



**Semana Gratuita
Mini Tortas.**

ATENÇÃO!!

NO FINAL DESSE EBOOK EXISTE UM SUPER BÔNUS PARA VOCÊ.

ESTUDE COM DEDICAÇÃO E AMOR PARA CONQUISTAR TUDO QUE SEMPRE SONHO.



Receita da massa branca.

Ingredientes:

4 ovos.

1 xícara de leite ou 300 a 350ml.

1 xícara de óleo de sopa, ou 250ml.

1 colher de sopa de essência de baunilha.

2 xícaras ou 440 g de farinha de trigo peneirada(usei com fermento).



Modo de preparo:

Coloque na batedeira todos os ingredientes, menos a farinha.

Bata até ficar bem misturado.

Leite e ovos em temperatura ambiente.

Após isso, vá colocando a farinha aos poucos e vá misturando com um fue ou colher grande, delicadamente.

Prontinho.

Essa receita rende 4 formas de 15x 5. Ou uma 20x10.

Dica➡ caso queira massa de chocolate basta acrescentar 3 colheres de sopa de cacau 50% ou 100%.

Forno sempre pré aquecido em 180 graus.Tempo de forno de 40 a 50 minutos.

Não ligue o dourador do forno, só se você querida dourar um pouco no final, e também não abra o forno antes de 20 minutos.

Receita do recheio base de Brigadeiro branco!

Ingredientes:

2 caixas de leite condensado.

2 caixinhas de creme de leite.

1 colher de sopa de manteiga, com sal ou sem.

Modo de preparo:

Coloque em uma panela de fundo grosso, todos os ingredientes e leve ao fogo baixo para médio.

Em seguida comece a mexer sem parar, até atingir o ponto de recheio, que é quando o recheio começa a cair em pedaços da colher, da mais ou menos uns 15 a 20 minutos mexendo.

Esse recheio é base para qualquer Recheio de brigadeiro, você pode saborizar com pós ou pasta saborizante e fazer o sabor que quiser.

Dica➡ use produtos de boa qualidade sempre, eu indico a marca Itambé.

Receita do chantininho!

Ingredientes:

Meio litro de chantilly bem gelado, no mínimo 12 horas de geladeira.

4 colheres de sopa de ninho em pó.

Leite condensado para hidratar (texturizar o chantininho).

Modo de preparo:



Coloque na batedeira o chantilly gelado e o ninho em pó.

Em seguida utilizando o batedor globo, bata em velocidade alta até atingir o ponto, o ponto é quando o chantininho se gruda nas paredes da batedeira e no globo, e se forma um buraco no meio.

Dá uns 7 minutos batendo.

Para hidratar o chantininho, utilize leite condensado bem gelado.

Vá colocando bem aos poucos. E misture delicadamente.

Se for colorir o chantininho com corante, o corante já vai servir para hidratar e talvez não precise por o leite condensado.

Receita da Calda para molhar a massa!

Ingredientes:

500ml de água fervida já fria. Ou água mineral.

10 gotas de essência de baunilha.

2 colheres de sopa de leite condensado.

Misturar tudo e utilizar.

Calda neutra:

Ingredientes:

500 ml de água.

10 a 20 gotas de essência de baunilha.

2 colheres de sopa de açúcar.

Modo de preparo:

Levar todos os ingredientes ao fogo e deixar ferver por 5 minutos.

Espere esfriar e utilize.

Dura 5 dias na geladeira

Para não perder nenhum curso gratuito Basta entrar no meu grupo no Facebook ↘↘↘↘

Receita de Bolo com Marrara Bortoloti Vem aprender comigo!!

E também te inscreve no meu canal do YouTube ↘

Marrara Bortoloti.



Bejos Marrara Bortoloti☺

ATENÇÃO!!

PREPARAMOS UMA SUPER OFERTA PARA VOCÊ.

CHEGOU A HORA DE REALIZAR O SONHO DE SER UMA
CONFEITEIRA DE SUCESSO E VIVER FAZENDO O QUE AMA.

8X NO CARTÃO.

1X NO BOLETO.

↑ CLIQUE NA MELHOR OPÇÃO E ADQUIRA SUA VAGA ↑

