



**Receitas Para Lembrar das Pessoas
Mais Adoráveis De Nossas Vidas.**



Bola Gelada de Abacaxi





Receita

5 Claras
5 Gemas
1 Xícara de Chá e Meia De Açúcar
1 Xícara de Chá e Meia
de Farinha de Trigo Primor
1 Xícara de Chá de Leite Integral
1 Xícara de Chá de
Coco Ralado Ameripan
1 Colher de Sopa de Fermento
Em Pó Instantâneo Fornatta

PARA A COBERTURA

395g de Leite Condensado Nestlé
200 ml de Leite de Coco
150g de Coco Ralado Fino Ameripan



Moda de Prepara

Bata as claras até o ponto de neve. Junte as gemas e o açúcar. Acrescente as farinhas ao pouco e em seguida o LEITE E O COCO RALADO AMERIPAN. Coloque o FERMENTO EM PÓ ADIMIX e mexa devagar com uma colher só para incorporá-lo na massa. Despeje a massa numa forma untada com manteiga e farinha. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por quarenta minutos.

Enquanto isso, faça a cobertura. Numa tigela, misture o LEITE CONDENSADO NESTLÉ, o Leite de Coco e o COCO RALADO FINO AMERIPAN e reserve. Quando o bolo estiver pronto, corte-o em pedacinhos e coloque a cobertura em cima. Leve até a geladeira por duas horas. Embrulhe os pedacinhos em papel alumínio.



Itens Usadas



FERMENTO EM PÓ
ADIMIX 1 KG
CÓD: 958



FARINHA DE TRIGO TIPO 1
PRIMOR - 10X1KG
CÓD: 1130



COCO RALADO
AMERIPAN FINO 1 KG
CÓD: 1302



LEITE DE COCO
ADEL COCO 500ML
CÓD: 1278



RECHEIO
LEITE CONDENSADO
NESTLÉ 2,61 KG
CÓD: 519



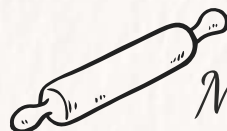
Pudim de Leite





Receita

395 g de Leite condensado Nestlé
395 ml de leite
3 Ovos Inteiros
1 Xícara de Chá de Açúcar
2 Xícaras de Água



Modo de Preparo

Primeiro, bata os ovos no liquidificador. Acrescente o LEITE CONDENSADO NESTLÉ e o leite, e bata novamente. Derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar. Coloque a calda em uma forma redonda e despeje a massa do pudim por cima. Asse em forno médio por 45 minutos, com a assadeira redonda dentro de uma maior com água e coberta de papel alumínio. Deixe esfriar e desenforme.



Itens Usadas



RECHEIO
LEITE CONDENSADO
NESTLÉ 2,61 KG
CÓD: 519



CALDA P/ PUDIM
LISSE 5 KG
CÓD: 1916



Bola de Fubá





Receita

3 ovos
2 Xícaras de Chá de Açúcar
2 Xícaras de Chá de Fubá Mimoso Kodilar
3 Colheres de Sopa de Farinha de Trigo Primor
1/2 Copo de Óleo
1 Copo de Leite
1 Colher de Sopa de Fermento em Pó Adimix.



Modo de Preparo

Em um liquidificador, adicione os ovos, o açúcar, o FUBÁ MIMOSO, a FARINHA DE TRIGO PRIMOR, o óleo, o leite e o FERMENTO EM PÓ ADIMIX, depois bata até a massa ficar lisa e homogênea. Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada. Leve para assar em forno médio preaquecido por 40 minutos.



Itens Usadas



FERMENTO EM PÓ
ADIMIX 1 KG
CÓD: 958



FARINHA DE TRIGO TIPO 1
PRIMOR - 10X1KG
CÓD: 1130



FUBÁ MIMOSO
KODILAR - PCT 5 KG
CÓD: 145



Bala de Cenoura





Receita



Moda de Prepara

MASSA

- 3 Ovos
- 2 Xícaras de Chá de Cenoura Picada
- 2 Xícaras de Chá de Açúcar
- 1/2 Xícara de Chá de Leite
- 1/2 Xícara de Chá de Óleo
- 3 Xícaras de Chá de Farinha de Trigo Primor
- 1 Colher de Sopa de Fermento em Pó Adimix

COBERTURA

- 1 Colher de sobremesa de Amido de Milho
- 2/3 de Xícara de Chá de Leite
- 1/2 Xícara de Chá de Açúcar
- 3 Colheres de Sopa de Chocolate em Pó Melken 33%
- Essência de Baunilha Arcolor a gosto
- Chocolate Granulado Confeiteiro Harald Mácio para confeitaria

MASSA: Bata os ovos com a cenoura, o açúcar, o leite e o óleo no liquidificador por cerca de 4 minutos ou até obter uma mistura uniforme.

Despeje sobre a **FARINHA DE TRIGO PRIMOR** misturada com o **FERMENTO EM PÓ ADIMIX** e misture até incorporar completamente. Coloque em fôrma retangular (22 x 32 cm) untada e enfarinhada e asse em forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Depois de morno, regue com a calda de chocolate, polvilhe o **CHOCOLATE GRANULADO CONFEITEIRO HARALD MÁCIO** e sirva em pedaços.

Cobertura: Dissolva o amido no leite em uma panela, junte o açúcar e o **CHOCOLATE EM PÓ MELKEN 33%** e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Fora do fogo, incorpore a **ESSÊNCIA DE BAUNILHA ARCOLOR** a gosto.



Itens Usadas



FERMENTO EM PÓ
ADIMIX 1 KG
CÓD: 958



FARINHA DE TRIGO TIPO 1
PRIMOR - 10X1KG
CÓD: 1130



CHOC. GRANULADO MÁCIO
CONF. HARALD - 1,05 KG
CÓD: 113



CHOC. EM PÓ
MELKEN 33% - 1,05 KG
CÓD: 1541



ESSÊ NCIA BAUNILHA
ARCO IRIS 960 ML
CÓD: 768



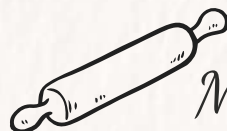
Bala Formigueira





Receita

2 Xícaras de Chá
De Farinha de Trigo Primor
2 Xícaras de Chá de Açúcar
1 Colher de Sopa de Fermento
em Pó Instantâneo Fornatta
3 Ovos
1/2 Xícara de Chá de Óleo
1 Xícara de Chá de Leite
50 g de Chocolate Granulado
Mácio Confeiteiro Harald



Moda de Prepara

Coloque em uma vasilha a **FARINHA DE TRIGO PRIMOR**, o açúcar e o **FERMENTO EM PÓ ADIMIX** e mexa. Adicione os ovos, o óleo, o leite e mexa tudo. Adicione o **CHOCOLATE GRANULADO MÁCIO CONFEITEIRO HARALD** e mexa. Leve ao forno em uma forma untada e enfarinhada por aproximadamente 25 minutos no forno médio.



Itens Usadas



FERMENTO EM PÓ
ADIMIX 1 KG
CÓD: 958



FARINHA DE TRIGO TIPO 1
PRIMOR - 10X1KG
CÓD: 1130



CHOC. GRANULADO MÁCIO
CONF. HARALD - 1,05 KG
CÓD: 113



ameripan

Mais Sabor Para Seu Negócio

www.ameripan.com.br