

Fatias de Sucesso – Descubra algo lucrativo que vai te fazer ganhar muito dinheiro em 2020!



Em 2020, decidimos te apresentar uma possibilidade de aumentar muito os seus rendimentos, são as fatias geladas lucrativas. Uma maneira de vender bolos muito especial que tem tomado conta das confeitarias do Brasil desde 2018!

Ingredientes da massa:

- 5 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- Meia xícara de cacau em pó
- 1 xícara de leite

- Meia xícara de óleo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Ingredientes do recheio de ninho:

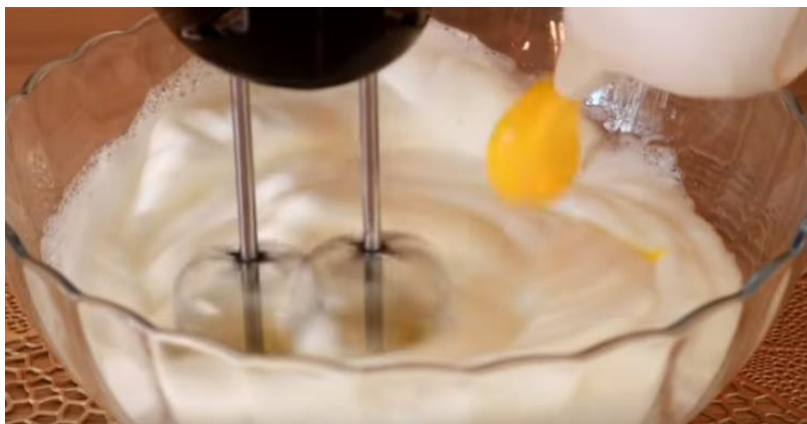
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 90g chocolate
- 5 colheres leite em pó

Ingredientes do recheio de nutella:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de sopa cheias creme de avelã
- 2 colheres sopa chocolate 50%
- 120g chocolate nobre meio amargo

Modo de preparo da massa:

1 Comece batendo as claras até em ponto de neve. Em seguida adicione as gemas, uma a uma e continue batendo.



2 Acrescente o açúcar refinado, mas pode ser utilizado açúcar cristal. Após ter colocado todo o açúcar, bata por mais 3 minutinhos.



3 Em outro recipiente misture o óleo e o leite.

Peneire meia xícara de cacau em pó na massa. Misture com o auxílio de fouet de baixo para cima, tomando cuidado para não bater demais e não deixar sua massa pesada.

Adicione a farinha de trigo peneirada e a mistura do leite com o óleo, sempre intercalando entre os ingredientes, seco e líquido. Misture até ficar bem homogêneo. Por último adicione o fermento e misture novamente.

OBS: Se for utilizado chocolate 50% sua massa ficará mais clara.





4 Transfira a massa para duas formas untadas e enfarinhadas. DICA: Você pode usar também papel manteiga no fundo da forma.

As formas utilizadas são 20 cm de diâmetro de 7 cm de altura e 17 cm de diâmetro e 7 cm de altura.



5 Leve os bolos ao forno preaquecido a 180° por cerca de 50 minutos. DICA: Espete um palito no centro do bolo, se o palito sair sequinho o bolo estará pronto.

OBS: Preequeça o forno a fogo baixo por cerca de 5 minutinhos.



6 Com o auxílio de uma tábua, desenforme seu bolo e ele com certeza estará lindo e fofinho.



Modo de preparo do recheio de ninho:

1 Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite, o chocolate nobre branco e cinco colheres de leite em pó de boa qualidade.

Misture tudo muito bem com o auxílio de uma espátula, ligue no fogo médio até que o recheio comece a desgrudar do fundo da panela.



2 Chegando nesse ponto, desligue o fogo e transfira para outro recipiente. Coloque um plástico em contato para não formar uma nata. Deixe esfriar totalmente.



Modo de preparo do recheio de nutella:

1 Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite e duas colheres bem generosas de avelã. Misture tudo muito bem com o auxílio de uma espátula, ligue no fogo baixo até desgrudar do fundo da panela.



2 Desligue o fogo e transfira para outro recipiente. Coloque um plástico em contato para não formar uma nata. Deixe esfriar totalmente.



Montagem:

1 Divida a massa ao meio, dividindo-a em duas partes.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



2 Utilize a mesma forma utilizada para assar o bolo com dimensões de 20 cm de diâmetro e 7 cm de altura.

Forre a forma com plástico.

Posicione o primeiro disco de massa e umedeça com uma calda básica de água e leite condensado ou utilize a calda da sua preferência.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



3 Adicione todo o recheio de ninho e espalhe até ficar distribuído uniformemente.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



4 Sobre o recheio de ninho, adicione o recheio de nutella e espalhe bem.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



5 Posicione o segundo disco do bolo sobre o recheio de nutella.

Umedeça com a calda de água e leite condensado.

Feche o plástico e leve à geladeira por no mínimo 6 horas.

DICA: Se você for partir em fatias deixe descansar no congelador por 2 horas.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



6 Vire a torta em cima de um prato de bolo.

Retire o plástico.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



7 Com uma faca bem grande, faça uma primeira marcação passando pelo centro do bolo.

Faça uma a segunda marcação 90° em relação a primeira.

Faça 4 marcações, dando um total de 8 fatias.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)





8 DICA: Para cortar as fatias, mergulhe a faca em água fervendo e retire o excesso de água. A cada fatia que você for cortar você precisará mergulhar a faca na água.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



9 Com uma manga de confeitaria, decore o bolo da forma que achar melhor.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



GOSTOU DESSA RECEITA??? Sabia que temos uma apostila na promoção SOMENTE comprando agora você paga 50 reais!

Veja mais alguns sabores que você pode aprender!





De 97 por apenas 49 somente comprando nas próximas 24 horas!

**CLIQUE ABAIXO E GARANTA JÁ A SUA APOSTILA DE FATIAS
GELADAS COM DEZ SABORES**



[CLIQUE AQUI](#)