



RECEITAS TESTADAS E APROVADAS ✓

COOKIES



DELICIOSAS

RECEITAS



DOCES DE SUCESSO: CONFEITARIA GOURMET & LUCRATIVA

SUMÁRIO

Dicas Rápidas..... 03
Dicas Rápidas..... 04
Cookie Americano Tradicional.....06
Cookie Nutella..... 07
Cookie M&M's 08
Cookie Chocolate 09
Cookie Fit 10
Cookie Chocolate e Avelã 11

DICAS RÁPIDAS

Rendimento

O rendimento de cada receita pode haver diferenças devido ao tamanho dos cookies.

Tempo de Preparo

O tempo de preparo pode variar de indivíduo para indivíduo.

Visto que é preciso levar em consideração a infraestrutura e nível técnico de cada indivíduo.

Custo

O custo total de cada receita é apenas uma previsão do que será gasto.

O valor varia de região para região e também da qualidade dos produtos adquiridos.

Recomenda-se que em seus cookies, sejam utilizados ingredientes de alta qualidade.

Lucro

O lucro sugerido para a venda de cada doce foi baseado no percentual de 100%.

Ou seja, se você teve um custo de R\$ 1,00 no cookie, a sugestão indicada de venda será R\$ 2,00.

DICAS RÁPIDAS

Conservação (no freezer)

A conservação da massa do cookie no freezer e se guardados em embalagens adequadas (vasilhas hermeticamente fechadas), pode ser de até 1 mês.

Conservação (na geladeira)

A conservação do cookie na geladeira se guardados em caixas plásticas e com tampa, podem ser de até 1 semana.

Conservação (temperatura ambiente)

A conservação do cookie em temperatura ambiente, deve ser consumida em até 3 dias.

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.



COOKIE AMERICANO TRADICIONAL



RENDIMENTO

10 a 20 un.



TEMPO DE PREPARO

Aprox. 40 min.



CUSTO

Aprox. R\$ 8,00



LUCRO

Aprox. R\$ 2,00/ 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

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a manteiga, o açúcar, o açúcar mascavo e a essência de baunilha.

Acrescente o ovo e mexa até obter uma mistura homogênea.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos.

Por fim, adicione o fermento em pó e mexa bem até obter uma mistura uniforme.

Em seguida, adicione o chocolate picado.

Forme bolinhas da massa e asse em forno preaquecido a 200 graus por cerca de 20 minutos.



COOKIE NUTELLA



RENDIMENTO

10 a 20 un.



TEMPO DE PREPARO

Aprox. 40 min.



CUSTO

Aprox. R\$ 8,00



LUCRO

Aprox. R\$ 2,00/ un.

INGREDIENTES

- 230g de farinha de trigo
- 100g de açúcar
- 100g de manteiga sem sal
- 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

Em uma batedeira, coloque o açúcar com a manteiga até virar uma massa cremosa.

Adicione os ovos, junto com a essência de baunilha e mexa bem.

Com o auxílio de uma peneira, passe a farinha de trigo, em seguida o fermento em pó e adicione à massa cremosa, mexendo muito bem.

Acrescente então as gotas de chocolate.

Faça pequenos discos de massa do seu cookie, coloque 1 colher (sobremesa) de Nutella e em seguida, feche esse disco formando uma bolinha.

Coloque essas bolinhas em uma forma untada com manteiga e leve ao forno preaquecido em 180 graus por cerca de 20 minutos.



COOKIE M&M'S



RENDIMENTO

10 a 20 un.



TEMPO DE PREPARO

Aprox. 40 min.



CUSTO

Aprox. R\$ 8,00



LUCRO

Aprox. R\$ 2,00/ un.

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar branco
- 2 ovos
- 2 colheres (chá) de açúcar 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's sem amendoim (200g)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 280 graus.

Em uma batedeira, acrescente os açúcares e a manteiga até ter uma massa cremosa.

Acrescente então os ovos e a baunilha na massa, até obter uma massa cremosa novamente.

Adicione a farinha, o fermento e o sal.

Mexa bem até obter uma massa homogênea e acrescente 1 xícara (chá) de M&M's.

Forme discos com a massa de cookie e decore a superfície de sua massa com os M&M's que sobraram.

Asse por aproximadamente 12 minutos.



COOKIE CHOCOLATE



RENDIMENTO

10 a 20 un.



TEMPO DE PREPARO

Aprox. 40 min.



CUSTO

Aprox. R\$ 8,00



LUCRO

Aprox. R\$ 2,00/ un.

INGREDIENTES

- 125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 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

Acrescente a manteiga, o açúcar mascavo, o açúcar, a essência de baunilha e o chocolate em pó.

Acrescente o ovo batido aos poucos e mexa bem.

Acrescente a farinha aos poucos e mexa bem.

Você pode mexer com o auxílio de um fuê ou na batedeira.

Por fim, acrescente o fermento e mexa até obter uma mistura homogênea.

Com a massa homogênea, acrescente o chocolate picado.

Forre uma assadeira com papel manteiga e forme bolinhas da massa assando em forno preaquecido a 250 graus por cerca de 20 minutos.



COOKIE FIT



RENDIMENTO

10 a 20 un.



TEMPO DE PREPARO

Aprox. 40 min.



CUSTO

Aprox. R\$ 8,00



LUCRO

Aprox. R\$ 2,00/ un.

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha integral
- 1 colher (chá) de aveia em flocos
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de mel (opcional)
- 1 colher (sopa) de flocos de chocolate 70% cacau (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha integral, a aveia em flocos, o açúcar mascavo, a manteiga, o fermento em pó e os flocos de chocolate (opcional).

Acrescente a manteiga derretida, o ovo e o mel (opcional).

Mexa tudo muito bem até a massa se desgrudar do fundo da panela.

Forre uma assadeira com papel manteiga e forme bolinhas da massa assando em forno preaquecido a 200 graus por cerca de 20 minutos.



COOKIE CHOCOLATE E AVELÃ



RENDIMENTO

10 a 20 un.



TEMPO DE PREPARO

Aprox. 40 min.



CUSTO

Aprox. R\$ 8,00



LUCRO

Aprox. R\$ 2,00/ un.

INGREDIENTES

- 5 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de chá de amido de milho
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1 colher de chá de sal
- 340g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de açúcar cristal
- 2 ovos grandes
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- Recheio
- 1 xícara de creme de avelã
- 1 xícara de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione os ingredientes sólidos, mexa até obter uma mistura homogênea e reserve.

Em outro recipiente, misture todos os ingredientes líquidos até obter uma mistura uniforme e junto com a mistura dos ingredientes sólidos.

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

Faça bolinhas, coloque em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180 graus por 15 minutos.