

Recheios Incríveis



por Daiana Caldeira

ÍNDICE

3 – RECHEIO DE OVOMALTINE
4 – RECHEIO DE DOCE DE LEITE
5 – RECHEIO DE NOZES
6 – BICHO DE PÉ
7 – RECHEIO DE BRIGADEIRO DE LEITE NINHO
8 – RECHEIO DE COCO
9 – RECHEIO DE QUEIJO
10 – RECHEIO COMEMORE
11 – RECHEIO DE AMEIXA COM COCO
12 – RECHEIO DE CHOCOLATE COM CAFÉ
13 – RECHEIO DE BRIGADEIRO GOURMET
14 – RECHEIO DE DAMASCO
15 – RECHEIO DE BRIGADEIRO DE NINHO TRUFADO
16 – RECHEIO DE NUTELLA CREMOSO
17 – RECHEIO DE CREME DE ALPINO BATIDO
18 – RECHEIO DE CREAM CHEESE
19 – RECHEIO DE DOCE DE LEITE SUAVE
20 – RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA
21 – RECHEIO BASE ECONÔMICO
22 – RECHEIO 4 LEITES
23 – RECHEIO DE BRIGADEIRO DE CHURROS
24 – RECHEIO DE BRIGADEIRO DE PAÇOCA
25 – RECHEIO DE MARACUJÁ
26 – RECHEIO DE MORANGO
27 – RECHEIO DE CAPUCCINO
28 – RECHEIO DE LIMÃO
29 – RECHEIO DE OREO
30 – RECHEIO ROMEU E JULIETA



RECHEIO DE OVOMALTINE

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixinhas)
- 40 g de margarina (1 colher de sopa)
- 50 g chocolate pó 50% (1/3 de xícara)
- 100 g de Ovomaltine (1 xícara)
- 5 g de sal (1 pitada)

MODO DE PREPARO

- Dissolva o chocolate em pó com o creme de leite e coloque na panela.
- Coloque o leite condensado, a margarina e a pitada de sal na panela e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela, ponto de recheio, caindo em blocos.
- Depois de desligar o fogo, acrescente o ovomaltine e misture.
- Coloque em uma tigela, cubra com plástico filme para não criar crosta.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 1185 g de leite condensado (3 latas)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)
- 40g de margarina (1 colher de sopa)

MODO DE PREPARO

- Coloque duas latas na panela de pressão e cubra com água até três dedos acima das latas;
- Leve pra cozinhar. Quando a panela pegar pressão, marque 40 minutos;
- Quando o tempo terminar, desligue o fogo e deixe todo o vapor sair naturalmente;
- Coloque na geladeira e deixe esfriar por completo;
- Depois que o doce de leite esfriar por completo, bata na batedeira até completamente uniforme, coloque na panela as duas latinhas de doce de leite, uma lata de leite condensado, uma caixa de creme de leite e uma colher de margarina, ou seja, coloque todos os ingredientes na panela mexendo em movimento de oito com cuidado pra não queimar;
- Assim que começar a soltar do fundo da panela desligue o fogo e cubra com plástico filme para não criar crosta.

Obs.: Geralmente cozinho as latinhas um dia antes de utilizar

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO DE NOZES

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 200 g de creme de leite (1 caixinha)
- 130 g de nozes trituradas grosseiramente (1 xícara)
- 220 mL de leite (1 xícara)
- 24 g de amido de milho (2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

- Bater as nozes grosseiramente no liquidificador com o leite, o creme de leite e o amido.
- Acrescentar ao leite condensado
- Levar ao fogo até que comece a soltar do fundo da panela.
- Deixe esfriar coberto com plástico filme, para não criar crosta.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO BICHO DE PÉ

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixinhas)
- 40 g de margarina (1 colher)
- 60 g de Nesquik (4 colheres)

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes na panela e misture.
- Depois que todos os ingredientes estiverem misturados, leve ao fogo baixo mexendo devagar, com cuidado para não queimar.
- Assim que começar a soltar do fundo da panela e que estiver caindo emblocos, desligue e coloque em uma tigela, cobrindo com plástico filme para não criar crosta.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixinhas)
- 40 g de margarina (1 colher)
- 100g de leite em pó (8 colheres)

MODO DE PREPARO

- Dissolva o leite ninho no creme de leite
- Coloque todos os ingredientes na panela, depois que todos os ingredientes estiverem misturados.
- Leve ao fogo baixo mexendo devagar, com cuidado para não queimar.
- Assim que começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo.
- Esse ponto é ideal para recheios de bolo e ponto de bico para cupcakes.
- Cubra com plástico filme e deixe descansar até esfriar.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO DE COCO

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixinhas)
- 40 g de margarina (1 colher)
- 100 g de coco ralado (1 xícara)

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes na panela, depois que todos os ingredientes estiverem misturados.
- Leve ao fogo baixo mexendo devagar, com cuidado para não queimar.
- Assim que começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo, coloque numa tigela e cubra com plástico filme até esfriar.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixinhas)
- 100 g de queijo parmesão em pedaço. Rale o pedaço (1 xícara de chá)

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes na panela, depois que todos os ingredientes estiverem misturados.
- Leve ao fogo baixo mexendo devagar, com cuidado para não queimar.
- Assim que começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo.
- Cubra com plástico filme e espere descansar até esfriar.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO COMEMORE

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (1 lata)
- 200g de chocolate meio amargo melken
- 5 g de sal (1 pitada)

MODO DE PREPARO

- Cozinhe a lata de leite condensado em panela de pressão por 40 minutos depois de pegar pressão
- Coloque o doce de leite na batedeira com o sal e bata até um creme uniforme, por fim acrescente o chocolate derretido 30 em 30 segundos no microondas e misture, deixe descansar até esfriar, coberto com plástico filme.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO DE AMEIXA COM COCO

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 200 g de côco ralado (2 xícaras)
- 2 xícaras de chá de ameixa sem caroço
- 440 mL de água (2 xícaras)
- 15 g de amido de milho (2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

- Bata as ameixas com água grosseiramente no liquidificador, acrescente o resto dos ingredientes e leve ao fogo para cozinhar até soltar do fundo da panela.
- Cubra com plástico filme e espere esfriar para usar.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE CHOCOLATE COM CAFÉ

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 200 g de creme de leite (1 caixinha)
- 220 mL de leite (1 xícara)
- 60 g de chocolate em pó (4 colheres de sopa)
- 24 g de café solúvel (3 colheres de sopa)
- 15 g de amido de milho (2 colheres de sopa)
- 100 g de chocolate em barra (opcional)

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador o creme de leite, o chocolate em pó, e o café solúvel e o amido de milho
- Acrescente a mistura ao leite condensado, misture e leve ao fogo, quando cozido desligue o fogo.
- Acrescente o chocolate em barra picado, misture bem até dissolver.
- Cubra com plástico filme e aguarde descansar até esfriar para uso.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE BRIGADEIRO GOURMET

INGREDIENTES

- 790 g (2 latas) de leite condensado
- 400 g (2 caixinhas) de creme de leite
- 60 g (4 colheres de sopa) de chocolate em pó 50%
- 150 g de chocolate em barra meio amargo

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes numa panela menos o chocolate em barra.
- Leveao fogo médio sempre mexendo até soltar do fundo da panela.
- Quando começar a soltar do fundo da panela acrescente o chocolate em pedaços e mecha até derreter.
- Leve para esfriar coberto pelo plástico filme até esfriar para uso.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE DAMASCO

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 220 mL de água (1 xícara)
- 250 g de damasco
- 100 g de açúcar (1/2 xícara)
- 400 g de creme de leite (2 caixinhas)
- 15 g de farinha de trigo (1 colher de sopa)

MODO DE PREPARO

- Corte o damasco em pedaços bem pequenos
- Deixe o damasco de molho em 1 xícara de água por 1 hora depois bata grosseiramente no liquidificador
- Leve ao fogo com 1\2 xícara de açucar até ponto de calda
- Leve ao fogo o leite condensado, e o creme de leite e deixe cozinhar até comecar a desgrudar do fundo da panela.
- Desligue o fogo e acrescente a calda
- Cubra com plástico filme e deixe esfriar para uso.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE BRIGADEIRO DE NINHO TRUFADO

INGREDIENTES

- 02 caixinhas de leite condensado
- 02 caixinhas de creme de leite
- 100g de chocolate branco
- 10 colheres de sopa de leite em pó

MODO DE PREPARO

- Dissolva o leite em pó no creme de leite
- Misture os demais ingredientes menos o chocolate em barra e leve ao fogo médio sem parar de mexer.
- Desligue o fogo assim que começar a soltar do fundo da panela.
- Acrescente o chocolate em barra picado, misture
- Cubra com plástico filme e espere esfriar para uso.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE NUTELLA CREMOSO

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (1 caixa)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)
- 395 mL (1 medida da lata de leite líquido)
- 15 g de farinha de trigo sem fermento (1 colher de sopa)
- 60 g de chocolate em pó (5 colheres de sopa)
- 140 g de nutella ou creme de avelã (1 pote pequeno)

MODO DE PREPARO

- Dissolva a farinha de trigo no leite líquido
- Misture o leite condensado, o cremede leite, o chocolate em pó, o leite e a farinha e leve ao fogo baixo mexendo sempre até dar ponto de brigadeiro cremoso e deixe esfriar.
- Por fim acrescente a nutella e misture
- Cubra com plástico filme e deixe descansar para uso.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO DE CREME DE ALPINO BATIDO

INGREDIENTES

- 200 g de creme de leite (1 caixinha)
- 395 g de doce de leite (1 lata de leite condensado cozida 50 minutos na panela de pressão)
- 30 g de chocolate em pó (2 colheres de sopa)
- 300 g de chocolate meio amargo
- 15 mL de essência de baunilha (1 colher de chá)

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas de 30 em 30s, reserve.
- Adicione na tigela da batedeira o creme de leite o chocolate em pó, o doce de leite, a baunilha e ligue a batedeira.
- Em seguida com a batedeira ainda ligada, adicione o chocolate que foi derretido
- Bata até ficar homogêneo.

OBS: Para dar ponto de bico leve para a geladeira por alguns minutos.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 300g de cream cheese (1 pote)
- 50 g de leite em pó, preferencialmente ninho (5 colheres de sopa)
- 30 mL de sumo de limão (2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes menos o sumo do limão e o cream cheese leve ao fogo até começar a soltar do fundo da panela.
- Desligue o fogo, acrescente o cream cheese e ligue o fogo novamente até voltar a dar ponto de recheio firme.
- Com o fogo desligado acrescente o sumo do limão e misture.
- Espere descansar coberto com plástico filme até esfriar para uso.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE DOCE DE LEITE SUAVE

INGREDIENTES

- 200 g de creme de leite (1 caixinha)
- 395 g de leite condensado (1 lata)
- 395 g de leite condensado cozido na pressão por 50 minutos após pegar pressão (1 lata)

MODO DE PREPARO

- Misture todos ingredientes e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela.
- Cubra com plástico filme e deixe descansar para uso.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (1 lata)
- 1 lata pequena de ameixa seca com caroço
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 xícara de água
- 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

- Antes de começar, cozinhe a lata de leite condensado na pressão por 40 minutos (contando o tempo depois que pegar pressão)
- Em seguida pique as ameixas e leve ao fogo com a água e o açucar mexendo por 5 minutos
- Acrescente o doce de leite e o creme de leite também, e deixe dar ponto de recheio.
- Cubra com plástico filme e deixe esfriar para uso.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO BASE ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 790 g (2 latas) de leite condensado
- 220 mL (1 xícara de chá) de leite líquido (250ml)
- 02 colheres de sopa de amido de milho
- 03 gemas peneiradas
- 01 colher de chá de baunilha

MODO DE PREPARO

- Dissolva o amido no leite líquido
- Leve todos os ingredientes menos a baunilha ao fogo médio até começar a desgrudar da panela
- Desligue o recheio e acrescente a baunilha
- Coloque plástico filme até esfriar.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO 4 LEITES

INGREDIENTES

- 01 Caixinha de creme de leite
- 01 caixa de leite condensado
- 200g de leite em pó
- 150ml de leite líquido

MODO DE PREPARO

- Adicione os 4 leites em uma panela, ainda fora do fogo misture todos os ingredientes.
- Quando a mistura estiver homogênea leve ao fogo mexendo sempre até dar o ponto de recheio
- Cubra com plástico filme até esfriar.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE BRIGADEIRO DE CHURROS

INGREDIENTES

- 01 Caixinha de creme de leite
- 01 caixa de leite condensado
- 50g de leite em pó
- 50g de farinha de trigo
- 10g de canela em pó
- 100g de doce de leite

MODO DE PREPARO

- Misture todos ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo sempre mexendo até dar ponto de brigadeiro mole.
- Cubra com plástico filme até esfriar.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE BRIGADEIRO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 01 Caixinha de creme de leite
- 01 caixa de leite condensado
- 50g de amendoim torrado moído ou farofa de amendoim

MODO DE PREPARO

- Misture todos ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo sempre mexendo até dar ponto de brigadeiro mole.
- Cubra com plástico filme e deixe esfriar para uso.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 395 g de Leite Condensado (1 caixa)
- 200 gde Creme de Leite (1 caixinha)
- 110 ml do sumo de maracujá sem caroço (1/2 xícara)

MODO DE PREPARO

- Passe o sumo na peneira separando o caroço
- Bata o sumo e creme de leite e o leite condensado no liquidificador de 4 a 5 minutos
- Em seguida, coloque na panela e mexa até ponto de recheios, caindo em blocos.

DICA: Depois de dar o ponto você pode acrescentar os caroços inteiros.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão, liquidificador

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 latas)
- 2 colheres de sopa de pasta saborizante de morango (uso gustosia mec)

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado, creme de leite e deixe dar o ponto de recheio, até cair da colher em blocos
- Desligue o fogo agregue a pasta saborizante e mistura
- Cubra com plástico e deixe esfriar

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 7 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE CAPUCCINO

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)
- 200 ml de leite líquido (1 xícara rasa)
- 24 g de café solúvel (3 colheres de sopa)
- 16 g de amido de milho (2 colheres de sopa)
- 60 g de chocolate pó 50% (4 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador o creme de leite, o leite líquido, chocolate em pó, café e amido
- Junte ao leite condensado na panela e espere ponto de recheio, até cair em blocos da colher
- Desligue o fogo, cubra com plástico e espere esfriar

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 120 mL de sumo de limão (8 colheres de sopa)
- 5 gotas de corante gel verde limão

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite condensado e creme de leite na panela até ponto de brigadeiro de enrolar, você suspende da colher e ele não se mistura ao restante, soltando totalmente do fundo da panela
- Desligue o fogo e acrescente o sumo do limão e o corante e misture.
- Cubra com plástico e deixe esfriar!

DICA: O ponto ideal do brigadeiro é quando tirar um pouco de massa da colher e ao soltar na panela, não junta com o resto

Utensílios: Panela, espátula de silicone

Equipamentos: Fogão

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO DE OREO

INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (1 lata)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)
- 10 bolachas óreo sem recheio
- 200 mL de chantilly batido (1 copo)

MODO DE PREPARO

- No fogo, leve a panela com o leite condensado e o creme de leite, até ponto de recheio mole
- Desligue o fogo, depois agregue as bolachas sem recheio levemente trituradas e misture
- Depois de frio acrescente o chantilly batido misturando delicadamente.

Utensílios: Panela, espátula de silicone

Equipamentos: Fogão, geladeira

Validade:
- Temperatura ambiente: 8 horas.
- Na geladeira: 2 dias.
- Congelado: 7 dias.

Congelamento:
- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

RECHEIO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (1 lata/caixa)
- 200 mL de creme de leite (1 caixinha)
- 50 g saco de queijo parmesão ralado (1 saco)
- 100 g de goiabada em pedaços
- 40 g de margarina (1 colher de sopa)

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes (menos a goiabada) e mexa até o ponto de recheios, caindo em blocos.
- Desligue o fogo e deixe esfriar.
- Após frio, misture os pedaços de goiabada cortados em cubinhos.

Utensílios: Espátula de silicone, tijela, panela

Equipamentos: Fogão

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 5 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento:
Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.