APOSTILA DE

RECHEIOS



Aprenda receitas incríveis de recheios , e tenha uma renda sem precisar sair de casa.

Produzido por
@paraisodasreceitas

SUMÁRIO

1. RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE 6
2. RECHEIO DE FERRERO ROCHER 7
3. RECHEIO DE MOUSSE DE LIMÃO 8
4. RECHEIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE 9
5. RECHEIO DE SONHO DE VALSA 10
6. RECHEIO DE CREME BELGA 11
7. RECHEIO DE LEITE NINHO 12
8. RECHEIO DE GANACHE DE CHOCOLATE 13
9. RECHEIO DE CREME BRANCO 14
10. RECHEIO DE OREO 15
11. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE LAKA COM OREO 16
12. RECHEIO TIPO DIAMANTE NEGRO 17
13. RECHEIO DE MARACUJÁ 18
14. RECHEIO DE DAMASCO 19
15. RECHEIO CREME DE 4 LEITES 20
16. RECHEIO DE BRIGADEIRO INDIANO 21
17. RECHEIO MOUSSE DE MORANGO 22
18. RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE 23
19. RECHEIO DE CREME PÂTISSE (CREME CONFEITEIRO) 24
20. RECHEIO DE ABACAXI COM LEITE CONDENSADO 25
21. RECHEIO DE MOUSSE DE LARANJA 26
22. RECHEIO DE CREME DE CHOCOLATE COM CAFÉ 27
23. RECHEIO DE PRESTÍGIO SIMPLES 28
24. RECHEIO DE BEIJINHO 29
25. RECHEIO DELÍCIA DE NINHO 30
26. RECHEIO DE DOCE DE LEITE TRUFADO 31
27. RECHEIO DE AMENDOIM 32
28. RECHEIO DE CAPPUCCINO 33
29. RECHEIO DE GANACHE MEIO AMARGO 34
30. RECHEIO CREMOSO DE DOCE DE LEITE 35
31. RECHEIO DE LEITE NINHO COM CHOCOLATE 36
32. RECHEIO BAB DE MOÇA CONSISTENTE 37
33. RECHEIO DE CREME ALPINO 38

34. RECHEIO DE CHOCOLATE REAL 39
35. RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO GOURMET 40
36. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MARACUJÁ 41
37. RECHEIO DE CREME DE LIMÃO 42
38. GANACHE DE MORANGO 43
39. RECHEIO CROCANTE 44
40. RECHEIO DE STROGONOFE DE NOZES 45
41. RECHEIO GOURMET DE PAÇOCA 46
42. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE NUTELLA 47
43. RECHEIO DE OVOMALTINE 48
44. RECHEIO DE AMEIXA 49
45. RECHEIO DE CHANTININHO DE CHOCOLATE QUE NÃO DERRETE 50
46. RECHEIO DE CHANTININHO DE LEITE EM PÓ 51
47. RECHEIO DE CREME SUIÇO 52
48. RECHEIO DE CREME MOUSSELINE 53
49. RECHEIO SIMPLES DE CHOCOLATE 54
50. RECHEIO DO CÉU 55
51. RECHEIO DE UVAS PASSAS 56
52. RECHEIO DE CREME 57
53. RECHEIO DE TRUFA BATIDA 58
54. RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE 59
55. RECHEIO DE CHOCOLATE COM BEIJINHO 60
56. RECHEIO CITRICO 61
57. RECHEIO DE PUDIM DE CHOCOLATE 62
58. RECHEIO DE PISTACHE 63
59. RECHEIO DE DOCE DE LEITE CADEIRO 64
60. RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO 65
61. RECHEIO DE BRIGADEIRO E BIS 66
62. RECHEIO DE CHEESECAKE DE MORANGO 67
63. RECHEIO DE MOUSSE DE ABACAXI 68
64. RECHEIO DE CHANTILLY COM MORANGO 69
65. RECHEIO DE CAMAFEU DE NOZES 70
66. RECHEIO DE GLACÊ DE LEITE CONDENSADO 71
67. RECHEIO CREME DE ÁGUA DE ROSAS E LIMÃO SICILIANO 72

68. RECHEIO DANETE CASEIRO 73
69. RECHEIO DE DANETE BRANCO 74
70. RECHEIO MORENINHO 75
71. RECHEIO FLORESTA BRANCA 76
72. RECHEIO DE BAUNILHA 77
73. RECHEIO DE CHOCOLATE CHOCANTE 78
74. RECHEIO BRIGADEIRO DE MORANGO 79
75. RECHEIO DE GANACHA DE FRUTAS VERMELHAS 80
76. RECHEIO DE CARAMELO 81
77. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE NUTELLA 82
78. RECHEIO TRUFADO DE PAÇOCA 83
79. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE CENOURA 84
80. RECHEIO DE NOZES E PASSAS 85
81. RECHEIO DE COCO QUE VAI NA GELADEIRA 86
82. RECHEIO DE OVOS MOLES COM NOZES 87
83. RECHEIO CAPRICHADO DE LIMÃO 88
84. RECHEIO MOUSSE 3 LEITES 89
85. RECHEIO DE BICHO DE PÉ 90
86. RECHEIO BICHO DE PÉ DE MORANGO 91
87. RECHEIO DE DOCE DE LEITE SUAVE 92
88. RECHEIO DE MOUSSE D EDAMASCO LIGHT 93
89. RECHEIO OVOMALTINE 94
90. RECHEIO DE CASTANHA DO PARA 95
91. RECHEIO DE CREME DE CONFEITEIRO DE CHOCOLATE 96
92. RECHEIO DE MARACUJÁ COM FLOCOS 97
93. RECHEIO PRESTÍGIO GOURMET 98
94. RECHEIO DE GANACHE DE RUM 99
95. RECHEIO DE NUTELLA COM COOKIES 100
96. CHANTININHO COM EMULSIFICANTE 101
97. RECHEIO BETTERCREAM DE NUTELLA 102
98. RECHEIO DE LARANJA 103
99. RECHEIO DE TRUFA BRANCA BATIDA 104
100. RECHEIO DE FLORESTA NEGRA 105
101. RECHEIO TRUFADO DE MARACUJÁ E COCO 106

102. RECHEIO DE PÊSSEGO 107
103. RECHEIO DE MAÇÃ 108
104. RECHEIO FLORESTA NEGRA TRUFADO 109
105. RECHEIO DELÍCIA DE NINHO 110
106. RECHEIO DE CREME BRANCO FÁCIL DA VOVÓ 111
107. RECHEIO DE COCO QUEIMADO 112
108. RECHEIO DE CREME DE BANANA 113
109. RECHEIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM CEREJAS 114
110. RECHEIO DECREME DE CONFEITEIRO ZERO LACTOSE 115

1. RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite integral
- 1 colher de (sopa) de maisena
- 4 colheres de (sopa) de chocolate em pó ou colheres de (sopa) de achocolatado
- colher de (sopa) de margarina
- 1 lata de creme de leite com soro

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misturar bem todos os ingredientes, menos o creme de leite. Levar ao fogo baixo, mexendo até formar um creme.
2. Tirar do fogo, misturar o creme de leite e mexer.
3. Pronto!



2. RECHEIO DE FERRERO ROCHER

INGREDIENTES

- 180g de Nutella (1 pote)
- 100g de creme de leite
- Castanha de Caju picada a gosto

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e recheie.
2. Se você achar que ficou muito mole, leve à geladeira para ficar numaconsistência mais dura.



3. RECHEIO DE MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200 mL)
- Suco de 4 limões

MODO DE PREPARO

1. Bater no liquidificador o leite condensado e o suco de limão até engrossar.
2. Após adicionar o creme de leite e bater mais um pouco.
3. Pronto, só deixar esfriar um pouco para aplicar no bolo.



4. RECHEIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- ½ quilo de chocolate ao leite picado
- 300 gramas de creme de leite sem soro
- 1 envelope de gelatina sem sabor e incolor (12g)
- 1 xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de chantili pronto

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate picado no micro-ondas ou em banho Maria.
2. Acrescente o creme de leite.
3. Hidrate a gelatina e aqueça no micro-ondas.
4. Em seguida, junte ao chocolate e misture delicadamente o chantilly.



5. RECHEIO DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 e ½ lata de creme de leite
- 15 bombons Sonho de Valsa

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e 10 bombons Sonhode Valsa até virar um creme.
2. Leve esse creme ao fogo e mexa até ele engrossar.
3. Deixe esfriar, pique os 5 bombons Sonho de Valsa que restaram e incorpore aocreme.
4. Pronto!



6. RECHEIO DE CREME BELGA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 copo de leite integral (200 ml)
- 3 gemas
- 1 caixinha de creme de leite (200 ml)
- 1/2 fava de baunilha ou 1 colher de sobremesa de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO

1. Comece separando as claras das gemas
2. Coloque as gemas numa tigela, acrescente uma colher de chá de água e bata com um garfo, como se fosse fazer uma omelete, isso fará com que seu recheionão fique com cheiro de ovo.
3. Em uma panela coloque 2 latas de leite condensado e aproveite a lata ou a caixinha do leite condensado e use-a como medidor para 2 medidas de leite integral. Dissolva nesse leite 2 colheres de sopa de maisena. Coloque essa mistura na panela com o leite condensado e misture bem.
4. Acrescente as gemas já peneiras e misture-as com ajuda de um fouet. Junte as sementinhas da fava de 1 baunilha e misture mais um pouco. Acrescente também a fava de baunilha na infusão ou a essência de baunilha.
5. Agora leve toda essa mistura ao fogo baixo e siga mexendo até que o creme incorpore. Após engrossar siga mexendo sempre e deixe cozinhar por uns 2 minutos até que o gosto do amido fique bem suave.
6. Depois de desligado o fogo é só acrescentar o creme de leite e misturar e está pronto.

7. RECHEIO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 3 gemas (passadas na peneira)
- 1 colher (de sopa) de margarina ou manteiga
- 2 latas leite condensado
- 1 xícara de leite ninho

MODO DE PREPARO

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre em fogo baixo até engrossar.
2. Depois leve à geladeira quando estiver frio e pronto... Pode usar para rechear e cobrir seu bolo.



8. RECHEIO DE GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 3 latas de leite condensado
- 600 ml de creme de leite fresco ou em lata sem soro
- 400g de chocolate em barra derretido em banho Maria

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate em banho Maria.
2. Depois misture o creme de leite e o leite condensado, ferva apenas por 2minutos e pronto.

DICA: Se preferir pode usar 200 gramas de chocolate em pó, mas se for ocaso deixe ferver por mais ou menos 10 minutos sem parar de mexer.



9. RECHEIO DE CREME BRANCO

INGREDIENTES

- 3 latas de leite condensado
- 600 ml de creme de leite
- 100 ml de leite

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes numa panela grande, leve ao fogo baixo mexendo sem parar até engrossar e começar a desgrudar do fundo.

É um recheio demorado, deve-se ficar mexendo em fogo baixo por aproximadamente 20 à 30 minutos.



10. RECHEIO DE OREO

INGREDIENTES

- 400 g de chantilly ou creme de leite fresco batido
- 110 g de açúcar refinado
- 2 pacotes de bolacha Oreo sem recheio (180 g) triturada (como farinha)
- 15 ml de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, bata o chantilly, até formar picos.
2. Junte o açúcar e bata mais um pouco até incorporar.
3. Adicione a "farinha" de Oreo e o extrato de baunilha e bata até ficar em ponto firme.
4. Pronto!! OBS: Mantenha sempre a geladeira



11. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE LAKA COM OREO

INGREDIENTES

- 2 Leite condensados
- 100 ml de creme de leite
- 20 g de manteiga sem sal
- 1 barra de chocolate Laka
- 1 pacote de biscoito Oreo levemente triturado (90 g)

MODO DE PREPARO

1. Junte todos os ingredientes numa panela de fundo grosso
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por aproximadamente 10 minutos (ponto de colher).
3. Transfira para um recipiente e cubra com papel filme.
4. Deixe esfriar em temperatura ambiente.
5. Após frio misture o biscoito Oreo

Dica: Intercale o Recheio de Oreo com o Brigadeiro de Laka na hora de montar o bolo, seus clientes vão enlouquecer!!



12. RECHEIO TIPO DIAMANTE NEGRO

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate meio amargo
- 200 g de chocolate ao leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara (chá) de crocante de castanha de caju 1 cálice de licor de cacau
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Derreter em banho-maria o chocolate com o creme de leite.
2. Junte o restante dos ingredientes e mexa bem.



13. RECHEIO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 60 ml de suco concentrado de maracujá
- 320g de chocolate branco
- 40 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate branco no micro-ondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo.
2. Leve ao congelador por meia hora.



14. RECHEIO DE DAMASCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 100 gramas de damascos secos
- 4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Coloque os damascos em uma panela e cubra-os com água fria e leve ao fogo baixo e cozinhe até que amoleçam.
2. Depois escorra-os e coloque-os no liquidificador.
3. Acrescente o leite condensado, o açúcar e bata bem.
4. Despeje em uma panela, leve ao fogo brando e mexa bem até iniciar a fervura.
5. Pronto... Retire do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente.



15. RECHEIO CREME DE 4 LEITES

INGREDIENTES

- 1 Caixa de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite sem soro
- 200ml de leite de coco
- 100g de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. Junte em uma panela todos os ingredientes, mexa até tudo se misturar bem.
2. Depois leve a panela ao fogo baixo, sempre mexendo até que o creme engrosse e comece a desgrudar do fundo da panela.
3. Retire do fogo, deixar esfriar e pronto!



16. RECHEIO DE BRIGADEIRO INDIANO

INGREDIENTES

- 10 g de amido de milho
- 2 gemas
- 1 Caixa de leite condensado
- 100 ml de leite
- 25g de manteiga sem sal
- 3g de canela em pó
- 3g de cravo em pó Raspas de noz-moscada

MODO DE PREPARO

1. Dissolva o amido de milho e as gemas junto com o leite.
2. Em seguida, passe esta mistura para uma panela e adicione a lata de leite condensado, a manteiga e as especiarias.
3. Leve ao fogo e mexa sem parar até que comece a engrossar. Pronto!! Só deixar esfriar coberta com filme plástico.



17. RECHEIO MOUSSE DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo (requeijão) de morango picado
- 1 caixinha de gelatina sabor morango
- 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- ½ copo (requeijão) de água
- 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, os morangos e bata bem.
2. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor, a água e misture bem.
3. Depois leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango.
4. Bata bem, deixe esfriar e acrescente o chantilly batido. Pronto!! Leve para gelar até ficar firme.



18. RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE

INGREDIENTES

- 300 g de coco seco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 250 ml de leite de coco
- 100 g de açúcar
- 20 g de manteiga sem sal
- 100 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Coloque o coco ralado com o leite condensado, o leite, o açúcar e a manteiga em uma panela e misture bem.
2. Depois leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até formar um doce em ponto de colher (cerca de 15 minutos).
3. Coloque o doce numa tigela e deixe esfriar. Junte o creme de leite, misture bem e pronto!!



19. RECHEIO DE CREME PÂTISSE (CREME CONFEITEIRO)



INGREDIENTES

- 125g de açúcar
- 5 gemas de ovos
- 25g de farinha de trigo
- 25g de amido de milho
- 500 ml de leite
- 1fava de baunilha



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de fundo grosso coloque o leite, as sementes da fava de baunilha, que devem ser raspadas da fava com a ponta de uma faca, e a própria fava e leve ao fogo até levantar fervura.
2. Em paralelo bata o açúcar com as gemas em uma tigela com um batedor até obter um creme claro, firme e cremoso, por fim adicione a farinha e o amido de milho.
3. Assim que o leite ferver, remova as favas e adicione metade deste leite na outra mistura de açúcar, ovos, farinha e amido, e bata bem para misturar com um batedor ou fouet.
4. Agora este primeiro creme obtido vai voltar para a panela com a outra metade de leite, delicadamente e mexa continuamente até que o creme engrosse.
5. Ainda mexendo deixe o creme ferver por apenas 1 minuto. Neste ponto, despeje o creme em uma assadeira, alise e cubra com um filme plástico, tomando o cuidado de deixar o filme plástico ficar em contato com o creme para que não crie uma película no creme.
6. Reserve o creme para que ele esfrie um pouco e então leve a geladeira até o momento de usar.
7. Quando for usar, bata o creme na batedeira até ele ficar com uma consistência lisa e homogênea.

   Dica: Você pode acrescentar sabor ao creme se desejar... Para o sabor de chocolate, adicione chocolate derretido e já frio quando for bater o creme parausar. O mesmo você pode fazer usando pastas saborizantes de doce de leite, caramelo, etc.

20. RECHEIO DE ABACAXI COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1abacaxi picado em cubos
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1Caixa de leite condensado
- 3medidas de leite (use a lata, ou a caixinha, de leite condensado para fazer a medida)
- 2caixinhas de creme de leite sem soro
- 4colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o abacaxi com o açúcar e meia xícara (chá) de água até ficar brilhante.Depois, escorra a calda do abacaxi em uma peneira. Reserve a calda e o abacaxi.

Coloque em uma panela o leite condensado, o leite, a maizena e misturecontinuamente até engrossar e deixe esfriar

Agora misture o creme de leite e o abacaxi nesse creme e pronto!!

Dica: A calda reservada poderá ser usada para umedecer a massa do bolo.



21. RECHEIO DE MOUSSE DE LARANJA

INGREDIENTES

- 1lata de leite condensado
- 300 ml de suco de laranja
- 1colher (sopa) de margarina
- 1colher (sobremesa) de farinha de trigo
- Raspas de ½ laranja
- 3 colheres (sopa) de creme de leite sem soro
- 1colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- ¼ xícara (chá) de água
- 200 ml de chantilly batido (medir antes de bater)

MODO DE PREPARO

1. Coloque na panela o leite condensado, o suco de laranja, a margarina, a farinha de trigo, as raspas de laranja e o creme de leite.
2. Leve ao fogo e mexa sempre até formar um brigadeiro cremoso, (ponto de recheio).
3. Polvilhe a gelatina na água. Leve para esquentar, coloque no recheio e mexa. Deixe esfriar, acrescente o chantilly e misture delicadamente.
4. Pronto!!



22. RECHEIO DE CREME DE CHOCOLATE COM CAFÉ

INGREDIENTES

- 1lata de leite condensado cozido
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 200 gramas de chocolate meio amargo picado
- 200 gramas de chocolate ao leite picado
- 1lata de creme de leite com soro
- 3 colheres (sopa) rasas de café solúvel
- ½ xícara (chá) de creme de leite
- 1xícara (chá) de chantilly (medir antes de bater)

MODO DE PREPARO

1. Bata na batedeira o leite condensado cozido com o chocolate em pó e reserve.
2. Derreta os chocolates com o creme de leite no banho-maria ou no micro-ondas e acrescente na primeira mistura.
3. Em outra vasilha misture o café solúvel com ½ xícara (chá) de creme de leite e mexa bem.
4. Acrescente na mistura anterior e mexa. Bata o chantilly e misture também. Leve para gelar antes de rechear o bolo.



23. RECHEIO DE PRESTÍGIO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1pacote pequeno de coco ralado
- 1colher de sopa de manteiga ou margarina
- 1lata de leite condensado
- 3colheres de chocolate em pó com o teor de chocolate de sua preferência
- 3colheres de leite em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela de tamanho médio, coloque todos os ingredientes e mexa bem.

Depois leve ao fogo baixo e fique mexendo sempre para não queimar no fundo.

Quando a mistura estiver bem grossinha e desgrudando do fundo da panela, está pronto!

Dica: Você pode ainda incrementar colocando mais raspas de coco depois de pronto.



24. RECHEIO DE BEIJINHO

INGREDIENTES

- 1 lata leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- 150 gramas de coco ralado seco
- 3 colheres (sopa) de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Misture o coco ralado seco e o leite de coco e deixe descansar por uns 15 minutos.
2. Depois leve ao fogo com uma lata de leite condensado e mexa até começar a aparecer o fundo da panela.
3. Retire do fogo e acrescente o creme de leite batido com soro e gelado. Pronto!



25. RECHEIO DELÍCIA DE NINHO

INGREDIENTES

- 250 ml de chantilly (deve estar bem gelado)
- ½ lata de leite condensado
- 8 a 10 colheres (sopa) de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. Coloque na batedeira todos os ingredientes e bata em velocidade média.
2. Se ficar mole, acrescente mais leite em pó.
3. O importante é que esse seu recheio saia da batedeira pronto para montar o bolo.
4. Se levado a geladeira, esse tipo de recheio ficará bem aerado.



26. RECHEIO DE DOCE DE LEITE TRUFADO

INGREDIENTES

- 500 gramas de chocolate ao leite ou meio amargo picado
- 1caixinha de creme de leite (200 gramas)
- 300 gramas de doce de leite cremoso
- 2colheres (sopa) de conhaque ou rum
- 2 ½ xícaras (chá) de chantilly batido

MODO DE PREPARO

1. Leve ao fogo baixo o creme de leite com o chocolate bem picado, até formar um creme homogêneo e liso.
2. Acrescente o creme de leite e o conhaque e mexa bem.
3. Leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos e depois junte o chantilly delicadamente.



27. RECHEIO DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 2latas de leite condensado
- 1caixinha de creme de leite
- 50g de leite em pó
- 100g de amendoim, sem casca, torrado e triturado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, o leite em pó e o amendoim, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.
2. Desligue o fogo, misture o creme de leite e pronto!



28. RECHEIO DE CAPPUCCINO

INGREDIENTES

- 3gemas peneiradas
- 2xícaras (chá) de leite
- 1xícara (chá) de creme de leite
- 1colher (sopa) de pó para cappuccino
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1xícara (chá) de açúcar
- 1colher (chá) de essência de baunilha
- 2colheres (sopa) de rum, (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto o rum e a essência de baunilha.
2. Leve ao fogo mexendo até engrossar.
3. Retire do fogo e adicione o rum e a essência. Pronto!

4. Dica: Se for rechear usando saco de confeiteiro, leve à geladeira



29. RECHEIO DE GANACHE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 250g de cobertura de chocolate meio amargo
- picado150g de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Em banho-maria, derreta o chocolate mexendo aos poucos
2. Assim que derreter completamente, retire do fogo e acrescente o creme de leite Mexa por aproximadamente 5 minutos
3. Pronto... só deixar esfriar naturalmente



30. RECHEIO CREMOSO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 1colher (sopa) de farinha de trigo
- 2latas de leite condensado cozido 40

  minutos

- 8 gemas peneiradas
- 2 latas medidas de leite

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador

Coloque numa panela e leve ao fogo até engrossar e soltar do fundo da panela. Pronto!!



31. RECHEIO DE LEITE NINHO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 500ml de chantilly batido
- 4 colheres de chocolate em pó com 32% ou 50 % de cacau
- 1/2 lata de leite condensado
- 200g de leite Ninho
- 1colher de sopa de conhaque ou de essência a gosto (opcional) 200g de raspas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

1. Primeiro bata o chantilly até ficar bem firme.
2. Em seguida adicione o chocolate em pó, o leite Ninho, o leite condensado e o conhaque e bata rapidamente até misturar tudo muito bem
3. Pronto... Retire a tigela da batedeira e adicione as raspas de chocolate e misture manualmente.



32. RECHEIO BAB DE MOÇA CONSISTENTE

INGREDIENTES

- 1lata de leite condensado
- 1vidro de leite de coco
- 3gemas sem a pele
- 1xícara de chá açúcar

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até engrossar e aparecer o fundo dapanela.

Pronto... Só esperar esfriar!!

Dica: Caso queira um recheio menos doce, basta retirar o açúcar da receita.



33. RECHEIO DE CREME ALPINO

INGREDIENTES

- 1Lata de creme de leite com soro
- 1Lata de doce de leite
- 2Colheres de chocolate em pó
- 300 gramas de chocolate meio amargo
- 1Colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas e reserve.
2. Adicione na tigela da batedeira o creme de leite, o chocolate em pó, o doce deleite, a baunilha e ligue a batedeira.
3. Em seguida com a batedeira ainda ligada, adicione o chocolate que foiderretido. Bata até que fique bem homogêneo.
4. Espere até que esfrie, para que fique um creme consistente

Dica: Para dar ponto de bico, leve para geladeira por alguns minutos.



34. RECHEIO DE CHOCOLATE REAL

INGREDIENTES

- 250g de açúcar
- 8 gemas peneiradas
- 1/2 xícara de leite
- 3 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 250g de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

1. Junte o açúcar, as gemas e o leite. Leve ao fogo brando até engrossar. Retire do fogo, acrescente o chocolate, mexa e deixe esfriar.
2. Bata separadamente a manteiga por 2 minutos e junte ao creme frio, aos poucos, batendo sempre, até ficar homogêneo.



35. RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO GOURMET

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de margarina
- 140g de chocolate branco (Galak ou Laka)
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o chocolate branco e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.
2. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
3. Espere esfriar e depois coloque na geladeira por 2 horas antes de utilizar.



36. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1lata de leite condensado
- 15g de manteiga
- 100g de chocolate branco ralado
- 60 ml de suco de maracujá concentrado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o suco de maracujá e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre.
2. Quando começar a desgrudar do fundo da panela, retire do fogo e misture o chocolate branco, mexendo até derreter completamente.
3. Pronto... Utilize morno!



37. RECHEIO DE CREME DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 360ml de água
- 200 gramas de açúcar
- 60ml de suco de limão siciliano 60ml de suco de limão taiti
- 6 Gemas
- 45 Gramas de Amido de Milho
- Raspas de 2 limões (1 siciliano e 1 taiti)
- 1/4 colher de chá de sal
- 30 gramas de manteiga sem sal gelada e cortada em cubos

MODO DE PREPARO

1. Peneire as gemas para retirar a película.
2. Em uma panela, misture todos os ingredientes exceto a manteiga.
3. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar (quase quando começar a ferver).
4. Retire do fogo e acrescente a manteiga. Mexa até incorporar.
5. Pronto... Coloque na geladeira para depois rechear seus bolos e tortas



38. GANACHE DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1lata de leite condensado
- 1copo (requeijão) de morango picado
- 1caixinha de creme de leite
- 1caixinha de gelatina sabor morango
- 1/2 copo (requeijão) de água
- 2colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- 1copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o morangos. Reserve.
2. Numa panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina sem sabor e a água.
3. Mexa bem e leve ao fogo até ferver. Adicione no liquidificador junto com a mistura de morango e bata bem.
4. Espere esfriar e adicione o chantilly batido. Pronto...Leve para gelar até firmar.



39. RECHEIO CROCANTE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara de chá de pé-de-moleque picado

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o leite condensado na panela de pressão por 45 minutos (depois que pegar pressão). Espere a lata esfriar completamente, abra e coloque o doce emuma tigela.
2. Misture o pé de moleque picado e pronto!!



40. RECHEIO DE STROGONOFE DE NOZES

INGREDIENTES

- 1lata de leite condensado
- 1lata de creme de leite sem soro
- 1/2 medida da lata de leite integral
- 300g de nozes picadas
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 3ovos

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture as gemas, a margarina, o leite condensado e o leite.Cozinhe, mexendo sempre, até obter a consistência de brigadeiro mole.
2. Reserve.
3. Depois de frio, acrescente o creme de leite e as nozes. Misture bem.
4. Bata as claras em neve e acrescente à mistura, misturando delicadamente.Leve para gelar antes de rechear seus bolos e tortas



41. RECHEIO GOURMET DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1pote de Paçoquita
- 6paçocas
- 500g de chocolate branco nobre
- 1caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate da maneira que preferir (no micro-ondas, parando de 30em 30 segundos para mexê-lo ou em banho-maria).
2. Derretido o chocolate, acrescente o creme de leite e misture.Junte a

   Paçoquita e misture novamente.
3. Por último, esfarele as paçocas grosseiramente e pronto!



42. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE NUTELLA

INGREDIENTES

- 1caixa de leite condensado
- 1caixa de creme de leite
- 1colher de sopa de margarina
- 1colher de sopa de chocolate, (cacau), em pó 50%
- 3 colheres de sopa de Nutella

MODO DE PREPARO

Adicione tudo em uma panela e coloque em fogo baixo, mexendo até o pontode brigadeiro de colher.

Dica: A Nutella demora um pouco para dissolver e se misturar com os demaisingredientes. O fogo baixo permite, portanto, que todos os ingredientes do brigadeiro cozinhem por igual.



43. RECHEIO DE OVOMALTINE

INGREDIENTES

- 1e 1/2 xícaras de manteiga sem sal
- 1xícara de chocolate em pó
- 1/4 xícara de leite
- 4xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1xícara de creme de leite fresco
- 2/3 xícaras de Ovomaltine
- 2/3 colheres (de chá) de sal
- 2colheres (de chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga com o chocolate em pó até ficar bem misturado
2. Adicione o açúcar de confeiteiro e bata em velocidade baixa até virar uma pasta dura
3. Coloque o leite e a essência de baunilha e bata mais um pouco Coloque o sal e misture até incorporar
4. Junte o creme de leite com o Ovomaltine em uma vasilha separada
5. Vá adicionando aos poucos e bata até ficar bem fofo (a quantidade de creme de leite depende se você quer um ponto mais mole ou mais duro)
6. Não bata demais, pois o creme de leite pode virar manteiga



44. RECHEIO DE AMEIXA

INGREDIENTES

- 2latas de leite condensado
- 1lata pequena de ameixa seca sem caroço
- 1lata de creme de leite com soro
- 1xícara de água
- 2colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Antes de começar, cozinhe as latas de leite condensado na pressão por 40minutos, coberta por água, para virar o doce de leite.
2. Em seguida pique as ameixas e leve ao fogo com a água e o açúcar, mexendopor 5 minutos.
3. Desligue o fogo e espere a ameixas esfriarem. Despeje numa vasilha grande emisture com o doce de leite e o creme de leite .
4. Leve o recheio de ameixas à geladeira por 1 hora, para ficar mais consistente.



45. RECHEIO DE CHANTININHO DE CHOCOLATE QUE NÃO DERRETE

INGREDIENTES

- 200 ml de chantilly bem gelado
- 3colheres de sopa de leite em pó Ninho
- 3colheres de sopa de chocolate em pó 50%

MODO DE PREPARO

1. Antes de começar, deixe chantilly na geladeira de um dia para o outro e depoisdeixe por mais 30 minutos no freezer.
2. Coloque todos os ingredientes na batedeira. Bata em velocidade alta por cercade 4 a 8 minutos até ficar volumoso e firme.
3. Pronto é só aplicar no seu bolo.



46. RECHEIO DE CHANTININHO DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- Chantilly de caixinha (200ml)
- 1unidade 25g Pó para glacê real
- 50g Leite condensado
- 50g Leite em pó

MODO DE PREPARO

1. Na tigela da batedeira, coloque o chantilly gelado e bata em velocidade alta atéchegar no ponto de picos altos.
2. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o pó de glacê real e o leite em póaos pouquinhos.
3. Acrescente o leite condensado e bata até ficar bem firme.

Dica: Guarde na geladeira em pote fechado por até 24h.



47. RECHEIO DE CREME SUIÇO

INGREDIENTES

- 1lata de leitecondensado
- 3colheres de maisena
- 3latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 1lata de creme de leite
- 2gemas sem pele
- 1colher (chá) de essência baunilha

MODO DE PREPARO

1. Junte todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite. Em seguida leve ao fogo, sempre mexendo até formar um creme.
2. Retire do fogo e passe para uma tigela.
3. Cubra o creme com plástico filme para não criar uma casca por cima, ou salpique açúcar por cima.
4. Depois que esfriar, coloque na batedeira e adicione a lata de creme de leite sem soro e bata até ficar bem cremoso.
5. Pronto... Agora é só rechear seu bolo.



48. RECHEIO DE CREME MOUSSELINE

INGREDIENTES

- 500ml de leite
- 1colher de chá de essência ou 1/2 fava de baunilha
- 5 gemas
- 125g de açúcar
- 25g de amido de milho
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 25g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque o leite junto com a essência de baunilha ou com a fava e deixe ferver.
2. Se você usar a fava, após ferver desligue o fogo e retire a fava do leite. Deixe esfriar um pouco. Reserve.
3. Bata as gemas junto com o açúcar até ficar cremosa. Em seguida adicione a farinha, a manteiga e o amido de milho e misture bem.
4. Adicione o leite aos poucos à essa mistura de gemas, mexendo sempre para não empelotar.



49. RECHEIO SIMPLES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 gema
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 medida da lata de leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque todos os ingredientes menos o creme de leite.Leve para o fogo médio, mexa até engrossar.
2. Retire do fogo e deixe esfriar.
3. Depois de frio coloque o creme em uma batedeira, junte o creme de leite ebata até ficar homogêneo.



50. RECHEIO DO CÉU

INGREDIENTES

- 12 gemas cozidas
- 12 colheres (de sopa) de

  açúcar

- 250g de manteiga ou

  margarina

- 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

1. Passe as gemas ainda quentes pela peneira fina
2. Misture o açúcar e a manteiga e bata bem até formar um creme leve ehomogêneo.
3. Por último coloque o chocolate e bata.



51. RECHEIO DE UVAS PASSAS

INGREDIENTES

- 1lata de leite condensado
- 1lata (a mesma medida) de açúcar
- 1lata (a mesma medida) de leite
- 1colher (sopa) bem cheia de margarina sem sal250gramas de uvas passas secas sem sementes

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e mexa bem até iniciar afervura.
2. Retire do fogo e pronto!!



52. RECHEIO DE CREME

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 3/4 xícaras (de chá) de açúcar
- 1colher (de sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de amido de milho250ml de leite
- 200g de manteiga
- 1 colher (de café) de vanilina

MODO DE PREPARO

1. Bata as gemas com o açúcar, até formar um creme esbranquiçado.Acrescente a farinha de trigo e o amido de milho e misture bem.
2. Acrescente o leite aos poucos, sem deixar empelotar.Leve ao fogo até engrossar.
3. Tire do fogo e acrescente a manteiga, a vanilina e bata bem.



53. RECHEIO DE TRUFA BATIDA

INGREDIENTES

500 g de chocolate (ao leite, amargo ou branco)

200 g de creme de leite em caixinha

1 colher (de sopa) de rum

1 colher (de sobremesa) de emulsificante

MODO DE PREPARO

1. Coloque o creme de leite em um recipiente e aqueça. Pode ser no micro-ondasou no fogão, (não deixe ferver).
2. Acrescente o chocolate picado ou ralado e dissolva no creme de leite quente.Vá mexendo com calma até derreter.
3. Depois de derretido acrescente o emulsificante e o rum, incorpore muito bem.
4. Leve à geladeira, quando estiver frio, levemente gelado, ele vai estarconsistente.
5. Coloque na batedeira e bata por alguns minutos, ele vai clarear e praticamentedobrar de volume. Daí é só usar.



54. RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE

INGREDIENTES

2 xicaras de leite

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de chocolate em pó (50% cacau)1

colher (sopa) de extrato de baunilha

100 gramas de chocolate meio amargo picado1

lata de creme de leite

Amendoim torrado e sem pele grosseiramente picado a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de fundo grosso coloque, o leite, leite condensado, amido de milho, chocolate em pó e baunilha, misture bem e leve ao fogo mexendo comum fuet até engrossar e ferver.
2. Desligue o fogo, adicione o chocolate meio amargo picado e o Creme de leite,misture e deixe esfriar.
3. Depois que o recheio de chocolate já estiver frio, coloque sobre o bolo, adicioneo Amendoim picado sobre o recheio e continue fazendo as camadas. Decore o bolo com raspas de chocolate e amendoim picado.



55. RECHEIO DE CHOCOLATE COM BEIJINHO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 pacote de coco ralado pequeno

1 xícara (chá) de leite de coco

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de tamanho médio, coloque uma lata de leite condensando, as colheres de achocolatado em pó e uma colher ou de manteiga ou de margarina.
2. Em fogo baixo, vá mexendo a sua mistura até que o achocolatado fiqueconsistente.
3. Eventualmente vire a sua panela de lado até que o recheio comece a desgrudarda panela e pronto, está no ponto de recheio.
4. Em uma outra panela, coloque a sua outra lata de leite condensado e o restante dos ingredientes. Vá mexendo em fogo brando até ter um creme bempastoso.
5. É interessante fazer os dois ao mesmo tempo, por isso você pode precisar deajuda. Abra o bolo ao meio com cuidado e despeje metade de uma panela e metade de outra, criando um bem casado muito saboroso.

Dica: Esta receita serve para cobertura de bolos também, e você pode decorar com granulados, raspas, frutas ou itens diversos.



56. RECHEIO CITRICO

INGREDIENTES

150 g de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de raspas de laranja

120 ml de suco de laranja

2 colheres (sopa) de suco de limão siciliano

1 ovo

1 xícara (60 g) de chantili

MODO DE PREPARO

1. Numa panela misture o açúcar, a farinha, o suco de laranja, as raspas delaranja, o suco de limão e o ovo.
2. Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo sempre, até que engrosse.Retirar este creme do fogo e deixar que esfrie completamente.
3. Depois que estiver frio, misture delicadamente ao chantilly e pronto.



57. RECHEIO DE PUDIM DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 caixas de pó para pudim de chocolate

2 latas de leite condensado

1/2 litro de leite

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes menos o creme de leite em uma panela e vámexendo em fogo baixo até ferver.
2. Em seguida você deve colocar o creme de leite, mexer mais um pouco.Pronto... Só deixar esfriar.

Dica: Se quiser adicione bombons picados após finalizar o recheio.



58. RECHEIO DE PISTACHE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

100g de pistache triturado

200ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela misture bem o leite condensado e o pistache.
2. Leve ao fogo médio/baixo e cozinhe até dar ponto de brigadeiro.
3. Acrescente o creme de leite e deixe esfriar completamente.



59. RECHEIO DE DOCE DE LEITE CADEIRO

INGREDIENTES

3 litros de leite integral

2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio

3 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (chá) de canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Misture em uma panela grande todos os ingredientes e leve para cozinhar.
2. Assim que ferver, reduza o fogo e cozinhe por 2 horas e 45 minutos, mexendode vez em quando, ou até obter um doce de leite cremoso.
3. Se preferir um doce de leite mais escuro, junte a canela aos demais ingredientes e cozinhe, depois de levantar fervura, por 3 horas e 15 minutos.



60. RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo todos os ingredientes, exceto a baunilha.

Mexer até engrossar e começar a desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e acrescente a baunilha.

Pronto... só deixar esfriar em temperatura ambiente.



61. RECHEIO DE BRIGADEIRO E BIS

INGREDIENTES

1/2 caixa de bis bem picadinho

1 receita de brigadeiro, (use o de sua preferência)

1 copo de chantilly já batido

MODO DE PREPARO

Basta juntar o brigadeiro, (já frio), o chantilly e o bis picado e misturar!

Dica: Você pode variar os chocolates pode por bis, sonho de valsa, kit kat, diamante negro, chocolate alpino... Use sua criatividade.



62. RECHEIO DE CHEESECAKE DE MORANGO

INGREDIENTES

150g de cream cheese

100g de morangos limpos e picados

50g de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de suco de limão

40g de açúcar

6g de gelatina em pó sem sabor

2 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

1. Misture a gelatina na água e deixe hidratando por alguns minutos.
2. Bata o creme de leite em ponto de chantilly mole e reserve na geladeira.Bata o cream cheese com o açúcar e suco de limão até ficar cremoso.
3. Derreta a gelatina no micro-ondas por 20 a 30 segundos e depois despeje nocreme e bata mais um pouco.
4. Junte o chantilly (creme de leite que você reservou na geladeira) e osmorangos e misture com espátula com cuidado.
5. Pronto... Agora é só levar à geladeira por 1 hora.



63. RECHEIO DE MOUSSE DE ABACAXI

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 envelope de sorvete sabor abacaxi

12 g de gelatina incolor

200 ml de chantilly

1 abacaxi

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata os cinco primeiros ingredientes no liquidificador.

Derreta a gelatina incolor e misture nesse creme.

Bata o chantili e misture no creme.
Coloque o abacaxi, o açúcar e a água na panela de pressão por 15 minutos.

Depois coe, use o abacaxi no musse e a calda para molhar o bolo.

Leve a geladeira por no mínimo 6h.

Dica: Quando for rechear o bolo, cubra com chantilly.



64. RECHEIO DE CHANTILLY COM MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de gelatina sabor morango

2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor

½ copo (requeijão) de água

1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

1 copo (requeijão) de morango picado

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango...Bata bem.
2. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor,a água e mexa bem.
3. Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura demorango.
4. Agora bata bem e depois deixe esfriar.
5. Para finalizar acrescente o chantilly batido e leve para gelar até ficar firme.

Dica: Esse recheio é uma ótima opção para festas diurnas em dias quentes.



65. RECHEIO DE CAMAFEU DE NOZES

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado cozidas na panela de pressão por 20 minutos

2 gemas

2 colheres (sopa) de manteiga

1 coco fresco ralado (cerca de 250 g)

150 g de nozes moídas grosseiramente

MODO DE PREPARO

1. Coloque o leite condensado já cozido em uma panela e acrescente os demaisingredientes, exceto as nozes moídas.
2. Misture tudo muito bem fora do fogo.
3. Agora leve ao fogo bem baixo, mexendo sem parar, até que comece a ferver.
4. Neste ponto, acrescente as nozes moídas e deixe o doce cozinhar por três
5. minutos, pois precisamos de um doce com ponto “de colher”.
6. Retire do fogo e despeje o camafeu numa travessa. Cubra com filme plásticorente ao doce (para não criar película) e deixe esfriar.



66. RECHEIO DE GLACÊ DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite bem gelado

10 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (sopa) de emulsificante de sorvete bem cheia

300g de chocolate branco derretido

Ingrediente opcional: 1 xícara suco de maracujá ou pó de sabor para sorvete (qualquer sabor). Esse ingrediente é opcional caso você queira acrescentar sabor ao glacê.

MODO DE PREPARO

Bater os 4 primeiros ingredientes por 3 minutos.

Acrescente o chocolate branco derretido e continue batendo até dar o pontodesejado.

Dicas: Pode ser usado como recheio ou cobertura.



67. RECHEIO CREME DE ÁGUA DE ROSAS E LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

400ml leite

1/2 fava de baunilha

80g de açúcar refinado

80g de gemas (4 unidades aproximadamente)

40g de amido de milho

80ml de leite condensado

40g de manteiga

1 limão siciliano

10 ml de água de rosas

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte o leite, a fava e baunilha (casca e sementes), o açúcar refinado e a manteiga.
Leve ao fogo médio até ferver.
Em outra tigela junte as gemas, o amido de milho e o leite condensado e bataaté homogeneizar a mistura.
Quando a mistura de leite ferver, adicione, aos poucos, metade do leite namistura de gemas para não talhar, mexendo sempre.
Retorne essa mistura à panela e cozinhe até engrossar.
Retire a mistura do fogo, acrescente as raspas da casca do limão e leve a um banho-maria invertido (frio), mexendo até esfriar e o creme adquirir consistência firme.
Adicione a água de rosas e reserve em geladeira, coberto com filme plástico,até o momento da montagem do bolo.



68. RECHEIO DANETE CASEIRO

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de amido de milho

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite, o leite condensado, o amido de milho, ochocolate em pó, o açúcar e a manteiga.

Transfira a mistura para uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.

Deixe esfriar e bata novamente no liquidificador.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas para dar consistência.



69. RECHEIO DE DANETE BRANCO

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 creme de leite

4 colheres (sopa) de amido de milho

200 g de chocolate branco derretido em banho maria

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o leite, o creme de leite, o amido de milho, as 200 g dechocolate branco derretido em banho maria e a manteiga.
2. Transfira a mistura para uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendosempre, até engrossar.
3. Deixe esfriar e bata novamente no liquidificador.
4. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas para dar consistência.



70. RECHEIO MORENINHO

INGREDIENTES

1lata de leite condensado cozido (cozinhe a lata na panela de pressão por 60 minutos e só abra a lata depois de frio)

2colheres de chocolate em pó

1 lata de creme de leite s/ soro

MODO DE PREPARO

Preparo

Bata o leite condensado cozido e frio com o c chocolate e o creme de

leite.Leve para gelar antes de rechear.

Dica: Se desejar pode acrescentar 1 colher de chá de essência de rum, nozes picadas, ameixas ou cerejas.



71. RECHEIO FLORESTA BRANCA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

300g de cerejas picadas ou morangos

1 colher de sopa de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado e a manteiga, leve ao fogo por 10minutos.

Retire do fogo, junte o creme de leite e as cerejas picadas e misture bem.



72. RECHEIO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

1 pacote de pudim sabor baunilha

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Prepare o pudim, conforme as instruções da embalagem e mexa por 10minutos.

Cubra a vasilha com filme plástico, deixe esfriar.

Depois de frio basta misturar o creme de leite, o leite condensado e pronto!



73. RECHEIO DE CHOCOLATE CHOCANTE

INGREDIENTES

300g de chocolate ao leite crocante picado

1 xícara (chá) de doce de leite em pasta

1 lata de creme de leite gelado sem soro

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, leve ao fogo médio o chocolate crocante , em banho-maria,mexendo até derreter .
2. Desligue o fogo, adicione o doce de leite, o creme de leite e misture bem atéficar homogêneo.
3. Pronto... Leve à geladeira por 4 horas.

Dica: Você pode diversificar este recheio substituindo o chocolate ao leite poroutro sabor de chocolate crocante, como de amendoim ou castanhas.



74. RECHEIO BRIGADEIRO DE MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de geleia de morango (de preferência caseira)

MODO DE PREPARO

1. Misture tudo e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela.
2. Para ficar com consistência mais cremosa para rechear bolos, acrescente 1colher (sopa) de leite após desligar o fogo.



75. RECHEIO DE GANACHA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

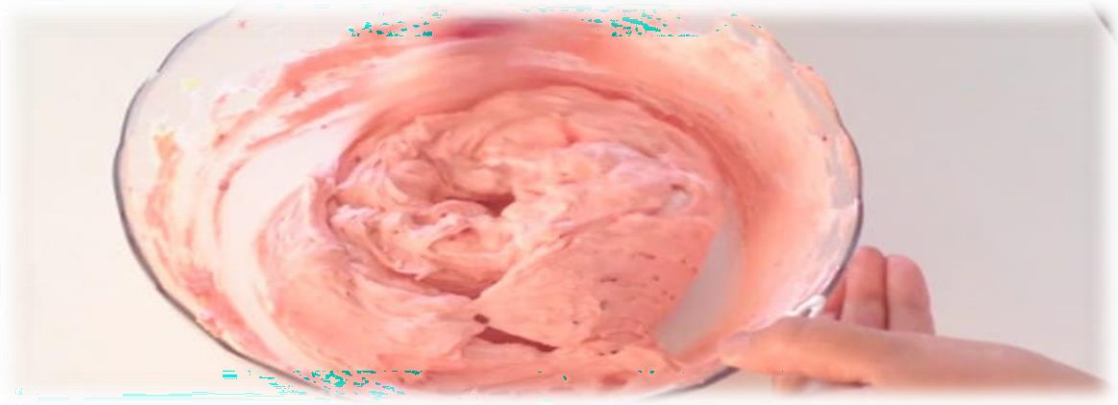
250 g de chocolate ao leite picado

1 lata de creme de leite (220 g)

1 xícara (chá) de frutas vermelhas picadas (morango, framboesa, amora)

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate em banho-maria e deixe esfriar.
2. Misture o creme de leite, as frutas picadas e pronto!!



76. RECHEIO DE CARAMELO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 copo de requeijão de chantilly batido (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Leve ao fogo o leite condensado, o açúcar mascavo e a manteiga, mexendosempre até dar ponto de brigadeiro, ou seja, começar a soltar do fundo da panela.
2. Deixe esfriar.
3. Para suavizar um pouco o sabor, você pode adicionar o chantilly já batido.



77. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE NUTELLA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

400 ml de leite integral (ou 2 caixinhas de creme de leite)

2 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau

1 pote Nutella 395gr

MODO DE PREPARO

Dissolva o chocolate no leite condensado, depois acrescento todos os outrosingredientes e leve ao fogo médio mexendo sem parar, até dar o ponto de brigadeiro.



78. RECHEIO TRUFADO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

100gr de chocolate branco picado (se possível use chocolate nobre)

1 cx creme de leite

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de glucose branca

2 colheres (sopa) de pasta de paçoca ou amendoim

1 xícara de chantilly

MODO DE PREPARO

1. Misturar todos os ingredientes
2. Levar ao fogo baixo de 15 à 20 minutosEsperar esfriar e colocar o chantilly



79. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE CENOURA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 cenouras médias

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

1. Conte as cenouras em pedaços pequenos e bata no liquidificador com umpouco de água.
2. Leve para a panela com os demais ingredientes e mexa até desgrudar dofundo.
3. Para ficar com consistência mais cremosa para rechear bolos, acrescente 1colher (sopa) de leite após desligar o fogo e mistura novamente.



80. RECHEIO DE NOZES E PASSAS

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite gelado

200 gramas de chocolate meio amargo

250 gramas de margarina

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

½ xícara (chá) de nozes moídas

½ xícara (chá) de uvas passas

Conhaque

MODO DE PREPARO

1. Comece derretendo o chocolate em banho maria.
2. Cubra as uvas passas com conhaque e deixe curtir por 2 horas.
3. Na batedeira, bata a margarina com o açúcar e sem parar de bater, acrescenteo chocolate derretido e o creme de leite.
4. Desligue a batedeira, acrescente as nozes, uvas passas, misture e pronto!



81. RECHEIO DE COCO QUE VAI NA GELADEIRA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 copo - 250 ml - água filtrada

1 vidro - 200 ml - leite de coco

100 g – (1 pacote) - coco ralado seco

2 colheres (sopa) de fécula de batata 2 colheres (sopa) de essência de coco

1 envelope - 12 g - gelatina em pó branca sem sabor

½ xícara de água filtrada

½ copo de creme de leite fresco gelado batido em ponto de chantilly

MODO DE PREPARO

1. Hidrate em ½ x. de água a gelatina em pó.
2. Aqueça por 30 segundos no micro-ondas, retire e mexa até dissolvercompletamente.
3. No liquidificador, bata o leite condensado, a água, o leite de coco, a fécula debata, a essência e a gelatina dissolvida.
4. Manualmente misture o coco ralado e o chantilly.
5. Leve para gelar até endurecer. Se estiver com pressa leve direto ao freezerpara endurecer.
6. Retire e mexa um pouco com uma colher e está pronto para rechear o seu bolo.



82. RECHEIO DE OVOS MOLES COM NOZES

INGREDIENTES

2 copos (requeijão) açúcar

1 copo (requeijão) água

12 gemas, passadas pela peneira

1 xícara de coco ralado

¼ de xícara de água fervente para hidratar o coco ralado

1 colher (café) de canela em pó •

½ xícara de nozes trituradas grosseiramente

MODO DE PREPARO

1 Coloque em uma panela a água e o açúcar, misture bem antes de levar aofogo.

2 Leve ao fogo e não mexa mais até obter uma calda grossa. Desligue e deixeesfriar.

3 Peneire as gemas, adicione elas batidas com um garfo. Em seguida o coco ralado hidratado e frio.

4 Mexa e leve ao fogo até engrossar.

5 Retire do fogo, acrescente a canela e as nozes.

6 Deixe esfriar completamente com filme plástico rente a superfície, antes derechear o bolo.



83. RECHEIO CAPRICHADO DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 copo (requeijão) de leite em pó Ninho integral

2 copos (requeijão) de água filtrada •

1 e ½ copo (requeijão) de açúcar •

1 copo (requeijão) de suco de limão

¼ copo (requeijão) de fécula de batata ou amido de milho (se for congelar fécula de batata)

1 lata de creme de leite com soro tradicional

1 pacote – 12 g – gelatina em pó incolor e sem sabor

¼ copo (requeijão) de água filtrada, para hidratar e derreter a gelatina

1 copo (requeijão) de chantilly (nesta receita medir depois de batido)

MODO DE PREPARO

1. Coloque numa caçarola de teflon o leite em pó, a água, o açúcar o suco delimão, a fécula de batata e o creme de leite de latinha.
2. Cozinhe, mexendo sempre até engrossar.
3. Hidrate a gelatina e dissolva no creme quente, mas com ele desligado e fora dofogão e mexa até a gelatina dissolver por completo.
4. Cubra este creme com filme plástico rente a superfície, para não formar películae espere esfriar completamente.
5. Agora é só misturar o copo de chantilly já batido no creme e utilizarimediatamente na montagem do seu bolo



84. RECHEIO MOUSSE 3 LEITES

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite em temperatura ambiente

2 copos de leite em pó

1 colher de chá de emulsificante

¼ copo de água

6 gramas de gelatina em pó sem sabor

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado com o creme de leite e o leite em pó por 1 minuto.Acrescente o emulsificante e bata por mais 10 minutos.

Polvilhe a gelatina na água. Aqueça e coloque na mistura anterior.

Mexa bem e leve para gelar antes de rechear o bolo.



85. RECHEIO DE BICHO DE PÉ

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pitada de sal

100 gramas de chocolate branco

1 colher de manteiga

3 colheres de Nesquik – Nestlé

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo por aproximadamente, 40 minutos, ou até que esteja bem firme e desgrudando dofundo da panela.

Pronto... só deixar esfriar.



86. RECHEIO BICHO DE PÉ DE MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

50g de chocolate branco

2 colheres de pó de morango Mavalério

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo mexendo até ficar cremoso.

Acrescentar 2 colheres de sobremesa de pó mavalério sabor morango e volte ao fogo até dar o ponto de recheio.



87. RECHEIO DE DOCE DE LEITE SUAVE

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite

1 lata de leite condensado

½ lata de leite condensado cozido

MODO DE PREPARO

Basta levar todos od ingrediente ao fogo e mexer até desgrudar do fundo da panela.

Dica: Esse recheio é ótimo para bolo de churros.



88. RECHEIO DE MOUSSE D EDAMASCO LIGHT

INGREDIENTES

150 g de damasco

200 g de iogurte natural desnatado

2 colheres (sopa) de leite em pó

MODO DE PREPARO

Numa panela pequena, coloque os damascos, cubra com água e leve ao fogo alto. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos ou até que os damascos fiquem macios.

Em seguida, desligue o fogo e escorra a água.

No liquidificador, junte os damascos cozidos e o iogurte e bata por 1 minuto, ouaté obter um creme homogêneo.

Transfira o creme para uma tigela, acrescente o leite em pó e misture muito bem.



89. RECHEIO OVOMALTINE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 cx de creme de leite ou lata sem soro

1 colher (sopa) de glucose branca

1 colher (sopa) manteiga

5 colheres (sopa) de Ovomaltine.

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes muito bem antes de levar ao fogo.

Basta mexer de 15à 20 minutos em fogo médio ou até desgrudar do fundo panela.



90. RECHEIO DE CASTANHA DO PARA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 gema

1/2 xícara de chá de leite

100 gramas de castanha do pará trituradas grosseiramente 1 colher de sobremesa de maisena

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena no leite.

Coloque numa panela com os demais ingredientes e leve ao fogo baixomexendo sempre até engrossar bem.

Dica: Mexa com um foduet, com movimentos rápidos e fortes, para entrar bastante ar no creme.



91. RECHEIO DE CREME DE CONFEITEIRO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES



½ Xícara de Farinha de trigo ou maisena

½ Xícara de açúcar

½ Xícara de chocolate amargo 70% picado

1 Colher de sopa de Manteiga

3 Gemas de Ovo

2 Xícaras de Leite

MODO DE PREPARO

Comece batendo as gemas com metade do açúcar, até obter um creme claro ehomogêneo.

Adicione a farinha ou maisena e mexa para incorporar.

Leve ao fogo médio uma panela com o leite e o açúcar restante. Quando começar fervendo, baixe o fogo.

O passo seguinte é adicionar uma concha do leite à mistura preparada anteriormente, e mexer muito bem, para temperar as gemas e evitar que elascozinhem. Repita até ter adicionado metade do leite.

Transfira essa mistura para o leite na panela e fique mexendo, em fogo baixo,até o creme engrossar.

Depois desligue o fogo e acrescente o chocolate, mexendo até todo o chocolatederreter e, por último, adicione a manteiga.

Pronto... Agora é só colocar o creme de confeiteiro de chocolate em uma tigela e cobrir com plástico filme, encostando no creme, para evitar que se forme umapelícula e lavar a geladeira por, no mínimo, 1 hora e na hora de usar, bater na batedeira por 5 minutos, até ficar liso e cremoso.

92. RECHEIO DE MARACUJÁ COM FLOCOS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher de pó para preparo de sobremesa sabor Maracujá

1 caixinha de chantilly batido firme

Raspas de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o leite condensado e o pó de maracujá por 8 minutos.

Acrescente o chantilly batido e raspas de chocolate meio amargo a gosto.



93. RECHEIO PRESTÍGIO GOURMET

INGREDIENTES

400g de coco ralado grosso

2 latas de leite condensado

2 colheres de margarina ou manteiga com sal

1 caixa de creme de leite

200g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo grosso, misture todos ingredientes (exceto o chocolate).

Leve ao fogo médio por aproximadamente 10 minutos, mexendo sempre, até engrossar (não precisa desgrudar do fundo da panela).

Retire do fogo e acrescente o chocolate branco.

Pronto... Só esperar esfriar antes rechear seu bolo.



94. RECHEIO DE GANACHE DE RUM

INGREDIENTES

300g de chocolate nobre (não fracionado)

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher sopa de Rum

3 xícaras de chantilly batido

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas (nesse caso, de 30 em30 segundos para mexê-lo, até derreter).

Adicione o creme de leite e o Rum e misture.

Por último, acrescente o chantilly batido e leve para gelar por 1 hora antes deutilizar para rechear e cobrir o seu bolo.



95. RECHEIO DE NUTELLA COM COOKIES

INGREDIENTES

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de manteiga sem sal

½ xícara de chá de açúcar refinado

4 gemas

2 colheres de sopa de amido de milho

150g de Nutella

150g do biscoito da sua preferência, (se possível use biscoito tipo Cookies)

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente um pouco do leite, as gemas e o amido de milho ereserve.

Ferva o leite, a manteiga e o açúcar e verta sobre a mistura de gemas.

Bata com um fouet e volte ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar (apóslevantar fervura cozinhe por mais 1 minuto).

Despeje em uma tigela, adicione o creme de chocolate com avelã e cubra com filme plástico encostando no creme e deixe esfriar.

Pronto... Só adicionar os cookies no momento em que for rechear o bolo



96. CHANTININHO COM EMULSIFICANTE

INGREDIENTES

200ml de chantilly de caixinha (bem gelado, o correto é deixar na geladeira por 12 horas e mais 15 minutos no freezer antes de bater).

6 colheres de sopa de leite em pó (ninho, de preferência)

1/2 caixa de creme de leite

1/2 lata de leite condensado

1 colher de sopa rasa de emulsificante

MODO DE PREPARO

Bata o chantilly, adicione o emulsificante, e depois de dobrar de volume,adicione o leite condensado, o leite em pó e o creme de leite.

Bata tudo até obter um ponto firme.

Dica: Para colorir este chantininho, use corantes em gel (sem álcool).



97. RECHEIO BETTERCREAM DE NUTELLA

INGREDIENTES

120g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

2 xícaras de açúcar de confeiteiro

½ xícara de cacau

2/3 de xícara de Nutella (100g)

3 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga na batedeira e bata um pouco com o batedor de leque emvelocidade média até ficar cremosa.

Diminua a velocidade e junte aos poucos o açúcar já peneirado com o cacau,batendo bem entre cada adição.

Coloque o leite e a Nutella e bata mais um pouco em velocidade média, apenaspara misturar bem.

Pronto... Verifique a consistência e, se necessário acrescente mais açúcar ou mais leite.



98. RECHEIO DE LARANJA

INGREDIENTES

80 ml de água

12 gramas de gelatina branca em pó sem sabor

500 ml de suco de laranja

5 ovos passados na peneira

20 gramas de amido de milho

270 gramas de açúcar

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque água numa tigelinha, polvilhe com a gelatina e reserve.

Numa panela, coloque o suco de laranja, os ovos peneirados, (não raspe a peneira), o amido e o açúcar.

Misture bem, leve ao fogo brando e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar.

Junte a gelatina amolecida na água e cozinhe, mexendo sempre, até derreter.

Tire do fogo e junte o creme de leite.

Deixe esfriar e reserve na geladeira até o recheio começar a firmar.



99. RECHEIO DE TRUFA BRANCA BATIDA

INGREDIENTES

500 g de chocolate branco

100 g de creme de leite

1 colher (de sobremesa) de emulsificante

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite em um recipiente e aqueça. Pode ser no micro-ondasou no fogão em banho maria, mas não deixe ferver.

Acrescente o chocolate picado ou ralado e dissolva no creme de leite

quente.Vá mexendo com calma até que ele derreta.

Depois de derretido acrescente o emulsificante, incorpore muito bem e leve àgeladeira.

Assim que tiver firme e gelado bata na batedeira por alguns minutos, até elaficar cremosa e aumentar de volume.

Pronto... Só rechear seu bolo!



100. RECHEIO DE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

2 Xícaras (chá) de creme de leite fresco bem gelado

3 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de cerejas em caldas picadas

Raspas de chocolate de sua preferência, (ao leite ou meio amargo).

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata o creme de leite e o açúcar até formar o chantilly

Misture as cerejas picadas

Na hora de rechear o bolo, após passar uma camada desse recheio, coloque algumas raspas e chocolate por cima.

Dica: Use a calda das cerejas para umedecer a massa do bolo.



101. RECHEIO TRUFADO DE MARACUJÁ E COCO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

3 gemas

100 ml de leite de coco

1 colher (sopa) de manteiga

100ml de suco concentrado de maracujá

200g de coco ralado

200g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela, menos o chocolate

branco.Leve ao fogo e mexa até começar a despregar do fundo da panela.

Desligue o fogo e coloque o chocolate branco cortado em pedaços e mexa atétodo o chocolate derreter e incorporar ao recheio.

Coloque na geladeira por aproximadamente 1 horas antes de rechear o bolo.



102. RECHEIO DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1 lata e creme de leite sem soro

1 gema peneirada

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo o leite condensado, a margarina e a gema, mexendo até começar a soltar do fundo da panela.

Desligue, acrescente o creme de leite e misture bem.

Agora basta deixar esfriar e misturar o pêssego em calda picado, (acrescente aquantidade de pêssego de sua preferência), e levar a geladeira por no mínimo 2 horas.

Dica: Utilize a calda do pêssego para umedecer a massa do seu bolo e se preferir ao invés de misturar o pêssego no recheio, pode coloca-los apenas nahora de rechear, por cima da camada de recheio.



103. RECHEIO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

500g de maçãs picadas

250g de açúcar refinado Suco de

1 limão grande 1 pau de canela

2 cravos da índia

MODO DE PREPARO

Coloque as maças picadas em um boll ou tigela e agregue o suco de limão , o açúcar, os cravos e a canela e mexa bem, depois deixe descansando por 30 minutos.

Leve ao fogo médio em uma panela tampada por 5 minutos, destampe a panela e continue cozinhando mexendo de vez em quando até ficar bem amarelinho e sem calda.

Coloque em um recipiente e deixe resfriar sem tampar, depois de frio tampe edeixe na geladeira.



104. RECHEIO FLORESTA NEGRA TRUFADO

INGREDIENTES

300g de chocolate branco derretido

100g de creme de leite

1 xícara de cereja em calda (100g)

200g de chantilly batido

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate e aquecer o creme de leite, fazer a mistura mexendo até virar um ganache.

Deixe esfriar, coloque as cerejas e o chantilly batido e mexa bem para ficar tudo bem agregado.

Pronto... Deixe na geladeira por 2 horas antes de utilizar.



105. RECHEIO DELÍCIA DE NINHO

INGREDIENTES

1 pote de nata (300g)

1 lata de leite condensado gelado

10 colheres de leite ninho

MODO DE PREPARO

Basta levar à batedeira todos os ingredientes, e bater até ficar firme.

Se ficar mole acrescente mais leite em pó.



106. RECHEIO DE CREME BRANCO FÁCIL DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 creme de leite

3 colheres de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

É só dissolver o amido no leite e levar ao fogo junto com os demais ingredientes e mexer até engrossar e começar a desgrudar do fundo da panela.

Pronto... Só deixar esfriar e rechear seu bolo.



107. RECHEIO DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

3 gemas

1 lata de doce de leite

200g de creme de leite

1 colher (sopa) de chocolate em pó

100g de coco queimado

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo, em uma panela de fundo grosso, e mexa bem até obter um creme de consistência firme.

Pronto... Só deixar esfriar!



108. RECHEIO DE CREME DE BANANA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

200g de creme de leite

3 bananas prata amassadas

Suco de 1 limão

½ colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo, em uma panela de fundo grosso, e mexa bem até obter um creme de consistência firme.

Pronto... Só deixar esfriar!



109. RECHEIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM CEREJAS

INGREDIENTES

600g de chocolate branco

½ lata de creme de leite

1 copo (requeijão) de leite em pó

½ copo de calda de cereja

12 gr de gelatina em pó sem sabor

½ copo de água

2 copos de chantily (medir sem bater)

1 copo de cerejas em calda picadas

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com o creme de leite e acrescente o leite em pó e a caldade cereja e mexa bem.

Polvilhe a gelatina na água e esquente, depois misture no recheio.

Por último bata o chantily, incorpore ao recheio e acrescente as

cerejas.Pronto... basta levar para gelar por 2 horas no mínimo.



110. RECHEIO DECREME DE CONFEITEIRO ZERO LACTOSE

INGREDIENTES

250ml de leite de coco integral

3 colheres (sopa) rasas de açúcar

1 colher (sopa) de raspas de favas d baunilha ou pasta de baunilha

1 colher (sopa0 de amido de milho (Maisena)

3 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO

Comece preparando uma tigela para banho maria

Coloque em uma panela, o leite de coco, metade do açúcar e as raspas de favas de baunilha e deixe quase ferver.

Na tigela coloque as gemas, o amido de milho e o restante do açúcar, depoisadicione o leite e misture para dissolver bem e coloque em banho maria mexendo até que engrosse.

Quando virar quase um mingau, retire do fogo e mexa mais um pouco.

Retorne ao fogo por mais um minuto e repita esta operação de tirar e levar aofogo até que ficar um creme bem grosso.

Pronto... Retire do fogo, coloque em um refratário cubra com filme plástico e deixe esfriar.

