

Produto

Cupcake Pamonha



O passo a passo de como fazer essa receita
está nesta live no link abaixo:

<https://youtube.com/live/ZVhXJ8FJYTA>

Massa do Cupcake

- 170g de milho
- 120ml de leite
- 2 ovos
- 100g de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento para bolo

Cobertura

- 170g de milho
- 1 cx de creme de leite (200g)
- 1 cx de leite condensado (395g)

Durante a live eu comentei sobre o meu curso “**Receitas que vendem todos os dias**”, é um curso completo com +70 aulas onde você aprende as Receitas, Técnicas de montagem, Apresentação, Dicas de venda e Precificação. Receitas que você vai aprender:

- 💙 Brownie Branco
- 💛 Mini vulcão red velvet
- 💙 Cocada Cremosa de Forno
- 💚 Torta Portuguesa na Marmitta

- 
- ♥ Geladinho de Ninho com Nutella
 - ♥ Palha Italiana
 - ♥ CheeseCake
 - ♥ Torta Holandesa
 - ♥ Mini Guirlanda de Brownie
 - ♥ Mini Pudim
 - ♥ Brigadeiro de Ovomaltine
 - ♥ Cone Trufado de Beijinho
 - ♥ Mini Vulcão de Café
 - ♥ Ovo Tablete Com Brigadeiro de Cenoura
 - ♥ Cone Trufado em Formato de Cenoura
 - ♥ Caixa de presente

E todos os meses tem dois novos produtos!

Plano Anual

De R\$478,80 por R\$197,90 à vista (pix, boleto ou cartão de crédito) ou parcelado em até 12x de 19,79 no cartão de crédito

Plano Mensal

R\$39,90 por mês (sem fidelidade)

Clique e assine:

<https://cursogordicesdadeia.com.br/deiaflix/>

