CASEIROS POR A

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Caay Magro Marques

Balas Artesanais



Bala de coco

INGREDIENTES:

6 Xícaras de açúcar de confeiteiro impalpavel
8 colheres de sopa de leite de coco.

PASSO A PASSO EM VÍDEO.

Recheio de brigadeiro gourmet

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 creme de leite
100g de chocolate ao leite
5 colheres de chocolate em po.

PREPARO:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar e use.

Recheio de Morango

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 creme de leite
100g de chocolate branco
5 colheres de nesquik.

PREPARO:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar e use.

Recheio de Limão Siciliano

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 creme de leite
100g de chocolate branco
Suco de 2 limões sicilianos coado.

PREPARO:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar e use.

Recheio de Maracujá

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 creme de leite
1 pacote de suco tang de maracujá
50g de chocolate branco

PREPARO:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar e use.

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

Recheio de Abacaxi

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 creme de leite
50gm de chocolate branco
1 pacote de suco tang de abacaxi.

PREPARE:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar e use.

Bala de coco de erva doce

INGREDIENTES:

6 Xícaras de açúcar de confeiteiro impalpável
4 saquinhos de chá de erva doce
8 colheres de sopa de leite de coco.

PASSO A PASSO IGUAL DO VIDEO DE BALA DE COCO TRADICIONAL.

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

Bala de coco de café

INGREDIENTES:

6 Xícaras de açúcar de confeiteiro impalpável
2 colheres de sopa de café solúvel
8 colheres de sopa de leite de coco.

Passo a passo igual do video de bala de coco tradicional.

Bala de coco de chocolate

INGREDIENTES:

6 Xícaras de açúcar de confeiteiro impalpável
1 Xícara de chocolate em pó 50% cacau
10 colheres de sopa de leite de coco

PASSO A PASSO IGUAL DO VIDEO DE BALA DE COCO TRADICIONAL.

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

Bala de coco de pistache

Ingredientes:

6 Xícaras de açúcar de confeiteiro impalpável
1 colher de sopa de pasta saborizante de pistache
6 colheres de sopa de leite de coco.

Passo a passo igual do video de bala de coco tradicional.

Bala de brigadeiro tradicional

Ingredientes:

1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
100g de chocolate ao leite Fracionado
5 colheres de chocolate em pó.

Preparo: passo a passo igual do video bala de nozes.

Bala de ninho

Ingredientes:

1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
100g de chocolate branco Fracionado
6 colheres de sopa de leite ninho

Preparo: passo a passo igual do video bala de nozes.

Bala de frutas vermelhas

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
100g de chocolate branco Fracionado
70gm de geleia de frutas vermelhas

PREPARO: PASSO A PASSO IGUAL DO VIDEO BALA DE NOZES.

Bala de caipirinha

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
100g de chocolate branco Fracionado
Suco de 2 limões
50ml de vodka

PREPARO: PASSO A PASSO IGUAL DO VIDEO BALA DE NOZES.

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

Bala de nozes

INGREDIENTES:

1 leite condensado
1/2 Xícara de mel Kero
100g de nozes trituradas

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo até dar o ponto do vídeo.
Leve para esfriar por meia hora.
Enrole e corte.

Bala de Caramelo



INGREDIENTES:

1 leite condensado
1 Xícara de açúcar
1/2 Xícara de mel Kero
1 Colher de Margarina

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo até dar o ponto do vídeo.
Leve para esfriar por meia hora.
Enrole e corte.

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

Bala bahiana

Ingredientes do Recheio:

1 leite condensado
100g de coco ralado

Calda

3 Xícaras de açúcar
1/2 Xícara de água
1 colher de sopa de vinagre

Passo a passo no vídeo explicativo da aula.

Bala gelada de ninho

Ingredientes do Recheio:

1 leite condensado
1/2 xícara de leite ninho
1 colher de sopa de margarina

Calda

3 Xícaras de açúcar
1/2 Xícara de água
1 colher de sopa de vinagre

Passo a passo igual da bala bahiana.

Bala gelada de prestigio

Ingredientes do Recheio:

1 leite condensado
50g de coco ralado
100g de chocolate ao leite
50ml de creme de leite
3 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

Calda

3 Xícaras de açúcar
1/2 Xícara de água
1 colher de sopa de vinagre

Passo a passo igual da bala bahiana.

Bala gelada de Oreo

Ingredientes do Recheio:

1 leite condensado
1/2 xícara de creme de leite
8 bolachas Oreo trituradas.

Calda

3 Xícaras de açúcar
1/2 Xícara de água
1 colher de sopa de vinagre

Passo a passo igual da bala bahiana.

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

Bala gelada de Ferrero

Ingredientes do Recheio:

1 leite condensado
50gm de Nutella
50g de amêndoas trituradas ou amendoim.

Calda

3 Xícaras de açúcar
1/2 Xícara de água
1 colher de sopa de vinagre

Passo a passo igual da bala bahiana.

Recheio Nhá benta

Ingredientes:

6 Claras
1 Xícara de água
2 Xícaras de açúcar
12g de gelatina incolor.

Preparo:

Bata as claras até ficarem firmes.
Leve a água e o açúcar ao fogo até dar ponto de bala mole (mostro no vídeo)
Dilua a gelatina incolor em 5 colheres de água. Leve ao fogo para derreter.
Com a batedeira ligada coloque fio a fio a calda de água c/ açúcar e em seguida a gelatina.
Bato por mais 2 minutos.
Se desejar acrescente essência de amêndoas.

Bala de nhá benta

❑ Prepare 1° o recheio de nhá benta.
Coloque colheradas de nhá benta em uma forma e leve para gelar.

❑ Prepare a bala de Brigadeiro.

❑ Faça bolinhas, abra na palma da mão e coloque no meio o recheio de nhã benta que estava no freezer. Feche bem!
Banhe na calda de bala bahiana.

