

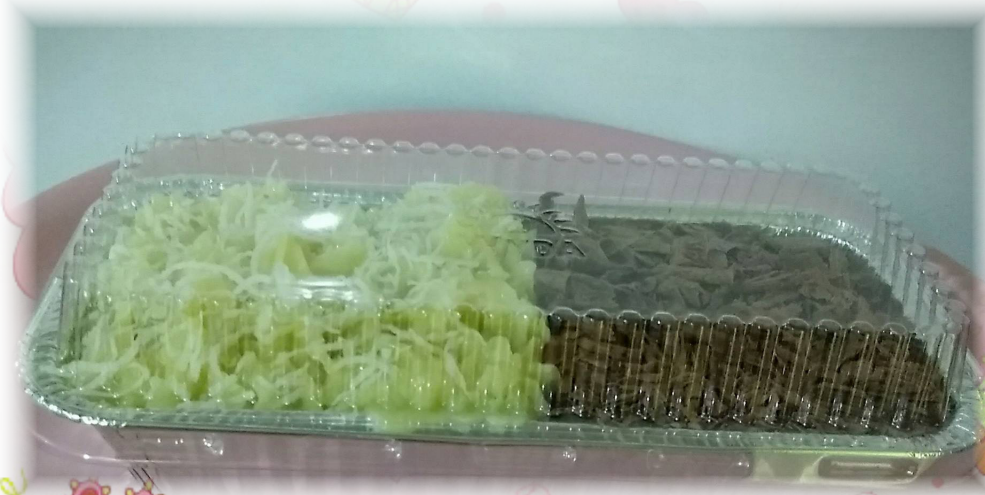
Um
Sonho
De
Sabor



 Um Sonho de Sabor

Bolas Caseiras Especiais

Talita Gomes



APRESENTAÇÃO

Olá, queridas (os)!

Sou a Talita Gomes, professora de culinária e se você chegou até aqui é porque teve acesso ao meu curso completo de Bolos Caseiros Especiais. Aqui é a continuidade de tudo que foi ensinado na aula através de vídeos com passo a passo, tendo como base o conteúdo completo com receitas de massas, recheios, coberturas, fotos, conteúdo escrito, dicas e muito mais! Gratidão a todos vocês pela confiança que depositaram em mim, e podem ter certeza que tudo foi elaborado com muito amor, carinho e dedicação e sem dúvidas, trará um retorno muito positivo na vida de todos.

Deus abençoe poderosamente!

Massas

Bolo de cenoura	5
Bolo de chocolate	6
Bolo mesclado	7
Bolo de churros.....	8
Bolo de fubá cremoso.....	9
Bolo de fubá com goiabada	10
Bolo de fubá fofo	11
Bolo de milho cremoso.....	12
Bolo de milho fofo.....	13
Bolo de mandioca.....	14
Bolo de banana	15
Bolo de ameixa	16
Bolo formigueiro.....	17
Bolo de limão fofo	18
Bolo de iogurte.....	19
Receita deliciosa de massa básica com toque de leite Ninho	20
Bolo de laranja.....	21
Bolo de arroz (sem glúten).....	22
Bolo de maçã com canela.....	23
Bolo de maracujá com iogurte	24
Bolo cremoso de tapioca	25

Recheios

Brigadeiro gourmet cremoso	27
Brigadeiro cremoso alpino	27
Creme belga.....	28
Brigadeiro cremoso de caramelo	28
Creme de goiabada	29
Brigadeiro cremoso de doce de leite	29
Brigadeiro cremoso de maracujá	30
Ganache de chocolate cremosa	30
Brigadeiro gourmet em ponto de bico	31
Ganache de chocolate meio amargo.....	31
Brigadeiro cremoso de paçoca.....	32
Brigadeiro cremoso de leite ninho.....	32
Ganache de Nutella	33
Ganache de limão	33
Falsa ganache	34
Brigadeiro cremoso de ovo maltine:.....	34
Brigadeiro branco cremoso.....	35



Bolo de cenoura

Ingredientes:

4 ovos

100 ml de óleo (Meia xícara)

250g de cenoura (2 xícaras)

270g de açúcar (1 xícara e meia)

240g de farinha de trigo (2 xícaras)

50ml de leite ou água

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador adicione todos os ingredientes, com exceção da farinha de trigo e do fermento. Bata por três minutos. Transfira para uma vasilha e acrescente a farinha de trigo peneirada em duas vezes, misture delicadamente. Por último acrescente o fermento. Asse em forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 40 minutos, o ponto é quando fica coradinho em cima por completo.

Forma de buraco no meio de 22cm ou duas de 16cm. Forma retangular de 25 ou 30cm.

Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 4 Ovos (de 200 a 250g)
- 220g de leite (Morno)
- 200ml de óleo (1 xícara)
- 200g de açúcar (1 xícara)
- 240g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 50g de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
- 15g de fermento ou a medida da tampa royal.
- 5g de bicarbonato de sódio (Opcional)

Modo de preparo:

No liquidificador bata: Ovos, leite, óleo, açúcar e chocolate em pó por 3 minutos.

Despeje numa vasilha e acrescente a farinha de trigo peneirada meio a meio, misture delicadamente até ficar uma massa homogênea. Por último acrescente o fermento e o bicarbonato (Opcional), misture e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por mais ou menos 45 a 55 minutos. (Varia de cada forno)

Esse bolo rende uma forma redonda de buraco no meio de 22cm ou uma retangular de 25 a 30cm e também duas formas redondas de 20cm por 6 de altura.

Bolo mesclado

Ingredientes:

4 ovos grandes

270g de açúcar Refinado (1 xícara e meia)

100g de Amido de Milho (1 xícara)

240g de Farinha de Trigo (2 xícaras) 200ml de Leite (1 xícara)

100g de Margarina (3 colheres de sopa bem cheias) (Uso Qualy)

50g de chocolate em pó 33% ou 50% cacau (Meia xícara)

1 Colher de sopa de Fermento em pó.

Modo de preparo:

Na batedeira bata os ovos e o açúcar até dobrar de volume e ficar bem esbranquiçado. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo e amido de milho peneirados, alternando com o leite e a margarina derretida, bata de leve só para misturar, faça isso até acabar. Agora divida a massa por igual e em uma delas acrescente o chocolate em pó, misture delicadamente. Por último acrescente o fermento em pó, metade da colher para cada massa, misture com delicadeza. Coloque a massa branca na forma e por cima a de chocolate. Leve para assar em forno pré aquecido a 190 graus, por aproximadamente 45 a 50 minutos. Usei uma forma de buraco no meio de 25cm por 7 de altura. Essa massa cresce bastante, pode usar também duas formas de 18cm. Ou uma retangular de 30cm.

Bolo de churros

Massa:

4 Ovos

1 xícara de leite (220ml)

2 xícara de farinha de trigo (240g)

1 Colher (Sopa) de canela em pó (15g)

1 xícara de Açúcar (200g)

1/2 xícara de óleo (100g)

1 Colher (sopa) de fermento em pó(15g)

Modo de preparo:

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha de trigo e o fermento. Transfira a mistura para uma vasilha e acrescente a farinha peneirada, mexa apenas o suficiente para ficar uma massa lisinha, por último acrescente o fermento em pó.

Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Bolo de fubá cremoso

Ingredientes:

4 ovos

2 colheres de manteiga ou margarina

3 xícaras de leite (220ml cada)

2 xícaras de açúcar (400g)

1 xícara de fubá (100g)

1/2 xícara de farinha de trigo (60g)

1 pacotinho de 50g de queijo ralado

1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento, por dois minutos. Depois acrescente o fermento e bata rapidamente só para misturar.

Leve para assar em forno pré aquecido a 200 graus até ficar bem coradinho em cima, é em média de 50 a 60 minutos. Vai variar de cada forno. Como citei o ponto é quando está bem coradinho em cima. Desenforme morno ou frio. Forma de 25cm de buraco no meio ou j.a retangular de 30cm.

M

A

S

S

A

S

Bolo de fubá com goiabada

Ingredientes:

4 ovos

200ml de óleo (200g)

200ml de Leite (200g)

1 1/2 xícara de açúcar (270g)

1 xícara de fubá mimoso (100g)

1 xícara de farinha de trigo (120g)

1 Colher de sopa de fermento em pó

Pedacinhos de goiaba empanados na farinha de trigo.

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os primeiros 5 ingredientes, bata por dois minutos. Acrescente a farinha de trigo e bata apenas para misturar, agora acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e por cima espalhe delicadamente os pedacinhos de goiabada empanadas na farinha de trigo.

Bolo de fubá fofinho

Ingredientes:

4 ovos

200ml de óleo (200g)

200ml de Leite (200g)

1 1/2 xícara de açúcar (270g)

1 xícara de fubá mimoso (100g)

1 xícara de farinha de trigo (120g)

1/2 xícara de amido de milho (50g)

1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os primeiros 5 ingredientes, bata por dois minutos. Acrescente a farinha de trigo, junto com o amido de milho e bata apenas para misturar, agora acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar a 180 graus, por aproximadamente 40 a 45 minutos.

Bolo de milho cremoso

Ingredientes:

1 Lata de milho verde com água

100ml de óleo

1 1/2 xícara de açúcar (270g)

1/2 xícara de fubá mimoso (100g)

4 ovos

2 colheres bem cheias de farinha de trigo

2 colheres de coco ralado

1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos, depois acrescente o fermento e bata rapidamente. Coloque numa forma redonda de buraco no meio de 22cm. Leve ao forno preaquecido a 180 graus, por aproximadamente 40 minutos a 45 minutos.

Bola de milho fofinho

Ingredientes:

4 ovos

1 Lata de milho verde

200ml de leite

100ml de óleo

1 xícara de fubá mimoso

1 xícara de açúcar (200g)

1/2 xícara de farinha de trigo (60g)

1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

No liquidificador bata todos os ingredientes, com excessão do fermento, por 3 minutos. Por último acrescente o fermento e bata rapidamente apenas para misturar. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 40 a 45 minutos.

M

A

S

S

A

S

Bolo de mandioca

Ingredientes:

- 4 Ovos
- 500g de mandioca
- 1 lata de leite condensado
- 3 Colheres de manteiga (50g)
- 1 pacote de coco ralado (100g)
- 1 pacote de queijo parmesão ralado (50g)
- 1 xícara de farinha de trigo (120g)
- 1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

1º Descasque a mandioca ou já compre descascada, depois rale ou pique.

2º No liquidificador coloque os ovos, leite condensado, coco ralado, manteiga e queijo ralado, bata por uns 3 minutos. Depois acrescente a mandioca e bata bem por mais uns 3 minutos. Agora acrescente a farinha de trigo e bata levemente apenas para misturar, por último acrescente o fermento em pó e misture. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos. Ele fica bem coradinho em cima. Se desejar pode polvilhar coco em flocos por cima da massa ainda crua. Fica delicioso!

Bolo de banana

Ingredientes:

4 Ovos

1 xícara de açúcar (200g)

100ml de óleo (100g)

100 ml de leite (100g)

2 Bananas médias (nanica)

1 1/2 xícara de farinha de trigo (180g)

1/2 xícara de amido de milho (50g)

1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

No liquidificador bata todos os ingredientes, com exceção da farinha de trigo, amido e fermento em pó, por 2 minutos. Em seguida transfira para uma vasilha e misture a farinha de trigo junto com o amido, por último o fermento em pó. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

M

A

S

S

A

S

Bolo de ameixa

Ingredientes:

Massa:

4 ovos

1 xícara de leite (200g)

1 xícara de óleo (200g)

2 xícaras de farinha de trigo (240g)

1 colher de chocolate em pó 50% cacau (20g)

1 xícara de açúcar (200g)

200g de ameixa sem caroços

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes com exceção da farinha de trigo e do fermento no liquidificador, por 3 minutos. Transfira a mistura para uma vasilha e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo peneirada e mexendo até ficar uma massa homogênea. Por último acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por mais ou menos 35 a 40 minutos.

Bolo formigueiro

Ingredientes:

- 4 ovos grandes
- 1 1/2 xícara de açúcar (270g)
- 2 xícaras de farinha de trigo (240g)
- 1 xícara de leite (200ml)
- 1/2 xícara de óleo (100ml)
- 1 pacote de granulado de boa qualidade (100g)
- 1/2 xícara de amido de milho (50g)
- 1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, com excessão da farinha de trigo, granulado e fermento em pó, por 2 minutos. Transfira para uma vasilha e acrescente a farinha junto com o amido e misture. Agora acrescente o granulado, misture! Por último acrescente o fermento e misture delicadamente.

Bolo de limão fofo

Ingredientes:

4 ovos

1/2 xícara de óleo

1 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de suco de limão (espremido) (100ml)

100ml de iogurte natural

2 xícaras de farinha de trigo (240g)

1 colher de sopa de fermento em pó

Raspas de limão

Modo de Preparo:

No liquidificador bata todos os ingredientes, com exceção da Farinha de trigo e do fermento por 3 minutos. Transfira para uma vasilha e adicione aos poucos a farinha de trigo, mexa o suficiente para homogeneizar e por último acrescente o fermento e mexa delicadamente. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por 35 minutos ou até ficar bem coradinho.

Forma de buraco no meio de 22cm.

Bolo de iogurte

Ingredientes:

4 Ovos

1 1/2 xícara de açúcar (270g)

200ml de iogurte natural

1/2 xícara de óleo (100ml)

2 xícaras de farinha de trigo (240g)

1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata todos ingredientes no liquidificador, com exceção da farinha de trigo e do fermento. Depois transfira para uma vasilha e acrescente a farinha, mexa até ficar uma massa homogênea, por último acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Receita deliciosa de massa básica com toque de leite Ninho

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de leite Ninho
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de fazer:

No liquidificador bata bem os primeiros 5 ingredientes. Transfira a mistura para uma vasilha e acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada, mexa apenas o suficiente para incorporar e por último acrescente o fermento em pó, misture delicadamente.

Leve para assar em forno pré aquecido a 180°, por aproximadamente 35 a 40 minutos ou até que fique coradinho.

Usei duas formas de 20cm por 5 de altura.

Dicas e observações: Retire a película das gemas.

Sempre peneire a farinha de trigo, isso ajuda a da leveza.

Uso sempre xícara de 220ml.

Bolo de laranja

Ingredientes:

4 ovos

1/2 xícara de óleo (100ml)

2 laranjas (1 inteira sem aquele miolo branco, ele faz amargar)

1 1/2 xícara de açúcar (270g)

2 xícaras de farinha de trigo (240g)

1 colher de fermento em pó

Modo de fazer:

Bate todos os ingredientes no liquidificador, com exceção da farinha de trigo e do fermento. Transfira a mistura para uma vasilha e vai acrescentando a farinha, por último o fermento. Asse em forno preaquecido a 180 graus por 35 a 40 minutos.

Bolo de arroz (sem glúten)

Ingredientes:

4 Ovos

1 Xícara de arroz cru (200g)

200ml de iogurte natural

1 Xícara de óleo (200ml)

1 Xícara de açúcar (200g)

1 Pacotinho de coco ralado (50g)

1 Pacotinho de queijo ralado (50g)

1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1º Coloque o arroz cru em uma vasilha com água até cobrir, deixe descansar por 3 horas.

Depois desse tempo escorra o arroz e coloque no liquidificador, junto com o iogurte natural e o óleo, deixe bater até dissolver o arroz. Em seguida acrescente os demais ingredientes, menos o fermento em pó. Bata por dois minutos. Por último acrescente o fermento e misture delicadamente. Pronto! Agora coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Bolo de maçã com canela

Ingredientes:

4 Ovos

1 Xícara de açúcar (200g)

50g de açúcar mascavo

1/2 colher de canela em pó (colher de chá)

1/2 xícara de óleo (100ml)

2 maçãs

1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1º Descasque as maçãs e reserve as cascas.

Corte as maçãs picadinhas, coloque numa vasilha e esprema umas gotinhas de limão por cima, meia colherinha de canela e duas colheres de açúcar.

No liquidificador coloque os ovos, o óleo, as cascas de maçã, a canela, o açúcar normal e o açúcar mascavo, bata por 3 minutos.

Agora transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha e acrescente a farinha de trigo aos poucos, misture até ficar uma massa homogênea. Agora transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada, por cima da massa coloque com cuidado as maçãs picadas. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Bolo de maracujá com iogurte

Ingredientes:

4 Ovos (As claras em neve)

1 1/2 Xícara de açúcar (270g)

3 Colheres de sopa de margarina (Uso Qualy)

100ml de suco de maracujá (Natural com sementes)

100ml de iogurte natural

2 xícaras de farinha de trigo (240g)

1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve (Reserve)

No liquidificador bata os demais ingredientes, com exceção da farinha de trigo e do fermento, por dois minutos. Transfira a mistura para uma vasilha e acrescente a farinha de trigo aos poucos. Agora acrescente as claras em neve e misture delicadamente. Por último acrescente o fermento e misture com delicadeza. Coloque em uma forma untada e enfarinhada, leva para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Bolo cremoso de tapioca

Ingredientes:

4 Ovos

200g de Tapioca granulada (Essas de pacote)

200ml de leite morno

100ml de leite de coco

1 xícara de açúcar (200g)

3 colheres de manteiga ou margarina bem cheias (100g)

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de coco ralado (50g)

1 xícara de farinha de trigo (120g)

1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1º Coloque a tapioca granulada no leite morno e deixe descansar por 20 minutos para ficar hidratada.

Em seguida bata no liquidificador:

Ovos, leite de coco, creme de leite, manteiga, coco ralado e o açúcar, por 3 minutos. Agora coloque a tapioca já hidratada com o leite junto a mistura batida e bata por mais um minuto, depois acrescente a farinha de trigo e bata levemente só para misturar, por último acrescente o fermento e misture delicadamente. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.



- Um Sonho de Sabor -
PhotoGrid



Brigadeiro gourmet cremoso

Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 100g de chocolate nobre (Uso Genuine, Sicão Gold...)
- 1 Colher de sopa de margarina
- 3 Colheres bem cheias de chocolate em pó 50% cacau (50g)

Modo de Preparo:

Misture antes todos os ingredientes! Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até ficar começar ferver, após isso mexa por mais uns dois minutos e pronto. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Obs: Após frio ficará mais Cremoso e ideal para cobrir os bolos.

Brigadeiro cremoso alpino

Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado
- 1 Caixinha de creme de leite
- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de Doce de leite de boa qualidade

Modo de Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sem parar até ferver e ficar bem cremoso.

Creme belga

Ingredientes:

1 Lata de leite condensado

1 Caixinha de creme de leite

250ml de leite integral

3 gemas de ovo sem a película (basta dá um furo da gema e puxar a película pelo lado contrário)

200g de chocolate branco de boa quantidade

1 colher de sopa de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador, com exemplo do chocolate em barra os demais ingredientes, agora coloque numa panela e junte o chocolate, leve ao fogo, mexendo sem parar até ficar bem consistente e cremoso. Desligue o fogo, transfira para uma vasilha própria e coloque o plástico filme rente ao creme.

Brigadeiro cremoso de caramelo

Ingredientes:

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

Modo de Preparo:

Primeiro leve ao fogo o açúcar e a água, deixe ferver até virar um caramelo, assim que chegar nesse ponto acrescente o leite condensado, vai misturando até ficar bem lisinho, por último acrescenta o creme de leite e mistura tudo até ficar bem Cremoso.

Creme de goiabada

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
200g de goiabada
100ml de leite integral

Modo de Preparo:

Primeiro bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar bem cremoso. Leve ao fogo, mexendo sem parar até ferver e ficar com uma boa cremosidade. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Brigadeiro cremoso de doce de leite

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
200g de doce de leite de boa qualidade
1 colher de sopa de margarina
100ml de leite integral

Modo de Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sem parar até ferver e ficar bem cremoso. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Brigadeiro cremoso de maracujá

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

100g de polpa de maracujá (Cadeira) ou pasta saborizada sabor maracujá

1 colher de sopa de margarina

Modo de Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sem parar, até ferver e ficar bem Cremoso. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Ganache de chocolate cremosa

Ingredientes:

200g de chocolate nobre meio amargo

200g de creme de leite

1Lata de leite condensado

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate no microondas ou em banho Maria. Misture o creme de leite, por último misture o leite condensado e pronto. Essa ganache fica deliciosa.

Brigadeiro gourmet em ponto de bico

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1/2 caixinha de creme de leite

3 colheres de chocolate em pó 50% cacau.

100g de cobertura fracionada sabor chocolate

1 colher de sopa de margarina

Modo de Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela. Quando começar a desgrudar mexa vigorosamente por mais um minuto. Desligue o fogo, transfira para uma vasilha própria e coloque plástico filme rente ao brigadeiro. Deixe descansar bem antes de usar.

Ganache de chocolate meio amargo

Ingredientes:

200g de chocolate nobre meio amargo

200g de creme de leite

1Lata de leite condensado

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate no microondas ou em banho Maria. Misture o creme de leite, por último misture o leite condensado e pronto. Essa ganache fica deliciosa.

Brigadeiro cremoso de paçoca

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 6 paçocas rolha de boa qualidade
- 1 Colher de sopa de margarina
- 100ml de leite integral

Modo de Preparo:

Primeiro leve todos os ingredientes ao liquidificador, bata até ficar bem Cremoso. Transfira para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até ferver e ficar bem cremoso. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Brigadeiro cremoso de leite ninho

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de Creme de leite
- 3 Colheres bem cheias de leite ninho (Uso marca Ninho)
- 1 Colher de sopa de margarina
- 100ml de leite integral

Modo de Preparo:

Misture antes todos os ingredientes! Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até começar ferver, após isso mexa por mais uns dois minutos e pronto. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Obs: Após frio ficará mais Cremoso e ideal para cobrir os bolos caseiros.

Ganache de Nutella

Ingredientes:

300g de Nutella

300g de Creme de Leite de lata sem soro

Modo de Preparo:

Aqueça a Nutella para ficar mais fluída. Misture o creme de leite e estará pronta uma deliciosa Ganache de Nutella. Ideal para fazer os riscos de decoração em cima dos bolos e também para cobertura.

Ganache de limão

Ingredientes:

200g de chocolate nobre Branco ou 200g de Cobertura fracionada sabor Chocolate Branco

200g de creme de leite (1 caixinha)

15g de pó sabor limão da marca Mavalério.

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate branco no microondas ou em banho Maria, misture o creme de leite. Por último acrescente aos poucos o pó sabor limão, vai provando até chegar no Sabor ideal.

Obs: O pó sabor limão pode ser substituído por pasta saborizada.

Falsa ganache

Ingredientes:

1 caixinha de creme de leite

4 colheres de Açúcar

1 colher de margarina

3 colheres de chocolate em pó 50% cacau ou 33% cacau

50g de chocolate nobre

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sem parar até ferver. Depois que começar ferver mexa por mais uns dois minutos e desligue o fogo.

Brigadeiro cremoso de ovo maltine:

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 colheres bem cheias de ovo Maltine

1 colher de sopa de margarina

50g de Nutella (2 colheres) Opcional

Modo de Preparo:

Misture antes todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até ficar bem Cremoso. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Brigadeiro branco cremoso

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

50g de cobertura fracionada sabor chocolate branco.

Modo de Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, misture sem parar até ficar bem cremoso. Desligue o fogo e deixe esfriar.



Encerro aqui agradecendo de todo meu coração a todas (os) que participaram dessa maravilhosa aula, que sem vocês não seria possível realizá-la.

Agora coloquem em prática essas receitas deliciosas, usem a criatividade! Que Deus possa abençoar grandemente a vida de cada um de vocês.

Sucesso a todas (os)!

Contem comigo sempre!

Um
Sonho
De
Sabor



Talita Gomes

 umsonhodesabor241726@gmail.com

 [hozana.talita](https://www.facebook.com/hozana.talita)

 [Um Sonho de Sabor Youtuber](https://www.youtube.com/UmSonhoDeSaborYoutuber)

 (19) 98759-0034