



RECHEIOS



RECEITAS GOURMET DELICIOSAS

SUMÁRIO

AVISO LEGAL	04
RECHEIO DE BRIGADEIRO TRADICIONAL	05
RECHEIO DE DOCE DE LEITE	06
RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ	07
RECHEIO RED VELVET	08
RECHEIO DE BEIJINHO	09
RECHEIO DE LEITE NINHO	10
RECHEIO DE SENSÇÃO	11
RECHEIO DE MOUSSE DE ABACAXI	12
RECHEIO DE FLORESTA NEGRA	13
RECHEIO DE MOUSSE DE OREO	14
RECHEIO DE LAKA	15
RECHEIO DE SONHO DE VALSA	16
RECHEIO RAFFAELLO	17
RECHEIO DE DIAMANTE NEGRO 1/2	18
RECHEIO DE DIAMANTE NEGRO 2/2	19
RECHEIO DE ALPINO	20
RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA	21
RECHEIO CÍTRICO	22
RECHEIO DE AMÊNDOAS	23
RECHEIO DE FERRERO ROCHER	24
RECHEIO DE MOUSSE DE LIMÃO	25
RECHEIO DE LEITE CONDENSADO	26
COM NOZES RECHEIO DE TRUFA	27
RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS ALCOÓLICA	28
RECHEIO DE TANGERINA E DAMASCOS	29
RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM ABACAXI	30
RECHEIO BABA DE MOÇA	31
RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM NOZES	32
RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO	33
RECHEIO DE DOCE DE ABÓBORA	34
RECHEIO DE MORANGO COM CHOCOLATE	35
RECHEIO DE CREME DE CHOCOLATE COM AVELÃ	36
RECHEIO CHEESECAKE DE MORANGO	37
RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE	38

SUMÁRIO

RECHEIO DE LARANJA	39
RECHEIO DE AMENDOIM	40
RECHEIO DE CREME DE PAÇOCA	41
RECHEIO DE PRESTÍGIO	42
RECHEIO DE CREME SUIÇO	43

AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

RECHEIO DE BRIGADEIRO TRADICIONAL

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1/2 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 2 COLHERES (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ
- 50G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA SEM SAL



MODO DE PREPARO:

- 1- COLOQUE EM UMA PANELA O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, O CHOCOLATE EM PÓ, O CHOCOLATE PICADO E A MANTEIGA.
- 2- MEXA BEM ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME AINDA COM FOGO DESLIGADO.
- 3- LOGO APÓS EM FOGO MÉDIO, MEXA ATÉ O BRIGADEIRO COMEÇAR A FICAR UM POUCO MAIS FIRME (PONTO DE BRIGADEIRO DE COLHER) ENTÃO DESLIGUE O FOGO.

RECHEIO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA (FERVENTE)
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA SEM SAL
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO



MODO DE PREPARO:

- 1- COLOQUE EM UMA PANELA O AÇÚCAR E ESPALHE BEM. EM FOGO MÉDIO, MEXA ATÉ O AÇÚCAR DERRETER E FICAR CARMELIZADA.
- 2- ENQUANTO O AÇÚCAR ESTIVER FERVENDO, ADICIONE EM UMA XÍCARA A ÁGUA FERVENTE, A COLHER DE MANTEIGA E MEXA ATÉ A MANTEIGA DERRETER.
- 3- ASSIM QUE O AÇÚCAR ESTIVER DERRETIDO POR COMPLETO, COLOQUE A MISTURA DE ÁGUA COM A MANTEIGA NA PANELA.
- 4- MANTENHA A TEMPERATURA EM FOGO MÉDIO E CONTINUE MEXENDO ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME.
- 5- ASSIM CONCLUÍDO ESSE PROCESSO, MEXA MAIS UM POUCO E ACRESCENTE O LEITE CONDENSADO E MEXA MAIS UMA VEZ PARA OBTER UMA MISTURA UNIFORME ATÉ COMEÇAR A SOLTAR DO FUNDO DA PANELA.

RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE SUCO DE MARACUJÁ
- 2 CLARAS EM NEVE
- 1 PACOTE DE GELATINA EM PÓ SEM SABOR



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA BATEDEIRA MISTURE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE E O SUCO DE MARACUJÁ.
- 2- EM SEGUIDA, HIDRATE A GELATINA SEM SABOR COM 4 COLHERES DE ÁGUA.
- 3- LEVE AO MICRO-ONDAS POR 30 SEGUNDOS OU SE PREFERIR EM BANHO MARIA ATÉ AMOLECER.
- 4- LOGO APÓS JUNTE A GELATINA DISSOLVIDA E AS CLARAS EM NEVE.
- 5- MISTURE COM UMA COLHER E DEPOIS LEVE POR 30 MINUTOS PARA GELADEIRA ATÉ FICAR FIRME.

RECHEIO RED VELVET

INGREDIENTES:

- 450G DE CREAM CHEESE
- 100G DE MANTEIGA
- 90G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (CHÁ) DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 2 COLHERES (SOPA) DE MEL



MODO DE PREPARO:

1- BATA TODOS OS INGREDIENTES EM UMA BATEDEIRA ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME E BEM CONSISTENTE.

RECHEIO DE BEIJINHO

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 100ML DE LEITE DE COCO
- 50G DE COCO RALADO
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA PANELA COM O FOGO DESLIGADO, COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES E MEXA ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME.
- 2- EM FOGO MÉDIO, MEXA ATÉ A MISTURA GANHAR CONSISTÊNCIA ENTÃO DESLIGUE O FOGO.

RECHEIO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1/2 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 4 COLHERES (SOPA) DE LEITE EM PÓ
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA PANELA COM O FOGO DESLIGADO, COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES E MEXA ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME.
- 2- EM FOGO MÉDIO, MEXA ATÉ A MISTURA GANHAR CONSISTÊNCIA ENTÃO DESLIGUE O FOGO.

RECHEIO DE SENSAÇÃO

INGREDIENTES:

- 300ML DE CHANTILY
- 1/2 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 COLHERES (SOPA) DE SUCO EM PÓ SABOR MORANGO



MODO DE PREPARO:

1- COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES EM UMA BATEDEIRA E BATA POR 2 MINUTOS ATÉ FICAR UNIFORME.

RECHEIO DE MOUSSE DE ABACAXI

INGREDIENTES:

- 2 ABACAXIS PICADOS EM CUBOS
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 4 COLHERES (SOPA) DE AMIDO DE MILHO
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- CHANTILY A GOSTO



MODO DE PREPARO:

1- COZINHE NA PANELA O ABACAXI COM O AÇÚCAR.

2- APÓS COZIDO E TER OBTIDO UMA MISTURA UNIFORME, ACRESCE O AMIDO DE MILHO MISTURADO COM O LEITE E MEXA.

3- EM SEGUIDA, ACRESCE O LEITE CONDENSADO E DEIXE COZINHAR POR MAIS 4 MINUTOS E DESLIGUE O FOGO.

4- APÓS ESFRIAR ADICIONE O CHANTILY ATÉ FICAR BEM AERADO.

RECHEIO DE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES:

- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE CREME DE LEITE
- 3 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE CALDA DE CEREJA
- RASPAS DE CHOCOLATE AO LEITE E CEREJAS EM CALDA ESCORRIDAS
- **INGREDIENTES DO GANACHE:**
- 250G DE CHOCOLATE DERRETIDO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE



MODO DE PREPARO:

1- BATA O CREME DE LEITE JUNTAMENTE COM O AÇÚCAR E A CALDA DE CEREJA ATÉ FORMAR UM CHANTILY.

2- EM SEGUIDA ADICIONE O CHOCOLATE, E AS CEREJAS EM CALDA E MISTURE.

MODO DE PREPARO DO GANACHE:

1- COM O CHOCOLATE AINDA MORNO, MISTURE COM O CREME DE LEITE ATÉ FORMAR UMA MISTURA CREMOSA E CONSISTENTE.

RECHEIO DE MOUSSE DE OREO

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 1/2 EMBALAGEM DE GELATINA EM PÓ SEM SABOR
- 1 COPO DE CHANTILY PRONTO
- 1 PACOTE DE BISCOITO OREO



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UM LIQUIDIFICADOR, COLOQUE OS BISCOITOS MAIS DEIXE 3 UNIDADES RESERVADO E BATA ATÉ QUE VIRE UMA FAROFA.
- 2- EM SEGUIDA, SEPRE 1 COLHER (SOPA) DESSA FAROFA.
- 3- COLOQUE NO LIQUIDIFICADOR O CREME DE LEITE, O LEITE CONDENSADO E BATA MAIS UMA VEZ POR CERCA DE 5 MINUTOS.
- 4- ENQUANTO ISSO, ESQUENTE A ÁGUA PARA DISSOLVER A GELATINA E ADICIONE ELA JÁ DISSOLVIDA AOS POUCOS NA MISTURA E BATA MAIS UMA VEZ.
- 5- APÓS ISSO, DESPEJE A MISTURA EM UMA TIGELA E ADICIONE O CHANTILY AOS POUCOS E VÁ MEXENDO ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME.
- 6- DEIXE DESCANSAR NA GELADEIRA POR 1 HORA.

RECHEIO DE LAKA

INGREDIENTES:

- 2 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA
- 140G DE CHOCOLATE BRANCO
- 2 CAIXA DE CREME DE LEITE



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA PANELA, COLOQUE O LEITE CONDENSADO, A MANTEIGA, O CHOCOLATE E EM FOGO BAIXO MEXA ATÉ A MISTURA COMEÇAR A SE SOLTAR DO FUNDO DA PANELA.
- 2- DESLIGUE O FOGO E ACRESCENTE O CREME DE LEITE E MEXA ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME.
- 3- DESPEJE A MISTURA EM UM PRATO E DEIXE ESFRIAR.

RECHEIO DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1/2 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 15 UN. DE SONHO DE VALSA



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UM LIQUIDIFICADOR, BATA 10 BOMBONS JUNTAMENTE COM CREME DE LEITE E O LEITE CONDENSADO.
- 2- CORTE OS OUTROS 5 EM PEDAÇOS PEQUENOS.
- 3- LEVE AO FOGO A MISTURA PARA ENGROSSAR (EXCETO OS 5 BOMBONS PICADOS).
- 4- APÓS O CREME ENGROSSAR, DESLIGUE O FOGO E DEIXE ESFRIAR, APÓS ISSO COLOQUE OS BOMBONS PICADOS E MEXA.

RECHEIO RAFFAELLO

INGREDIENTES:

- 450G DE CREAM CHEESE
- 100G DE MANTEIGA
- 90G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (CHÁ) DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 2 COLHERES (SOPA) DE MEL



MODO DE PREPARO:

1- EM UM LIQUIDIFICADOR BATA TODOS OS INGREDIENTES ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME.

RECHEIO DE DIAMANTE NEGRO

1/2

INGREDIENTES:

- **INGREDIENTES DO CARAMELO CROCANTE:**
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA
- 2 COLHERES (SOPA) DE CASTANHAS DE CAJU MOÍDAS E TRITURADAS



MODO DE PREPARO:

MODO DE PREPARO DO CARAMELO:

- 1- EM FOGO BAIXO MEXA O AÇÚCAR ATÉ DERRETER POR COMPLETO E ENTÃO ADICIONE A MANTEIGA.
- 2- EM SEGUIDA, ADICIONE AS CASTANHAS DE CAJU MOÍDA E TRITURADA E MISTURE BEM ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME E DESLIGUE O FOGO.
- 3- DESPEJE A MISTURA EM UMA BASE DE GRANITO UNTADA COM MANTEIGA E DEIXE DESCANSAR POR ALGUNS MINUTOS ATÉ ENDURECER E FORMAR UMA ESPÉCIE DE PLACA.
- 4- RETIRE DO GRANITO, COLOQUE EM UM SACO E TRITURE COM UM MARTELO OU ROLO DE MASSA ATÉ VIRAR UMA FAROFA E RESERVE.

RECHEIO DE DIAMANTE NEGRO

2/2

INGREDIENTES:

- **INGREDIENTES DO RECHEIO:**
- 100G DE CHOCOLATE AO LEITE
- 100G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- 1/2 CAIXA DE CREME DE LEITE
- CARAMELO CROCANTE DA RECEITA ACIMA



MODO DE PREPARO:

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

- 1- DERRETA O CHOCOLATE EM BANHO-MARIA OU NO MICROONDAS, APÓS TER TODO O CHOCOLATE DERRETIDO, ACRESCENTE O CREME DE LEITE E O CARAMELO CROCANTE.
- 2- MEXA ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME E LEVE PARA GELADEIRA POR CERCA DE 30 MINUTOS.

RECHEIO DE ALPINO

INGREDIENTES:

- 200G DE CHOCOLATE ALPINO
- 1/2 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 3 COLHERES (SOPA) DE LEITE EM PÓ
- 1 COLHER (SOPA) DE LEITE EM PÓ
- 1/2 LATA DE DOCE DE LEITE
- 1 COLHER (CAFÉ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA



MODO DE PREPARO:

- 1- DERRETA O CHOCOLATE EM BANHO-MARIA OU NO MICROONDAS, APÓS TER TODO O CHOCOLATE DERRETIDO, ACRESCE O CREME DE LEITE.
- 2- ACRESCE EM SEGUIDA O CHOCOLATE EM PÓ E O LEITE EM PÓ.
- 3- LOGO APÓS ADICIONE TAMBÉM O DOCE DE LEITE E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA E MEXA ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME.
- 4- LEVE PARA A GELADEIRA POR CERCA DE 30 MINUTOS.

● RECHEIO DE DOCE ● ● DE LEITE COM ● ● AMEIXA ●

INGREDIENTES:

- 2 LATAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 LATA PEQUENA DE AMEIXA SEM CAROÇO
- 1 LATA DE CREME DE LEITE COM SORO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA
- 2 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA PANELA DE PRESSÃO, COZINHE O LEITE CONDENSADO POR 40 MINUTOS, DEIXE ESFRIAR ENTÃO ABRA A PANELA.
- 2- APÓS ISSO, ABRA AS LATAS E DESPEJE EM UM POTE E RESERVE.
- 3- PIQUE AS AMEIXAS E LEVE AO FOGO COM ÁGUA E AÇÚCAR POR 5 MINUTOS.
- 4- DEPOIS DE FRIA COLOQUE-AS EM UMA TIGELA ADICIONANDO TAMBÉM O DOCE DE LEITE E O CREME DE LEITE E MISTURE.

RECHEIO CÍTRICO

INGREDIENTES:

- 150G DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES (SOPA) DE RASPAS DE LARANJA
- 120ML DE SUCO DE LARANJA
- 2 COLHERES (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO SICILIANO
- 1 OVO
- 1 XÍCARA (60G) DE CHANTILLY



MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA MISTURE TODOS OS INGREDIENTES (EXCETO O CHANTILLY) E LEVE A FOGO MÉDIO E MEXA ATÉ ENGROSSAR ENTÃO DESLIGUE O FOGO E DEIXE ESFRIAR.

2- EM SEGUIDA MISTURE POUCO A POUCO O CHANTILLY NA MISTURA.

RECHEIO DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES:

- 1/4 XÍCARA (50G) DE AÇÚCAR
- 5 COLHERES (CHÁ) DE AMIDO DE MILHO
- 1 XÍCARA (240ML) DE LEITE
- 2 OVOS
- 2 COLHERES (SOPA) DE LICOR DE AMÊNDOA
- 1 PITADA DE SAL



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA PANELA MISTURE O AÇÚCAR, O AMIDO E O SAL.
- 2- EM UMA TIGELA, BATA OS OVOS COM O LEITE E DESPEJE NA PANELA COM O AÇÚCAR O AMIDO E SAL.
- 3- EM FOGO MÉDIO DEIXE FERVER ATÉ ENGROSSAR ENTÃO DESLIGUE O FOGO E ADICIONE O LICOR DE AMÊNDOA E MISTURE BEM.
- 4- DEPOIS CUBRA COM PAPEL FILME E DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE.

RECHEIO DE FERRERO ROCHER

INGREDIENTES:

- 180GR DE NUTELLA
- 100GR DE CREME DE LEITE
- CASTANHAS DE CAJU PICADAS



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA TIGELA MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E UTILIZE.
- 2- SE FICAR MUITO MOLE LEVE A GELADEIRA PARA GANHAR CONSISTÊNCIA.

• RECHEIO DE • MOUSSE DE LIMÃO •

INGREDIENTES:

- 1 POTE DE MANTEIGA
- 1 KG DE AÇÚCAR
- SUCO DE 12 LIMÕES SICILIANO
- 12 OVOS BATIDOS



MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA ADICIONE A MANTEIGA, O AÇÚCAR E O SUCO DE LIMÃO E COZINHE ATÉ ENGROSSAR.

2- DESLIGUE O FOGO E ADICIONE OS OVOS BATIDO COM A MISTURA AINDA QUENTE.

3- DEIXE ESFRIAR E UTILIZE.

● RECHEIO DE LEITE CONDENSADO ● ● COM NOZES ●

INGREDIENTES:

- 1/2 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 100G DE NOZES TRITURADAS
- 1 COLHER (SOPA) DE CONHAQUE RUM



MODO DE PREPARO:

1- COZINHE O LEITE CONDENSADO EM UMA PANELA DE PRESSÃO POR 40 MINUTOS E RESERVE.

2- EM SEGUIDA MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E UTILIZE.

RECHEIO DE TRUFA

INGREDIENTES:

- 250G DE CHOCOLATE AO LEITE
- 75ML DE LEITE
- 1 COLHER (SOPA) DE CONHAQUE



MODO DE PREPARO:

- 1- DERRETA O CHOCOLATE NO MICROONDAS POR 2 MINUTOS OU EM BANHO-MARIA E MEXA ATÉ ELE DERRETER TOTALMENTE.
- 2- EM SEGUIDA MISTURE TODOS OS INGREDIENTES ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME.
- 3- LEVE PARA A GELADEIRA PARA GANHAR CONSISTÊNCIA.

● RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS ● ● ALCOÓLICA ●

INGREDIENTES:

- 250G DE CHOCOLATE BRANCO
- 200G DE CREME DE LEITE
- 2 COLHERES (SOPA) DE CACHAÇA OU VODKA
- 2 COLHERES (SOPA) DE PASTA CONCENTRADA
- PARA SORVETE DE FRUTAS VERMELHAS



MODO DE PREPARO:

- 1- DERRETA O CHOCOLATE BRANCO E ACRESCENTE O CREME DE LEITE A CACHAÇA OU VODKA E A PASTA CONCENTRADA E MISTURE.

RECHEIO DE TANGERINA E DAMASCOS

INGREDIENTES:

- 250G DE CHOCOLATE BRANCO
- 200G DE CREME DE LEITE
- 80G DE DAMASCOS PICADOS
- 2 COLHERES (SOPA) DE PASTA CONCENTRADA PARA SORVETE DE TANGERINA



MODO DE PREPARO:

1- DERRETA O CHOCOLATE BRANCO E ACRESCENTE OS OUTROS INGREDIENTES E MISTURE.

● RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM ABACAXI ●

INGREDIENTES:

- 1 ABACAXI PEQUENO
- 1/2 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE



MODO DE PREPARO:

- 1- COLOQUE EM UMA PANELA DE PRESSÃO A LATA DE LEITE CONDENSADO E CONTE 15 MINUTOS APÓS PEGAR PRESSÃO E DEPOIS DESLIGUE O FOGO E DEIXE A LATA ESFRIAR.
- 2- CORTE O ABACAXI EM CUBOS E LEVE AO FOGO JUNTO COM O AÇÚCAR E DEIXE FERVER ATÉ VIRAR UMA CALDA.
- 3- COM UMA PENEIRA SEPRE O ABACAXI DA CALDA E MISTURE COM O DOCE DE LEITE E EM SEGUIDA ADICIONE TAMBÉM O CREME DE LEITE E MISTURE NOVAMENTE.

RECHEIO BABA DE MOÇA

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 6 GEMAS PENEIRADAS
- 1 VIDRO DE LEITE DE COCO (200ML)



MODO DE PREPARO:

1- COLOQUE EM UMA PANELA TODOS OS INGREDIENTES E EM FOGO MÉDIO MEXA ATÉ ENGROSSAR. NÃO DEIXE FERVER.

RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM NOZES

INGREDIENTES:

- 800GR DE DOCE DE LEITE
- 150GR DE NOZES LEVEMENTE QUEBRADAS
- 1 COLHER (SOPA) DE LICOR DE CACAU



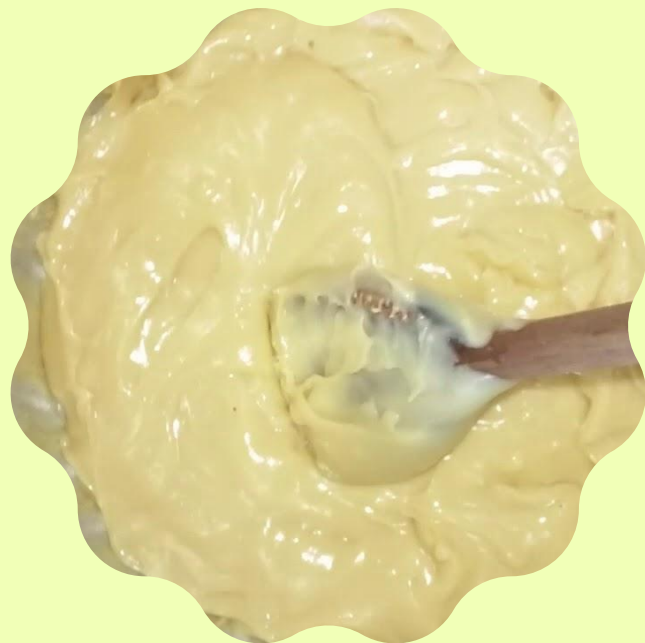
MODO DE PREPARO:

1- MISTURE O LICOR AO DOCE DE LEITE E APLIQUE SOBRE O BOLO DE POTE E EM SEGUIDA ESPALHE AS NOZES POR CIMA.

RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA
- 1 COLHER (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE



MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES (EXCETO A ESSÊNCIA) E EM FOGO MÉDIO MEXA ATÉ ENGROSSAR.

2- DESLIGUE O FOGO E ACRESCENTE A ESSÊNCIA E MEXA MAIS UMA VEZ.

RECHEIO DE DOCE DE ABÓBORA

INGREDIENTES:

- 1 QUILO DE ABÓBORA DESCASCADA E PICADA
- 2 XÍCARAS DE (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 200G DE COCO RALADO
- 1 LATA DE CREME DE LEITE



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA PANELA ADICIONE A ABÓBORA O AÇÚCAR E LEVE A FOGO MÉDIO MEXENDO DE 5 A 5 MINUTOS POR 20 MINUTOS.
- 2- DESLIGUE O FOGO E ACRESCENTE O CREME DE LEITE E O COCO E MISTURE BEM.

RECHEIO DE MORANGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 2 LATAS DE LEITE CONDENSADO
- 2 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 2 COPOS DE SUCO DE MORANGO
- 2 COPOS DE IOGURTE NATURAL
- 2 CAIXAS DE MORANGOS CORTADOS
- 1 TABLETE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- CHANTILLY



MODO DE PREPARO:

- 1- COLOQUE NO LIQUIDIFICADOR O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, O IOGURTE E O SUCO DE MORANGO E BATA.
- 2- EM UMA PANELA DERRETA O CHOCOLATE EM BANHO-MARIA E RESERVE.
- 3- EM UMA TIGELA COLOQUE A MISTURA BATIDA, O CHOCOLATE E ACRESCENTE O CHANTILLY (A QUANTIDADE POR SUA PREFERÊNCIA) E MEXA BEM.

● RECHEIO DE CREME DE CHOCOLATE ● COM AVELÃ

INGREDIENTES:

- 125G DE AVELÃS SEM CASCA MOÍDAS
- 375G DE CHOCOLATE AO LEITE E MAIS 4 QUADRADINHOS
- 2 COLHERES (SOPA) DE ÓLEO
- 2 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (SOPA) DE CACAU EM PÓ
- 1/2 COLHER (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA



MODO DE PREPARO:

- 1- TRITURE AS AVELÃS E COLOQUE EM UM LIQUIDIFICADOR, EM SEGUIDA ADICIONE O AÇÚCAR, O CACAU EM PÓ, O ÓLEO E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA E BATA ATÉ MISTURAR BEM.
- 2- EM SEGUIDA DERRETA O CHOCOLATE NO MICROONDAS E ADICIONE NA MISTURA DO LIQUIDIFICADOR E BATA ATÉ TODA MISTURA FICAR UNIFORME.

RECHEIO CHEESECAKE DE MORANGO

INGREDIENTES:

- 150G DE CREAM CHEESE
- 100G DE MORANGOS LIMPOS E PICADOS
- 50G DE CREME DE LEITE
- 1 COLHER (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO
- 40G DE AÇÚCAR
- 6G DE GELATINA EM PÓ SEM SABOR
- 2 COLHERES (SOPA) DE ÁGUA



MODO DE PREPARO:

1- DEIXE A GELATINA HIDRATANDO NA ÁGUA POR ALGUNS MINUTOS.

2- BATA O CREME DE LEITE ATÉ CHEGAR NO PONTO DE CHANTILLY E RESERVE NA GELADEIRA.

3- BATA O CREAM CHEESE COM O AÇÚCAR E O SUCO DE LIMÃO ATÉ FICAR CREMOSO.

4- DERRETA A GELATINA NO MICROONDAS POR CERCA DE 30 SEGUNDOS E DESPEJE NO CREME E BATA MAIS UM POUCO.

5- JUNTE O CHANTILLY COM OS MORANGOS E MISTURE JUNTO COM OS OUTROS INGREDIENTES E DESPEJE ESSE CREME SOBRE O BOLO E CUBRA COM O PAPEL FILME E LEVE PARA A GELADEIRA POR 1 HORA.

RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1/2 QUILO DE CHOCOLATE AO LEITE PICADO
- 300G DE CREME DE LEITE SEM SORO
- 1 GELATINA INCOLOR SEM SABOR
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE CHANTILLY PRONTO



MODO DE PREPARO:

- 1- DERRETA TODO O CHOCOLATE EM BANHO-MARIA E ACRESCENTE O CREME DE LEITE.
- 2- HIDRATE A GELATINA E AQUEÇA POR 30 SEGUNDOS NO MICROONDAS
- 3- EM SEGUIDA JUNTE AO CHOCOLATE E MISTURE COM O CHANTILLY.

RECHEIO DE LARANJA

INGREDIENTES:

- 80ML DE ÁGUA
- 12G DE GELATINA SEM SABOR
- 180ML DE SUCO DE LARANJA
- 5 OVOS PASSADOS NA PENEIRA
- 20G DE AMIDO DE MILHO
- 270G DE AÇÚCAR
- 1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE



MODO DE PREPARO:

1- DISSOLVA A GELATINA NA ÁGUA E RESERVE.

2- EM UMA PANELA ADICIONE, O SUCO DE LARANJA, OS OVOS, O AMIDO E O AÇÚCAR.

3- MISTURE BEM E LEVE AO FOGO BAIXO E MEXA ATÉ ENGROSSAR.

4- JUNTE A GELATINA NA MISTURA E MEXA ATÉ DISSOLVER.

5- DESLIGUE O FOGO E ADICIONE O CREME DE LEITE. DEIXE ESFRIAR.

RECHEIO DE AMENDOIM

INGREDIENTES:

- 125G DE MANTEIGA
- 125G DE AÇÚCAR
- 2 GEMAS PENEIRADAS
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE CAFÉ
- 100G DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO



MODO DE PREPARO:

1- EM UMA BATEDEIRA BATA A MANTEIGA POR 1 MINUTO, ACRESCENTE O AÇÚCAR BATENDO SEM PARAR. COLOQUE AS GEMAS E CONTINUE BATENDO.

2- AINDA BATENDO ADICIONE O CAFÉ AOS POUCOS E EM SEGUIDA O AMENDOIM.

RECHEIO DE CREME DE PAÇOCA

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 150ML DE LEITE
- 3 COLHERES (SOPA) DE AMIDO DE MILHO
- 1/2 COLHER (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 5 PAÇOCAS



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA PANELA ADICIONE O LEITE CONDENSADO, O LEITE, O AMIDO DE MILHO E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA, LEVE EM FOGO MÉDIO ATÉ ENGROSSAR.
- 2- EM SEGUIDA DESPEJE A MISTURA EM UMA BATEDEIRA E BATA. COM ELA AINDA LIGADA ADICIONE O CREME DE LEITE E AS 5 PAÇOCAS E DEIXE BATENDO ATÉ FORMAR UM CREME UNIFORME.

RECHEIO DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES:

- 400G DE COCO RALADO
- 2 LATAS DE LEITE CONDENSADO
- 2 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 200G DE CHOCOLATE BRANCO



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA PANELA ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES (EXCETO O CHOCOLATE)
- 2- LEVE AO FOGO MÉDIO E MEXA ATÉ A MISTURA ENGROSSAR.
- 3- RETIRE DO FOGO E ACRESCENTE O CHOCOLATE BRANCO E MEXA ATÉ DERRETER.
USE FRIO.

RECHEIO DE CREME SUIÇO

INGREDIENTES:

- 2 GEMAS PENEIRADAS
- 400ML DE LEITE
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (SOPA) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 200ML DE CHANTILLY BATIDO FIRME



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UM LIQUIDIFICADOR BATA AS GEMAS, O LEITE, O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, A FARINHA DE TRIGO E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA, ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA.
- 2- DESPEJE A MISTURA EM UMA PANELA E LEVE EM FOGO MÉDIO E MEXA ATÉ OBTER UM CREME FIRME.
- 3- EM SEGUIDA DESPEJE A MISTURA EM UMA TIGELA E CUBRA COM PAPEL FILME E LEVE PARA A GELADEIRA POR CERCA DE 5 HORAS.
- 5- MISTURE FRUTAS PICADAS CASO PREFIRA.