

101 RECEITAS DE
recheios

QUE NÃO VÃO AO FOGO

PARA USO EXCLUSIVO DOS
ALUNOS



IVONE ALMEIDA

índice

Recheios de Frutas	1
Recheios de Chocolate	6
Recheios de Queijos e Cremes	11
Recheios Doces Especiais	17
Recheios de Nozes e Castanhas	21
Recheios Cremosos	27
Recheios de Caramelo	32
Recheios de Frutas	37
Recheios de Chocolates Especiais	42
Recheios Especiais	47



Recheios de Frutas

Recheio de Morango com Chantilly

Ingredientes

- 1 xícara de morangos picados
- 1 xícara de chantilly pronto
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

1. Misture os morangos com o açúcar e a baunilha.
2. Adicione o chantilly e misture delicadamente. Use imediatamente.

Recheio de Limão

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de suco de limão
- Raspas de limão a gosto

Modo de preparo

1. Misture o leite condensado com o suco de limão e as raspas até obter uma consistência cremosa.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios de Frutas

Recheio de Abacaxi com Coco

Ingredientes

- 1 xícara de abacaxi picado
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1/2 xícara de açúcar

Modo de preparo

1. Misture o abacaxi com o coco e o açúcar.
2. Deixe descansar por 15 minutos para que os sabores se misturem.

Recheio de Frutas Vermelhas

Ingredientes

- 1 xícara de frutas vermelhas
(morango, framboesa, amora)
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de suco de limão

Modo de preparo

1. Misture as frutas vermelhas com o açúcar e o suco de limão.
2. Deixe descansar por 30 minutos antes de usar.

Recheios de Frutas

Recheio de Manga com Iogurte

Ingredientes

- 1 xícara de manga picada
- 1/2 xícara de iogurte natural
- 2 colheres de sopa de mel

Modo de preparo

1. Misture a manga com o iogurte e o mel.
2. Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar.

Recheio de Maracujá

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de suco de maracujá
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

1. Misture o leite condensado com o suco de maracujá e a baunilha até obter uma consistência cremosa.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios de Frutas

Recheio de Banana com Canela

Ingredientes

- 2 bananas maduras
- 1/4 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparo

1. Amasse as bananas e misture com o açúcar mascavo e a canela.
2. Use imediatamente.

Recheio de Pêssego com Creme de Leite

Ingredientes

- 1 xícara de pêssego picado
- 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture o pêssego com o creme de leite e o açúcar.
2. Deixe descansar por 15 minutos antes de usar.

Recheios de Frutas

Recheio de Uva com Creme

Ingredientes

- 1 xícara de uvas sem sementes cortadas ao meio
- 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture as uvas com o creme de leite e o açúcar.
2. Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar

Recheio de Maçã com Nozes

Ingredientes

- 1 xícara de maçã picada
- 1/4 xícara de nozes picadas
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo

Modo de Preparo:

1. Misture a maçã com as nozes e o açúcar mascavo.
2. Use imediatamente.

Recheios de Chocolate

Recheio de Ganache de Chocolate

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de preparo

1. Misture o chocolate derretido com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar.

Recheio de Chocolate Branco com Coco

Ingredientes

- 200g de chocolate branco derretido
- 1/2 xícara de coco ralado

Modo de Preparo:

1. Misture o chocolate branco derretido com o coco ralado até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Chocolate

Recheio de Trufa de Chocolate

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de licor de sua preferência (opcional)

Modo de preparo

1. Misture o chocolate derretido com o creme de leite e o licor até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar.

Recheio de Chocolate Branco com Coco

Ingredientes

- 1 xícara de Nutella
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de Preparo:

1. Misture a Nutella com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar.

Recheios de Chocolate

Recheio de Trufa de Chocolate

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/2 xícara de chocolate em pó

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheio de Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo derretido
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de Preparo:

1. Misture o chocolate derretido com o chantilly até obter uma mistura homogênea.
Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar.

Recheios de Chocolate

Recheio de Creme de Chocolate com Avelã

Ingredientes

- 1 xícara de creme de chocolate com avelã (Nutella)
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de preparo

1. Misture o creme de chocolate com avelã com o creme de leite até obter uma mistura homogênea. Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar.

Recheio de Mousse de Chocolate Branco

Ingredientes

- 200g de chocolate branco derretido
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de Preparo:

1. Misture o chocolate branco derretido com o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar.

Recheios de Chocolate

Recheio de Chocolate com Laranja

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de creme de leite
- Raspas de 1 laranja

Modo de preparo

1. Misture o chocolate derretido com o creme de leite e as raspas de laranja até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar.

Recheio de Chocolate com Café

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1 colher de sopa de café solúvel

Modo de Preparo:

1. Misture o chocolate derretido com o creme de leite e o café solúvel até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 15 minutos antes de usar.

Recheios de Queijos e Cremes

Recheio de Cream Cheese com Ervas

Ingredientes

- 1 xícara de cream cheese
- 1 colher de chá de ervas finas secas
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Misture o cream cheese com as ervas finas, sal e pimenta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Cream Cheese com Alho

Ingredientes

- 1 xícara de cream cheese
- 2 dentes de alho picados
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

1. Misture o cream cheese com o alho, sal e pimenta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Queijos e Cremes

Recheio de Ricota com Espinafre

Ingredientes

- 1 xícara de ricota
- 1/2 xícara de espinafre picado
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Misture a ricota com o espinafre, sal e pimenta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Ricota com Nozes

Ingredientes

- 1 xícara de ricota
- 1/4 xícara de nozes picadas
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

1. Misture a ricota com as nozes, sal e pimenta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Queijos e Cremes

Recheio de Mascarpone com Mel

Ingredientes

- 1 xícara de mascarpone
- 2 colheres de sopa de mel

Modo de preparo

1. Misture o mascarpone com o mel até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Ricota com Nozes

Ingredientes

- 1 xícara de ricota
- 1/4 xícara de nozes picadas
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

1. Misture a ricota com as nozes, sal e pimenta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Queijos e Cremes

Recheio de Creme de Ricota com Pimenta

Ingredientes

- 1 xícara de creme de ricota
- 1 colher de chá de pimenta calabresa
- Sal a gosto

Modo de preparo

1. Misture o creme de ricota com a pimenta calabresa e o sal até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Cream Cheese com Limão

Ingredientes

- 1 xícara de cream cheese
- Raspas de 1 limão
- 1 colher de sopa de suco de limão

Modo de Preparo:

1. Misture o cream cheese com as raspas e o suco de limão até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Queijos e Cremes

Recheio de Creme de Leite com Ervas

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1 colher de chá de ervas finas secas
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Misture o creme de leite com as ervas finas, sal e pimenta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Cream Cheese com Limão

Ingredientes

- 1 xícara de requeijão
- 1/4 xícara de salsa picada
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

1. Misture o requeijão com a salsa, sal e pimenta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Queijos e Cremes

Recheio de Creme de Leite com Ervas

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1 colher de chá de ervas finas secas
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Misture o creme de leite com as ervas finas, sal e pimenta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Queijo Cottage com Cebolinha

Ingredientes

- 1 xícara de queijo cottage
- 1/4 xícara de cebolinha picada
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

1. Misture o queijo cottage com a cebolinha, sal e pimenta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios Doces e Especiais

Recheio de Doce de Leite com Coco

Ingredientes

- 1 xícara de doce de leite
- 1/2 xícara de coco ralado

Modo de preparo

1. Misture o doce de leite com o coco ralado até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Beijinho

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1 colher de sopa de manteiga (opcional)

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios Doces e Especiais

Recheio de Bicho de Pé

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de gelatina de morango em pó
- 1 colher de sopa de manteiga (opcional)

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Beijinho

Ingredientes

- 1 xícara de creme de amendoim
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de sopa de manteiga (opcional)

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios Doces e Especiais

Recheio de Creme de Avelã com Chantilly

Ingredientes

- 1 xícara de creme de avelã (Nutella)
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de preparo

1. Misture o creme de avelã com o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Mousse de Maracujá

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de suco de maracujá
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de Preparo:

1. Misture o leite condensado com o suco de maracujá e o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios Doces e Especiais

Recheio de Mousse de Limão

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de suco de limão
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de preparo

1. Misture o leite condensado com o suco de limão e o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheio de Mousse de Morango

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de purê de morango
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de Preparo:

1. Misture o leite condensado com o purê de morango e o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios Doces e Especiais

Recheio de Mousse de Coco

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de preparo

1. Misture o leite condensado com o leite de coco e o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheio de Mousse de Baunilha

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de Preparo:

1. Misture o leite condensado com a essência de baunilha e o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios de Nozes e Castanhas

Recheio de Nozes com Creme de Leite

Ingredientes

- 1 xícara de nozes picadas
- 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture as nozes com o creme de leite e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Castanha de Caju

Ingredientes

- 1 xícara de castanha de caju triturada
- 1/2 xícara de leite condensado
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de Preparo:

1. Misture a castanha de caju com o leite condensado e o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Nozes e Castanhas

Recheio de Amêndoas com Mel

Ingredientes

- 1 xícara de amêndoas trituradas
- 2 colheres de sopa de mel
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de preparo

1. Misture as amêndoas com o mel e o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Avelã com Chocolate

Ingredientes

- 1 xícara de avelãs trituradas
- 1/2 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de Preparo:

1. Misture as avelãs com o chocolate derretido e o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Nozes e Castanhas

Recheio de Pistache com Creme

Ingredientes

- 1 xícara de pistache triturado
- 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture o pistache com o creme de leite e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Nozes com Doce de Leite

Ingredientes

- 1 xícara de nozes picadas
- 1 xícara de doce de leite

Modo de Preparo:

1. Misture as nozes com o doce de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Nozes e Castanhas

Recheio de Macadâmia com Mel

Ingredientes

- 1 xícara de macadâmia triturada
- 2 colheres de sopa de mel
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de preparo

1. Misture a macadâmia com o mel e o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Castanha do Pará com Coco

Ingredientes

- 1 xícara de castanha do Pará triturada
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de Preparo:

1. Misture a castanha do Pará com o coco ralado e o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Nozes e Castanhas

Recheio de Nozes com Chantilly

Ingredientes

- 1 xícara de nozes picadas
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de preparo

1. Misture as nozes com o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Amêndoas com Doce de Leite

Ingredientes

- 1 xícara de amêndoas trituradas
- 1 xícara de doce de leite

Modo de Preparo:

1. Misture as amêndoas com o doce de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios Cremosos

Recheio de Creme de Baunilha

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Creme de Limão

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de suco de limão
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios Cremosos

Recheio de Creme de Maracujá

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de suco de maracujá
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheio de Creme de Coco

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de leite de coco
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios Cremosos

Recheio de Creme de Morango

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de purê de morango
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheio de Creme de Coco

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de purê de framboesa
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios Cremosos

Recheio de Creme de Pêssego

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de purê de pêssego
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheio de Creme de Manga

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de purê de manga
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios Cremosos

Recheio de Creme de Maracujá com Coco

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de suco de maracujá
- 1/4 xícara de leite de coco
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheio de Creme de Amora

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de purê de amora
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 30 minutos antes de usar.

Recheios de Caramelo

Recheio de Caramelo com Creme de Leite

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de preparo

1. Misture o caramelo com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Caramelo Salgado

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1 colher de chá de sal grosso

Modo de Preparo:

1. Misture o caramelo com o creme de leite e o sal grosso até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Caramelo

Recheio de Caramelo com Nozes

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de nozes picadas

Modo de preparo

1. Misture o caramelo com as nozes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Caramelo com Avelãs

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de avelãs picadas

Modo de Preparo:

1. Misture o caramelo com as avelãs até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Caramelo

Recheio de Caramelo com Coco

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de coco ralado

Modo de preparo

1. Misture o caramelo com o coco ralado até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Caramelo com Chocolate

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de chocolate meio amargo derretido

Modo de Preparo:

1. Misture o caramelo com o chocolate derretido até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Caramelo

Recheio de Caramelo com Bananas

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de bananas fatiadas

Modo de preparo

1. Misture o caramelo com as bananas até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Caramelo com Morangos

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de morangos fatiados

Modo de Preparo:

1. Misture o caramelo com os morangos até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Caramelo

Recheio de Caramelo com Maças

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de maçãs fatiadas

Modo de preparo

1. Misture o caramelo com as maçãs até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Caramelo com Peras

Ingredientes

- 1 xícara de caramelo pronto
- 1/2 xícara de peras fatiadas

Modo de Preparo:

1. Misture o caramelo com as peras até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Frutas

Recheio de Morango com Chantilly

Ingredientes

- 1 xícara de morangos picados
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de preparo

1. Misture os morangos com o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Abacaxi com Coco

Ingredientes

- 1 xícara de abacaxi picado
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Frutas

Recheio de Frutas Vermelhas

Ingredientes

- 1 xícara de frutas vermelhas picadas (morango, framboesa, amora)
- 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Pêssego com Chantilly

Ingredientes

- 1 xícara de pêssegos picados
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de Preparo:

1. Misture os pêssegos com o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Frutas

Recheio de Manga com Coco

Ingredientes

- 1 xícara de manga picada
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de preparo

- 1.Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
- 2.Use imediatamente.

Recheio de Banana com Doce de Leite

Ingredientes

- 1 xícara de bananas fatiadas
- 1/2 xícara de doce de leite

Modo de Preparo:

- 1.Misture as bananas com o doce de leite até obter uma mistura homogênea.
- 2.Use imediatamente.

Recheios de Frutas

Recheio de Maçã com Canela

Ingredientes

- 1 xícara de maçãs fatiadas
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Kiwi com Chantilly

Ingredientes

- 1 xícara de kiwis fatiados
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de Preparo:

1. Misture os kiwis com o chantilly até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Frutas

Recheio de Pera com Creme de Leite

Ingredientes

- 1 xícara de peras fatiadas
- 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

- 1.Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
- 2.Use imediatamente.

Recheio de Ameixa com Chantilly

Ingredientes

- 1 xícara de ameixas picadas
- 1 xícara de chantilly pronto

Modo de Preparo:

- 1.Misture as ameixas com o chantilly até obter uma mistura homogênea.
- 2.Use imediatamente

Recheios de Chocolate

Recheio de Ganache de Chocolate

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de preparo

1. Misture o chocolate derretido com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Chocolate Branco

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate branco derretido
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de Preparo:

Misture o chocolate branco derretido com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
Use imediatamente.

Recheios de Chocolate

Recheio de Chocolate com Nozes

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de nozes picadas

Modo de preparo

1. Misture o chocolate derretido com as nozes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Chocolate com Avelãs

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de avelãs picadas

Modo de Preparo:

1. Misture o chocolate derretido com as avelãs até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Chocolate

Recheio de Chocolate com Coco

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de coco ralado

Modo de preparo

1. Misture o chocolate derretido com o coco ralado até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Chocolate com Morangos

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de morangos fatiados

Modo de Preparo:

1. Misture o chocolate derretido com os morangos até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Chocolate

Recheio de Chocolate com Framboesas

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de framboesas

Modo de preparo

1. Misture o chocolate derretido com as framboesas até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Chocolate com Creme de Leite

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de creme de leite

Modo de Preparo:

1. Misture o chocolate derretido com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios de Chocolate

Recheio de Chocolate com Castanhas

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de castanhas picadas

Modo de preparo

1. Misture o chocolate derretido com as castanhas até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Chocolate com Menta

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara de folhas de menta picadas

Modo de Preparo:

1. Misture o chocolate derretido com as folhas de menta até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios Especiais

Recheio de Café

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de café solúvel
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Chá Verde

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de chá verde em pó (matcha)
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheios Especiais

Recheio de Baunilha com Limão

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Raspas de 1 limão
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Lavanda

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 2 colheres de chá de flores de lavanda secas
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Aqueça o creme de leite com as flores de lavanda e o açúcar em fogo baixo até quase ferver.
2. Retire do fogo e deixe em infusão por 10 minutos.
3. Coe as flores de lavanda e use o creme aromatizado.

Recheios Especiais

Recheio de Rosa

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de rosas
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Jasmim

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 2 colheres de chá de flores de jasmim secas
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Aqueça o creme de leite com as flores de jasmim e o açúcar em fogo baixo até quase ferver.
2. Retire do fogo e deixe em infusão por 10 minutos.
3. Coe as flores de jasmim e use o creme aromatizado.

Recheios Especiais

Recheio de Laranja com Gengibre

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- Raspas de 1 laranja
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente.

Recheio de Maracujá com Hortelã

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/4 xícara de suco de maracujá
- 1/4 xícara de folhas de hortelã picadas
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente

Recheios Especiais

Recheio de Abacaxi com Hortelã

Ingredientes

- 1 xícara de abacaxi picado
- 1/4 xícara de folhas de hortelã picadas
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente

Recheio de Limão Siciliano

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- Raspas de 1 limão siciliano
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Use imediatamente

Recheios Especiais

Recheio de Pistache com Água de Rosas

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite
- 1/2 xícara de pistaches triturados
- 1 colher de chá de água de rosas
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture o creme de leite com os pistaches triturados, a água de rosas e o açúcar.
2. Mexa bem até obter uma mistura homogênea.
3. Utilize o recheio imediatamente para adicionar um toque sofisticado e aromático às suas sobremesas.