

Um guia com
receitas doces
deliciosas para quem
gosta do mundo da
confeitaria!





Brownie

✂ 10 porções

🕒 30min

Que tal experimentar um clássico feito na sua própria casa? Veja como preparar um brownie delicioso, com uma textura macia por dentro e uma casquinha crocante por fora.

Ingredientes:

5 colheres de manteiga
3 xícara de achocolatado
12 colheres de farinha de trigo
3 ovos
6 colheres de açúcar

Modo de preparo:

- 1** Derreta a manteiga e reserve
Enquanto derrete a manteiga, misture os 3 ovos e o açúcar e misture bem
- 2** Acrescente a manteiga derretida no ovo e o açúcar
- 3** Agora é só misturar o achocolatado e o trigo
- 4** Unte uma forma com manteiga e achocolatado
- 5** Leve ao forno a 180° C por 30 minutos



Mousse de chocolate

✂ 10 porções

🕒 20min

Mousse de chocolate rápido, fácil e extremamente viciante! Esta sobremesa é uma verdadeira explosão de doçura, perfeita para encerrar uma refeição com chave de ouro.

Ingredientes:

3 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
200 g de chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

- 1** Bata as gemas até dobrar de volume. Junte o açúcar e continue batendo. Derreta o chocolate e acrescente à gemada.
- 2** Junte o creme de leite, batendo sempre.
- 3** Por fim, acrescente as claras em neve (bem batidas mesmo), misturando rapidamente na batedeira.
- 4** Leve à geladeira e sirva-se, deliciando o melhor mousse e mais simples de fazer!



Petit gateau

✂ 8 porções

🕒 30min

Para os amantes de doces, certamente o petit gâteau é a escolha perfeita! Com sua casquinha crocante por fora e recheio de chocolate derretido por dentro, essa delícia conquista paladares em todo o mundo.

Ingredientes:

200 g de chocolate meio amargo
1/4 xícara (chá) de açúcar
2 ovos inteiros (tire a pele da gema)
2 colheres de manteiga sem sal
2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
2 gemas

Modo de preparo:

- 1** Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria.
- 2** Bata os ovos e as gemas com açúcar na batedeira, até ficar bem claro.
- 3** Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, misturando com uma espátula.
- 4** Depois, unte as forminhas de empadinha, passe farinha de trigo e coloque a massa.
- 5** Preaqueça o forno e leve para assar de 6 a 10 minutos (em fogo alto) até os bolinhos crescerem, mas o meio deve ficar molinho.
- 6** Deve-se desenformar ainda quente. Sirva diretamente no prato, acompanhado com sorvete de creme.



Torta de limão

✂ 15 porções

🕒 25min

A leveza e o frescor do limão combinados com a textura macia do recheio fazem dessa torta uma opção perfeita para qualquer ocasião.

Ingredientes:

Massa

200 g de biscoito de maisena

150 g de margarina

Cobertura

3 ou 4 claras de ovo

3 colheres (sopa) de açúcar

Raspas de 2 limões para decorar

Recheio

1 lata de leite condensado (395 g)

1 caixa de creme de leite (200 g)

Suco de 4 limões

Raspas de 2 limões



Torta de limão

✂ 15 porções

🕒 25min

A leveza e o frescor do limão combinados com a textura macia do recheio fazem dessa torta uma opção perfeita para qualquer ocasião.

Modo de preparo:

Massa

- 1 Triture o biscoito de maisena em um liquidificador ou processador.
- 2 Junte a margarina e bata mais um pouco. Despeje a massa em uma forma de fundo removível (27 cm de diâmetro).
- 3 Com as mãos, espalhe os biscoitos triturados no fundo e nas laterais da forma, cobrindo toda área de maneira uniforme.
- 4 Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos.

Recheio

- 1 Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto as raspas de limão) até obter um creme liso e firme.
- 2 Recheie a massa já assada e leve à geladeira por 30 minutos.

Cobertura

- 1 Bata as claras em neve e acrescente o açúcar.
- 2 Misture até obter um ponto de suspiro e leve ao forno até dourar.
- 3 Desenforme a torta (sem retirar o fundo falso), despeje a cobertura e acrescente as raspas de limão.



Pudim de leite condensado

✂ 8 porções

🕒 50min

Com sua **textura macia e sabor inconfundível**, esse doce é uma verdadeira tentação para os amantes de sobremesas tradicionais.

Ingredientes:

Pudim

200 g de biscoito de maisena

150 g de margarina

Calda

3 ou 4 claras de ovo

3 colheres (sopa) de açúcar

Raspas de 2 limões para decorar

Modo de preparo:

- 1 Primeiro, bata bem os ovos no liquidificador.
- 2 Acrescente o leite condensado e o leite, e bata novamente.
- 3 Calda: Derreta o açúcar na panela até ficar marrom, acrescente a água e deixe engrossar.
- 4 Coloque em uma forma redonda e despeje a massa do pudim por cima.
- 5 Asse em forno médio por 45 minutos, com a assadeira redonda dentro de uma maior com água.
- 6 Espete um garfo para ver se está bem assado.
- 7 Deixe esfriar e desenforme.

Gostou?

Em nossos cursos “**Confeitaria Profissional**” e “**Doceria Gourmet**” você aprenderá diversas outras receitas deliciosas com técnicas modernas e clássicas.

Veja mais informações em:

**Confeitaria
Profissional**

[Clique aqui >](#)

**Doceria
Gourmet**

[Clique aqui >](#)



Entre em contato
com um consultor!

