

Editora Book Brothers



20 RECEITAS DE DOCES GOURMET

20 RECEITAS DE DOCES GOURMETS IRRESISTÍVEIS

VOLUME 1 - 2020

editora
BOOK BROTHERS

1. CAMAFEU DE NOZES



O camafeu de nozes banhado em chocolate branco é um doce fino ideal para casamentos. A receita é simples, prática e resulta em um doce requintado e de sabor único!

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de Chocolate em Pó solúvel
- 1 xícara (chá) de noz moída
- 300 g de foudant
- manteiga para untar
- nozes picadas para decorar

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado com as gemas, o açúcar e o Chocolate em Pó e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender da panela (cerca de 10 minutos);
2. Acrescente as nozes, misture bem e retire do fogo;
3. Despeje a massa em um prato untado e deixe esfriar;
4. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e reserve;
5. Derreta o foudant em banho-maria, até ficar com consistência cremosa;
6. Pingue água, se necessário. Coloque os docinhos no foudant, retire com o auxílio de um garfo e escorra o excesso;
7. Decore-os com um pedacinho de noz e coloque o docinho sobre uma superfície para secar;

CONGELAMENTO:

1. Se desejar, congele os docinhos antes de banhá-los;
2. Para isso, disponha-os em camadas, em uma embalagem de plástico rígido, separados por filme plástico;
3. Cubra com filme plástico e feche bem a embalagem;
4. Etiquete e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses;
5. Para descongelar, retire-os da embalagem e deixe-os, em temperatura ambiente por cerca de 4 horas;
6. A seguir, banhe-os na calda de caramelo ou foudant.

2. TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO COM LIMÃO



A trufa de chocolate branco com limão combina perfeitamente o sabor doce com o amargo. A receita da trufa é de dificuldade média e o resultado é um doce fino e suave ao paladar.

INGREDIENTES:

- 1/3 xícara + 1 colher (sopa) de leite condensado
- Raspas da casca de 1 limão
- 18 colheres de sopa de chocolate branco picado
- Pitada de sal (apenas para realçar o sabor doce)
- 1/4 de xícara de manteiga sem sal picadinha
- 2 colheres (chá) de suco de limão
- Açúcar cristal para passar o doce

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela misture o leite condensado e as raspas de limão;
2. Leve a mistura em fogo baixo e mexa até levantar fervura;
3. Retire do fogo, tampe a panela e deixe descansar por 20 minutos;
4. Após o creme descansar, retire a tampa e leve para reaquecer até ferver novamente;
5. Em um recipiente misture o chocolate branco, a manteiga e o sal;
6. Peneire o creme (leite condensado + raspas de limão) sobre a vasilha com chocolate;
7. Leve o recipiente a banho-maria e mexa delicadamente até derreter o chocolate e formar uma mistura homogênea;
8. Depois que retirar do fogo, acrescente o suco de limão;
9. Coloque o doce em um prato untado (com manteiga ou margarina) e cubra com papel filme;
10. Refrigere por 4 horas;
11. Para enrolar, passe só um pouquinho de manteiga na mão e faça as bolinhas;
12. Depois é só passar no açúcar e colocar na forminha.

3. CAMAFEU DE MORANGOS



Camafeus de morango combinam com qualquer tipo de festa, inclusive casamentos. A receita e o modo de fazer são simples e levam poucos ingredientes.

INGREDIENTES

- 100 g de morangos
- 200 g de leite em pó
- 1 lata de leite condensado
- 300 g de chocolate ao leite ou meio amargo

MODO DE PREPARO

1. Lave os morangos bem e em seguida retire os talinhos de cima do morango e coloque em cima de uma toalha de papel para absorver a água
2. Em um recipiente, misture o leite condensado com o leite em pó e mexa até formar uma massa macia e que dê para enrolar assim

como um brigadeiro, caso seja necessário, acrescente mais leite em pó.

3. Enrole os morangos dentro da massa.
4. Coloque-os sobre papel manteiga e deixe secar durante 15 minutos.
5. Derreta o chocolate em banho maria.
6. Assim que o chocolate estiver derretido, com o auxílio de um garfo ou espeto, banhe os bombons no chocolate.
7. Leve à geladeira por 3 horas até secar.

4. CASQUINHA DE CHOCOLATE COM CEREJA



As casquinhas de chocolate com cereja são doces finos e chamam atenção. Embora elas tomem um pouco a mais de tempo para serem feitas o resultado final é compensador.

INGREDIENTES:

- 300 gr de chocolate ao leite para as casquinhas
- 300 gr de chocolate ao leite para o ganache.
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pote de cerejas
- 10 copinhos de Café

MODO DE PREPARO

CASQUINHAS:

1. Derreter o chocolate em banho-maria.
2. Fazer finas camadas desse chocolate em 10 copinhos de café descartável.
3. Levar a geladeira por 1 hora. Reserve

GANACHE:

1. Derreta o chocolate em banho-maria
2. Misture com o creme de leite até adquirir uma consistência adequada.

MONTAGEM:

1. Preencha os copinhos com ganache com a ajuda de um saco de confeiteiro.
2. Finalize afundando uma cereja no ganache com o cabinho para fora.

5. MINI BOLO EM FORMATO DE BOLO DE NOIVA



A receita dos mini bolos em formato de bolo de noiva tem nível de dificuldade alto. A decoração de cada um deve ser feita com muita delicadeza e precisão. O resultado é um doce fino impecável para compor a mesa de qualquer tipo de casamento.

INGREDIENTES:

1. Nozes para decorar
2. 5 colheres de sopa de glucose de milho
3. 1 pitada de sal
4. 1 copo 200ml de água filtrada
5. 1 vidro de leite de coco
6. Margarina para untar o tabuleiro
7. 5 colheres de sopa de amido de milho

INGREDIENTES PARA A PASTA AMERICANA:

1. 1kg de açúcar de confeiteiro
2. Ingredientes para a massa do bolo:
3. 2 copos 200ml de açúcar de confeiteiro
4. 4 ovos
5. Açúcar para polvilhar o tabuleiro
6. 1 colher de sobremesa de fermento em pó
7. 1 colher de sopa de essência de baunilha

INGREDIENTES PARA O RECHEIO:

1. 5 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada
2. 1 lata de leite condensado
3. 1 copo 200ml de leite fervendo
4. 1 xícara de chá de leite em pó
5. 4 colheres de sopa de gelatina em pó sem sabor
6. 2 copos 200ml de farinha de trigo sem fermento na fórmula
7. Confeitos dourados para decorar
8. 3 xícaras de chá de nozes moídas
9. 2 xícaras de chá de chocolate branco derretido

MODO DE PREPARO

BOLO:

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus.
2. Unte as forminhas especiais com margarina e polvilhe com açúcar. Reservar.
3. Quebre os ovos e bata as claras em neve.
4. Logo depois, vá juntando as gemas, uma a uma.
5. Em seguida, adicione o açúcar. Bata por mais alguns minutos e junte a farinha de trigo peneirada com o fermento e o sal.
6. Por último, acrescente o leite fervendo e a essência de baunilha.
7. Despeje a massa nas forminhas, tomando o cuidado de não encher demais.
8. Levar ao forno até dourar ou até que asse por completo.

RECHEIO:

1. Em uma panela de tamanho grande, leve ao fogo médio 2/3 do leite de coco, o leite condensado e o leite em pó, misturando bem.
2. Abaixar o fogo e acrescente o chocolate branco e as nozes moídas.
3. Misture bem até que comece a desgrudar da panela.
4. Retire do fogo e reserve.
5. O 1/3 restante do leite de coco deverá ser usado para umidificar as partes do bolo que serão unidas pelo recheio.

PASTA AMERICANA:

1. Leve ao fogo baixo a gelatina, a água, a gordura e a glucose de milho, misturando sempre.
2. Retire do fogo, deixe esfriar e só então despeje a mistura sobre uma superfície lisa, previamente forrada com a mistura de amido de milho e açúcar de confeiteiro.
3. Vá misturando bem com as mãos até obter uma massa bem elástica.
4. Se necessário, acrescente mais açúcar de confeiteiro.
5. Abra a pasta com a ajuda de um rolo e forre todo o bolo, fazendo a decoração que considerar mais adequada.

6. BRIGADEIRO GOUMERT



O brigadeiro gourmet é feito com chocolate nobre e enfeitado com granulados especiais. Sua receita é simples e o doce é ideal para aniversários, festas e até casamentos mais simples.

INGREDIENTES:

- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 200g de chocolate ao leite (dê preferência a chocolates nobres, como o belga)
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- Pequenas pastilhas de chocolate para confeitar (evite o granulado, assim o brigadeiro irá se diferenciar melhor)

MODO DE PREPARO:

1. Misture fora do fogo a farinha de trigo e o creme de leite;
2. Adicione os demais ingredientes e leve ao fogo baixo;
3. Agora é só misturar até que a massa passe a desgrudar, do fundo da panela e ganhe consistência;
4. Depois de pronta é só levar à geladeira para esfriar;
5. Para servir o brigadeiro você poderá enrolar e colocar em uma forminha convencional;
6. Mesmo assim, existe a opção de colocá-los em copinhos ou colheres, algo que fica bem estiloso.

7. MINI BROWNIES:



O mini brownie com nozes é um doce fino e que se destaca na mesa. Sua receita tem dificuldade média. Finalize decorando com amendoins e pequenos pedaços de chocolate meio amargo.

INGREDIENTES:

- 100 gramas de chocolate ao leite picado
- 100 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de margarina
- ½ colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Aqueça em banho-maria as 100 gramas de chocolate meio amargo;
o chocolate ao leite e a margarina;
2. Deixe no fogo somente até derreter. Reserve;
3. Em refratário, misture a farinha, o fermento, o sal, o leite, o açúcar, os ovos e a baunilha;
4. Adicione o chocolate derretido e misture bem;
5. Acrescente o chocolate restante e as nozes;
6. Coloque em 20 forminhas individuais e leve ao forno médio por 15 minutos;
7. Sirva frio.

8. MINI BOLO DE BRIGADEIRO



O mini bolo de brigadeiro é ideal para aniversários. Sua receita é simples e o resultado é um doce diferente e delicioso com sabor tradicional.

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 pitada de sal

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara e 1/2 de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó
- Chocolate granulado para finalizar

MODO DE PREPARO:**MASSA:**

1. Peneire junto todos os ingredientes secos;
2. Ferva o leite com a margarina e escale os ingredientes secos, mexendo bem;
3. Adicione os ovos batidos como para pão-de-ló, envolvendo a massa cuidadosamente;
4. Leve ao forno num tabuleiro pequeno ou em forminhas de bolo;

RECHEIO:

1. Junte todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver;
2. Deixe esfriar e utilize.
3. Corte dois pequenos círculos de massa;
4. Recheie e cubra com o recheio;
5. Envolve com o chocolate granulado e decore a gosto.

9. TORTINHA DE LIMÃO TRADICIONAL



A tortinha de limão é um doce fino de fácil preparo e que pode estar presente em qualquer bufê. Poucos ingredientes simples são necessários para finalizar a receita.

INGREDIENTES:

- Raspas da casca de 1 limão
- 12 colheres (sopa) de manteiga
- 3 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Recheio
- Chantilly e raspas da casca de limão para decorar
- 1 lata de leite condensado
- Suco de 2 limões

MODO DE PREPARO:

1. Misture bem a farinha de trigo com o açúcar;
2. Acrescente as gemas e a manteiga;
3. Junte a raspa da casca de limão;
4. Misture bem e coloque nas forminhas;
5. Não precisa untar;
6. Deixe espaço suficiente para o recheio;
7. Leve ao forno por 15 minutos a uma temperatura de 150°C;
8. Dica: Rale só a parte verde do limão, pois a parte branca da casca deixa amarga a preparação;
9. Já as pitangas de chantillyé um detalhe opcional.

RECHEIO:

Bata o suco de um limão com o leite condensado;
Coloque sobre as mini tortas e decore com pitangas de chantillye raspa de limão.

10. DOCINHO DE DAMASCO



O docinho de damasco é ideal para casamentos e inova completamente o bufê saindo da tradicionalidade. A receita é muito simples e consiste, basicamente, em mergulhar metade dos damascos cortados na calda de chocolate feita como dita o modo de preparo.

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 100 g de coco ralado
- 400 g de damascos
- 200 g de chocolate meio amargo
- Corante alimentício dourado

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o coco ralado;
2. Leve o fogo brando, misturando sempre, até desprender do fundo da panela;
3. Coloque em um pirex e deixe esfriar;
4. Corte os damascos ao meio, sem deixar que eles se separem;
5. Faça uma bolinha com o doce cozido e coloque no meio do damasco, modelando-os;
6. Leve o chocolate meio amargo para derreter em banho-maria;
7. Mergulhe metade dos docinhos no chocolate e coloque-os em uma superfície forrada com papel manteiga até secar;
8. Colocar em caixinhas próprias para doce, forrada com toalhinhas plásticas próprias para docinhos;
9. Faça uma tira entre o chocolate e o doce (metade do doce), com corante alimentício dourado, e com a ajuda de um pincel fino ou como preferir e deixe secar.

11. COPINHOS DE BRIGADEIRO COM CEREJA



Os copinhos de brigadeiro são doces simples, mas que embelezam a mesa de qualquer tipo de festa. Seu modo de preparo é muito simples: basta adicionar o brigadeiro já pronto nos copinhos e dar o toque final com as cerejas.

INGREDIENTES:

- 160g de chocolate ao leite cortado em pedaços pequenos
- 1 receita de brigadeiro
- Cerejas em calda com talos

MODO DE PREPARO:

1. Derreta e faça a temperagem do chocolate;
2. Preencha as cavidades da fôrma de PVC de acordo com as instruções do fabricante

- (bata para eliminar as bolhas de ar e aperte bem a película),
3. Leve à geladeira para endurecer; Desenforme;
 4. Coloque o brigadeiro no saco de confeitar com bico pitanga;
 5. Preencha as taças e decore com as cerejas.

BRIGADEIRO:

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga – usei 2 colheres (sopa)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó – usei 4 colheres (sopa)

MODO DE PREPARO:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo médio;
2. Mexa até o brigadeiro começar a soltar do fundo da panela;
3. Deixe esfriar.

12. PALHA ITALIANA RECHEADA:



A palha italiana é feita em 3 passos: primeiro é feito o brigadeiro mole, em segundo a palha que leva biscoito doce picado e depois a montagem do doce é feita. Apesar de diferente, a palha italiana tem sabor familiar e é ideal para festas.

INGREDIENTES:

- Brigadeiro Mole
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres sopa de chocolate em pó
- 2 colheres sopa de manteiga ou margarina sem sal

PALHA ITALIANA:

- 1 lata de leite condensado
- 180 g de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres sopa de manteiga ou margarina sem sal

- 1 pacote de biscoito sem recheio doce picado grosseiramente. (200 g)
- Açúcar de confeiteiro e raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela coloque a lata de leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga ou a margarina sem sal e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um brigadeiro mole;
2. Mais menos 10 minutos, retire do fogo e reserve.

PALHA ITALIANA:

1. Em outra panela coloque a lata de leite condensado, o chocolate meio amargo picado, a manteiga ou a margarina sem sal e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um brigadeiro mole. Mais ou menos 6 minutos;
2. Retire do fogo e misture a bolacha picada grosseiramente.

13. OLHO DE SOGRA CARAMELIZADO



O olho de sogra caramelizado ganhou um toque gourmet e é ideal para festas de aniversário. A receita envolve o preparo do recheio, da calda, a montagem do doce e o banho de açúcar.

INGREDIENTES:

RECHEIO:

- 395 ml de leite condensado
- 100 gr de coco ralado
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 3 ovos
- Ameixas
- 4 xícaras de água
- 500 gr de ameixas secas

CALDA:

- 1 kg de açúcar
- 1 xícara de vinagre branco
- 1 xícara de água
- 2 colheres de sobremesa de glucose de milho

MODO DE PREPARO:

1. Misture o leite condensado, o coco ralado seco, o açúcar e os ovos;
2. Adicione a água e misture bem. Leve ao fogo, mexendo sempre, por 30 minutos ou até soltar do fundo da panela;
3. Retire do fogo e deixe esfriar
4. Ameixas: Numa panela, coloque a água e as ameixas secas;
5. Leve ao fogo e deixe por 3 minutos após a fervura;
6. Escorra a água e reserve.

CALDA:

1. Leve ao fogo o açúcar, o vinagre branco, a água e a glucose de milho;
2. Deixe ferver por 15 minutos até o chegar no ponto de caramelo claro;
3. Olho-de-sogra-caramelizado.

MONTAGEM:

1. Enrole o recheio de coco no formato de pequenos croquetes;
2. Modele as ameixas, dando o formato de uma cestinha;
3. Coloque o recheio enrolado sobre a ameixa e modele os dois juntos, formando um “olho”, afinando nas pontas;
4. Passe na calda, deixe escorrer e coloque em forminhas de papel.

14. MACARRONS



Macarrons são doces divertidos ideais para aniversários. A receita é de alta dificuldade e leva ingredientes diferentes, como farinha de amêndoas e nata, mas não deixa de ter o sabor do chocolate tradicional em seu recheio.

INGREDIENTES:

- 125 gr de farinha de amêndoas (se não encontrar pode ser farinha de castanha de caju)
- 200 gr de açúcar de confeitiro
- 3 claras de ovo
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 30 gr de açúcar refinado
- 20 gotas de corante vermelho
- 5 gotas de corante verde

RECHEIO:

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 130 g de chocolate em barra ao leite
- 3 colheres (sopa) de nata

MODO DE PREPARO:

1. Misture a farinha de amêndoas, o açúcar de confeitado e o chocolate;
2. Passe a mistura por uma peneira para obter um pó fininho, reserve;
3. Aqueça as claras no microondas por 30 segundos, mexa, veja se perdeu um pouco da viscosidade, se necessário coloque por mais 30 segundos até deixar morninho;
4. Só tome cuidado para não deixar cozinhar;
5. Coloque as claras numa batedeira, bata até formar clara em neve depois misture aos poucos o açúcar refinado;
6. Quando formar um creme firme acrescente o corante misturando bem;
7. Desligue a batedeira e acrescente a mistura que você peneirou aos poucos misturando com um batedor;
8. Quando tiver bem homogêneo coloque a massa num saco de confeitado;
9. Pegue uma forma forrada com papel manteiga e untada com farinha e manteiga, esprema o saco de modo que sejam dispostas na forma 40 bolinhas, macarrons; deixe descansar por 20 minutos, as bolinhas ficarão achatadas e devem ter aproximadamente 2 cm de largura cada, não esqueça de deixar um espaço entre cada macarron;
10. Leve ao forno pré-aquecido a 170 graus por aproximadamente 15 minutos, sendo que deve se deixar o forno entre aberto com uma colher de pau nos últimos 8 minutos;
11. Deixe esfriar os macarrons;
12. Caso fique difícil de tirá-los da forma sem quebrá-los, umedeça a forma com um pouco de água para que, o papel manteiga absorva essa água soltando mais facilmente os macarrons.

RECHEIO:

1. Derreta o chocolate no microondas;
2. Leve os ingredientes do recheio ao fogo baixo, misturando bem até formar um creme liso;
3. Recheie uma face do macarron,
e feche com outro macarron como se fosse um biscoito recheado.

15. TORTA DE LIMÃO



INGREDIENTES:

Massa

- 200 gramas de biscoito de maisena;
- 150 g de margarina.

Recheio

- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite;
- Suco de 4 limões;
- Raspas de 2 limões.

Cobertura

- 3 ou 4 claras de ovos;
- 3 colheres de sopa de açúcar;

- Raspas de 2 limões para decorar.

MODO DE PREPARO:

Massa

1. Em um liquidificador triture o biscoito de maisena;
2. Junte a margarina e bata mais um pouco;
3. Coloque a massa em uma forma de fundo removível;
4. Com as mãos, espalhe os biscoitos triturados no fundo e nas laterais da forma, cobrindo toda área de maneira que possa cobrir toda a forma;
5. Leve ao forno médio 180°C, pré-aquecido, por aproximadamente 10 minutos.

Recheio

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador, tirando as rapas do limão, até obter um creme liso e firme;
2. Recheie a massa já assada e leve à geladeira por 30 minutos.

Cobertura

1. Bata as claras em neve e acrescente o açúcar;
2. Misture até obter um ponto de suspiro e leve ao forno até dourar;
3. Desenforme a torta sem retirar o fundo falso, despeje a cobertura e acrescente as raspas de limão.

16. TORTA DE BANANA



INGREDIENTES:

Massa

- 2 colheres de chá de fermento;
- 3 ovos;
- 3 xícaras de chá de açúcar;
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo;
- 150 gramas de margarina;
- 200 ml de leite;
- 12 bananas.

Calda

- 2 xícaras de chá de açúcar;
- 1 copo de água.

MODO DE PREPARO:

1. Ponha na batedeira a margarina, o açúcar e os ovos, e bata bem;
2. Adicione a farinha e o leite e bata até obter uma massa pastosa;
3. Junte o fermento à massa e bata novamente, reserve;
4. Em uma panela leve ao fogo baixo as 2 xícaras de açúcar e mexa até assumir uma consistência líquida;

5. Jogue a água e deixe derreter o açúcar até formar a calda, e reserve
6. Descasque as bananas e corte-as no meio na forma horizontal e coloque no fundo de uma forma redonda pequena;
7. Coloque a calda em cima das bananas, e depois a massa;
8. Leve ao forno pré-aquecido, em temperatura média, por cerca de 40 minutos, ou até dourar;
9. Quando estiver pronto, retire do forno e vire em uma bandeja, ainda quente;
10. Se preferir, polvilhe a canela em pó em cima da torta.

17. TORTA ALEMÃ



INGREDIENTES:

- 1 colher de sopa de essência de baunilha;
- 1 colher de sopa de leite;
- 1 colher de sopa licor de chocolate;
- 2 latas de creme de leite geladas;
- 2 pacotes de biscoito de maizena;
- 250 gramas de manteiga sem sal;
- 200 gramas de açúcar refinado;
- 3 gemas.

MODO DE PREPARO:

1. Ponha em uma batedeira e bata a manteiga, as gemas e o açúcar até obter um creme quase branco;
2. Enquanto isso, separe o soro e o creme de leite, reserve tanto o soro quanto o creme de leite;

3. Junte o creme de leite ao creme de manteiga e mexa bastante bem;
4. Em um vaso a parte, mistura o leite, o licor e o soro reservado;
5. Forre o fundo e as laterais de uma assadeira com fundo falso com filme plástico;
6. Molhe os biscoitos na mistura do soro e forre o fundo e as laterais da forma;
7. Espalhe parte do creme, coloque outra camada de biscoito, e assim por diante;
8. Termine com uma camada de biscoito;
9. Leve ao freezer de um dia para outro.
10. Desenforme e sirva.

18. TORTA HOLANDESA



INGREDIENTES:

Creme

- 80 ml de leite condensado;
- 180 grama de açúcar refinada;
- 250 grama de margarina;
- 600 ml de creme de leite sem soro.

Base

- 200 grama de biscoito maizena.

Cobertura

- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 10 grama de margarina;
- 200 grama de chocolate meio amargo.

Lateral

- 1 pacote de biscoito redondo igual a da foto.

MODO DE PREPARO

Creme

1. Bata na batedeira a margarina e o açúcar até obter um creme mais ou menos branco;
2. Acrescente o leite condensado e continue batendo;
3. Coloque o creme de leite e mexa bem.

Cobertura

1. Derreta a barra de chocolate no microondas ou em banho-maria até ficar bem derretido, aqueça o creme de leite sem deixar ferver;
2. Misture o chocolate e a margarina e o creme de leite até ficar em creme bem homogêneo.

Montagem

1. Forre o fundo da forma de fundo falso com as bolachas maizenas, dos lados da forma coloque os biscoitos redondo deixando sempre espaço entre uma e outra, e adicione o creme levemente para as bolachas não subir, e depois a cobertura e pronto;
2. Sirva como desejar.

19. TORTA DE BIS



INGREDIENTES:

- 1 caixa de bis picado.

Creme Branco

- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher de sopa de amido de milho;
- 1 ½ lata medida de leite;
- 1 colher de sopa de margarina;
- 2 gemas.

Mousse de Chocolate

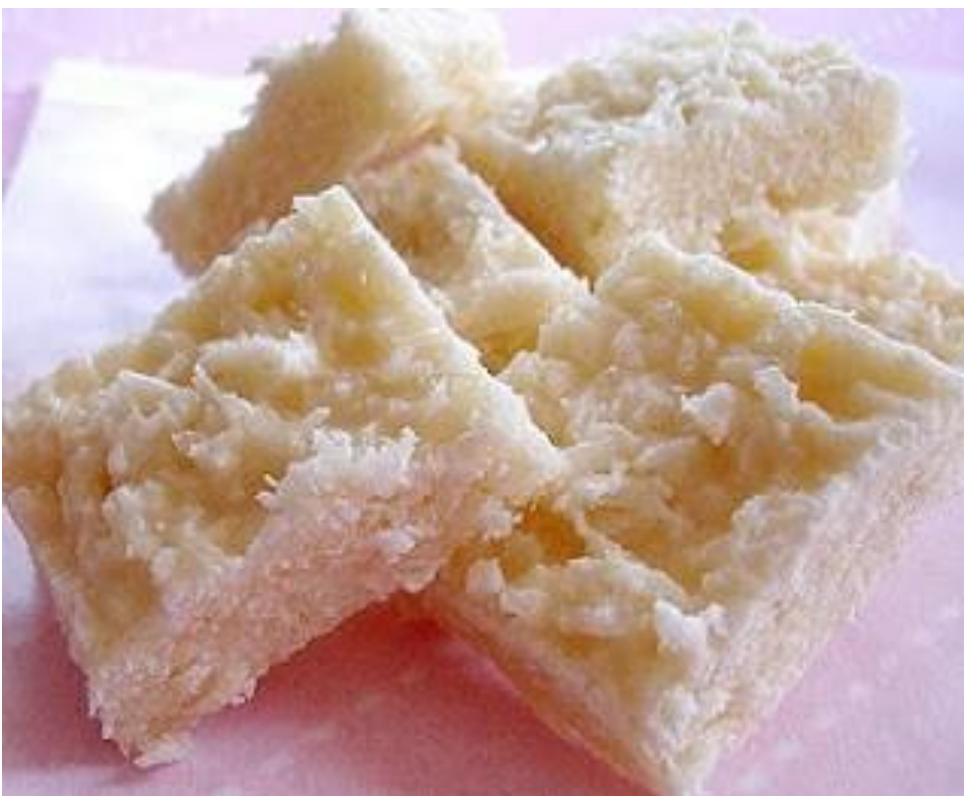
- 1 tablete de chocolate meio amargo;
- 1 lata de creme de leite;
- 3 colheres de açúcar;

- 3 claras em neve bem firme.

MODO DE PREPARO:

1. Para o creme branco, separar um pouco de leite e dissolver o amido de milho;
2. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sem parar até engrossar o creme;
3. Despeje o creme já no refratário que vai ser servido e espere esfriar;
4. Bata as claras em neve bem firme e junte o açúcar aos poucos. Bata mais e reserve;
5. Para a mousse de chocolate, derreta o chocolate no micro-ondas potência, ou em banho-maria, misture com o creme de leite;
6. Junte as claras em neve ao chocolate, misturando delicadamente;
7. Por cima do creme branco, espalhe o bis picado e em seguida a mousse de chocolate;
8. Leve ao freezer por duas horas e depois passe para a geladeira até a hora de servir.

19. Cocada de Leite Ninho



Ingredientes

- 1 e 1/2 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de água
- 200 g de leite em pó
- 1/2 xícara (de chá) de coco ralado seco e sem açúcar
- manteiga para untar o refratário.

Instruções

1. Unte um refratário com a manteiga e reserve (eu utilizei um de vidro medindo 20X20 cm).
2. Em uma panela alta coloque a água e o açúcar, e deixe ferver esta calda até que tome o ponto de fio

3. Acrescente o leite em pó e o coco e abaixe o fogo, cozinhe mexendo para não grudar no fundo até começar borbulhar.
4. Desligue o forno e transfira para o recipiente untado.
5. Espere amornar e corte suas cocadas quadradinhas com ajuda de uma faca afiada ou com cortador de biscoitos de inox.

20. OVO DA PÁSCOA DE AMARULA



INGREDIENTES

- 1/2 kg de chocolate meio amargo;
- 350 g de chocolate branco;
- Amarula a gosto;
- 1 caixinha de creme de leite.

MODO DE PREPARO

1. Rale o chocolate meio amargo;
2. Aqueça a água do banho-maria, mas não deixe ferver de maneira nenhuma;
3. Se tiver um termômetro, melhor ainda: a temperatura não deve passar dos 70°C;
4. Coloque o chocolate em uma tigela refratária que encaixe perfeitamente na panela, não pode escapar vapor de água, porque o chocolate absorve umidade e você pode perder seu chocolate;
5. Apenas o fundo da tigela deve encostar na água quente, não mais que o fundo;
6. Derreta o chocolate no banho-maria com fogo desligado;

7. A temperatura do chocolate derretido não pode passar de 45°C;
8. Derreta o chocolate branco conforme explicado acima, no banho-maria ou micro-ondas;
9. Não precisa de têmpera;
10. Misture o creme de leite, mexa bem, fica pesado no início;
11. Acrescente Amarula aos poucos, a gosto, até ficar com gosto do licor, a seu gosto;
12. Eu faço bem forte, não economizo;
13. É bom deixar um tempo na geladeira para endurecer antes de usar.