

Caseirinhos
QUE VENDEM

CASEIRINHO DE CHURROS

POR

Tamy e carol Araújo

Divertidamente Doces

Proibida a reprodução
e comercialização deste material

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS



Churros

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite Integral
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 15 g de Fermento em Pó

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 com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite,acrescente a canela em pó e por ultimo o fermento.
5. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

DICA

- Fique a vontade para colocar outras especiarias no lugar da canela.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

RECHEIO

Doce de Leite Caseiro

Ingredientes

- 395 g de leite condensado

Modo de Preparo (Lata)

1. Retire o rotulo e lave muito bem até que não sobre nenhum residuo.
2. Leve ao fogo em uma panela de pressão com a água cobrindo a lata (ela deve ficar em pé)
3. Após pegar pressão conte 40min. e desligue.
4. Retire da panela e aguarde esfriar para abrir.

Modo de Preparo (Caixa)

1. Lave bem a Caixa e envolva em papel alumínio com umas 3 voltas, certificando-se que esta bem envolvida.
2. Leve ao fogo em uma panela de pressão com água cobrindo a caixa.
3. Após pegar fervura conte 40min.
4. Desligue, retire a caixa com cuidado e espere esfriar para retirar o papel aluminio.
5. Retire com cuidado toda a embalagem de papel.

Para o bolo Vulcão você deve fazer 2 latas/caixa
Caso queira pode optar pelo doce de leite já pronto.