



BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Doces e Pudins

apostila

Chef. Ronaldo Zara

RECEITAS

- 1- Pudim de leite condensado
- 2- Pudim de leite ninho
- 3- Pudim de nozes
- 4- Torta suíça
- 5- Pudim de coco
- 6- Pudim gabinete
- 7- Pudim de pão
- 8- Pudim de chocolate
- 9- Quindim de coco fresco
- 10- Quindim de coco seco
- 11- Torta holandesa de coco
- 12- Torta holandesa de chocolate
- 13- Torta holandesa de baunilha
- 14- Torta holandesa de paçoca
- 15- Torta holandesa de cream cheese
- 16- Massa de rocambolé
- 17- Massa de rocambolé com emulsificante
- 18- Caramelo profissional
- 19- Tiramissu
- 20- bem casado
- 21- Pão de mel
- 22- Macarom
- 23- Macarom com amendoim
- 24- Glaçagem
- 25- Massa de tortas (casquinha)
- 26- Massa de bombas
- 27- Geleia de brilho

- O passo a passo de algumas receitas estão no canal.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

5 caixinhas de leite condensado
16 ovos
2 litros de leite
Essência de coco e baunilha (10 ml de cada)

MODO DE PREPARO

- 1º: Em uma vasilha coloque os ovos e com um fuê bata bem, depois peneire.
 - 2º: Coloque o leite condensado e misture bem com o fuê.
 - 3º: Adicione o leite e as essências e misture bem.
 - 4º: Unte 36 forminhas de pudim (pequenas) e passe-as no açúcar, em seguida coloque um pouco de caramelo e leve à geladeira para endurecer o caramelo. (Processo importante para quando for desejar o pudim nas forminhas, pois dessa forma o caramelo não se mistura).
 - 5º: Assar em banho-maria a 200°C.
- Para um pudim liso asse até sentir com o dedo por cima que ele está firme.
 - Para um pudim aerado asse até formar bolhas e dourar, como se estivesse crescendo,

Validade: 6 dias refrigerado.

PUDIM DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

8 ovos inteiros peneirados
2 caixinhas de leite condensado
300g de leite em pó
1 litro de leite

MODO DE PREPARO

1º: Coloque o leite em pó em uma vasilha, acrescente o leite condensado e misture bem.

2º: Adicione os ovos peneirados e misture bem.

3º: Coloque o leite e misture bem.

4º: Coloque em uma forma 27 cm com furo untada e caramelizada.

5º: Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 1 hora e meia, em banho-maria.

6º: Deixe esfriar e coloque na geladeira. Desenforme no dia seguinte.

- Tem a receita no canal.

Validade: 6 dias refrigerado.

PUDIM DE NOZES

INGREDIENTES

15 gemas peneiradas
2 caixinhas e meia de leite condensado
200g de nozes moídas
1 litro de leite

MODO DE PREPARO

- 1º: Em um liquidificador coloque as nozes e o leite.
- 2º: Em uma vasilha, despeje o leite com as nozes e acrescente o leite condensado e as gemas, misture bem.
- 3º: Coloque em uma forma untada e caramelizada de 27 cm.
- 4º: Leve ao forno em banho-maria a 180°C por aproximadamente 1 hora e meia.

Validade: 6 dias refrigerado.

TORTA SUÍÇA

INGREDIENTES

800g de açúcar refinado
100g de margarina
360g de farinha de trigo
100g de coco ralado
50g de queijo ralado parmesão
1 litro de leite
10 ovos peneirados
395g de leite condensado (1 caixinha)

MODO DE PREPARO

1º: Em uma vasilha coloque o açúcar, queijo ralado, coco e a margarina, misture tudo muito bem, coloque a farinha e misture.

2º: Coloque o leite condensado e misture bem.

3º: Coloque os ovos e misture bem.

4º: Coloque o leite e misture bem.

5º: Coloque em uma forma de 27 cm untada e caramelizada, leve ao forno a 190°C por aproximadamente 2 horas.

- Deixe esfriar e leve para a geladeira e desenforme no dia seguinte.
- Esta receita está no canal.

Validade: 6 dias refrigerado.

PUDIM DE COCO

INGREDIENTES

500g de açúcar
300g de coco ralado
6 ovos
200ml de leite
Essência de coco
30g de maisena
100g de leite condensado

MODO DE PREPARO

1º: Coloque em uma panela, açúcar, leite e ferva. Em seguida adicione o coco ralado e misture bem, deixe esfriar.

2º: Misture o leite condensado, a maisena, os ovos peneirados e a essência em uma vasilha a parte.

3º: Uma vez frio, coloque tudo em uma vasilha e misture bem.

4º: Em uma forma de 20cm untada e caramelizada, coloque o pudim e leve ao forno em banho-maria a 180°C por aproximadamente 1 hora. (ou use forminhas pequenas).

- Deixe esfriar, leve para a geladeira e desenforme no dia seguinte.

Validade: 6 dias refrigerado.

PUDIM GABINETE

INGREDIENTES

2 caixinhas de leite condensado
10 gemas peneiradas
1 litro de leite
Essência de baunilha
500g de pão de ló esfarelado (branco)

MODO DE PREPARO

1º: Em uma vasilha coloque leite condensado, gemas e misture bem. Acrescente leite e essência e misture bem.

2º: Em uma forma de 27cm untada e caramelizada, coloque o pudim e em seguida o pão de ló esfarelado e leve até o forno.

3º: Assar em banho-maria a 180°C por aproximadamente 1 hora e meia.

4º: Após frio, coloque na geladeira e desenforme no dia seguinte.

Validade: 6 dias refrigerado.

PUDIM DE PÃO

INGREDIENTES

1 litro de leite
10 ovos
500g de açúcar
100g de margarina
10g de canela em pó
5g de cravo moído
8 pães esfarelados

MODO DE PREPARO

- 1º: Coloque em um liquidificador, ovos, açúcar, margarina, canela, cravo e bata um pouco. Retire e despeje em uma vasilha.
 - 2º: Coloque o pão esfarelado no liquidificador e aos poucos vá acrescentando o leite, bata bem.
 - 3º: Despeje junto com a 1ª mistura na vasilha e misture bem.
 - 4º: Coloque o pudim em uma forma de sua preferência untada e caramelizada.
 - 5º: Leve ao forno a 200°C em banho-maria por aproximadamente 40 minutos.
- Deixe esfriar e corte à gosto.

PUDIM DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 caixinhas de leite condensado
8 ovos peneirados
150g de chocolate em pó 50%
1 litro de leite

MODO DE PREPARO

1º: Em uma vasilha coloque, leite condensado, ovos e chocolate em pó. Misture tudo muito bem.

2º: Acrescente leite e misture bem.

3º: Em uma forma de 27cm untada e caramelizada, coloque o pudim e leve ao forno a 200°C em banho-maria por aproximadamente 1 hora e meia.

- Depois de frio leve a geladeira e desenforme no dia seguinte.

Validade: 6 dias refrigerado.

QUINDIM DE COCO FRESCO

INGREDIENTES

500g de coco fresco
30 gemas de ovos peneirados
100g de margarina
800g de açúcar.

MODO DE PREPARO

- 1º: Misturar coco e açúcar e deixar descansar por 1 hora.
- 2º: Após descansados, misture as gemas e a margarina derretida e misture bem.
- 3º: Untar forminhas de mono porção (semelhantes às de pudim) e coloque um pouco de açúcar no fundo, fazendo com que todo o fundo seja coberto. Adicione o quindim em forminhas e leve ao forno em banho-maria.
- 4º: Assar entre 180°C e 200°C por aproximadamente 30 minutos.

QUINDIM DE COCO SECO

INGREDIENTES

300g de coco seco ralado
200ml de leite
100g de margarina
700g de açúcar
30 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO

- 1º: Coloque tudo em uma vasilha, exceto a margarina, e misture bem.
 - 2º: Derreta a margarina e acrescente a mistura. Misture bem e deixe descansar por 1 hora.
 - 3º: Unte as forminhas e coloque glucose derretida ou açúcar no fundo.
 - 4º: Coloque o quindim e leve ao forno a 200°C em banho-maria por aproximadamente 30 minutos.
- Depois de frio leve para a geladeira e desenforme no dia seguinte.

Validade: 6 dias refrigerado.

TORTA HOLANDESA DE COCO

BASE DA TORTA

250g de chocolate branco
50 g de creme de leite
150g de coco em flocos

1º: Derreter o chocolate no micro-ondas, em seguida coloque o creme de leite e misture bem, acrescente o coco e misture.

2º: Coloque dentro de um aro de 25 cm com um prato embaixo e espalhe bem.
(reserve)

RECHEIO DA TORTA

300g de leite condensado
400g de creme de leite
200g de açúcar
200g de coco em flocos ou ralado seco
20g de gelatina sem sabor
20g de açúcar refinado
40ml de água
300g de chantilly batido

1º: Em uma vasilha coloque leite condensado, chantilly batido, creme de leite, açúcar e coco. Misture tudo muito bem.

2º: Coloque em um pote a gelatina, açúcar e misture bem, acrescente água e misture. Deixe descansar para hidratar a gelatina. Leve ao micro-ondas e derreta por 30 segundos. Após derreter, coloque um pouco do recheio e misture bem, volte essa gelatina ao recheio e torne a misturar.

3º: Quando estiver pronto despeje na forma.

TORTA HOLANDESA DE COCO

4º: Leve à geladeira por 24 horas.

5º: No dia seguinte faça a ganache e decore.

GANACHE

200g de chocolate branco

100g de creme de leite

1 colher de sopa de margarina sem sal

1º: Derreter o chocolate no micro-ondas. Acrescente o creme de leite e a margarina, mexa bem.

2º: Após pronto, decore a torta.

- Confira o passo a passo no canal

Validade: 30 dias congelada. 8 dias refrigerada

TORTA HOLANDESA DE CHOCOLATE

BASE DA TORTA

200g de chocolate meio amargo
50g de creme de leite
150g de coco em flocos ou ralado seco

1º: Derreter o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas, coloque o creme de leite e misture bem, coloque o coco e misture.

2º: Coloque em um aro ou forma 25cm e espalhe bem por igual. (Reserve)

RECHEIO DA TORTA

450g de chocolate meio amargo
50g de chocolate 50% em pó
100g de creme de leite
100g de leite em pó
600g de chantilly batido

1º: Em uma vasilha coloque chantilly batido, chocolate em pó e leite em pó, misture bem.

2º: Derreter o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas, coloque o creme de leite e misture bem.

3º: Coloque no recheio e misture tudo.

4º: Despeje na forma e leve para gelar por 24 horas.

GANACHE

200g de chocolate ao leite ou amargo

TORTA HOLANDESA DE CHOCOLATE

100g de creme de leite

1 colher de sopa de margarina sem sal

1º: Derreter o chocolate no micro-ondas. Acrescente o creme de leite e a margarina, mexa bem.

2º: Após pronto, decore a torta.

Validade: 30 dias congelada. 8 dias refrigerada

TORTA HOLANDESA DE BAUNILHA

BASE DA TORTA

200g de chocolate puro
130g de amendoim triturado
50g de creme de leite

1º: Derreter o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas, coloque o creme de leite e misture bem, adicione amendoim e misture.

2º: Coloque em um aro ou forma 25 cm e reserve.

RECHEIO DA TORTA

250g de margarina sem sal
200g de açúcar refinado
100g de leite condensado
100g de leite em pó
200g de creme de leite
20 ml de essência de baunilha
15g de gelatina sem sabor
15g de açúcar
40ml de água

1º: Colocar margarina e 200g de açúcar em uma batedeira, bater até formar um creme. Adiciona leite condensado e continue a bater até formar um creme leve. Reserve.

2º: Em uma vasilha coloque chantilly batido, creme de leite e leite em pó e misture bem, adicione a essência de baunilha e misture.

3º: Misture a gelatina e 15g de açúcar, acrescente 40ml de água. Leve ao micro-ondas por 35 segundos. Após derretida, coloque duas colheres cheias do chantilly e misture bem para que esfrie e não forme liga.

TORTA HOLANDESA DE BAUNILHA

4º: Volte essa mistura no chantilly e misture bem.

5º: Em seguida coloque o creme de margarina e misture.

6º: Coloque o recheio na forma e gelar por 24 horas.

GANACHE

200g de chocolate ao leite puro

100g de creme de leite

1 colher de sopa de margarina sem sal

1º: Derreter o chocolate no micro-ondas. Acrescente o creme de leite e a margarina, mexa bem.

2º: Após pronto, decore a torta.

3º: Use 1 pacote de bolacha calipso para decorar.

Validade: 30 dias congelada. 8 dias refrigerada.

TORTA HOLANDESA DE PAÇOCA

BASE DA TORTA

200g de chocolate ao leite puro
50g de creme de leite
150g de amendoim moído

1º: Derreter o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas. Coloque o creme de leite e misture bem. Adicione o amendoim e misture. (reserve)

2º: Coloque em uma forma ou aro 25cm e reserve.

RECHEIO DA TORTA

200g de chantilly batido
400g de creme de leite
300g de leite condensado
300g de amendoim moído
100g de açúcar refinado
15g de gelatina sem sabor
15g de açúcar refinado
40ml de água

1º: Em uma vasilha coloque o chantilly batido, leite condensado, creme de leite, amendoim e 100g de açúcar, misture bem.

2º: Hidratar a gelatina com 40ml de água e 15g de açúcar. Derreter 35 segundos no micro-ondas. Coloque 2 colheres da mistura do chantilly e misture bem.

3º: Volte a mistura e mexa bem. Coloque na forma e gelar por 24 horas.

GANACHE

200g de chocolate ao leite puro

TORTA HOLANDESA DE PAÇOCA

100g de creme de leite

1 colher de sopa de margarina sem sal

1º: Derreter o chocolate no micro-ondas. Acrescente o creme de leite e a margarina, mexa bem.

2º: Após pronto, decore a torta.

Validade: 30 dias congelada. 8 dias refrigerada.

TORTA HOLANDESA CREAM CHEESE

BASE DA TORTA

200g de chocolate branco puro
50g de creme de leite
130g granola ou amendoim triturado

1º: Derreter o chocolate, coloque o creme de leite e misture, adicione a granola ou amendoim e misture bem. Coloque em uma forma ou aro de 25cm e reserve.

RECHEIO DA TORTA

250g de margarina
200g de açúcar refinado
100g de leite condensado
300g de cream cheese
200g de creme de leite
15g de gelatina sem sabor
15g de açúcar
40ml de água
400g de chantilly batido

Cobertura ganache

200g de chocolate branco puro
100g de creme de leite
1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

1º: Em uma batedeira, colocar margarina e açúcar, bater até formar um creme leve, coloque o leite condensado e misture bem, coloque o cream cheese e bater um pouco. Reserve.

TORTA HOLANDESA CREAM CHEESE

MODO DE PREPARO

2º: Em uma vasilha coloque o creme de leite no chantilly batido. (reserve)

3º: Em um pote, coloque gelatina, açúcar e mexer bem. Adicione água e deixe hidratar, leve ao micro-ondas e de 0 em 30 segundos derreter, adicione um pouco de chantilly misturado com o creme de leite e misture bem, volte tudo ao chantilly e misture bem.

4º: Após fazer esse processo, coloque o creme na batedeira e misture bem, despeje na forma e leve à geladeira por 24 horas.

5º: Derreta o ganache. Em uma vasilha coloque o chocolate e derreta em um micro-ondas, coloque o creme de leite e misture bem, coloque a margarina e misture.

6º: Desenforme e decore.

Validade: congelada 30 dias, refrigerada 8 dias.

MASSA DE ROCAMBOLE

INGREDIENTES

6 ovos
100g de açúcar refinado
150g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

.1º: Em uma batedeira, colocar ovos e açúcar, bater até montar bem.

2º: Adicione a farinha peneirada e misture manualmente.

3º: Coloque em uma assadeira 30X40X6 cm untada e com papel manteiga no fundo (untar só as laterais) e leve para assar.

4º: Assar a 200°C por aproximadamente 10/15 minutos. Tirar o papel com a massa fria e enrolar a massa.

- Para fazer o de chocolate

6 ovos
100g de açúcar refinado
100g de farinha de trigo
50g de chocolate em pó 50%

(mesmo modo de preparo)

- Passo a passo no canal.

MASSA ROCAMBOLE COM EMULSIFICANTE

INGREDIENTES

- Massa branca
6 ovos
100g de açúcar refinado
150g de farinha de trigo
1 colher de sopa de emulsificante
- Massa de chocolate
6 ovos
100g de açúcar
100g de farinha de trigo
50g de chocolate em pó 50%
1 colher de sopa de emulsificante

MODO DE PREPARO (o mesmo para as duas receitas)

1º: Colocar na batedeira, ovos, açúcar e emulsificante, bater até montar.

2º: Colocar a farinha peneirada (e na de chocolate também colocar o chocolate peneirado junto com a farinha), misture bem com um fue manualmente.

3º: Assar a 200}C por aproximadamente 10/15 minutos em assadeira 30X40 cm, tirar o papel com a massa fria e enrolar a massa.

CARAMELO PROFSSIONAL

INGREDIENTES

1 kg de açúcar refinado
250ml de água

MODO DE PREPARO

1º: Colocar o açúcar em uma panela e levar em fogo baixo, até derreter por completo. Sempre mexendo.

2º: Quando estiver totalmente derretida, ir colocando a água aos poucos e mexendo, até colocar toda a água.

3º: Deixe esfriar para usar.

Validade: 30 dias bem conservada em um recipiente fechado com tampa.

- Passo a passo no canal.

TIRAMISSU

INGREDIENTES

10 gemas de ovos
200g de açúcar
500g de cream cheese
500g de chantilly batido
20g de gelatina sem sabor
40ml de água
200ml de vinho branco licoroso
Chocolate em pó 50% para polvilhar dentro do tiramissu.

- Pode ser usado o bem casado ou comprar biscoito de champanhe para colocar nas laterais e dentro nas camadas.

MODO DE PREPARO

1º: Em uma panela, colocar as gemas com o açúcar e levar ao fogo baixo, sempre mexendo para dar uma pré-cozida, para não ter problemas com salmonela. (Deixe esfriar) Também pode ser em banho-maria.

2º: Após esfriar, coloque em uma batedeira juntamente com o cream cheese e bater em velocidade máxima até formar um creme leve.

3º: Em uma vasilha coloque o creme com o chantilly já batido e misture bem. Coloque o vinho e misture bem, tudo manualmente.

4º: Derreta a gelatina por 35 segundos no micro-ondas, após derreter coloque um pouco do creme dentro da gelatina e misture bem para esfriar e não deixar formar ligas na gelatina.

5º: Volte tudo ao creme e misture bem.

TIRAMISSU

- Faça uma calda com:
300ml de água
80g de açúcar refinado
1 colher de sopa de café solúvel

1º: Em uma panela coloque tudo e leve para ferver.

2º: Monte em potinhos ou em aro. Coloque as bolachas brevemente molhadas na calda, coloque o creme e polvilhe o café, intercalando com outra camada de bolacha, finalize com o creme e polvilhe chocolate em pó.

- Passo a passo no canal.

Validade: 6 dias refrigerado

BEM CASADO

INGREDIENTES

5 ovos
150g de açúcar
20g de emulsificante (1 colher)
240g de farinha de trigo
Raspas de limão

- Receita de massa de chocolate (mesmo modo de preparo)

5 ovos
150g de açúcar refinado
20g de emulsificante
190g de farinha de trigo
50g de chocolate 50%
Raspas de limão

MODO DE PREPARO

- 1º: Em uma batedeira, colocar ovos, açúcar, emulsificante e bater até montar bem.
- 2º: Adicione a farinha peneirada e mexa manualmente.
- 3º: Pingar com bico pente grande em forma untada com uma fina camada de óleo.
- 4º: Pingar em formatos redondos ou compridos.
- 5º: Assar à 180°C por aproximadamente 20 minutos.

PÃO DE MEL

INGREDIENTES

250g de margarina
250g de açúcar mascado
5 ovos
600g de farinha de trigo
100g de chocolate pó 50%
10g de canela em pó
10g de cravo moído
10g de bicarbonato de sódio
150ml de leite
500g de mel ou caramelo

MODO DE PREPARO

1º: Em uma batedeira, colocar o açúcar e a margarina e bater em velocidade máxima e aos poucos ir adicionando os ovos até forma um creme. Adicionar a farinha, chocolate em pó, canela, cravo, bicarbonato de sódio, leite e mel ou caramelo. Misture bem. Bata novamente na batedeira para que fique homogêneo.

2º: Coloque em forminhas para pão de mel untadas com margarina e leve para assar.

3º: Assar a 180°C de 30 á 35 minutos.

- Recheiar ao seu gosto e banhar com chocolate.
- Esta receita está passo a passo no canal.

MACAROM

INGREDIENTES

100g de claras de ovos (3 claras)
125g de açúcar refinado
125g de açúcar de confeiteiro
125g de farinha de amêndoas

MODO DE PREPARO

- 1º: Em uma panela, colocar claras e açúcar refinado, leve ao fogo baixo, sempre mexendo até que morne e não sintam mais o açúcar.
- 2º: Coloque em uma batedeira e bata em velocidade máxima até montar.
- 3º: Adicione o açúcar de confeiteiro e a farinha de amêndoas peneirada e misture bem manualmente.
- 4º: Pingue em silicones ou em assadeiras untadas com uma fina camada de óleo ou margarina.
- 5º: Deixe descansar por 20 minutos antes de assar.
- 6º: Assar em forno entreaberto por aproximadamente 20 minutos a 160°C.

Validade: 15 dias bem conservados.

- Receita passo a passo no canal.

MACAROM COM AMENDOIM

INGREDIENTES

100g de claras de ovos (3 claras)
125g de açúcar refinado
125g de açúcar de confeiteiro
125g de amendoim moido

MODO DE PREPARO

- 1º: Em uma panela, colocar claras e açúcar refinado, leve ao fogo baixo, sempre mexendo até que morne e não sinta mais o açúcar.
- 2º: Coloque em uma batedeira e bata em velocidade máxima até montar.
- 3º: Adicione o açúcar de confeiteiro e a farinha de amendoim peneirada e misture bem manualmente.
- 4º: Pingue em silicones ou em assadeiras untadas com uma fina camada de óleo ou margarina.
- 5º: Deixe descansar por 20 minutos antes de assar.
- 6º: Assar em forno entre aberto por aproximadamente 20 minutos a 160°C.

Validade: 15 dias bem conservados.

- Receita passo a passo no canal.

GLAÇAGEM

INGREDIENTES

- 300g de glucose
- 300g de açúcar refinado
- 150ml de água
- 20g de gelatina sem sabor
- 20g de açúcar
- 30ml de água
- 200g de leite condensado
- 400g de chocolate puro ou fracionado
- 1 termômetro é essencial

MODO DE PREPARO

- 1º: Em uma panela, colocar a água, glucose e o açúcar. Levar ao fogo até atingir 110°C. Desligar e colocar todos os ingredientes, misturar bem.
- 2º: Enquanto ferve hidratar a gelatina e derreter por 30 segundos no micro-ondas. Coloque o leite condensado e misture bem.
- 3º: Coloque tudo na calda e misture bem.
- 4º: Usar no dia seguinte aquecendo no micro-ondas. Use um mixer e peneire pelo menos de 2 à 3 vezes.
- 5º: Aplicar com bolos e doces congelados.

Validade: 8 dias refrigerados

MASSA DE TORTAS (CASQUINHA)

INGREDIENTES

500g de margarina
300g de açúcar
2 ovos
1kg de farinha de trigo
Aproximadamente 5g de fermento em pó
Raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

1º: Misture em uma vasilha o açúcar, ovos e margarina.

2º: Acrescente o resto dos ingredientes e misture bem manualmente até formar uma massa homogênea.

3º: Assar de 170°C á 180°C em média de 30 á 40 minutos, até dourar as tortas.

Validade: 30 dias em recipiente fechado.

- Usar em tortas de sua preferência.

MASSA DE BOMBAS

INGREDIENTES

250ml de água
250g de margarina
50g de açúcar
1 pitada de sal
400g de farinha de trigo
8 ovos

MODO DE PREPARO

1º: Em uma panela, colocar água e margarina, leve ao fogo até abrir fervura.

2º: Em seguida, coloque farinha, açúcar e o sal, mexendo e cozinhando bem até desgrudar da panela.

3º: Coloque na batedeira em velocidade lenta, ir adicionando os ovos de 1 em 1. Dê uma leve batida e desligue.

4º: Pingar à gosto em assadeiras levemente untadas com óleo.

5º: Assar em de 180°C á 190°C por 30 minutos até dourar.

- Doces feitos com essa massa: bombas, carolinas, samantinhas, pinho de ouro e outros.
- Essa receita está no canal com várias dicas.

GELEIA DE BRILHO

INGREDIENTES

500ml de água
350g de açúcar refinado
1 colher de glucose
80g de maisena (amido de milho)
100ml de água

MODO DE PREPARO

1º: Em uma panela, colocar 500ml de água, açúcar e glucose, levar ao fogo até abrir fervura.

2º: Em uma vasilha coloque a maisena e as 100ml de água e misture bem até dissolver toda a maisena.

3º: Aos poucos ir acrescentando essa mistura na água fervente, ir mexendo com fue até atingir o ponto desejado. Pode-se usar toda a mistura ou não, dependendo do ponto que desejar na geleia.

- Para fazer com sabores, adicionar suco ou polpa, se necessário aumente a maisena, colocar corantes comestíveis à gosto.

Validade: 3 á 5 dias já colocada em bolos.

- Não congelar
- Usar no mesmo dia.