Copo da Felicidade

GANHE ATÉ 5 MIL POR MES



SUMÁRIO

» Apresentação 4

» Vamos Começar! 7

» Receitas 10

» Copo da Felicidade de Chocolate 11

» Copo da Felicidade de Brigadeiro Branco 15

» Copo da Felicidade Rafaello 19

» Copo da Felicidade 2 Amores 22

» Copo da Felicidade Chocolatudo 25

» Copo da Felicidade de Frutas Vermelhas 28

» Copo da Felicidade Ferrero Rocher 31

» Copo da Felicidade Black Meio Amargo 34

» Copo da Felicidade Alpino 38

» Copo da Felicidade Ninho com Nutella 42

» Copo da Felicidade Prestígio 45

» Copo da Felicidade Napolitano 48
» Copo da Felicidade de Churros 52
» Copo da Felicidade Oreo 56
» Copo da Felicidade Ninho com Morango 60
» Copo da Felicidade Mousse Garoto 64
» Copo da Felicidade de Flocos 68
» Copo da Felicidade Saudável Com Frutas 72
» Copo da Felicidade Zero Açúcar 76
» Copo da Felicidade Salgado 79
» Receitas de Massas 81
» Agradecimentos 85

APRESENTAÇÃO

Olá!!

Que alegria ter você aqui comigo... seja muito bem vinda (o).

Primeiro vou me apresentar, caso você não me conheça ainda, eu me chamo e a 6 anos venho me aventurando no mundo doce da confeitaria e como sou grata a Deus por ter me mostrado esse caminho.

Quero te dizer que aqui em nossa Apostila de Copos da Felicidade você vai encontrar receitas deliciosas e práticas e ainda lindas montagens e decorações, tudo para você colocar em prática e faturar muito ou apenas se deliciar com essas gostosuras.

Separei minhas melhores receitas de massas, recheios e coberturas, todas com um toque Gourmet e as descrevi de forma descomplicada, sem enrolação para que você consiga produzir na sua própria cozinha de maneira simples e prática.

Com todos esses modelos de Copos da Felicidade vai ser impossível você não vender e fazer a sua renda extra e quem sabe, em um futuro próximo, fazer da confeitaria a sua profissão e sua fonte de renda principal.

Já vou deixar aqui uma dica especial e muito importante, indico que você trabalhe com ingredientes de boa qualidade, eu sempre falo isso em todos os meus cursos, isso é

Além das melhores receitas, você também vai contar com dicas valiosas e especiais, tudo para que você tenha uma experiência incrível ao navegar por nossa apostila de Copos da Felicidade.

Desejo de todo coração que você use todo esse conteúdo e minhas receitas da melhor maneira possível e que através delas você faça a vida de muitas pessoas mais doces e felizes.

Bjos

APRESENTAÇÃO

Produzir na sua própria cozinha de maneira simples e prática.

Com todos esses modelos de Copos da Felicidade vai ser impossível você não vender e fazer a sua renda extra e quem sabe, em um futuro próximo, fazer da confeitaria a sua profissão e sua fonte de renda principal.

Já vou deixar aqui uma dica especial e muito importante, indico que você trabalhe com ingredientes de boa qualidade, eu sempre falo isso em todos os meus cursos, isso é fundamental para um bom resultado final, tanto nas massas, quanto nos recheios e coberturas!

VAMOS COMEÇAR!

Antes de começarmos nossas receitas deliciosas de Copos da Felicidade, vamos falar um pouquinho de 4 itens essenciais e importantes... vamos lá?

Validade

A Validade dos Copos da felicidade eu recomendo que seja de 5 dias, aqueles que tiverem frutas, são apenas 2 dias e armazenados na geladeira. Entregar um produto ao cliente sempre com aspecto novo, recheios com brilho e textura perfeitas, frutas reluzentes é o primeiro passo para fidelizar e aumentar a sua clientela.

Embalagens

Normalmente os Copos da Felicidade são produzidos e vendidos em 3 tamanhos diferentes, copos de 250ml, 330ml ou 400ml. Você pode usar qualquer um deles, aqui em nossa apostila eu optei pelo intermediário de 330ml, mas você pode adaptar as receitas e usar o copo menor ou o maior.

Uma dica importante quanto a embalagem é fazer um logotipo para imprimir e colocar nos teus produtos, é muito bom comprar um produto que vem indicando a data de fabricação e a data de validade. E o bom é ter seu nome e número de contato, assim as pessoas poderão te chamar e lhe indicar com mais facilidade.

Muitas pessoas me pedem indicação para comprar embalagem para as fatias, por isso eu costumo indicar e comprar pela internet, pesquisar bastante, assim você vai encontrar vários preços e o tamanho desejado.

Precificação e Divulgação

O nosso preço de sugestão é baseado no valor dos ingredientes aqui em nossa cidade, por isso é importante você sempre somar quanto gastou para produzir seus copos da felicidade, assim você vai conseguir calcular e cobrar o preço justo aí na sua cidade!

Lembre-se da multiplicação por 3x... Ela é a maneira mais indicada de colocar preço em seus produtos.

Os Copos da Felicidade são uma febre e os queridinhos do momento, por ter uma quantidade muito generosa de recheio, eles chamam muita atenção pelo visual, então você deve abusar e caprichar nas fotos e sempre postar seus trabalhos nas redes sociais, no mínimo 4 vezes ao dia, todos os dias se possível, assim vai chamar a atenção de possíveis clientes.

Bom era isso, agora vamos as receitas... Bjos

VAMOS COMEÇAR!

Siga todas as Receitas passo a passo para não errar

Obrigada pela atenção amo vocês

Receitas abaixo



Receitas

COPO DA FELICIDADE DE CHOCOLATE

Brigadeiro Tradicional

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 4 creme de leite
- 80g de cacau (50% a 70%)

Modo de Preparo

Basta misturar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e levar ao fogo baixo/médio mexendo em movimentos circulares até desgrudar do fundo da panela, para ficar em ponto de cobertura.

Brownie

Ingredientes

- 2 ovos
- 100g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas ou banho maria
2. Depois misture os ovos com o açúcar e junte ao chocolate derretido.
3. Em seguida acrescente o chocolate em pó e a farinha.
4. Mistura bem e coloque em uma forma untada ou com papel manteiga.
5. Asse em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 20 a 25 minutos
6. Rende uma forma quadrada de 20cm x 5cm

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de chocolate de sua preferência ou bombons.



Montagem Copo da Felicidade de Chocolate

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade de chocolate, vamos primeiro colocar uma camada generosa do nosso recheio de brigadeiro, depois coloque o chocolate picado grosseiramente, (não tem quantidade certa).
2. Em seguida coloque uma camada de Brownie picado em tamanho grande, depois uma última camada de brigadeiro.
3. Para finalizar eu sugiro canudinhos de chocolate ou Kitkat, isso vai deixar uma aparência irresistível no nosso Copo da Felicidade de Chocolate e essa é exatamente a nossa intenção, pois os copos da felicidade, são produtos que o visual manda muito no desejo do cliente de consumir, então capriche na montagem e decoração final.
4. A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a 15,00



COPO DA FELICIDADE DE BRIGADEIRO BRANCO

Brigadeiro Branco

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 4 creme de leite

Modo de Preparo

Basta misturar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e levar ao fogo baixo/médio mexendo em movimentos circulares até desgrudar do fundo da panela, para ficar em ponto de cobertura.

Suspiros

Ingredientes

- 2 claras
- 125g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Comece colocando o açúcar e as claras em um bowl e levando ao micro-ondas por 15 segundos, retire e mexa bem, repita esse processo de 10 em 10 segundos até que o açúcar se dissolva por completo.
2. Depois leve essa mistura para a batedeira e bata em velocidade alta até que esfrie e se misture por completo, isto leva em média de 15 a 20 minutos. Após bater por 10 minutos adicione a essência de baunilha e bata o restante do tempo.
3. Essa mistura deverá ficar com a textura de um merengue bem firme.
4. Coloque a mistura em um saco de confeitar com o bico de sua preferência, eu gosto de usar o 1M da Wilton e "pingue" os suspiros em uma assadeira forrada com papel manteiga.
5. Leve para assar em forno pré-aquecido em 90 graus, a temperatura é baixa mesmo, pois o suspiro precisa assar e secar lentamente para ficar crocante. O tempo de forno é em média de 1 hora, mas quanto maior for o suspiro, mais tempo de forno será necessário.

Os suspiros devem ficar bem sequinhos.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de chocolate branco de sua preferência, ou bombons ouro branco.

Montagem Copo da Felicidade de Brigadeiro Branco

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade de Brigadeiro Branco, vamos primeiro colocar uma camada generosa do nosso recheio de brigadeiro branco, depois coloque o chocolate branco picado, não tem quantidade certa.
2. Em seguida coloque mais uma camada de brigadeiro branco e depois coloque os suspiros picados.
3. Para finalizar eu sugiro pequenos suspiros inteiros, isso vai deixar uma aparência incrível no nosso Copo da Felicidade e como você já sabe, estes são produtos que o visual manda muito no desejo do cliente de consumir, então capriche na montagem e decoração final.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00



COPO DA FELICIDADE RAFAELLO

Brigadeiro Branco com coco

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 4 creme de leite
- 100g de coco ralado

Modo de Preparo

Basta misturar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e levar ao fogo baixo/médio mexendo em movimentos circulares até desgrudar do fundo da panela, para ficar em ponto de cobertura.

Creme Branco

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 2 creme de leite
- 80ml de leite integral ou leite de coco

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso.

2. Em seguida leve ao fogo médio mexendo sem parar até engrossar e começar a desgrudar do fundo.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de Bombons Rafaello.

Montagem Copo da Felicidade Rafaello

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade Rafaello, vamos primeiro colocar uma camada generosa do nosso recheio de brigadeiro branco com coco, depois coloque pedaços de bombons Rafello, não tem quantidade certa.
2. Em seguida coloque mais uma camada do nosso creme branco e mais pedaços de bombons Rafello.
3. Para finalizar coloque mais uma camada de brigadeiro com coco e bombons Rafello inteiros em cima, assim vai ficar irresistível.
4. A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00


Confetteria
Raffaello
Piacere Puro
FERRERO

COPO DA FELICIDADE 2 AMORES

Brigadeiro Tradicional

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 50g de cacau (50% a 70%)

Modo de Preparo

Basta misturar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e levar ao fogo baixo/médio mexendo em movimentos circulares até desgrudar do fundo da panela, para ficar em ponto de cobertura.

Brigadeiro Branco

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite

Modo de Preparo

Basta misturar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e levar ao fogo baixo/médio mexendo em movimentos circulares até desgrudar do fundo da panela, para ficar em ponto de cobertura.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de chocolate ou bombons.

Montagem Copo da Felicidade Dois Amores

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade Dois Amores, vamos primeiro colocar uma camada generosa do nosso recheio de brigadeiro tradicional, depois coloque o chocolate picado ou bombons, (não tem quantidade certa).
2. Em seguida coloque uma camada de brigadeiro branco e mais uma camada de bombons ou chocolate picado. Para finalizar mais uma camada de brigadeiro tradicional e bombons, eu sugiro ouro branco ou sonho de valsa.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00



COPO DA FELICIDADE CHOCOLATUDO

Ingredientes

- Brigadeiro gourmet
- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 50g de cacau (50% a 70%)
- 50g de chocolate nobre picado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e o cacau, misture bem e leve ao fogo médio, mexendo sempre até tudo se misturar por completo.
2. Em seguida acrescente o chocolate picado e continue mexendo até desgrudar do fundo da panela e ficar em ponto de cobertura.

Brigadeiro Branco

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite

Modo de Preparo

Basta misturar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e levar ao fogo baixo/médio mexendo em movimentos circulares até desgrudar do fundo da panela, para ficar em ponto de cobertura.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de chocolate picado, bombons e a massa de chocolate Black (receita no final da apostila).

Montagem Copo da Felicidade Chocolatudo

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade Chocolatudo, vamos primeiro colocar uma camada generosa do nosso recheio de brigadeiro gourmet, depois uma camada fina de brigadeiro branco e em seguida pedaços da massa Black, chocolate picado ou bombons.
2. Em seguida coloque mais uma camada fina de brigadeiro brando e depois brigadeiro gourmet, mais uma camada de massa Black e para finalizar mais uma camada de brigadeiro gourmet e pedaços de chocolate.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00



COPO DA FELICIDADE DE FRUTAS VERMELHAS

Recheio 4 leites

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 2 creme de leite
- 400ml leite de coco
- 200g leite em pó (Ninho)

Modo de Preparo

1. Coloque em uma panela todos os ingredientes e misture bem
2. Em seguida leve ao fogo baixo, sempre mexendo até que o creme engrosse e comece a desgrudar do fundo da panela.
3. Retire do fogo, deixar esfriar antes de utilizar.

Geleia de Morango

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de morango picado
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado
- Suco de 1/2 limão

Modo de Preparo

O preparo é bem simples, basta colocar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo baixo mexendo até formar uma geleia.

Deixe e esfriar e já está pronto.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de frutas vermelhas picadas, como morangos, framboesa, cereja, amora ou as frutas que você tiver acesso em sua região.

Montagem Copo da Felicidade de Frutas Vermelhas

1. Para a montagem do nosso copo da Felicidade de Frutas Vermelhas, vamos primeiro colocar uma camada generosa do nosso recheio de 4 leites, depois uma camada de frutas vermelhas picadas e um pouco da geleia de morango.
2. Em seguida coloque mais uma camada fina do recheio de 4 leites e mais frutas vermelhas picadas e a geleia de morango. E para finalizar mais uma camada de recheio 4 leites, geleia de morangos e frutas vermelhas.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 13,00 a R$ 18,00



COPO DA FELICIDADE FERRERO ROCHER

Recheio Ferrero Rocher

Ingredientes

- 360g de Nutella
- 1 creme de leite
- 100g de castanha de caju picada

Modo de Preparo

Basta misturar todos os ingredientes e já está pronto.

Não precisa levar ao fogo.

Se você achar que a consistência está muito mole, pode colocar na geladeira antes de montar o copo.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de avela picada ou amendoim, bombons Ferrero Rocher e Nutella pura.

Montagem Copo da Felicidade Ferrero Rocher

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade Ferrero Rocher, vamos primeiro colocar uma camada generosa do recheio de Ferrero Rocher, depois coloque os bombons picados e os avelas picados.
2. Em seguida coloque uma camada fina de Nutella e mais uma camada de bombons Ferrero Rocher. Para finalizar mais uma camada do recheio e bombons inteiros em cima.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 15,00 a R$ 20,00





COPO DA FELICIDADE BLACK MEIO AMARGO

Ganache de Chocolate Meio Amargo

Ingredientes

- 400g de chocolate meio amargo
- 2 creme de leite
- 2 colheres sopa de chantilly batido em ponto firme

Modo de Preparo

1. Derreta do chocolate meio amargo em banho maria ou no micro-ondas e em seguida acrescente o creme de leite e misture bem, até ficar um creme bem homogêneo.
2. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.

Prontinho.

Brownie

Ingredientes

- 2 ovos
- 100g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de açúcar

- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas ou banho maria
2. Depois misture os ovos com o açúcar e junte ao chocolate derretido.
3. Em seguida acrescente o chocolate em pó e a farinha.
4. Mistura bem e coloque em uma forma untada ou com papel manteiga.
5. Asse em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 20 a 25 minutos

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de chocolate de sua preferência, kitkat ou a massa Black, (receita no final da apostila).



Montagem Copo da Felicidade Black Meio Amargo

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade Black Meio Amargo, vamos primeiro colocar uma camada de Ganache, depois coloque o chocolate picado, kitkat ou a massa de bolo Black.
2. Em seguida coloque uma camada fina do ganache e uma camada de Brownie picado. Para finalizar mais uma camada do ganache de chocolate meio amargo.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00





COPO DA FELICIDADE ALPINO

Recheio Alpino

ngredientes

- 2 creme de leite
- 1 doce de leite (400g)
- 2 colheres (sopa) de cacau 50%
- 300g chocolate alpino

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas e reserve.
2. Misture o creme de leite, o chocolate em pó e o doce de leite, e leve a bateira, batendo até tudo se misturar.
3. Em seguida adicione o chocolate que foi derretido e bata mais um pouco até que fique bem homogêneo.
4. Agora é só deixar esfriar em temperatura ambiente.

Brigadeiro Alpino

Ingredientes

- 2 creme de leite
- 1 leite condensado
- 100g de chocolate alpino picado
- 30g de cacau 50%

Modo de Preparo

1. Leve ao fogo o creme de leite, o leite condensado e o cacau mexendo em fogo médio até começar a desgrudar do fundo da panela
2. Em seguida acrescente o chocolate alpino picado, até tudo se misturar por completo.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de chocolate alpino e raspas de chocolate branco ou da massa amanteigada, (receita no final da apostila).



Montagem Copo da Felicidade Alpino

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade Alpino, vamos primeiro colocar uma camada do recheio alpino, depois um pouco de chocolate alpino em barra picado.
2. Em seguida uma camada de brigadeiro alpino e mais uma camada de chocolate alpino picado e raspas de chocolate branco. Para finalizar mais uma camada de recheio alpino e bombons alpino.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00


ALPINO
Nestlé

COPO DA FELICIDADE NINHO COM NUTELLA

Recheio de Ninho

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 4 creme de leite
- 200g de Ninho em pó

Modo de Preparo

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre em fogo médio até engrossar e desgrudar do fundo da panela para ficar em ponto de cobertura.
2. Pronto... Só deixar esfriar.

Brigadeiro de Nutella

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó 50%
- 5 colheres (sopa) de Nutella

Modo de Preparo

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até o ponto de cobertura.
2. A Nutella demora um pouco para dissolver e se misturar com os demais ingredientes, por isso o fogo baixo permite, que todos os ingredientes do brigadeiro cozinhem por igual.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de Nutella, morangos, ninho em pó pedaços de chocolate branco ou da massa amanteigada, (receita no final da apostila)

Montagem Copo da Felicidade Ninho com Nutella

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade de Ninho com Nutella vamos começar com uma camada do recheio de Ninho, depois um pouco de chocolate branco picado e Ninho em pó polvilhado.
2. Em seguida uma camada de brigadeiro de Nutella e mais uma camada fina de Ninho em pó, chocolate branco picado ou ainda pedaços de morango. Para finalizar mais uma camada do recheio de Ninho com fios de Nutella em cima e Ninho em pó.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 15,00 a R$ 20,00


nutella
FERRERO
B-ready
WAFER RECHEADO COM CREME DE AVELÃ COM CACAU

COPO DA FELICIDADE PRESTIGIO

Recheio Brigadeiro de Coco

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 50g de leite de coco
- 50g de chocolate branco
- 150g de coco ralado

Modo de Preparo

1. Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer até engrossar e começar a desgrudar do fundo da panela.
2. Pronto... só deixar esfriar em temperatura ambiente.

Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 500g chocolate ao leite picado
- 2 creme de leite sem soro
- 1 envelope gelatina sem sabor e incolor (12g)
- 1 xícara (chá) de chantilly já batido em ponto firme

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate picado no micro-ondas ou em banho maria.
2. Em seguida, acrescente o creme de leite e misture bem até ficar bem homogêneo.
3. Hidrate a gelatina com um pouco de água e aqueça no micro-ondas.
4. Para finalizar junte ao chocolate e misture delicadamente o chantilly.

Para a montagem e decoração vamos precisar de pedaços de chocolate prestigio, raspas de chocolate e coco ralado.

Montagem Copo da Felicidade Prestigio

1. Para a montagem do nosso copo da Felicidade Prestigio, vamos primeiro colocar uma camada bem generosa do nosso recheio de brigadeiro de coco, depois um pouco de coco ralado e pedaços de chocolate prestígio picado.
2. Depois coloque uma camada de mousse de chocolate e mais uma camada de coco ralado e raspas de chocolate ou chocolate picazdo.
3. Para finalizar mais uma camada de brigadeiro de coco, um pouquinho do mousse de chocolate e coco ralado com raspas de chocolate por cima para finalizar.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00



COPO DA FELICIDADE NAPOLITANO

Brigadeiro tradicional

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 50g de cacau 50%

Modo de Preparo

1. Comece misturando todos os ingredientes em uma panela.
2. Em seguida leve ao fogo médio mexendo até desgrudar por completo do fundo da panela para ficar em ponto de cobertura.
3. Pronto... Só deixar esfriar.

Brigadeiro Branco

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite

Modo de Preparo

1. Comece misturando todos os ingredientes em uma panela.
2. Em seguida leve ao fogo médio mexendo até desgrudar por completo do fundo da panela para ficar em ponto de cobertura.
3. Pronto... Só deixar esfriar.

Brigadeiro de Morango

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 50g de chocolate branco
- 3 colheres sopa de pó saborizante Mavalério sabor morango

Modo de Preparo

1. Comece misturando todos os ingredientes em uma panela.
2. Em seguida leve ao fogo médio mexendo até desgrudar por completo do fundo da panela para ficar em ponto de cobertura.
3. Pronto... Só deixar esfriar.

Pedaços de chocolate tipo esticadinho, bibs, bombons sonho de valsa, ouro branco ou até raspas de chocolate branco e preto para a montagem e decoração.

Montagem Copo da Felicidade Napolitano

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade Napolitano, vamos primeiro colocar uma camada bem generosa do nosso recheio de brigadeiro tradicional, depois um pouco de chocolate picado.
2. Em seguida uma camada de brigadeiro branco e mais uma camada de chocolate picado ou bombons.
3. Para finalizar coloque a camada do brigadeiro de morango, raspas de chocolate branco e preto e pedaços de chocolate esticadinho. Pode também intercalar as camadas com morangos picados.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00





COPO DA FELICIDADE DE CHURROS

Recheio de Churros

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 200g de doce de leite
- 1 colher (sopa) de canela em pó

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio mexendo em movimentos circulares até dar o ponto de desgrudar do fundo da panela, este é o ponto correto.
2. Prontinho... Só deixar esfriar.

Receita de Churros

Ingredientes

- 1 ovo
- 350ml de leite integral.
- 200g de farinha

- 50g de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque o leite, a manteiga e o açúcar e leve ao fogo até ferver.
2. Assim que levantar fervura adicione a farinha e misture bem até virar uma massa.
3. Retire a massa da panela e fique mexendo até ela esfriar
4. Assim que a massa estiver quase fria, adicione um ovo e misture bem.
5. Prontinho... agora com um saco de confeitar e um bico especial para churros, (pode usar o bico 6B da Mago), faça os churros em um prato untado e depois conte do tamanho desejado.
6. Frite em óleo quente.

Creme Branco

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 2 creme de leite
- 80ml de leite integral ou leite de coco

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso.

2. Em seguida leve ao fogo médio mexendo sem parar até engrossar e começar a desgrudar do fundo.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de doce de leite e canela em pó.

Montagem Copo da Felicidade de Churros

1. Para a montagem do nosso copo da Felicidade de Churros, vamos primeiro colocar uma camada do nosso recheio de churros, depois um pouco de churros picado.
2. Em seguida uma camada de creme branco e mais uma camada do recheio de churros e os churros picados novamente.
3. Para finalizar coloque a camada do creme branco, doce de leite, churros e pode colocar também um pouco de canela em pó.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 13,00 a R$ 18,00



COPO DA FELICIDADE OREO

Recheio Oreo

Ingredientes

- 500g chantilly batido
- 100g açúcar refinado
- 200g de bolacha Oreo sem recheio e trituradas
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Comece batendo o chantilly até ficar em ponto firme.
2. Junte o açúcar e bata mais um pouco até incorporar por completo.
3. Em seguida adicione o Oreo triturado e a essência de baunilha e bata até se misturar por completo.

Ganache de Chocolate

Ingredientes

- 400g de chocolate ao leite
- 2 creme de leite
- 2 colheres sopa de chantilly batido em ponto firme

Modo de Preparo

1. Derreta do chocolate em banho maria ou no micro-ondas e em seguida acrescente o creme de leite e misture bem, até ficar um creme bem homogêneo.
2. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.
3. Prontinho.

Brownie

Ingredientes

- 2 ovos
- 100g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas ou banho maria
2. Depois misture os ovos com o açúcar e junte ao chocolate derretido.
3. Em seguida acrescente o chocolate em pó e a farinha.
4. Mistura bem e coloque em uma forma untada ou com papel manteiga.

5. Asse em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 20 a 25 minutos

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de bolacha Oreo.

Montagem Copo da Felicidade Oreo

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade Oreo, vamos primeiro colocar uma camada de recheio Oreo, depois coloque um pouco de Brownie picado, uma camada fina de ganache e bolacha Oreo picada.
2. Em seguida mais uma camada do recheio Oreo e uma camada de bolacha Oreo picada e para finalizar uma camada fina do ganache e do recheio Oreo com bolachas Oreo em cima.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00



COPO DA FELICIDADE NINHO COM MORANGO

Recheio de Ninho com Morangos

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 4 creme de leite
- 200g de Ninho em pó
- 3 bandejas de morango

Modo de Preparo

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre em fogo médio até engrossar e desgrudar do fundo da panela para ficar em ponto de cobertura.
2. Agora é só deixar esfriar e misturar os morangos picados.

Suspiros

Ingredientes

- 2 claras
- 125g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Comece colocando o açúcar e as claras em um bowl e levando ao micro-ondas por 15 segundos, retire e mexa bem, repita esse processo de 10 em 10 segundos até que o açúcar se dissolva por completo.
2. Depois leve essa mistura para a batedeira e bata em velocidade alta até que esfrie e se misture por completo, isto leva em média de 15 a 20 minutos. Após bater por 10 minutos adicione a essência de baunilha e bata o restante do tempo.
3. Essa mistura deverá ficar com a textura de um merengue bem firme.
4. Coloque a mistura em um saco de confeitar com o bico de sua preferência, eu gosto de usar o 1M da Wilton e "pingue" os suspiros em uma assadeira forrada com papel manteiga.
5. Leve para assar em forno pré-aquecido em 90 graus, a temperatura é baixa mesmo, pois o suspiro precisa assar e secar lentamente para ficar crocante. O tempo de forno é em média de 1 hora, mas quanto maior for o suspiro, mais tempo de forno será necessário.

Os suspiros devem ficar bem sequinhos.

Recheio de Ninho

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 4 creme de leite
- 200g de Ninho em pó

Modo de Preparo

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre em fogo médio até engrossar e desgrudar do fundo da panela para ficar em ponto de cobertura.
2. Agora é só deixar esfriar.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de morango e Ninho em pó.

Montagem Copo da Felicidade Ninho com Morangos

1. Para a montagem do nosso copo da felicidade de Ninho com Morangos vamos começar com uma camada do recheio de Ninho com morango, depois um pouco de suspiro picado e uma camada fina de do recheio de Ninho.
2. Em seguida uma camada de morangos picados e mais uma camada fina do recheio de ninho, depois mais suspiro picado e outra camada do recheio de Ninho com morangos.
3. Para finalizar uma camada de Ninho, morangos picados e Ninho polvilhado em cima.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 15,00 a R$ 20,00



COPO DA FELICIDADE MOUSSE GAROTO

Mousse Garoto

Ingredientes

- 200 g de chocolate Garoto ao leite
- 1 creme de leite
- 2 colheres (sopa) de chantilly batido

Modo de preparo

1. Comece aquecendo por 1 minuto e 30 segundos o creme de leite no micro-ondas, (coloque 1 minuto, retire, mexa um pouco e depois coloque mais 30 segundos), em seguida acrescente o chocolate picado e misture muito bem até que o chocolate derreta por completo.
2. Depois disso deixe descansar por 30 minutos e acrescente o chantilly batido e misture muito bem, por fim cubra com plástico filme e deixe descansar na geladeira por 2 horas ou fora na geladeira por 4 horas.

Ganache Meio Amargo

Ingredientes

- 400g de chocolate meio amargo garoto
- 300g de creme de leite

Modo de preparo

1. Aqueça o creme de leite por 1 minuto, depois acrescente o chocolate picado e misture até derreter por completo
2. Depois deixe descansar por 4 horas em temperatura ambiente ou 2 na geladeira.

Ganache de Chocolate Branco

Ingredientes

- 300g de chocolate branco garoto
- 1 creme de leite.

Modo de preparo

1. Aqueça o creme de leite por 1 minuto e depois acrescente o chocolate branco picado e mexa até derreter completamente o chocolate. Após isso, esse ganache deve estar liso e brilhante.
2. Agora basta cobrir com plástico filme e deixar descansar 4 horas em temperatura ambiente ou 2 horas na geladeira.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de chocolate, sugiro bombom serenata de amor, chocolate talento e chocolate em barra.

Montagem Copo da Felicidade Garoto

1. Comece colocando uma camada do ganache meio amargo, depois coloque chocolate branco picado, usei o branco com amêndoas da Garoto.
2. Na segunda camada use o ganache branco e coloque barrinhas do chocolate meio amargo em toda lateral da taça e no meio coloquei mais ganache branco.
3. Por último, na terceira camada, coloque nossa mousse de chocolate Garoto e finalize com bombons Serenata de Amor e chocolate Talento.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 12,00 a R$ 18,00




Talento

COPO DA FELICIDADE DE FLOCOS

Ganache de Chocolate Branco com pedaços de chocolate picado

Ingredientes

- 400g de chocolate branco garoto
- 2 creme de leite.
- 4 colheres (sopa) de chantilly batido
- 100g de chocolate ao leite picado

Modo de preparo

1. Comece aquecendo por 1 minuto e 30 segundos o creme de leite no micro-ondas, (coloque 1 minuto, retire, mexa um pouco e depois coloque mais 30 segundos), em seguida acrescente o chocolate picado e misture muito bem até que o chocolate derreta por completo.
2. Depois disso deixe descansar por 30 minutos e acrescente o chantilly batido, o chocolate picado e misture muito bem, por fim cubra com plástico filme e deixe descansar na geladeira por 2 horas ou fora na geladeira por 4 horas.

Brigadeiro Tradicional

Ingredientes

- 2 leite condensado
- 4 creme de leite
- 80g de cacau (50% a 70%)

Modo de Preparo

1. Basta misturar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e levar ao fogo baixo/médio mexendo em movimentos circulares até desgrudar do fundo da panela, para ficar em ponto de cobertura.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de pedaços de chocolate de sua preferência e um pouco de chantilly batido em ponto firme.

Montagem Copo da Felicidade de Flocos

1. Para a montagem do nosso copo da Felicidade de Flocos, vamos primeiro colocar uma camada generosa do nosso ganache de chocolate branco com chocolate picado, depois coloque o chocolate picado grosseiramente ou raspas de chocolate, (não tem quantidade certa).
2. Em seguida coloque uma camada fina de ganache e depois uma camada de brigadeiro tradicional, depois mais uma camada de ganache.

3. Para finalizar eu sugiro chantilly batido em ponto firme com raspas de chocolate ao leite, isso vai deixar uma aparência irresistível no nosso Copo da Felicidade de Flocos e essa é exatamente a nossa intenção, pois os copos da felicidade, são produtos que o visual manda muito no desejo do cliente de consumir, então capriche na montagem e decoração final.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 5 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00





COPO DA FELICIDADE SAUDÁVEL COM FRUTAS

Creme de Chocolate Light

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de cacau em pó 100%
- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio e mexa até engrossar.

Creme de Baunilha Light

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 200ml de leite desnatado
- 125g de margarina light
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Modo de preparo:

1. Coloque o leite com o amido e leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que fique com uma consistência grossa. Quando tirar do fogo, coloque em uma vasilha e deixe esfriar
2. Depois de frio coloque na batedeira, bata em velocidade alta e aos poucos adicione a margarina.
3. Quando virar um creme fofo, misture o adoçante e a baunilha, enquanto bate por mais um pouco.
4. Depois que todos os ingredientes estiverem bem incorporados, está pronta para usar.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de frutas picadas, pode usar as de sua preferência.

Montagem Copo da Felicidade Saudável com Frutas

1. Para a montagem do nosso copo da Felicidade Saudável de Frutas, vamos primeiro colocar uma camada generosa do nosso creme de chocolate light e frutas picadas em cima, (use as frutas de sua preferência, depois o creme de baunilha light e assim vá intercalando frutas e os cremes até chegar no topo.
2. Para finalizar eu sugiro finalizar apenas com frutas para chamar bem a atenção de quem vai consumir.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 2 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 12,00 a R$ 17,00



COPO DA FELICIDADE ZERO AÇÚCAR

Creme de Baunilha Light

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 200ml de leite desnatado
- 125g de margarina light
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Modo de preparo:

1. Coloque o leite com o amido e leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que fique com uma consistência grossa. Quando tirar do fogo, coloque em uma vasilha e deixe esfriar
2. Depois de frio coloque na batedeira, bata em velocidade alta e aos poucos adicione a margarina.
3. Quando virar um creme fofo, misture o adoçante e a baunilha, enquanto bate por mais um pouco.
4. Depois que todos os ingredientes estiverem bem incorporados, está pronta para usar.

Chantilly Zero Açúcar

Ingredientes

- 300g de creme de leite fresco
- 1 colher (sobremesa) de adoçante culinário
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Adicione todos os ingredientes na batedeira e misture bem.
2. Depois vamos bater na velocidade mínima para média até ficar firme e formar picos.
3. Cuide para não bater muito, pois este processo é rápido e pode passar do ponto.

Para a montagem e decoração vamos precisar também de morangos e kiwi picados ou qualquer fruta de sua preferência.

Montagem Copo da Felicidade Zero Açúcar

1. Para a montagem do nosso copo da Felicidade Zero Açúcar, vamos primeiro colocar uma camada generosa do nosso creme de Chocolate Zero Açúcar e frutas picadas em cima, (use as frutas de sua preferência, depois um pouco de chantilly zero açúcar e mais frutas picadas.
2. Depois mais uma camada do creme de chocolate, frutas picadas e o chantilly e assim vá intercalando frutas e os cremes até chegar no topo.

3. Para finalizar eu sugiro finalizar apenas com frutas para chamar bem a atenção de quem vai consumir.

A decoração final, quantidade e ordem das camadas, são sugestões, você pode alterar essa ordem ou até substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 5 a 6 copos de 330ml

VALIDADE: 2 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 12,00 a R$ 17,00



COPO DA FELICIDADE SALGADO

Ingredientes

- 500g, de maionese, (eu gosto de usar a Hellmanns)
- 3 Cenouras grandes raladas
- 6 Pepinos em conserva, cortados em pedaços bem pequenos
- 1 Peito de frango desfiado
- 1 Tomate grande
- 1 Cebola
- 2 Temperos tipo Sazon (vermelhos ou laranja)
- 1 Extrato de tomate
- Sal a gosto
- Batata palha para decorar
- 1 pão de forma sem casca

Modo de Preparo

1. Primeiro vamos preparar nosso frango
2. Comece colocando o frango já cozido e desfiado em uma panela e leve ao fogo médio, deixe ele começar a esquentar e adicione a cebola e o tomate já picados e misture, deixe ferver um pouco e em seguida coloque os temperos, sal e o sazon, misture bem e coloque 1 latinha pequena de extrato de tomate.

3. Deixe cozinhar por uns 15 a 20 minutos, até o tomate e a cebola se desmancharem bem, esse molho tem de ficar bem cor de laranja forte.
4. Finalizamos nosso molho, agora deixe esfriar bem, deixe ele com bastante caldo para nossa torta fria ficar bem molhadinha.

Montagem Copo da Felicidade Salgado

1. Para a montagem do nosso copo da Felicidade Salgado, vamos primeiro colocar uma camada pequena de pão e um pouco de maionese, em seguida coloque o frango e vá espalhando bem até cobrir todo o pão, coloque por cima do frango um pouco de cenoura já ralada e também o pepino que já deve estar picado, espalhe bem para ficar uma camada generosa.
2. Depois coloque mais um pouco de maionese e uma camadinha de pão e novamente o frango com cenoura e pepino, depois novamente passe uma camada fina de maionese.
3. Para finalizar coloque um pouquinho de frango, cenoura ralada e batata palha.
4. A decoração final e as ordens das camadas, são sugestões, você pode substituir algum ingrediente se quiser.

RENDIMENTO: 10 a 12 copos de 330ml

VALIDADE: 3 dias armazenados na geladeira

PREÇO SUGERIDO: R$ 10,00 a R$ 15,00

RECEITAS DE MASSAS

Vou deixar aqui 2 receitas de massas especiais e que eu mais uso, com elas você pode incrementar e intercalar nas camadas de seus copos da felicidade... Então use e abuse da sua criatividade.

Massa Base Branca (Amanteigada)

Ingredientes

- 3 ovos ou 150g
- 200g de açúcar refinado
- 210g de farinha
- 100ml de leite integral ou leite de coco
- 100g de margarina gelada ou manteiga em temperatura ambiente
- 10g de fermento
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (opcional)

Modo de preparo

1. Comece batendo na batedeira em velocidade alta, os ovos, o açúcar, a margarina e a essência de baunilha, até que se forme um creme fofo e branco.
2. Em seguida acrescente o leite e bata mais um pouco até tudo se misturar, nesse momento fica um aspecto de talhado, não se assuste, é assim mesmo.

3. Agora misture a farinha de trigo e o fermento. É sempre importante neste momento misturar todos os ingredientes com um Fuê e depois novamente bater na batedeira por uns 10 segundos, só para que tudo fique bem misturado.
4. Leve para assar em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Rendimento:

1 forma de 20cm x 8cm ou 2 formas de 16cm x 5cm



Massa de Chocolate (Black)

Ingredientes

- 3 ovos ou 150g
- 200g de açúcar refinado
- 150g de farinha de trigo
- 60g de Cacau Black
- 10g de fermento
- 100g de margarina gelada ou manteiga em temperatura ambiente
- 100g de creme de leite

Modo de Preparo

1. Comece batendo na batedeira em velocidade alta, os ovos, o açúcar, a margarina e a essência de baunilha, até que se forme um creme fofo e branco.
2. Em seguida acrescente o creme de leite e bata mais um pouco até tudo se misturar bem, nesse momento fica um aspecto de talhado, não se preocupe, é assim mesmo.
3. Agora misture a farinha de trigo, o fermento e o cacau. É sempre importante neste momento misturar muito bem todos os ingredientes com um fuê e depois novamente bater na batedeira por uns 10 segundos, só para que tudo fique bem misturado.
4. Prontinho... Leve para assar em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Rendimento:

1 forma de 20cm x 8cm ou 2 formas de 16cm x 5cm



AGRADECIMENTOS

Obrigado!

Nossa apostila de Copos da Felicidade chegou ao fim.

Obrigado de todo coração por fazer parte de mais um sonho realizado, que a confeitaria te leve por caminhos lindos, doces e desafiadores, que você tenha sucesso pessoal e financeiro, pois é no desafio que nos tornamos ainda mais fortes e vitoriosos.

Minhas últimas palavras para você que está aqui dando esse passo inicial ou complementar em sua vida nesse mundo doce da Confeitaria... é que nunca desista dos teus sonhos, não deixe que ninguém te diga que não vai conseguir, ou que não é capaz de fazer alguma coisa, pois você é tão capaz quanto eu, ou qualquer outra pessoa, a trajetória não será fácil, mas se você trabalhar com algo que você realmente ama fazer, vai se sentir recompensada quando chegar os primeiros elogios dos teus clientes, vai sentir exatamente o que sinto a cada curso finalizado, o sentimento de dever cumprido.

Gratidão

.