



COOKIES

RECEITAS TESTADAS E APROVADAS



POR DOCES GOURMET LUCRATIVO



SUMÁRIO

DICAS	03
AVISO LEGAL	04
COOKIE AMERICANO TRADICIONAL	05
COOKIE DE NUTELLA	06
COOKIE DE M&M	07
COOKIE DE CHOCOLATE	08
COOKIE DE CHOCOLATE E AVELÃ	09
COOKIE DE MORANGO	10
COOKIE DE BANANA	11

Nathaliny Kartnaller de Oliveira
nathy.kartnaller@gmail.com
47086651800



DICAS GERAIS

RENDIMENTO:

O rendimento poder haver diferenças devido ao tamanho dos cookies.

TEMPO DE PREPARO:

O tempo de preparo vai variar muito de pessoa para pessoa.

CUSTO:

O custo é apenas uma previsão do que será gasto. Isso vai variar muito aonde você vai comprar os seus ingredientes e a quantidade que você irar comprar.

LUCRO:

O lucro é baseado no calculo de 100% de retorno em cada cookie.

CONSERVAÇÃO:

A massa dos cookies pode durar até 1 mês se for guardado em uma vasilha plásticas com tampa, na geladeira ou freezer.

CONSERVAÇÃO (TEMPERATURA AMBIENTE):

Pode ser consumido em até 3 dias.

Nathally Karthalle Oliveira
nathy.karthalle@gmail.com
4708665180



AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

*Nathaliny Kartnaller de Oliveira
nathy.kartnaller@gmail.com
47086651800*

CRIADO POR: YAGO PAULO EMPREENDIMENTOS



COOKIE AMERICANO TRADICIONAL



RENDIMENTO:
10 A 20 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 2,50 UN.

INGREDIENTES:

- 125g de manteiga
- 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 e 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 300g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Na batedeira adicione a manteiga, o açúcar mascavo, o açúcar normal e a essência de baunilha e bata até formar um creme.

PASSO 02: Em seguida acrescente o ovo e bata até esbranquiçar.

PASSO 03: Depois vai adicionando a farinha de trigo aos poucos.

PASSO 04: Em seguida, adicione o fermento e mexa até a mistura ficar uniforme.

PASSO 05: Depois adicione o chocolate picado e mexa.

PASSO 06: Forme bolinhas com a massa e asse no forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de 20 minutos.



COOKIE DE NUTELLA



RENDIMENTO:
10 A 20 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 2,50 UN.

INGREDIENTES:

- 230g de farinha de trigo
- 100g de açúcar
- 100g de manteiga
- 5g de fermento em pó
- 2 ovos
- 150g de gotas de chocolate
- 150g de nutella
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma batedeira, bata o açúcar com a manteiga até ficar cremosa e reserve.

PASSO 02: Em uma vasilha, adicione os ovos juntamente com a essência de baunilha e mexa.

PASSO 03: Com uma peneira, passe a farinha de trigo e em seguida adicione o fermento e adicione a massa cremosa e mexa, depois coloque as gotas de chocolate.

PASSO 04: Faça pequenos disco com a massa e coloque 1 colher (sobremesa) de nutella e feche formando uma bolinha.

PASSO 05: Coloque essas bolinhas em uma forma untada com manteiga e leve ao forno pré-aquecido em 180 graus por cerca de 20 minutos

COOKIE DE M&M



RENDIMENTO:
10 A 20 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 2,50 UN.

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar branca
- 2 ovos
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras e 1/4 (chá) de farinha
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento
- 2 pacotes de m&m (200g)

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Pré-aqueça o forno a 280 graus.

PASSO 02: Coloque na batedeira, os dois açúcar e a manteiga, bata até a mistura ficar cremosa.

PASSO 03: Em seguida adicione os ovos, a baunilha e bata novamente até a massa ficar cremosa.

PASSO 04: Adicione a farinha, o fermento e o sal.

PASSO 05: Mexa até obter uma mistura uniforme e acrescente uma xícara (chá) de m&m.

PASSO 06: Forme os discos com a massa e por cima coloque os m&ms.

PASSO 07: leve ao forno já aquecido por cerca de 12 minutos.



COOKIE DE CHOCOLATE



RENDIMENTO:
10 A 20 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 2,50 UN.

INGREDIENTES:

- 125g de manteiga sem sal
- 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 e 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 300g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/4 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma vasilha, coloque os dois açúcar, a essência de baunilha e o chocolate em pó.

PASSO 02: Em seguida acrescente o ovo batido aos poucos e mexa bem.

PASSO 03: Acrescente a farinha aos poucos e mexa novamente.

PASSO 04: Depois acrescente o fermento e mexa até obter uma mistura uniforme, em seguida o chocolate picado e misture mais uma vez.

PASSO 05: Unte uma assadeira com manteiga faça bolinhas tipo disco e leve ao forno pré-aquecido a 250 graus por cerca de 20 minutos.



COOKIE DE CHOCOLATE E AVELÃ



RENDIMENTO:
10 A 20 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 2,50 UN.

INGREDIENTES:

- 5 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de (chá) de amido de milho
- 1 colher de (chá) de bicarbonato
- 1 colher (chá) de sal
- 340g de manteiga
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de açúcar cristal
- 2 ovos
- 2 colheres de (chá) essência de baunilha
- **RECHEIO:** 1 xícara de creme de avelã
- 1 xícara de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma vasilha, coloque todos os ingredientes sólidos, mexa até obter uma mistura uniforme e reserve.

PASSO 02: Em outra vasilha, coloque todos os ingredientes líquidos e misture até obter uma mistura uniforme e junte com os ingredientes sólidos e mexa bem.

PASSO 03: Misture o creme de avelã e as gotas de chocolate na massa e reserve na geladeira por 1 hora.

PASSO 04: Faça bolinhas e coloque em uma assadeira untada com manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 15 minutos.



COOKIE DE MORANGO



RENDIMENTO:
10 A 20 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 2,50 UN.

INGREDIENTES:

- 1kg de farinha de trigo
- 200ml de leite condensado
- 400gr de amido de milho
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 200g de manteiga
- 500g de purê de morango
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 150g de cream cheese
- Açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma batedeira adicione as gemas e bata até obter um creme esbranquiçado

PASSO 02: Em seguida acrescente o cream cheese e o leite condensado e bata até a mistura ficar uniforme.

PASSO 03: Acrescente o purê do morango e bata bem, acrescente logo em seguida o fermento, o amido de milho, a farinha e a essência e misture até obter uma massa.

PASSO 04: Com a massa forme discos e passe no açúcar de confeiteiro e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada.

PASSO 05: Em seguida leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos.



COOKIE DE BANANA



RENDIMENTO:
10 A 20 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 2,50 UN.

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de farinha de aveia
- 3 bananas
- 5 colheres (sopa) de mel
- 1/3 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 e 1/2 colheres (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma vasilha misture a banana (amasse ela antes), a farinha de aveia, o mel e 1/2 colher da canela.

PASSO 02: Em outra vasilha misture o açúcar mascavo, com o restante da canela.

PASSO 03: Faça bolinhas com a massa, e passe na mistura anterior e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada.

PASSO: Leve ao forno pré-aquecido a 160 graus por cerca de 40 minutos.