

CASEIROS POR AMOR

Day Magno Marques

Cones



Recheio de Churros

INGREDIENTES:

1 Leite Condensado
1 Creme de leite
200g de doce de leite

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo até soltar do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Trufa Branca com Oreo

INGREDIENTES:

400g de chocolate branco de boa qualidade
100ml de creme de leite
1 colher de sopa de conhaque
10 Biscoitos Oreo triturados

PREPARO:

Derreta o chocolate branco.
Acrescente o creme de leite e mexa bem. Por último incorpore o conhaque.
Leve para gelar.
Acrescente a bolacha Oreo e use.

✉ tay_marques32@hotmail.com

f <https://m.facebook.com/taay.marques.5>

📷 @Taaymagno

📞 (11)987404440

Recheio Kinder Bueno

INGREDIENTES:

1 leite Condensado
1 Creme de leite
200g de chocolate meio amargo
200g de chocolate branco
100g de leite ninho

PREPARO:

Leve ao fogo o Leite Condensado e o creme de leite até desgrudar do fundo da panela.

Divida esse recheio em duas partes. Em uma das partes adicione o chocolate ao leite. Na outra metade adicione o leite ninho e o chocolate branco.

Mexa bem. Deixe esfriar acrescentando pedaços do bombom Kinder Bueno. Use intercalando as partes no cone..

Recheio de limão Siciliano

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 Creme de leite
100g de chocolate branco nobre
Suco e raspas de um limão siciliano

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela. Deixa esfriar e use.

✉ tay_marques32@hotmail.com

f <https://m.facebook.com/taay.marques.5>

📷 @Taaymagno

📞 (11)987404440

Recheio de Pão de mel

INGREDIENTES:

1 Leite Condensado
1 Creme de leite
200g de doce de leite

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo até soltar do fundo da panela. Deixe esfriar e adicione pedaços de pão de mel.

Recheio de Ovomaltine

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 Creme de leite
4 Colheres de Ovomaltine

PREPARO:

Leve o leite condensado e o creme de leite ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela. Deixa esfriar e acrescente o ovomaltine.

✉ tay_marques32@hotmail.com

f <https://m.facebook.com/taay.marques.5>

📷 @Taaymagno

📞 (11)987404440

Recheio de Brigadeiro Gourmet

INGREDIENTES:

- 1 leite condensado
- 1 Creme de leite
- 100g de chocolate ao leite
- 3 Colheres de sopa de chocolate em pó

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela. Deixa esfriar e use.

Recheio de Prestígio



INGREDIENTES:

- 1 leite condensado
- 1 Creme de leite
- 100g de chocolate branco nobre
- 50g de coco ralado

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela. Deixa esfriar e use.

✉ tay_marques32@hotmail.com

f <https://m.facebook.com/taay.marques.5>

📷 @Taaymagno

📞 (11)987404440

Recheio de Ninho

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 Creme de leite
100g de chocolate branco nobre
1/2 Xícara de leite em pó ninho

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela. Deixa esfriar e use.



INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 Creme de leite
100g de Nutella

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela. Deixa esfriar e use.

✉ tay_marques32@hotmail.com

f <https://m.facebook.com/taay.marques.5>

📷 @Taaymagno

📞 (11)987404440

Recheio de Oreo

INGREDIENTES:

- 1 leite condensado
- 1 Creme de leite
- 8 Bolachas Oreo

PREPARO:

Bata o creme de leite com as Bolachas no liquidificador.

Leve o leite condensado e a mistura do liquidificador ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela. Deixa esfriar e use.

Recheio de Ferreiro

INGREDIENTES:

- 1 leite condensado
- 1 Creme de leite
- 100g de chocolate meio amargo
- 50g de creme de avelã

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela. Deixa esfriar e use.

✉ tay_marques32@hotmail.com

f <https://m.facebook.com/taay.marques.5>

📷 @Taaymagno

📞 (11)987404440