Caseirinhos

LUCRATIVOS





CASEIRINHO DE CENOURA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 cenouras médias (200g)
- 2 xícaras farinha de trigo (xícara de chá – 240ml)
- 2 xícaras açúcar refinado (xícara de chá – 240ml)
- 1 xícara óleo (240ml)
- 1 colher (sopa) fermento

MODO DE PREPARO

- No liquidificador bata as cenouras picadas junto com o óleo e os ovos.
- Em outro recipiente junte a farinha, o fermento e o açúcar e misture com um Fuê ou colher grande.
- Em seguida acrescente essa mistura no liquidificador e misture bem até ficar homogêneo.

- Pré-aqueça o forno a 180°
- Asse por aproximadamente 30 minutos.

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

COBERTURA DE BRIGADEIRO TRADICIONAL
INGREDIENTES

- 2 leite condensado
- 2 creme de leite
- 50g de cacau 50%

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo médio, mecha sem parar até o ponto de cobertura, que é aquele ponto de fio reto, você levanta a colher ou espátula e a cobertura cai em fio reto.

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e morninhas ou frias, pegue a cobertura já fria e coloque em uma manga de confeitar, use o bico 1M da Wilton ou o Perle 2A, ou o bico de sua preferência, é só para decorar em cima do bolinho. Você pode também colocar com uma colher ou ainda deixar a textura mais mole e apenas espalhar em cima.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 caseirinhos.
- Após colocar a cobertura, use confeitos de chocolate ou de sua preferência para decorar e dar um toque final em nosso bolinho. Pode colocar até brigadeiros se preferir Essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.

- Valor de venda sugerido: R$ 15,00 a R$ 20.00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.



CASEIRINHO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 6 ovos pequenos ou (300 a 320g)
- 200ml de suco de laranja
- 200g de margarina ou manteiga
- 420g de farinha de trigo
- 420g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

- Na batedeira coloque os ovos, (temperatura ambiente), a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta até que os ingredientes se misturem e dobrem de volume, virando um creme fofo e branco.
- Depois adicione o suco de laranja em temperatura ambiente e bata mais um pouco só para misturar... Nesse momento a massa vai ficar com aspecto de talhada, mas é assim mesmo, prossiga com a receita.
- Após essa etapa, desligue a batedeira e vá adicionando a farinha e mexendo devagar para incorporar na massa, a massa vai começar a ficar bem homogênea e pesada, essa parte deve ser misturada na mão com um fue ou colher grande, por último coloque o fermento e mexa mais um pouco.
- Depois disso, volte a massa para a batedeira e bata em velocidade máxima por uns 10 segundos, só para que os ingredientes se misturem por completo.
- Lembre-se de pré-aquecer o forno por 15 minutos a 180°.
- Asse por aproximadamente 30 minutos.

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

CALDA DE LARANJA
INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar (240ml)
- 1/2 xícara de suco de laranja

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo e deixe ferver até engrossar um pouco

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e morninhas ou frias, pegue a calda ainda quente e com a ajuda de uma colher coloque em cima do bolo.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 caseirinhos.
- Para finalizar você pode colocar meia rodela de laranja em cima do bolinho.
- Você pode também deixar sem cobertura.
- Não esqueça que essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.

- Valor de venda sugerido: R$ 15,00 a R$ 20.00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.



CASEIRINHO DE COCO

INGREDIENTES

- 6 ovos pequenos ou (300 a 320g)
- 100ml de leite integral
- 100ml de leite de coco
- 200g de margarina ou manteiga
- 420g de farinha de trigo
- 420g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

- Na batedeira coloque os ovos, (temperatura ambiente), a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta até que os ingredientes se misturem e dobrem de volume, virando um creme fofo e branco.
- Depois adicione os leites em temperatura ambiente e bata mais um pouco só para misturar... Nesse momento a massa vai ficar com aspecto de talhada, mas é assim mesmo, prossiga com a receita.
- Após essa etapa, desligue a batedeira e vá adicionando a farinha e mexendo devagar para incorporar na massa, a massa vai começar a ficar bem homogênea e pesada, essa parte deve ser misturada na mão com um fue ou colher grande, por último coloque o fermento e mexa mais um pouco.
- Depois disso, volte a massa para a batedeira e bata em velocidade máxima por uns 10 segundos, só para que os ingredientes se misturem por completo.
- Lembre-se de pré-aquecer o forno por 15 minutos a 180°.

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

COBERTURA DE BEIJINHO
INGREDIENTES

- 2 leite condensado.
- 2 creme de leite
- 100g de coco ralado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite condensado, o creme de leite e o coco ralado em uma panela de fundo grosso e misture bem até que fique tudo lisinho e bem misturado, depois adicione a manteiga e leve a panela ao fogo médio.
- Misture bem até chegar no ponto de cobertura, (média de 10 a 15 minutos).
- O ponto de cobertura é quando você levanta a colher e a cobertura escorre em fio reto.

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e morninhas ou frias, pegue a cobertura já fria e coloque em uma manga de confeitar, use o bico 1M da Wilton ou o Perle 2A, ou o bico de sua preferência, é só para decorar em cima do bolinho.
- Após colocar o recheio na manga vá adicionando a cobertura no bolinho com um movimento de zigue-zague com a mão, veja na foto ilustrativa do nosso bolinho.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 bolinhos.
- Após colocar a cobertura, polvilhe um pouco de coco ralado em cima.
- Essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.

- Valor de venda sugerido: R$ 15,00 a R$ 20,00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.



CASEIRINHO DE CHURROS

INGREDIENTES

- 6 ovos pequenos ou (300 a 320g)
- 1 creme de leite
- 200g de margarina ou manteiga
- 20g de canela em pó
- 400g de farinha de trigo
- 420g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

- Na batedeira coloque os ovos, (temperatura ambiente), a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta até que os ingredientes se misturem e dobrem de volume, virando um creme fofo e branco.
- Depois adicione o leite em temperatura ambiente e bata mais um pouco só para misturar... Nesse momento a massa vai ficar com aspecto de talhada, mas é assim mesmo, prossiga com a receita.
- Após essa etapa, desligue a batedeira e vá intercalando farinha e canela em pó, mexendo devagar para incorporar a farinha e a canela na massa, a massa vai começar a ficar bem homogênea e pesada, essa parte deve ser misturada na mão com um fue ou colher grande, por último coloque o fermento e mexa mais um pouco.
- Depois disso, volte a massa para a batedeira e bata em velocidade máxima por uns 10 segundos, só para que os ingredientes se misturem por completo.
- Lembre-se de pré-aquecer o forno por 15 minutos a 180°.

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

COBERTURA DE DOCE DE LEITE
INGREDIENTES

- 1 leite condensado.
- 1 creme de leite

- 300g de doce de leite
- 1 colher de café de canela em pó
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e misture bem até que fique tudo lisinho e bem misturado, depois adicione a manteiga e leve a panela ao fogo médio.
- Misture bem até chegar no ponto de cobertura, (média de 15 a 20 minutos).
- O ponto de cobertura é quando você levanta a colher e a cobertura escorre em fio reto.

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e morninhas ou frias, pegue a cobertura já fria e coloque em uma manga de confeitar, use o bico 1M da Wilton ou o Perle 2A, ou o bico de sua preferência, é só para decorar em cima do bolinho.
- Após colocar o recheio na manga vá adicionando a cobertura no bolinho com um movimento de zigue-zague com a mão, veja na foto ilustrativa do nosso bolinho.
- Para finalizar você pode polvilhar um pouco de canela em pó na parte de cima.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 bolinhos.
- Essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.



- Valor de venda sugerido: R$ 15,00 a R$ 20,00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.

CASEIRINHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 6 ovos pequenos ou (300 a 320g)
- 50ml de suco de limão
- 200g de margarina ou manteiga
- 420g de farinha de trigo
- 420g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

- Na batedeira coloque os ovos, (temperatura ambiente), a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta até que os ingredientes se misturem e dobrem de volume, virando um creme fofo e branco.
- Depois adicione o suco de limão e bata mais um pouco só para misturar... Nesse momento a massa vai ficar com aspecto de talhada, mas é assim mesmo, prossiga com a receita.
- Após essa etapa, desligue a batedeira e vá intercalando farinha devagar para incorporar na massa, a massa vai começar a ficar bem homogênea e pesada, essa parte deve ser misturada na mão com um fue ou colher grande, por último coloque o fermento e mexa mais um pouco.
- Depois disso, volte a massa para a batedeira e bata em velocidade máxima por uns 10 segundos, só para que os ingredientes se misturem por completo
- Lembre-se de pré-aquecer o forno por 15 minutos a 180°.

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE LIMÃO
INGREDIENTES

- 2 leite condensado.
- 2 creme de leite
- 1 colher de sopa de pó saborizante sabor limão
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite condensado, o creme de leite em uma panela de fundo grosso e misture bem até que fique tudo lisinho e bem misturado, depois adicione a manteiga e leve a panela ao fogo médio.
- Misture bem até chegar no ponto de cobertura, (média de 10 a 15 minutos).
- O ponto de cobertura é quando você levanta a colher e a cobertura escorre em fio reto.
- Retire do fogo, acrescente o pó saborizante e misture bem.
- Se achar o sabor fraco, pode acrescentar mais pó saborizante.

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e morninhas ou frias, pegue a cobertura já fria e coloque em uma manga de confeitar, use o bico 1M da Wilton ou o Perle 2A, ou o bico de sua preferência, é só para decorar em cima do bolinho.
- Após colocar o recheio na manga vá adicionando a cobertura no bolinho com um movimento de zigue-zague com a mão, veja na foto ilustrativa do nosso bolinho.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 bolinhos.
- Para finalizar coloque raspas de limão.
- Essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.

- Valor de venda sugerido: R$ 15,00 a R$ 20,00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.



CASEIRINHO DE OURO BRANCO

INGREDIENTES

- 6 ovos pequenos ou (300 a 320g)
- 200ml de leite integral
- 200g de margarina ou manteiga
- 420g de farinha de trigo
- 420g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

- Na batedeira coloque os ovos, (temperatura ambiente), a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta até que os ingredientes se misturem e dobrem de volume, virando um creme fofo e branco.
- Depois adicione o leite em temperatura ambiente e bata mais um pouco só para misturar... Nesse momento a massa vai ficar com aspecto de talhada, mas é assim mesmo, prossiga com a receita.
- Após essa etapa, desligue a batedeira e vá adicionando a farinha e mexendo devagar para incorporar na massa, a massa vai começar a ficar bem homogênea e pesada, essa parte deve ser misturada na mão com um fue ou colher grande, por último coloque o fermento e mexa mais um pouco.
- Depois disso, volte a massa para a batedeira e bata em velocidade máxima por uns 10 segundos, só para que os ingredientes se misturem por completo.
- Lembre-se de pré-aquecer o forno por 15 minutos a 180°

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

COBERTURA DE OURO BRANCO
INGREDIENTES

- 2 leite condensado.
- 2 creme de leite
- 3 bombons ouro branco picados
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite condensado, o creme de leite e o cacau já peneirado em uma panela de fundo grosso e misture bem até que fique tudo lisinho e bem misturado, depois adicione a manteiga e leve a panela ao fogo médio.
- Misture bem até chegar no ponto de cobertura, (média de 10 a 15 minutos).
- O ponto de cobertura é quando você levanta a colher e acobertura escorre em fio reto.
- Retire do fogo e acrescente os bombons ouro branco picados.

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e morninhas ou frias, pegue a cobertura já fria e coloque em uma manga de confeitar, use o bico Perle 2A, para decorar em cima do bolinho.
- Após colocar o recheio na manga vá adicionando a cobertura no bolinho com um movimento de zigue-zague com a mão.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 bolinhos.
- Para finalizar você pode colocar pedaços de Ouro Branco em cima,
- Essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.

- Valor de venda sugerido: R$ 15,00 a R$ 20,00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.



CASEIRINHO DE GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 6 ovos pequenos ou (300 a 320g)
- 200ml de leite integral
- 200g de margarina ou manteiga
- 420g de farinha de trigo
- 420g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

- Na batedeira coloque os ovos, (temperatura ambiente), a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta até que os ingredientes se misturem e dobrem de volume, virando um creme fofo e branco.
- Depois adicione o leite em temperatura ambiente e bata mais um pouco só para misturar... Nesse momento a massa vai ficar com aspecto de talhada, mas é assim mesmo, prossiga com a receita.
- Após essa etapa, desligue a batedeira e vá adicionando a farinha e mexendo devagar para incorporar na massa, a massa vai começar a ficar bem homogênea e pesada, essa parte deve ser misturada na mão com um fue ou colher grande, por último coloque o fermento e mexa mais um pouco.
- Depois disso, volte a massa para a batedeira e bata em velocidade máxima por uns 10 segundos, só para que os ingredientes se misturem por completo.
- Lembre-se de pré-aquecer o forno por 15 minutos a 180°.

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

COBERTURA DE GELEIA DE MORANGO
INGREDIENTES

- 450g de morango
- 1 xícara chá de açúcar
- Suco de meio limão

MODO DE PREPARO

- Comece lavando os morangos e depois deixe de molho na água por 10 minutos. Depois retire da água... cuide para que as sujeiras fiquem no fundo da tigela.
- Agora misture os morangos com o açúcar e o suco de limão em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar por aproximadamente 30 minutos ou até que se forma uma calda grossa e os morangos fiquem bem macios.
- Pronto, só deixar esfriar

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e frias, com a ajuda de uma colher distribua a geleia em cima dos bolinhos.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 bolinhos.
- Pode finalizar com morangos em cima, mas isso é opcional.
- Essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.
-]
- Valor de venda sugerido: R$ 15,00 a R$ 20,00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.



CASEIRINHO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 6 ovos pequenos ou (300 a 320g)
- 200ml de leite integral
- 200g de margarina ou manteiga
- 420g de farinha de trigo
- 420g de açúcar refinado
- 3 paçocas
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

- Na batedeira coloque os ovos, (temperatura ambiente), a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta até que os ingredientes se misturem e dobrem de volume, virando um creme fofo e branco.
- Depois adicione o leite em temperatura ambiente e bata mais um pouco só para misturar... Nesse momento a massa vai ficar com aspecto de talhada, mas é assim mesmo, prossiga com a receita.
- Após essa etapa, desligue a batedeira e vá adicionando a farinha e as paçocas mexendo devagar para incorporar na massa, a massa vai começar a ficar bem homogênea e pesada, essa parte deve ser misturada na mão com um fue ou colher grande, por último coloque o fermento e mexa mais um pouco
- Depois disso, volte a massa para a batedeira e bata em velocidade máxima por uns 10 segundos, só para que os ingredientes se misturem por completo.
- Lembre-se de pré-aquecer o forno por 15 minutos a 180°.

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE PAÇOCA
INGREDIENTES

- 2 leite condensado.
- 2 creme de leite
- 6 paçocas
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite condensado, o creme de leite e as paçocas em uma panela de fundo grosso e misture bem até que fique tudo lisinho e bem misturado, depois adicione a manteiga e leve a panela ao fogo médio.
- Misture bem até chegar no ponto de cobertura, (média de 10 a 15 minutos).
- O ponto de cobertura é quando você levanta a colher e a cobertura escorre em fio reto.

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e morninhas ou frias, pegue a cobertura já fria e coloque em uma manga de confeitar, use o bico 1M da Wilton ou o Perle 2A, ou o bico de sua preferência, é só para decorar em cima do bolinho.
- Após colocar o recheio na manga vá adicionando a cobertura no bolinho com um movimento de zigue-zague com A mão, veja na foto ilustrativa do nosso bolinho.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 bolinhos.
- Para finalizar pode colocar algumas paçocas polvilhadas em cima.
- Essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.

- Valor de venda sugerido: R$ 15,00 a R$ 20,00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.



CASEIRINHO RED VELVET

INGREDIENTES

- 6 ovos ou 320g
- 3 xícaras de 200ml ou 420g de açúcar refinado
- 200g de margarina gelada
- 200ml de creme de leite ou iogurte natural
- 4 xícaras de 200ml ou 400g de farinha de trigo
- 15g de cacau em pó 50%
- 15g de fermento
- 30g de corante em gel vermelho.

MODO DE PREPARO

- Na batedeira em velocidade alta, bata os ovos, açúcar e a margarina até formar um creme branco e fofo. Em seguida acrescente o creme de leite, (ou iogurte), e bata um pouco até misturar, nessa parte a mistura fica parecendo que talhou, pois colocamos a margarina gelada, mas é assim mesmo.
- Agora coloque os ingredientes secos, sendo a farinha de trigo e o cacau em pó, vá colocando aos poucos e misture com um fuet ou colher grande.
- Por último coloque o corante em gel vermelho e misture mais um pouco.
- Depois de misturado manualmente, bata por 10 segundos na batedeira, só para que os ingredientes se misturem por completo.
- Pronto, leve ao forno pré-aquecido em 150 a 160 graus por aproximadamente 50 a 55 minutos.

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

COBERTURA DE BRIGADEIRO BRANCO GOURMET
INGREDIENTES

- 2 leite condensado.
- 2 creme de leite
- 60g de chocolate branco picado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite condensado e o creme de leite em uma panela de fundo grosso e misture bem até que fique tudo lisinho e bem misturado, depois adicione a manteiga e leve panela ao fogo médio.
- Mexa por 5 minutos e depois acrescente o chocolate branco picado e misture bem até chegar no ponto de cobertura, (média de 10 a 15 minutos).
- O ponto de cobertura é quando você levanta a colher e a cobertura escorre em fio reto

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e morninhas ou frias, pegue a cobertura já fria e coloque em uma manga de confeitar, use o bico 1M da Wilton ou o Perle 2A, ou o bico de sua preferência, é só para decorar em cima do bolinho.
- Após colocar o recheio na manga vá adicionando a cobertura no bolinho com um movimento de zigue-zague com a mão, veja na foto ilustrativa do nosso bolinho.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 bolinhos.
- Após colocar a cobertura, use confeitos tipo Split para finalizar ou o confeito de sua preferência.
- Essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.

- Valor de venda sugerido: R$ 15,00 a R$ 20,00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.

- Obs: Coloquei a foto da massa assada em formas normais, para você ver o quanto é linda essa massa!

CASEIRINHO LAKA

INGREDIENTES

- 6 ovos pequenos ou (300 a 320g)
- 200ml de leite integral
- 200g de margarina ou manteiga
- 420g de farinha de trigo
- 420g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

- Na batedeira coloque os ovos, (temperatura ambiente), a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta até que os ingredientes se misturem e dobrem de volume, virando um creme fofo e branco.
- Depois adicione o leite em temperatura ambiente e bata mais um pouco só para misturar... Nesse momento a massa vai ficar com aspecto de talhada, mas é assim mesmo, prossiga com a receita.
- Após essa etapa, desligue a batedeira e vá adicionando farinha e mexendo devagar para incorporar na massa. A massa vai começar a ficar bem homogênea e pesada, essa parte deve ser misturada na mão com um fue ou colher grande, por último coloque o fermento e mexa mais um pouco.
- Depois disso, volte a massa para a batedeira e bata em velocidade máxima por uns 10 segundos, só para que os ingredientes se misturem por completo.
- Lembre-se de pré-aquecer o forno por 15 minutos a 180°.

Rendimento da massa:
— 6 Formas forneáveis de 18cm x 7cm
— Coloque massa até metade da forma ou aproximadamente 200g a 220g.

COBERTURA

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE LAKA
INGREDIENTES

- 2 leite condensado.
- 2 creme de leite
- 60g de chocolate Laka
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite condensado e o creme de leite em uma panela de fundo grosso e misture bem até que fique tudo lisinho e bem misturado, depois adicione a manteiga e leve a panela ao fogo médio.
- Mexa por 5 minutos e misture bem até chegar no ponto de cobertura, (média de 10 a 15 minutos).
- O ponto de cobertura é quando você levanta a colher e a cobertura escorre em fio reto.

MONTAGEM

- Com as massas já assadas e morninhas ou frias, pegue a cobertura já fria e coloque em uma manga de confeitar, use o bico 1M da Wilton ou o Perle 2A, ou o bico de sua preferência, é só para decorar em cima do bolinho.
- Após colocar o recheio na manga vá adicionando a cobertura no bolinho com um movimento de zigue-zague com a mão, veja na foto ilustrativa do nosso bolinho.
- Essa cobertura vai render para nossos 6 bolinhos.
- Pode finalizar pedaços de Laka em cima.
- Essa parte final requer criatividade, lembre-se de caprichar nos detalhes, esse é um bolinho que primeiro ganha o cliente pela aparência.

- Valor de venda sugerido: R$ 20,00 a R$ 25,00
- Mas lembre-se, o preço de venda sempre depende de quanto vai gastar de ingredientes, por isso, sempre recomendo que você some tudo que gastou na produção e multiplique por 3, para chegar no preço final de venda. Depois basta dividir pelo número de bolinhos que a receita rendeu.



Autor: Edson
Email: edsondeivid@bol.com.br