

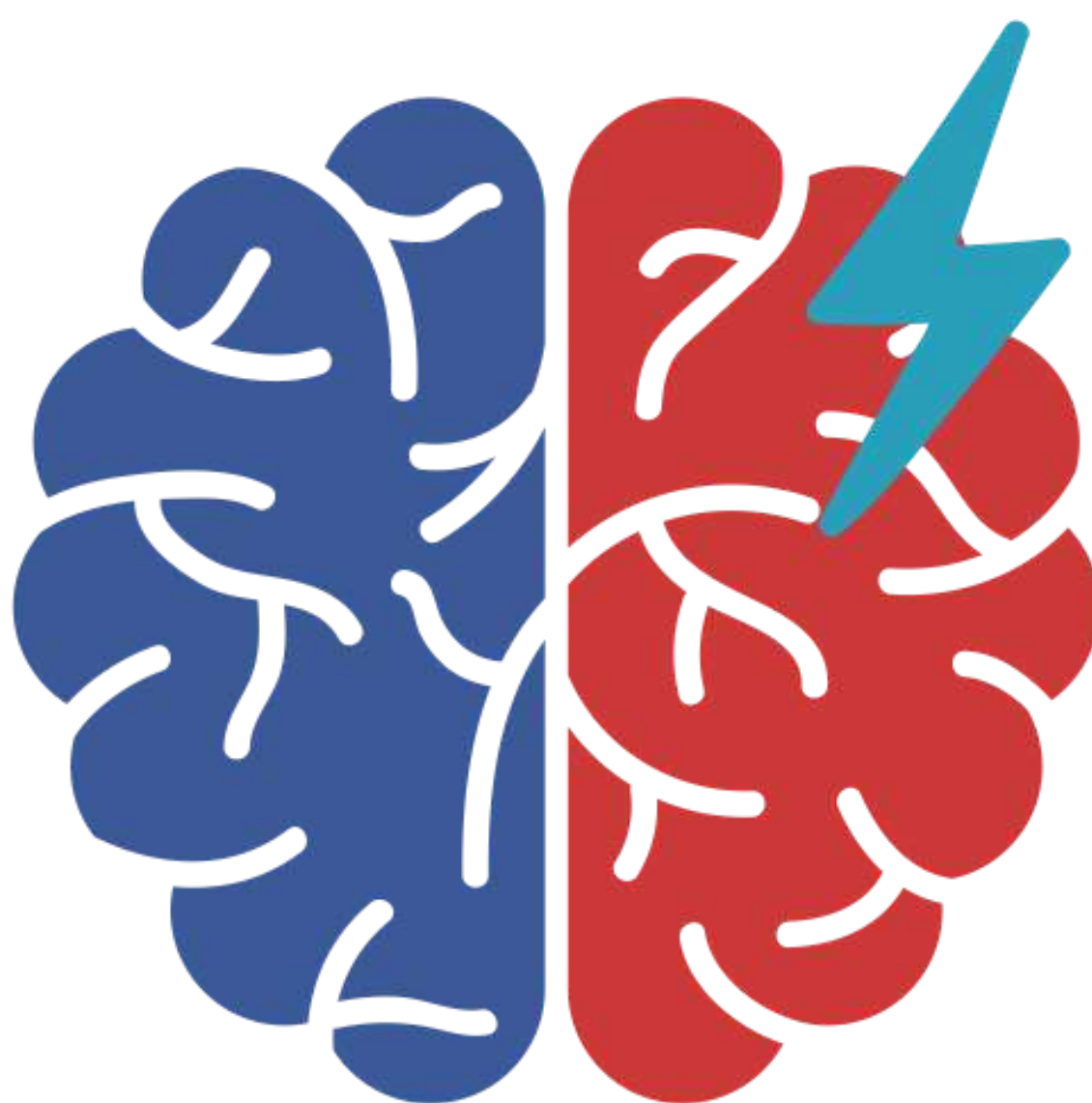
RASTÉIS



DOCES



Realização:



EVOLLUA

Vem crescer com a gente!

SUORTE AO ALUNO (A)



Caso tenha alguma dúvida ou queira reportar algum erro, entre em contato com o nosso suporte, envie um e-mail para evolluaoficial@gmail.com

Estou sempre à disposição para tirar suas dúvidas no meu e-mail. Lembrando que para ter acesso ao suporte você precisa me enviar o seu e-mail de compra, é simples, basta me mandar seu e-mail e eu confirmo sua compra e dou suporte normalmente.

Estou disponível de segunda a sexta, das 9:00 as 16:30 horas. As mensagens enviadas nos finais de semana ou fora do horário de suporte serão respondidas no próximo dia útil.



AVISOS LEGAIS



Todos os direitos são reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou transmitida livremente de alguma forma, sem o consentimento prévio dos seus autores.

As receitas e experiências contidas nesse livro são baseadas em estudos, experiências pessoais e profissionais de seu autor, bem como de experiências de outros profissionais da área.

O autor não se responsabiliza direta ou indiretamente pela utilização das receitas e dicas aqui contidos.

Existem links externos que fazem referências a sites e profissionais, os quais foram usados para te dar dicas e meios para melhor te ajudar.

Não sendo responsabilidade deste autor serviços de sites de terceiro ou profissionais.

Ao ler este E-book você concorda que o autor do mesmo não será responsável pelo seu sucesso ou fracasso ao aplicar qualquer informação contida aqui.

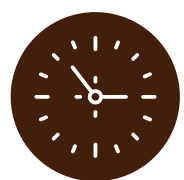
Recomendamos a todos os leitores que tenham foco nos seus objetivos e que agarrem essa oportunidade da melhor maneira possível.



RECHEIOS



CHOCOLATE CREMOSO



PREPARO:

1h



RENDE:

9 Porções



VALOR TOTAL

R\$10,20



INGREDIENTES:

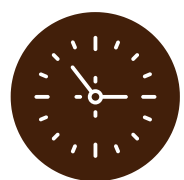
- 200g de chocolate meio amargo picado (nobre ou fracionado)
- 1 lata de leite condensado 395g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 150ml de leite 100g
- 1 colher de sopa de farinha de trigo 10g

MODO DE PREPARO:

- Coloque em uma panela o leite condensado com a farinha de trigo misture bem, e leve ao fogo.
- Acrescente o leite, creme de leite e o chocolate meio amargo.
- Mexa bem até engrossar, quando chegar no ponto desligue o fogo, reserve em um vasilha e cubra com plástico.
- Para rechear o pastel é importante esperar esfriar.
- Está pronto!



CHOCOLATE BRANCO CREMOSO



PREPARO:

1h



RENDE:

9 Porções



VALOR TOTAL

R\$10,29



INGREDIENTES:

- 200g de chocolate branco picado (nobre ou fracionado)
- 1 lata de leite condensado 395g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 150ml de leite 100g
- 1 colher de sopa de farinha de trigo 10g

MODO DE PREPARO:

- Coloque em uma panela o leite condensado com a farinha de trigo misture bem, e leve ao fogo.
- Acrescente o leite, creme de leite e o chocolate.
- Mexa bem até engrossar, quando chegar no ponto desligue o fogo, reserve em um vasilha e cubra com plástico.
- Para rechear o pastel é importante esperar esfriar.
- Está pronto!



CREME DE NUTELLA



PREPARO:

30min



RENDE:

14 Porções



VALOR TOTAL

R\$22,98



INGREDIENTES:

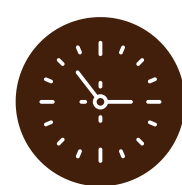
- 300ml de leite integral 234 gramas
- 1 lata ou caixinha de leite condensado 395g
- 1 caixinha de creme de leite 200g
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% 20g
- 200g de chocolate nobre picado (ou chocolate de sua preferência)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 200g de nutella

MODO DE PREPARO:

- Misture em uma panela o leite condensado, creme de leite, chocolate em pó, leite e o amido de milho, misture bem, e depois ligue o fogo.
- Coloque os 200g de chocolate picado, mexa bem até engrossar, desligue o fogo e ainda com o recheio quente coloque a nutella e misture bem.
- Cubra com um plástico e espere esfriar para rechear os pastéis
- Está pronto!



Ouro Branco Cremoso



PREPARO:

30Min



RENDE:

13 Porções



VALOR TOTAL

R\$19,49



INGREDIENTES:

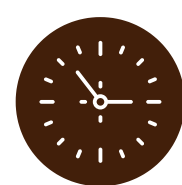
- 1 lata de leite condensado 395g
- 2 caixinhas de creme de leite 400g
- 150 ml de leite 100g
- 1 colher (sobremesa) amido de milho 5g
- 15 bombons Ouro branco

MODO DE PREPARO:

- Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, leite, amido de milho e os 10 bombons Ouro branco, bata por uns 2min
- Despeje em panela e leve ao fogo até engrossar.
- Coloque em uma vasilha e cubra o recheio com um plástico filme, espere esfriar bem antes de usar por umas 2 horas.
- Pique 5 bombons de ouro branco e coloque no recheio e misture.
- Está pronto!



RECHEIO DE BEIJINHO CREMOSO



PREPARO:

30m à 50min



RENDE:

6 Porções



VALOR TOTAL

R\$8,04



INGREDIENTES:

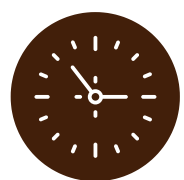
- 1 caixinha de leite condensado 395g
- 1 caixinha de creme de leite 200g
- 1 pacote de coco ralado 50g

MODO DE PREPARO:

- Despeje em panela o leite condensado, o creme de leite, e o coco ralado, e leve ao fogo.
- Mexa até engrossar e desgrudar da panela.
- Coloque em um vasilha cubra o recheio com um plástico filme.
- Espere esfriar bem antes de usar, para rechear o pastel.
- Está pronto!



SONHO DE VALSA CREMOSO



PREPARO:

30Min



RENDE:

13 Porções



VALOR TOTAL

R\$19,49



INGREDIENTES:

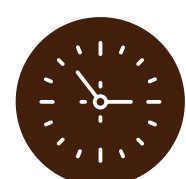
- 1 lata de leite condensado 395g
- 2 caixinhas de creme de leite 400g
- 150ml de leite 100g
- 1 colher (sobremesa) amido de milho
- 15 bombons sonho de valsa

MODO DE PREPARO:

- Coloque no liquidificador o leite condensado, creme de leite, , amido de milho, leite e os 10 bombons sonho de valsa, bata por uns 2min.
- Despeje em panela e leve ao fogo, mexa até engrossar.
- Coloque em uma vasilha e cubra o recheio com um plástico filme, espere esfriar bem antes de usar por umas 2 horas.
- Pique 5 bombons sonho de valsa e coloque no recheio e misture.
- Está pronto!



CREME DE OREO

**PREPARO:**

40m à 1h

**RENDE:**

13 Porções

**VALOR TOTAL**

R\$15,34



INGREDIENTES:

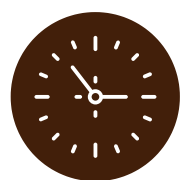
- 2 caixa de leite condensado 790g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 1 colher de margarina
- 100g chocolate branco
- 1 xícara de chá de leite em pó 100g
- Bolacha de Oreo 90g

MODO DE PREPARO:

- Coloque em uma panela o leite condensado, creme de leite, margarina, e o chocolate mexa bem e leve ao fogo.
- Mexa bem até engrossar, quando chegar no ponto desligue o fogo e coloque o leite em pó, reserve em um vasilha e cubra com plástico.
- Deixe esfriando aproximadamente 2 horas, pique o biscoito Oreo picado e misture no recheio.
- Está pronto!



CREME DE BIS



PREPARO:

40m à 1h



RENDE:

10 Porções



VALOR TOTAL

R\$11,84



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado 395g
- 2 caixinhas de creme de leite 400g
- 100ml leite
- 1 caixinha de bis 20 unidades 126g
- 1 colher (sopa) amido de milho

MODO DE PREPARO:

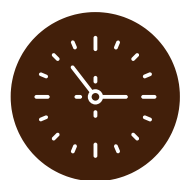
- Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, leite, amido de milho e $\frac{1}{2}$ caixa de bis, bata por uns 2min.
- Despeje em panela e leve ao fogo mexa até engrossar
- Coloque em uma vasilha e cubra o recheio com um plástico filme, espere esfriar bem antes de usar por umas 2 horas.
- Pique $\frac{1}{2}$ caixa de Bis e coloque no recheio e misture.
- Está pronto!



PASTÉIS



MASSA BASE



PREPARO:

20 a 30 Min



RENDE:

10 Porções



VALOR TOTAL

R\$2,59



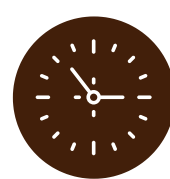
INGREDIENTES:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo ou farinha especial para pastel
- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 2 colher (sopa) de cachaça
- 2 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 1 xícara (chá) de água morna ou fria

MODO DE PREPARO:

- Em um recipiente, misture todos os ingredientes durante 10 minutos (incluindo a farinha).
- Em seguida, se precisar, acrescente a farinha de trigo aos poucos.
- Misture bem até obter uma massa firme e bem ligada, sobre uma mesa ou bancada (se a massa estiver grudando, coloque farinha na superfície).
- Abra a massa de pastel com um rolo de macarrão, deixando bem fininha.
- Pode abrir a massa com um cilindro manual, ou elétrico.
- Divida a massa em 6 bolinhas e coloque cada uma em um saquinho. Depois, coloque na geladeira por 15 minutos. Após este tempo, retire as massas, abra a massa de pastel com um rolo de macarrão, deixando bem fininha.
- Distribua as porções de recheio, e depois cubra com a outra metade da massa. Aperte bem as bordas. Agora é só cortar os pasteizinhos com uma carretilha e fritar.

BANANA, AÇUCAR E CANELA

**PREPARO:**

20m à 30m
20m à 30m

**RENDE:**

M.P 1 unidade
M.P 1 unidade

**CUSTO TOTAL**

R\$1,08
R\$0,83

**PREÇO UNID:**

R\$2,16 à R\$6,00
R\$1,66 à R\$6,00

**LUCRO UNITÁRIO:**

R\$1,08 à R\$4,92
R\$0,83 à R\$5,18



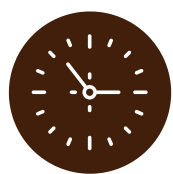
INGREDIENTES:

- Receita base da massa
- 1 Banana 75g
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO:

- Corte a banana em rodellas bem finas, logo em seguida misture a açúcar com a canela (reserve um pouco), pegue uma colher de sopa e coloque por cima das fatias de bananas.
- Abra a massa e coloque o recheio.
- Corte no tamanho 20x10
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo, frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!

BANANA, QUEIJO AÇÚCAR E CANELA

**PREPARO:**

20m à 40m
20m à 40m

**RENDE:**

M.P 1 unidade
M.P 1 unidade

**CUSTO TOTAL**

R\$1,53
R\$1,28

**PREÇO UNID:**

R\$3,05 à R\$6,00
R\$2,55 à R\$6,00

**LUCRO UNITÁRIO:**

R\$1,53 à R\$4,47
R\$1,28 à R\$4,72



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- ½ Banana 40g
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 fatia queijo mussarela 25g

MODO DE PREPARO:

- Corte a banana em rodellas bem finas em seguida misture a açúcar com a canela (reserve um pouco), pegue uma colher de sopa e coloque por cima das bananas.
- Abra a massa base e coloque a banana com açúcar e canela e o queijo mussarela, corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo, frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!

BANANA E CHOCOLATE BRANCO



PREPARO:

20m à 30m
20m à 30m



RENDE:

M.P 1 unidade
M.P 1 unidade



CUSTO TOTAL

R\$1,25
R\$1,00



PREÇO UNID:

R\$2,49 à R\$6,00
R\$1,99 à R\$6,00



LUCRO UNITÁRIO:

R\$1,25 à R\$4,75
R\$1,00 à R\$5,00



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- ½ Banana 40g
- 2 colheres de sopa chocolate branco cremoso 50g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa base e coloque a banana fatiada e as 2 colheres de sopa de chocolate branco cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



BANANA E CHOCOLATE

 PREPARO: 20m à 30m 20m à 30m	 RENDE: M.P 1 unidade M.P 1 unidade	 CUSTO TOTAL R\$1,25 R\$1,00
 PREÇO UNID: R\$2,49 à R\$6,00 R\$1,99 à R\$6,00	 LUCRO UNITÁRIO: R\$1,25 à R\$4,75 R\$1,00 à R\$5,00	



INGREDIENTES:

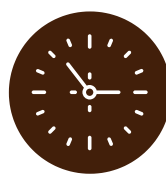
- Massa base 84g
- ½ Banana 40g
- 2 colheres de sopa chocolate cremoso 50g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa base e coloque a banana fatiada e as duas colheres de sopa de chocolate cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



MORANGO E CHOCOLATE



PREPARO:

20m à 30m
20m à 30m



RENDE:

M.P 1 unidade
M.P 1 unidade



CUSTO TOTAL

R\$2,00
R\$1,75



PREÇO UNID:

R\$4,00 à R\$6,00
R\$3,50 à R\$6,00



LUCRO UNITÁRIO:

R\$2,00 à R\$4,00
R\$1,75 à R\$4,25



INGREDIENTES:

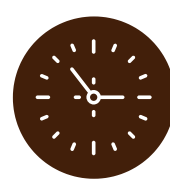
- Massa base 84g
- ½ Banana 40g
- 2 colheres de sopa chocolate cremoso 50g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa base e coloque os morangos fatiados e 2 colheres de sopa de chocolate cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



GOIABADA E CATUPIRY

**PREPARO:**

30m à 40m
30m à 40m

**RENDE:**

M.P 1 unidade
M.P 1 unidade

**CUSTO TOTAL**

R\$1,91
R\$1,66

**PREÇO UNID:**

R\$3,83 à R\$6,00
R\$3,33 à R\$6,00

**LUCRO UNITÁRIO:**

R\$1,91 à R\$4,09
R\$1,66 à R\$4,34



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- Goiabada 60g
- 1 ½ colheres de catupiry 30g

MODO DE PREPARO:

- Derreta a goiabada em uma panela com um pouco de água, mexa até ficar bem cremosa, tire da panela e espere esfriar.
- Abra a massa de pastel depois coloque 2 colheres de sopa de goiabada cremosa e acrescente o catupiry.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!

ROMEUE JULIETA

 PREPARO: 30m à 40m 30m à 40m	 RENDE: M.P 1 unidade M.P 1 unidade	 CUSTO TOTAL R\$1,81 R\$1,56
 PREÇO UNID: R\$3,62 à R\$6,00 R\$3,12 à R\$6,00	 LUCRO UNITÁRIO: R\$1,81 à R\$4,19 R\$1,56 à R\$4,44	



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- Goiabada 60g
- 1 ½ fatia de queijo mussarela 30g

MODO DE PREPARO:

- Derreta a goiabada em uma panela com um pouco de água, mexa até ficar bem cremosa e espere esfriar.
- Abra a massa de pastel depois coloque 2 colheres de sopa de goiabada cremosa e acrescente o queijo mussarela.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!

CHOCOLATE

 PREPARO: 15m à 20m 15m à 20m	 RENDE: M.P 1 unidade M.P 1 unidade	 CUSTO TOTAL R\$1,63 R\$1,38
 PREÇO UNID: R\$3,26 à R\$6,00 R\$2,76 à R\$6,00	 LUCRO UNITÁRIO: R\$1,63 à R\$4,37 R\$1,38 à R\$4,62	



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- 3 colheres de sopa de chocolate cremoso 100g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque 3 colheres de recheio de chocolate cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



CHOCOLATE BRANCO

 PREPARO: 15m à 20m 15m à 20m	 RENDE: M.P 1 unidade M.P 1 unidade	 CUSTO TOTAL R\$1,64 R\$1,39
 PREÇO UNID: R\$3,28 à R\$6,00 R\$2,78 à R\$6,00	 LUCRO UNITÁRIO: R\$1,64 à R\$4,36 R\$1,39 à R\$4,61	



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- 3 colheres de sopa de sonho de valsa cremoso 95g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque 3 colheres de recheio de sonho de valsa cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



CHOCOLATE PRETO E BRANCO

 PREPARO: 20m à 30m 20m à 30m	 RENDE: M.P 1 unidade M.P 1 unidade	 CUSTO TOTAL R\$1,18 R\$0,93
 PREÇO UNID: R\$2,27 à R\$6,00 R\$1,87 à R\$6,00	 LUCRO UNITÁRIO: R\$1,18 à R\$4,82 R\$0,93 à R\$5,07	



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- 1 ½ colher de sopa chocolate cremoso 30g
- 1 ½ colher de sopa chocolate branco cremoso 30g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque o recheio de chocolate branco cremoso e o chocolate cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel na açúcar com canela.
- Está pronto!



SONHO DE VALSA

 PREPARO: 15m à 20m 15m à 20m	 RENDE: M.P 1 unidade M.P 1 unidade	 CUSTO TOTAL R\$2,02 R\$1,77
 PREÇO UNID: R\$4,04 à R\$6,00 R\$3,54 à R\$6,00	 LUCRO UNITÁRIO: R\$2,02 à R\$3,98 R\$1,77 à R\$4,23	



INGREDIENTES:

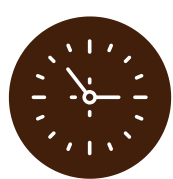
- Massa base 84g
- 1 ½ colher de sopa chocolate cremoso 30g
- 1 ½ colher de sopa chocolate branco cremoso 30g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque o recheio de chocolate branco cremoso e o chocolate cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



BEIJINHO

**PREPARO:**

15m à 20m
15m à 20m

**RENDE:**

M.P 1 unidade
M.P 1 unidade

**CUSTO TOTAL**

R\$1,84
R\$1,59

**PREÇO UNID:**

R\$3,68 à R\$6,00
R\$3,18 à R\$6,00

**LUCRO UNITÁRIO:**

R\$1,84 à R\$4,16
R\$1,59 à R\$4,41

INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- 4 colheres de sopa de beijinho cremoso 107g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque 4 colheres de recheio de beijinho cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



PRESTÍGIO

 PREPARO: 20m à 30m 20m à 30m	 RENDE: M.P 1 unidade M.P 1 unidade	 CUSTO TOTAL R\$1,69 R\$1,44
 PREÇO UNID: R\$3,38 à R\$6,00 R\$2,88 à R\$6,00	 LUCRO UNITÁRIO: R\$1,69 à R\$4,31 R\$1,44 à R\$4,56	



INGREDIENTES:

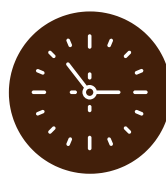
- Massa base 84g
- 2 colheres de sopa de beijinho 50g
- 2 colheres de sopa de chocolate cremoso 50g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque 2 colheres de (sopa) beijinho cremoso e 2 colheres de (sopa) chocolate cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



Ouro Branco



PREPARO:

15m à 20m
15m à 20m



RENDE:

M.P 1 unidade
M.P 1 unidade



CUSTO TOTAL

R\$2,02
R\$1,77



PREÇO UNID:

R\$4,04 à R\$6,00
R\$3,54 à R\$6,00



LUCRO UNITÁRIO:

R\$2,02 à R\$3,98
R\$1,77 à R\$4,23



INGREDIENTES:

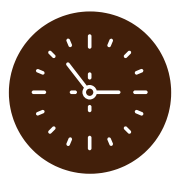
- Massa base 84g
- 3 colheres de sopa de ouro branco cremoso 95g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque 3 colheres de (sopa) ouro branco cremoso.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



BIS



PREPARO:

15m à 20m
15m à 20m



RENDE:

M.P 1 unidade
M.P 1 unidade



CUSTO TOTAL

R\$1,68
R\$1,43



PREÇO UNID:

R\$3,36 à R\$6,00
R\$2,86 à R\$6,00



LUCRO UNITÁRIO:

R\$1,68 à R\$4,32
R\$1,43 à R\$4,92



INGREDIENTES:

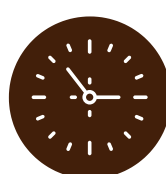
- Massa base 84g
- 4 colheres de sopa de creme de bis 100g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque 4 colheres de (sopa) creme de bis. Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



NUTELLA



PREPARO:

15m à 20m
15m à 20m



RENDE:

M.P 1 unidade
M.P 1 unidade



CUSTO TOTAL

R\$2,15
R\$1,90



PREÇO UNID:

R\$4,30 à R\$6,00
R\$3,80 à R\$6,00



LUCRO UNITÁRIO:

R\$2,15 à R\$3,85
R\$1,90 à R\$4,10



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- 3 colheres de sopa de creme de nutella 90g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque 3 colheres de (sopa) creme de nutella.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo. Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



NUTELLA E BANANA

 PREPARO: 20m à 30m 20m à 30m	 RENDE: M.P 1 unidade M.P 1 unidade	 CUSTO TOTAL R\$1,60 R\$1,35
 PREÇO UNID: R\$3,19 à R\$6,00 R\$2,69 à R\$6,00	 LUCRO UNITÁRIO: R\$1,60 à R\$4,40 R\$1,35 à R\$4,65	



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- 2 colheres de (sopa) creme de nutella 50g
- ½ Banana fatiada 40g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque 2 colheres de (sopa) creme de nutella, e a banana fatia.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



NUTELLA E MORANGO

 PREPARO: 20m à 30m 20m à 30m	 RENDE: M.P 1 unidade M.P 1 unidade	 CUSTO TOTAL R\$1,99 R\$1,74
 PREÇO UNID: R\$3,97 à R\$6,00 R\$3,47 à R\$6,00	 LUCRO UNITÁRIO: R\$1,99 à R\$4,01 R\$1,74 à R\$4,26	



INGREDIENTES:

- Massa base 84g
- 1 ½ colher de (sopa) creme de nutella 30g
- 2 Morangos fatiados 50g

MODO DE PREPARO:

- Abra a massa de pastel e coloque 1 1/2 colher de (sopa) creme de nutella, e o morango fatia.
- Corte a massa no tamanho 20x10.
- Com uma carretilha feche as bordas ou utilize um garfo.
- Frite o pastel com o óleo quente
- Coloque para escorrer, e depois sobre o papel toalha, passe o pastel no açúcar com canela.
- Está pronto!



Conheça nossa

LOJA
ONLINE

E conheça outros cursos

CLIQUE AQUI