RECEITAS DOS CASEIRINHOS

RECEITAS COMPLETAS







Olá me chamo Daiane!

Olá! se tem algo que eu acredito é que bolo caseiro tem o poder de aquecer o coração.

Criei essa coleção com muito carinho, pensando nas receitas que mais fazem sucesso na cozinha da gente, aquelas que têm cheiro de aconchego, sabor de infância e que vendem feito água quando feitas com amor.

Os bolos que você vai encontrar aqui são simples de preparar, com ingredientes acessíveis, e pensados tanto para quem faz para a família quanto para quem quer transformar a confeitaria em renda.

Com textura macia, coberturas cremosas e um visual de dar água na boca, esses bolos foram testados, aprovados e organizados para você ter praticidade e muito resultado.

Espero que você aproveite cada página, cada fornada... e que essas receitas façam parte de momentos doces por aí!



Esses bolos são muito especiais. Além das receitas serem cuidadosamente selecionadas, são extremamente práticas, rápidas e deliciosas de preparar.

A proposta aqui é trazer variações incríveis de sabores, com massas fofinhas, coberturas cremosas e aquele visual que encanta logo no primeiro olhar. Tudo isso com ingredientes simples, do jeitinho que a gente gosta sem complicação.

Meu objetivo é facilitar sua produção e te ajudar a vender mais com menos esforço. Com essas receitas prontas, você ganha tempo para focar no que realmente importa: crescer o seu negócio e conquistar ainda mais clientes.

Os bolos dessa coleção são perfeitos para vendas em pedaços, para servir em casa ou até mesmo para montar kits e combos. Use a sua criatividade e prepare-se para ouvir muitos elogios!



índice

Revelando a massa preguiçosa

Receita 5
Preparo 6
Preparo 2 7

12 sabores Lucrativos

Formigueiro 25
Mesclado 26
Chocolate 27
Fubá 28
Banana 29
Banana com canela 30
Canela 31
RLeite ninho 32
Coco 33
Maracujá 34
Limão 35
Basica 1 Bolo 36

Utensílios usados

Cada bolo será assado em uma forma de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura. Ajuste a quantidade de massa de acordo com o número de bolos que deseja preparar.



Fôrma usada foi a de 16



Liquidificador



Fouet



Forno



RECOMENDO COMPRAR NA SHOPEE;

ESSA FORMA RENDE 4 BOLOS DA VOVÓ ULTILIZANDO A MASSA PREGUIÇOSA

INGREDIENTES USADOS

RECEITA MASSA BÁSICA PARA 5 BOLOS DE 19CM DE DIÂMETRO



1.10 OVOS (500G)
2.800G DE AÇÚCAR
3.450G DE ÓLEO
4.535ML DE LEITE
5.800G DE FARINHA
6.35G DE FERMENTO

CUSTO TOTAL MASSA BÁSICA QUE RENDEM 4 BOLOS DE 16CM DIÂMETRO = R$8,21



RECOMENDO COMPRAR NA SHOPEE;

ESSA FORMA RENDE 4 BOLOS DA VOVÓ ULTILIZANDO A MASSA PREGUIÇOSA

massa básica - (rendem 4 bolos de 16Cm de diâmetro por 8cm de altura)

Ingredientes



- 6 ovos – R$2,10 480g de açúcar – R$1,20 300ml de óleo – R$2,23
- 320ml de leite – R$1,22 480g de
- farinha de trigo – R$1,19 20g de
- fermento – R$0,27
-
-

Custo total da massa básica (rende 4 bolos): R$8,21
(Esse preço Varia de acordo com o seu estado)

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.
3. Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.
5. Adicione o fermento e misture suavemente.
6. Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.
7. Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.

Agora, vamos adicionar os sabores para fazer 12 bolos diferentes:

Formigueiro

Ingredientes



- Adicione 1/2 xícara de granulado à massa antes de assar.
  Custo adicional: R$1,00
-

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.
3. Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.
5. Adicione o fermento e misture suavemente.
6. Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.
7. Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.

Mesclado



- Separe 1/4 da massa e adicione 2 colheres de sopa de chocolate 50% cacau.
- Misture delicadamente para criar um efeito mesclado.
- Custo adicional: R$0,42
-

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.
3. Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.
5. Adicione o fermento e misture suavemente.
6. Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.
7. Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.

Chocolate

- **Adicione 4 colheres de sopa de chocolate 50% cacau à massa antes de assar. Custo adicional: R$0,84**



Modo de preparo

1. **Pré-aqueça o forno a 180°C.**
2. **Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.**
3. **Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.**
4. **Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.**
5. **Adicione o fermento e misture suavemente.**
6. **Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.**
7. **Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.**

Fubá

Ingredientes



- Substitua 480g de farinha de trigo por 320g de fubá e 160g de farinha de trigo.
  Custo adicional: R$1,08
-

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.
3. Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.
5. Adicione o fermento e misture suavemente.
6. Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.
7. Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.

Banana

Ingredientes



- Coloque calda de pudim no fundo da forma e adicione 2 bananas cortadas em rodelas sobre a calda.
  Custo adicional: R$1,20 (R$0,60 para a calda +
- R$0,60 para as bananas)

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.
3. Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.
5. Adicione o fermento e misture suavemente.
6. Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.
7. Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.

Banana com Canela

Ingredientes



- Adicione canela a gosto à massa
  Custo adicional: R$1,30

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.
3. Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.
5. Adicione o fermento e misture suavemente.
6. Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.
7. Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.

Leite Ninho

Ingredientes



- **ACRESCENTAR 8 COLHERES DE LEITE NINHO R$1,50 Custo adicional: R$0,10**
-

Modo de preparo

1. **Pré-aqueça o forno a 180°C.**
2. **Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.**
3. **Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.**
4. **Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.**
5. **Adicione o fermento e misture suavemente.**
6. **Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.**
7. **Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.**

Coco



Ingredientes

Bolo de Coco

Adaptação da Massa Básica: Substitua os 320 ml de leite por: 160 ml de leite de coco 160 ml de leite comum Reduza a farinha para 450 g e adicione 100 g de coco ralado. Dica adicional: Após assar, regue o bolo com leite condensado e polvilhe coco ralado por cima para um toque especial.

Modo de preparo

1. **Pré-aqueça o forno a 180°C.**
2. **Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.**
3. **Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.**
4. **Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.**
5. **Adicione o fermento e misture suavemente.**
6. **Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.**
7. **Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.**

Maracuja

Adaptação da Massa Básica: Substitua os 320 ml de leite por 320 ml de suco de maracujá concentrado. Adicione as sementes de maracujá à massa para um toque visual e de sabor. Dica adicional: Prepare uma calda com polpa de maracujá (incluindo as sementes), açúcar e um pouco de água. Ferva até engrossar e despeje sobre o bolo após assar.



Modo de preparo

1. **Pré-aqueça o forno a 180°C.**
2. **Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa.**
3. **Adicione o óleo e o leite, batendo bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.**
4. **Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, para que a massa fique homogênea.**
5. **Adicione o fermento e misture suavemente.**
6. **Divida a massa em 4 formas de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura, previamente untadas e enfarinhadas.**
7. **Asse os bolos por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que estejam dourados e que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.**

Conclusão: Custo Final dos Sabores

Custos finais

- **Formigueiro: R$8,21 + R$1,00 = R$9,21**
- **Mesclado: R$8,21 + R$0,42 = R$8,63**
- **Chocolate: R$8,21 + R$0,84 = R$9,05**
- **Fubá: R$8,21 + R$1,08 = R$9,29**
- **Banana: R$8,21 + R$1,20 = R$9,41**
- **Banana com Canela: R$8,21 + R$1,30 = R$9,51**
- **Canela: R$8,21 + R$0,10 = R$8,31**
- **Leite Ninho: R$8,21 + R$1,50 = R$9,71**
- **Coco: R$8,21 + R$3,90 = R$12,11**
- **Maracujá: R$8,21 + R$0,81 = R$9,02**



Forma:

Cada bolo será assado em uma forma de 16 cm de diâmetro por 8 cm de altura. Ajuste a quantidade de massa de acordo com o número de bolos que deseja preparar.

Considerações Finais:

Lembre-se de ajustar os custos conforme os preços dos insumos na sua cidade e calcular o valor total de produção somando os custos de ingredientes, energia e embalagem.

MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS

Aposto que você já deve ter ouvido ou falado frases como essas: "Lave as mãos depois de ir ao banheiro e antes de comer!" ou "Limpe o seu quarto!" ou "Não jogue lixo no chão!", dentre várias outras. Pois é, desde crianças somos instruídos a cuidar da limpeza de nosso próprio corpo e do ambiente onde vivemos. Muitas vezes isso parece chato e sem necessidade, e às vezes até acabamos por não dar atenção a atitudes higiênicas em nosso dia-a-dia. O problema é que essas atitudes podem fazer grande diferença na nossa saúde e na das pessoas ao nosso redor.

Manter apenas as mãos limpas não basta. É importante que os alimentos sejam lavados corretamente. Além de todos os cuidados com a higiene pessoal e dos próprios alimentos, manter o ambiente limpo também é importante. O local de armazenamento dos alimentos deve ser limpo, seco, fresco e sem contato com animais e insetos. Os alimentos devem ser guardados bem fechados.

É importante tomar alguns cuidados ao se manusear e conservar os alimentos, evitando-se doenças causadas por contaminação alimentar. As contaminações comuns podem ser de substâncias químicas, microrganismos ou resíduos de objetos e insetos. Para reduzir e impedir os riscos disso acontecer há algumas práticas que devem ser incorporadas à rotina e transformadas em hábito, especialmente antes e durante o preparo de alimentos:

- Lavar as mãos adequadamente;
- Evitar tossir e espirrar próximo aos alimentos;
- Manter animais longe da cozinha;
- Lavar os utensílios adequadamente;
- Prender o cabelo se necessário;
- Manter as unhas curtas;
- Manter o ambiente higienizado.
- Mantenha a cozinha sempre limpa, sem restos alimentares no chão, na pia, na mesa ou no fogão;

- Retire sempre o lixo, não deixe acumular, e mantenha os recipientes fechados;
- Utilize apenas panos de prato limpos; se estiverem sujos, lave-os;
- Higienize a geladeira e o freezer duas vezes por mês.

Não deixe restos de comida e bebida caídos. Verifique seu bom funcionamento.



CASEIRINHO DE BAUNILHA COM OREO

INGREDIENTES

- 6 ovos grandes
- 420 g de açúcar
- 1 colher de sopa de essência baunilha
- 300 g de farinha de trigo com fermento peneirada
- 200 ml de leite líquido
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal



MODO DE PREPARO

- Bata as gemas com o açúcar na batedeira com o globo até virar um creme fofo e leve.
- Depois adicione o leite e bata.
- Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo peneirada com o fermento e o sal, incorpore aos poucos e vá misturando com a ajuda de uma espátula.
- Por último coloque esta mistura em uma vasilha grande, lave e enxugue bem a batedeira para bater as claras em neve, depois de estar bem firme, acrescente as claras na primeira massa e misture delicadamente com a ajuda de um fuê.

INGREDIENTES COBERTURA



- 3 latas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 100 g de leite em pó
- 12 biscoitos oreo
- 100 g de chantily
- 30 g de leite em pó

MODO DE PREPARO

- Dissolva o leite em pó no leite condensado, leve para o fogo o recheio dos biscoitos, o creme de leite, leite em pó e o leite condensado, mexa até ponto de recheio, caindo em blocos, desligue o fogo e deixe esfriar, quando totalmente frio, bata o chantily bem gelado com os 30g de leite em pó e depois misture delicadamente ao recheio.
- Depois só colocar em saco de confeitar e decorar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore.
RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira

CASEIRINHO DE BAUNILHA COM OREO

INGREDIENTES

- 6 ovos grandes
- 420 g de açúcar
- 1 colher de sopa de essência baunilha
- 300 g de farinha de trigo com fermento peneirada
- 200 ml de leite líquido
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal



MODO DE PREPARO

- Bata as gemas com o açúcar na batedeira com o globo até virar um creme fofo e leve.
- Depois adicione o leite e bata.
- Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo peneirada com o fermento e o sal, incorpore aos poucos e vá misturando com a ajuda de uma espátula.
- Por último coloque esta mistura em uma vasilha grande, lave e enxugue bem a batedeira para bater as claras em neve, depois de estar bem firme, acrescente as claras na primeira massa e misture delicadamente com a ajuda de um fuê.

INGREDIENTES COBERTURA

- 3 latas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 100 g de leite em pó
- 12 biscoitos oreo
- 100 g de chantily
- 30 g de leite em pó



MODO DE PREPARO

- Dissolva o leite em pó no leite condensado, leve para o fogo o recheio dos biscoitos, o creme de leite, leite em pó e o leite condensado, mexa até ponto de recheio, caindo em blocos, desligue o fogo e deixe esfriar, quando totalmente frio, bata o chantily bem gelado com os 30g de leite em pó e depois misture delicadamente ao recheio.
- Depois só colocar em saco de confeitar e decorar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore.
RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira

CASEIRINHO DE BAUNILHA COM OREO

INGREDIENTES

- 6 ovos grandes
- 420 g de açúcar
- 1 colher de sopa de essência baunilha
- 300 g de farinha de trigo com fermento peneirada
- 200 ml de leite líquido
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal



MODO DE PREPARO

- Bata as gemas com o açúcar na batedeira com o globo até virar um creme fofo e leve.
- Depois adicione o leite e bata.
- Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo peneirada com o fermento e o sal, incorpore aos poucos e vá misturando com a ajuda de uma espátula.
- Por último coloque esta mistura em uma vasilha grande, lave e enxugue bem a batedeira para bater as claras em neve, depois de estar bem firme, acrescente as claras na primeira massa e misture delicadamente com a ajuda de um fuê.

INGREDIENTES COBERTURA

- 3 latas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 100 g de leite em pó
- 12 biscoitos oreo
- 100 g de chantily
- 30 g de leite em pó



MODO DE PREPARO

- Dissolva o leite em pó no leite condensado, leve para o fogo o recheio dos biscoitos, o creme de leite, leite em pó e o leite condensado, mexa até ponto de recheio, caindo em blocos, desligue o fogo e deixe esfriar, quando totalmente frio, bata o chantily bem gelado com os 30g de leite em pó e depois misture delicadamente ao recheio.
- Depois só colocar em saco de confeitar e decorar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore.
RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira

CASEIRINHO SURPRESINHA SALGADO

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de linguiça calabresa
- 1 gema



MODO DE PREPARO

- Corte a linguiça calabresa em cubinhos e leve para fritar, reserve.
- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturara todos ingredientes.
- Coloque metade da linguiça calabresa na massa e misture, reserve a outra metade para jogar por cima.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos e depois decore com o restante da linguiça calabresa frita.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.

CASEIRINHO RED VELVET

INGREDIENTES

- 275 g farinha de trigo
- 20 g de cacau em pó
- 200 g de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- ½ colher de sopa de vinagre branco (maçã ou álcool)
- 50 ml de Leite líquido
- 2 ovos
- 50 ml de óleo de girassol ou de milho
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- ½ colher de sopa de corante em gel alimentício vermelho
- 100 g de manteiga a temperatura ambiente
- 100 g de iogurte puro ou grego



MODO DE PREPARO

- Misture por até 5 minutos o vinagre branco e o leite liquido até talhar e formar o buttermilk, reserve e em seguida misture a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, fermento e o bicarbonato de sódio.
- Misture os ovos e o óleo ao leite talhado.
- Misture ao leite a essência de baunilha e o corante.
- Adicione na batedeira a manteiga e o iogurte e bata.
- Acrescente por último o leite e as outras misturas.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 20 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 75 g de leite em pó



CASEIRINHO RED VELVET

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo na panela até dar ponto de recheio firme, desligue o fogo e deixe esfriar coberto com plástico filme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com farelo de bolo ou glitter vermelho.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.





CASEIRINHO RED VELVET

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo na panela até dar ponto de recheio firme, desligue o fogo e deixe esfriar coberto com plástico filme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com farelo de bolo ou glitter vermelho.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO CHOCORED

INGREDIENTES

- 275 g farinha de trigo
- 20 g de cacau em pó
- 200 g de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- ½ colher de sopa de vinagre branco (maçã ou álcool)
- 50 ml de Leite líquido
- 2 ovos
- 50 ml de óleo de girassol ou de milho
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- ½ colher de sopa de corante em gel alimentício vermelho
- 100 g de manteiga a temperatura ambiente
- 100 g de iogurte puro ou grego



MODO DE PREPARO

- Misture por até 5 minutos o vinagre branco e o leite liquido até talhar e formar o buttermilk, reserve e em seguida misture a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, fermento e o bicarbonato de sódio.
- Misture os ovos e o óleo ao leite talhado.
- Misture ao leite a essência de baunilha e o corante.
- Adicione na batedeira a manteiga e o iogurte e bata.
- Acrescente por último o leite e as outras misturas.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA

- 250 g de chocolate nobre ao leite
- 395 g de leite condensado

CASEIRINHO CHOCORED

INGREDIENTES

- 275 g farinha de trigo
- 20 g de cacau em pó
- 200 g de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- ½ colher de sopa de vinagre branco (maçã ou álcool)
- 50 ml de Leite líquido
- 2 ovos
- 50 ml de óleo de girassol ou de milho
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- ½ colher de sopa de corante em gel alimentício vermelho
- 100 g de manteiga a temperatura ambiente
- 100 g de iogurte puro ou grego



MODO DE PREPARO

- Misture por até 5 minutos o vinagre branco e o leite liquido até talhar e formar o buttermilk, reserve e em seguida misture a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, fermento e o bicarbonato de sódio.
- Misture os ovos e o óleo ao leite talhado.
- Misture ao leite a essência de baunilha e o corante.
- Adicione na batedeira a manteiga e o iogurte e bata.
- Acrescente por último o leite e as outras misturas.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA

- 250 g de chocolate nobre ao leite
- 395 g de leite condensado



CASEIRINHO CHOCORED

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos. Coloque o chocolate derretido e o leite condensado no liquidificador e bata por uns 2 a 3 minutos e, leve para geladeira e deixe descansar em média de 3 horas mexendo de 30 em 30 min ou deixe descansar de um dia para outro, ideal para usar em bico de confeitar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com farelo de bolo ou glitter vermelho ou use a imaginação.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO CAPUCCINO

INGREDIENTES

- 3 unidades de ovos inteiros
- 150 g de açúcar refinado
- 100 ml de água morna filtrada
- 150 g de farinha de trigo
- 18 g de cacau black
- 05 g de fermento em pó



MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira os ovos com açúcar até dobrar de volume. Em seguida, adicione a água aos poucos e bata por mais 3 minutos.
- Desligue a batedeira, peneire a farinha com o cacau e adicione-os aos poucos com um fouet, de baixo para cima, até que a mistura fique homogênea.
- Em seguida, coloque o fermento em pó.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA

- 500 g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite
- 2 colheres de sopa de café solúvel
- 1 pitada de canela em pó
- 20 ml de água

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate picado no micro-ondas, dissolva o café solúvel em 10 ml de água e a canela em pó, acrescente junto ao creme de leite e misture.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com chocolate em pó e grãos de café.

RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO 4 LEITES

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Coloque nas formas de caseirinho e leve para assar no forno pré aquecido.

INGREDIENTES COBERTURA

- 790 g de leite condensado
- 400 g de creme de leite
- 100 g de leite em pó
- 200 g de leite de coco

MODO DE PREPARO

- Bata o leite em pó junto com o creme de leite no liquidificador depois leve tudo para panela, acrescenta o leite condensado e o leite de coco, ligue o fogo e mexa até dar o ponto de recheio bem firme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com leite em pó.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 copo de leite
- 3 ovos
- 1 e ½ copo de açúcar
- 1/2 copo de óleo
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de fermento



MODO DE PREPARO

- Untar uma assadeira com manteiga e trigo e pré-aquecer o forno.
- Bater os 4 primeiros ingredientes no liquidificador, colocar em uma vasilha e acrescentar o trigo, mexer bem e acrescentar o fermento mexendo apenas para incorporar bem, coloque na forma de caseirinho em forno médio por aproximadamente 40 minutos.

INGREDIENTES COBERTURA

- 2 latas de doce de leite cozido na panela de pressão (50 minutos após pegar pressão)
- 400g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até dar ponto de recheio firme, desligue o fogo e cubra com plástico filme e deixe descansar para uso.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com brigadeiro de doce de leite ou utilize a imaginação.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 120 g de manteiga
- 175 g de açúcar refinado
- 175 g de farinha de trigo
- 2 ovos grandes
- 10 g de fermento químico
- 125 ml de Leite líquido
- 10 g de Amido de milho
- uma pitada de sal
- 6 ml de essência de baunilha



MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga, os ovos e o açúcar na batedeira, numa vasilha separada mistura o amido de milho, farinha de trigo, fermento e sal.
- Despeje aos poucos a farinha intercalando com o leite em 3 etapas.
- Por último acrescente a baunilha.
- Coloque nas formas de caseirinhos e asse em forno pré aquecido.

INGREDIENTES COBERTURA

- 600g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo na panela até dar o ponto de recheio.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com glitter.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO SURPRESINHA DOCE

INGREDIENTES

- 170 g de manteiga sem sal
- 250 g de açúcar refinado
- 3 ovos médios
- 220 ml de leite integral
- 2 colheres de óleo de girassol
- 1 pitada de sal
- 20 g de fermento em pó
- 250 g de farinha de trigo
- 40 g de amido de milho



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e a manteiga (manteiga em ponto cremoso) na batedeira até que fique esbranquiçada em um creme fofinho, acrescente, aos poucos, o leite misturado com o óleo e os ovos.
- Com a batedeira em velocidade baixa acrescente, aos poucos, a farinha de trigo misturada com o amido de milho, o fermento e o sal.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES RECHEIO

- 600 g de leite condensado
- 300 g de creme de leite
- 200 g de uva

MODO DE PREPARO

- Misture o leite condensado e o creme de leite, leve ao fogo e aguarde o ponto de recheio firme, desligue o forno e cubra com plástico filme para usar após descansar

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore uvas cobertas ou pura.
RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de açúcar (200g).
- 200 g de manteiga
- 2 ovos.
- 3 colheres de sopa bem cheias de Nutella (150 g).
- 1 xícara de chá de leite (200 ml).
- 50 g de chocolate em pó 50% cacau (3 colheres de sopa).
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (250g).
- 1 pitada de sal.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20g).



MODO DE PREPARO

- Comece batendo em uma tigela o açúcar com o óleo e os ovos, por aproximadamente 2 minutos. Pode usar a batedeira ou liquidificador.
- Depois acrescente a Nutella, o chocolate e o leite e misture bem até completa dissolução.
- Em seguida adicione a farinha de trigo e o sal. E misture até a massa ficar lisa.
- Por último acrescente o fermento para bolo e misture delicadamente.
- Despeje na forma de caseirinho

INGREDIENTES COBERTURA

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 75 g de leite em pó

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo na panela até dar ponto de recheio firme, desligue o fogo e deixe esfriar coberto com plástico filme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com rajas de nutela
RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE NINHO COM MIRTILO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Coloque nas formas de caseirinhos e leve para assar no formo pré aquecido.

INGREDIENTES COBERTURA

- 600g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 3 colheres de sopa de pasta saborizante de mirtilo

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes para o fogo e deixe até ponto de recheio a ponto de bico, desligue o fogo.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com rajas de nutela ou utilize a imaginação.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO SENSAÇÃO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 xicara de nesquik



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo misturado com o nesquik e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Despeje nas formas de caseirinhos e leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos.

INGREDIENTES COBERTURA

- 600 g de leite condensado
- 300 g de creme de leite
- 30 g de Chocolate (chefe confeiteiro) 33%

MODO DE PREPARO

- Bata o chocolate com o creme de leite no liquidificador e leve ao fogo com leite condensado até ficar em ponto de recheio firme, use ainda morno para decorar

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore glitter rosa pink.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 170 g de manteiga sem sal
- 250 g de açúcar refinado
- 3 ovos grandes
- 220 ml de leite integral
- 2 colheres de óleo de girassol ou canola
- 1 pitada de sal
- 20 g de fermento em pó
- 250 g de farinha de trigo
- 40 g de amido de milho
- 150g de goiabada cortadas em cubos pequenos



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e a manteiga (manteiga em ponto cremoso) na batedeira até que fique esbranquiçada em um creme fofinho, acrescente, aos poucos, o leite misturado com o óleo e os ovos.
- Com a batedeira em velocidade baixa acrescente, aos poucos, a farinha de trigo misturada com o amido de milho e o fermento.
- Despeje o bolo nas formas dos caseirinhos e coloque pedaços de goiabada no bolo.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.
- Desenforme a massa com o bolo ainda morno.

INGREDIENTES COBERTURA

- 790 g de leite condensado
- 400 g de creme de leite
- 50 g de queijo ralado

CASEIRINHO ROMEU E JULIETA

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador todos os ingredientes e adicione tudo na panela e aguarde o ponto de recheio bem firme, desligue o fogo e reserve num pote coberto com plástico filme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com pedaços de goiabada.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE MORANGO

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar refinado (300g)
- ½ xícara de chá de água quente (100ml)
- 1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo (240g)
- ¾ xícara de chá de amido de milho (80g)
- ¼ xícara de chá de oléo (60g)
- 1 pitada de sal (3g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (13g)



MODO DE PREPARO

- Bata os ovos e o açúcar por uns 10 minutos até dobrar de volume no balão, depois acrescente todos os ingredientes e bata só até misturar, se preferir misture essa última parte na mão com fuê.
- Leve ao forno para assar na forma de caseirinho a 170 graus até a faca sair limpa.

INGREDIENTES COBERTURA DE MORANGO

- 1 e ½ lata de leite condensado
- 1 e ½ lata de creme de leite
- 1 colher de margarina
- 4 colheres de nesquik

MODO DE PREPARO

- Adicione o leite condensado, creme de leite e a margarina, misture tudo, depois adicione a gelatina, ligue o forno em temperatura média, após ferver desligue.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com morangos.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 200ml de leite
- 50 ml de sumo de maracujá
- 1 colher de sopa de fermento químico



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo misturado e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite misturado com o sumo do maracujá aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Despeja nas formas de caseirinhos e leve ao forno pré aquecido por 30 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES COBERTURA

- 600 g de leite condensado
- 300 g de creme de leite
- 300 g de chocolate nobre branco
- 150 ml de sumo de maracujá com caroço (bata tudo no liquidificador)
- gotas de corante amarelo

MODO DE PREPARO

- Em uma panela leve o leite condensado e o creme de leite, ligue o fogo e deixe em ponto de brigadeiro de enrolar, coloque o sumo do maracujá aos poucos e o corante se necessário e continue com o fogo ligado até voltar ao ponto de recheio, depois acrescente o chocolate branco derretido e misture, deixe esfriar coberto com plástico filme.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore caroços de maracujá.
RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO MORANGOROSKA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 xicara de nesquik



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo misturado com o nesquik e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Coloque nas formas de caseirinhos e leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos.

INGREDIENTES RECHEIO

- 1 e ½ lata de leite condensado
- 1 e ½ caixa de creme de leite
- 50ml de vodka

MODO DE PREPARO

- Adicione o leite condensado e o creme de leite ao fogo médio, até dar o ponto recheio, após adicionar a vodka.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com rajas de nutela e morangos.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO MORANGOROSKA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 xicara de nesquik



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo misturado com o nesquik e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Coloque nas formas de caseirinhos e leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos.

INGREDIENTES RECHEIO

- 1 e ½ lata de leite condensado
- 1 e ½ caixa de creme de leite
- 50ml de vodka

MODO DE PREPARO

- Adicione o leite condensado e o creme de leite ao fogo médio, até dar o ponto recheio, após adicionar a vodka.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com rajas de nutela e morangos.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO CROCANTE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 2 colheres de sopa de farelo de amendoim crocante



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo misturado e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, despeje os amendoins e misture pouco.
- Despeja nas formas de caseirinhos e leve ao forno pré aquecido por 30 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES RECHEIO

- 790g de leite condensado
- 400 g de creme de leite
- 150 g de amendoim crocante

MODO DE PREPARO

- Misture leite condensado e creme de leite em uma panela e ligue o fogo mexendo até ponto de recheio firme, desligue o fogo cubra o recheio e deixe esfriar, após frio acrescente o amendoim crocante.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com farelo de amendoim.
RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO PRESTÍGIO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 150 g de açúcar refinado
- 100 ml de água morna filtrada
- 20 g chocolate em pó 35%
- 150 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de fermento em pó



MODO DE PREPARO

- Bata bem o ovo e o açúcar até dobrar de volume.
- Acrescente a água morna aos poucos e bata por aproximadamente 1 minuto.
- Em seguida acrescente o chocolate em pó com a farinha de trigo já misturados com fuê, mexa de baixo para cima.
- Por último acrescente o fermento misture o mínimo possível, está pronto
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA DE COCO

- 3950 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50g de coco ralado em tiras grossas

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes. Leve ao fogo até ferver, quando começar a engrossar, desligue o fogo e reserve até esfriar para usar.

CASEIRINHO PRESTÍGIO

INGREDIENTES COBERTURA DE CHOCOLATE

- 280 g de leite líquido integral
- 35 g de leite em pó
- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 40 g de margarina (80% lipídios)
- 200 g de chocolate nobre ao leite
- 35 g de açúcar refinado
- 10 g de farinha de trigo
- 4 g de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador a farinha de trigo e o leite em pó com o leite líquido e adicione tudo na panela junto com os outros ingredientes e mexa misturando tudo até dissolver, ligue o fogo e mexa até começar a desgrudar do fundo, desligue o fogo, coloque em um bowl e cubra com plástico e deixe descansar 24h para usar.

MONTAGEM: Cubra os caseirinhos com a cobertura de coco e depois Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura de chocolate e decore com coco ralado.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO LAKA

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar refinado (300g)
- ½ xícara de chá de água quente (100ml)
- 1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo (240g)
- ¼ xícara de chá de amido de milho (80g)
- ¼ xícara de chá de óleo (60g)
- 1 pitada de sal (3g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (13g)



MODO DE PREPARO

- Bata os ovos e o açúcar por uns 10 minutos até dobrar de volume no balão, depois acrescente todos os ingredientes e bata só até misturar, se preferir misture essa última parte na mão com fuê.
- Leve ao forno para assar na forma de caseirinho a 170 graus até a faca sair limpa

INGREDIENTES RECHEIO

- 1e 1/2 lata de leite condensado gelado (600g)
- 1 e ½ caixinha de creme de leite gelado (300g)
- 5 colheres (de sopa) de leite em pó
- 1 colher (de sopa) de emulsificante
- 400g de chocolate branco laka

MODO DE PREPARO

- Coloque o chocolate branco em um recipiente de vidro e leve ao micro-ondas por 30 segundos, retire, mexa e coloque novamente por 30 segundos, repita esse processo até o chocolate derreter por completo.
- Você também pode derreter em banho maria.
- Coloque o leite condensado, o creme de leite, o emulsificante na batedeira, bata por 5 minutos.
- Adicione o leite em pó e chocolate derretido e bata mais alguns segundos. Está pronto para usar.
- Se preferir guarde um tempinho na geladeira antes de utilizar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com pedaços de chocolate laka.
RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO CHOCOTUDO

INGREDIENTES

- 85 g manteiga
- 125 g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 100 ml de leite integral
- 1 colher de sopa de óleo de girassol ou canola
- 10 g de fermento em pó
- 125 g de farinha de trigo
- 25 g de chocolate em pó black
- 20 g de amido de milho



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e a manteiga até ficar cremosa, esbranquiçada e fofo na batedeira com globo.
- Acrescente aos poucos leite com o óleo, o chocolate em pó black e os ovos.
- Misture a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento separados e depois acrescente ao bowl.
- Bata em velocidade baixa acrescentando aos poucos na batedeira
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas formas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA BRIGADEIRO GOURMET 55%

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 1colheres de sopa de chocolate 55%
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo no liquidificador e bata, depois acrescente na panela e leve ao fogo médio até soltar do fundo da panela, passe para um pote e cubra com plástico filme até esfriar para uso.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com rajas de nutela e morangos.
RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO NAPOLITANO

INGREDIENTES RECHEIO DE BRIGADEIRO GOURMET

- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 02 colheres de sopa de chocolate em pó 50%
- 75 g de chocolate em barra meio amargo (uso Melken)

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes para a panela, mexa até ponto de recheio mole, desligue e cubra com plástico filme deixe descansar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar em 2 sacos diferentes despeje a cobertura e decore de acordo com sua imaginação.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE PISTACHE

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar refinado (300g)
- ½ xícara de chá de água quente (100ml)
- 1 xícara de chá de farinha de trigo (150g)
- ¾ xícara de chá de amido de milho (80g)
- ¼ xícara de chá de óleo (60ml)
- 1 pitada de sal (3g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (13g)
- ½ xícara de cacau em pó (80g)



MODO DE PREPARO

- Bata os ovos e o açúcar por uns 10 minutos até dobrar de volume no balão, depois acrescente todos os ingredientes e bata só até misturar, se preferir misture essa última parte na mão com fuê.
- Leve ao forno para assar na forma de caseirinhos a 170 graus até a faca sair limpa.

INGREDIENTES RECHEIO CREME PISTACHE

- 2 colheres de sopa da pasta saborizante (gustosia)
- 1 e ½ caixas de creme de leite
- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 300ml de leite liquido
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes na panela e misture até dar ponto recheio de bico.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com pedaços de pistache.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

- 6 ovos
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de Cacau em Pó
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de rum



MODO DE PREPARO

- Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar por 5 minutos ou até dobrar de volume.
- Desligue a batedeira e adicione a farinha, o Cacau em Pó, o fermento e misture delicadamente.
- Despeje a massa nas forminhas de caseirinhos, leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
- Depois de frio, corte o miolo do caseirinho umedeça com o rum e coloque chantilly com poucos pedaços de cereja, depois cubra com a parte do bolo que tirou.
- Em seguida, cubra com o recheio coloque raspas do Chocolate e decore com as cerejas inteiras.

INGREDIENTES RECHEIO

- 600g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 100g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o creme de leite com leite condensado e deixe em ponto de recheio mole, desligue o fogo e acrescente o chocolate, misture bem.



CASEIRINHO FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES PARA COBERTURA E MONTAGEM

- 500 g de chantilly
- ½ xícara (chá) de cerejas picadas
- 200 g de Chocolate Meio Amargo
- Cerejas inteiras para decorar

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore raspas de chocolate e cereja.

RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.



CASEIRINHO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar refinado (300g)
- ½ xícara de chá de água quente (100ml)
- 1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo (240g)
- ¼ xícara de chá de amido de milho (80g)
- ¼ xícara de chá de óleo (60g)
- 1 pitada de sal (3g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (13g)



MODO DE PREPARO

- Bata os ovos e o açúcar por uns 10 minutos até dobrar de volume no balão, depois acrescente todos os ingredientes e bata só até misturar, se preferir misture essa última parte na mão com fuê.
- Leve ao forno para assar na forma de caseirinho a 170 graus até a faca sair limpa.

INGREDIENTES COBERTURA DE AMENDOIN

- 1 e ½ lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 e ½ caixa de creme de leite sem soro
- 8 paçocas (5 para cobertura e 3 para decoração)

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque 1 lata de leite condensado, 150 ml de leite, 3 colheres (sopa) de amido de milho, ½ colher (chá) de essência de baunilha e leve ao fogo médio até engrossar. Retire do fogo.
Transfira o creme para uma batedeira e bata. Com a batedeira ainda ligada adicione a lata de creme de leite sem soro, 5 paçocas e bata bem até formar um creme homogêneo.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com paçoca.
RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE KINDER BUENO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 3 colheres de sopa de chocolate



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar. Separe metade da massa do bolo e acrescente 3 colheres de sopa de chocolate na outra metade e misture com fuê.
- Coloque nas formas dos caseirinhos e leve ao forno pré aquecido.

INGREDIENTES COBERTURA

- 150 gramas de avelãs torradas
- 8 quadrados de chocolate branco
- 1 xícara de açúcar (160 gramas)
- ½ xícara de óleo (120 mililitros)
- 1 xícara de leite (240 mililitros)
- 2 colheres de sopa de maisena
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

CASEIRINHO DE KINDER BUENO

MODO DE PREPARO

- Em um processador de alimentos, despeje as avelãs e o açúcar e triture tudo até obter uma pasta.
- Em seguida, adicione o óleo, a essência de baunilha, a maisena e o sal. Volte a bater
- Adicione o leite e o chocolate branco. Não se esqueça que pode substituir o chocolate branco por outro de sabor mais intenso e adaptar a receita de creme de Kinder ao seu gosto.
- Bata até formar uma mistura cremosa.

Dica: Se quiser um creme mais consistente, leve esta mistura ao fogo e fique mexendo por 10-15 minutos ou até engrossar na consistência do seu agrado.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com chocolate kinder bueno.

RENDIMENTO: 4 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 100 g de cenoura
- 160 ml de óleo
- 3 ovos
- 240 g de açúcar refinado
- 190 g de farinha de trigo sem fermento
- 8 g de fermento

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, acrescente a cenoura cortada em cubos. Bata com o óleo e o açúcar e bata por 5 minutos até ficar homogênea. Acrescente aos poucos a farinha de trigo e por último o fermento.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar numa assadeira untada de 20 cm de diâmetro por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.
- Desenforme a massa com o bolo ainda morno.



INGREDIENTES RECHEIO

- 280 g de leite líquido integral
- 35 g de leite em pó
- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 40 g de margarina (80% lipídios)
- 200 g de chocolate nobre ao leite
- 35 g de açúcar refinado
- 10 g de farinha de trigo
- 4 g de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Dissolva a farinha de trigo com o leite. Adicione tudo na panela e mexa até que comece a desgrudar do fundo, desligue o fogo, cubra o recheio com papel plástico filme e leve a geladeira por 24h.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com raspas de chocolate.
RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE KIT KAT

INGREDIENTES

- 85 g manteiga
- 125 g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 100 ml de leite integral
- 1 colher de sopa de óleo de girassol ou canola
- 10 g de fermento em pó
- 125 g de farinha de trigo
- 25 g de chocolate em pó black
- 20 g de amido de milho



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar e a manteiga até ficar cremosa, esbranquiçada e fofo na batedeira com globo.
- Acrescente aos poucos leite com o óleo, o chocolate em pó black e os ovos.
- Misture a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento separados e depois acrescente ao bowl.
- Bata em velocidade baixa acrescentando aos poucos na batedeira.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar nas forminhas de caseirinhos por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar.

INGREDIENTES COBERTURA

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 100g de chocolate em pó 50%
- 50g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

- Dissolva o chocolate em pó em uma pequena quantiade de leite condensado, coloque na panela todos os ingredientes menos o chocolate em barra, misture até o recheio em ponto de bico, por último acrescentar o chocolate em barra picado e misture até dissolver, reserve e espere esfriar.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore com pedaços de kit kat.
RENDIMENTO: 2 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DUETO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó 33% cacau



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar.
- Despeja metade da massa nas formas e a outra metade acrescente chocolate em pó a 33% e misture levemente com o fuê até misturar a massa.
- E despeje em cima da passa branca.

INGREDIENTES COBERTURA BAUNILHA CREMOSO

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes, leve ao fogo e aguarde ponto de recheio, desligue o fogo e cubra com plástico filme, deixe descansar para uso.

CASEIRINHO FORMIGUEIRO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xicaras de farinha de trigo
- 250g de margarina
- 2 xicaras de açúcar
- 250ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 50g de granulado de chocolate



MODO DE PREPARO

- No bowl bata as claras dos ovos em neve, depois acrescente a gema e bata novamente para tirar o cheiro, coloque o açúcar e a margarina e bata aproximadamente 2 minutos, coloque a farinha de trigo e bata por 2 minutos, vá acrescentando o leite aos poucos e batendo, por fim acrescente o fermento e bata bem pouco, apenas para misturar. Despeje o granulado e misture com o garfo.

INGREDIENTES COBERTURA

- 4 gemas de ovo
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 200 ml de leite

CASEIRINHO LIGHT

INGREDIENTES

- 1 laranja grande (sem sementes)
- 6 ovos grandes
- 250 g de farinha de amêndoas fina
- 1/4 xícara (chá) de adoçante xilitol
- 1 colher (chá) essência de baunilha
- 1 colher (chá) fermento em pó
- Pitada de sal



MODO DE PREPARO

- Cozinhe a laranja por 10 minutos em água fervente, isso ajuda a retirar a acidez;
- Depois corte a laranja e 4 pedaços (retire as sementes) e bata no processador por 3 min, ou no liquidificador até obter um purê;
- Separadamente bata os ovos com o adoçante, a baunilha e uma pitada de sal;
- Transfira a mistura de ovos para o liquidificador e bata até formar uma massa homogênea;
- Por último, adicione a farinha e por último o fermento. Misture até ficar homogêneo;
- Despeje dentro das forminhas de caseirinhos, previamente untada com manteiga e enfarinhada com farinha de amêndoa;
- Leve para assar em forno pré aquecido a 180° graus por 30-40 min ou até que o palito saia limpo (famoso truque do palitinho).

INGREDIENTES COBERTURA

- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 30 gotas de adoçante
- 7 colheres de cacau em pó (de 50% a 100%)
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- Chocolate granulado (opcional)

CASEIRINHO LIGHT

INGREDIENTES

- 1 laranja grande (sem sementes)
- 6 ovos grandes
- 250 g de farinha de amêndoas fina
- 1/4 xícara (chá) de adoçante xilitol
- 1 colher (chá) essência de baunilha
- 1 colher (chá) fermento em pó
- Pitada de sal



MODO DE PREPARO

- Cozinhe a laranja por 10 minutos em água fervente, isso ajuda a retirar a acidez;
- Depois corte a laranja e 4 pedaços (retire as sementes) e bata no processador por 3 min, ou no liquidificador até obter um purê;
- Separadamente bata os ovos com o adoçante, a baunilha e uma pitada de sal;
- Transfira a mistura de ovos para o liquidificador e bata até formar uma massa homogênea;
- Por último, adicione a farinha e por último o fermento. Misture até ficar homogêneo;
- Despeje dentro das forminhas de caseirinhos, previamente untada com manteiga e enfarinhada com farinha de amêndoa;
- Leve para assar em forno pré aquecido a 180° graus por 30-40 min ou até que o palito saia limpo (famoso truque do palitinho).

INGREDIENTES COBERTURA

- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 30 gotas de adoçante
- 7 colheres de cacau em pó (de 50% a 100%)
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- Chocolate granulado (opcional)

CASEIRINHO SEM GLUTÉM E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 banana-nanica bem madura (100g)
- 1/3 de xícara (chá) de óleo de coco (em estado líquido)
- 1/3 de xícara (chá) de uvas-passas escuras
- 85 g de coco ralado fino (sem açúcar)
- 2 colheres (sopa) de amendoim torrado (sem sal e sem pele)
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- Fubá para polvilhar



MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata os ovos por 2 minutos (para evitar o gosto desagradável).
- Acrescente a banana e liquidifique até virar um creme.
- Adicione o óleo de coco e as passas e bata até ficar homogêneo.
- Ainda batendo, junte o coco e o amendoim e bata por mais 1 minuto.
- Por fim, agregue o fermento e bata só o tempo de misturar.
- Despeje em fôrma de caseirinho
- Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 25 minutos ou até dourar e firmar (faça o teste do palito).

INGREDIENTES COBERTURA

- 1 xícara (chá) de leite de soja em pó
- 1/2 xícara (chá) de adoçante culinário
- 1 colher (sopa) de cacau em pó

MODO DE PREPARO

- Junte o leite em pó, o adoçante e o cacau em um recipiente que pode ser levado ao micro-ondas e misture bem com uma colher.
- Acrescente água, entre 100 e 150 ml, e mexa bem.
- Prove um pouquinho para saber se a proporção de ingrediente está boa. A consistência deve lembrar a de cobertura de bolo.
- Leve ao micro-ondas por 5 minutos, parando na metade do tempo para mexer.

MONTAGEM: Coloque o bico 1 M ou perlê na manga de confeitar, despeje a cobertura e decore glitter ou use a imaginação.
RENDIMENTO: 3 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE BACON

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de bacon
- 1 gema



MODO DE PREPARO

- Corte o bacon em cubinhos e leve para fritar, reserve.
- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturara todos ingredientes.
- Coloque metade do bacon na massa e misture, reserve a outra metade para jogar por cima.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos e depois decore com o restante do bacon frito.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de peito de peru
- 1 gema



MODO DE PREPARO

- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturar todos ingredientes.
- Coloque metade de peito de peru na massa e misture, reserve a outra metade para jogar por cima.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos e depois decore com o restante do peito de peru.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE CARNE DO SOL

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de carne do sol
- 1 gema
- Salsa a gosto
- Coentro a gosto
- Cebolinha a gosto



MODO DE PREPARO

- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturar todos ingredientes.
- Coloque a carne do sol frita, quentro, a salsa e a cebolinha na massa e misture.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar e polvilhe orégano.

DICA: Caso você não encontre Carne do Sol por ser um produto regional, pode substiuir por charque (carne seca).

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.

VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.

CASEIRINHO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 150 ml de óleo (2 xícaras)
- 150 g de margarina
- 200 g de açúcar (10 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote de queijo ralado)
- 10 g de sal (2 colheres de chá rasa)
- 700 ml de leite morno (2 copos duplos)
- 20 g de fermento biológico (2 colheres de sopa)
- 800 g de farinha de trigo (6 xícaras de farinha de trigo)
- 400 g de frango cozido e desfiado
- 1 gema
- Salsa a gosto
- Orégano



MODO DE PREPARO DO FRANGO

- Corte o peito de frango, lave com vinagre, tempere com alho e sal, leve ao fogo na panela de pressão com os temperos, tomate, cebola e quentro, refogue, depois acrescente um 300ml de água e deixe na panela de pressão por 20 minutos depois da pressão.
- Deixe esfriar e balance a panela ainda fechada para o frango desfiar.
- Escorra a água e utilize o frango com caseirinho.

MODO DE PREPARO

- No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, os ovos, a margarina e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, depois acrescente o queijo ralado e o fermento bata por mais 1 minuto, e por fim acrescente a farinha de trigo e o sal mexa com um fuê até misturar todos ingredientes.
- Coloque o frango cozido, orégano e a salsa na massa e misture.
- Coloque em 6 formas de 250 g de caseirinhos.
- Leve ao forno até dourar e faça o teste da faca para ver o ponto correto de tirar.
- Assim que tirar do forno ainda quente pincele a gema com pincel para dourar e polvilhe orégano.

RENDIMENTO: 6 caseirinhos de 250g cada.
VALIDADE: 2 dias em temperatura ambiente e 5 dias em geladeira.

FORNECEDORES

Polpas de Frutas – Marca Oba Oba - @distribuidorasolfoodservice
Chocolate em Pó - @chefconfeiteiro
Chocolate Barra- Melken, Sicao, Genuine, Norcau
Cortador de Brownie – Caparroz - @santeqstore
Batedeira – Philips Planetária PHP 500 Turbo 12 Velocidades
Forno Modelo PRP 004- @santeqstore, Cupom de Desconto - COMEMORE
Panela Mexedora Amadinha - @santeqstore, Cupom de 5% Desconto – COMEMORE
Dolmã e Vestimenta - @bule.atelie
Pasta Saborizante - @gustosiamec3
Manteiga - Itacolomy, Natural da Vaca
Farinha de Trigo – Finna, dona |Maria (Sem Fermento)
Açúcar- Refinado União
Açúcar Impalpável- Mix
Fermento Químico- Dr Okther
Leite Condensado- Moça, Itambé, Camponesa
Creme Culinário Ourolac - @distribuidorasolfoodservice
Corante em gel- Mago, Mix e ice Berg
Desmoldante – Pró 100
Embalagem Fornéavel - @ecopack, @sulformas
Bico 1A para decoração
Bico 1M para decoração
Bico Pétala para decoração
FORMAS FORNEAVÉIS - www.galvanoteck.com.br
https://www.instagram.com/galvanotekembalagens/
FORMAS DE ALUMÍNIO - www.lojascaparroz.com.br
https://www.instagram.com/caparrozformas
FORMA FORNÉAVEL PAPELÃO www.sulformas.com.br,
www.ecopackpro.com/produtos
https://www.instagram.com/ecopackbrasil/ ,
https://www.instagram.com/sulformas/

FORNECEDORES

FORNO SANTEQ - Santeq.com.br
https://www.instagram.com/santeqstore/ CUPOM DE DESCONTO COMEMORE
MANGA DE CONFEITAR - Lojassantoantonio.com.br
https://www.instagram.com/lojasantoantonio
ESPATULA - www.lojasantoantonio.com.br
https://www.instagram.com/lojasantoantonio
BATEDEIRA Philco modelo 500 php, 11velocidades,mais turbo
https://philco.com.br/
https://www.instagram.com/philcobrasil/
LIQUIDIFICADOR - https://philco.com.br/
www.instagram.com/philcobrasil



TABELA DE GRAMAGEM

Padrão de medidas			
PRODUTO	*UNIDADE DE MEDIDA*	*MEDIDOR*	*EQUIVALÊNCIA*
Manteiga/Margarina	g	xícara (chá)	200g
Manteiga/Margarina	g	colher (sopa)	12g
Ovos	g	unidade	50g
Farinha de trigo	g	xícara (chá)	120g
Farinha de trigo	g	colher (sopa)	20g
Fermento Químico	g	colher (chá)	3g
Fermento Químico	g	colher (sopa)	10g
Leite em pó	g	xícara (chá)	100g
Leite em pó	g	colher (sopa)	10g
Óleo/Azeite doce	ml	xícara (chá)	220 ml
Óleo/Azeite doce	ml	colher (chá)	12ml
Sal	g	pitada	3g
Sal	g	colher (chá)	6g
Açúcar	g	xícara (chá)	200g
Açúcar	g	colher (chá)	15g
Açúcar mascavo	g	colher (sopa)	15g
Queijo Parmesão ralado	g	xícara (chá)	100g
Água / Leite Liquido	ml	xícara (chá)	220ml
Água / Leite Liquido	ml	colher (sopa)	15 ml
Chocolate em pó	g	xícara (chá)	150g
Chocolate em pó	g	colher (sopa)	15g
Chocolate em gotas	g	1 xícara (chá)	150g
Creme cheese	g	1 xícara (chá)	120g
Chocolate MM	unid	13 unidades	10g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (chá)	7g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (sopa)	14g
Canela em pó	g	colher (chá)	8g
Leite de coco	ml	xícara (chá)	220ml
Leite de coco	ml	colher (sopa)	20ml
Leite condensado	cx	unidade	395g
Leite condensado	g	xícara (chá)	220g
Leite condensado	g	colher (chá)	18g
Mel	ml	xícara (chá)	240ml
Mel	ml	colher (sopa)	18g
Cravo em pó	g	colher (chá)	2g
Gengibre em pó	g	colher (chá)	7 g
Coco ralado fino	g	xícara (chá)	100g
Goiabada	g	unidade	600g
Essência líquida	ml	colher (chá)	6ml
Amido de milho	g	xícara (chá)	150g
Amido de milho	g	colher (sopa)	8g
Cappucino	g	colher (sopa)	8g
Xerem de Castanha	g	xícara (chá)	100g
Amendoim moido	g	xícara (chá)	110g
Neskuiq	g	colher (sopa)	15g
Corante gel	g	colher (sopa)	12g
Amêndoas/Nozes/Castanhas	g	xícara (chá)	140g
Gotas de chocolate	g	xícara (chá)	130g





OBRIGADO!