

Delícia de Renda Extra

RECEITAS FÁCEIS QUE FAZEM SUCESSO

https://deliciaderendaextra.com/
contatodeliciaderendaextra@gmail.com
Instagram @vital_cakess

SEJA MUITO BEM VINDO AO MEU LIVRO GRATUITO

Quem sou eu?

Me chamo Danielle Vital, Sou formada em finanças e boleira. Conheci a confeitaria em 2015, onde encontrei muitos obstáculos e muitas dificuldades com receitas que não davam certo e só faziam com que eu perdesse dinheiro e ingredientes. Depois de anos e com bastante experiência resolvi criar meu próprio livro para que de alguma forma eu possa ajudar pessoas que estão iniciando.





Então faça bom proveito das minhas Receitas secretas!

Este E-book gratuito esta incrível com minhas receitas super secretas e especiais de sucesso!
Aqui você vai encontrar 11 receitas minhas que selecionei a dedo para te presentear.
Bom eu espero que goste, pois uso no dia a dia todas essas receitas e assim seu cardápio de doces ficará ainda mais atrativo,
E com isso você fidelize cada vez mais seus clientes e aumente sua renda na confeitaria.

Um grande beijo!

Danielle Vital de Oliveira

Fale conosco

11-94352-7193

Índice

Bolo de Chocolate.....4
Bolo de Nega Maluca.....5
Bolo Cocada.....6
Bolo de limão.....7
Cobertura bolo de limão.....8
Bolo de Cenoura.....9
Cobertura bolo de Cenoura.....10
Bolo s/ glúten s/ lactose.....11
Bolo de mandioca cremoso.....12
Torta de atum.....13
Brigadeiro Tradicional.....14
Agradecimentos.....15

https://deliciaderendaextra.com
contatodeliciaderendaextra@gmail.com
Instagram @vital_cakess

Todos os Direitos Autorais São Reservados a Danielle Vital de Oliveira

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes

2 ovos
1 xícara de açúcar (200g)
1/2 xícara de óleo
1 xícara de leite (240ml)
2 xícaras de farinha de trigo (250g)
1/2 xícara de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento.



Modo de Preparo:

1 - Em um recipiente acrescente os 3 primeiros ingredientes misture muito bem com uma colher ou fuê.

2 - Acrescente o leite e o chocolate (peneirado) e misture tudo,

3 - Adicione a farinha de trigo e mexa somente para mistura e por último o fermento.

4 - A seguir, coloque em uma forma de 22 de diâmetro untada com margarina e trigo. Leve para o forno por aproximadamente 35 minutos

.

Cobertura: Brigadeiro página 10

BOLO NEGA MALUCA

Ingredientes

3 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de óleo
1 xícara de água quente (240ml)
2 xícaras de farinha de trigo (250g)
1/2 xícara de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento



Modo de Preparo:

1 - Em um recipiente acrescente os ovos, o chocolate, açúcar e misture bem com o auxilio de um fuê, adicione a farinha de trigo e a água quente já misturada com o óleo misture tudo muito bem, e por último acrescente o fermento e termine de misturar.

2 – Coloque a massa em uma forma untada com margarina e trigo e leve ao forno por aproximadamente 30 min.

Cobertura: Brigadeiro página 10.

BOLO DE COCADA

Ingredientes

3 Ovos
1 xícara de açúcar (225g)
1/2 xícara de óleo (120ml)
1 garrafinha de leite de coco
100gr de coco ralado
2 xícaras de trigo (250g)
1 colher de sopa de fermento

Calda:
1 xicara de açúcar
1/4 de xicara de água
100g de coco



Modo de Preparo:

Calda.
Em uma panela coloque o açúcar leve para fogo mexendo de vez em quando mas fique de olho pois queima rápido se descuidar, quando derreter todo açúcar acrescente a água aos poucos e mexa rapidamente até derreter o açúcar por completo, faça com o restante da água, mas coloque aos poucos.

Em uma forma de 22 cm unte muito bem sem dó mesmo com margarina, e coloque a calda no fundo, espere esfriar coloque o coco por cima e reserve.

Modo de preparo da massa:

Em um recipiente coloque os ovos, açúcar, óleo mexa tudo muito bem se possível com fuê, acrescente o leite de coco, deixando tudo bem homogêneo e acrescente a farinha de trigo, o coco, mexendo com o fuê de dentro para fora somente para misturar tudo pois depois que coloca o trigo não pode ficar mexendo muito, e por último o fermento. Coloque na forma por cima da calda e leve para assar por aproximadamente 35 minutos. Faça o teste do palito e retire do forno, Espere uns 5 minutos não mais que isso pois o bolo deve ser logo em seguida desenformado se não pode grudar no fundo da forma por causa da calda.

BOLO DE LIMÃO

Ingredientes

2 Ovos
1 Xícara de açúcar (200g)
1/2 Xícara de óleo (120ml)
1 Xícara de leite 240ml
1 pacote gelatina sabor limão
2 Xícaras de farinha de trigo 250g
1 colher sopa de fermento em pó



Modo de preparo

1- Coloque em um recipiente os 3 primeiros ingredientes mexer por 2 minutos com uma colher ou fuê,

2 - Acrescente o leite e o trigo mexer até misturar tudo completamente e por último acrescente o pó da gelatina e o fermento.

3 - Mexer rapidamente, só para incorporar a massa, colocar em uma forma untada de 22 de diâmetro com furo no meio, (tipo forma de pudim) assar por aproximadamente 30 minutos.
Cobertura pagina a seguir

BOLO DE LIMÃO 2 PARTE COBERTURA

Ingredientes

1 lata de leite condensado
suco de 2 limões grandes



Modo de preparo

1- Em um recipiente mexer muito bem os dois ingredientes até obter uma textura mais grossa.
2 - Deixar na geladeira por 30 minutos

Decore com raspas de limão, cuidado para não raspar a parte branca do limão que amarga.

BOLO DE CENOURA

Ingredientes

3 ovos
1/2 xícara de óleo 100 ml
1/2 xícara de chá de água (100ml)
1 pitada de sal
1 xícara de chá de açúcar (200g)
1 cenoura média (150g)
2 xícaras de chá de farinha de trigo (250g)
1 colher de sopa de fermento.



Modo de preparo

1 - No liquidificador coloque os 6 primeiros ingredientes, bata por 3 minutos.

2 - Coloque a mistura do liquidificador em um recipiente e acrescente a farinha de trigo, misture com uma colher e por último o fermento.

3 - Coloque em uma assadeira de furo no meio 22cm de diâmetro untada, leve ao forno por aproximadamente 30 minutos

BOLO DE CENOURA
PARTE 2 - COBERTURA

Ingredientes

1 leite condensado
2 caixas de creme de leite
50g de chocolate 50% cacau.



Modo de preparo

Numa panela coloque todos ingredientes misture muito bem, leve ao fogo médio mexendo sempre, quando ferver conte 6 minutos e desligue o fogo.
Coloque por cima do bolo (Frio) já desenformado na embalagem ou prato.

Atenção: Deixe o bolo esfriar completamente, para depois colocar a cobertura.
Granulado opcional

BOLO S/ GLUTÉN S/ LACTOSE

Ingredientes

2 xicaras chá de farinha de arroz
2 colheres de sopa de margarina
1 xicara de chá de açúcar
2 ovos
400ml de leite s/ lactose
Essência de baunilha a gosto
1 colher de sopa de fermento



Modo de preparo

1 – Em um recipiente misturar os ovos com a margarina e o açúcar, misturar tudo muito bem, acrescentar a essência de baunilha, o leite e mexer tudo, acrescente a farinha de arroz e o fermento e termine de misturar.

2 – Coloque a massa numa forma untada de 22cm e leve ao forno por 45min aproximadamente,

BOLO DE MANDIOCA CREMOSO



Ingredientes

200 ml de leite coco
1/2 Xicara de óleo (120ml)
3 ovos médios
1 /2 Xicara de leite ou 120ml
1. 1/2 Xicara de açúcar
500g de mandioca ralada crua
50g de coco ralado ou 1/2 xicara
50g de parmesão ralado ou 1/2 xicara
1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

No liquidificador coloque os ovos, o açúcar, o óleo e bata por uns 3 minutos acrescente o leite, leite de coco e a mandioca crua ralada e bata mais um pouco até ficar tudo bem homogêneo.
E por último coloque o coco ralado, queijo ralado e o fermento e termine de misturar com uma colher.

Unte uma forma com margarina e trigo coloque a Massa. Leve para assar por aproximadamente 55minutos...ou até assar completamente pois varia de forno pra forno

TORTA DE ATUM

Ingredientes

1 e 1/2 xícara chá de leite (360)
1/2 xícara chá de azeite (120ml)
2 xícaras de chá de trigo (240g)
3 ovos
4 colheres de sopa de queijo parmesão
1/2 colher de chá de sal
1 colher de sopa de fermento



Modo de preparo

1 – Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma massa homogênea.
Para o recheio
4 colheres de azeite
1 cebola picada
2 latas de atum
2 tomates maduros sem peles
1/3 de xícara de azeitonas
orégano / sal á gosto

Modo de preparo:
Em uma panela aqueça azeite e refogue a cebola até murchar, coloque o atum escorrido, o tomate, a azeitona, o orégano e a salsinha, tempere com sal e pimenta do reino. Misture tudo e logo em seguida retire do fogo. Espalhe metade da massa numa assadeira untada com azeite e trigo Coloque o recheio e cubra com a massa restante. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos

BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 cremes de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de manteiga
50g de chocolate em pó 50% cacau



Modo de preparo

1 - Numa panela coloque o leite condensado, o trigo e o chocolate misture muito bem, acrescente o creme de leite, leve ao fogo médio mexendo sem parar.

2 - Quando começar a desgrudar do fundo da panela mexa por
mais 3 minutos e em seguida desligue o fogo.

3 - Retire da panela espere esfriar para depois enrolar. Não esqueça de cobrir com plástico filme, assim não cria uma película

4 - Rende aproximadamente 40 brigadeiros

AGRADECIMENTOS

Meu e-book de receitas gratuitas chegou ao fim. Lembrando que aqui estão minhas receitas especiais e secretas. Então use com muito carinho e abuse da criatividade .

Está apostila é apenas um bônus, caso você queira montar seu negócio e faturar muito, no conforto da sua casa, meu Livro tem 50 receitas com todo passo a passo não perca tempo, adquira já este livro para mudar de vez sua vida financeira clicando no "Clique Aqui"

