserve. Na batedeira, junte as gemas e o açúcar até obter um creme fofo. Misture o chocolate derretido ao creme de gemas. Bata as claras em neve e as incorpore delicadamente ao creme de chocolate. Coloque a massa em minitaças, leve à geladeira e deixe por 2 horas. Rale o chocolate ao leite para decorar e sirva a seguir.

## Bicho de pé (docinho de morango)

**24**  
PORÇÕES

**60**  
MIN

### INGREDIENTES

1 caixa (25g) de gelatina em pó sabor morango / 1 lata de leite condensado / 20g de manteiga sem sal / **Para enrolar:** 120g de granulado vermelho

### PREPARO

Misture a manteiga com o leite condensado e leve ao fogo, mexendo sempre. Assim que começar a ferver, acrescente o pó da gelatina (não precisa dissolver antes). Continue mexendo, em fogo baixo, até desprender do fundo da panela. Espere esfriar para enrolar. Passe no granulado e coloque nas forminhas.



## Bastão de aipim

**12**  
PORÇÕES

**60**  
MIN

### INGREDIENTES

1kg de aipim descascado / 600ml de óleo de soja / 200g de queijo parmesão ralado / sal refinado a gosto

### PREPARO

Corte o aipim já descascado em bastões

de 2cm de largura por 5cm de comprimento e cozinhe em água e sal. Escorra a água. Depois, frite em óleo quente, coloque em minirrefratários e polvilhe o queijo ralado. Leve ao forno a 220°C por 10 minutos.

