

Ingredients information

Recipe - INPUT

Berried Treasure

- *8-ounce package cream cheese*. Você encontra um [aqui](#). No Brasil usamos o cream cheese da philadelphia também.
- *Heavy cream*. Você encontra uma boa explicação para esse tipo de creme [aqui](#). Caso você queira saber sobre os diferentes tipos de *cream* clique [aqui](#). Se preferir mostrar um marca de *heavy cream* clique [aqui](#). Não temos esse tipo específico de creme no Brasil.
- *Confectioners' sugar*. Você encontra mais informações sobre ele [aqui](#). Chamamos de açúcar de confeitiro.
- *Chocolate-hazelnut spread*. Você encontra um [aqui](#). Chamamos de creme de avelã. Nutella é uma famosa marca de creme de avelã.
- *Raspberries*. Você encontra [aqui](#). Chamamos de framboesa.
- *Shortbread*. Você encontra a definição [aqui](#) e exemplos [aqui](#). Chamamos de biscoito amanteigado.
- Sliced baguette ou ladyfingers. Você encontra mais informações [aqui](#). Chamamos de baguete (pão francês alongado) e biscoito de champanhe.

Recipe OUTPUT

No-Bake Chocolate-Pretzel_Peanut-Butter Squares

- *Stick butter*. Nos EUA a barra da manteiga tem formato diferente do nosso. Você encontra mais explicação sobre a *stick butter* [aqui](#).
- *Pretzel rods*. Eles são uma versão mais dura e em formato de palito dos *pretzels* que conhecemos (aquele em forma de laço). Você encontra mais informações sobre *pretzels* em geral [aqui](#).
- *Confectioners' sugar*. Você encontra mais informações sobre ele [aqui](#). Chamamos de açúcar de confeitiro.
- *Peanut butter*. Essa é a famosa manteiga de amendoim. Você encontra informações [aqui](#).