E-BOOK

BISCOITOS E BOLACHAS



Olá! Sou chef Armando Felipe, seja bem vindo ao meu ebook de biscoitos e bolachas. É um enorme prazer poder ensinar tudo que aprendi, ao longo do tempo! Esse ebook contém 30 das minhas melhores receitas, que preparei com muito amor. O meu objetivo com esse ebook, é que você consiga sua independência financeira!

tenho um canal no YouTube chamado "Armando Felipe Receitas" que junto com essa apostila digital, irá ajudar você aprimorar suas receitas, pois, lá eu mostro o passo a passo de cada receita, mostrada aqui.

SUMÁRIO

Biscoitinho recheado.....3
Biscoitinho de prestígio.....4
Biscoitinho de polvilho.....5
Pão de queijo sem sovar.....6
Broa de coco.....7
Broinha de fubá.....8
Carolina.....9
Bolacha nega maluca.....10
Biscoitinho temperado.....11
Broa de amendoim.....12
Biscoitão de polvilho.....13
Casadinho.....14
Pão de queijo.....15
Biscoitinho alemã.....16
Broa de gotas de chocolate.....17
Palitinho de chocolate.....18
Biscoitinho de morango.....19
Cocadinha assada.....20
Pão de queijo recheado.....21
Recheio de prestígio.....22
Biscoitinho recheado, dois amores.....23
Cookie da alegria.....24
Samantha.....25
Bolachinha traquina.....26
Biscoitinho talento.....27
Cueca virada.....28
Biscoitinho Chokito.....29
Biscoitinho de brigadeiro.....30
Biscoitinho de leite ninho.....31
Suspiro.....32

Biscoitinho Recheado!



Ingredientes:

300G DE FARINHA DE TRIGO
300G DE AÇÚCAR REFINADO
200ML DE LEITE
600G DE AMIDO DE MILHO
550G DE MARGARINA 75% DE LIPÍDIO

Modo de preparo

NO BOWL DA BATEDEIRA ADICIONE A MARGARINA E O AÇÚCAR, BATA ATÉ FORMAR UMA PASTA E ADICIONE AOS POUCO O LEITE, RESERVE ESSA MISTURA, EM UM OUTRO RECIPIENTE ADICIONE FARINHA DE TRIGO E O AMIDO DE MILHO, MISTURE BEM ESSES DOIS INGREDIENTES E ADICIONE A MISTURA QUE ESTÁ RESERVADA NA FARINHA DE TRIGO E AMIDO DE MILHO MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA.

Finalização

• DÍVIDA ESSA MASSA EM DUAS PARTES IGUAIS, METADE DA MASSA ADICIONE 100GR DE CHOCOLATE 50% E A OUTRA METADE ADICIONE 100GR DE GRANULADO
• UTILIZE UMA MANGA DE CONFEITEIRO E UM BICO 6B, TRANSFIRA ESSA MASSA PARA MANGA DE CONFEITEIRO, PINGUE OS BISCOITINHOS EM UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 135°C POR 17MINUTOS. BISCOITINHOS ASSADOS, PODE RECHEAR COM BRIGADEIRO

•Dicas de recheio: BRIGADEIRO





Biscoitinho de prestígio!



INGREDIENTES:

760G DE FARINHA DE TRIGO
200G DE MARGARINA
240G DE AÇÚCAR
120ML DE ÓLEO
12G DE FERMENTO QUÍMICO
2 OVOS
40G DE CHOCOLATE 50%

MODO DE PREPARO:

• EM UM RECIPIENTE ADICIONE, AÇÚCAR E MARGARINA MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA PASTA, FEITO ISTO, ADICIONE OS OVOS, ÓLEO E FARINHA DE TRIGO, MISTURA ATÉ FORMAR UMA MASSA E ADICIONE O CHOCOLATE 50% E POR ÚLTIMO O FERMENTO QUÍMICO, MISTURE E COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA DIVIDE TODA A MASSA EM PEDAÇOS DE 20GR.

• ENROLE EM FORMATO BOLINHA E UTILIZANDO UMA ESPUMADEIRA FAÇA DECORAÇÕES, TRANSFIRA OS BISCOITINHOS PARA UMA FORMA UNTADA E LEVE PARA ASSAR. FORNO TURBO 150°C POR APROXIMADAMENTE 15MINUTOS, BISCOITINHOS ASSADOS RECHEIE COM PRESTÍGIO.

DICAS DE RECHEIO: PRESTÍGIO

Biscoitinho de polvilho!



INGREDIENTES:

2KG DE POLVILHO AZEDO
4 OVOS
240ML DE ÓLEO
240ML DE LEITE
60G DE SAL
1L E 400ML DE ÁGUA

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE O POLVILHO E O SAL E RESERVE, EM UMA LEITEIRA ADICIONE O ÓLEO E O LEITE LEVE AO FOGO ATÉ LEVANTAR FERVURA, ADICIONE ESSE ESCALDO NO POLVILHO COM O AUXÍLIO DE UMA COLHER MISTURE BEM ATÉ ESFRIAR, ADICIONE OS OVOS E A ÁGUA E MISTURA ATÉ FORMAR UMA MASSA LÍQUIDA.

• COM O AUXÍLIO DE UMA MANGA DE CONFEITEIRO E UM BICO LISO PERLÊ 2, TRANSFIRA ESSA MASSA PARA MANGA DE CONFEITEIRO E PINGUE OS BISCOITINHOS NUMA FORMA UNTADA COM ÓLEO. E LEVA PARA ASSAR FORNO TURBO 165° C POR 18 MINUTOS, TURBINA LIGADA

• DICA DE CONSERVAÇÃO: MANTENHA EM UM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. DURABILIDADE 30 DIAS

PÃO DE QUEIJO, SEM SOVAR!



INGREDIENTES:

900G DE POLVILHO AZEDO
2 CAIXINHA DE CREME DE LEITE
7 OVOS
100ML DE ÓLEO
20G DE SAL

MODO PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE OS OVOS, O CREME DE LEITE E O SAL COM O AUXÍLIO DE UM FUÊ MISTURE BEM ESSES INGREDIENTES E ADICIONE METADE DO POLVILHO MISTURE NOVAMENTE ATÉ FORMAR UMA MASSA BEM LISA, E ADICIONE O RESTANTE DO POLVILHO E MISTURE BEM E ADICIONE 250GR DE QUEIJO.

• UTILIZANDO FORMINHAS DE EMPADAS COM CAPACIDADE DE 100ML UNTE AS FORMINHAS COM ÓLEO, COM O AUXÍLIO DE UMA COLHER ADICIONE A MASSA DENTRO DAS FORMINHAS. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 160°C POR 18 MINUTOS

BROA DE COCO!



INGREDIENTES :

1KG DE FARINHA DE TRIGO
500G DE AÇÚCAR
4 OVOS
20G DE FERMENTO QUÍMICO
175G DE MARGARINA
175G DE COCO RALADO
175ML DE LEITE

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE A FARINHA DE TRIGO E AÇÚCAR MISTURE BEM, ADICIONE OS OVOS, MARGARINA, FERMENTO QUÍMICO E O LEITE MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA EM SEGUIDA ADICIONE O COCO RALADO.

• COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA DÍVIDA EM PEDAÇOS DE 100G CADA, FAÇA BOLINHAS E MERGULHE NO COCO RALADO, TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 140° C POR 18 MINUTOS

DURABILIDADE: 7 DIAS!

BROINHA DE FUBÁ!

INGREDIENTES :



300g de farinha de trigo
300g de margarina
250ml de água
150g de fubá
150g de açúcar
500ml de leite
8 ovos

MODO DE PREPARO:

Em uma panela adicione água, açúcar, leite e a margarina leve para o fogo até levantar fervura, levantou fervura adicione a farinha de trigo e misture muito bem e adicione o fubá misture até formar uma massa até desgruda da panela, transfira a massa para uma batedeira e adicione aos poucos os ovos até a massa ficar bem lisa.

• Com o auxílio de uma manga de confeiteiro e um bico 6B da Wilton adicione a massa na manga de confeiteiro e pingue em formato bolinha em uma forma untada, para finalizar peneira um pouco de fubá por cima das broas. leve para assar forno Turbo 135° C por 35 minutos (turbina ligada)

8

Durabilidade: 3 dias

CAROLINA!



INGREDIENTES:

500g de farinha de trigo
250g de margarina
400ml de água

MODO DE PREPARO:

Em uma panela adicione água e a margarina, leve ao fogo até levantar fervura, levantou fervura adicione a farinha de trigo e misture até a massa desgrudar da panela, transfira a massa para uma batedeira e adicione um ovo de cada vez até obter o ponto de pinga.

• utilizando uma manga de confeiteiro e um bico 6B da Wilton, adicione a massa na manga de confeiteiro e pingue as carolinas em uma forma untada. Leve para assar forno Turbo 160°C por 18 minutos.

•FINALIZAÇÃO

depois de assadas espere esfriar e recheie com o recheio de sua preferência, depois mergulhe as carolinas em chocolate derretido, espere secar e leve para geladeira.

Dica de conservação: manter na geladeira.

BOLACHA NEGA MALUCA!



INGREDIENTES:

560G DE FARINHA DE TRIGO
150G DE AÇÚCAR MASCAVO
100G DE MARGARINA
100ML DE LEITE
2 OVOS
12G DE CHOCOLATE 50% (CHOCOLATE EM PÓ)
12G DE BICARBONATO
GLACÊ:
2 LIMÕES
3 CLARAS DE OVO
500G DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE OS OVOS, MARGARINA E O AÇÚCAR MASCAVO MISTURE E ADICIONE LEITE, CHOCOLATE 50%, BICARBONATO E AOS POUCOS ADICIONE A FARINHA DE TRIGO E MISTURE MUITO BEM DEPOIS SOVE ATÉ FORMAR UMA MASSA BEM LISA, COLOQUE A MASSA NUM PLÁSTICO SUFILME OU UMA SACOLA E LEVE PARA GELADEIRA POR 30 MINUTOS.

• COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA DÍVIDA TODA A MASSA EM PEDAÇOS DE 25G CADA, FAÇA BOLINHAS E TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 150°C POR 8 MINUTOS

• RESERVE AS BOLACHAS, PARA FAZER O GLACÊ EM UMA BATEDEIRA ADICIONE A CLARA DE OVO E BATA ATÉ FORMAR UMA CLARA EM NEVE AOS POUCOS ADICIONE O AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E O SUCO DE LIMÃO BATA POR APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.

• MERGULHE AS BOLACHAS NO GLACÊ E DEIXE SECAR.

DURABILIDADE: 7 DIAS

BISCOITINHO TEMPERADO!



INGREDIENTES :

1KG DE POLVILHO AZEDO
2 OVOS
120ML DE ÓLEO
120ML DE LEITE
30G DE SAL
700ML DE ÁGUA
300G DE CEBOLA TRITURADA

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE O POLVILHO E O SAL E RESERVE, EM UMA LEITEIRA ADICIONE O ÓLEO E O LEITE LEVE AO FOGO ATÉ LEVANTAR FERVURA, ADICIONE ESSE ESCALDO NO POLVILHO COM O AUXÍLIO DE UMA COLHER MISTURE BEM ATÉ ESFRIAR, ADICIONE OS OVOS, ÁGUA E A CEBOLA TRITURADA E MISTURA ATÉ FORMAR UMA MASSA LÍQUIDA.

• COM O AUXÍLIO DE UMA MANGA DE CONFEITEIRO E UM BICO LISO PERLÊ 2, TRANSFIRA ESSA MASSA PARA MANGA DE CONFEITEIRO E PINGUE OS BISCOITINHOS EM UMA FORMA UNTADA COM ÓLEO. E LEVA PARA ASSAR FORNO TURBO 165° C POR 18 MINUTOS TURBINA LIGADA

• DICA DE CONSERVAÇÃO: MANTENHA EM UM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. DURABILIDADE 30 DIAS

BROA DE AMENDOIM!



INGREDIENTES:

1KG DE FARINHA DE TRIGO
500G DE AÇÚCAR
4 OVOS
20G DE FERMENTO QUÍMICO
175G DE MARGARINA
175G DE AMENDOIM TRITURADO
175ML DE LEITE

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE A FARINHA DE TRIGO E AÇÚCAR MISTURE BEM, ADICIONE OS OVOS, MARGARINA, FERMENTO QUÍMICO E O LEITE MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA EM SEGUIDA ADICIONE O AMENDOIM.

• COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA DÍVIDA EM PEDAÇOS DE 100GR CADA, FAÇA BOLINHAS E MERGULHE NO AMENDOIM TRITURADO, TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 140° C POR 18 MINUTOS

DURABILIDADE: 7 DIAS

Biscoitão de polvilho!



INGREDIENTES:

1kg de polvilho azedo
120ml de leite
120ml de óleo
20g de sal
550ml de água
2 ovos
Queijo

MODO PREPARO:

Em uma leiteira adicione o leite, óleo e o sal, leve ao fogo até levantar fervura, levantou fervura, adicione em outro recipiente e adicione o polvilho azedo com o auxílio de uma colher misture bem em seguida adicione os ovos e a água misture bem até a massa ficar lisa e por último adicione o queijo.

•transfira essa massa para manga de confeiteiro e pingue os biscoitão em uma forma untada. Em seguida leve para assar! Forno Turbo 165°C por 45 minutos.

Casadinho!



INGREDIENTES :

1KG DE FARINHA DE TRIGO
500G DE MARGARINA
400G DE AÇÚCAR REFINADO
300G DE GOIABADA
ESSÊNCIA DE BAUNILHA

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE A FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR REFINADO, MARGARINA E ESSÊNCIA DE BAUNILHA MISTURE MUITO BEM TODOS OS INGREDIENTES ATÉ FORMAR UMA MASSA.

•PEGUE UM PEDACINHO DA MASSA E ENROLE FORMANDO UMA BOLINHA FAÇA ISSO COM TODA A MASSA DEPOIS TRANSFIRA AS BOLINHAS PARA UMA FORMA COM PAPEL MANTEIGA E LEVE PARA ASSAR! FORNO TURBO 140°C POR 8 MINUTOS

• ESPERE ATÉ QUE OS BISCOITOS ESFRIEM COMPLETAMENTE E EM SEGUIDA RETIRE-OS DA FORMA. RESERVE; ENQUANTO OS BISCOITINHOS ESFRIAM, COLOQUE A GOIABADA EM UM PRATO E VAI AMASSANDO COM UM GARFO ATÉ FORMAR UMA PASTA; COLOQUE UMA PORÇÃO DE GOIABADA NA METADE DE UM BISCOITINHO E FECHE COM A OUTRA METADE; PARA FINALIZAR, PASSE OS CASADINHOS NO AÇÚCAR REFINADO.

DURABILIDADE: 30 DIAS

Pão de queijo!



INGREDIENTES:

1KG DE POLVILHO AZEDO
250ML DE LEITE
250ML DE ÓLEO
250ML DE ÁGUA
20G DE SAL
400G DE QUEIJO RALADO
7 OVOS

MODO DE PREPARO:

EM UMA LEITEIRA ADICIONE O LEITE, ÓLEO, ÁGUA E O SAL, LEVE AO FOGO ATÉ LEVANTAR FERVURA, LEVANTOU FERVURA ADICIONE EM OUTRO RECIPIENTE E ADICIONE O POLVILHO AZEDO COM O AUXÍLIO DE UMA COLHER MISTURE BEM EM SEGUIDA ADICIONE OS OVOS E O QUEIJO MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA.

PARA MODELAR OS PÃES DE QUEIJO: COLOQUE UM POUCO DE ÓLEO NAS MÃOS; COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA PESE A TODA MASSA EM PEDAÇOS DE 20G CADA, ENROLE EM FORMATO BOLINHA TRANSFIRA OS PÃES DE QUEIJO MODELADO PARA A UMA FORMA UNTADA E LEVE PARA ASSAR! FORNO TURBO 160° C POR 15 minutos

Biscoitinho alemã



INGREDIENTES :

300G DE AÇÚCAR REFINADO
200ML DE LEITE
300G DE FARINHA DE TRIGO
600G DE AMIDO DE MILHO
550G DE MARGARINA

MODO DE PREPARO:

NO BOWL DA BATEDEIRA ADICIONE A MARGARINA E O AÇÚCAR, BATA ATÉ FORMAR UMA PASTA E ADICIONE AOS POUCO O LEITE, RESERVE ESSA MISTURA, EM UM OUTRO RECIPIENTE ADICIONE FARINHA DE TRIGO E O AMIDO DE MILHO, MISTURE BEM ESSES DOIS INGREDIENTES E ADICIONE A MISTURA QUE ESTÁ RESERVADA NA FARINHA DE TRIGO E AMIDO DE MILHO MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA.

• UTILIZE UMA MANGA DE CONFEITEIRO E UM BICO 22 DA WILTON CONFEITAR. TRANSFIRA ESSA MASSA PARA MANGA DE CONFEITEIRO, PINGUE OS BISCOITINHOS EM UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 135°C POR 17MINUTOS.

Broa de gotas de chocolate!



INGREDIENTES:

1KG DE FARINHA DE TRIGO
500G DE AÇÚCAR
4 OVOS
20G DE FERMENTO QUÍMICO
175G DE MARGARINA
175G DE GOTAS DE CHOCOLATE
175ML DE LEITE

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE A FARINHA DE TRIGO E AÇÚCAR MISTURE BEM, ADICIONE OS OVOS, MARGARINA, FERMENTO QUÍMICO E O LEITE MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA EM SEGUIDA ADICIONE AS GOTAS DE CHOCOLATE

• COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA DÍVIDA EM PEDAÇOS DE 100G CADA, FAÇA BOLINHAS E TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 140° C POR 18 MINUTOS

DURABILIDADE: 7 DIAS

Palitinho de chocolate!



INGREDIENTES:

240G DE MARGARINA
360G DE AÇÚCAR REFINADO
80G DE AMIDO DE MILHO
600G DE FARINHA DE TRIGO
2 COLHERES DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
100ML DE ÁGUA

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE A MARGARINA E O AÇÚCAR REFINADO MISTURE ATÉ FORMAR UMA PASTA, ADICIONE O AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO E ESSÊNCIA DE BAUNILHA, MISTURE E AOS POUCOS ADICIONE ÁGUA SOVE MUITO BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA.

•ABRA EM UMA BANCADA, ENROLE (EM FORMATO DE BASTÃO) E CORTE EM TORNO DE 10 CM

REPITA O PROCESSO COM TODO O RESTANTE DA MASSA. TRANSFIRA OS BISCOITOS EM UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA O FORNO EM 180 GRAUS POR 30 MINUTOS. BANHE OS PALITOS COM O CHOCOLATE DERRETIDO, DEIXE ENDURECER.

DURABILIDADE: 30 DIAS MANTER NA GELADEIRA.

Biscoitinhos de morango!



INGREDIENTES:

400G DE FARINHA DE TRIGO
200G DE MARGARINA
20G DE SUCO EM PÓ
140G DE AÇÚCAR REFINADO

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE A MARGARINA E O SUCO EM PÓ MISTURE BEM E ADICIONE O AÇÚCAR REFINADO E A FARINHA DE TRIGO, MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA PESE TODA A MASSA EM PEDAÇOS DE 15G CADA MODELE DO FORMATO DESEJADO, TRANSFIRA OS BISCOITINHOS PARA UMA FORMA UNTADA LEVE PARA ASSAR! FORNO TURBO 150° C POR 10 MINUTOS

DICA DE FINALIZAÇÃO: DERRETA CHOCOLATE FRACIONADO E MERGULHE METADE DO BISCOITINHO NO CHOCOLATE E ESPERE SECAR.

DURABILIDADE: 30 DIAS

Cocadinha assada!



INGREDIENTES:

800G DE COCO RALADO
400G DE AÇÚCAR
200G DE CREME DE CONFEITEIRO
4 COLHERES DE FARINHA DE TRIGO
2 COLHERES DE MARGARINA
5 OVOS

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE O COCO RALADO E O AÇÚCAR MISTURE E ADICIONE A MARGARINA, FARINHA DE TRIGO E O CREME DE CONFEITEIRO MISTURE E ADICIONE OS OVOS MISTURE ATÉ FORMAR UMA MASSA, UTILIZANDO UMA MANGA DE CONFEITEIRO E UM BICO PERLÊ, PINGUE AS COCADINHAS EM UMA FORMA UNTADA.

• FINALIZE AS COCADINHAS COM UM POUCO DE GOIABADA EM CIMA DELAS E LEVE PARA ASSAR! FORNO TURBO 125°C POR 30 MINUTOS.

DURABILIDADE 7 DIA

Pão de queijo recheado!



INGREDIENTES :

1KG DE POLVILHO AZEDO
400G DE QUEIJO RALADO
250ML DE LEITE
250ML DE ÓLEO
250ML DE ÁGUA
20G DE SAL
6 OVOS

MODO DE PR EPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE O POLVILHO AZEDO E O SAL MISTURE OS INGREDIENTES E RESERVE. EM PANELA ADICIONE O LEITE, ÁGUA E O ÓLEO LEVE AO FOGO ATÉ LEVANTAR FERVURA, LEVANTOU FERVURA ADICIONE ESSE ESCALDO NO POLVILHO COM O AUXÍLIO DE UMA COLHER MISTURE MUITO BEM ATÉ ESFRIAR, ADICIONE OS OVOS AOS POUCOS E SOVE ATÉ FORMAR UMA MASSA E POR ÚLTIMO ADICIONE O QUEIJO RALADO E MISTURE.

PARA MODELAR OS PÃES DE QUEIJO: COLOQUE UM POUCO DE ÓLEO NAS MÃOS, COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA DÍVIDA TODA MASSA EM PEDAÇOS DE 100G, ABRA MASSA EM FORMATO COXINHA ADICIONE O RECHEIO DE SUA PREFERÊNCIA E ENROLE, TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA E LEVE PARA ASSAR!

FORNO TURBO 160°C POR 18 MINUTOS.

Dica de recheio: calabresa e requeijão

Recheio de prestígio!



INGREDIENTES:

1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE
1 CAIXINHA DE LEITE CONDENSADO
50G DE COCO EM FLOCOS
40G DE AMIDO DE MILHO
200ML DE LEITE

MODO DE PREPARO:

EM UMA PANELA ADICIONE LEITE CONDENSADO , CREME DE LEITE, COCO EM FLOCOS, AMIDO DE MILHO E O LEITE MISTURE BEM E LEVE AO FOGO BAIXO. MEXA SEM PARAR ATÉ COMEÇAR A SE DESPRENDER DO FUNDO DA PANELA; DESLIGUE O FOGO E ESPERE ESFRIAR.

Biscoitinho recheado, dois amores!



INGREDIENTES:

300G DE FARINHA DE TRIGO
300G DE AÇÚCAR REFINADO
200ML DE LEITE
600G DE AMIDO DE MILHO
550G DE MARGARINA 75% DE LIPÍDIO

MODO DE PREPARO:

NO BOWL DA BATEDEIRA ADICIONE A MARGARINA E O AÇÚCAR, BATA ATÉ FORMAR UMA PASTA E ADICIONE AOS POUCO O LEITE, RESERVE ESSA MISTURA, EM UM OUTRO RECIPIENTE ADICIONE FARINHA DE TRIGO E O AMIDO DE MILHO, MISTURE BEM ESSES DOIS INGREDIENTES E ADICIONE A MISTURA QUE ESTÁ RESERVADA NA FARINHA DE TRIGO E AMIDO DE MILHO MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA.

UTILIZE UMA MANGA DE CONFEITEIRO E UM BICO 6B, TRANSFIRA ESSA MASSA PARA MANGA DE CONFEITEIRO, PINGUE OS BISCOITINHOS EM UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 135°C POR 17MINUTOS.

FINALIZAÇÃO: DERRETA O CHOCOLATE E MOLHE METADE DOS BISCOITOS E ESPERE SECAR

DURABILIDADE 30 DIAS

Cookie da alegria!



INGREDIENTES :

700G DE FARINHA DE TRIGO
380G MARGARINA
100G DE CHOCOLATE EM PÓ 50%
400G DE AÇÚCAR REFINADO
150G DE LEITE EM PÓ
15G DE FERMENTO EM QUÍMICO
5 OVOS

MODO DE PREPARO:

NO BOWL DA BATEDEIRA ADICIONE O AÇÚCAR REFINADO E A MARGARINA E BATA MUITO BEM ATÉ FORMAR UMA PASTA, ADICIONE OS OVOS E BATA NOVAMENTE E RESERVE. EM OUTRO RECIPIENTE ADICIONE FARINHA DE TRIGO, LEITE EM PÓ, CHOCOLATE EM PÓ E O FERMENTO QUÍMICO MISTURE MUITO BEM E ADICIONE A PASTA QUE ESTÁ RESERVADA. COM O AUXÍLIO DE UM FUÊ MISTURE MUITO BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA, UTILIZANDO UMA BALANÇA DIVIDA A MASSA EM PEDAÇOS DE 70G CADA, FAÇA BOLINHAS E TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA. FINALIZE COM CONFETE SOBRE ELES E LEVE PARA ASSAR !
FORNO TURBO 165°C POR 15 MINUTOS.
•DURABILIDADE 10 DIAS.

Samantha!



INGREDIENTES:

500G DE FARINHA DE TRIGO
250G DE MARGARINA
400ML DE ÁGUA
6 OVOS

MODO DE PREPARO:

EM UMA PANELA ADICIONE ÁGUA E A MARGARINA, LEVE AO FOGO ATÉ LEVANTAR FERVURA, LEVANTOU FERVURA ADICIONE A FARINHA DE TRIGO E MISTURE ATÉ A MASSA DESGRUDAR DA PANELA, TRANSFIRA A MASSA PARA UMA BATEDEIRA E ADICIONE UM OVO DE CADA VEZ ATÉ DAR OBTER O PONTO DE PINGA.

• UTILIZANDO UMA MANGA DE CONFEITEIRO E UM BICO 1M WILTON, ADICIONE A MASSA NA MANGA DE CONFEITEIRO E PINGUE AS SAMANTHA EM FORMATO REDONDO EM UMA FORMA UNTADA, FINALIZE PENEIRANDO AÇÚCAR.

LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 160°C POR 18 MINUTOS.

Bolachinha traquina!



INGREDIENTES:

2 OVOS
60G DE MANTEIGA
100G DE AÇÚCAR
60G DE CHOCOLATE EM PÓ 50%
2 COLHERES DE ESSÊNCIA DE COCO
5G DE FERMENTO QUÍMICO
300G DE FARINHA DE TRIGO
100G DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE OS OVOS E A MANTEIGA MISTURE BEM E ADICIONE O AÇÚCAR E CHOCOLATE EM PÓ, MISTURE, E ADICIONE A ESSÊNCIA DE COCO, FERMENTO QUÍMICO E A FARINHA SOVE ATÉ FORMAR UMA MASSA LISA, LEVE PARA GELADEIRA POR 30 MINUTOS. COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA DÍVIDA TODA MASSA EM PEDAÇOS DE 15G CADA ENROLE EM FORMATO BOLINHA E FINALIZE NO AÇÚCAR DE CONFEITEIRO, TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA E DE UMA LEVA APERTADA SOBRE AS BOLINHAS. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 150°C POR 10 MINUTOS
DURABILIDADE 20 DIAS

Biscoitinho talento!



INGREDIENTES:

500G DE AMIDO DE MILHO
200G DE MARGARINA
395G DE LEITE CONDENSADO (UMA CAIXINHA)

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE O AMIDO DE MILHO E A MARGARINA MISTURE MUITO BEM E ADICIONE O LEITE CONDENSADO E SOVE ATÉ FORMAR UMA MASSA. COM O AUXÍLIO DE UMA BALANÇA DIVIDA TODA MASSA EM PEDAÇOS DE 10G CADA ENROLE EM FORMATO BOLINHA E DE UMA LEVE APERTADA SOBRE ELAS, TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA E LEVE PARA ASSAR! FORNO TURBO 130°C POR 10 MINUTOS. FINALIZAÇÃO: DERRETA CHOCOLATE FRACIONADO E MERGULHE METADE DOS BISCOITINHOS E ESPERE SECAR.

Cueca virada!



INGREDIENTES:

600G DE FARINHA DE TRIGO
10G DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO
10G DE SAL
60G DE AÇÚCAR
30G DE MARGARINA
250ML DE LEITE

MODO DE PREPARO:

EM UM RECIPIENTE ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES SECOS, DEPOIS ADICIONE A MARGARINA E DE O PONTO NA MASSA COM LEITE! SOVE BEM A MASSA E DEIXE DESCANSAR POR 20 MINUTOS. COM O AUXÍLIO DE UM ROLO ABRA A MASSA EM FORMATO BAURU, TRANSFIRA RECHEIO DE GOIABADA PARA METADE DA MASSA E A OUTRA METADE CUBRA O RECHEIO, CORTE A MASSA EM FITAS E DIVIDA EM PEDAÇOS DE 10 CM! FAÇA UM CORTE NO MEIO E MODELE EM FORMATO CUECA VIRADA, TRANSFIRA TODOS PARA UMA FORMA UNTADA E LEVE PARA ASSAR, FORNO TURBO 170°C POR 8 MINUTOS. FINALIZE COM CHOCOLATE DERRETIDO E GRANULADO.

•DICAS: USEI DOIS PEDAÇOS DE GOIABADA DE 300G

Biscoitinho Chokito!



INGREDIENTES :

1KG E 250G DE MARGARINA
150G DE PÓ SABORIZANTE DE NATA
750G DE AÇÚCAR REFINADO
375ML DE ÁGUA
2KG DE AMIDO DE MILHO
250G DE FARINHA DE TRIGO

MODO DE PREPARO:

• NO BOWL DA BATEDEIRA ADICIONE A MARGARINA, AÇÚCAR, ÁGUA E O PÓ DE NATA, BATA ATÉ FICAR HOMOGÊNEA, ADICIONE A FARINHA E O AMIDO DE MILHO BATA MUITO BEM. UTILIZANDO UMA MANGA DE CONFEITEIRO E UM BICO 4B TRANSFIRA A MASSA PARA MANGA DE CONFEITEIRO E PINGUE EM FORMATO BOLINHA EM UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 140°C POR 20 MINUTOS

• FINALIZAÇÃO: DERRETA CHOCOLATE FRACIONADO MERGULHE OS BISCOITINHOS NO CHOCOLATE E FINALIZE COM FLOCOS DE ARROZ SOBRE ELES.

• DURABILIDADE: 30DIAS

Biscoitinho de brigadeiro!



Ingredientes:

375ML DE LEITE
750G DE AÇÚCAR REFINADO
1KG E 125G DE MARGARINA
150G DE PÓ SABORIZANTE DE LEITE CONDENSADO
1KG E 600G DE AMIDO DE MILHO
975G DE FARINHA DE TRIGO
750G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

MODO DE PREPARO:

NO BOWL DA BATEDEIRA ADICIONE A MARGARINA, LEITE, AÇÚCAR E O PÓ DE LEITE CONDENSADO, BATA MUITO BEM ATÉ FICAR HOMOGÊNEA, ADICIONE A FARINHA E O AMIDO DE MILHO E BATA MUITO BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA. MASSA PRONTA DEIXE DESCANSAR POR 30 MINUTOS. UNTE AS MÃOS COM ÓLEO E FAÇA BOLINHAS, FAÇA UM FURO NO MEIO E TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR FORNO TURBO 110°C POR 17 MINUTOS.

FINALIZAÇÃO: DERRETA O CHOCOLATE E MERGULHE OS BISCOITINHOS NO CHOCOLATE E FINALIZE COM GRANULADO SOBRE ELES.

DURABILIDADE: 30 DIAS

Biscoitinho de leite ninho!



INGREDIENTES:

375ML DE LEITE
1KG E 250G DE MARGARINA
150G DE PÓ SABORIZANTE DE LEITE NINHO
750G DE AÇÚCAR REFINADO
250G DE FARINHA DE TRIGO
2KG DE AMIDO DE MILHO

MODO DE PREPARO:

NO BOWL DA BATEDEIRA ADICIONE A MARGARINA, LEITE, AÇÚCAR E O PÓ DE LEITE NINHO, BATA ATÉ FICAR HOMOGÊNEA, ADICIONE A FARINHA E O AMIDO DE MILHO E BATA MUITO BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA. UTILIZANDO UMA MANGA DE CONFEITEIRO E UM BICO 4B TRANSFIRA A MASSA PARA MANGA DE CONFEITEIRO E PINGUE OS BISCOITINHOS EM UMA FORMA UNTADA. LEVE PARA ASSAR, FORNO TURBO 140°C POR 20 MINUTOS.

DURABILIDADE: 30 DIAS

Suspiro!



INGREDIENTES:

8 claras de ovo
600g de açúcar refinado
1 colher de sopa de raspas de limão
5 gotas de suco de limão

MODO DE PREPARO:

No bowl da batedeira adicione as claras, açúcar, raspas de limão e as gotas de limão. bata muito bem até formar uma pasta. Utilizando uma manga de confeiteiro e um bico pitanga pingue os suspiros em uma forma com papel manteiga e leve para assar! Forno Turbo 100°C aproximadamente 1 hora
Dica de conservação: manter embalado, durabilidade 30 dias