A FANTÁSTICA FÁBRICA DE BISCOITOS

Nani Magalhães



ÍNDICE

03-Massa de Baunilha Tradicional
04- Massa de Chocolate Simples
05- Massa Ginger Bread
06- Massa Chocolate
07- Massa de Leite em Pó
08- Massa de Amêndoa]
09- Massa de Leite Condensado
10-Massa de Pão de mel
11- Massa de Mel
12- Macaron Cookie
13- Macaron Cookie de Leite Ninho
14- Crinkles de Chocolate
15- Crinkles de Leite Ninho
16- Linzer Cookie
17- Shortbread
18- Brownie Cookie
19- Cookie Recheado
20- Pop Tart

ÍNDICE

21- Whoopies
22- Cookie Tart
23- Cookie Tart Recheio
24- Rosetas Amanteigadas
25- Peach Cookies
26- Pumpkin Cookie
27- Biscoito salgado de Queijo
28- Biscoito salgado de Fubá
29- Coração Recheado
30- Biscoito tipo Passa Tempo
31- Salame de Chocolate Escuro
32- Salame de Chocolate Branco
33- Moon Cake
34- Moon Cake Recheio
35- Alfajor Argentino
36- Cookie Americano
37- Massa de Churros
38- Massa de Ovomaltine

03

Massa de Baunilha

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 200 g de açúcar
- 500 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- ½ colher de chá de fermento em pó (opcional)
- 1 colher de chá Essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- Tenha farinha extra caso necessário

MODO DE PREPARO: AULA 1 (TRADICIONAL)

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: ATÉ 3 MESES



04

Massa de Chocolate simples

INGREDIENTES

- 225 g de manteiga
- 160 g de açúcar
- 250 g de farinha de trigo
- 80 g de chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- ¼ de colher de chá de fermento em pó (opcional)

MODO DE PREPARO: MESMO METODO AULA 1

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: ATÉ 3 MESES



05

Massa Ginger bread

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga
- 1 xicara de açúcar mascavo
- ½ xicara de açúcar refinado
- 2 ovo
- 800 g de farinha d trigo
- 1 pitada de sal
- ½ xicara de creme de leite
- ½ xicara de mel
- Canela, cravo em pó, cardamomo a gosto

MODO DE PREPARO: MESMO METODO AULA 1

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: ATÉ 3 MESES

Esse é um biscoito típico americano, muito apreciado principalmente em datas festivas como Natal, Páscoa, Thanks Giving entre outras.





06

Massa de Chocolate

INGREDIENTES

- 50 g de chocolate meio amargo derretido
- 100 g de manteiga
- 50 g de açúcar mascavo
- 1 gema
- 10 g de chocolate 50 % cacau
- 200 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

Misture a farinha e o chocolate em pó peneirando e reserve. Na batedeira usando a raquete, leve a manteiga e o açúcar para bater em velocidade média/ alta até ficar clara e cremosa. Adicione então a gema e em seguida o chocolate derretido. Diminua a velocidade da batedeira e vá adicionando os secos, pouco a pouco, e bata somente até a farinha envolver a massa formando uma farofa. Coloque a mistura sobre uma bancada e amasse, sem sovar demais, só até obter uma massa uniforme e lisa. Coloque a massa sobre um plástico e cubra com outro plástico Com ajuda de um rolo abra a massa com aproximadamente meio centímetro de espessura Corte usando cortadores de metal ou plástico.

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: ATÉ 3 MESES

07

Massa de Leite em Pó

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 1 gema
- 150 g de farinha de trigo
- 50 g de leite em pó Ninho
- 1 pitada de sal (menos de 1 g)

MODO DE PREPARO: MESMO METODO AULA 1

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: ATÉ 3 MESES



08

Massa de Amêndoa

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 1 gema
- 180 g de farinha de trigo
- 50 g de farinha de amêndoas
- 2,5 ml de essência de amêndoas
- 1 pitada de sal (menos de 1 g)

MODO DE PREPARO: MESMO METODO AULA 1

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: ATÉ 3 MESES



09

Massa de Leite Condensado

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 50 g de leite condensado
- 100 g de manteiga
- 220 g de farinha de trigo
- 50 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1/2 colher de chá ou pasta saborizante de sua preferência)s
- 1 pitada de sal (menos de 1 g)

MODO DE PREPARO: AULA 43

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS



10

Massa Pão de Mel

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga
- 120 ml de mel
- 180 g de açúcar
- 1 ovo
- 14 g de chocolate em pó
- 6 g de cravo em pó
- 12 g de canela em pó
- 700 g farinha de trigo
- 50 ml de rum ou conhaque

MODO DE PREPARO: MESMO METODO AULA 1

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: ATÉ 3 MESES



11

Massa de Mel

INGREDIENTES

- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 150 g de mel
- 1 ovo
- 425 g de farinha de trigo
- Farinha extra caso necessário

MODO DE PREPARO: MESMO METODO AULA 1

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: ATÉ 3 MESES



12

Macaron cookie

INGREDIENTES

- 2 claras
- 1 pitada de sa
- l 100 g de açúcar refinado
- 40 g de chocolate em pó 33% cacau
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 200 g de coco ralado

MODO DE PREPARO: AULA 41

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS



13

Macaron Cookie de Leite Ninho

INGREDIENTES

- 2 claras
- 1 pitada de sal
- 100 g de açúcar refinado
- 40 g de leite ninho
- 1/2 colher de chá de essência de amêndoa
  200 g de amêndoa laminada

MODO DE PREPARO: AULA 41

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS



14

Crinkles de Chocolate

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 100 g de açúcar refinado
- 30 ml de óleo de canola ou óleo de coco
- 40 g de chocolate 50% cacau
- 140 g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- ½ colher de chá de fermento em pó
- (essências, pasta saborizante, especiarias , bebidas alcoólicas a gosto)

MODO DE PREPARO: AULA 33

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS



15

Crinkles de Leite Ninho

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 100 g de açúcar refinado
- 50 g de manteiga
- 60 g de leite Ninho
- 200 g de farina de trigo
- 1 pitada de sal
- ½ colher de chá de fermento em pó (essências, pasta saborizante, especiarias , bebidas alcoólicas a gosto)

MODO DE PREPARO: AULA 33

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS



16

Linzer Cookies

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 120 g de manteiga
- 120 g de açúcar refinado
- 240 g de farinha de trigo
- 70 g de farinha de amêndoa
- ½ colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- ½ colher de chá de canela em pó
- (raspa de limão a gosto)

MODO DE PREPARO: AULA 31

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: DEPENDE DO RECHEIO QUE USAR



17

Shortbread

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 150 g de açúcar refinado
- 350 g de farinha de trigo
- raspa de 1 limão
- suco de 1/2 limão
- 70 g de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de amêndoa
- 1/2 xicara de frutas secas (damasco, cereja)

MODO DE PREPARO: AULA 44

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS



18

Brownie Cookie

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 120 g de chocolate ao leite
- 30 g de manteiga
- 90 g de farinha de trigo
- 90 g de Açúcar refinado
- ½ colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- ½ colher de chá de canela em pó
- raspa de limão a gosto)

MODO DE PREPARO: AULA 45

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS



19

Cookie Recheado

INGREDIENTES

- 1140 g de manteiga sem sal, macia
- 80 de açúcar refinado
- 160 g de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 340 g de farinha de trigo
- 1/4 de colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 280 g de chocolate em gotas ou picado

MODO DE PREPARO: AULA 37



20

Pop Tart

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 50 g de açúcar confeiteiro
- 20 g de leite em pó
- 1 gema
- 150 g de farinha de trigo

RECHEIO

- 1500 g de abacaxi picado
- 25 g de glucose
- 40 g de açúcar
- 50 g de coco ralado (podendo optar por não colocar)
- Canela à gosto

MODO DE PREPARO: AULA 32

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: DEPENDE DO RECHEIO UTILIZADO



21

Whoopies

INGREDIENTES

- 250 g de farinha
- 1 pitada de sal
- 30 g de chocolate em pó 50% cacau
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 115 g de manteiga
- 200 g de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 110 ml de leite
- 10 ml de vinagre de maçã

MARSHMALLOW

- 45 g de Clara
- 115 g de açúcar
- 12 g de glucose
- 35 g de água
- 6 g de gelatina
- 20 ml de água para hidratar
- Corante
- Essência de sua preferência

MODO DE PREPARO: AULA 42



22

Cookie Tart

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 1 ovo
- 50 g de açúcar refinado
- 50 g de açúcar mascado
- 30 g de chocolate em pó 50 %
- 360 g de farinha de trigo
- 1 Pitada de sal
- 1 colher medidora de café de café solúvel
- 7,5 ml ou meia colher de sopa de baunilha
- Algumas gotas de água quente para diluir o café solúvel

MODO DE PREPARO: AULA 29



23

Cookie Tart Recheio

INGREDIENTES

- 200 g chocolate branco nobre
- 40 g creme de leite
- Pasta saborizante à gosto
- corante
- e o que mais sua imaginação mandar (granulados, flores de açúcar, castanhas e ect)

MODO DE PREPARO: AULA 29



24

Rosetas Amanteigadas

INGREDIENTES

- 200 g de farinha de trigo
- 100 g de Açúcar de confeiteiro
- 100 g de Manteiga
- 1 ovo
- Pasta saborizante
- corante em gel se optar por usar

MODO DE PREPARO: AULA 30

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: DEPENDE DO RECHEIO UTILIZADO



25

Peach Cookie

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 200 g de açúcar
- 60 g de manteiga
- 80 g de creme de leite
- 1 colher de chá de limão (ou vinagre)
- 350 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de essência
- Suco de pêssego para banhar
- Açúcar para cobrir

MODO DE PREPARO: AULA 34

RENDIMENTO: DEPENDE DO TAMANHO DE SEUS BISCOITOS
VALIDADE: DEPENDE DO RECHEIO UTILIZADO



26

Pumpkin Cookie

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga
- 200 g de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 600 g de farinha de trigo
- Raspas e suco de 1/2 laranja
- 1 pitada de sal
- 1/4 de colher de chá de especiarias

RECHEIO

- 200 g de purê de abobora (moranga ou japonesa)
- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 40 g de manteiga
- Canela e cravo à gosto

MODO DE PREPARO: AULA 48



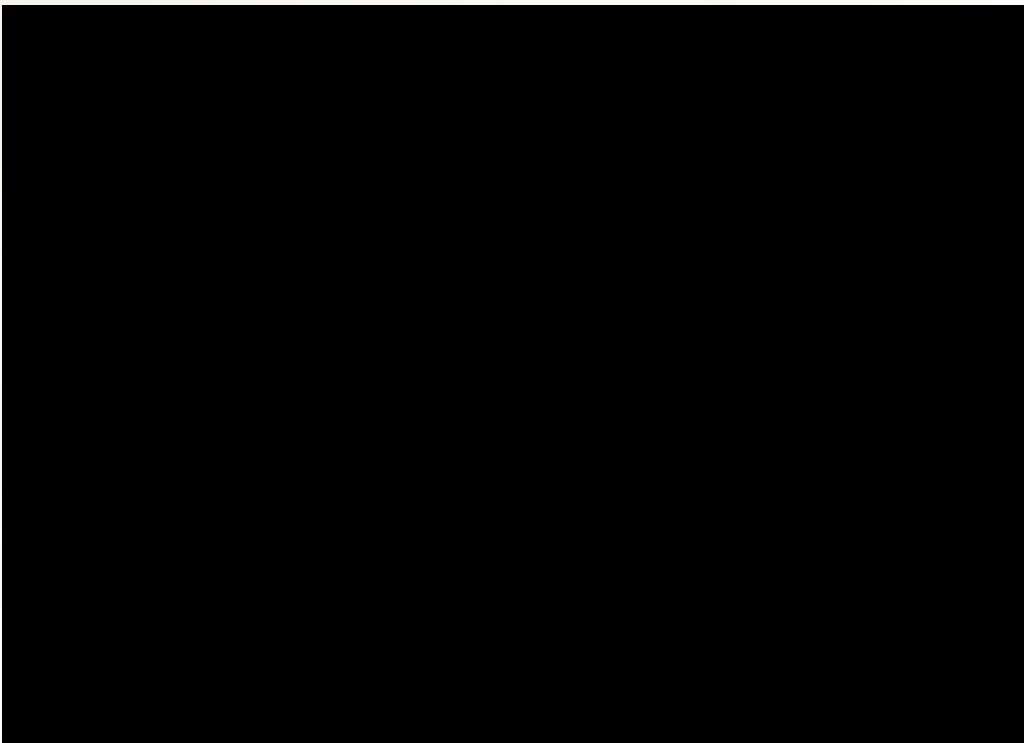
27

Biscoito Salgado de Queijo

INGREDIENTES

- 100 g de queijo ralado parmesão industrializado
- 150 g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 75 g de manteiga
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO: AULA 40



29

Coração Recheado

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate branco
- 50 g de chantilly + 150 g de chantilly
- Pode saborizar

MODO DE PREPARO: AULA 39



30

Biscoito Tipo Passa Tempo

INGREDIENTES

- 300 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 ovo
- 200 g de açúcar refinado
- 70 g de leite Ninho
- 1/2 xic de creme de leite
- 200 g de manteiga

RECHEIO

- 125 g de açúcar confeiteiro
- 50 g de Manteiga
- 20 g de chocolate 50 %
- 30 g de Leite Condensado
- 60 g de Nutella
- Água QB

MODO DE PREPARO: AULA 47



31

Salame de Chocolate Escuro

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite
- 200 g de biscoito tipo maltado
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 30 g de creme de leite
- 100 g de castanhas de caju
- 2 colheres de sopa de whisky (20 ml)
- 1 pitada de sal
- Açúcar gelado para passar os salames

MODO DE PREPARO: AULA 46



32

Salame de Chocolate Branco

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate branco
- 200 g de biscoito tipo maltado
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente
- 20 g de cramberries
- 30 g de damascos secos
- 30 g de pistache
- 30 g de creme de leite
- 2 colheres de sopa de rum (20ml)
- 1 pitada de sal
- Açúcar gelado para passar os salames

MODO DE PREPARO: AULA 46



33

Moon Cake

INGREDIENTES

- 60 g de açúcar
- 120 g de manteiga em temperatura ambiente
- 20 g de ovo batido
- 25 g de leite condensado
- 260 g de farinha de trigo
- 20 g de leite em pó
- 1/2 colher de chá de baunilha

MODO DE PREPARO: AULA 49



34

Moon Cake Recheio

INGREDIENTES

- 60 g de açúcar refinado
- 20 g de farinha de trigo
- 20 g de leite em pó
- 20 g de farinha de coco
- 30 g de leite condensado
- 90 g de leite de coco
- 45 g de manteiga
- 2 gemas

MODO DE PREPARO: AULA 49



35

Alfajor Argentino

INGREDIENTES

- 400 g de farinha de trigo
- 100 g de amido de milho
- 200 g manteiga
- 200 g de açúcar refinado
- 15 g de cacau em pó ou
- 5 g de fermento em pó
- 5 de bicarbonato
- 1 colher de sopa de mel
- 1/2 colher de chá de essência toffee
- 2 ovos
- raspas de 1 laranja

MODO DE PREPARO: AULA 35



36

Cookie Americano

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 180 g de açúcar mascavo
- 50 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 200 g de chocolate em gotas
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO: AULA 36



37

Massa de Churros

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 100 g de doce de leite
- 350 g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO: BATER A MANTEIGA COM O DOCE DE LEITE E SEGUIR MESMO METODO DA AULA 01



Massa de Ovomantine

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 60 g de açúcar refinado
- 100 de Ovomaltine
- 1 gema
- 250 g de farinha de trigo
- 10 g de chocolate em pó 33%

MODO DE PREPARO: MESMO METODO AULA 1

