PROJETO

VIVER DE BOLOS CASEIROS

100% ONLINE E GRATUITO

AULA 1



PROJETO

VIVER DE BOLOS CASEIROS

100% ONLINE E GRATUITO

Se você chegou até aqui provavelmente é porque participou da **aula 1 do Projeto Viver de Bolos Caseiros.**

Através do Projeto queremos mostrar uma nova proposta de como trabalhar com bolos caseiros, que vão desde o básico ao gourmet, do café ao parabéns, o que permite atender diferentes públicos com diferentes interesses e dispostos a pagar diferentes valores.

Durante os três dias do Projeto Viver de Bolos Caseiros você vai descobrir o que é **necessário para começar a produzir e vender bolos caseiros,** como **conquistar seus primeiros clientes** e como agregar valor aos seus produtos, destacando-se na sua região.





Ao final do Projeto abriremos as inscrições para o **Curso Completo de Bolos Caseiros do Básico ao Gourmet.** Este curso é para você que deseja se tornar uma especialista em bolos caseiros e iniciar um negócio rentável.

Para mais informações sobre o curso completo, **clique no botão abaixo** e entre para a lista de espera.

SAIBA MAIS AQUI

Neste e-book, estou compartilhando a receita do Bolo de Cenoura. Para o modo de preparo e uma explicação detalhada sobre os ingredientes, é necessário assistir à **Aula 1 do Projeto Viver de Bolos Caseiros.**

Aproveite esse conteúdo e coloque em prática tudo o que aprender no projeto, pois é a ação que gera resultados.

Obrigada pela sua participação!



BOLO DE CENOURA

Rende 2 bolos (Forma 18x8)

MASSA ↘

- **4** ovos (200g)
- **250ml** de óleo de soja ou vegetal
- **300g** de cenoura descascada e cortada em rodelas (+/- 2 cenouras médias)
- **300g** de açúcar cristal ou refinado
- **300g** de farinha de trigo
- **15g** de fermento em pó

GANACHE ↘

- **270g** de Chocolate nobre meio amargo
- **200g** creme de leite UHT 17%

CALDA ↘

- **800ml** de leite
- **200g** de chocolate em pó 50% cacau
- **395g** de leite condensado

MODO DE PREPARO: ASSISTIR A LIVE