



TOQUE DE
CONFEITEIRA



SEGREDOS E RECEITAS
PARA DOCES PERFEITOS!



PIÑA COLADA

Ingredientes:

- 2 xícaras de abacaxi picado
- 150ml de leite de coco
- 100ml de soda limonada
- ½ xícara de leite condensado
- 60g de leite em pó
- Folhas de hortelã
- Gelo

Modo de Preparo:

No liquidificador, bata abacaxi, leite de coco, creme de leite, leite condensado, leite em pó e soda até ficar homogêneo.

- Sirva gelado.
- Se quiser a versão tradicional, substitua a soda por rum.

Dica de Confeiteira:

Para uma Pina Colada ainda mais cremosa e saborosa, substitua o gelo por abacaxi congelado. Isso evita que a bebida fique aguada e intensifica o sabor da fruta!



BOLO GELADO DE COCO

Ingredientes:

Massa

- 5 ovos
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 Xícara de leite (200ml)
- 1 1/2 de farinha de trigo
- 1 colher(chá) de fermento

Calda

- 1 caixa de leite condensado(395G)
- 400 ml de leite
- 300ml de leite de coco
- 200gr de coco ralado

Modo de Preparo:

- Bata as claras em neve, adicione as gemas e o açúcar, batendo até formar um creme fofo.
- Misture a farinha de trigo com o fermento e incorpore delicadamente à massa.
- Despeje em formas individuais ou em uma forma grande untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 25-30 minutos.
- Misture leite integral, leite de coco, creme de leite e leite condensado para fazer a calda.
- Fure o bolo ainda morno e despeje a calda por cima para absorver.
- Para marmitinhas, finalize com coco ralado e leve à geladeira.
- Para bolo gelado, leve à geladeira por algumas horas, corte em pedaços e passe no coco ralado antes de embalar.



TRUFA DE LIMÃO

Ingredientes:

- 500g de chocolate branco
- Raspas e suco de 2 limões
- ½ caixa de creme de leite
- 500g de cobertura de chocolate meio amargo
- 1 colher(sopa) de glucose

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate branco no micro-ondas de 30 em 30 segundos, depois reduza para 20 segundos para evitar que queime.

- Misture o creme de leite ao chocolate derretido. Se a mistura talhar, adicione mais líquido gradualmente.
- Acrescente o suco de limão, a glucose e misture até obter um creme homogêneo e cremoso.
- Cubra com plástico filme em contato e leve à geladeira por pelo menos 6 horas, preferencialmente de um dia para o outro.
- Utilize a trufa cremosa para recheios ou molde em forminhas para comercialização.



SORVETE DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 600gr de nata
- 800gr de doce de leite
- Nozes (opcional)

Modo de Preparo:

- Bata a nata até obter uma consistência cremosa.
- Acrescente o doce de leite aos poucos e continue batendo até incorporar bem.
- Forre uma assadeira pequena com plástico de congelamento, fixando com um pouco de doce de leite no fundo.
- Despeje metade do creme, adicione uma camada de doce de leite e cubra com o restante do creme.
- Feche bem com o plástico e leve ao freezer por pelo menos 6 horas, de preferência de um dia para o outro.
- Sirva cremoso e aproveite!

Dica de Confeiteira:

Para deixar essa sobremesa ainda mais irresistível, adicione uma pitada de sal ao doce de leite antes de misturá-lo ao creme. Isso realça os sabores e equilibra a doçura, criando um contraste delicioso!



BISCOITOS AMANTEIGADOS

Ingredientes:

- 215g de manteiga sem sal
- 115g de açúcar cristal
- 325g de farinha de trigo comum
- 40g de amêndoas opcional ou pasta de baunilha a gosto

Modo de Preparo:

- Misture a manteiga sem sal com o açúcar até formar uma massa homogênea.
- Se desejar, adicione uma pasta saborizante, como pistache ou baunilha.
- Modele pequenas bolinhas e faça um furinho no centro de cada biscoito.
- Leve os biscoitos ao freezer por 5 a 10 minutos para firmar.
- Asse em forno preaquecido a 180°C até ficarem dourados.
- Depois de frios, recheie com doce de leite ou ganache.
- Banhe no chocolate fracionado ou Nobre e finalize com confeito.
- Deixe secar e armazene para venda ou consumo.

Dica da Confeiteira:

Para biscoitos mais crocantes e saborosos, substitua 50g da farinha de trigo por amido de milho. Isso deixa a textura mais leve e delicada! Além disso, uma pitada de sal realça o sabor da manteiga e do recheio.



BROWNIE

Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo
- 150g de manteiga sem sal
- 3 ovos
- 150g de açúcar mascavo
- 150g de açúcar refinado
- 100g de farinha de trigo
- Nozes a gosto (opcional)

Modo de Preparo:

- Derreta o chocolate com a manteiga e reserve.
- Na batedeira, bata os ovos com o açúcar mascavo e o açúcar refinado até formar uma espuma cremosa.
- Acrescente a mistura de chocolate derretido e misture bem.
- Adicione a farinha de trigo peneirada e misture delicadamente.
- Se desejar, acrescente nozes na massa ou apenas por cima.
- Despeje em uma forma untada com desmoldante, manteiga e farinha, ou forrada com papel manteiga.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.
- O brownie deve sair do forno com um palito levemente sujo, garantindo um interior úmido.
- Deixe esfriar antes de cortar.



BOMBOM COQUINHO

Ingredientes:

- 200g de creme de leite
- 100g de chocolate branco
- 50g de coco ralado
- Chocolate branco fracionado para as casquinhas
- Chocolate ao leite fracionado para acabamento
- Coco ralado para decorar
- Canudinhos para decorar

Modo de Preparo:

- **Recheio:** Aqueça o creme de leite, misture com chocolate branco e coco ralado. Leve à geladeira por 24 horas.
- **Casquinhas:** Derreta chocolate branco fracionado, despeje em formas de esfera e leve à geladeira.
- **Montagem:** Una as metades das esferas com chocolate derretido, recheie com a ganache de coco e finalize com coco ralado e canudinho.



OVO MARSHMALLOW

Ingredientes:

- 120ml de água
- 240g de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de glucose branca de milho
- 3 claras
- 120g de leite ninho em pó
- 10g de emulsificante para sorvete
- 85g de leite condensado

Modo de Preparo:

- Derreta o chocolate cobertura no micro-ondas de 1 em 1 minuto até ficar fluido.
- Despeje na forma de ovo de Páscoa (tamanho 250g), espalhe e leve à geladeira até cristalizar.
- Em uma panela, aqueça açúcar, água e glucose até atingir 115°C.
- Enquanto isso, bata as claras em neve.
- Adicione a calda quente em fio nas claras batidas e continue batendo até firmar.
- Acrescente emulsificante, leite condensado e leite em pó, misturando bem.
- Pincele chocolate derretido na casca e passe no granulado para decorar.
- Com o marshmallow pronto, recheie o ovo utilizando um saco de confeitar.
- Feche com a outra metade da casca usando chocolate derretido como cola.
- Embale com celofane transparente e finalize com um laço decorativo.



BARRA DE PISTACHE COM FRAMBOESA

Ingredientes:

Casca:

- 500g chocolate branco
- 30g pasta de pistache pura

Geleia:

- 500g framboesa congelada
- 100g açúcar
- Suco de 2 limões Taiti

Calda

- 395g leite condensado
- 200g creme de leite
- 50g pistache triturado
- 10g pasta pistache pura

Modo de Preparo:

Levar ao fogo mexendo aos poucos até reduzir ao ponto desejado.



BISCOITO DECORADO

Ingredientes:

- 175g de manteiga
- 175g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de (chá) de essência de baunilha
- 400g de farinha de trigo

Modo de Preparo:

- Bata na batedeira a manteiga (em temperatura ambiente) com o açúcar, até que ele se dissolva.
- Adicione o ovo e a essência de baunilha até formar um creme homogêneo.
- Adicione aos poucos a farinha de trigo e bata a massa até que se solte por completo do bowl da batedeira.
- Abra a massa entre dois plásticos, na espessura aproximada de 6mm.
- Leve ao freezer ou geladeira para firmar.
- Corte os biscoitos com a massa ainda fria.
- Preaqueça o forno por 10 minutos, a 180°.
- Após cortados, coloque os biscoitos para assar em uma assadeira de borda baixa, não precisa untar.
- Os biscoitos estarão prontos quando estiverem com as bordas douradas.

Preparo do glacê:

- Em uma batedeira, misture 500g de mistura pronta para glacê real e 80ml de água filtrada.
- Bata por 10 minutos em velocidade média.
- O modo de preparo pode variar conforme a marca de glacê escolhido, verifique as instruções de preparo.



TORTA PÃO DE MEL

Ingredientes:

Massa:

- 200ml de leite
- 100ml de mel
- 50g de margarina derretida
- 2 ovos
- 5g canela em pó
- 5g de cravo-da-índia em pó
- 5g de noz-moscada
- 70g de açúcar mascavo
- 70g de chocolate 50% em pó
- 300g de farinha de trigo
- 5g de bicarbonato de sódio
- 10g de fermento em pó

Brigadeiro de doce de leite:

- 600g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 300g de doce de leite

Modo de Preparo:

- No liquidificador bata o leite, mel, margarina, ovos, canela, cravo-da-índia, noz-moscada por 3 minutos.
- Acrescentar açúcar, chocolate em pó e bater por mais 2 minutos. Peneirar a farinha, bicarbonato e fermento.
- Adicione o líquido batido e mexa delicadamente.
- Assar em forno preaquecido a 180 °C por 35 minutos.



TRUFA FLORESTA NEGRA

Ingredientes:

Trufa Branca

- 300g de chocolate branco
- 1 colher (sopa) de glucose
- 80g de creme de leite
- Cerejas
- 1 colher (chá) de pasta saborizante ou essência de cereja

Trufa meio amarga

- 300g de chocolate meio amargo
- 150g de creme de leite
- 1 colher (sobremesa) de glucose
- Cerejas
- Você pode usar a calda da cereja para intensificar o sabor da trufa

Modo de Preparo:

- Derreta o chocolate, adicione glucose e creme de leite.
- Misture e coloque um pouco de manteiga e calda de cereja ou licor de cereja.
- Adicione na massa a cereja picadinha.
- Com a massa firme, enrole e cubra com chocolate derretido e enfeite com uma cereja por cima.



BOLO DE AMENDOIM

Ingredientes:

Massa:

- 1 xícara de amendoim torrado e sem casca (aproximadamente 150g)
- 4 ovos
- 150g de açúcar
- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Cobertura:

- 2 caixas de creme de leite (400ml)
- 400g de doce de leite
- ½ xícara de doce de leite

Modo de Preparo:

- Bata no liquidificador: ovos, óleo, leite, açúcar e amendoim torrado por cerca de 5 minutos.
- Acrescente a farinha de trigo e o fermento químico, pulsando primeiro e depois batendo até incorporar.
- Unte bem a forma, especialmente se for detalhada, e despeje a massa.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C até dourar e assar completamente.

Cobertura:

- Misture o doce de leite com o creme de leite para suavizar o sabor.
- Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente.
- Acrescente amendoim triturado e misture bem.
- Cubra o bolo já frio e finalize como preferir.



BRIGADEIRO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

- 1 lata de milho verde sem água
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 caixa de leite condensado (395g)
- 1/2 vidro de leite de coco (100ml)
- Coco ralado para envolver os docinhos

Sugestão: recheie com goiabada cascão

Modo de Preparo:

- Bata o milho com leite até obter um creme homogêneo.
- Passe a mistura por uma peneira para remover resíduos.
- Em uma panela, misture o creme peneirado com leite condensado, manteiga e creme de leite.
- Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até atingir o ponto de brigadeiro (desgrudando do fundo da panela).
- Deixe esfriar completamente, preferencialmente de um dia para o outro.
- Modele os brigadeiros e finalize como preferir.



CANJICA DE 5 LEITES

Ingredientes:

- Canjica cozida
- Leite condensado
- Creme de leite
- Leite de coco
- Leite em pó
- Leite integral

Modo de Preparo:

- Cozinhe a canjica até ficar macia.
- Em uma panela, misture a canjica cozida com o leite condensado, creme de leite, leite de coco, leite em pó e leite integral.
- Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e ficar cremosa.
- Sirva quente ou fria e aproveite!



BRIGADEIRO DE MAÇÃ DO AMOR

Ingredientes:

- 1 caixa leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de sopa de essência de maçã
- 2 colheres de sopa de leite em pó

Calda

- 150ml de água
- 250g de açúcar
- 2 colheres de sopa de vinagre branco
- Corante em gel vermelho

Modo de Preparo:

Brigadeiro

- Em uma panela, coloque leite condensado, creme de leite, a essência e o leite em pó.
- Misture bem até chegar no ponto em que o brigadeiro desgruda da panela. Em seguida, conserve e coloque na geladeira

Calda

- Coloque em uma panela, água, açúcar, vinagre branco e o corante vermelho.
- Misture bem e ligue o fogo (não mexa, pois só assim a calda vai dar certo!). Depois de 10 minutos no fogo médio, olhe se a calda já está boa, (o ponto certo é você pegar um copo de água gelada e pingar a calda.
- Se fizer barulho de vidro quebrado, está no ponto certo).
- Pegue o brigadeiro e enrole. Unte o prato com manteiga e, em seguida, coloquei em um palito e mergulhe na calda (não demore, pois a calda esfria, aí não dá mais).



PÉ DE MOLEQUE

Ingredientes:

- 400g de amendoim vermelho
- 1 xícara (chá) de água filtrada
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 caixa de leite condensado

Modo de Preparo:

- Cozinhe o amendoim com açúcar e água até secar.
- Adicione leite condensado e manteiga, mexendo até desgrudar da panela.
- Modele os pés de moleque sobre uma superfície untada.
- Deixe esfriar e passe no açúcar refinado.



BOLO CREMOSO DE MILHO

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 latas de milho verde sem água
- 395g de leite condensado
- 250g de açúcar
- 200ml de leite de coco
- 210g de fubá
- 60g de margarina ou manteiga
- 12g de fermento
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

- Adicione os ovos, milho, leite de coco, leite condensado e açúcar no liquidificador.
- Desligue e adicione manteiga em temperatura ambiente, coloque para bater mais 30 segundos.
- Coloque fubá, pitada de sal e fermento químico em pó. Dê leves pulsadas.
- Reserve a massa.
- Unte a forma, adicione as palhas ferverdas e secas na forma. Despeje a massa na forma.
- Deixe assar em um forno pré-aquecido a 180°C por 60 minutos.



CAFÉ CREMOSO

Ingredientes:

- 1 pacote de café solúvel (40g)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água quente

Modo de Preparo:

- Misture café solúvel, açúcar e água morna até dissolver bem.
 - Bata a mistura até obter uma consistência cremosa e aerada.
 - Armazene em potes e congele por até 3 meses.
 - Para servir, adicione 2 colheres da mistura em uma xícara pequena e misture com leite quente ou gelado.
-
- Opcional: adicione gotas de chocolate para um toque extra de sabor.



PALHA ITALIANA DE PAÇOCA

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 2 caixinhas creme de leite (400g)
- Paçoquinhas Agtal
- 1 colher de sopa de manteiga
- Leite em pó ou açúcar refinado com paçoca triturada para passar na palha

Modo de Preparo:

- Misture creme de leite e leite condensado até ficar homogêneo.
- Leve ao fogo e acrescente a manteiga, mexendo sempre até engrossar.
- Quando atingir o ponto desejado, adicione a paçoca triturada grosseiramente.
- Misture bem, mantendo pedaços visíveis para dar textura ao doce.
- Acrescente os biscoitos picados e misture ou monte camadas intercalando creme e biscoito.
- Despeje em uma forma untada ou forrada com plástico filme e alise a superfície.
- Deixe esfriar por pelo menos 4 horas ou preferencialmente de um dia para o outro.
- Corte em pedaços padronizados e finalize passando no leite em pó misturado com paçoca triturada.



COCADA CREMOSA DE FORNO

Ingredientes:

- 3 ovos
- 150g de coco ralado em flocos
- 200ml de leite de coco
- 1 colher de sopa de manteiga
- 395g de leite condensado
- 5 colheres de sopa de creme de leite

Modo de Preparo:

- Misture os ovos, leite de coco e leite condensado até ficar homogêneo.
- Acrescente o creme de leite, a manteiga em temperatura ambiente e misture bem.
- Adicione o fermento e o coco ralado (se estiver seco, hidrate com leite de coco ou água).
- Distribua em forminhas de alumínio ou refratário untado.
- Asse em forno preaquecido a 180°C até dourar (aproximadamente 30 a 35 minutos, dependendo do forno).
- Deixe esfriar antes de tampar ou servir, acompanhando com sorvete se desejar.



FUDGE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 400g de chocolate branco
- 1 colher sopa de manteiga sem sal
- 200g biscoito Oreo
- Creme de avelã

Modo de Preparo:

- Derreta o chocolate branco no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo entre os intervalos para evitar queimar.
- Misture o leite condensado ao chocolate derretido até obter uma massa homogênea.
- Adicione os biscoitos levemente quebrados e misture bem.
- Despeje metade da mistura em uma forma untada com desmoldante.
- Acrescente uma camada de creme de avelã e cubra com o restante da massa.
- Use uma faca para misturar levemente o creme de avelã com a massa.
- Deixe gelar por pelo menos 3 horas ou preferencialmente de um dia para o outro.



PAVÊ DE BANANA

Ingredientes:

Creme

- 400ml creme de leite (2 caixinhas)
- 395 ml leite condensado (1 caixinhas)
- 400ml de leite integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 80gr de chocolate branco
- 3 gemas peneiradas
- 1/2 xícara de leite em pó (opcional)

Doce de banana

- 150gr de açúcar
- 1 cx. De creme de leite (200ml)
- 700gr de banana bem madura

Merengue

- 4 claras de ovos
- 1 xícara de açúcar (aproximadamente 250g)
- 1 pacote de biscoito champanhe

Modo de Preparo:

- Derreta o açúcar refinado, em seguida, tire do fogo.
- Em fogo baixo, adicione creme de leite e depois as bananas em rodelas. Reserve a massa.
- Coloque leite, creme de leite para fazer a massa.
- Coloque as gemas peneiradas e essência de baunilha. Adicione o leite condensado com o amido de milho.
- Acrescente o chocolate branco. Com fuê, mexa a massa para dissolver mais facilmente.

- Após ferver, desligue para dissolver bem o amido.
- Vire em uma travessa e coloque o plástico filme encostando na massa.
- Despeje a massa na travessa, molhe o biscoito no leite.
- Coloque as claras e o açúcar no fogo e mexa em fogo baixo para fazer o merengue.
- Leve à batedeira. Coloque na travessa e coloque uma pitada de canela.



DECORAÇÃO COM CHANTILLY

Ingredientes:

- Chantilly (500 ml)
- Leite em pó integral (50g para cada 500 ml de chantilly)
- Corantes alimentícios
- Creme de leite
- Leite condensado Água (opcional, para hidratar o chantilly)
- Glitter comestível

Modo de Preparo:

- Bata o chantilly com leite em pó por cerca de 5 minutos.
- Hidrate com chantilly, creme de leite, leite condensado ou água até obter uma textura sedosa.
- Aplique uma camada generosa no bolo com espátula ou saco de confeitar e alise mantendo as laterais retas.
- Para a decoração, use uma espátula de pedreiro para criar texturas; para um efeito rústico, não alise completamente.
- Aplique corante na base para um degradê.
- Modele flores com o bico pétala (104) e adicione folhas com o bico 352.
- Use um palito para desenhar galhos e adicionar textura.
- Finalize com glitter nas quinas para realçar os detalhes.



TRUFA CAPPUCINO

Ingredientes:

- 100g chocolate branco
- 400g chocolate meio amargo
- 200g creme de leite (1 caixinha)
- 1 colher de sopa glucose
- 1 colher sopa de manteiga
- 50g café solúvel
- Canela (opcional)
- 50ml licor de café ou de chocolate (opcional)

Modo de Preparo:

- Aqueça o creme de leite e dissolva o café solúvel.
- Derreta o chocolate branco e o meio amargo, separadamente.
- Misture os chocolates derretidos ao creme de leite com café dissolvido.
- Acrescente a manteiga e o licor (opcional), misturando até ficar homogêneo.
- Leve à geladeira por pelo menos 6 horas ou de um dia para o outro.
- Modele as trufas e banhe em chocolate derretido ou cobertura.



DOCE DE AMEIXA COM COCO E DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 cremes de leite (400g)
- Doce de leite (200g)
- Coco ralado (150g)
- 2 gemas
- Ameixa seca sem caroço (200g)

Modo de Preparo:

- Antes de ligar o fogo, misture todos os ingredientes.
- Ligue o fogo e continue misturando.
- Coloque um papel plástico em um recipiente ou travessa e transfira o conteúdo e envolva.
- Coloque na geladeira por algumas horas.
- Corte a ameixa no meio e pegue um pouco da massa feita e enrole.
- Passe no açúcar cristal.



DOCINHO DE CREME DE AVELÃ

Ingredientes:

- 1 pacote de biscoito Maria/Maizena (200g)
- Creme de avelã até dar ponto e para rechear
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga (opcional)
- Castanhas, amendoim ou avelã para envolver os docinhos

Modo de Preparo:

- Triture o biscoito de maizena.
- Espalhe no tabuleiro e deixe 10 minutos no forno.
- Misture os ingredientes para formar a massa.
- Enrole e passe nas castanhas ou amendoim.
- Pode enfeitar com um pouco avelã por cima.



BRIGADEIRO DE FINI

Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado (495g)
- 1 1/2 caixinha de creme de leite (300g)
- 2 pacotes de Fini Tubes Azedinhos
- Balas Fini Amoras para rechear
- Leite em pó

Modo de Preparo:

- Bata as balas Fini com o creme de leite no processador ou liquidificador até obter uma mistura homogênea. Reserve algumas balas para adicionar depois, garantindo pedacinhos na textura final.
- Acrescente o leite em pó e misture bem.
- Adicione o leite condensado e a manteiga, misture e leve ao fogo baixo.
- Cozinhe, mexendo sempre, até atingir o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgruda do fundo da panela).
- Antes de desligar o fogo, adicione os pedacinhos de bala reservados para garantir pedaços na massa.
- Deixe a massa esfriar, pese porções de 20g, modele bolinhas e recheie com uma bala Fini de sua preferência.
- Finalize passando as bolinhas no leite em pó e, se desejar, retire o excesso com uma peneira.



COOKIE

Ingredientes:

- 140 g de manteiga
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 250 g de chocolate meio amargo
- 1/4 xícara de chocolate em pó
- 1 ovo grande (aprox. 60g)
- 1 colher de fermento em pó
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo:

- Leve metade da manteiga ao fogo e reserve-a.
- Pegue parte dessa manteiga e bata com açúcar.
- Acrescente a manteiga que foi queimada junto com a essência e chocolate em pó.
- Adicione farinha de trigo aos poucos. Após isso, adicione as gotas de chocolate e o fermento.
- Amasse, faça pequenas bolinhas e leve ao forno por 1h para assar.



LIMONADA SUÍÇA COM MELANCIA

Ingredientes:

- 2 limões
- 100gr de leite em pó ou leite integral
- 1 litro de água
- Melancia (coloquei aproximadamente 250gr, mas a quantidade é a gosto)
- Açúcar a gosto ou 250ml de leite condensado
- Gelo

Modo de Preparo:

- Bata os limões com a água no liquidificador por 3 minutos e coe.
- Volte com a mistura para o liquidificador e bata com os demais ingredientes.
- Sirva em um copo com gelo.



BOLO DE BANANA COM CHOCOLATE E DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 3 bananas médias bem maduras
- 3 ovos
- 100g de açúcar refinado
- 50g de açúcar mascavo
- 120g de manteiga sem sal derretida
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 250g de farinha de trigo
- 170g de iogurte natural (1 pote)
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 150g de chocolate em gotas
- 150g de doce de leite firme

Modo de Preparo:

- Amasse bem as bananas.
- Acrescente os ovos e a essência de baunilha.
- Em seguida, coloque o iogurte natural e a manteiga derretida.
- Misture bem e adicione os açúcares.
- Coloque a farinha peneirada aos poucos.
- Adicione fermento e bicarbonato. Logo após, adicione as gotas de chocolate.
- Despeje na fôrma untada, coloque o recheio de doce de leite e asse no forno pré- aquecido.



PAVÊ DOIS AMORES

Ingredientes:

- 800 ml de leite integral
- 400 ml de creme de leite
- 2 caixas de leite condensado
- 4 colheres(sopa) amido de milho ou farinha de trigo
- 4 gemas
- 150 gr de chocolate meio amargo
- 150gr de chocolate branco
- 2 colheres (sopa de cacau em pó)
- 6 colheres sopa de leite em pó
- 1 pacotes biscoito champanhe
- 1 colher(sopa) essência de baunilha
- 2 potes de nata

Modo de Preparo:

- Misture o leite, creme de leite e leite condensado, amido de milho e leite em pó.
- Após misturar bem, leve ao fogo.
- Com o creme ainda quente, divida em duas partes: metade com chocolate branco e na outra, meio amargo e chocolate em pó.
- Molhe os biscoitos no leite e coloque na travessa.
- Coloque o creme e cubra com gotas de chocolate.



CHOCOTONE NA TAÇA

Ingredientes:

- 4 xícaras de chantilly batido
- 395g de leite condensado
- 175g de creme de leite
- 100g de leite em pó
- Chocotone

Modo de Preparo:

- Bata o chantilly até ficar firme e inclua o creme de leite.
- Coloque em velocidade baixa a batedeira.
- Adicione o leite condensado e aos poucos adicione o leite em pó.
- Desfie o chocotone e coloque um pouco de recheio na base e adicione o chocotone e cubra com recheio.



NATA COM MORANGO

Ingredientes:

- 600 gr de nata
- 395 g de leite condensado (1 caixinha)
- 15 conferes de leite em pó
- Use a fruta de sua preferência: morango, pêsego, abacaxi

Modo de Preparo:

- Misture o leite, creme de leite, leite condensado, o amido de milho e o leite em pó
- Em seguida levar ao fogo
- Com o creme ainda quente, divida em duas partes
- Metade coloque o chocolate branco, na outra o chocolate meio amargo e o chocolate em pó.



CHOCOTONE BITS

Ingredientes:

- Chocotone
- Brigadeiro
- Chocolate derretido

Modo de Preparo:

- Corte o chocotone em pequenos cubos.
- Coloque brigadeiro na parte de cima do cubo e mergulhe no chocolate derretido para cobri-lo.
- Deixe secar em um papel manteiga.
- Decore como preferir.



TAÇA TIPO FERRERO ROCHER

Ingredientes:

- 400 ml de leite
- 400 ml de creme de leite (2 caixas)
- 790 g de leite condensado (2 caixas)
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de extrato ou essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) bem cheias de creme de avelã

Modo de Preparo:

- Misture leite, creme de leite, leite condensado e amido de milho.
- Ligue o fogo em seguida e adicione as gotas de chocolate.
- Deixe o recheio esfriar em outro recipiente.
- Coloque o creme de avelã em um saco e monte sua taça!



Queridas clientes,
Apresentamos o eBook **Receitas do Coração – Especial Toque de Confeiteira**, uma parceria entre o Mart Minas e eu, Dani Formigueiro. Mais que receitas, este projeto celebra a força e a criatividade das mulheres que transformam a cozinha em uma oportunidade de empreender.

Com mais de 20 anos na confeitaria e à frente do projeto **Empreendendo no Lar**, compartilho aqui receitas práticas e acessíveis, apresentadas no programa **Toque de Confeiteira**. Junto ao Mart Minas, grande apoiador do empreendedorismo feminino, queremos inspirar e capacitar você a transformar sua paixão em negócio.

Esperamos que este eBook seja um guia prático para sua jornada na confeitaria. Vamos juntas empreender com sabor!

 @ DaniFormigueiro

Com carinho,

Dani Formigueiro

Confeiteira e Empreendedora



TOQUE DE CONFEITEIRA

 **Mart Minas** 
ATACADO & VAREJO

Toda semana temos receitas
novas nas nossas redes sociais

Siga o [@martminasatacadoevarejo](#)
e acompanhe nossas receitas.

Você também pode acessar
esse e-book no nosso
aplicativo mart minas.

Baixe o app e
acesse isso e muito mais.



Acesse o vídeo das receitas
completas no nosso YouTube.

Curta e compartilhe o conteúdo.