Cookies e Brownies

As melhores receitas exclusivas do Chef Pâtissier Cesar Yukio!

4



BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

CESAR YUKIO
Pâtissier | Personal Chef

Prefácio



Típico americano, mas queridíssimo dos brasileiros! Com passar do tempo, dos filmes e séries que assistíamos e com a internet, conseguimos ver (e provar) o amor que os Estados Unidos tem com brownies e cookies, assim como nós temos com o brigadeiro!

Perfeitos para presentear, comer a qualquer hora do dia e da noite e para montagens de lindas e deliciosas sobremesas, essa dupla conquista mais gente a cada dia!

Cookies crocantes por fora e macios por dentro, recomendo sempre assa-los na hora e comer quentinho! Não tem quem resista ao delicioso aroma que fica pairando no ar enquanto assa e tem inclusive pessoas (eu me encaixo nessa) que adora comer a massa crua! Afinal, cookie é bom de qualquer jeito!

Brownies deliciosos, com casquinha crocante, cremosos e macios por dentro, pode come-los quentes, frios, acompanhado de sorvete, calda de chocolate ou chantilly! E mesmo para quem não gosta de chocolate, tem muitas receitas aqui que mantém as características do brownie perfeito com novos sabores!

Nesta penúltima apostila desta coleção, trago as melhores receitas que aprendi nos anos em que dou aula nos Estados Unidos para vocês, adaptadas para nosso paladar! Aliar o conhecimento adquirido com um toque pessoal é o que faz destas receitas sucesso garantido!

Cesar Yukio
Chef Pâtissier

Índice



Vanilla Chip Cookie 2
100% Chocolate Chip Cookie..... 3
Cookie Integral de Banana com Aveia 4
Cookie de Aveia com Blueberry 5
Cookie de Coco com Castanha do Pará 6
Cookie de Melaço com Gengibre 7
Old Fashioned Cookie 8
Cookie Recheado com Creme de Chocolate com Avelãs 9
Red Velvet Cake 10
Cereal Cookie 11
Macaroon de Coco 12
Biscotti 13
Amanteigado de Canela 14
Bolacha de Amêndoa 15



Biscoito Zé Pereira 16
Alfajor 17
Brownie Tradicional 18
Brownie Tradicional 2 19
Brownie Recheado de Doce de Leite 20
Brownie de Achocolatado 21
Oreo brownie 22
Brownie de Banana 23
Brownie de Pecan Pie 24
Brownie de Limão 25
Peanut Butter Brownie com Cranberries 26
Smore's Brownie 27
Brownie Red Velvet 28
Cheesecake Brownie 29
Blondie de Coco 30
Blondie de Macadâmia 31
Dicas Gerais 32

Vanilla Chip Cookie

Ingredientes

Farinha de Trigo	330 g	2 ½ Xícara de chá
Bicarbonato de Sódio	5 g	1 Colher de chá
Sal Refinado	1 g	1 Pitada
Manteiga sem sal em ponto de pomada	150 g	¾ Xícara de chá
Açúcar Mascavo	90 g	½ Xícara de chá
Açúcar Refinado	150 g	¾ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Ovos batidos	90 g	6 Colheres de sopa
Extrato de baunilha	5 ml	1 Colher de chá
Gotas de chocolate meio amargo	300 g	2 Xícaras de chá
Gotas de chocolate para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:
Substitua o extrato de baunilha por outro de sua preferência e as gotas de chocolate por frutas secas e tenha um cookie novo!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, peneira a farinha, o bicarbonato e o sal. Reserve.
2. Na batedeira, utilizando o globo, bata em velocidade baixa a manteiga, o açúcar mascavo e o açúcar refinado até se obter uma mistura leve e fofa.
3. Adiciona os ovos e a baunilha e bata um pouco mais.
4. Agregue os secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
5. Por fim, misture as gotas de chocolate e bata bem até incorporar.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
3. Distribua algumas gotas de chocolate em cima das bolinhas.
4. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
5. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



100% Chocolate Chip Cookie

Ingredientes

Chocolate meio amargo	125 g	¾ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Farinha de trigo	150 g	1 Xícara de chá
Cacau em pó	30 g	2 Colheres de sopa
Bicarbonato de sódio	5 g	1 Colher de chá
Sal refinado	2 g	1 Pitada
Manteiga sem sal em ponto de pomada	125 g	½ Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Açúcar mascavo	125 g	½ Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Ovo	1 Unidade	1 Unidade
Extrato de baunilha	5 ml	1 Colher de chá
Gotas de chocolate meio amargo	300 g	2 Xícaras de chá
Gotas de chocolate para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:
Se quiser um cookie mais doce é só substituir as gotas de chocolate meio amargo por chocolate branco. O chocolate branco além de deixar mais doce dá um novo visual ao cookie!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, derreta o chocolate meio amargo.
2. Em outro recipiente, peneire a farinha, o cacau, o bicarbonato e o sal. Reserve.
3. Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga e o açúcar mascavo até se obter uma mistura leve e fofa.
4. Sem paraar de bater, adicione o chocolate derretido.
5. Adicione o ovo e a baunilha e bata um pouco mais.
6. Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
7. Por fim, misture as gotas de chocolate e bata bem até incorporar.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
3. Distribua algumas gotas de chocolate em cima das bolinhas.
4. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
5. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Cookie Integral de Banana com Aveia

Ingredientes

Farinha de trigo	165 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Farinha de trigo integral	80 g	5 colheres de sopa
Bicarbonato de sódio	3 g	1 Colher de café
Sal refinado	1 g	1 Pitada
Manteiga sem sal em ponto de pomada	150 g	¾ Xícara de chá
Açúcar refinado	100 g	½ Xícara de chá + 1 oclher de sopa
Açúcar mascavo	80 g	5 Colheres de sopa
Extrato de baunilha	8 ml	½ Colher de sopa
Banana nanica amassada	90 g	¾ Xícara de chá
Ovo	1 Unidade	1 Unidade
Aveia em Flocos	80 g	1 Xícara de chá
Nozes Trituradas	80 g	¾ Xícara de chá
Flocos de aveia para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:

Se quiser um cookie mais doce é só substituir as gotas de chocolate meio amargo por chocolate branco. O chocolate branco além de deixar mais doce dá um novo visual ao cookie!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, a farinha integral, o bicarbonato e o sal. Reserve.
2. na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga, o açúcar refinado e o açúcar mascavo até se obter uma mistura leve e fofa.
3. Adicione o ovo, a baunilha e a banana e bata um pouco mais.
4. Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
5. Por fim, misture a aveia em flocos e as nozes trituradas. Bata bem até incorporar.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
3. Distribua aveia em flocos em cima das bolinhas.
4. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
5. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.



Validade:

Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.

Cookie de Aveia com Blueberry

Ingredientes

Farinha de trigo	125 g	1 Xícara de chá
Bicarbonato de sódio	3 g	1 Colher de café
Fermento em pó	2 g	1 Pitada
Sal refinado	2 g	1 Pitada
Canela em pó	5 g	1 Colher de chá
Manteiga sem sal em ponto de pomada	120 g	½ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Açúcar refinado	120 g	⅔ Xícara de chá
Açúcar mascavo	80 g	5 colheres de sopa
Extrato de baunilha	5 ml	1 colher de chá
Ovo	1 Undiade	1 Unidade
Aveia em flocos	135 g	1 ½ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Blueberries frescas	100 g	1 Xícara de chá
Flocos de aveia para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:
Além de blueberries, você pode colocar qualquer outra fruta vermelha de sua preferência

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, o bicarbonato, fermento, sal e a canela em pó. Reserve.
2. Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga, o açúcar refinado e o açúcar mascavo até se obter uma mistura leve e fofa.
3. Adicione o ovo e a baunilha e bata um pouco mais.
4. Agregue os ingredientes secos peneirados e a aveia em flocos na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
5. Por fim, retire o recipiente da batedeira e envolva as blueberries na massa com a ajuda de uma espátula.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
3. Distribua aveia em flocos em cima das bolinhas.
4. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
5. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Cookie de Coco com Castanha do Pará

Ingredientes

Farinha de trigo	210 g	1½ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Fermento em pó	5 g	1 Colher de chá
Sal refinado	1 g	1 Pitada
Manteiga em ponto de pomada	225 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Açúcar refinado	150 g	¾ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Açúcar mascavo	130 g	¾ Xícara de chá
Raspas de laranja Pêra	5 g	Raspas de 1 laranja
Ovo	1 Unidade	1 unidade
Aveia em flocos	145 g	1 ¾ Xícara de chá
Coco ralado em flocos grossos	70 g	1 Xícara de chá
Castanha do Pará triturada	100 g	1 Xícara de chá
Castanha do Pará triturada para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:
Você pode também utilizar outros tipos de fruta seca para este cookie!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal. Reserve.
2. Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga, o açúcar refinado e o açúcar mascavo até se obter uma mistura leve e fofa.
3. Adicione o ovo e as raspas de laranja e bata um pouco mais.
4. Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homongêneo.
5. por fim, misture a aveia em flocos, o coco ralado e as castanhas do pará. bata bem até incorporar.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
3. Distribua castanha do Pará em cima das bolinhas.
4. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
5. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Cookie de Melaço com Gengibre

Ingredientes

Farinha de trigo	250 g	2 Xícaras de chá
bicarbonato de sódio	3 g	1 Colher de café
Sal refinado	1 g	1 Pitada
Gengibre em pó	10 g	½ Colher de sopa
Canela em pó	5 g	1 Colher de chpa
Cravo em pó	2 g	1 Pitada
Noz moscada em pó	3 g	1 Colher de café
Manteiga sem sal em ponto de pomada	115 g	½ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Açúcar mascavo	75 g	5 Colheres de sopa
Melaço de cana	115 g	⅓ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Ovo	1 Unidade	1 Unidade

Dica:

Troque o gengibre por mel e adicione um mix de especiarias e transforme esta receita em um cookie de pão de mel!

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, o bicarbonato, o sal, o gengibre, a canela, o cravo e a noz moscada. Reserve.
3. Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga e o açúcar mascavo até se obter uma mistura leve e fofa.
4. Adicione o melaço de cana e o ovo e bata um pouco mais.
5. Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
6. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
7. Com a ajuda de um garfo, pressione levemente o topo de cada bolinha para marcar.
8. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
9. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Old Fashioned Cookie

Ingredientes

Farinha de trigo	245 g	1¾ Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Bicarbonato de sódio	3 g	1 Colher de café
Sal refinado	1 g	1 Pitada
Manteiga sem sal em ponto de pomada	100 g	½ Xícara de chá
Açúcar refinado	175 g	1 Xícara de chá
Açúcar mascavo	25 g	2 Colheres de sopa
Suco de limão Tahiti	8 ml	½ Colher de sopa
Ovo	1 Unidade	1 Unidade
Farinha de amêndoas	40 g	3 Colheres de sopa
Raspas de limão Tahiti	5 g	Raspas de 1 limão
Açucar impalpável para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:
Você pode trocar o limão por qualquer outra fruta cítrica de sua preferência!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, peneira a farinha de trigo, o bicarbonato e o sal. Reserve.
2. Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga, o açúcar refinado e o açúcar mascavo até se obter uma massa leve e fofa.
3. Adicione o suco de limão e o ovo e bata um pouco mais.
4. Agregue os ingredientes secos peneirados, a farinha de amêndoas e as raspas de limão na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
3. Com a ajuda de um pincel, pincele água por cima de cada cookie e polvilhe açúcar impalpável.
4. Assim que secar, polvilhe um pouco mais de açúcar impalpável.
6. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
6. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Cookie Recheado com Creme de Chocolate com Avelãs

Ingredientes

Farinha de trigo	360 g	2¾ Xícaras de chá
Amido de milho	8 g	½ Colher de sopa
Bicarbonato de sódio	5 g	1 Colher de chá
Fermento em pó	5 g	1 Colher de chá
Sal refinado	2 g	1 Pitada
Manteiga em ponto de pomada	225 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Açúcar refinado	135 g	¾ Xícara de chá
Açúcar mascavo	200 g	1 X[icara de chá + 1 colher de sopa
Extrato de baunilha	5 ml	1 Colher de chá
Ovo	2 Unidades	2 Unidades
Gotas de chocolate meio amargo	115 g	⅔ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Creme de chocolate com avelã(Nutella)	280 g	1 Xícara de chá
Gotas de chocolate para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:

Você pode trocar a Nutella por outra pasta (manteiga de amendoim, brigadeiro, doce de leite, etc...!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, o amido, o bicarbonato, o fermento e o sal. Reserve.
2. Em uma panela, leve a manteiga para "queimar", deixando-a na panela por aproximadamente 8 minutos.
3. Passe a manteiga para uma batedeira e utilizando a raquete, bata em velocidade baixa juntamente com o açúcar refinado e o açúcar mascavo.
4. Adicione o extrato de baunilha e os ovos e bata um pouco mais.
5. Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
6. Por fim, misture as gotas de chocolate e bata bem até incorporar.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Faça bolinhas de aproximadamente 12 g com a Nutella e leve ao freezer.
3. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30 g, abra a massa, coloque uma bolinha de Nutella no centro e envolva com a massa.
4. Disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
5. Distribua as gotas de chocolate em cima das bolinhas.
6. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
7. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Red Velvet Cookie

Ingredientes

Farinha de Trigo	230 g	1 ¾ Xícara de chá
Bicarbonato de sódio	5 g	1 Colher de chá
Manteiga sem sal em ponto de pomada	115 g	½ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Açúcar refinado	50 g	4 Colheres de sopa
Açúcar demerara	150 g	¾ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Ovo	1 Unidade	1 Unidade
Leite integral	15 ml	1 Colher de sopa
Extrato de baunilha	10 ml	½ Colher de sopa
Corante vermelho em pó hidrossolúvel	2 g	1 Colher de café
Gotas de chocolate branco	200 g	1 ⅓ de Xícara de chá
Gotas de chocolate branco para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:

Você pode substituir o corante por outra cor e fazer diversas cores doferentes! Ah, esta receita também fica ótima se utilizar gotas de chocolate sabor iogurte. Experimente!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, peneire a farinha e o bicarbonato. Reserve.
2. na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga, o açúcar refinado e o açúcar demerara até se obter uma mistura leve e fofa.
3. Adicione o ovo, o leite, a baunilha e o corante e bata um pouco mais.
4. Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
5. Por fim, misture as gotas de chocolate e bata bem até incorporar.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
3. Distribua as gotas de chocolate em cima das bolinhas.
4. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
5. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Cereal Cookie

Ingredientes

Farinha de trigo	240 g	1 ¾ Xícara de chá
Bicarbonato de sódio	2 g	1 Pitada
Fermento em pó	2 g	1 Pitada
Sal Refinado	2 g	1 Pitada
Manteiga sem sal em ponto de pomada	225 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Açúcar mascavo	150 g	¾ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Açúcar refinado	250 g	1 ⅓ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Ovo	1 Unidade	1 Unidade
Extrato de baunilha	5 ml	1 Colher de chá
Corn flakes	200 g	7 Xícaras de chá
Gotas de chocolate meio amargo	125 g	¾ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Mini marshmallows	65 g	2 Xícaras de chá
Gotas de chocolate para finalizar	Só um pouco	Só um pouco
Mini marshmallows para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:
Você pode variar utilizando diversos tipos de cereal!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, peneire o bicarbonato, o fermento e o sal. Reserve.
2. na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga, o açúcar mascavo e o açúcar refinado até se obter uma mistura leve e fofa.
3. Adicione o ovo e a baunilha e bata um pouco mais.
4. Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
5. Por fim, misture as gotas de chocolate, o corn flakes e os marshmallows e bata bem até incorporar.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
3. Distribua as gotas de chocolate e os marshmallows por cima das bolinhas.
4. Leve para assar por aproximadamente 18 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
5. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Macaroon de Coco

Ingredientes

Coco médio	230 g	3 Xícaras de chá
Claras	120 g	4 unidades
Açúcar refinado	100 g	½ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Extrato de baunilha	5 ml	1 Colher de chá
Sal Refinado	1 g	1 Pitada

Dica:
Você pode substituir o coco por castanha de caju ou amêndoas trituradas grosseiramente!

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
2. Disponha o coco em uma assadeira e leve ao forno para dourar por aproximadamente 8 minutos. Retire do fogo e reserve.
3. Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa as claras com o açúcar, a baunilha e o sal até o açúcar dissolver completamente, mas **NÃO pode bater em ponto de neve!!**
4. Adicione o coco queimado e misture para virar uma pasta.
5. Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 20g e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
6. Leve para assar por aproximadamente 20 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Biscotti

Ingredientes

Farinha de trigo	320 g	2 ½ Xícaras de chá
Bicarbonato de sódio	3 g	1 Colher de café
Fermento em pó	3 g	1 Colher de café
Sal refinado	2 g	1 Pitada
Água	35 ml	1 Colheres de sopa
Amêndoas torradas inteiras	300 g	3 Xícaras de chá
Ovo	2 Unidades	2 Unidades
Açúcar refinado	170 g	¾ Xícaras de chá + 2 colheres de sopa
Amaretto	15 ml	1 Colher de sopa
Essência de amêndoa	3 ml	1 Colher de café
Extrato de baunilha	5 ml	1 Colher de chá

Dica:
Conhecido por Cantucci ou Cantuccini, podemos trocas as amêndoas por outras frutas secas e a essência por outra de sua preferência!

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
2. Em um recipiente, peneira a farinha, o bicarbonato, o fermento e o sal.
3. Adicione a água, as amêndoas, os ovos, o aaçúcar, o Amaretto, a essência de amêndoas e a baunilha e trabalhe a massa delicadamente.
4. divida a massa em 3 partes, e com a ajuda de um papel filme faça rolos e leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.
5. Após passado o tempo, retire o papel filme e leve para assar por aproximadamente 20 minutos.
6. Retire a massa do forno e ainda quente corte fatias transversais de 1 cm de espessura e disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
7. Leve para assar de novo por aproximadamente 15 minutos, ou até ele estar completamente dourado e seco.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Amanteigado de Canela

Ingredientes

Farinha de trigo	250 g	2 Xícaras de chá
Canela em pó	10 g	½ Colher de sopa
Farinha de amêndoas	60 g	4 Colheres de sopa
Manteiga sem sal em ponto de pomada	230 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Açucar impalpável	130 g	1 Xícara de chá + 1 colher de sopa
Claras	65 g	2 Unidades

Dica:
Você pode variar muito esta receita somente substituindo a canela por qualquer outra especiaria.

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Em um recipiente, peneire a farinha, a canela e adicione a farinha de amêndoas. Reserve
3. Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga e o açúcar impalpável até se obter uma massa leve e fofa.
4. Adicione as claras e bata um pouco mais.
5. Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
6. molde as bolachinhas com a ajuda de um saco de confeitar sobre um silpat(tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
7. Leve para assar por aproximadamente 12 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.

Tire do forno e deixe descansar até esfriar.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Bolacha de Amêndoa

Ingredientes

Farinha de Trigo	300 g	2 ⅓ Xícara de chá
Farinha de amêndoas	150 g	1 ½ Xícara de chá
Açúcar refinado	150 g	¾ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Manteiga sem sal gelada	150 g	¾ Xícara de chá
Ovo	2 Unidades	2 Unidades
Essência de amêndoas	5 ml	1 Colher de café
Amêndoas inteiras para finalizar	200 g	2 Xícaras

Dica:

Esta receita é ótima para quem quer fazer biscoitos decorados. Troque o extrato de baunilha para fazer novos sabores.

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, peneire a farinha e adicione a farinha de amêndoas, o açúcar e a manteiga. Misture até se formar uma farofa.
2. Adicione o ovo e a essência de amêndoas. Trabalhe com a massa somente até tudo estar incorporado e se obter uma massa lisa.
3. Envolva a massa em papel filme e leve para a geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Com a ajuda de um rolo, abra a massa e utilize o cortador de sua preferência para cortar as bolachinhas. Disponha sobre um silpat (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
3. Coloque uma amêndoa em cima de cada bolachinha.
4. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até as beiradas começarem a dourar.
5. Tire do forno e deixe descansando por cerca de 5 minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Biscoito Zé Pereira

Ingredientes

Farinha de trigo	500 g	3 Xícaras de chá + 1 colher de sopa
Açúcar refinado	250 g	1 ⅓ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Canela em pó	15 g	1 Colher de sopa
Bicarbonato de sódio	5 g	1 Colher de chá
Sal refinado	2 g	1 Pitada
Manteifa sem sal	50 g	½ Xícara de chá
Leite integral	120 ml	½ Xícara de chá + 1 colher de sopa

Dica:
o tradicional é de canela mas pode substituir por outras especiarias ou até mesmo café solúvel e matchá!

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Em um recipiente, misture a farinha, o açúcar, a canela, o bicarbonato, o sal e amanteiga até se obter uma farofa.
3. Adicione o leite aos poucos e trabalhe com a massa até ficar homogênea.
4. Envolva a massa em papel filme e leve para a geladeira por 2 horas.
5. Abra a massa entre 2 plásticos. Deixe uma espessura de aproximadamente 1 a 2 mm e corte em retângulos.
6. Leve à geladeira novamente por 30 minutos.
7. Disponha as bolachas sobre um silpat e leve para assar por aproximadamente 12 minutos ou até estar dourado e seco.
8. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.



Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.

Alfajor

Ingredientes

Açúcar impalpável	150 g	1 ⅓ Xícaras de chá
Manteiga sem sal	100 g	½ Xícara de chá
Extrato de baunilha	5 ml	1 Colher de chá
Gemas	20 g	1 Gema
Claras	15 g	1 Colher de sopa
Grappa (aguardente de uva)	10 ml	½ Colher de sopa
Amido de milho	100 g	⅔ Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Farinha de triga	150 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Fermento em pó	5 g	1 Colher de chá
Doce de leite para finalizar	400 g	1 Lata
Coco ralado para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:

Você pode fazer a massa de chocolate somente, substituindo 30g de farinha por 30g de cacau em pó!

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
2. Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa o açúcar, a manteiga e a baunilha até se obter uma mistura leve e fofa.
3. Adicione a gema, a clara e a Grappa na batedeira e bata um pouco mais.
4. Em outro recipiente, peneire o amido de milho, a farinha e o fermento e adicione aos poucos na batedeira até se obter uma massa homogênea.
5. Envolva a massa em papel filme e leve para a geladeira por 1 hora.
6. Abra a massa entre 2 plásticos, deixando-a a uma espessura de aproximadamente 5mm e corte em círculos de 5cm de diâmetro.

Montagem

1. Recheie uma bolacha com o doce de leite e feche com outra bolacha.
2. Passe toda a lateral do Alfajor pelo coco ralado.

Validade:
Cookie assado: 5 dias em temperatura ambiente, 30 dias no freezer.

Cookie cru: 7 dias em geladeira, 90 dias no freezer.



Brownie Tradicional

Ingredientes

Chocolate meio amargo	300 g	2 Xícaras de chá
Manteiga sem sal	175 g	¾ Xícara + 2 colheres de sopa
Ovo	5 Unidades	5 Unidades
Açúcar refinado	350 g	2 Xícaras
Farinha de trigo	150 g	1 Xícara de chá
Nozes trituradas	200 g	2 Xícaras de chá

Dica:

Minha receita favorita! Você pode trocar as nozes por outras frutas secas e servi-lo quentinho com sorvete!

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
2. Em um recipiente, derreta a manteiga e o chocolate. Reserve.
3. Na batedeira, utilizando a raquete, bata bem os ovos e o açúcar.
4. Sem parar de bater, adicione o chocolate derretido.
5. em outro recipiente peneire a farinha e despeje o conteúdo da batedeira. Incorpore com a ajuda de uma espátula.
6. Por fim, adicione as nozes e envolva-as na massa.
7. Despeje esta massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Brownie Tradicional 2

Ingredientes

Manteiga sem sal	230 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Chocolate meio amargo	320 g	2 Xícaras de chá + 1 colher de sopa
Ovo	6 Unidades	6 unidades
Açúcar refinado	400 g	2 Xícaras de chá + 3 colheres de sopa
Extrato de baunilha	10 ml	1 Colher de sobremesa
Sal refinado	2 g	1 Pitada
Farinha de trigo	260 g	2 Xícaras de chá
Cacau em pó	80 g	5 Colheres de sopa

Dica:
Esta massa fica mais densa e escura. melhor brownie para cortar sem quebrar.

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
2. Em um recipiente, derreta a manteiga e o chocolate. Reserve.
3. Na batedeira, utilizando a raquete, bata bem os ovos e o açúcar e a baunilha.
4. Sem parar de bater, adicione o chocolate derretido.
5. em outro recipiente peneire o sal, a farinha e o cacau em pó. Reserve.
6. Retire o recipiente da batedeira e incorpore os secos peneirados com a ajuda de uma espátula.
7. Despeje esta massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Brownie Recheado de Doce de Leite

Ingredientes

Chocolate meio amargo	300 g	2 Xícaras de chá
Manteiga sem sal	175 g	¾ xícara de chá + 2 colheres de sopa
Ovo	5 Unidades	5 Unidades
Açúcar refinado	350 g	2 Xícaras de chá
Farinha de trigo	150 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Nozes trituradas	200 g	2 Xícaras de chá
Doce de leite para finalizar	400 g	1 Lata

Dica:

Você pode variar o sabor substituindo o doce de leite por nutella, brigadeir, manteiga de amendoim, geléia, etc...

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, derreta a manteiga e o chocolate. Reserve.
2. na batedeira, utilizando a raquete, bata bem os ovos e o açúcar.
3. Sem parar de bater, adicione o chocolate derretido.
4. Em outro recipiente, peneire a farinha e despeje o conteúdo da batedeira. incorpore com a ajuda de uma espátula.
5. Por fim, adicione as nozes e envolva-as na massa.

Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC
2. Despeje metade da massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada, espalhe o doce de leite e cubra com o restante da massa.
3. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.
4. Decore com mais doce de leite por cima, depois de assado.



Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer

Brownie de Achocolatado

Ingredientes

Ovo	4 Unidades	4 Unidades
Açúcar refinado	330 g	1 ¾ + 1 colher de sopa
Achocolatado	470 g	3 ⅓ Xícaras de chá
Manteiga com sal derretida	200 g	1 Xícara de chá
Farinha de trigo	280 g	2 Xícaras de chá + 1 colher de sopa

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Na batedeira, utilizando a raquete, bata os ovos, o açúcar, o achocolatado e a manteiga até se obter uma mistura homogênea.
3. Adicione a farinha e misture com a ajuda de uma espátula.
4. Despeje esta massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer

Dica:
Esta receita NÃO dá certo com chocolate em pó! Você pode trocar o achocolatado em pó pelo "achocolatado" de morango.



Oreo Brownie

Ingredientes

Manteiga sem sal	230 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Chocolate meio amargo	320 g	2 Xícaras de chá + 1 colher de sopa
Ovo	6 Unidades	6 Unidades
Extrato de baunilha	10 ml	1 Colher de sobremesa
Açúcar refinado	400 g	2 Xícaras de chá + 3 colheres de sopa
Farinha de trigo	260 g	2 Xícaras de chá
Cacau em pó	80 g	5 Colheres de sopa
Sal Refinado	2 g	1 Pitada
OREO	300 g	4 Pacotes

Dica:
Substitua o OREO por outra bolacha recheada de sua preferência ou até mesmo por M&M's, KitKat, etc...

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
2. Em um recipiente, derreta a manteiga e o chocolate. Reserve.
3. Na batedeira, utilizando a raquete, bata bem os ovos, o açúcar e a baunilha.
4. Sem parar de bater, adicione o chocolate derretido.
5. Em outro recipiente, peneire a farinha, o cacau em pó e o sal e despeja o conteúdo da batedeira. incorpore com a ajuda de uma espátula.
6. Despeje esta massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada, intercalando com as bolachas OREO e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Brownie de Banana

Ingredientes

Manteiga sem sal	225 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Açúcar refinado	400 g	2 Xícaras de chá + 3 colheres de sopa
Cacau em pó	50 g	4 Colheres de sopa
Ovo	4 unidades	4 Unidades
Leite integral	30 ml	2 Colheres de sopa
Extrato de baunilha	10 ml	1 Colher de sobremesa
Sal refinado	2 g	1 Pitada
Farinha de trigo	120 g	1 Xícara de chá
Bicarbonato de sódio	8 g	½ Colher de sopa
Banana nanica amassada	600 g	2 ½ Xícaras de chá
Castanha de caju triturada	200 g	2 Xícaras de chá
Açucar impalpável para finalizar	Só um pouco	Só um pouco

Dica:

Este brownie fica muito cremoso e não forma casquinha por cima. Experimente servir com Nutella ou doce de leite por cima, fica uma delícia!

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
2. Em um recipiente, derreta a manteiga e adicione o açúcar e o cacau em pó. Mexa bem para incorporar.
3. Adicione os ovos, o leite, a baunilha e o sal e misture bem.
4. Em outro recipiente peneire a farinha e o bicarbonato e despeje sobre a mistura reservada. Incorpore com a ajuda de uma espátula.
5. Por fim, adicione a banana e castanha de caju e envolva-as na massa.
6. Despeje esta massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.
7. Retire do forno e polvilhe açúcar por cima do brownie.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Brownie de Pecan Pie

Ingredientes

Manteiga sem sal	270 g	1 Xícara de chá + 5 colheres de sopa
Gotas de chocolate 70%	195 g	1 ⅓ Xícara de chá
ovo	5 Unidades	5 Unidades
Açúcar refinado	400 g	2 Xícaras de chá + 3 colheres de sopa
Farinha de trigo	130 g	1 Xícara de chá
Nozes pecan	100 g	1 Xícara de chá

Dica:
Pode-se trocar as pecans por outra fruta seca de sua preferência.

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Em um recipiente, derreta a manteiga e o chocolate. Reserve.
3. Na batedeira, utilizando a raquete, bata bem os ovos e o açúcar.
4. Sem parar de bater, adicione o chocolate derretido.
5. Em outro recipiente peneire a farinha e despeje o conteúdo da batedeira. Incorpore com a ajuda de uma espátula.
6. por fim, adicione as nozes e envolva-as na massa.
7. Despeje esta massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

Cobertura e Montagem

Manteiga sem sal	65 g	⅓ Xícara de chá
Açúcar refinado	100 g	½ Xícara de chá
Glicose	225 g	⅔ Xícara de chá
Ovo	2 Unidades	2 Unidades
Extrato de baunilha	5 ml	1 Colher de chá
Nozes pecan inteiras	200 g	2 Xícaras de chá

1. Em uma panela, derreta a manteiga.
2. Retire do fogo e adicione o açúcar, a glicose, os ovos, a baunilha, e as nozes e mexa bem.
3. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
4. Cubra o brownie com a cobertura e leve novamente para assar por aproximadamente 30 minutos.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Brownie de Limão

Ingredientes

Farinha de trigo	375 g	2 ¾ Xícaras de chá + 1 colher de sopa
Açúcar refinado	600 g	3 ⅓ Xícaras de chá
Sal refinado	3 g	1 Colher de café
manteiga sem sal	340 g	1 ¾ Xícara de chá
ovo	6 unidades	6 Unidades
Suco de limão siciliano	115 ml	½ Xícara dechá
Raspas de limão siciliano	15 g	Raspas de 3 limões

Dica:
Use qualquer outro cítrico no lugar do limão e dê outra cara para seu brownie!

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Na batedeira, utilizando a raquete, bata a farinha, o açúcar, o sal e a manteiga até se obter uma farofa grossa.
3. Adicione os ovos, o suco e as raspas de limão e bata até incorporar.
4. Verta esta massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 25 minutos.

Glacê e Montagem

Açúcar de confeiteiro	150 g	1 ⅓ Xícaras de chá
Raspas de limão siciliano	5 g	Raspas de 1 limão
Suco de limão siciliano	30 ml	2 Colheres de sopa

1. Peneire o açúcar de confeiteiro, adicione as raspas e o suco de limão aos poucos até ficar com uma consistência levemente firme.
2. Distribua o glacê por todo o brownie.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Peanut Butter Brownie com Cranberries

Ingredientes

Manteiga sem sal	345 g	1 ¾ Xícara de chá
Açúcar demerara	600 g	3 ⅓ Xícaras de chá
Ovo	3 Unidades	3 Unidades
Extrato de baunilha	15 ml	1 Colher de sopa
Manteiga de amendoim	400 g	1 ⅓ Xícara de chá
Farinha de trigo	225 g	2 ¾ Xícaras de chá
Sal refinado	3 g	1 Colher de café
Chá de cranberry	150 g	1 ½ Xícara de chá

Dica:
Esta receita fica ótima com damascos no lugar das cranberries.

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Em um recipiente, derreta a manteiga e adicione o açúcar. mexa bem para incorporar.
3. Adicione os ovos, a baunilha e a manteiga de amendoim. Misture bem.
4. Em outro recipiente peneire a farinha e o sal e despeje sobre o recipiente com a massa. Incorpore com a ajuda de uma espátula.
5. Por fim, adicione as cranberries e envolva-as na massa.
6. Despeje esta massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Smore's Brownie

Ingredientes

Chocolate 70%	225 g	1 ½ Xícaras de chá
Manteiga sem sal	300 g	1 ½ Xícaras de chá
Açúcar refinado	240 g	1 ⅓ Xícara de chá
Ovo	5 Unidades	5 Unidades
Farinha de trigo	150 g	1 Xícarade chá + 2 colheres de sopa
Avelãs torradas	240 g	2 ½ Xícaras de chá
Bolacha maizena para finalizar	120 g	½ Pacote de bolacha

Dica:

Caso prefira sem o merengue no topo, adicione 100g de mini marshmallows na massa!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, derreta o chocolate. Reserve.
2. Divida o açúcar pela metade em dois recipientes diferentes.
3. Em uma batedeira, utilizando o globo, bata o chocolate, a manteiga e metade do açúcar até se obter uma mistura fofa.
4. No outro recipiente, ainda usando a batedeira e o globo, bata os ovos com a outra metade do açúcar até duplicar de volume.
5. Misture delicadamente o conteúdo dos dois recipientes com a ajuda de uma espátula.
6. Peneire a farinha de trigo e incorpore na mistura.
7. Por fim, adicione as avelãs e envolva-as na massa. Reserve

Marshmallow e Montagem

Claras	100 g	3 unidades de claras
Açúcar refinado	200 g	1 Xícara de chá + 1 colher de sopa

1. Em uma panela, misture as claras com o açúcar e leve ao fogo até o açúcar derreter completamente.
2. Na batedeira, utilizando o globo, despeje a mistura da panela e bata em velocidade máxima até amornar.
3. Pré-aqueça o forno a 180ºC.

Em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada, forre o fundo com as bolachas maizena e despeje a massa de brownie.

4. Leve para assar por aproximadamente 25 minutos.
5. Retire do forno e espalhe o marshmallow por cima.
6. Com a ajuda de um maçarico, queime levemente a superfície do marshmallow.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Brownie Red Velvet

Ingredientes

Manteiga sem sal	175 g	¾ Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Açúcar refinado	300 g	1 ½ Xícaras de chá + 2 colheres de sopa
Extrato de baunilha	8 ml	½ Colher de sopa
Cacau em pó	15 g	1 Colher de sopa
Sal refinado	2 g	1 Pitada
Corante vermelho em pó hidrossolúvel	2 g	1 Colher de café
Vinagre de álcool	8 ml	½ Colher de sopa
Ovo	3 Unidades	3 Unidades
Farinha de trigo	150 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa

Dica:
Troque o corante e faça diversas cores de brownie!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, derreta a manteiga e adicione o açúcar, a baunilha, o cacau em pó, o sal, o corante e o vinagre. Mexa bem para incorporar.
2. Adicione os ovos na massa.
3. Em outro recipiente peneire a farinha e despeje sobre o recipiente com a massa. Incorpore com a ajuda de uma espátula.
4. Despeje ¾ da massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada e leve para a geladeira.
5. Reserve o restante da massa.

Creme de Cream Cheese e Montagem

Ovos batidos	75 g	5 Colheres de sopa
Extrato de baunilha	8 ml	½ Colher de sopa
Cream Cheese	340 g	1 ½ Xícara de chá
Açúcar refinado	65 g	2 Colheres de sopa

1. Em um recipiente, misture os ovos, a baunilha, o cream cheese e o açúcar. Reserve.
2. Pré-aqueça o forno a 160°C.
3. Retire o brownie da geladeira e mescle a massa reservada (¼) com o creme de cream cheese.
4. Leve para assar por aproximadamente 30 minutos.

Validade:
Brownie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Cheesecake Brownie

Ingredientes

Manteiga sem sal	300 g	1 ½ Xícara de chá
Gotas de chocolate 70%	190 g	1 ⅓ Xícara de chá
Ovo	3 Unidades	3 Unidades
Claras	3 Claras	3 Claras
Açúcar refinado	100 g	½ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Açúcar mascavo	200 g	1 Xícara de chá + 1 colher de sopa
Farinha de trigo	75 g	5 Colheres de sopa
Cacau em pó	40 g	3 Colheres de sopa

Dica:
Se quiser, adicione 100 g de frutas secas na massa para dar crocância!

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, derreta a manteiga e o chocolate. Reserve.
2. Na batedeira, utilizando a raquete, bata os ovos, as claras, o açúcar refinado e o açúcar mascavo até incorporar.
3. Sem parar de bater, adicine o chocolate derretido.
4. Em outro recipiente peneire a farinha e o cacau em pó e despeje o conteúdo da batedeira. Incorpore com a ajuda de uma espátula.
5. Despeje ¾ da massa em uma forma de 20x20cm untada e enfarinhada e leve para a geladeira.
6. Reserve o restante da massa.

Creme de Cream Cheese e Montagem

Ovos batidos	75 g	5 Colheres de sopa
Extrato de baunilha	8 ml	½ Colher de sopa
Cream Cheese	340 g	1 ½ Xícara de chá
Açúcar refinado	65 g	2 Colheres de sopa

1. Em um recipiente, misture os ovos, a baunilha, o cream cheese e o açúcar. Reserve.
2. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
3. Retire o brownie da geladeira e mescle a massa reservada (¼) com o creme de cream cheese.
4. Leve para assar por aproximadamente 45 minutos.

Validade:
Brownie assado:
5 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Blondie de Coco

Ingredientes

Manteiga sem sal	90 g	⅓ Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Açúcar de coco	215 g	1 Xícara de chá + 1 colheres
Açúcar refinado	200 g	1 Xícara de chá + 1 colher de sopa
Ovo	2 Unidades	2 Unidades
Extrato de baunilha	10 ml	1 Colher de sobremesa
Farinha de trigo	240 g	1 ¾ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Fermento em pó	5 g	1 Colher de chá
Sal refinado	5 g	1 Colher de chá
Nozes pecan trituradas	350 g	3 ½ Xícaras de chá
Coco seco ralado grosso	175 g	2 Xícaras de chá + 1 colher de sopa

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
2. Em um recipiente, derreta a manteiga e adicione o açúcar de coco e o açúcar refinado. Mexa bem
3. Adicione os ovos e a baunilha. Misture bem.
4. Em outro recipiente peneire a farinha, o fermento e o sal e despeje sobre o recipiente com a massa. Incorpore com a ajuda de uma espátula.
5. Por fim, adicione as nozes e o coco ralado e envolva-as na massa.
6. Despeje esta massa em uma forma de 20x20cm untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Validade:
Blondie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Dica:

Troque o coco por outra fruta seca de sua preferência!

Blondie de Macadâmia

Ingredientes

Manteiga sem sal	140 g	½ Xícara de chá + 3 colheres de sopa
Chocolate branco	300 g	2 Xícaras de chá
Ovos	5 Unidades	5 Unidades
Açúcar refinado	200 g	1 Xícara de chá + 1 colher de sopa
Açúcar mascavo	100 g	½ Xícara de chá + 1 colher de sopa
Extrato de baunilha	10 ml	1 Colher de sobremesa
Farinha de trigo	150 g	1 Xícara de chá + 2 colheres de sopa
Macadâmias	250 g	2 ½ Xícaras de chá

Dica:

Meu brownie versão branco. Substitua as macadâmias por outras frutas secas.

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160ºC.
2. Em um recipiente, derreta a manteiga e o chocolate. Reserve.
3. Na batedeira, utilizando a raquete, bata bem os ovos, o açúcar refinado, o açúcar mascavo e a baunilha.
4. Sem parar de bater, adicione o chocolate derretido.
5. Em outro recipiente peneire a farinha e verta o conteúdo da batedeira. Incorpore com a ajuda de uma espátula.
6. Por fim, adicione as macadâmias e envolva-as na massa.
7. Despeje esta massa em uma forma de 20x30cm untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Validade:
Blondie assado:
7 dias em temperatura ambiente
90 dias em freezer



Dicas Gerais Cookies

Não assar demais. As bordas dos cookies devem estar assadas e levemente douradas, mas o centro ainda deve estar meio cru. Ele termina de assar com o calor residual da assadeira. Se assar demais, ele fica muito duro quando esfriar.

Quando adicionar a farinha, não bata demais, ou o cookie fica muito elástico.

Sempre use ovos gelados para fazer a massa (ou refrigere a massa pronta antes de assar).

Sempre use uma assadeira baixa para assar os cookies.

Não unte a assadeira que for assar os cookies. Prefira assar sobre papel manteiga ou silpat (tapete de silicone).

Dicas Gerais Brownies

Sempre assar em assadeiras baixas/médias para não ficar muito tempo no forno e ressecar.

Nunca assar demais. o centro deve estar levemente cru (quando enfia o palito, ele deve sair levemente sujo).

Quando acrescentar a farinha, não bata demais pois o brownie pode ficar muito pesado.

Sempre corte o brownie quando estiver completamente frio.

Utilize sempre ingredientes em temperatura ambiente.



Design Gráfico: Daniel Lima



Coleção Cesar Yukio

Fique de olho e não perca os outros lançamentos exclusivos da Coleção Cesar Yukio, a cada bimestre uma apostila diferente com receitas deliciosas em volumes dedicados especialmente a cada tipo de sobremesa.

Outros volumes da coleção também incluem:

Massas de Bolos
Cremes e Recheios
Bolos da Vovó
Cheesecakes

CESAR YUKIO
Pâtissier | Personal Chef


CESAR YUKIO
Pâtissier | Personal Chef