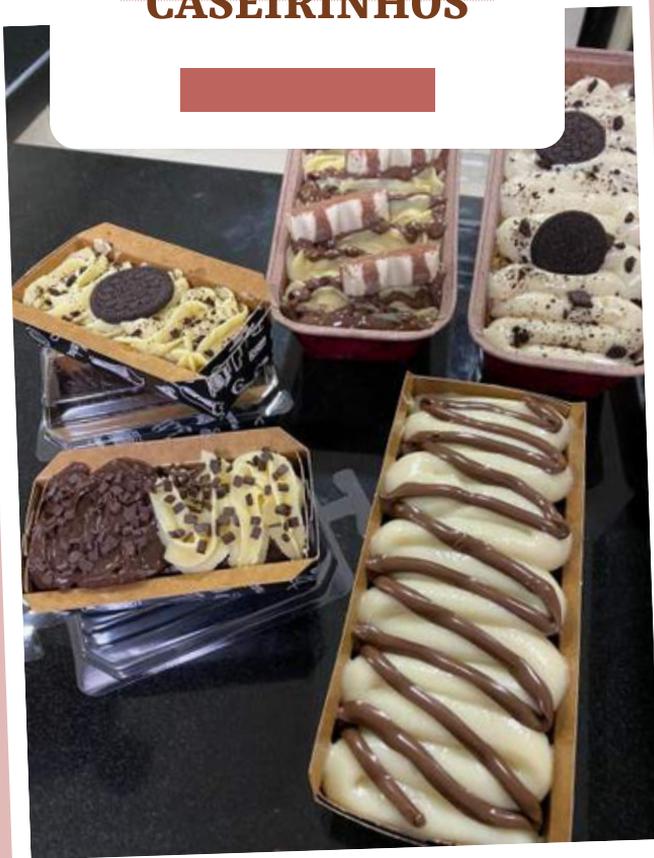


CASEIRINHOS



03 – APRESENTAÇÃO

04 – MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS

06 – CASEIRINHO DE CHOCOLATE DE BAUNILHA E MORANGO

07 – CASEIRINHO DE BAUNILHA COM OREO

08 – CASEIRINHO SURPRESINHA SALGADO

09 – CASEIRINHO RED VELVET

11 – CASEIRINHO CHOCORED

13 – CASEIRINHO CAPUCCINO

14 – CASEIRINHO 4 LEITES

15 – CASEIRINHO DOCE DE LEITE

16 – CASEIRINHO DE BAUNILHA

17 – CASEIRINHO SURPRESINHA DOCE

18 – CASEIRINHO NINHO COM NUTELLA

19 – CASEIRINHO DE NINHO COM MIRTILO

20 – CASEIRINHO SENSACÃO

21 – CASEIRINHO ROMEU E JULIETA

23 – CASEIRINHO DE MORANGO

24 – CASEIRINHO DE MARACUJÁ

25 – CASEIRINHO MORANGOROSKA

26 – CASEIRINHO CROCANTE

27 – CASEIRINHO PRESTÍGIO

29 – CASEIRINHO LAKA

30 – CASEIRINHO CHOCOTUDO

31 – CASEIRINHO NAPOLITANO

33 – CASEIRINHO DE PISTACHE

34 – CASEIRINHO DE COCO

36 – CASEIRINHO DE LIMÃO

38 – CASEIRINHO FLORESTA NEGRA

40 – CASEIRINHO DE PAÇOCA

41 – CASEIRINHO DE KINDER BUENO

43 – CASEIRINHO DE CENOURA

44 – CASEIRINHO DE KIT KAT

45 – CASEIRINHO DUETO

47 – CASEIRINHO FORMIGUEIRO

49 – CASEIRINHO LIGHT

51 – CASEIRINHO SEM GLUTÉM E SEM LACTOSE

52 – CASEIRINHO DE BACON

53 – CASEIRINHO DE PEITO DE PERU

54 – CASEIRINHO DE CARNE DO SOL

55 – CASEIRINHO DE FRANGO

56 – CASEIRINHO TEND TUDO

58 – FORNECEDORES

60 – TABELA DE GRAMAGEM



MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS

Aposto que você já deve ter ouvido ou falado frases como essas: "Lave as mãos depois de ir ao banheiro e antes de comer!" ou "Limpe o seu quarto!" ou "Não jogue lixo no chão!", dentre várias outras. Pois é, desde crianças somos instruídos a cuidar da limpeza de nosso próprio corpo e do ambiente onde vivemos. Muitas vezes isso parece chato e sem necessidade, e às vezes até acabamos por não dar atenção a atitudes higiênicas em nosso dia-a-dia. O problema é que essas atitudes podem fazer grande diferença na nossa saúde e na das pessoas ao nosso redor.

Manter apenas as mãos limpas não basta. É importante que os alimentos sejam lavados corretamente. Além de todos os cuidados com a higiene pessoal e dos próprios alimentos, manter o ambiente limpo também é importante. O local de armazenamento dos alimentos deve ser limpo, seco, fresco e sem contato com animais e insetos. Os alimentos devem ser guardados bem fechados.

É importante tomar alguns cuidados ao se manusear e conservar os alimentos, evitando-se doenças causadas por contaminação alimentar. As contaminações comuns podem ser de substâncias químicas, microrganismos ou resíduos de objetos e insetos. Para reduzir e impedir os riscos disso acontecer há algumas práticas que devem ser incorporadas à rotina e transformadas em hábito, especialmente antes e durante o preparo de alimentos:

- Lavar as mãos adequadamente;
- Evitar tossir e espirrar próximo aos alimentos;
- Manter animais longe da cozinha;
- Lavar os utensílios adequadamente;
- Prender o cabelo se necessário;
- Manter as unhas curtas;
- Manter o ambiente higienizado.
- Mantenha a cozinha sempre limpa, sem restos alimentares no chão, na pia, na mesa ou no fogão;



MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS

- Retire sempre o lixo, não deixe acumular, e mantenha os recipientes fechados;
- Utilize apenas panos de prato limpos; se estiverem sujos, lave-os;
- Higienize a geladeira e o freezer duas vezes por mês.

Não deixe restos de comida e bebida caídos. Verifique seu bom funcionamento.

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL no preparo e manuseio de alimentos

Unhas curtas
e lavadas



Roupas
limpas



Cabelos
presos



Luvas, avental e
toca quando indicado



Evitar preparar
alimentos se tiver
ferimentos nas mãos



Não usar anéis,
pulseiras, relógios ao
preparar alimentos



Não tossir, espirrar ou
assoar o nariz sobre
os alimentos



Não enxugar as mãos
e o rosto com o pano
de prato



Lavar as mãos com
água e sabão até o
cotovelo, esfregar
entre os dedos,
enxaguar em água
corrente e secar com
toalha limpa antes de
preparar os alimentos





CASEIRINHO DE CHOCOLATE DE BAUNILHA E MORANGO

INGREDIENTES

- 6 ovos grandes
- 420 g de açúcar refinado (3 xícaras)
- 200 g de margarina
- 200 ml de leite de coco
- 1 colher de sopa de leite em pó (15 g)
- 300 g de farinha de trigo com fermento
- 120 g de chocolate em pó 50%
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e os ovos em velocidade máxima por uns 15 minutos até creme fofo, acrescente a margarina, em seguida acrescente o leite de coco, o leite em pó e bata, por últimos coloque a farinha de trigo, o chocolate em pó e o sal, nesta etapa pode misturar com a ajuda de um fuê para que fique mais fofo e retire menos o ar.

DICA: Dê preferência usar a margarina gelada e o leite de coco em temperatura ambiente.

INGREDIENTES COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de pasta saborizante baunilha (opcional)
- 50 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo todos os ingredientes ao ponto de bico.
- Retire deixe esfriar, trufe o caseirinho e decore com morangos.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

IMPORTANTE!





CASEIRINHO DE BAUNILHA COM OREO

INGREDIENTES

- 6 ovos grandes
- 420 g de açúcar
- 1 colher de sopa de essência baunilha
- 300 g de farinha de trigo com fermento peneirada
- 200 ml de leite líquido
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- Bata as gemas com o açúcar na batedeira com o globo até virar um creme fofo e leve.
- Depois adicione o leite e bata.
- Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo peneirada com o fermento e o sal, incorpore aos poucos e vá misturando com a ajuda de uma espátula.
- Por último coloque esta mistura em uma vasilha grande, lave e enxugue bem a batedeira para bater as claras em neve, depois de estar bem firme, acrescente as claras na primeira massa e misture delicadamente com a ajuda de um fuê.

IMPORTANTE!



INGREDIENTES COBERTURA

- 3 latas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 100 g de leite em pó
- 12 biscoitos oreo
- 100 g de chantilly
- 30 g de leite em pó

MODO DE PREPARO

- Dissolva o leite em pó no leite condensado, leve para o fogo o recheio dos biscoitos, o creme de leite, leite em pó e o leite condensado, mexa até ponto de recheio, caindo em blocos, desligue o fogo e deixe esfriar, quando totalmente frio, bata o chantilly bem gelado com os 30g de leite em pó e depois misture delicadamente ao recheio.
- Depois só colocar em saco de confeitar e decorar.



MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira



CASEIRINHO SURPRESINHA SALGADO

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de linguiça calabresa
- 1 gema

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Corte a linguiça calabresa em cubinhos e leve para fritar, reserve.
- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturara todos ingredientes.
- Coloque metade da linguiça calabresa na massa e misture, reserve a outra metade para jogar por cima.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos e depois decore com o restante da linguiça calabresa frita.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.



CASEIRINHO RED VELVET

INGREDIENTES

- 275 g farinha de trigo
- 20 g de cacau em pó
- 200 g de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- ½ colher de sopa de vinagre branco (maçã ou álcool)
- 50 ml de Leite líquido
- 2 ovos
- 50 ml de óleo de girassol ou de milho
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- ½ colher de sopa de corante em gel alimentício vermelho
- 100 g de manteiga a temperatura ambiente
- 100 g de iogurte puro ou grego

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Misture por até 5 minutos o vinagre branco e o leite líquido até talhar e formar o buttermilk, reserve e em seguida misture a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, fermento e o bicarbonato de sódio.
- Misture os ovos e o óleo ao leite talhado.
- Misture ao leite a essência de baunilha e o corante.
- Adicione na batedeira a manteiga e o iogurte e bata.
- Acrescente por último o leite e as outras misturas.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 20 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 75 g de leite em pó



CASEIRINHO RED VELVET

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo na panela até dar ponto de recheio firme, desligue o fogo e deixe esfriar coberto com plástico filme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com farelo de bolo ou glitter vermelho.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO CHOCORED

INGREDIENTES

- 275 g farinha de trigo
- 20 g de cacau em pó
- 200 g de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- ½ colher de sopa de vinagre branco (maçã ou álcool)
- 50 ml de Leite líquido
- 2 ovos
- 50 ml de óleo de girassol ou de milho
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- ½ colher de sopa de corante em gel alimentício vermelho
- 100 g de manteiga a temperatura ambiente
- 100 g de iogurte puro ou grego

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Misture por até 5 minutos o vinagre branco e o leite líquido até talhar e formar o buttermilk, reserve e em seguida misture a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, fermento e o bicarbonato de sódio.
- Misture os ovos e o óleo ao leite talhado.
- Misture ao leite a essência de baunilha e o corante.
- Adicione na batedeira a manteiga e o iogurte e bata.
- Acrescente por último o leite e as outras misturas.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA

- 250 g de chocolate nobre ao leite
- 395 g de leite condensado



CASEIRINHO CHOCORED

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos. Coloque o chocolate derretido e o leite condensado no liquidificador e bata por uns 2 a 3 minutos e, leve para geladeira e deixe descansar em média de 3 horas mexendo de 30 em 30 min ou deixe descansar de um dia para outro, ideal para usar em bico de confeitar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com farelo de bolo ou glitter vermelho ou use a imaginação.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO CAPUCCINO

INGREDIENTES

- 3 unidades de ovos inteiros
- 150 g de açúcar refinado
- 100 ml de água morna filtrada
- 150 g de farinha de trigo
- 18 g de cacau black
- 05 g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira os ovos com açúcar até dobrar de volume. Em seguida, adicione a água aos poucos e bata por mais 3 minutos.
- Desligue a batedeira, peneire a farinha com o cacau e adicione-os aos poucos com um fouet, de baixo para cima, até que a mistura fique homogênea.
- Em seguida, coloque o fermento em pó.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

IMPORTANTE!



INGREDIENTES COBERTURA

- 500 g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite
- 2 colheres de sopa de café solúvel
- 1 pitada de canela em pó
- 20 ml de água

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate picado no micro-ondas, dissolva o café solúvel em 10 ml de água e a canela em pó, acrescente junto ao creme de leite e misture.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com chocolate em pó e grãos de café.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO 4 LEITES

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Coloque nas formas de caseirinho e leve para assar no forno pré aquecido.

IMPORTANTE!



INGREDIENTES COBERTURA

- 790 g de leite condensado
- 400 g de creme de leite
- 100 g de leite em pó
- 200 g de leite de coco

MODO DE PREPARO

- Bata o leite em pó junto com o creme de leite no liquidificador depois leve tudo para panela, acrescenta o leite condensado e o leite de coco, ligue o fogo e mexa até dar o ponto de recheio bem firme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com leite em pó.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 copo de leite
- 3 ovos
- 1 e ½ copo de açúcar
- 1/2 copo de óleo
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

- Untar uma assadeira com manteiga e trigo e pré-aquecer o forno.
- Bater os 4 primeiros ingredientes no liquidificador, colocar em uma vasilha e acrescentar o trigo, mexer bem e acrescentar o fermento mexendo apenas para incorporar bem, coloque na forma de caseirinho em forno médio por aproximadamente 40 minutos.

IMPORTANTE!



INGREDIENTES COBERTURA

- 2 latas de doce de leite cozido na panela de pressão (50 minutos após pegar pressão)
- 400g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até dar ponto de recheio firme, desligue o fogo e cubra com plástico filme e deixe descansar para uso.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com brigadeiro de doce de leite ou utilize a imaginação.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 120 g de manteiga
- 175 g de açúcar refinado
- 175 g de farinha de trigo
- 2 ovos grandes
- 10 g de fermento químico
- 125 ml de Leite líquido
- 10 g de Amido de milho
- uma pitada de sal
- 6 ml de essência de baunilha

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga, os ovos e o açúcar na batedeira, numa vasilha separada misture o amido de milho, farinha de trigo, fermento e sal.
- Despeje aos poucos a farinha intercalando com o leite em 3 etapas.
- Por último acrescente a baunilha.
- Coloque nas formas de caseirinhos e asse em forno pré aquecido.

INGREDIENTES COBERTURA

- 600g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo na panela até dar o ponto de recheio.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com glitter.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO SURPRESINHA DOCE

INGREDIENTES

- 170 g de manteiga sem sal
- 250 g de açúcar refinado
- 3 ovos médios
- 220 ml de leite integral
- 2 colheres de óleo de girassol
- 1 pitada de sal
- 20 g de fermento em pó
- 250 g de farinha de trigo
- 40 g de amido de milho

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e a manteiga (manteiga em ponto cremoso) na batedeira até que fique esbranquiçada em um creme fofo, acrescente, aos poucos, o leite misturado com o óleo e os ovos.
- Com a batedeira em velocidade baixa acrescente, aos poucos, a farinha de trigo misturada com o amido de milho, o fermento e o sal.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES RECHEIO

- 600 g de leite condensado
- 300 g de creme de leite
- 200 g de uva

MODO DE PREPARO

- Misture o leite condensado e o creme de leite, leve ao fogo e aguarde o ponto de recheio firme, desligue o forno e cubra com plástico filme para usar após descansar

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore uvas cobertas ou pura.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de açúcar (200g).
- 200 g de manteiga
- 2 ovos.
- 3 colheres de sopa bem cheias de Nutella (150 g).
- 1 xícara de chá de leite (200 ml).
- 50 g de chocolate em pó 50% cacau (3 colheres de sopa).
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (250g).
- 1 pitada de sal.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20g).

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Comece batendo em uma tigela o açúcar com o óleo e os ovos, por aproximadamente 2 minutos. Pode usar a batedeira ou liquidificador.
- Depois acrescente a Nutella, o chocolate e o leite e misture bem até completa dissolução.
- Em seguida adicione a farinha de trigo e o sal. E misture até a massa ficar lisa.
- Por último acrescente o fermento para bolo e misture delicadamente.
- Despeje na forma de caseirinho

INGREDIENTES COBERTURA

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 75 g de leite em pó

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo na panela até dar ponto de recheio firme, desligue o fogo e deixe esfriar coberto com plástico filme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com rajadas de nutella

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE NINHO COM MIRTILO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Coloque nas formas de caseirinhos e leve para assar no forno pré aquecido.

IMPORTANTE!



INGREDIENTES COBERTURA

- 600g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 3 colheres de sopa de pasta saborizante de mirtilo

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes para o fogo e deixe até ponto de recheio a ponto de bico, desligue o fogo.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com rajadas de nutella ou utilize a imaginação.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO SENSÇÃO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 xícara de nesquik

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo misturado com o nesquik e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Despeje nas formas de caseirinhos e leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos.

INGREDIENTES COBERTURA

- 600 g de leite condensado
- 300 g de creme de leite
- 30 g de Chocolate (chefe confeitoiro) 33%

MODO DE PREPARO

- Bata o chocolate com o creme de leite no liquidificador e leve ao fogo com leite condensado até ficar em ponto de recheio firme, use ainda morno para decorar

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore glitter rosa pink.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 170 g de manteiga sem sal
- 250 g de açúcar refinado
- 3 ovos grandes
- 220 ml de leite integral
- 2 colheres de óleo de girassol ou canola
- 1 pitada de sal
- 20 g de fermento em pó
- 250 g de farinha de trigo
- 40 g de amido de milho
- 150g de goiabada cortadas em cubos pequenos

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e a manteiga (manteiga em ponto cremoso) na batedeira até que fique esbranquiçada em um creme fofo, acrescente, aos poucos, o leite misturado com o óleo e os ovos.
- Com a batedeira em velocidade baixa acrescente, aos poucos, a farinha de trigo misturada com o amido de milho e o fermento.
- Despeje o bolo nas formas dos caseirinhos e coloque pedaços de goiabada no bolo.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.
- Desenforme a massa com o bolo ainda morno.

INGREDIENTES COBERTURA

- 790 g de leite condensado
- 400 g de creme de leite
- 50 g de queijo ralado



CASEIRINHO ROMEU E JULIETA

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador todos os ingredientes e adicione tudo na panela e aguarde o ponto de recheio bem firme, desligue o fogo e reserve num pote coberto com plástico filme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com pedaços de goiabada.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE MORANGO

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar refinado (300g)
- ½ xícara de chá de água quente (100ml)
- 1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo (240g)
- ¾ xícara de chá de amido de milho (80g)
- ¼ xícara de chá de óleo (60g)
- 1 pitada de sal (3g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (13g)

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata os ovos e o açúcar por uns 10 minutos até dobrar de volume no balão, depois acrescente todos os ingredientes e bata só até misturar, se preferir misture essa última parte na mão com fuê.
- Leve ao forno para assar na forma de caseirinho a 170 graus até a faca sair limpa.

INGREDIENTES COBERTURA DE MORANGO

- 1 e ½ lata de leite condensado
- 1 e ½ lata de creme de leite
- 1 colher de margarina
- 4 colheres de nesquik

MODO DE PREPARO

- Adicione o leite condensado, creme de leite e a margarina, misture tudo, depois adicione a gelatina, ligue o forno em temperatura média, após ferver desligue.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com morangos.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 200ml de leite
- 50 ml de sumo de maracujá
- 1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo misturado e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite misturado com o sumo do maracujá aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Despeja nas formas de caseirinhos e leve ao forno pré aquecido por 30 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES COBERTURA

- 600 g de leite condensado
- 300 g de creme de leite
- 300 g de chocolate nobre branco
- 150 ml de sumo de maracujá com caroço (bata tudo no liquidificador)
- gotas de corante amarelo

MODO DE PREPARO

- Em uma panela leve o leite condensado e o creme de leite, ligue o fogo e deixe em ponto de brigadeiro de enrolar, coloque o sumo do maracujá aos poucos e o corante se necessário e continue com o fogo ligado até voltar ao ponto de recheio, depois acrescente o chocolate branco derretido e misture, deixe esfriar coberto com plástico filme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore caroços de maracujá.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

IMPORTANTE!





CASEIRINHO MORANGOROSKA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 xícara de nesquik

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo misturado com o nesquik e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Coloque nas formas de caseirinhos e leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos.

INGREDIENTES RECHEIO

- 1 e ½ lata de leite condensado
- 1 e ½ caixa de creme de leite
- 50ml de vodka

MODO DE PREPARO

- Adicione o leite condensado e o creme de leite ao fogo médio, até dar o ponto recheio, após adicionar a vodka.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com rajadas de nutella e morangos.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO CROCANTE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 2 colheres de sopa de farelo de amendoim crocante

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo misturado e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, despeje os amendoins e misture pouco.
- Despeja nas formas de caseirinhos e leve ao forno pré aquecido por 30 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES RECHEIO

- 790g de leite condensado
- 400 g de creme de leite
- 150 g de amendoim crocante

MODO DE PREPARO

- Misture leite condensado e creme de leite em uma panela e ligue o fogo mexendo até ponto de recheio firme, desligue o fogo cubra o recheio e deixe esfriar, após frio acrescente o amendoim crocante.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com farelo de amendoim.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO PRESTÍGIO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 150 g de açúcar refinado
- 100 ml de água morna filtrada
- 20 g chocolate em pó 35%
- 150 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de fermento em pó

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata bem o ovo e o açúcar até dobrar de volume.
- Acrescente a água morna aos poucos e bata por aproximadamente 1 minuto.
- Em seguida acrescente o chocolate em pó com a farinha de trigo já misturados com fuê, mexa de baixo para cima.
- Por último acrescente o fermento misture o mínimo possível, está pronto
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA DE COCO

- 3950 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50g de coco ralado em tiras grossas

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes. Leve ao fogo até ferver, quando começar a engrossar, desligue o fogo e reserve até esfriar para usar.



CASEIRINHO PRESTÍGIO

INGREDIENTES COBERTURA DE CHOCOLATE

- 280 g de leite líquido integral
- 35 g de leite em pó
- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 40 g de margarina (80% lipídios)
- 200 g de chocolate nobre ao leite
- 35 g de açúcar refinado
- 10 g de farinha de trigo
- 4 g de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador a farinha de trigo e o leite em pó com o leite líquido e adicione tudo na panela junto com os outros ingredientes e mexa misturando tudo até dissolver, ligue o fogo e mexa até começar a desgrudar do fundo, desligue o fogo, coloque em um bowl e cubra com plástico e deixe descansar 24h para usar.

MONTAGEM: Cubra os caseirinhos com a cobertura de coco e depois Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura de chocolate e decore com coco ralado.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO LAKA

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar refinado (300g)
- ½ xícara de chá de água quente (100ml)
- 1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo (240g)
- ¾ xícara de chá de amido de milho (80g)
- ¼ xícara de chá de óleo (60g)
- 1 pitada de sal (3g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (13g)

MODO DE PREPARO

- Bata os ovos e o açúcar por uns 10 minutos até dobrar de volume no balão, depois acrescente todos os ingredientes e bata só até misturar, se preferir misture essa última parte na mão com fuê.
- Leve ao forno para assar na forma de caseirinho a 170 graus até a faca sair limpa

IMPORTANTE!



INGREDIENTES RECHEIO

- 1 e 1/2 lata de leite condensado gelado (600g)
- 1 e ½ caixinha de creme de leite gelado (300g)
- 5 colheres (de sopa) de leite em pó
- 1 colher (de sopa) de emulsificante
- 400g de chocolate branco laka

MODO DE PREPARO

- Coloque o chocolate branco em um recipiente de vidro e leve ao micro-ondas por 30 segundos, retire, mexa e coloque novamente por 30 segundos, repita esse processo até o chocolate derreter por completo.
- Você também pode derreter em banho maria.
- Coloque o leite condensado, o creme de leite, o emulsificante na batedeira, bata por 5 minutos.
- Adicione o leite em pó e chocolate derretido e bata mais alguns segundos. Está pronto para usar.
- Se preferir guarde um tempinho na geladeira antes de utilizar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com pedaços de chocolate laka.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO CHOCOTUDO

INGREDIENTES

- 85 g manteiga
- 125 g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 100 ml de leite integral
- 1 colher de sopa de óleo de girassol ou canola
- 10 g de fermento em pó
- 125 g de farinha de trigo
- 25 g de chocolate em pó black
- 20 g de amido de milho

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e a manteiga até ficar cremosa, esbranquiçada e fofo na batedeira com globo.
- Acrescente aos poucos leite com o óleo, o chocolate em pó black e os ovos.
- Misture a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento separados e depois acrescente ao bowl.
- Bata em velocidade baixa acrescentando aos poucos na batedeira
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA BRIGADEIRO GOURMET 55%

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 1 colher de sopa de chocolate 55%
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo no liquidificador e bata, depois acrescente na panela e leve ao fogo médio até soltar do fundo da panela, passe para um pote e cubra com plástico filme até esfriar para uso.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com rajadas de nutella e morangos.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO NAPOLITANO

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar refinado (300g)
- ½ xícara de chá de água quente (100ml)
- 1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo (240g)
- ¾ xícara de chá de amido de milho (80g)
- ¼ xícara de chá de óleo (60g)
- 1 pitada de sal (3g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (13g)

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata os ovos e o açúcar por uns 10 minutos até dobrar de volume no balão, depois acrescente todos os ingredientes e bata só até misturar, se preferir misture essa última parte na mão com fuê.
- Leve ao forno para assar na forma de caseirinhos a 170 graus até a faca sair limpa.

INGREDIENTES COBERTURA DE MORANGO

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de margarina
- 3 colheres de nesquik
- 50 ml de chantilly batido

MODO DE PREPARO

- Adicione o leite condensado, creme de leite e a margarina, misture tudo, depois adicione a gelatina, ligue o forno em temperatura média, após ferver desligue, adicione o chantilly e misture.



CASEIRINHO NAPOLITANO

INGREDIENTES RECHEIO DE BRIGADEIRO GOURMET

- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 02 colheres de sopa de chocolate em pó 50%
- 75 g de chocolate em barra meio amargo (uso Melken)

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes para a panela, mexa até ponto de recheio mole, desligue e cubra com plástico filme deixe descansar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar em 2 sacos diferentes despeje a cobertura e decore de acordo com sua imaginação.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE PISTACHE

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar refinado (300g)
- ½ xícara de chá de água quente (100ml)
- 1 xícara de chá de farinha de trigo (150g)
- ¾ xícara de chá de amido de milho (80g)
- ¼ xícara de chá de óleo (60ml)
- 1 pitada de sal (3g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (13g)
- ½ xícara de cacau em pó (80g)

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata os ovos e o açúcar por uns 10 minutos até dobrar de volume no balão, depois acrescente todos os ingredientes e bata só até misturar, se preferir misture essa última parte na mão com fuê.
- Leve ao forno para assar na forma de caseirinhos a 170 graus até a faca sair limpa.

INGREDIENTES RECHEIO CREME PISTACHE

- 2 colheres de sopa da pasta saborizante (gustosia)
- 1 e ½ caixas de creme de leite
- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 300ml de leite líquido
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes na panela e misture até dar ponto recheio de bico.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com pedaços de pistache.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE COCO

INGREDIENTES

- 300g de margarina (8 colheres de sopa)
- 360 g de açúcar (1 e 3/4 xícaras de chá)
- 04 ovos
- 440 ml de leite de coco (2 xícaras de chá)
- 100 g de coco ralado fino (1 xícara de chá)
- 480 g de farinha de trigo (4 xícaras de chá)
- 1 colher de chá de fermento químico
- 50 g de coco ralado grosso pode ser o queimado (1/2 xícara de chá)

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e a margarina por 5 minutos em velocidade alta até virar um mousse.
- Acrescente os ovos 1 a 1 e continue batendo.
- Acrescente o leite de coco intercalando com a farinha de trigo e por último misture o coco ralado e o fermento.
- Coloque na assadeira e jogue o coco ralado por cima.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

INGREDIENTES COBERTURA DE COCO

- 1 e 1/2 latas de leite condensado
- 1 e 1/2 lata de creme de leite com soro
- 1 lata de leite (use a lata de creme de leite como medida)
- 1 garrafa de leite de coco 200 ml
- 100g de coco ralado
- 1 pacote de gelatina em pó branca sem sabor



CASEIRINHO DE COCO

MODO DE PREPARO

- Bater todos os ingredientes no liquidificador, com exceção da gelatina sem sabor. Reservar.
- Acrescentar 5 colheres de sopa de água fria a gelatina e deixar hidratar por 5 minutos.
- Depois, aquecê-la em banho-maria até dissolver.
- Adicionar imediatamente a mistura ao liquidificador, batendo até que se misture completamente.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com coco ralado.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara de (chá) de óleo
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara (chá) de leite
- raspas de 1 limão
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)
- 1 colher (sopa) fermento químico em pó

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Numa tigela, adicione os ovos, o açúcar, o óleo e o sal.
- Misture tudo com a ajuda de um batedor de arame (fuê) ou garfo.
- Em seguida adicione o leite, as raspas de limão, o suco de limão e misture mais um pouco.
- Depois adicione a farinha de trigo e misture até que fique bem homogêneo.
- Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.
- Despeje a massa do bolo na forma de caseirinho.
- Leve para assar em forno médio preaquecido, 180°C, por aproximadamente 40 minutos.

INGREDIENTES COBERTURA

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 200 ml de sumo de limão
- Raspas de 2 limões
- 100 g de chocolate branco
- 1 colher de sopa de gelatina incolor



CASEIRINHO DE LIMÃO

MODO DE PREPARO

- Misture o leite condensado com o sumo de limão até encorpar.
- Depois acrescente o creme de leite, depois acrescente o chocolate derretido e frio e por último a gelatina hidratada em 3 colheres de sopa de água (coloque as 3 colheres de sopa de água e polvilhe a gelatina por cima deixe 5 minutos e depois coloque 30 segundos no micro-ondas).

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com raspas de limão.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

- 6 ovos
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de Cacau em Pó
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de rum

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar por 5 minutos ou até dobrar de volume.
- Desligue a batedeira e adicione a farinha, o Cacau em Pó, o fermento e misture delicadamente.
- Despeje a massa nas forminhas de caseirinhos, leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
- Depois de frio, corte o miolo do caseirinho umedeça com o rum e coloque chantilly com poucos pedaços de cereja, depois cubra com a parte do bolo que tirou.
- Em seguida, cubra com o recheio coloque raspas do Chocolate e decore com as cerejas inteiras.

INGREDIENTES RECHEIO

- 600g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 100g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o creme de leite com leite condensado e deixe em ponto de recheio mole, desligue o fogo e acrescente o chocolate, misture bem.



CASEIRINHO FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES PARA COBERTURA E MONTAGEM

- 500 g de chantilly
- ½ xícara (chá) de cerejas picadas
- 200 g de Chocolate Meio Amargo
- Cerejas inteiras para decorar

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore raspas de chocolate e cereja.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar refinado (300g)
- ½ xícara de chá de água quente (100ml)
- 1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo (240g)
- ¾ xícara de chá de amido de milho (80g)
- ¼ xícara de chá de óleo (60g)
- 1 pitada de sal (3g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (13g)

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata os ovos e o açúcar por uns 10 minutos até dobrar de volume no balão, depois acrescente todos os ingredientes e bata só até misturar, se preferir misture essa última parte na mão com fuê.
- Leve ao forno para assar na forma de caseirinho a 170 graus até a faca sair limpa.

INGREDIENTES COBERTURA DE AMENDOIM

- 1 e ½ lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 e ½ caixa de creme de leite sem soro
- 8 paçocas (5 para cobertura e 3 para decoração)

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque 1 lata de leite condensado, 150 ml de leite, 3 colheres (sopa) de amido de milho, ½ colher (chá) de essência de baunilha e leve ao fogo médio até engrossar. Retire do fogo.

Transfira o creme para uma batedeira e bata. Com a batedeira ainda ligada adicione a lata de creme de leite sem soro, 5 paçocas e bata bem até formar um creme homogêneo.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com paçoça.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE KINDER BUENO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 3 colheres de sopa de chocolate

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar. Separe metade da massa do bolo e acrescente 3 colheres de sopa de chocolate na outra metade e misture com fuê.
- Coloque nas formas dos caseirinhos e leve ao forno pré aquecido.

INGREDIENTES COBERTURA

- 150 gramas de avelãs torradas
- 8 quadrados de chocolate branco
- 1 xícara de açúcar (160 gramas)
- ½ xícara de óleo (120 mililitros)
- 1 xícara de leite (240 mililitros)
- 2 colheres de sopa de maisena
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de essência de baunilha



CASEIRINHO DE KINDER BUENO

MODO DE PREPARO

- Em um processador de alimentos, despeje as avelãs e o açúcar e triture tudo até obter uma pasta.
- Em seguida, adicione o óleo, a essência de baunilha, a maisena e o sal. Volte a bater
- Adicione o leite e o chocolate branco. Não se esqueça que pode substituir o chocolate branco por outro de sabor mais intenso e adaptar a receita de creme de Kinder ao seu gosto.
- Bata até formar uma mistura cremosa.

Dica: Se quiser um creme mais consistente, leve esta mistura ao fogo e fique mexendo por 10-15 minutos ou até engrossar na consistência do seu agrado.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com chocolate kinder bueno.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 100 g de cenoura
- 160 ml de óleo
- 3 ovos
- 240 g de açúcar refinado
- 190 g de farinha de trigo sem fermento
- 8 g de fermento

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, acrescente a cenoura cortada em cubos. Bata com o óleo e o açúcar e bata por 5 minutos até ficar homogênea. Acrescente aos poucos a farinha de trigo e por último o fermento.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar numa assadeira untada de 20 cm de diâmetro por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.
- Desenforme a massa com o bolo ainda morno.

INGREDIENTES RECHEIO

- 280 g de leite líquido integral
- 35 g de leite em pó
- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 40 g de margarina (80% lipídios)
- 200 g de chocolate nobre ao leite
- 35 g de açúcar refinado
- 10 g de farinha de trigo
- 4 g de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Dissolva a farinha de trigo com o leite. Adicione tudo na panela e mexa até que comece a desgrudar do fundo, desligue o fogo, cubra o recheio com papel plástico filme e leve a geladeira por 24h.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com raspas de chocolate.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

IMPORTANTE!





CASEIRINHO DE KIT KAT

INGREDIENTES

- 85 g manteiga
- 125 g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 100 ml de leite integral
- 1 colher de sopa de óleo de girassol ou canola
- 10 g de fermento em pó
- 125 g de farinha de trigo
- 25 g de chocolate em pó black
- 20 g de amido de milho

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e a manteiga até ficar cremosa, esbranquiçada e fofo na batedeira com globo.
- Acrescente aos poucos leite com o óleo, o chocolate em pó black e os ovos.
- Misture a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento separados e depois acrescente ao bowl.
- Bata em velocidade baixa acrescentando aos poucos na batedeira.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas forminhas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 100g de chocolate em pó 50%
- 50g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

- Dissolva o chocolate em pó em uma pequena quantidade de leite condensado, coloque na panela todos os ingredientes menos o chocolate em barra, misture até o recheio em ponto de bico, por último acrescentar o chocolate em barra picado e misture até dissolver, reserve e espere esfriar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com pedaços de kit kat.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DUETO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó 33% cacau

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Despeja metade da massa nas formas e a outra metade acrescente chocolate em pó a 33% e misture levemente com o fuê até misturar a massa.
- E despeje em cima da passa branca.

INGREDIENTES COBERTURA BAUNILHA CREMOSO

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes, leve ao fogo e aguarde ponto de recheio, desligue o fogo e cubra com plástico filme, deixe descansar para uso.



CASEIRINHO DUETO

INGREDIENTES GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

- 100 g de chocolate meio amargo derretido
- 100 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Misture o creme de leite no chocolate e deixe descansar por no mínimo 2h

INGREDIENTES COBERTURA DE BRIGADEIRO ESPECIAL 35%

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 40 g de chocolate em pó 35%

MODO DE PREPARO

- Mexa todos os ingredientes na panela menos o ganache e aguarde o ponto de recheio.
- Aguarde esfriar e acrescente o ganache ao brigadeiro e misture.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore metade com cobertura branca e metade com cobertura preta.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO FORMIGUEIRO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 50g de granulado de chocolate

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar. Despeje o granulado e misture com o garfo.

INGREDIENTES COBERTURA

- 4 gemas de ovo
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 200 ml de leite



CASEIRINHO FORMIGUEIRO

MODO DE PREPARO DO CREME BELGA

- Em uma panela junte o leite condensado, o creme de leite, a essência de baunilha e as gemas.
- Coloque no fogo médio e vá mexendo sempre.
- Dissolva o amido no leite, adicione à panela e continue mexendo sem parar até engrossar em ponto de mingau espesso.
- Deixe esfriar.

Dica: As claras de ovo podem ser congeladas para serem apresentadas em outras receitas.

Dica: Use um fuê para mexer, fica mais prático e ajuda a dissolver os grumos.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore granulado preto.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO LIGHT

INGREDIENTES

- 1 laranja grande (sem sementes)
- 6 ovos grandes
- 250 g de farinha de amêndoas fina
- 1/4 xícara (chá) de adoçante xilitol
- 1 colher (chá) essência de baunilha
- 1 colher (chá) fermento em pó
- Pitada de sal

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Cozinhe a laranja por 10 minutos em água fervente, isso ajuda a retirar a acidez;
- Depois corte a laranja e 4 pedaços (retire as sementes) e bata no processador por 3 min, ou no liquidificador até obter um purê;
- Separadamente bata os ovos com o adoçante, a baunilha e uma pitada de sal;
- Transfira a mistura de ovos para o liquidificador e bata até formar uma massa homogênea;
- Por último, adicione a farinha e por último o fermento. Misture até ficar homogêneo;
- Despeje dentro das forminhas de caseirinhos, previamente untada com manteiga e enfarinhada com farinha de amêndoa;
- Leve para assar em forno pré aquecido a 180° graus por 30-40 min ou até que o palito saia limpo (famoso truque do palitinho).

INGREDIENTES COBERTURA

- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 30 gotas de adoçante
- 7 colheres de cacau em pó (de 50% a 100%)
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- Chocolate granulado (opcional)



CASEIRINHO LIGHT

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela (menos o granulado).
- Deixe em fogo alto de 15 a 20 minutos, sempre mexendo.
- Quando tiver uma consistência apropriada de brigadeiro, desligue o fogo.
- Coloque na geladeira para esfriar ou coma quentinho (e não se esqueça do granulado).

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore glitter.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO SEM GLUTÉM E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 banana-nanica bem madura (100g)
- 1/3 de xícara (chá) de óleo de coco (em estado líquido)
- 1/3 de xícara (chá) de uvas-passas escuras
- 85 g de coco ralado fino (sem açúcar)
- 2 colheres (sopa) de amendoim torrado (sem sal e sem pele)
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- Fubá para polvilhar

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata os ovos por 2 minutos (para evitar o gosto desagradável).
- Acrescente a banana e liquidifique até virar um creme.
- Adicione o óleo de coco e as passas e bata até ficar homogêneo.
- Ainda batendo, junte o coco e o amendoim e bata por mais 1 minuto.
- Por fim, agregue o fermento e bata só o tempo de misturar.
- Despeje em fôrma de caseirinho
- Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 25 minutos ou até dourar e firmar (faça o teste do palito).

INGREDIENTES COBERTURA

- 1 xícara (chá) de leite de soja em pó
- 1/2 xícara (chá) de adoçante culinário
- 1 colher (sopa) de cacau em pó

MODO DE PREPARO

- Junte o leite em pó, o adoçante e o cacau em um recipiente que pode ser levado ao micro-ondas e misture bem com uma colher.
- Acrescente água, entre 100 e 150 ml, e mexa bem.
- Prove um pouquinho para saber se a proporção de ingrediente está boa. A consistência deve lembrar a de cobertura de bolo.
- Leve ao micro-ondas por 5 minutos, parando na metade do tempo para mexer.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore glitter ou use a imaginação.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE BACON

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de bacon
- 1 gema

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- Corte o bacon em cubinhos e leve para fritar, reserve.
- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturara todos ingredientes.
- Coloque metade do bacon na massa e misture, reserve a outra metade para jogar por cima.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos e depois decore com o restante do bacon frito.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de peito de peru
- 1 gema

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturar todos ingredientes.
- Coloque metade de peito de peru na massa e misture, reserve a outra metade para jogar por cima.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos e depois decore com o restante do peito de peru.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE CARNE DO SOL

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de carne do sol
- 1 gema
- Salsa a gosto
- Coentro a gosto
- Cebolinha a gosto

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturar todos ingredientes.
- Coloque a carne do sol frita, quentros, a salsa e a cebolinha na massa e misture.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar e polvilhe orégano.

DICA: Caso você não encontre Carne do Sol por ser um produto regional, pode substituir por charque (carne seca).

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de frango cozido e desfiado
- 1 gema
- Salsa a gosto
- Orégano

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO DO FRANGO

- Corte o peito de frango, lave com vinagre, tempere com alho e sal, leve ao fogo na panela de pressão com os temperos, tomate, cebola e quentro, refogue, depois acrescente um 300ml de água e deixe na panela de pressão por 20 minutos depois da pressão.
- Deixe esfriar e balance a panela ainda fechada para o frango desfiar.
- Escorra a água e utilize o frango com caseirinho.

MODO DE PREPARO

- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturar todos ingredientes.
- Coloque o frango cozido, orégano e a salsa na massa e misture.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar e polvilhe orégano.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.



CASEIRINHO TEND TUDO

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 100g de milho verde
- 100g de azeitona
- 100 g de calabresa
- 100g de peito de peru
- 1 gema
- Salsa a gosto
- Quentro a gosto
- Cebolinha a gosto

IMPORTANTE!



MODO DE PREPARO

- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturar todos ingredientes.
- Coloque a calabresa, peito de peru picado, azeitona, milho, quentro, a salsa e a cebolinha na massa e misture.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar e coloque a cobertura de queijo.



CASEIRINHO TEND TUDO

INGREDIENTES COBERTURA SALGADA DE BATATA

- 1 quilo de batata cozida quente
- 1/2 copo requeijão cremoso
- 1 e 1/2 xícara maionese
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- Cozinhe batata, passe no multiprocessador, na peneira ou amassador, acrescente requeijão, maionese e sal e misture.

INGREDIENTES COBERTURA DE CREME DE QUEIJO

- 7 colheres de sopa de margarina
- 9 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1/2 colher de sopa de sal,
- 50 g parmesão,
- 200g muçarela
- 1 litro de leite

MODO DE PREPARO

- Coloque na panela margarina, farinha de trigo, adicione o 1 litro de leite aos poucos e misture até ficar liso, deixe cozinhar por 2 minutos e acrescente o sal, parmesão e a mussarela.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.



FORNECEDORES

Polpas de Frutas – Marca Oba Oba - @distribuidorasolfoodservice
Chocolate em Pó - @chefconfeiteiro
Chocolate Barra- Melken, Sicao, Genuine, Norcau
Cortador de Brownie – Caparroz - @santeqstore
Batedeira – Philips Planetária PHP 500 Turbo 12 Velocidades
Forno Modelo PRP 004- @santeqstore, Cupom de Desconto -
COMEMORE
Panela Mexedora Amadinha - @santeqstore, Cupom de 5% Desconto –
COMEMORE
Dolmã e Vestimenta - @bule.atelie
Pasta Saborizante - @gustosiamec3
Manteiga - Itacolomy, Natural da Vaca
Farinha de Trigo – Finna, dona |Maria (Sem Fermento)
Açúcar- Refinado União
Açúcar Impalpável- Mix
Fermento Químico- Dr Okther
Leite Condensado- Moça, Itambé, Camponesa
Creme Culinário Ourolac - @distribuidorasolfoodservice
Corante em gel- Mago, Mix e ice Berg
Desmoldante – Pró 100
Embalagem Fornéavel - @ecopack, @sulformas
Bico 1A para decoração
Bico 1M para decoração
Bico Pétala para decoração
FORMAS FORNEAVÉIS - www.galvanoteck.com.br
<https://www.instagram.com/galvanotekembalagens/>
FORMAS DE ALUMÍNIO - www.lojascaparroz.com.br
<https://www.instagram.com/caparrozformas>
FORMA FORNÉAVEL PAPELÃO www.sulformas.com.br,
www.ecopackpro.com/produtos
<https://www.instagram.com/ecopackbrasil/> ,
<https://www.instagram.com/sulformas/>



FORNECEDORES

FORNO SANTEQ - Santeq.com.br

<https://www.instagram.com/santeqstore/> CUPOM DE DESCONTO
COMEMORE

MANGA DE CONFEITAR - Lojassantoantonio.com.br

<https://www.instagram.com/lojasantoantonio>

ESPATULA - www.lojasantoantonio.com.br

<https://www.instagram.com/lojasantoantonio>

BATEDEIRA Philco modelo 500 php, 11 velocidades, mais turbo

<https://philco.com.br/>

<https://www.instagram.com/philcobrasil/>

LIQUIDIFICADOR - <https://philco.com.br/>

www.instagram.com/philcobrasil



TABELA DE GRAMAGEM

Padrão de medidas			
PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	MEDIDOR	EQUIVALÊNCIA
Manteiga/Margarina	g	xícara (chá)	200g
Manteiga/Margarina	g	colher (sopa)	12g
Ovos	g	unidade	50g
Farinha de trigo	g	xícara (chá)	120g
Farinha de trigo	g	colher (sopa)	20g
Fermento Químico	g	colher (chá)	3g
Fermento Químico	g	colher (sopa)	10g
Leite em pó	g	xícara (chá)	100g
Leite em pó	g	colher (sopa)	10g
Óleo/Azeite doce	ml	xícara (chá)	220 ml
Óleo/Azeite doce	ml	colher (chá)	12ml
Sal	g	pitada	3g
Sal	g	colher (chá)	6g
Açúcar	g	xícara (chá)	200g
Açúcar	g	colher (chá)	15g
Açúcar mascavo	g	colher (sopa)	15g
Queijo Parmesão ralado	g	xícara (chá)	100g
Água / Leite Líquido	ml	xícara (chá)	220ml
Água / Leite Líquido	ml	colher (sopa)	15 ml
Chocolate em pó	g	xícara (chá)	150g
Chocolate em pó	g	colher (sopa)	15g
Chocolate em gotas	g	1 xícara (chá)	150g
Creme cheese	g	1 xícara (chá)	120g
Chocolate MM	unid	13 unidades	10g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (chá)	7g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (sopa)	14g
Canela em pó	g	colher (chá)	8g
Leite de coco	ml	xícara (chá)	220ml
Leite de coco	ml	colher (sopa)	20ml
Leite condensado	cx	unidade	395g
Leite condensado	g	xícara (chá)	220g
Leite condensado	g	colher (chá)	18g
Mel	ml	xícara (chá)	240ml
Mel	ml	colher (sopa)	18g
Cravo em pó	g	colher (chá)	2g
Gengibre em pó	g	colher (chá)	7 g
Coco ralado fino	g	xícara (chá)	100g
Goiabada	g	unidade	600g
Essência líquida	ml	colher (chá)	6ml
Amido de milho	g	xícara (chá)	150g
Amido de milho	g	colher (sopa)	8g
Cappucino	g	colher (sopa)	8g
Xerem de Castanha	g	xícara (chá)	100g
Amendoim moido	g	xícara (chá)	110g
Nesquik	g	colher (sopa)	15g
Corante gel	g	colher (sopa)	12g
Amêndoas/Nozes/Castanhas	g	xícara (chá)	140g
Gotas de chocolate	g	xícara (chá)	130g