Recheios Deliciosos da Semana

Recheio Creme de Laranja



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 250ml suco de laranja
- 12g manteiga sem sal
- Raspinhas da Laranja

No fogo baixo, leve o leite condensado, a manteiga e o creme de leite. Depois, acrescente o suco de laranja, mexa até soltar do fundo da panela. No final, acrescente raspas de laranja.

Recheio FIRME de #Nutella



Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 12g de manteiga sem sal
- 120g de chocolate meio amargo raspado
- 140g de Nutella

Numa panela, coloque o leite condensado, manteiga, creme de leite e o chocolate em barra raspado. Mexa até o ponto que desgrude da panela. Desligue o fogo e acrescente a Nutella. Misture. Aguarde esfriar. Se demorar muito de montar o bolo o recheio fica bem firme. Portanto, monte quando estiver frio, porém ainda mole. Após um tempo descansando ele ficará bem firme. Para ficar mais alto, coloque mais recheio no meio do bolo montando-o em um aro ou acetato. #nutellacake #confeitaria Marque uma amiga para ver essa delícia! 😋😋😋🍫🍫🍫

Recheio Ninho Trufado



Ingredientes

- 1caixinha e meia de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha e meia de creme de leite
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 lata de leite ninho (400g)
- 1 sachê de gelatina sem sabor1
- barra de chocolate branco raspado no recheio (150 g)

Na batedeira, bata o leite ninho, o leite condensado, o creme de leite, a gelatina sem sabor (hidratada em água fervente) e a manteiga. Bata em velocidade máxima por 10 minutos. Acrescente o chocolate raspado.

- Siga-nos no Instagram @confeitariacreative
- Entre em contato pelo nosso WHATSAPP e adquira apostilas exclusivas pagas!