Bônus



Caseirinhos
QUE VENDEM

Massa de Oreo
e
Red Velvet

Divertidamente Doces

POR

Tamy e carol Araújo

Proibida a reprodução
e comercialização deste material

MASSA DE OREO

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite integral
- 15 g de Fermento em Pó
- 90 g de Biscoito Oreo

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha intercalando com o leite, por último coloque o fermento.
5. Coloque os biscoitos triturados a mão mesmo, grosseiramente, misture levemente com a espátula.
6. Com uma fôrma untada coloque a massa e leve ao forno.

MASSA RED VELVET

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

Ingredientes

- 150 g de margarina
- 270 g de açúcar
- 3 ovos
- 195 ml de Buttermilk (180 ml leite + 15ml de suco de limão)
- 250g de farinha de trigo
- 15g ou 1 colher de sopa de fermento em pó
- 15ml de corante em gel vermelho
- 25g de cacau em pó

Modo de Preparo

1°. Prepare o Buttermilk, coloque o suco do limão dentro do leite e deixe descansar de 10 à 15 min, não é necessário mexer.

2° . Coloque na batedeira o açúcar e a margarina e deixe bater em velocidade máxima por 10 minutos ou até que fique um creme esbranquiçado. Ainda com a batedeira ligada na velocidade máxima, acrescente os ovos, um por vez para que não talhe a massa, deixe bater por 5 à 10 min até que tenha um creme homogêneo e liso (Não esqueça de dá aquela paradinha para limpar as laterais e fundo do Bowl).

3° Prepare a pastinha de chocolate em pó e o corante e acrescente no leite.

4°. Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo intercalando com o leite, misturando sempre com uma espátula ou fouet, por último coloque o fermento e distribua nas assadeiras untadas e coloque para assar.