Caseirinhos da Fran Spirlandelli



Volume 2

20 combinações

Novas receitas *

Caseirinhos da Fran Spirlandelli
Caseirinhos da Fran Spirlandelli
Caseirinhos da Fran Spirlandelli
Caseirinhos da Fran Spirlandelli

Sumário

* Caseirinho Floresta negra
* Caseirinho Floresta Branca
* Caseirinho toalha Felpuda
* Caseirinho sabor Charge
* Caseirinho sabor churros
* Caseirinho sabor morango
* Caseirinho sabor Limão
* Caseirinho Maracujá com chocolate meio amargo
* Caseirinho Kit Kat Dark
* Caseirinho Martha Rocha
* Caseirinho bem Casado
* Caseirinho coco queimado com Brigadeiro caramelizado
* Caseirinho abacaxi com coco
* Caseirinho doce de leite com ameixa
* Caseirinho Cookies and Cream
* Caseirinho frutas vermelhas
* Caseirinho Cenoura com Brigadeiro
* Caseirinho red Velvet com Cream Cheese
* Caseirinho banana Pudding
* Caseirinho Salgado

Olá amadas e amados!

É com muito carinho que formulei a segunda apostila de Caseirinhos pra você ter um leque de opções pra oferecer pra seus clientes!

Todas as combinações tem 3 ,4 até 5 receitas diferentes e tudo bem explicadinho e detalhado pra você!

As receitas foram formuladas para render aproximadamente 10 Caseirinhos* podendo ocorrer variações ...

Se quiser aprender tudo sobre o Caseirinho temos um curso maravilhoso esperando por você!

Se você já fez o nosso curso, as quantidades são as mesmas bases,encontradas no anexo informações básicas..

Essa é uma continuação da apostila anterior ,eu espero de coração que você aprecie todas as combinações e sabores diferentes contidas aqui, e vamos lá mão na massa meus amores!

Floresta Negra

Massa :

4 ovos

300 gramas de açúcar

200 ml de óleo de canola

400 gramas de farinha de trigo

150 gramas de cacau em pó 100%

400 ml de leite

1colher de chá de café solúvel

1colher de café de bicarbonato de sódio

1 colher de sopa de fermento em pó

Em um recipiente bata as claras em neve e reserve.

Num recipiente coloque todos ingredientes molhados ,mexa bem em seguida coloque os ingredientes secos peneirando sobre a massa, misture bem com um fouet ,em seguida acrescente metade das claras em neve misture ,em seguida coloque o restante das claras em neve mexendo delicadamente de baixo pra cima até incorporar tudo.Separe nas forminhas e asse a 180° em forno pré aquecido por 10 minutos

Calda de cereja:

200 ml de água

100 ml de leite condensado

Essência de cereja

Cobertura de brigadeiro 4 leites

2Leite condensado

4 cremes de leite

5 colheres de sopa de leite ninho

200 ml de leite

Em uma panela coloque todos ingredientes e misture sempre em fogo médio baixo,por aproximadamente 45 minutos .

Leve pra geladeira com plástico filme em contato por aproximadamente de 4 a 6 horas antes de utilizar.

Montagem:

Molhe a massa com a calda, coloque a cobertura sobre o caseirinho com o auxílio de uma manga de confeitar ,com um bico de sua preferência , acrescente raspas de chocolate meio amargo e cerejas decorar.

Floresta Branca

Massa :

4 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga gelada

400 gramas de farinha de trigo

400 ml leite

1 colher de café de essência de cereja

1colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de fermento em pó

Em um recipiente bata as claras em neve e reserve.

Numa batedeira bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme fofo e esbranquiçado em seguida acrescente as gemas uma a uma ,coloque os ingredientes secos peneirando sobre a massa, e o leite com a essência,misture bem com um fouet ,em seguida acrescente metade das claras em neve misture , coloque o restante das claras em neve mexendo delicadamente de baixo pra cima até incorporar tudo.

Separe nas forminhas e asse a 180° em forno pré aquecido por 10 minutos

Calda básica

200 ml de água

100 ml de leite condensado

Cobertura de brigadeiro 4 leites

2 leite condensado

4 cremes de leite

5 colheres de sopa de leite ninho

200 ml de leite

Em uma panela coloque todos ingredientes e misture sempre em fogo médio baixo,por aproximadamente 45 minutos .

Leve pra geladeira com plástico filme em contato por aproximadamente de 4 a 6 horas antes de utilizar.

Montagem:

Molhe a massa com a calda, coloque a cobertura sobre o caseirinho com o auxílio de uma manga de confeitar ,com um bico de sua preferência , acrescente raspas de chocolate branco e cerejas decorar.

Toalha Felpuda

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

400 gramas de farinha de trigo

100 gramas de amido de milho

400 ml de leite

Essência de baunilha

1colher cheia de fermento em pó

Em uma batedeira bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme fofo , acrescente os ovos um a um ,bata por cinco minutos.

Em seguida acrescente o restante dos ingredientes e bata até ficar homogêneo .

Separe a massa em forminhas e leve pra assar em forno pré aquecido por aproximadamente 10 minutos a 180 °

Calda de côco:

200 ml de água

100 ml de leite de côco

100 ml de leite condensado

Cobertura de côco

2 leite condensado

4 cremes de leite

1 leite de coco

Leve todos ingredientes pra uma panela e mexa sempre por cerca de 45 minutos.

Leve pra geladeira com um plástico filme em contato por aproximadamente 4 a 6 horas antes de utilizar

Montagem:

Molhe a massa com a calda de coco,cubra com a cobertura de côco com auxílio de uma manga de confeitar com o bico de sua preferência ,cubra com coco ralado em flocos (não economize ☺)

Charge

3 ovos

300 gramas de açúcar

200 ml de óleo de canola

400 gramas de farinha de trigo

100 gramas de cacau em pó

1 colher de café de bicarbonato de sódio

400 ml de leite

3 paçocas

100 gramas de amido de milho

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

Em uma batedeira bata os ovos com o açúcar até ficar um creme fofo ,cerca de 10 minutos,em seguida coloque o restante dos ingredientes e bata até misturar tudo.

Separe a massa nas forminhas e leve pra assar em forno pré aquecido por 10 minutos a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 ml de leite condensado

Pré cobertura de caramelo

1 Xícara de açúcar

1 leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

Numa panela derreta o açúcar até ficar uma cor caramelo,em seguida acrescente a manteiga e o leite condensado misture até dissolver todo açúcar caramelizado e desligue o fogo e reserve.

Cobertura de brigadeiro

2 leite condensado

4 cremes de leite

200 ml de leite

300 gramas de chocolate meio amargo

50 gramas de cacau em pó

Numa panela mexa todos os ingredientes menos o chocolate meio amargo até engrossar , aproximadamente 35 minutos,em seguida retire do fogo e acrescente o chocolate ,mexa até derreter todo chocolate e leve pra geladeira por aproximadamente de 4 a 6 horas com um plástico filme em contato antes de utilizar.

Montagem:

Molhe a massa do bolo com a calda ,com o auxílio de um saquinho coloque o caramelo sobre o caseirinho e jogue um pouquinho de amendoim triturado ,em seguida cubra com a cobertura de brigadeiro e enfeite com bombons charge se preferir ,ou amendoim com fios de caramelo

Churros

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

450 gramas de farinha de trigo

400 ml de leite

1 colher de sopa cheia de canela em pó

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

Em um recipiente bata a com o açúcar até ficar um creme fofo, acrescente os ovos um a um e bata por cinco minutos.

Acrescente o restante dos ingredientes e bata na velocidade baixa até incorporar os ingredientes.

Separe em forminhas e leve pra assar em forminhas em forno pré aquecido por 10 minutos a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 ml de leite condensado

Cobertura caramelizada

1 Xícara de açúcar

2 leite condensado

4 cremes de leite

1 colher de sopa de manteiga

200 ml de leite

Em uma panela coloque o açúcar até caramelizar por completo, coloque a manteiga e o leite deixe ferver, acrescente o leite condensado e creme de leite ,cozinhe por 40 minutos ,e leve pra

geladeira pra descansar com um plástico filme em contato de 4 a 6 horas.

Montagem:

Molhe o bolo com a calda , coloque a cobertura sobre o caseirinho com auxílio de uma manga de confeitar com um bico de sua preferência , canela

Morango

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

400 gramas de farinha de trigo

250 ml de leite

1colher de sopa de essência de morango

5 gotas de corante vermelho em gel

1colher de sopa cheia de fermento em pó

(Pode usar pasta saborizante também ao invés de essência e corante quantidade a ponta de uma colher)

Num recipiente bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado, acrescente os ovos um a um é bata por mais cinco minutos, acrescente o restante dos um peneirando os secos,bata tudo até ficar homogêneo rapidamente

Asse em forno pré aquecido a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 gramas de leite condensado

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

4 colheres de sopa de pó para sorvete de morango

400 ml de leite

100 gramas de chocolate branco derretido

Numa panela junte todos os ingredientes menos o chocolate derretido , cozinhe por 50 minutos e depois acrescente o chocolate derretido mexa bem

Decore com morangos picados ,blossons callebaut sabor morango ou geleia com pedaços de morango que você mesmo pode fazer

Limão

3 ovos 300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

400 gramas de farinha de trigo

250 ml de leite

1colher de sopa de essência de limão

Raspas de 1 limão

1colher de sopa cheia de fermento em pó

(Pode usar pasta saborizante também ao invés das raspas e essência quantidade a ponta de uma colher)

Num recipiente bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado, acrescente os ovos um a um é bata por mais cinco minutos, acrescente o restante dos ingredientes peneirando os secos,bata tudo até ficar homogêneo rapidamente

Asse em forno pré aquecido a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 gramas de leite condensado

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

400 ml de leite

Essência de limão ou pasta saborizante de limão

100 gramas de chocolate branco derretido

Numa panela junte todos os ingredientes menos o chocolate derretido , cozinhe por 50 minutos e depois acrescente o chocolate derretido mexa bem,deixe descansar na geladeira por 3 horas e ultilize

Decore com raspas de limão

Maracujá com Chocolate Meio Amargo

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

400 gramas de farinha de trigo

400 ml de leite

8 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

1colher de sopa cheia de fermento em pó

1 colher de café rasa de bicarbonato de sódio

Num recipiente bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado, acrescente os ovos um a um é bata por mais cinco minutos, acrescente o restante dos ingredientes peneirando os secos,bata tudo até ficar homogêneo rapidamente

Asse em forno pré aquecido a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 gramas de leite condensado

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

400 ml de leite

4 colheres de sopa de leite ninho

100 gramas de chocolate meio amargo derretido

6 colheres de sopa cheias de cacau em pó

1 pacote de suco Sabor maracujá ou pasta saborizante (quantidade a ponta de uma colher)

Numa panela o leite condensado, creme de leite , leite ninho e leite cozinhe por 50 minutos em fogo médio após estar pronto divida o brigadeiro em 2 partes acrescente o chocolate derretido e chocolate em pó em uma parte e na outra o suco ou a pasta saborizante mexa bem,deixe descansar na geladeira por 3 horas e ultilize

Montagem : molhe o bolo de chocolate com a calda básica ,decore com o auxílio de uma manga de confeitar com um bico de sua preferência ,decore metade do caseirinho com chocolate meio amargo e metade com brigadeiro de maracujá,decore com raspas de chocolate, ou gotas,ou geleia de maracujá ou confeitos

Kit Kat Dark

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

400 gramas de farinha de trigo

400 ml de leite

8 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

1colher de sopa cheia de fermento em pó

1 colher de café rasa de bicarbonato de sódio

Num recipiente bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado, acrescente os ovos um a um é bata por mais cinco minutos, acrescente o restante dos ingredientes peneirando os secos,bata tudo até ficar homogêneo rapidamente

Asse em forno pré aquecido a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 gramas de leite condensado

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

400 ml de leite

8 colheres de sopa de chocolate em pó 50 % da melken

200 gramas de chocolate meio amargo derretido

Numa panela junte o leite condensado, creme de leite , chocolate em pó e leite cozinhe por 50 minutos em fogo médio baixo acrescente o chocolate derretido mexa bem,deixe descansar na geladeira por 3 horas e ultilize

Montagem: molhe o caseirinho com calda ,decore com o auxílio de uma manga de confeitar e decore com kit Kat picado ou duas barrinhas na transversal

Martha Rocha

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

400 gramas de farinha de trigo

350 ml de leite

4 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

1colher de sopa cheia de fermento em pó

1 colher de chá de essência de baunilha

2 colheres de sopa de amido de milho

Num recipiente bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado, acrescente os ovos um a um é bata por mais cinco minutos, acrescente o restante dos ingredientes menos o chocolate em pó, peneirando os secos,bata tudo até ficar homogêneo, rapidamente divida metade da massa e acrescente o chocolate em pó em uma parte com o auxílio de duas mangas de confeitar, coloque as massas dentro de cada manga, coloque uma camada de massa branca no fundo da forma e deposite com o auxílio de outra manga a massa de

chocolate sobre a massa branca , preencha todas as forminhas rapidamente tomando cuidado pra não passar a quantidade de massa

Asse em forno pré aquecido a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 gramas de leite condensado

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

400 ml de leite

2 gemas peneiradas

4 colheres de sopa amido de milho

200 gramas de chocolate branco derretido

Numa panela junte todos os ingredientes menos o chocolate, cozinhe em fogo médio baixo até engrossar bem acrescente o chocolate derretido mexa bem,deixe descansar na geladeira por 3 horas e ultilize

Geléia de ameixa

1 pacote grande de ameixas secas sem caroço

1 Xícara de água

1/2 Xícara de açúcar

Enquanto você faz o bolo coloque um pacote de ameixas secas sem caroço hidratar em água morna, depois de hidratar (não precisa ser muito tempo) pique numa panela , coloque 1/2 Xícara de açúcar e 200 ml de água ,deixe a geléia reduzir , retire do fogo e deixe esfriar

Pralinê de nozes

1 Xícara de nozes picadas

1/2 Xícara de açúcar

Deixe o açúcar derreter até ficar numa cor âmbar, em seguida coloque sobre um papel manteiga as nozes picadas e jogue a calda sobre as nozes e deixe esfriar

Processe essa mistura rapidamente no processador ou pique bem picadinho à mão mesmo.

Montagem: com um bico de confeitar pelo lado contrário faça 3 furos no caseirinho (como em cupcakes) recheie com a geléia de ameixa ,tampe os furos , molhe o caseirinho ,com cuidado , depois deposite a cobertura com o auxílio de uma manga de confeitar ,decore com suspiros,o pralinê de nozes,e fio de ovos (podem ser comprados em padarias)

Bem Casado

9 ovos

1 e 1/2 Xícara de açúcar

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1/2 Xícara de amido de milho

1 colher de sopa de fermento em pó

1 e 1/2 de leite

Em uma batedeira bata os ovos com o açúcar por 15 minutos, desligue a batedeira e acrescente aos poucos os ingredientes secos peneirando sobre a massa e intercalando com o leite mexa delicadamente com um fouet até misturar tudo e não misture demais.

Divida em forminhas e asse a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 gramas de leite condensado

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

3 colheres de sopa de leite ninho

100 gramas de chocolate branco derretido

Numa panela junte todos os ingredientes menos o chocolate derretido , cozinhe até engrossar acrescente o chocolate derretido mexa bem,deixe descansar na geladeira por 3 horas e ultilize

Cozinhe 2 latas de leite condensado na panela de pressão por 45 minutos

*Espere esfriar

Montagem: separe 1 lata de doce de leite cozido.Com ajuda de um bico de confeitar faça 3 furos ao longo do caseirinho , deposite o doce de leite cozido e feche. Molhe o caseirinho com cuidado. Misture a lata reservada ao brigadeiro mexa bem ,com o auxílio de uma manga de confeitar é um bico de sua preferência deposite a cobertura sobre o caseirinho. Decore com blossons caramelo da callebaut , ficará ainda mais charmoso!

Coco Queimado com Brigadeiro Caramelizado

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

450 gramas de farinha de trigo

400 ml de leite

1colher de sopa cheia de fermento em pó

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de essência de baunilha

Num recipiente bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado, acrescente os ovos um a um é bata por mais cinco minutos, acrescente o restante dos ingredientes peneirando os secos,bata tudo até ficar homogêneo rapidamente

Asse em forno pré aquecido a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 gramas de leite condensado

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

3 colheres de sopa de leite ninho

400 ml de leite

100 gramas de chocolate branco derretido

Numa panela junte todos os ingredientes menos o chocolate derretido , cozinhe por 50 minutos e depois acrescente o chocolate derretido mexa bem,deixe descansar na geladeira por 3 horas e ultilize

Caramelo

2 Xícaras de açúcar

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga

100 ml de leite

Em uma panela deixe caramelizar o açúcar até ficar uma cor âmbar, coloque a manteiga e em seguida o leite e o creme de leite ,mexa bem até dissolver totalmente e virar um creme , desligue o fogo e deixe esfriar

Misture ao brigadeiro pronto todo caramelo

Montagem: molhe o caseirinho com calda ,cubra com brigadeiro caramelizado e coloque coco queimado ralado para decorar

Abacaxi com coco

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

450 gramas de farinha de trigo

400 ml de leite

1colher de sopa cheia de fermento em pó

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de essência de baunilha

Num recipiente bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado, acrescente os ovos um a um é bata por mais cinco minutos, acrescente o restante dos ingredientes peneirando os secos,bata tudo até ficar homogêneo rapidamente

Asse em forno pré aquecido a 180°

Abacaxi cozido

1 abacaxi picado em cubos pequenos

2 Xícaras de açúcar

2 Xícaras de água

Ferva o abacaxi até ficar amarelinho ,coe e reserve a calda para molhar o caseirinho se necessário acrescente mais água

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

400 ml de leite

100 gramas de chocolate branco derretido

Numa panela junte todos os ingredientes menos o chocolate derretido , cozinhe por 50 minutos e depois acrescente o chocolate derretido mexa bem,deixe descansar na geladeira por 3 horas e ultilize

Montagem: molhe o caseirinho com calda do abacaxi,cubra com o brigadeiro coloque abacaxi picado no centro do caseirinho fazendo uma fileira e coloque coco ralado em volta para decorar

Doce de Leite com Ameixa

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

450 gramas de farinha de trigo

400 ml de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 colher de sopa de fermento em pó

Em um recipiente bata a manteiga com açúcar até obter um creme esbranquiçado, ainda batendo acrescente os ovos um a um e bata por mais cinco minutos, desligue a batedeira.

Peneire os ingredientes secos sobre a massa e coloque os ingredientes líquidos,e bata tudo rapidamente até ficar homogêneo. Divida em forminhas e leve pra assar em forno pré aquecido a 180° por 10 minutos

Calda básica

200 ml de água

100 gramas de leite condensado

Cobertura

Cozinhe 2 latas de leite condensado ou compre 800 gramas de doce de leite tipo Itambé.

Misture 4 xícaras de brigadeiro 4 leites pronto e gelado

Com o doce de leite frio misture ao brigadeiro 4 leites

Ferva as ameixas sem caroço e pique

Montagem: molhe o caseirinho com calda ,cubra com a cobertura de doce de leite e pique ameixas sobre os caseirinhos,

Se quiser pode pegar a geléia de ameixa da receita do caseirinho Martha Rocha para rechear

Cookies and Cream

200 gramas de manteiga ou margarina Qualy

3 ovos

300 gramas de Açúcar

400 gramas de farinha

50 gramas de amido de milho

400 ml de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pacote de cookies picados

Bata bem a manteiga com açúcar até obter um creme fofo, adicione os ovos um a um e bata por cinco minutos, desligue a batedeira e acrescente a farinha , o amido ,o leite,a essência ,o fermento em pó,e bata até ficar homogêneo, coloque cookies picados e misture com uma colher.

Divida a massa em forminhas e leve pra assar em forno pré aquecido a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 ml de leite condensado

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

400 ml de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

4 colheres de sopa de leite ninho

200 ml de chantilly batido

Em uma panela coloque o creme de leite, leite condensado, leite, essência,e leite ninho,leve em fogo baixo mexendo sempre até engrossar,em torno de 50 minutos. Leve pra geladeira com plástico filme em contato pra descansar de 4 a 6 horas , após descansado misture o chantilly batido

Montagem: molhe o caseirinho com a calda, coloque a cobertura sobre a massa e coloque cookies picados pra decorar.

Também pode ser usado biscoitos Negresco ou Oreo já testado e aprovadissimo

Frutas Vermelhas

3 ovos

150 gramas de manteiga

300 gramas de açúcar

400 gramas de farinha de trigo

50 gramas de amido de milho

400 ml de leite

1 colher de sopa de Raspas de limão

1 colher de sopa de fermento em pó

Num recipiente bata a manteiga com o açúcar , acrescente os ovos um a um e bata bem por cinco minutos.Desligue a batedeira. Peneire os ingredientes secos sobre a massa e coloque o leite e as raspas , misture levemente com uma espátula pra umidecer a farinha e rapidamente até ficar homogêneo.

Separe em forminhas e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 10 minutos.

Calda básica

200 ml de água

100 ml de leite condensado

Geléia de frutas vermelhas

200 gramas de frutas vermelhas congeladas ou frescas

40 gramas de açúcar

20 ml de água

Coloque numa panela 200 gramas de frutas vermelhas congeladas ou frescas, a água e o açúcar,leve pra cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 10 minutos coloque num recipiente e deixe esfriar

Cobertura

2 leites condensado

4 cremes de leite

4 colheres de sopa de leite ninho

400 ml de leite

Leve para o fogo médio baixo , mexendo sempre por 50 minutos. Leve pra geladeira com um plástico filme em contato de 4 a 6 horas

Montagem

Molhe o caseirinho com a calda básica ,passe uma camada de geleia de frutas vermelhas e em seguida coloque a cobertura com o auxílio de um bico de confeitar.

Decore com frutas vermelhas frescas

Cenoura com Brigadeiro

270 gramas de cenoura lavadas e limpas(aproximadamente 3 cenouras médias)

200 ml de óleo de boa qualidade

3 ovos

360 gramas de açúcar ou 2 xícaras

240 gramas de farinha de trigo ou duas xícaras

2 colheres de chá de fermento em pó

Bata as cenouras,o óleo e o açúcar no liquidificador por aproximadamente 5 minutos, após acrescente o restante dos ingredientes e bata rapidamente no liquidificador até incorporar todos ingredientes.

Separe em forminhas e leve pra assar em forno pré aquecido a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 ml de leite condensado

Cobertura

2 leites condensados

4 cremes de leite

400 ml de leite

200 gramas de chocolate ao leite ou meio amargo derretido

4 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

Coloque todos os ingredientes, menos o chocolate derretido numa panela em fogo médio baixo, mexendo sempre por 50 minutos, retire do fogo , acrescente o chocolate derretido e misture bem até dar uma esfriada no brigadeiro, coloque em um

recipiente com plástico filme em contato e leve pra descansar de 4 a 6 horas na geladeira

Brigadeiro pra decorar

2 leites condensado

1/2 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

1 colher de sopa de manteiga

Em uma panela coloque todos os ingredientes e mexa sempre até desgrudar do fundo da panela ,de modo que quando tombar a panela ele caia totalmente sem sobrar resíduo de massa no fundo da panela, está pronto. Coloque em um prato e cubra com plástico filme e deixe esfriar

Montagem

Enrole os brigadeiros e passe no granulado ou confeito , reserve.

Umideça a massa do caseirinho com a calda básica , cubra com a cobertura de brigadeiro com o auxílio de uma manga de confeitar e decore com os brigadeiros boleados.

*Não coloque granulado sobre a cobertura ou ele ira derreter

Red Velvet com cream cheese

3 ovos

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga ou margarina Qualy

300 ml de leite

400 gramas de farinha de trigo

50 gramas de cacau em pó

Suco de 1/2 limão espremido

1 colher de sopa de corante vermelho concentrado em gel

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

1/2 colher de café de bicarbonato de sódio

1 colher de sopa de essência de baunilha

Coloque o suco de limão no leite alguns minutos antes de fazer o bolo.

Num recipiente coloque a manteiga e o açúcar e a essência de baunilha bata até ficar um creme esbranquiçado,batendo ainda coloque os ovos um a um, acrescente o corante e bata bem. Acrescente todos os ingredientes secos sobre a massa e por último o leite,bata rapidamente até ficar homogêneo , divida em forminhas e leve para assar em forno pré aquecido a 180°

Calda básica

200 ml de água

100 ml de leite condensado

Cobertura

200 gramas de manteiga sem sal

1 potinho de cream cheese (160 gr)

2 Xícaras de açúcar de confeiteiro ou glaçúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

200 gramas de chocolate branco derretido e frio

Numa batedeira bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro , até formar um creme bem fofo e branquinho.. acrescente o cream cheese, a essência e com a batedeira em movimento acrescente o chocolate branco derretido.

Montagem: Molhe os caseirinhos com calda ,se quiser passe uma camada de geleia de frutas vermelhas (opcional),cubra com a cobertura de cream cheese e decore com frutas vermelhas

Banana Pudding

3 ovos

300 gramas de manteiga ou margarina Qualy

3 ovos

2 bananas maduras

400 gramas de farinha de trigo

1 xícara de chá de yogurte

Suco de 1/2 limão

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

1/2 colher de café de bicarbonato

No liquidificador bata as bananas com o limão e yogurte.Reserve.

Numa batedeira bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado, acrescente os ovos um a um e bata por cinco minutos.acrescente a mistura de bananas e bata até ficar homogêneo. Desligue a batedeira e acrescente os ingredientes secos sobre a massa peneirando,bata até ficar homogêneo rapidamente.

Divida a massa em forminhas e leve pra assar em forno pré aquecido a 180° por 10 minutos.

Creme

1 leite condensado

1 creme de leite

500 ml de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

2 gemas peneiradas

2 colheres de sopa de amido de milho já dissolvido no leite

Em uma panela coloque toda a mistura ,mexa sem parar em fogo baixo, quando explodir a primeira bolha ,mexa bem rápido contando 1 minuto.Despeje o creme em um recipiente, coloque um plástico filme em contato e leve pra esfriar na geladeira

Cobertura

400 ml de chantilly batido

(Pode ser nata , chantininho ou creme de leite fresco batido)

Recheio

10 bananas bem maduras picadas

1 xícara de açúcar

Numa frigideira coloque o açúcar até ficar cor caramelo, coloque as bananas em fogo baixo e misture abafe a panela um minutinho, tomando cuidado pra não queimar. Desligue e deixe esfriar

Montagem

Faça três ou quatro furos com auxilio de um bico de confeitar , coloque as bananas caramelizadas , cubra o caseirinho com uma camada de creme e uma camada de chantilly ,decore com pedacinhos de bananas passadas no limão e bolachas

Esmigalhadas

Caseirinho Salgado

3 ovos

1 xícara de leite

2 Xícaras de farinha de trigo

1 colher de café de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

3/4 de Xícara de óleo

Bata todos ingredientes no liquidificador rapidamente menos o fermento. Desligue o liquidificador e acrescente o fermento e mexa com uma espátula até incorporar bem.

Recheio

1 kilo de peito de frango desfiado

1 colher de chá rasa de sal

1/2 Xícara de pimentão

1 colher de chá de tempero chimichurri

1 xícara de molho de tomate

1/2 cenoura ralada

1 lata de milho com ervilhas escorridos1/2 Xícara de azeitonas picadas

2 Xícaras de água

Numa panela misture todos ingredientes, abafe e deixe cozinhar até secar a água. Deixe esfriar para ultilizar

Purê de batatas (opcional)

1 kilo de batatas bem cozidas e descascadas

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de café de Sal

as batatas com a manteiga e o sal ,numa batedeira em velocidade baixa até formar um purê

Montagem

Numa forma para caseirinhos coloque uma camada bem fina de massa , coloque uma camada de recheio,se quiser pode colocar uma camada de catupiry ,uma camada fina de massa.

Leve para assar até dourar e com o auxílio de uma manga de confeitar decore com purê de batatas ,se quiser pode

acrescentar batata palha para decorar também ,use a imaginação!








Nestlé
KitKat
PESO LÍQ. / NETO 41,5 g
WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO/
OBLEA RELLENA RECUBIERTA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO
DARK
















nutella


Stikadinho
morango
Stikadinho
morango
Stikadinho
morango


KitKat
KitKat
KitKat