Isis Alvarez
chef confeiteira

Fábrica de Bolos Caseiros

Bolos Caseirinhos



BÔNUS

⚠ ATENÇÃO ⚠

1. Sempre que for fazer uma receita separe e pese todos os ingredientes.
2. O uso da balança é imprescindível para que você possa padronizar as receitas e também para calcular o seu custo. Medidas caseiras dão certo mas, pode haver uma variação e a receita não sair tecnicamente correta.
3. O forno deve ser pré-aquecido com 10 minutos de antecedência pois o fermento é ativado com o calor do forno. A temperatura ideal para assar os caseirinhos em forno convencional a gás é de 180 graus, em média levam 25 minutos para assar, mas tudo vai depender da densidade da massa, tem massas que levam mais tempo e outras menos tempo, então é importante verificar para a massa não ficar seca demais.
4. Na confeitaria trabalhamos com ingredientes menos processados possíveis. Margarina ou manteiga sem sal, farinha de trigo sem fermento.

VALIDADE DOS CASEIROS SEM COBERTURA

- 3 dias em temperatura ambiente
- 5 dias na geladeira
- 60 dias congelados

VALIDADE DAS COBERTURAS

As coberturas de brigadeiro duram 6 dias na geladeira e 3 dias em temperatura ambiente

As geleias e compotas duram até 15 dias na geladeira

ÍNDICE

Caseirinho de Leite Ninho 06

Caseirinho Black 07

Caseirinho de Cenoura com Chocolate 09

Caseirinho de Goiabada 11

Caseirinho de Limão 13

Caseirinho de Maracujá 15

Caseirinho de Geleia de Morango 17

Caseirinho de Geleia de Frutas Amarelas 19

Caseirinho de Abacaxi com Coco 21

Caseirinho Red Velvet 23

Caseirinho de Laranja 25

Caseirinho de Ovomaltine 27

Caseirinho de Paçoca 29

Caseirinho Napolitano 31

Caseirinho de Morango 34

Caseirinho de Cappuccino 36

Caseirinho de Oreo 38

Caseirinho de Banana com iogurte 40

Caseirinho de Cocada 42

Caseirinho de Chocolate 44

Caseirinho de Pão de Mel 46

Caseirinho Cuca de Banana 48

Caseirinho de Maçã e Tâmaras sem glúten e sem lactose ... 50

Caseirinho Toalha Felpuda 52
Caseirinho Dois Amores 54
Caseirinho de Frutas Vermelhas 56
Caseirinho de Limão com Blueberry 59
Caseirinho de Brownie 61
Caseirinho de Pera 63
Caseirinho Formigueiro 66
Caseirinho de Churros 68

CASEIRINHO DE LEITE NINHO

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 60g de Leite Ninho;
- 100g de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e o Leite Ninho e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE LEITE NINHO

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 80g de leite ninho.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o leite ninho e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de leite ninho em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

Você pode ainda colocar alguns fios de Nutella, fica uma delícia!

CASEIRINHO BLACK

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 30g de cacau black;
- 30g de cacau 50%;
- 100g de leite;
- 120g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e bata até ficar homogêneo.

Peneire a farinha de trigo com o cacau black e o chocolate 50%.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo e os chocolates peneirados, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO BLACK

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 10g de chocolate em pó 50%;
- 15g de chocolate em pó black.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o cacau black e o chocolate 50%, misture bem até que fique bem homogêneo, Junte o creme de leite e leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM CASEIRINHO BLACK

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro black em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

Após colocar a cobertura, use confeitos de chocolate ou raspas de chocolate para decorar e dar um toque especial.

CASEIRINHO DE CENOURA COM CHOCOLATE

Ingredientes:

- 3 ovos (150g);
- 230g de farinha de trigo;
- 230g de açúcar refinado;
- 150g de óleo;
- 200g de cenoura picada em cubos pequenos;
- 10g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo e a cenoura e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 25g de chocolate em pó 50%.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o chocolate em pó e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

Após colocar a cobertura, use confeitos de chocolate ou raspas de chocolate para decorar e dar um toque especial.

CASEIRINHO DE GOIABADA

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 150g de goiabada;
- 100g de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e o leite e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Corte a goiabada em cubos pequenos e passe na farinha. Coloque os cubos sobre a massa que já deve estar nas forminhas.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE GOIABADA

Ingredientes:

- 400g de goiabada;
- 350g de água.

Modo de preparo:

Pique a goiabada em cubos.

Em uma panela coloque a goiabada e a água até derreter e virar uma calda. Utilize a cobertura ainda morna para cobrir os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de goiabada ainda morna por cima dos caseirinhos.

CASEIRINHO DE LIMÃO

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 50ml de suco de limão;
- Raspas de 2 limões;
- 100g de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e o e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. Acrescente as raspas e o suco de limão. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE LIMÃO

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 50ml de suco de limão;
- Raspas de 2 limões.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 15 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura cai em blocos e não se mistura mais com o brigadeiro que está na panela. Desligue o fogo e acrescente as raspas e o suco de limão.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro de limão em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

CASEIRINHO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 100ml de suco de maracujá batido (não precisa coar);
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e o e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o suco de maracujá com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 80ml de suco de maracujá.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 15 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura cai em blocos e não se mistura mais com o brigadeiro que está na panela. Desligue o fogo e acrescente o suco de maracujá (não precisa coar a semente)

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro de limão em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

CASEIRINHO DE GELEIA DE MORANGO

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 100ml de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e o e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

GELEIA DE MORANGO

Ingredientes:

500 g de morango;
200g de açúcar refinado;
raspas de limão e laranja;
5 ml de suco de limão;
50g de creme confeiteiro em pó comprado pronto.

Modo de preparo:

Lave bem os morangos.
Em uma panela adicione os morangos e o açúcar. Quando levantar fervura e soltar bastante água adicione as raspas de limão e laranja e o creme de confeiteiro.
O ponto é quando a calda fica grossa, os morangos macios e o a geleia fica brilhosa.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de geleia ainda morna por cima dos caseirinhos.

CASEIRINHO DE GELEIA DE FRUTAS AMARELAS

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 100ml de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e o e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

GELEIA DE FRUTAS AMARELAS

Ingredientes:

- 400g de manga tommy (madura e firme) cortadas em cubos;
- 100g de suco de maracujá (não precisa coar);
- 70g de água filtrada;
- 100g de açúcar refinado;
- 50g de creme de confeiteiro.

Modo de preparo:

Em uma panela adicione a manga, o açúcar e a água, leve ao fogo médio. Quando perceber que a manga começou a soltar a fibra adicione o suco de maracujá. Quando ferver novamente acrescente o creme de confeiteiro. Mexa até ficar brilhoso e consistente!

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de geleia ainda morna por cima dos caseirinhos.

CASEIRINHO DE ABACAXI COM COCO

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 100g de coco ralado;
- 100g de leite de coco;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite de coco com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó e o coco ralado.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

DOCE DE ABACAXI

Ingredientes:

- 1 abacaxi *hawai* pequeno;
- Açúcar refinado.

Modo de preparo:

Corte o abacaxi em cubos e descarte o miolo. Leve para cozinhar em fogo médio com açúcar suficiente para envolver todo o abacaxi. Mexa bem antes de colocar no fogo, verifique se estão todo os cubos envolvidos com o açúcar. Tampe a panela e deixe cozinhar, de vez em quando mexa para não grudar no fundo da panela.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de abacaxi por cima. Coloque coco ralado salpicado por cima!

CASEIRINHO RED VELVET

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 15g de chocolate em pó 50%;
- 15g de corante em gel vermelho;
- 100g de iogurte natural;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Misture o iogurte com o chocolate em pó e o corante até ficar homogêneo.

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira junte a mistura de iogurte com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE LEITE NINHO

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 80g de leite ninho.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o leite ninho e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de leite ninho em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

CASEIRINHO DE LARANJA

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 100g de suco de laranja;
- Raspa de 1 laranja;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o suco de laranja com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó e as rapas de laranja.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Coloque a massa até o meio da forma de caseirinho pois a calda de laranja não tem tanto volume como um creme.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE LARANJA

Ingredientes:

- 350ml de suco de laranja;
- 120g de açúcar refinado.

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o suco de laranja e o açúcar, leve ao fogo médio até ferver e virar uma calda espessa.

Coloque a calda ainda morna nos caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de laranja ainda morna.

CASEIRINHO DE OVOMALTINE

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 60g de ovomaltine;
- 100g de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos o ovomaltine e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE OVOMALTINE

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 60g de ovomaltine.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o ovomaltine e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de ovomaltine em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

CASEIRINHO DE PAÇOCA

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 60g de paçoca de rolha esfarelada;
- 100g de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente as paçocas trituradas e o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE PAÇOCA

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 80g de paçoca.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, a paçoca e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de paçoca em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

Faça um farofinha da paçoca e salpique por cima.

CASEIRINHO NAPOLITANO

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 100g de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE MORANGO

Ingredientes:

- 200g de leite condensado;
- 100g de creme de leite uht;
- 10g de gelatina de morango.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, a gelatina e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 7 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes:

- 200g de leite condensado;
- 100g de creme de leite uht;
- 15g de chocolate em pó 50%.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o chocolate em pó e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 7 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE BAUNILHA

Ingredientes:

- 200g de leite condensado;
- 100g de creme de leite uht;
- 5g de essência de baunilha.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o creme de leite e a essência de baunilha, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 7 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque cada cobertura em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

CASEIRINHO DE MORANGO

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 15g de gelatina de morango;
- 100g de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, a gelatina e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE MORANGO

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 40g de Nesquik.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o Nesquik e o creme de leite, misture bem até que fique homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de Nesquik em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

CASEIRINHO DE CAPPUCCINO

Ingredientes:

- 100g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 60g de leite ninho;
- 20g de café solúvel;
- 100g de leite;
- 150g de farinha de trigo;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, o leite ninho e o café solúvel e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE CAPPUCCINO

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 50g de leite ninho;
- 10g de café solúvel.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o leite ninho e o creme de leite e o café solúvel, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de cappuccino em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

CASEIRINHO DE OREO

Ingredientes:

- 125g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 70g de biscoito Oreo triturado e sem recheio;
- 25g de emulsificante;
- 250g de farinha de trigo;
- 150g de leite;
- 10g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, o leite e o emulsificante, bata até virar uma espuma clara e ganhar volume. Ainda na batedeira junte a farinha de trigo e o fermento em pó e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira junte o biscoito Oreo triturado, mexa até ficar homogêneo.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE OREO

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 80g de Oreo triturada e sem recheio.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira. Quando o doce estiver frio junte o biscoito Oreo.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM CASEIRINHO DE OREO

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de oreo em uma manga de confeitar, corte a ponta do saco de confeitar e coloque a cobertura por cima da massa. Para essa cobertura não usamos bico de confeitar pois pode entupir com os pedaços de biscoito.

Para decorar, coloque biscoito oreo triturado por cima da cobertura!!

CASEIRINHO DE BANANA COM IOGURTE

Ingredientes:

- 2 ovos;
- 170g de iogurte natural (1 pote);
- 75ml de óleo de milho;
- 100g de açúcar mascavo;
- 150g de farinha de trigo;
- 1 bananas amassadas;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador, coloque os ovos, o iogurte, o óleo e bata por 1 minuto. Adicione o açúcar mascavo e bata por mais 1 minuto.

Transfira para um recipiente. Adicione a farinha e o fermento, e por último, incorpore as bananas amassadas.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BANANA CARAMELIZADA

Ingredientes:

- 150g de açúcar refinado ou cristal;
- 100ml de água em temperatura ambiente;
- ½ quilo de banana nanica ou prata cortadas em rodelas.

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o açúcar e derreta até virar caramelo, junte a água delicadamente (muito cuidado para não espirrar e queimar as mãos). Deixe o caramelo derreter, junte as bananas e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de banana caramelizada ainda quente por cima dos caseirinho.

CASEIRINHO DE COCADA

Ingredientes:

- 125g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 100g de coco ralado seco;
- 25g de emulsificante;
- 250g de farinha de trigo;
- 150g de leite;
- 10g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, o leite e o emulsificante, bata até virar uma espuma clara e ganhar volume. Ainda na batedeira junte a farinha de trigo e o fermento em pó e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira junte o coco ralado, mexa até ficar homogêneo.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE COCADA

Ingredientes:

- 200g de açúcar;
- 100g de água;
- 1 canela em pau;
- 350g de coco fresco ralado;
- 395g de leite condensado.

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o açúcar, a água e a canela, mexa 1 vez só e deixe chegar em ponto de fio fraco. Junte o coco e o leite condensado e mexa sempre até começar até ferver.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de cocada ainda quente sobre os caseirinhos.

CASEIRINHO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 125g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 60g de chocolate em pó 50% de cacau;
- 25g de emulsificante;
- 250g de farinha de trigo;
- 150g de leite;
- 10g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, o leite e o emulsificante, bata até virar uma espuma clara e ganhar volume. Ainda na batedeira junte a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó, bata até ficar homogêneo.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 25g de chocolate em pó 50%.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o chocolate em pó e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

CASEIRINHO DE PÃO DE MEL

Ingredientes:

- 125g de margarina;
- 200g de açúcar mascavo;
- 3 ovos (150g);
- 30g de chocolate em pó 50% de cacau;
- 5g de canela em pó;
- 2 gramas de cravo em pó;
- 2g de gengibre em pó;
- 25g de emulsificante;
- 250g de farinha de trigo;
- 150g de leite;
- 10g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, o leite e o emulsificante, bata até virar uma espuma clara e ganhar volume. Ainda na batedeira junte a canela, o cravo, o gengibre, farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó, bata até ficar homogêneo.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado cozido por 40 minutos na pressão;
- 200g de creme de leite uht.

Modo de preparo:

Cozinhe a lata de leite condensado (de preferencia da marca Moça) por 40 minutos na pressão, ou seja, depois que pegar a pressão conte 40 minutos e desligue. Retire a pressão, e deixe a lata esfriar em temperatura ambiente por pelo menos 6 horas.

Em uma panela de fundo grosso coloque o doce de leite e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro de doce de leite em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

CASEIRINHO CUCA DE BANANA

Ingredientes para a farofa doce:

- 100g de farinha de trigo;
- 50g de manteiga gelada;
- 3g de canela em pó.

Modo de preparo:

Junte a farinha com a manteiga gelada e faça uma farofinha com as pontas dos dedos. Leve para gelar enquanto prepara o bolo.

Ingredientes para a massa:

- 2 bananas nanicas maduras;
- 5g de canela em pó;
- 125g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 25g de emulsificante;
- 250g de farinha de trigo;
- 150g de leite;
- 10g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, o leite e o emulsificante, bata até virar uma espuma clara e ganhar volume. Ainda na batedeira junte a farinha de trigo e o fermento em pó e bata até ficar homogêneo.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência. Coloque a massa até a metade da forma de caseirinho.

Corte as bananas em rodelas e coloque em cima da massa. Coloque a farofinha gelada por cima da banana.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

Dica: para fazer a cuca de maça, você vai substituir as bananas por 2 maçãs médias. As maçãs devem estar sem casca e cortadas em cubos.

Essa farofinha que colocamos por cima já é a cobertura do bolo, por isso colocamos a massa até a metade da forma.

CASEIRINHO DE MAÇÃ E TÂMARAS SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

Ingredientes:

- 150g de tâmaras sem caroço picadas;
- 120g de água fervente ou suco de laranja coado;
- 2g de bicarbonato de sódio;
- 4 ovos;
- 120g de óleo de milho ou girassol;
- 90g de açúcar demerara ou açúcar orgânico;
- 150g de mel;
- 150g de maça picada em quadradinhos pequenos;
- 50g de nozes picadas e levemente torradas;
- 1 pitada de sal;
- 100g de farinha de aveia sem glúten;
- 50g de farinha de amêndoas ou amêndoas sem pele moídas;
- 50g de farinha de trigo serraceno;
- 1 colher sopa de semente de linhaça dourada;
- 5g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Em uma tigela coloque as tâmaras/água fervente/bicarbonato e envolva bem. Cubra com filme plástico e deixe descansar por 30 minutos.

No liquidificador bata os ovos (30 segundos) junte o óleo e bata por mais 30 segundos, junte o açúcar demerara, o mel e bata até misturar tudo. Junte a mistura das tâmaras e mexa delicadamente. Reserve.

Em outra vasilha junte os secos. Em seguida junte a mistura dos líquidos com os secos.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência. Coloque a massa até a metade da forma.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

Esse caseirinho não vão cobertura, por isso colocamos a massa até o meio da forma.

CASEIRINHO TOALHA FELPUDA

Ingredientes:

- 150g de margarina (temperatura ambiente);
- 360g de açúcar refinado;
- 4 gemas;
- 4 claras em neve;
- 300g de farinha de trigo;
- 12g de fermento em pó;
- 120ml de leite;
- 200ml de leite de coco.

Modo de preparo:

Bata bem a margarina com o açúcar e as gemas na batedeira até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Fora da bateira, junte a farinha de trigo com o fermento, alternando com o leite e o leite de coco. Misture delicadamente as claras batidas em neve com a massa.

COBERTURA DE COCO

Ingredientes:

- 100g de coco ralado seco em flocos;
- 120ml de leite integral morno;
- 1 lata de leite condensado.

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e disponha sobre o bolo ainda quente.

MONTAGEM

Com a massa já assada e ainda quente, coloque a cobertura de coco.

CASEIRINHO DOIS AMORES

Ingredientes:

- 125g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 30g de chocolate em pó 50% de cacau;
- 5g de essência de baunilha;
- 25g de emulsificante;
- 250g de farinha de trigo;
- 150g de leite;
- 10g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, o leite e o emulsificante, bata até virar uma espuma clara e ganhar volume. Ainda na batedeira junte a farinha de trigo, e o fermento em pó, bata até ficar homogêneo.

Divida a massa em 2 partes. Em uma parte da massa junte o chocolate em pó, na outra parte a essência de baunilha.

Distribua a massa nas formas dos caseirinho de sua preferência, embaixo coloque a massa de baunilha e por cima a massa de chocolate. Para que a massa fique marmorizada, com o auxilio de uma colher, suba cuidadosamente a massa de baunilha na lateral. Assim a massa fica sem se misturar.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

Dica: você pode cobrir o seu caseirinho dois amores com a cobertura de brigadeiro tradicional e com a cobertura de leite ninho, fica divino!

CASEIRINHO DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

- 4 ovos (220g);
- 200g de açúcar;
- 120g de leite;
- 120ml de óleo;
- 240g de farinha de trigo;
- 15g de pasta saborizante de frutas vermelhas;
- 15g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador, acrescente os ovos, o leite, o óleo e a pasta saborizante, bata por 1 minuto. Acrescente o açúcar e bata por mais 1 minuto. Transfira a mistura batida para uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite de caixinha;
- 20g de pasta de frutas vermelhas.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto. Desligue o fogo e acrescente a pasta de frutas vermelhas

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

- 500g de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa) pode ser congeladas;
- 200g de açúcar refinado;
- raspas de limão e laranja;
- 5 ml de suco de limão;
- 50g de creme confeiteiro em pó comprado pronto.

Modo de preparo:

Se as frutas não estiverem congeladas você deve lavar bem em água corrente.
Em uma panela adicione as frutas vermelhas e o açúcar. Quando levantar fervura e soltar bastante água adicione as raspas de limão e laranja e o creme de confeiteiro.
O ponto é quando a calda fica grossa, as frutas macias e o a geleia fica brilhosa.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro de frutas vermelhas em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

Por cima da cobertura coloque a geleia de frutas vermelhas, fica divino!

CASEIRINHO DE LIMÃO COM BLUEBERRY

Ingredientes:

- 4 ovos (200g);
- 150g de margarina;
- 230g de *cream cheese*;
- 260g de açúcar refinado;
- 10g de essência de baunilha;
- Raspas de 2 limões;
- 150g de *blueberry* congelado;
- 300g de farinha de trigo;
- 15g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Na batedeira bata o açúcar com a margarina e o *cream cheese* até virar um creme branco e fofo (em média 2 minutos). Junte os ovos, as rapas de limão, e a essência de baunilha, bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira junte a farinha de trigo, o fermento.

Coloque a massa nas forminhas de caseirinho de sua preferência, coloque o *blueberry* por cima.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

GELEIA DE BLUEBERRY

Ingredientes:

- 500g de Blueberry;
- 200g de açúcar refinado;
- raspas de limão e laranja;
- 5ml de suco de limão;
- 50g de creme confeiteiro em pó comprado pronto.

Modo de preparo:

Lave bem os morangos.
Em uma panela adicione o *blueberry* e o açúcar. Quando levantar fervura e soltar bastante água adicione as raspas de limão e laranja e o creme de confeiteiro .
O ponto é quando a calda fica grossa, os *blueberry* macios e o a geleia fica brilhosa.

COBERTURA DE LIMÃO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 50g de suco de limão.

Modo de preparo:

Junte os dois ingredientes e misture bem com o *fouet*. A mistura desses dois ingredientes vai dar a textura ideal para decorar.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, espalhe a cobertura de limão sobre os caseirinhos, por cima da cobertura coloque a geleia de *Blueberry*.

CASEIRINHO DE BROWNIE

Ingredientes:

- 4 ovos (200g);
- 300g de açúcar refinado;
- 200g de chocolate em barra ou gotas meio amargo;
- 90g de manteiga ou margarina;
- 40g de chocolate em pó 50%;
- 120g de farinha de trigo;
- 5g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Na batedeira bata os ovos com o açúcar até ficar homogêneo. Reserve.

Misture a margarina e o chocolate e leve ao micro-ondas por 30 segundos, mexa e se não derreteu tudo, volte ao micro-ondas de 30 em 30.

Adicione a mistura da manteiga e do chocolate derretidos com o a mistura de ovos e açúcar reservada. Junte os demais ingredientes.

Distribuas nas forminhas de caseirinhos de sua preferência, coloque a massa até a metade da forma pois essa é uma massa que não cresce muito.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

O *brownie* estará pronto quando você espetar um palito e ele sair quase limpo. Tem que criar uma casquinha crocante em cima do *brownie*.

COBERTURA DE GANACHE

Ingredientes:

- 300g de chocolate meio amargo;
- 200g de creme de leite de caixinha.

Modo de preparo:

Pique o chocolate e coloque em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas, leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos até o completo derretimento, mexendo sempre no meio desse tempo. Aqueça o creme de leite e junte ao chocolate derretido.

Esse processo também pode ser feito no banho-maria.

Deixe descansar sobre temperatura ambiente para ganhar consistência.

MONTAGEM

Coloque a ganache de chocolate em uma saco de confeitar, corte a pontinha do saco e decore os seus caseirinhos de *brownie*.

Por cima você pode colocar raspas de chocolate!

CASEIRINHO DE PERA

Ingredientes:

- 3 ovos (150g);
- 75g de óleo;
- 100g de leite;
- 5 peras cortadas em pedaços pequenos;
- 30g de nozes picadas;
- 30g de uvas passas;
- 50g de açúcar mascavo;
- 150g de açúcar refinado;
- 200g de farinha de trigo;
- 10g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite e bata por 1 minuto. Junte o açúcar mascavo e o açúcar refinado e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte as peras, a uva passa e as nozes e mexa. Junte a farinha de trigo e por último o fermento e vá mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de caseirinhos de sua preferência. Não coloque a massa até a metade da forminha para pode colocar a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

COMPOTA DE PERA

Ingredientes:

- 250g de pera;
- 50g de açúcar;
- 50g de água filtrada;
- 5g de canela em pó;
- 1g de nós moscada ralada.

Modo de preparo:

Em uma panela leve todos os ingredientes ai fogo médio (mexer de vez em quando). Quando a fruta amolecer, desligue o fogo. Transfira o doce para um pote com tampa, deixe esfriar e utilize na montagem

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE CREAM CHEESE

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 200g de cream cheese;
- Raspas de 1 limão.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto. Desligue o fogo e acrescente o *cream cheese* e as raspas de limão.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro de *cream cheese* em uma manga de confeitar, utilize perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho. Por cima do brigadeiro de *cream cheese* coloque a compota de pera.

CASEIRINHO FORMIGUEIRO

Ingredientes:

- 125g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 70g de granulado de chocolate;
- 70g de coco ralado seco;
- 25g de emulsificante;
- 250g de farinha de trigo;
- 150g de leite de coco;
- 10g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, o leite de coco e o emulsificante, bata até virar uma espuma clara e ganhar volume. Ainda na batedeira junte a farinha de trigo, o fermento em pó, o coco ralado e o granulado, bata até ficar homogêneo.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 25g de chocolate em pó 50%.

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso coloque o leite condensado, o chocolate em pó e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

Após colocar a cobertura, coloque granulado de chocolate.

CASEIRINHO CHURROS

Ingredientes:

- 125g de margarina;
- 200g de açúcar refinado;
- 3 ovos (150g);
- 5g de canela em pó;
- 25g de emulsificante;
- 250g de farinha de trigo;
- 150g de leite;
- 10g de fermento químico.

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos, o leite e o emulsificante, bata até virar uma espuma clara e ganhar volume. Ainda na batedeira junte a farinha de trigo, o fermento em pó e a canela, bata até ficar homogêneo.

Distribua a massa nas formas dos caseirinhos de sua preferência.

Não deixe a massa chegar até o meio da forma, pois ela vai crescer muito e não vai caber a cobertura.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado cozido por 40minutos na pressão;
- 200g de creme de leite uht.

Modo de preparo:

Cozinhe a lata de leite condensado (de preferencia da marca Moça) por 40 minutos na pressão, ou seja, depois que pegar a pressão conte 40 minutos e desligue. Retire a pressão, e deixe a lata esfriar em temperatura ambiente por pelo menos 6 horas.

Em uma panela de fundo grosso coloque o doce de leite e o creme de leite, misture bem até que fique bem homogêneo, leve a panela ao fogo médio.

Misture bem até chegar no ponto de cobertura (média de 10 minutos). O ponto é quando levantamos a colher e a cobertura escorre em fio reto.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os caseirinhos.

MONTAGEM

Com a massa já assada, morninha ou fria, coloque a cobertura de brigadeiro de doce de leite em uma manga de confeitar, utilize o bico 1M da Wilton ou o bico perle 2a, ou qualquer bico de sua preferência e decore em cima do seu caseirinho.

Por cima da cobertura salpique canela em pó!