

**E-BOOK**



# **CONES TRUFADOS**

**RECEITAS PARA FAZER E VENDER**



# Receita Base

## INGREDIENTES:

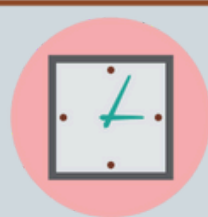
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 colher (sopa) de manteiga (50g)
- 200ml de leite integral
- 1 colher cheia de amido de milho (10g)

## MODO DE PREPARO:

1. Dilua o amido de milho no leite integral.
2. Em uma panela misture todos os ingredientes até formar um creme homogêneo.



**Porção:**  
10 á 15 unidades



**Preparo:**  
15m a 30m



**Custo total:**  
+/- R\$10,00

18

# Receita

## Base

Lembrando que nas receitas colocarei apenas a quantidade da base que vamos usar e os ingredientes principais para dar o sabor ao nosso Cone. Lembro novamente que não são todas as receitas que usaremos a base.

Para estar fazendo mais de 10 Cones você deve dobrar a quantidade de Material.

Exemplo: Para 20 ou 30 Cones faça o dobro ou triplo da receita base e do material usado para fazer os sabores dos Cones da sua escolha.

Dica: Utilize um saco de confeiteiro para colocar os recheios dentro das casquinhas.

# Sabor Morango



## INGREDIENTES:

- 2 colheres (sopa) de mistura em pó para sorvete de morango
- 300g de chocolate ao leite picado
- 200g de creme de leite
- Morangos cortados em pequenos pedaços (opcional para colocar nos Cones).

Obs . Essa receita não necessita da receita base.

## MODO DE PREPARO:

Pique a barra de chocolate ao leite. Em seguida, derreta os pedaços em banho-maria.

Junte o creme de leite e o sorvete em pó. Misture todos os ingredientes, até obter um creme liso e uniforme.

Deixe a trufa por duas horas na geladeira antes de rechear os cones.



**Porção:**

10 á 15 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$2,50 á R\$3,00



**Custo total:**

R\$ 12,00



**Lucro:**

R\$13,00 á R\$33,00

# Sabor Beijinho c/ Nutella



## INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de coco ralado
- 1 colher de sopa de margarina
- 8 casquinhas de sorvete
- 300g de chocolate ao leite derretido
- Nutella a gosto

Obs . Essa receita não necessita da receita base.

## MODO DE PREPARO:

Leve ao fogo o leite condensado, o coco ralado e a margarina.

Misture sem parar até soltar do fundo da panela.

Passe o chocolate derretido por dentro de toda casquinha de sorvete. Leve ao congelador por 5 minutos.

Adicione o beijinho e a Nutella a gosto no centro da casquinha e finalize com mais chocolate ao leite derretido.

Leve ao congelador por 10 minutos.



**Porção:**

8 á 10 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$3,50 á R\$4,00



**Custo total:**

R\$ 18,00



**Lucro:**

R\$10,00 á R\$40,00



# Sabor Floresta Negra

## INGREDIENTES:

- Receita-base
- 1 xícara de cereja em calda (140g)
- 200g de chocolate meio amargo

## MODO DE PREPARO:

Acrescente o chocolate meio amargo picado à receita base.

Mexa em fogo médio até ficar em ponto de brigadeiro mole (o brigadeiro começa a soltar do fundo da panela), esse ponto é o ideal para o recheio pois não escorre quando mordido e nem é duro demais como um brigadeiro.

Pique as cerejas em pequenos pedaços e, com o fogo desligado, misture a cereja em calda.

Coloque a calda da cereja aos poucos e experimente, deixe esfriar e depois e depois comece a trufar o cone.



**Porção:**  
10 unidades



**Preparo:**  
50m a 1:20hrs



**Preço unitário:**  
R\$2,00 á R\$2,50



**Custo total:**  
R\$ 9,90



**Lucro:**  
R\$10,10 á R\$15,10

# Sabor Brigadeiro Branco



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 200g de chocolate branco
- 5 gotas de essência de baunilha (opcional).

## MODO DE PREPARO:

Acrescente o chocolate branco à receita base.

Mexa até formar o ponto de brigadeiro mole.

Quando retirar a receita do fogo, acrescente as gotas de essência de baunilha.

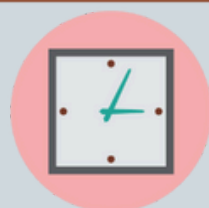
Experimente e verifique se deseja colocar mais essência.

O objetivo da baunilha é apenas dar um leve toque ao recheio.

Deixe esfriar e comece a trufar.



**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**  
R\$ 14,00



**Lucro:**  
R\$16,00 á R\$28,00

# Sabor Maracujá



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 300gr de chocolate branco
- 500gr de chocolate ao leite
- 80 ml de suco de maracujá concentrado

## MODO DE PREPARO:

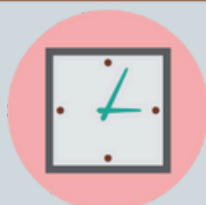
Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas. Na sequência, junte a receita base e o suco de maracujá.

Misture bem até obter um recheio cremoso. Deixe gelar por 20 minutos.

Após esse período, recheie os cones já revestidos com uma camada de chocolate ao leite por dentro. Finalize com uma cobertura de chocolate ao leite para tampar o cone.



**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**  
R\$ 16,00



**Lucro:**  
R\$14,00 á R\$26,00



# Sabor Torta de Limão



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 750g de chocolate branco picado
- 6 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de raspas de casca de limão
- 250g de chocolate ao leite picado para banhar.

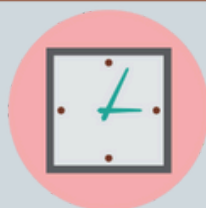
## MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate branco em banho-maria. Desligue o fogo, acrescente a receita base, o suco e as raspas de limão. Misture bem até formar um creme liso e homogêneo. Leve à geladeira por 20 minutos.

Derreta o chocolate ao leite em banho-maria e deixe esfriar um pouco. Passe com o pincel, uma camada de chocolate dentro dos cones. Deixe secar naturalmente e passe mais uma camada de chocolate. Depois de seco, com o auxílio de uma colher recheie os cones com o creme. Faça uma tampinha com o chocolate ao leite. Deixe secar.



**Porção:**  
18 á 20 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$2,50 á R\$3,00



**Custo total:**  
R\$ 26,00



**Lucro:**  
R\$19,00 á R\$34,00

# Sabor Prestígio



## INGREDIENTES:

- Receita Base
- 150 g de coco flocado
- 250 g de chocolate fracionado
- 1 colher (sopa) de essência de coco

## MODO DE PREPARO:

Coloque a receita base em uma panela juntamente com o coco flocado.

Coloque em fogo baixo e deixe ficar em um ponto um pouco mais duro que brigadeiro, reserve por 30 minutos.

Após acrescente 100 g de chocolate ralado.

Derreta o resto do chocolate e banhe os cones, após secar recheie os cones.

Banhe a ponta do cone e está pronto.

Depois disso é só colocar na embalagem e vender.



**Porção:**

18 á 20 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$2,50 á R\$3,00



**Custo total:**

R\$ 22,00



**Lucro:**

R\$23,00 á R\$38,00

# Sabor Oreo



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 8 colheres de sopa cheias de leite Ninho (80g)
- 2 pacotes de biscoito Oreo (16 unidades)
- 150g de chocolate branco.

## MODO DE PREPARO:

Adicione o chocolate e o leite Ninho à receita base.

Mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Triture o biscoito de forma grosseira. Não se preocupe com pedaços maiores.

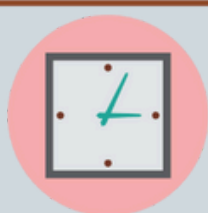
Depois de tirar a mistura do fogo, acrescente os biscoitos triturados e mexa até incorporar à massa.

Deixe esfriar e comece a rechear os cones.



**Porção:**

12 á 15 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**

R\$ 16,00



**Lucro:**

R\$20,00 á R\$36,50

# Sabor Sensação



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 2 colheres (sopa) de mistura em pó para sorvete de morango
- ½ caixa de morango
- ½ xícara de açúcar (opcional)

## MODO DE PREPARO:

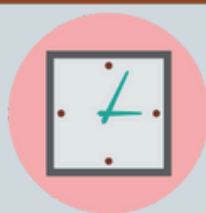
Pique os morangos em pequenos cubos. Adicione os morangos picados à receita base e com a mistura de sorvete e mexa bem até o ponto desejado.

Caso prefira fazer de uma forma diferente, faça uma geleia separada com os morangos picados e o açúcar.

E ao final, na montagem, coloque uma camada de recheio, uma camada de geleia e outra de recheio antes de fechar com o chocolate.



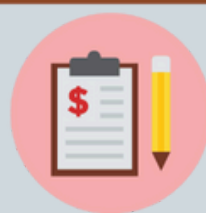
**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,50 á R\$4,00



**Custo total:**  
R\$ 18,00



**Lucro:**  
R\$17,00 á R\$30,00

# Sabor Leite Ninho



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 8 colheres de leite em pó (150g)
- (opcional) 100g chocolate ao leite
- (opcional) 100g chocolate meio amargo
- (opcional) ½ caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes numa panela, até obter uma mistura homogênea.

Deixe gelar por 30 minutos.

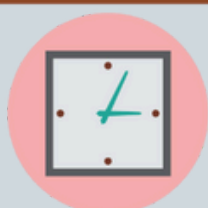
Em seguida, use a trufa de leite ninho para rechear os cones.

Finalize com uma tampa de chocolate ao leite.



**Porção:**

10 á 12 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**

R\$ 16,00



**Lucro:**

R\$14,00 á R\$26,00

# Sabor Nutella



## INGREDIENTES:

- Receita Base
- 350g de Nutella.
- 100g de chocolate meio amargo (opcional)

## MODO DE PREPARO:

Adicione a Nutella à receita base.

Mexa até o ponto de brigadeiro mole.

O chocolate meio amargo ajuda a quebrar o doce da Nutella mais o doce da receita base, se preferir, use o chocolate amargo.

Depois, deixe esfriar e comece a trufar os cones.



**Porção:**

10 á 12 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**

R\$ 16,00



**Lucro:**

R\$14,00 á R\$26,00

# Sabor Paçoca



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 10 paçocas
- ½ xícara de amendoim triturado (50g) (opcional).

## MODO DE PREPARO:

Amasse as paçocas e as adicione à receita base.

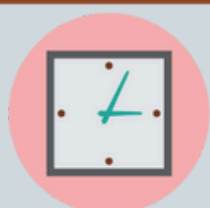
Mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Não se preocupe se as paçocas ficarem com pedaços maiores, isso ajuda a dar mais textura ao seu recheio.

Adicione o amendoim ao recheio, caso queira. Pode ser usado ainda para decorar o topo do cone ou para gourmetizar ainda mais, revista o cone inteiro de chocolate e quando ele estiver parcialmente seco, passe no amendoim até que cubra por completo.



**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**  
R\$ 14,00



**Lucro:**  
R\$16,00 á R\$28,00

# Sabor Churros



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 150 gramas de Doce de leite
- 1 colher de chá de canela em pó

## MODO DE PREPARO:

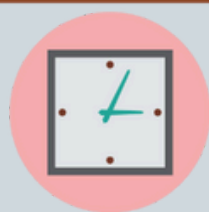
Adicione o doce de leite e a canela à receita base.

Mexa até alcançar o ponto desejado.

Depois, deixe esfriar e comece a trufar os cones.



**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**  
R\$ 16,00



**Lucro:**  
R\$14,00 á R\$26,00



# Sabor Doce de Leite



## INGREDIENTES:

- 250gr de Chocolate ao leite
- 500gr de Doce de leite

Obs: Essa receita não utiliza receita base.

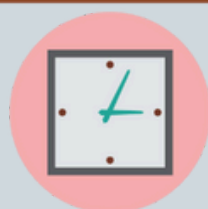
## MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, na quantidade desejada. Banhe as casquinhas por dentro, encha de chocolate e escorra a seguir para tirar o excesso.

Recheie com o doce de leite. Leve para gelar após adquirir consistência, preencha as casquinhas e coloque um pouco de chocolate em cima para fechar. Deixe secar.



**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**  
R\$ 16,00



**Lucro:**  
R\$14,00 á R\$26,00

# Sabor Romeu e Julieta



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 200 g de goiabada cortadas pequena.
- 25 g de queijo Parmesão.
- 100ml de água

## MODO DE PREPARO:

Adicione o parmesão à receita base e mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Pique a goiabada em cubos pequenos e leve ao fogo misturando a água e a goiabada, mexa até dissolver.

Caso queira, mas não é necessário que toda a goiabada dissolva, deixar alguns pedaços podem dar textura no recheio.

Dica: Dependendo da marca do parmesão, você precisará adicionar mais ou menos por conta do sal, teste até chegar no sabor ideal.

Dica: pode utilizar a goiabada cremosa também.



**Porção:**  
10 á 14 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**  
R\$ 16,00



**Lucro:**  
R\$14,00 á R\$33,00



# Sabor Chocomenta

## INGREDIENTES:

- Receita base
- 250g de chocolate meio amargo
- 10ml de essência de menta artificial
- 10ml de licor de menta (opcional)

## MODO DE PREPARO:

Adicione o chocolate à receita base e mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Quando chegar no ponto, retire a panela do fogo e acrescente a essência.

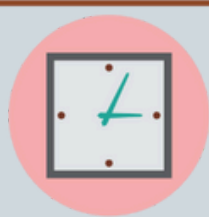
Mexa até incorporar ao recheio.

Caso queira dar um sabor um pouco mais forte, pode acrescentar o licor.

Acrescente ao final quando a mistura estiver fria para que o calor não faça com que o álcool evapore.



**Porção:**  
10 á 15 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,50 á R\$4,00



**Custo total:**  
R\$ 20,00



**Lucro:**  
R\$15,00 á R\$40,00

# Sabor Trufa Tradicional



## INGREDIENTES:

- 500 g de chocolate ao leite
- 10 casquinhas de sorvete
- ½ lata de creme de leite (sem soro)

Obs:Essa receita não necessita de receita base

## MODO DE PREPARO:

Derrega o chocolate e banhe a parte interna das casquinhas.

Leve ao freezer para endurecer

Reserve

O restante do chocolate misture com ½ lata de creme de leite sem soro

Preencha as casquinhas com a mistura

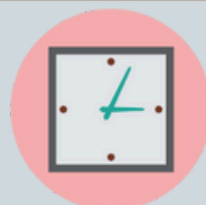
Tampe com chocolate ao leite

Pronto, agora é só colocar no congelador por 2 horas e servir em seguida.



Porção:

10 á 12 unidades



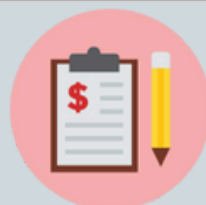
Preparo:

30m a 40m



Preço unitário:

R\$3,00 á R\$3,50



Custo total:

R\$ 16,00



Lucro:

R\$14,00 á R\$26,00

# Sabor Cappuccino



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 200g de chocolate meio amargo
- 2 colheres de sopa de café solúvel (20g)
- 1 colher chá (bem) rasa de canela

## MODO DE PREPARO:

Adicione o chocolate, o café e a canela à receita base.

Mexa até o ponto de brigadeiro mole.

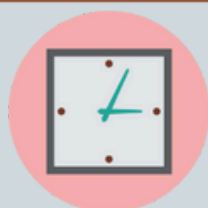
Depois, deixe esfriar e comece a trufar os cones.

Dica: Cuidado com a canela, não exagere ou terá que aumentar a quantidade dos outros ingredientes para salvar o recheio.



**Porção:**

10 á 12 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**

R\$ 15,00



**Lucro:**

R\$15,00 á R\$27,00

# Sabor Milho Verde



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 1 lata de milho verde
- 1 gema

## MODO DE PREPARO:

Adicione o milho e a gema à receita base.

Ainda não leve ao fogo, bata no liquidificador até atingir o ponto de uma mistura homogênea. (Não é necessário coar)

Coloque em uma panela e leve-a ao fogo até o ponto de brigadeiro mole.

Depois, deixe esfriar e comece a trufar os cones.

Dica: Caso queira incrementar, adicione ao final, meio pacote de coco ralado.

Dica: Essa receita é ótima para as comemorações de festa junina.



**Porção:**

10 á 12 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**

R\$ 15,00



**Lucro:**

R\$15,00 á R\$27,00

# Sabor Ameixa



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 200gr de ameixa sem caroço

## MODO DE PREPARO:

Pique a ameixa em pequenos pedaços e acrescente-a à receita base.

Mexa até o ponto de brigadeiro mole.

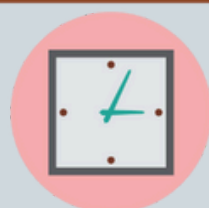
Caso tenha comprado a ameixa em conserva, ao final da receita, ao retirar do fogo, misture um pouco da calda ao recheio.

Depois, deixe esfriar e comece a trufar os cones.



**Porção:**

10 á 12 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**

R\$ 15,00



**Lucro:**

R\$15,00 á R\$27,00

# Sabor Chokito



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 50gr de flocos de arroz
- 130gr de açúcar

## MODO DE PREPARO:

Caramelize o açúcar.

Acrescente-a a receita base ao caramelo. (Muito cuidado com o ponto, caso passe, corre-se o risco de queimar e perder todo o caramelo).

Mexa até o ponto de brigadeiro mole.

A montagem desse cone é um pouco diferente: misture os flocos de arroz no chocolate derretido.

Revista o cone com o chocolate e os flocos de arroz para dar cara de bombom ao cone.

Recheie o cone e pronto.



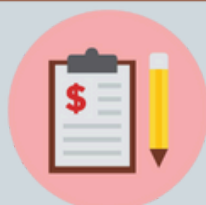
Porção:  
10 á 12 unidades



Preparo:  
30m a 40m



Preço unitário:  
R\$3,50 á R\$4,00



Custo total:  
R\$ 18,00



Lucro:  
R\$17,00 á R\$30,00



# Sabor Creme Belga



## INGREDIENTES:

- lata de leite condensado
- 500ml de leite integral
- 3 gemas peneiradas
- 2 colheres de sopa de amido de milho (10g)
- 3 colheres de sopa de leite em pó (30g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

OBS: Nessa receita não necessita da receita da base.

## MODO DE PREPARO:

Dentro de um recipiente, misture todos os ingredientes.

Mexa até formar uma mistura homogênea.

Leve ao fogo médio e mexa até ferver e formar uma textura de creme.

Continue mexendo o creme quente, raspando as bordas e depois deixe esfriar em um refratário.

Depois, deixe esfriar e comece a trufar os cones.

42



Porção:

11 á 15 unidades



Preparo:

30m a 40m



Preço unitário:

R\$3,50 á R\$4,00



Custo total:

R\$ 21,00



Lucro:

R\$17,50 á R\$39,00

# Sabor Ovomaltine



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 200gr Ovomaltine

## MODO DE PREPARO:

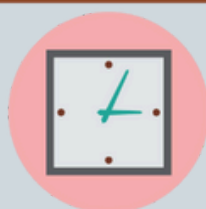
Adicione o Ovomaltine à receita base.

Leve ao fogo e mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Caso queira decorar, polvilhe Ovomaltine na parte de cima do cone com o chocolate ainda parcialmente mole.



**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**  
R\$ 14,00



**Lucro:**  
R\$16,00 á R\$28,00

# Sabor Chocolate Shot



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 150g de chocolate ao leite
- 100g de chocolate meio amargo
- 1 xícara cheia de amendoim triturado sem sal (100g)

## MODO DE PREPARO:

Adicione o chocolate meio amargo e o ao leite à receita base.

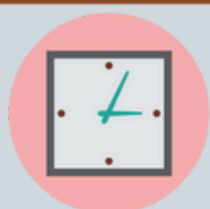
Leve ao fogo e mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Retire do fogo e, com a mistura ainda quente, acrescente o amendoim e misture bem até incorporar totalmente para que ele solte o sabor no recheio.

Depois, deixe esfriar e comece a trufar os cones.



**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,50 á R\$4,00



**Custo total:**  
R\$ 18,00



**Lucro:**  
R\$17,00 á R\$30,00

# Sabor Bombom Caribe



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 4 bananas prata grandes maduras (320g)
- ½ xícara de açúcar (65g)
- Suco de ½ limão (25ml)
- Canela (opcional)
- Corante marrom (opcional)

## MODO DE PREPARO:

Levar o açúcar e a banana com meio copo de água em uma panela até o açúcar caramelizar e a banana começar a se dissolver.

Acrescente a receita base à panela e mexa até o ponto de brigadeiro.

Depois, deixe esfriar e comece a trufar os cones.

Dica: O corante é para caso queira uma cor mais aproximada do bombom que tem um recheio um pouco mais escuro.



**Porção:**

10 á 12 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$3,50 á R\$4,00



**Custo total:**

R\$ 18,00



**Lucro:**

R\$17,00 á R\$30,00



# Sabor Chocolate c/ Pimenta

## INGREDIENTES:

- Receita base
- 250g de chocolate meio amargo
- 3 pimentas de-de-moça

## MODO DE PREPARO:

Lave bem as pimentas e abra, removendo as sementes e toda a parte de dentro delas. (A parte com maior ardência são as sementes, então vamos dar preferência para a casca que tem sabor e uma ardência moderada).

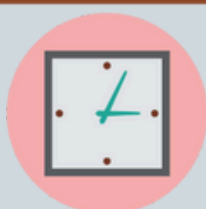
Adicione as pimentas e o chocolate à receita base.

Leve ao fogo e mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Depois de pronto, deixe esfriar e comece a trufar os cones.



**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**  
R\$ 16,00



**Lucro:**  
R\$14,00 á R\$26,00

# Sabor Caramelo Salgado



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 1 e ½ xícara de açúcar (375g)
- Sal a gosto (de preferência, flor de sal, mas pode ser usado o sal grosso com moderação).

## MODO DE PREPARO:

Caramelizar o açúcar na panela, com muito cuidado para não queimar.

Assim que o açúcar derreter e dourar, abaixe o fogo e adicione a receita base.

Coloque o sal em pitadas e experimente o caramelo até verificar que o gosto está satisfatório.

Doce com um leve toque salgado.

Mexa até o ponto de brigadeiro mole e após coloque ao cone.



**Porção:**  
10 á 15 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$2,50 á R\$3,00



**Custo total:**  
R\$ 12,00



**Lucro:**  
R\$13,00 á R\$33,00

# Sabor Abacaxi c/ Coco



## INGREDIENTES:

- Receita base
- 1 pacote de coco ralado (100g)
- 1 abacaxi maduro grande 1 litro da base.
- 1 colher de margarina

## MODO DE PREPARO:

Descasque o abacaxi e retire o talo do meio para que não amargue a receita. Pique em pedaços pequenos.

Em uma panela coloque 1 colher margarina e o abacaxi, mexa bem.

O abacaxi vai cozinhar no próprio suco, retire quando perceber que ele está bem molinho e o suco bem concentrado.

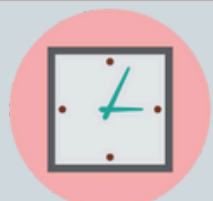
Misture o coco à receita base e mexa até o ponto de brigadeiro mais consistente.

Misture o abacaxi a receita base e coloque o suco aos poucos, pois ele irá amolecer nosso recheio.



**Porção:**

15 á 20 unidades



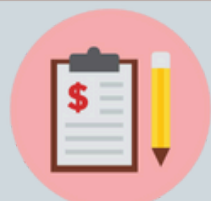
**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$2,50 á R\$3,00



**Custo total:**

R\$ 20,00



**Lucro:**

R\$17,50 á R\$40,00

# Sabor Kinder Bueno



## INGREDIENTES:

- Receita base.
- 200gr de avelã torrado
- 5 colheres de sopa de leite em pó (50g)

## MODO DE PREPARO:

Triturar a avelã em um liquidificador ou processador.

Importante: Vá com calma, pois quando bate demais, a avelã e outras oleaginosas esquentam e liberam óleo, virando pasta.

Adicione as avelãs picadas à receita base juntamente com o leite em pó.

Mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Depois de pronto, deixe esfriar e comece a trufar os cones.



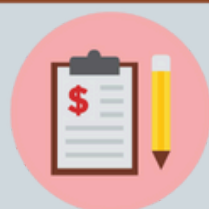
**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,50 á R\$4,00



**Custo total:**  
R\$ 20,00



**Lucro:**  
R\$15,00 á R\$28,00





# Sabor Caipirinha

## INGREDIENTES:

- Receita base
- Raspas da casca de dois limões
- Suco de 1 e ½ limão (75ml)
- Meia xícara de vodca ou cachaça (125ml)

## MODO DE PREPARO:

Adicione o suco de limão à receita base.

Leve ao fogo e mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Tire do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Quando estiver em temperatura ambiente, misture a vodca/cachaça.

É importante deixar esfriar, o calor excessivo pode fazer com que o álcool evapore.

Por fim, misture as raspas.



**Porção:**  
15 á 20 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$2,50 á R\$3,00



**Custo total:**  
R\$ 20,00



**Lucro:**  
R\$17,50 á R\$40,00

# Sabor Brigadeiro



## INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina
- 6 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 lata de creme de leite
- Power Ball e confeitos M&M's (a gosto)
- 500g de chocolate ao leite fracionado (para banhar)

Obs : Nessa receita não necessita da receita base.

## MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate ao leite fracionado e passe dentro da casquinha para selar e não ficar mole na hora de colocar o recheio.

Deixe secar naturalmente antes de empregar o recheio.

Faça a receita básica de brigadeiro, levando o leite condensado, a margarina e o achocolatado em pó ao fogo médio e mexendo até soltar do fundo da panela.

Depois de frio, misture uma lata de creme de leite e bata na batedeira por 5 minutos.

Deixe na geladeira, até ficar consistente.

Recheie e passe chocolate derretido na boca do cone para “lacrar”.

Por último, passe a ponta nos confeitos e espere secar antes de embrulhar.



**Porção:**  
15 á 17 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**  
R\$ 22,00



**Lucro:**  
R\$23,00 á R\$37,50

# Sabor Frutas Vermelhas



## INGREDIENTES:

- 300gr de Chocolate Branco
- 100gr de creme de leite
- 10gr de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Frutas Vermelhas

Obs: essa receita não necessita da receita base

## MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, derreta o chocolate branco em banho-maria ou micro-ondas.

Em um recipiente separado, coloque o creme de leite e o Pó de Frutas Vermelhas. misture bem até dissolver. Acrescente na Cobertura derretida e misture bem até formar uma trufa.

Depois de pronto, deixe esfriar e comece a trufar os cones.



**Porção:**

10 á 12 unidades



**Preparo:**

30m a 40m



**Preço unitário:**

R\$3,00 á R\$3,50



**Custo total:**

R\$ 16,00



**Lucro:**

R\$14,00 á R\$26,00

# Sabor Nutella c/ Morango



## INGREDIENTES:

- Receita Base
- 350g de Nutella
- ½ caixa de morango
- 100g de chocolate meio amargo (opcional)

## MODO DE PREPARO:

Adicione a Nutella à receita base.

Mexa até o ponto de brigadeiro mole.

Pique os morangos e para o final.

O chocolate meio amargo ajuda a quebrar o doce da Nutella mais o doce da receita base, se preferir, use o chocolate amargo.

Depois, deixe esfriar e acrescente os morangos picados comece a trufar os cones.



**Porção:**  
10 á 12 unidades



**Preparo:**  
30m a 40m



**Preço unitário:**  
R\$3,50 á R\$4,00



**Custo total:**  
R\$ 17,00



**Lucro:**  
R\$18,00 á R\$31,00