NOVA APOSTILA

CASEIRINHOS DE SUCESSO

12 SABORES DE CASEIRINHOS COM UMA BASE

TRANSFORME BOLOS CASEIRINHOS EM UMA FONTE DE RENDA PODEROSA COM ESSE SEGREDO!



LUCRO GARANTIDO



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