WorkShop
Crinkadinhos de sucesso
Mão na massa

Por Cintya Rossini

Crinkadinho Recheado de Laranja com Nozes



WorkShop
Crinkadinhos
de sucesso
Mão na massa

Estou super feliz e animada por poder compartilhar esse material com você!

Só de você estar aqui e ter essas receitas maravilhosas em mãos, já sei que está tão animada quanto eu e pronta para colocar a mão na massa, literalmente!

Cada uma das receitas que trago aqui para você são um super sucesso. E vai muito além de um simples livrino de receitas, isso é o primeiro passo da sua mudança de vida!

Para viver de confeitaria, ser reconhecida e desejada pelos seus clientes, venha comigo nessa jornada!

Esse é só o começo.

Com amor,
Cintya Rossini
Cookie Designer

WorkShop
Crinkadinhos
de sucesso
Mão na massa

Crinkadinho de laranja com nozes

Ingredientes:

- 330 gramas de farinha de trigo
- 2 gramas de bicarbonato de sódio
- 2 gramas de sal
- 100 gramas de manteiga
- 230 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 gema
- 40 gramas de suco de laranja
- 10 gramas de essência de laranja
- 10 gramas de essência de baunilha
- 50 gramas de nozes moídas
- raspas de 1 laranja



Cintya Rossini

WorkShop
Crinkadinhos
de sucesso
Mão na massa

Modo de Preparo:

· Bater a manteiga e o açúcar até formar um creme esbranquiçado, acrescentar as essências, o suco, o ovo e uma gema e as raspas de laranja

· Agregue a parte seca á mistura anterior, acrescente as nozes.

· Cubra com plastico filme e leve para gelar por pelo menos 1 hora para
conseguir bolear.

· Passar as bolinhas no açúcar refinado e no açúcar de confeiteiro.

· Levar para o forno em temperatura de 180 graus por aproximadamente 12
minutos



Cintya Rossini

WorkShop
Crinkadinhos
de sucesso
Mão na massa

Mão na Massa!

Agora é com você!

Hora de colocar a mão na massa e começar a levar essas delicias mundo a fora.

Você tem nas mãos tudo o que precisa para começar o seu próprio negócio, vender e ser reconhecida como a confeiteira que você já é.

É sua hora de brilhar e tomar conta da sua vida, com um negócio cheio de sabor, carinho e afeto!

Como a titia disse, é só o começo.

Beijos saborosos!

Conta comigo.

Cintya Rossini
Cookie Designer

