



TORTA DE LIMÃO COM CHOCOLATE

O limão equilibra o chocolate e cria uma sobremesa cremosa com ótima apresentação.

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 caixas de creme de leite (200 g cada)
- Suco de 3 limões
- 150 g de chocolate meio amargo picado
- 150 g de biscoito de chocolate
- Raspas de limão para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado com uma caixa de creme de leite.
2. Acrescente o suco de limão aos poucos, mexendo até engrossar.
3. Derreta o chocolate em banho-maria e misture a outra caixa de creme de leite.
4. Triture os biscoitos em um saco limpo.
5. Monte camadas de biscoito, creme de chocolate e creme de limão.
6. Finalize com raspas, tampe e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 copinhos de 150 ml. A quantidade varia conforme a altura das camadas.

COMO VENDER

Venda como sobremesa gelada e destaque o contraste das camadas no copinho transparente.

EMBALAGEM SUGERIDA

Copinho transparente de 150 ml com tampa plana e pequeno adesivo neutro na tampa.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, embalagem e custos da sua região. Ajuste o tamanho do copinho para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Use chocolate meio amargo para equilibrar o sabor e aumentar a percepção de qualidade.





CHURROS NO POTE

Todo o sabor de churros em camadas, sem precisar preparar massa ou fritar.

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 250 g de doce de leite firme
- 150 g de biscoito tipo maisena

MODO DE PREPARO

1. Triture os biscoitos em um saco limpo e reserve.
2. Cozinhe o leite condensado, a manteiga e a canela em fogo baixo.
3. Quando engrossar, desligue e misture o creme de leite.
4. Deixe o creme esfriar completamente antes de montar.
5. Alterne camadas de biscoito, creme e doce de leite no pote.
6. Finalize com farofa, canela e um pequeno ponto de doce de leite.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 potes de 180 ml. A quantidade varia conforme a altura das camadas.

COMO VENDER

Ofereça como sobremesa pronta para o almoço ou lanche. Mostre as camadas nas fotos.

EMBALAGEM SUGERIDA

Pote transparente de 180 ml com tampa plana e colher descartável. Mantenha refrigerado.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, embalagem e custos da sua região. Ajuste o tamanho do pote para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Monte vários potes em sequência, fazendo uma camada de cada vez em todos eles.





BANOFFEE ECONÔMICA NO POTE

Banana, doce de leite e biscoito formam camadas bonitas e muito desejadas.

INGREDIENTES

- 200 g de biscoito tipo maisena
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 400 g de doce de leite firme
- 5 bananas médias maduras e firmes
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- Canela em pó para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Triture os biscoitos em um saco limpo e misture com a manteiga.
2. Misture o creme de leite, o leite em pó e o leite condensado até ficar liso.
3. Corte as bananas em rodellas apenas na hora da montagem.
4. Faça uma camada de farofa, uma de doce de leite e uma de banana.
5. Cubra com o creme e repita as camadas, sem encher até a borda.
6. Finalize com canela, tampe e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 potes de 180 ml. A quantidade varia conforme a altura das camadas.

COMO VENDER

Monte perto do horário da venda para preservar a aparência da banana. Divulgue as camadas pelo pote transparente.

EMBALAGEM SUGERIDA

Pote transparente de 180 ml com tampa plana e colher descartável presa por fora.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, embalagem e custos da sua região. Ajuste o tamanho do pote para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Padronize as camadas usando sempre as mesmas colheres. Isso melhora o rendimento e evita exageros.





ALFAJOR ECONÔMICO DE BISCOITO

Biscoito pronto, doce de leite e chocolate criam um doce bonito com poucos processos.

INGREDIENTES

- 24 biscoitos redondos tipo maisena
- 250 g de doce de leite firme
- 300 g de cobertura sabor chocolate picada
- Papel manteiga para apoiar

MODO DE PREPARO

1. Separe os biscoitos em pares do mesmo tamanho.
2. Coloque uma porção de doce de leite sobre um biscoito.
3. Cubra com outro biscoito e pressione levemente para acertar as bordas.
4. Derreta a cobertura em banho-maria, sem deixar cair água.
5. Banhe cada alfajor, retire o excesso e coloque sobre papel manteiga.
6. Leve à geladeira somente até a cobertura firmar e depois embale.

RENDIMENTO

Aproximadamente 12 alfajores. O rendimento depende da quantidade de recheio utilizada.

COMO VENDER

Venda por unidade ou em kits com dois sabores. Mostre um alfajor cortado para destacar o recheio.

EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho transparente individual, fechado com uma cinta simples de papel kraft.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, embalagem e custos da sua região. Ajuste o tamanho ou a quantidade para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Use a mesma colher para medir todos os recheios. Isso deixa os alfajores iguais e controla o custo.





SALAME DE CHOCOLATE COM BISCOITO

Não precisa de forno, fica bonito no corte e pode ser vendido em fatias.

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 200 g de biscoito tipo maisena
- Açúcar ou chocolate em pó para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Quebre os biscoitos em pedaços pequenos e reserve.
2. Cozinhe o leite condensado, a manteiga e o chocolate em fogo baixo.
3. Quando desgrudar do fundo, desligue e misture os biscoitos.
4. Deixe amornar e coloque a massa sobre plástico-filme limpo.
5. Modele um rolo firme e leve à geladeira até ficar bem firme.
6. Retire o plástico, finalize por fora e corte em fatias grossas.

RENDIMENTO

Aproximadamente 14 a 18 fatias. A espessura do corte altera o rendimento.

COMO VENDER

Venda duas fatias por embalagem ou monte caixas variadas. Mostre o corte cheio de biscoitos nas fotos.

EMBALAGEM SUGERIDA

Duas fatias sobre suporte kraft, dentro de saquinho transparente próprio para alimentos.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, embalagem e custos da sua região. Ajuste a espessura ou a quantidade para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Aproveite as pontas e pedaços quebrados em copinhos ou amostras, reduzindo o desperdício.

