CASEIROS

Caay Magro Marques



BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó



Pão de Mel

Pão de mel da Maiara!



Essa receita é minha coringa recebi de uma amiga muito querida a quase um ano atrás e desde então só uso ela!

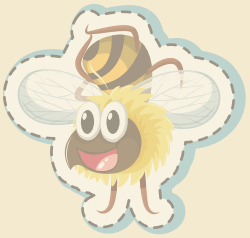
Ingredientes:

1 Copo (250Ml) de Mel
2 Copos (250 Ml) de Leite morno
4 Copos (250 Ml) de Farinha de Trigo Peneirada
2 Colher de Chá de Canela em Pó Peneirada
1 colher de Chá de Cravo em pó peneirado
1 Copo (250Ml) de Chocolate em Pó 50% Peneirado
1 Copo de Açúcar Mascavo (250 ml)
1e meia colher de chá de Bicarbonato peneirado
1 e meia colher de chá de fermento químico em pó peneirado



Preparo:

Bater no liquidificador o leite, o chocolate em pó, a açúcar Mascavo, o cravo e a canela, depois de bem misturado, colocar o mel e bater junto por uns 4 minutos.
Despejar em uma vasilha grande e juntar a farinha, o fermento e o Bicarbonato
Misturar bem até ficar bem homogêneo...
Colocar em forminhas untadas com margarina e farinha de trigo!!
Levar ao forno pré aquecido por uns 25 minutos ou até desgrudar do palito



Rechear com doce de leite, Brigadeiro, Beijinho ..... E banhar no chocolate ...

Pão de mel de Nozes



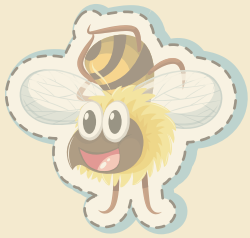
Ingredientes:

2 Xícaras de Farinha de trigo
100g de nozes
150ml de mel
1 Colher de sopa de canela em pó
1 xícara de leite morno
1/2 colher de sopa de de fermento em pó
1 colher de sopa de margarina



Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador exceto a farinha e o fermento.
Bata por 2 minutos em seguida adicione a farinha e o fermento em pó.
Bata rapidamente e leve para assar em forma untada a 180°.

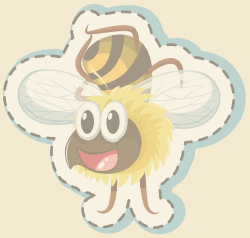


tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440





Recheios



Nutella



INGREDIENTES:

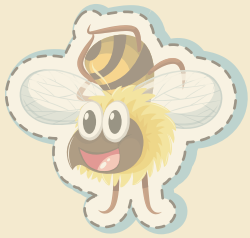
100g de chocolate meio amargo
2 colheres de sopa (bem cheias) de Nutella
½ caixa de creme de leite
2 colheres de sopa (rasas) de chantilly batido

PREPARO:



Derreta do chocolate meio amargo (em banho maria ou no microondas). Acrescente o creme de leite e mexa bem, fazendo um ganache de chocolate. Acrescente a Nutella, mexendo bem.
Por último, coloque as colheres de chantilly e bata na batedeira por aproximadamente 2 minutos.

Creme de Cappuccino



INGREDIENTES

300g de chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite
2 colher de sopa de pó para preparo de Cappuccino

PREPARO:

Derreta o chocolate.
Misture o chocolate derretido ao creme de leite e ao pó para cappuccino. Espere esfriar para usar

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Trufa de Maracujá



INGREDIENTES:

300 gramas de chocolate branco derretido
1 colher de pó de sorvete sabor maracujá
4 gotas de corante amarelo
1 copo de leite gelado ou creme de leite com soro.

PREPARO:

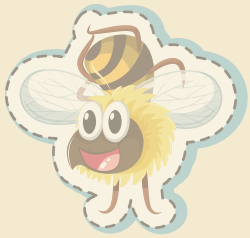
Derreta o chocolate branco e empregue o restante dos ingredientes, deixando por ultimo o leite gelado. Mexa bem com um fuê e leve a geladeira para pegar consistência.



Prestígio

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 Xícara de leite
1 colher de sobremesa de margarina
100g de coco seco ralado
2 colheres de sopa de amido de milho



PREPARO:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um creme grosso. Deixe esfriar e use.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Recheio Trufado de Caipirinha e Frutas Vermelhas



INGREDIENTES:

250g de chocolate branco 200g de Creme de Leite
2 colheres (sopa) de Cachaça ou Vodka
4 colheres (sopa) de geleia de frutas vermelhas

PREPARO:

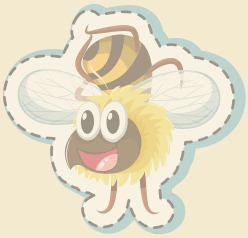
Derreta o chocolate branco, acrescente o creme de leite a cachaça e a geleia de frutas vermelhas. Leve pra gelar e use.



Brigadeiro Branco

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga 1 colher (chá) de essência de baunilha
1 caixinha de creme de leite



PREPARO:

Levar ao fogo todos os ingredientes exceto a baunilha. Mexer até engrossar. Retire do fogo e acrescente a baunilha. Deixe esfriar para usar.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Morango



INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 e 1/2 xícara de morangos picados
1 Suco tang de morango

PREPARO:

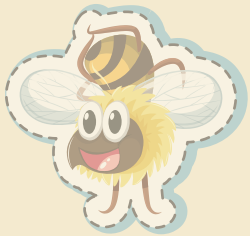
Bata no liquidificador todos os ingredientes leve pra gelar e use.



Brigadeiro Gourmet

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
3 colheres de de sopa de chocolate em pó (50% de cacau)
50g de chocolate ao leite em barra.



PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em uma panela grossa, misturando tudo antes de ir ao fogo. Ligue no fogo médio e mexa até que comece a levantar fervura. Após esse ponto, abaixe o fogo e continue mexendo, até que comesse a levantar bolhas. Desligue o fogo e deixe o recheio esfriar antes de usá-lo.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

de Leite com Nozes



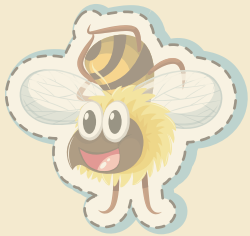
INGREDIENTES:
800g de doce de leite
1 lata de creme de leite
2 xícaras de nozes trituradas

PREPARO:
Misture o doce de leite, o creme de leite e as nozes.



Mousse de Morango com Suspiros

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
1/2 pacote pó gelatina sabor morango
1 xícaras de chantilly
1 kg de morangos e suspiros picadinhos



PREPARO:
Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite sem soro e o pó para gelatina.
Mexa até formar um creme
Espere esfriar, acrescente o chantilly e 1/2 kg dos morangos picados e suspiros picados.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Ferrero Rocher



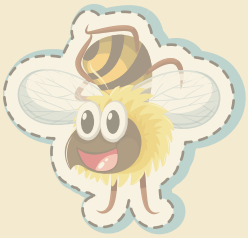
INGREDIENTES:
180 grs de Nutella (1 pote) 100 grs de creme de leite
100g de amendoas picadaa

PREPARO:
Misture todos os ingredientes e utilize. Se você achar que ficou muito mole, leve à geladeira para ficar numa consistência mais dura.



Mousse de Maracujá Simples

INGREDIENTES:
1/2 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
1 copo de suco de maracujá



PREPARO:
Bata tudo no liquidificador e leve à geladeira.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Sonho de Valsa



INGREDIENTES:

2 caixas de pó para pudim de chocolate
2 latas de leite condensado 1/2 litro de leite
1 lata de creme de leite.
10 bombons

PREPARO:

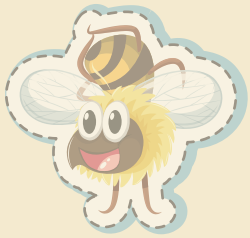
Misture em uma panela, todos os ingredientes, menos o creme de leite Leve ao fogo até ferver e engrossar tire do fogo e acrescente o creme de leite Misture bem e deixe esfriar Esfarele os bombons e misture com o creme, deixe alguns para decorar.



Babá de Moça

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
6 gemas peneiradas
1 vidro de leite de côco (200 mL)



PREPARO:

Colocar todos os ingredientes numa panela e ir mexendo até engrossar. Não deixar ferver.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Paçoca



INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado

2 colher (sopa) de manteiga

1 gema peneirada

100g de chocolate branco picado (pode ser chocolate nobre ou fracionado)

7 paçocas



PREPARO:

Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso. Mexa até dar ponto de brigadeiro. Não precisa ser aquele ponto mole de copinho, mas também não precisa ser aquele ponto duro que fica "puxa puxa". É um ponto de brigadeiro macio. Coloque em um prato e após esfriar completamente, coloque em uma manga de confeitar com bico pitanga e utilize confor-me sua vontade.

Leite Ninho



INGREDIENTES:

2 colheres (de sopa) de margarina ou manteiga

1 lata leite condensado

1 Xícara de creme de leite fresco

2 xícaras de leite ninho

PREPARO:

Bata na batedeira os 3 primeiros ingredientes até formar um creme, adicione o leite condensado e o creme de leite. Bata no-vamente apenas para misturar os ingredientes acrescentados e coloque o leite em pó; mexer agora com uma colher. Leve à geladeira.

Floresta Negra



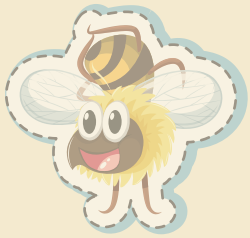
INGREDIENTES:
200ml de chantilly
150ml de leite condesado
200g de cerejas picadas
100g de chocolate ao leite

PREPARO:
Bata o chantilly junto com o leite condensado.
Misture as cerejas picadas
Recheio e finalizando com raspas de chocolate e cerejas.



Morango com Nozes

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 xícara de leite
2 colheres de sopa de amido de milho
100g de chocolate ao leite.
100g de nozes picadas
1 e 1/2 xícara de morangos picados



PREPARO:
Em um copinho misture o amido de milho com o leite e adicione a uma panela colocando os outros ingredientes exceto o morango.
Mexa, espere engrossar desligue o fogo. Coloque o recheio no bolo de pote inter-
calando com os pedaços de morangos.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Bombons Famosos

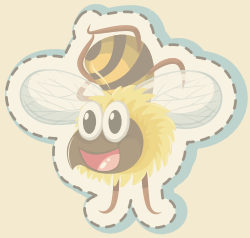


INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
3 colheres de de sopa de
chocolate em pó (50% de cacau)
50g de chocolate ao leite em barra.
2 xícaras de leite
2 colheres de sopa de amido de milho



PREPARO:
Coloque todos os ingredientes em uma panela grossa, misturando tudo antes de ir ao fogo. Ligue no fogo médio e mexa até que comece a levantar fervura. Após esse ponto, abaixe o fogo e continue
mexendo, até que comesse a levantar bolhas. Desligue o fogo e deixe o recheio esfriar finalize com pedaços de bombons de sua escolha.

Raffaelo



INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 medida da lata de leite
1 colher de sobremesa de margarina
100g de coco seco ralado
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sobremesa de essência de amêndoas
Amêndoas a gosto.

PREPARO:
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um creme grosso. Deixe esfriar e ultilize. Finalize polvilhado Coco e pedaços do bombom.

Oreo



INGREDIENTES:

lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
1 caixinha de creme de leite
8 bolachas oreo

PREPARO:

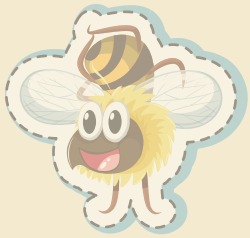
Levar ao fogo todos os ingredientes exceto a bolocha oreo. Mexa até engrossar.
Retire do fogo e acrescente a bolacha picada. Deixe esfriar e use.



Kinder Bueno

INGREDIENTES:

1 latas de leite condensado
2 caixas de creme de leite
2 colheres de margarina
5 kinder buenos
100g de chocolate ao leite
1/2 xícara de leite ninho



PREPARO:

Junte todos ingredientes numa panela grande menos o kinder.
leve ao fogo baixo e mexendo sempre até engrossar.
Desligue e acrescente 100g de chocolate ao leite e 1/2 copo de leite ninho e os kinders.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440

Crocante



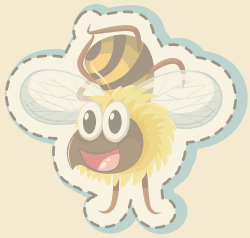
INGREDIENTES:
300g de chocolate ao leite
1 caixa de creme de leite
1 xícara de castanha de caju moída

PREPARO:
Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite e a castanha de caju.



Ovomaltine

INGREDIENTES:
200g de ovomaltine (se desejar pode colocar mais)
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
1/2 pacotinho de gelatina incolor



PREPARO:
Bata o leite condensado com o creme de leite e o Ovomaltine no liquidificador por aproximadamente 8 minutos.
Hidrate a gelatina com duas colheres de água num copo, coloque por 17 segundos no micro-ondas em potência média e acrescente aos demais ingredientes no liquidificador
Bata por mais um minuto no liquidificador.
Leve pra gelar e depois use como quiser.

tay_marques32@hotmail.com
https://m.facebook.com/taay.marques.5
@Taaymagno
(11)987404440