

APOSTILA DO TREINAMENTO

MASSAS

Caseirinhos
QUE VENDEM

POR

Tamy e carol Araújo

DA

DIVERTIDAMENTE
doces

Proibida a reprodução
e comercialização deste material



CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

SUMÁRIO

1. Introdução
2. Sobre Nós
3. Ingredientes
4. Utensílios
5. Fôrmas
6. Forno
7. Validade
8. Rendimento da Massa
9. Rendimento de Fatias
10. Criatividade
11. Substituições
12. Sobre os Caseirinhos
13. Categorias
14. Massas
15. Neutra
16. Chocolate
17. Laranja
18. Canela
19. Limão
20. Formigueiro
21. Coco
22. Nozes
23. Mesclado
24. Maracujá
25. Banana Bread
26. Fubá com Goiabada
27. Formigueiro Trufado
28. 2 amores
29. Cereais com Castanhas
30. Queijo
31. Chocolate Crocante
32. Cenoura
33. Romeu e Julieta
34. Erva Doce
35. Maçã
36. Cenoura com Chocolate
37. Capim Limão
38. Banana sem Farinha
39. Queijo com Coco
40. Bolo de Tangerina
41. Bolo de Abacaxi
42. Bolo de Goiaba
43. Bolo de Maçã com Canela



INTRODUÇÃO

Essa apostila foi criada com muito carinho, pra você que esta começando a sua jornada na confeitaria, seja por que ama bolos, ou porque precisa de uma renda extra, ou até mesmo porque deseja fazer da confeitaria a sua trilha para o sucesso. Bom, seja qual for o motivo, queremos te ajudar através deste e-book e quisá outros treinamentos da Divertidamente Doces que você vai conhecer.

Os Caseirinhos, nasceram em nossos corações quando estávamos passando por um momento bem complicado financeiramente falando, mais é claro que uma boa confeiteira nunca desiste de seus objetivos e com agente não foi diferente. Abrimos nosso armário pegamos tudo que tínhamos e fizemos o maior numero de bolos possíveis, decoramos a embalagem e colocamos na nossa porta mesmo, e o que aconteceu no fim da tarde?
Simmmm, não tinha mais nenhum, muito pelo contrario, tínhamos encomendas para fazer.
Isso foi tão motivacional pra nós, que decidimos fazer isso sempre. Como a nossa agenda é muito cheia, resolvemos abrir espaço para os Caseirinhos sempre em datas especiais..
E agora decidimos compartilhar com você esses Caseirinhos que vendem e que fazem tanto SUCESSO.



ARQUIVO PESSOAL NOSSA PRIMEIRA FORNADA

INTRODUÇÃO

Aqui nessa apostila você vai encontrar tudo que você precisa para abrir o seu negocio, trabalhar com o que você gosta e faturar muito, afinal foi para isso que carinhosamente criamos esse treinamento, CASEIRINHOS QUE VENDEM. Mas antes de tudo precisamos te dá um pequeno aviso, os caseirinhos não irão se vender sozinhos, nem mesmo irão te trazer uma renda desejada se você não colocar a mão na massa e o principal não temos formula mágica para você alcançar o sucesso, o que você verá aqui, são nossos métodos, conhecimentos, experiencias e dedicação total pra ajudar você, te passando todo o passo a passo para fazer os melhores caseirinhos e o melhor de tudo de forma fácil e pratica, usando as ferramentas que você tem em casa com os ingredientes de fácil acesso pra que você surprenda cada vez mais os seus clientes e saia na frente da concorrência.



CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

SOBRE NÓS

Somos irmãs, amigas, apaixonadas pelo mundo doce, cake designers
e principalmente amantes da arte em Pasta Americana.

No mercado desde 2016 e a cada bolo que sai de nosso ateliê é uma explosão de sentimentos, um novo desafio que é construído, detalhes, sabores, texturas, técnicas que são desenvolvidas para surpreender cada cliente.

Além, de já ter compartilhado com muito carinho nossos conhecimentos para mais de 3.000 mil alunos, entre presenciais e online, hoje podemos admitir que trabalhar nessa área foi a melhor escolha que Deus tinha reservado para nós.

A confeitaria transformou a nossa vida e hoje nosso objetivo é ajudar você a conquistar seu espaço na Confeitaria (tem lugar pra todo mundo! E você pode conquistar o que você quiser se você acreditar!)
através de nossos métodos e treinamentos Online!



CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Ingredientes

- Todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente para batimento dos caseirinhos;
- Mantenha sempre a qualidade de seus produtos, assim, você vai sempre obter o mesmo resultado final e fidelizar o seu cliente fazendo com que ele tenha uma lembrança afetiva daquele sabor.

Utensílios

- As ferramentas ou utensílios que vamos usar para produção dos caseirinhos são os básicos, porém fundamentais para termos um bolo fofinho e delicioso. A começar por algo que você talvez jugue desnecessário, “mais eu te confesso que não é”, a falta dela vai te trazer um lindo bolo em um dia mais no outro seu bolo pode acabar sofrendo e vc não sabe porque, ele pode solar, não crescer, trazer uma série de fatores que você vai começar a colocar a culpa no forno ou nos ingredientes, estamos falando da BALANÇA. Próximo item é a nossa BATEDEIRA, ela pode ser essa planetária ou a manual de uso doméstico e ai vem a espátula, fouet, peneira, fôrmas,
- desmoldante, panela., colher medidora, liquidificador, forno, ralo e grade de esfriamento.

Fôrmas

- Fôrma de furo - Piscininha - Fôrma com detalhes - Mini fôrmas de furo - Caixinha de bolo inglês forneável.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Forno

- Pré-aqueça o forno à 200° C 10 minutos antes e depois abaixe para 180°C para assar os Caseirinhos.
- É muito relativo a questão do tempo de forno, mais em média o bolo assa em 40 a 45 minutos. Lembre-se nunca abra o forno antes dos 20 mnutos.

Validade

- Os Caseirinhos tem a sua validade de no máximo 03 dias, por estarmos fazendo uso de insumos naturais.

Rendimento de Fatias

- Fôrma de 20cm - 18 fatias;
- Forma de 10cm - 10 fatias;
- Caixinha 700g - 15 fatias;
- Caixinha 390g - 8 fátias;

Rendimento do Caseirinho em cada fôrma da massa crua.

- Fôrma de 20cm - 950g
- Forma de 10cm - 400g
- Caixinha 700g - 500g;
- Caixinha 390g - 250g

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Criatividade

- Todos os bolos podem ser vendidos sem caldas e sem coberturas ou você pode variar e brincar com as caldas e coberturas montando seus bolos, colocando a sua identidade.

Embalagens

- Caprichar nas embalagens é fundamental. Por mais que o bolo seja simples, o cliente vai comer primeiro com os olhos.



Substituições

- Não substitua a margarina ou manteiga por óleo, o resultado final não será o mesmo.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

SOBRE OS CASEIRINHOS

Bom, gostamos de chamar assim de CASEIRINHOS, por que são feitos normalmente com os ingredientes mais simples e que geralmente temos eles em casa, por se tratar de ingredientes básicos que são, farinha, ovos, açúcar, leite, margarina ou óleo e fermento e o dá pra fazer com os utensílios que temos em casa.

E os Caseirinhos é uma tendência que tem crescido muito, por se tratar de bolos mais rápidos e mais em conta e é por isso que queremos trazer aqui pra vocês, bolos mais gostosos, práticos de fazer e com ingredientes de qualidade.

O que vai diferenciar um bolo do outro são justamente os ingredientes nobres, as técnicas de preparo, as embalagens e por último e não menos importante que é o AMOR.

Tudo que fazemos com carinho, amor e dedicação dá certo. Aqui não existe mão ruim para bolos e sim técnicas e paciência.

Você terá acesso à 04 categorias dos caseirinhos que são elas SIMPLES, ESPECIAIS, COBERTINHOS E O FAMOSO VULCÃO. Além das opções da fôrma tradicional, piscininha, o mini, caixinha de bolo inglês e a fôrma mais trabalhada.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

CATEGORIAS DOS CASEIRINHOS

Simples



Os CASEIRINHOS simples, que são os mais tradicionais e não vão cobertura em cima, esses são os considerados bolinhos da vovó como costumam falar, porque são os bolinhos que contem ingredientes mas simples mesmo ou até mesmo bolinho neutro, mais nesses simples você vai colocar ingredientes mais básicos como uma laranja, um limão, um chocolate, essências enfim, ingredientes que não seja tão nobre, como nos CASEIRINHOS ESPECIAIS..

Especiais



Porque CASEIRINHOS ESPECIAIS? por conta dos ingredientes nobres que por sua vez essas massas tem um valor mais agregado, apesar de termos a mesma base da massa que a anterior nessa categoria costumamos usar especiarias, castanhas, nozes, frutas secas como passas, damasco, maçã ou pera picadinhas, só **Não pode ser FRUTAS COM MUITO LIQUIDO como morangos, por que solta muita água e pode comprometer a massa**, então tem que frutas mais resistentes.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

CATEGORIAS DOS CASEIRINHOS

Cobertinhos



Os cobertinhos são os caseirinhos com cobertura em cima, não é uma calda, a diferença entre uma e outra é que a calda ela mais liquida e a cobertura é mais cremosa. Esses são os bolinhos que mais chamam atenção do cliente quando estão bem elaborados, que come com os olhos. Então capricha na cobertura.

Vulcão



Hoje temos várias versões de caseirinhos e um que chegou pra revolucionar foi o Vulcão, e o mais lindo dele é ver o recheio caindo como lava de dentro do bolo.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

CATEGORIAS DOS CASEIRINHOS



Mini

Feito para porção única/individual, pode ser vendindo em cestas de café ou em datas comemorativas ou pronta entrega.



Caixinha

Uma versão mais fofa pra presentar alguém. Super fácil para produzir porque pode ser assado na mesma caixinha e embalado pra viagem..

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Para um bolo perfeito a nossa massa precisa de estrutura e o que vai trazer isso? A farinha, os ovos, uma gordura e os líquidos.

O liquido ele é responsável pela umidade no bolo, a farinha junto com a reação do fermento vai trazer estrutura pra que esse bolo cresça e a fofura vai vim através da margarina e o açúcar juntamente com aeração dos ovos.

Nossa base será com método de CREMAGEM, que o batimento da margarina com o açúcar onde vamos incorporar o ar ali pra que esse bolo venha crescer ao ir ao forno.

Essa massa não é liquida, ela é cremosa, o que acontece muito quando você usa a margarina Qualy, ela é muito molinha e solta bastante óleo então você vai ter ali uma massa mais liquida e muitas das vezes uma massa bastante oleosa.

Escolha as frutas de boa qualidade e dê preferencia as insumos mais naturais possiveis.









Massa Neutra



Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite Integral
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite;
5. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Chocolate



Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 75 g de chocolate em pó 50%
- 180 ml de Leite Integral
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite e por ultimo o fermento.
5. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Laranja

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 1 Laranja de casca grosa
- 250 g de Farinha de Trigo
- 90 ml de Leite Integral
- 90 ml de Suco de laranja
- 15 g de Fermento em Pó



Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite e o suco.
5. Coloque as raspas de 1 laranja e acrescente o fermento.
6. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

DICA

- Substitua a laranja por tangerina e tenha mais um caseirinho em seu cardapio.

MASSAS

Canela



Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite Integral
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite,acrescente a canela em pó e por ultimo o fermento.
5. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

DICA

- Fique a vontade para colocar outras especiarias no lugar da canela.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Limão

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 1 Limão Grande
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite Integral
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite.
5. Coloque as raspas de 1 limão e acrescente o fermento.
6. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

Formigueiro

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite Integral
- 100 g de granulado de chocolate
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite, acrescente o fermento e por ultimo coloque os granulados.
5. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Massa de Coco

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite de Coco
- 50 g de coco ralado fresco (opcional)
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite.
5. Coloque o coco ralado e acrescente o fermento.
6. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

Bolo de Nozes

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite Integral
- 80 g de Nozes Trituradas
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite,acrescente as nozes e por ultimo o fermento.
5. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

MASSAS

Mesclado



Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite Integral
- 45 g de Choclate em pó
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore a farinha alternando com o leite e o fermento;
5. Divida a massa em 2;
6. Reserve metade e na outra coloque o chocolate;
7. Despeje a massa com um pouco da massa branca e intercale com a massa de chocolate em uma fôrma untada e leve ao forno;

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Maracujá



Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de suco de maracujá
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Retire todo o sumo do maracujá e reserve.
3. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
4. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
5. Desligue a batedeira e coloque a farinha intercalando com o suco de maracujá, por último coloque o fermento.
6. Leve para assar.

DICA

- Você pode substituir o suco natural por suco concentrado de maracujá.
- Caso queira você pode também substituir metade do suco por leite integral.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Banana Bread



Ingredientes

- 150 g de margarina
- 270 g de açúcar mascavo
- 03 ovos
- 250 g farinha de trigo
- 60 g de castanha-do-pará picada
- 60 g de uvas passas
- 50 g de chocolate meio amargo picado
- 200 g de banana nanica ou prata amassadas (porem a prata é mais acida e pode acabar amargando um pouco)
- 1/2 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de Preparo

1. Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar e deixe bater até ficar um creme;
2. Acrescente as bananas amassadas e os ovos um por vezes e deixe bater por 5 min;
3. Retire da batedeira e misture a farinha e o fermento com o fouet;
4. Acrescente o chocolate picado, as uvas passas, as castanhas e a canela misture;
5. Despeje em uma fôrma untada e leve ao forno a 180°C.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Fubá com Goiabada

Ingredientes

- 04 ovos
- 300 g de açúcar refinado ou (cristal batido do liquidificador)
- 175 ml de óleo de (girassol, milho ou canola)
- 140 g de fubá fino
- 140 g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- ¼ de sal
- 240 g de leite integral
- 10 g de erva doce
- 60 g de goiabada (pedaços)



Modo de Preparo

1. Coloque na batedeira os ovos inteiros e o açúcar, deixa bater em velocidade média por uns 10 a 15 minutos até chegar ao ponto de fio, que é quando pegar no batedor ele cai sem quebrar.
2. Coloque o leite para ferver com a erva doce para aromatizar, desligue e reserve;
3. Depois do ponto de fio, acrescente o óleo em caimento de fio também e deixe bater por mais 2 minutos;
4. Misture a farinha junto com o fubá, o fermento e o sal;
5. Acrescente aos poucos no creme que batemos, itercalando com o leite quente.
6. Passe os pedaços de goiabada no farinha ou no fubá.

DICA

- Essa receita também pode ser usada sem a goiabada.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Formigueiro Trufado



Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de Leite Integral
- 15 g de Fermento em pó
- 50 g de granulado
- 50 g de chocolate nobre picado ou em gotas

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite.
5. Acrescente os granulados e o chocolate picado.
6. Despeje a massa e uma fôrma untada e leve ao forno
7. pré-aquecido a 180°C. Asse por volta de 40 minutos.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

2 Amores ou DUO



Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 45 g de chocolate em pó
- 180 ml de Leite integral
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha intercalando com o leite, por último coloque o fermento.
5. Coloque metade da massa em outro bowl e acrescente o chocolate.
6. Agora é só colocar metade da fôrma com a massa branca e a outra metade com a massa de chocolate.
7. Leve para assar.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Cereais com Castanha

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 50 g de castanha de caju
- 50 g de linhaça
- 50 g de aveia em flocos
- 180 ml de Leite integral
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha intercalando com o leite, por último coloque o fermento.
5. Acrescente os outros ingredientes e leve para assar.

Bolo de Queijo

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 50 g de queijo ralado (marca VACA)
- 180 ml de Leite integral
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha junto com o queijo ralado e intercalando com o leite, por último coloque o fermento.
5. Leve para assar.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Chocolate Crocante

Ingredientes

- 3 ovos
- 270 g de Açúcar
- 150 de margarina
- 180 ml de Leite
- 250 g de Farinha de Trigo
- 75 g de Chocolate em Pó
- 12 g de Fermento
- 60 g de Castanha pra dá uma crocancia

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha junto com o chocolate em pó e intercalando com o leite, acrescente a castanha e o fermento.
5. Leve para assar.

Cenoura

Ingredientes

- 03 Ovos
- 140ml de óleo
- 300g de açúcar
- 380g de cenoura picada
- 270g de farinha sem fermento
- 15g de fermento

Modo de Preparo

1. Coloque no liquidificador todo os ingredientes menos a farinha e o fermento, deixa bater por uns 5 a 7 minutos, coloque em um bowl e misture a farinha aos poucos de baixo para cima, acrescente o fermento e leve ao forno a 180°C.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Romeu e Julieta

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 50 g de queijo ralado (marca da VACA)
- 180 ml de Leite integral
- 100 g de goiabada
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha junto com o queijo ralado e intercalando com o leite, por último coloque o fermento.
5. Após despechar na fôrma coloque os pedaços de goiabada.
6. Leve para assar.

Erva Doce

Ingredientes

- 03 Ovos
- 150 g de margarina
- 270 g de açúcar
- 250 g de farinha de trigo
- 180 g de leite integral
- 1 colher de sopa de semente de erva doce
- 15g de fermento

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha intercalando com o leite, por último coloque o fermento e as sementes.
5. Leve para assar.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Maçã

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 1 Maçã picada
- 180 ml de Leite integral
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha junto, intercalando com o leite, por último coloque o fermento e a maçã picadas.
5. Leve para assar.

DICA

- Também optar por pêra ou damascos seco.

Cenoura com chocolate

Ingredientes

- 03 Ovos
- 140ml de óleo
- 300g de açúcar
- 380g de cenoura picada
- 270g de farinha sem fermento
- 45 g de chocolate em pó 50%
- 15g de fermento

Modo de Preparo

1. Coloque no liquidificador todo os ingredientes menos a farinha e o fermento, deixa bater por uns 5 a 7 minutos, coloque em um bowl e misture a farinha aos poucos de baixo para cima, acrescente o fermento;
2. Separe 1/4 da massa e acrescente o chcolate em pó;
3. Coloque na fôrma a massa de cenoura e despeje aos poucos e aleatorio a massa de chocolate.
4. leve ao forno a 180°C.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Bolo de Capim Limão

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de chá de Capim Limão
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha junto, intercalando com o chá,
5. Leve para assar.

DICA

- pode fazer com outros tipos de chás.

Banana com Canela

Ingredientes

- 03 Ovos
- 150 g de margarina
- 270 g de açúcar
- 250 g de farinha de trigo
- 180 g de leite integral
- 1 colher de sopa de canela
- 200 g de banana picada
- 15g de fermento

Modo de Preparo

1. Peneire todos os secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha intercalando com o leite, por último coloque o fermento, a canela e as bananas picadas.
5. Leve para assar.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Banana Sem Farinha de Trigo

Ingredientes

- 200 g de açúcar demerara
- 120 ml de óleo de milho
- 200 g de banana amassada
- 270 g de aveia em flocos finos
- 3 g de canela
- 15 g de fermento
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

1. Coloque na batedeira o açúcar, o óleo e os ovos e bata até virar um creme;
2. Acrescente todos os outros ingredientes e bata por mais uns 10 minutos até que tudo bem misturado;
3. Coloque em uma fôrma untada e leve ao forno.

Queijo com Coco

Ingredientes

- 03 Ovos
- 150 g de margarina
- 270 g de açúcar
- 250 g de farinha de trigo
- 180 g de leite integral
- 50 g de queijo ralado
- 100 g de coco ralado fresco
- 15g de fermento

Modo de Preparo

1. Peneire todos os secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha intercalando com o leite, por último coloque o fermento, o queijo ralado e o coco.
5. Leve para assar.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Bolo de Tangerina

Ingredientes

- 450 g de tangerinas Verona s/ casca
- 2 ovos
- 240 ml de óleo
- 360 g de açúcar
- 280 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento

Modo de Preparo

1. Coloque no liquidificador os ovos, o óloe, o açúcar a tangerina e deixe bater muito bem.
2. Transfira para o bowl e coloque a farinha aos porucos com o fouet
3. Coloque o fermento por ultimo.
4. Coloque na fôrma untada e leve ao forno.

Bolo de Abacaxi

Ingredientes

- 3 ovos
- 150 g de manteiga
- 270 g de açúcar
- 50 g de coco ralado
- 180 ml de suco de abacaxi
- 250 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento em pó
- 175 g de abacaxi cortado em cubos

Modo de Preparo

1. Na batedeira coloque para bater o açúcar e a margarina.
2. Acrescente os ovos e deixe bater por mais 7 minutos.
3. Retire da batedeira e coloque a farinha intercalando com o suco.
4. Coloque o fermento, o abacaxi em cubos e o coco.
5. Leve para assar na fôrma untada.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Bolo de Goiaba

Ingredientes

- 3 ovos
- 150 g de manteiga
- 270 g de açúcar
- 180 ml de leite integral
- 250 g de farinha de trigo
- 60 g de goiaba descascada (1 goiaba)
- 15 g de fermento em pó
-

Modo de Preparo

1. Na batedeira coloque para bater o açúcar e a margarina.
2. Acrescente os ovos e deixe bater por mais 7 minutos.
3. Bata no liquidificador o leite com a goiaba (se quiser pode passar na peneira para tirar as semente)
4. Com o creme ja lisisnho, vamos acrescentar a farinha e intercalando com o liquido.
5. Por ultimo coloque o fermento.
6. Leve para assar na fôrma untada.

Maçã com Canela

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 1 Maçã picada
- 180 ml de Leite integral
- 15g de canela em pó
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
4. Desligue a batedeira e coloque a farinha junto, intercalando com o leite, por último coloque o fermento, a maçã picadas e a canela.
5. Leve para assar.