



BANANA CARMELIZADA COM CREME DE CANELA

Uma fruta acessível se transforma em uma sobremesa cremosa e cheia de valor.

INGREDIENTES

- 6 bananas médias maduras e firmes
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de água
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 500 ml de leite integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

1. Corte as bananas em rodellas grossas e reserve.
2. Faça uma calda com o açúcar e a água. A calda quente queima: junte as bananas com cuidado.
3. Cozinhe por poucos minutos, retire do fogo e deixe esfriar.
4. Dissolva o amido no leite e junte o leite condensado e a canela.
5. Cozinhe mexendo até engrossar. Desligue, misture o creme de leite e esfrie.
6. Alterne creme e banana nos potes, tampe e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 potes de 180 ml. O tamanho das bananas altera o rendimento.

COMO VENDER

Venda como sobremesa gelada e use a banana caramelizada visível no topo para chamar atenção.

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

Use bananas maduras e firmes da estação para equilibrar preço, sabor e boa aparência.





CUSCUZ DE TAPIOCA COM DOCE DE LEITE

Sem forno, com textura diferente e camadas que valorizam um doce de ingredientes simples.

INGREDIENTES

- 250 g de tapioca granulada
- 500 ml de leite integral
- 200 ml de leite de coco
- 1/2 xícara de açúcar
- 50 g de coco ralado sem açúcar
- 350 g de doce de leite cremoso

MODO DE PREPARO

1. Misture a tapioca granulada e o coco ralado em uma tigela grande.
2. Aqueça o leite, o leite de coco e o açúcar sem deixar ferver.
3. Despeje sobre a tapioca, misture e deixe hidratar por 30 minutos.
4. Mexa algumas vezes durante a hidratação para não formar grumos.
5. Alterne o cuscuz e o doce de leite nos potes já frios.
6. Finalize, tampe e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 potes de 180 ml. A altura das camadas altera o rendimento.

COMO VENDER

Destaque que não precisa de forno e mostre 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

Monte todos os potes em sequência e use a mesma medida em cada camada para padronizar.





ARROZ-DOCE DE PAÇOCA NO COPINHO

Uma sobremesa econômica ganha sabor especial e apresentação bonita com paçoca.

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz cru lavado
- 3 xícaras de água
- 700 ml de leite integral
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 6 paçocas tipo rolha
- 2 colheres (sopa) de doce de leite para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o arroz com a água em fogo baixo até ficar macio.
2. Junte o leite e o leite condensado e misture bem.
3. Cozinhe em fogo baixo, mexendo, até ficar cremoso.
4. Desligue, misture o creme de leite e quatro paçocas esfareladas.
5. Deixe amornar e distribua nos copinhos sem encher até a borda.
6. Finalize com paçoca e um ponto de doce de leite. Tampe e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 10 copinhos de 150 ml. A quantidade varia conforme a cremosidade.

COMO VENDER

Ofereça gelado como sobremesa para o almoço ou lanche. Mostre os grãos e a paçoca nas fotos.

EMBALAGEM SUGERIDA

Copinho transparente de 150 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 copinho para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Cozinhe uma quantidade maior de arroz e monte os copinhos em sequência para ganhar tempo.





AMENDOIM DOCE DE CHOCOLATE

Crocante, econômico e fácil de dividir em saquinhos para pronta-entrega.

INGREDIENTES

- 500 g de amendoim cru com pele
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de fermento químico

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela grande e de fundo grosso.
2. Misture e cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando.
3. Quando a calda engrossar, abaixe o fogo e mexa sem parar.
4. Continue até o açúcar secar e formar uma casquinha nos amendoins.
5. Desligue, espalhe em uma assadeira ou superfície forrada e separe os grumos.
6. Espere esfriar completamente antes de pesar e embalar.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 a 9 saquinhos de 80 g. O peso de cada pacote altera o rendimento.

COMO VENDER

Venda em saquinhos individuais para lanches e pronta-entrega. Mantenha protegido da umidade.

EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho transparente próprio para alimentos, bem fechado e com adesivo simples.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

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

DICA PARA LUCRAR MAIS

Pese todos os pacotes e aproveite os pedaços menores para completar o peso sem desperdício.





PIPOCA CARAMELIZADA COM LEITE EM PÓ

Crocante, bonita e econômica: uma ótima opção para vender em saquinhos.

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de milho para pipoca
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 1/3 de xícara de água
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. Estoure a pipoca com o óleo, retire os grãos que não abriram e reserve.
2. Em uma panela grande, misture o açúcar e a água antes de ligar o fogo.
3. Cozinhe sem mexer até formar um caramelo levemente dourado.
4. O caramelo quente queima: desligue, junte a manteiga com cuidado e acrescente a pipoca.
5. Misture rapidamente e polvilhe o leite em pó enquanto ainda está morna.
6. Espalhe, deixe esfriar completamente e embale logo em seguida.

RENDIMENTO

Aproximadamente 6 a 8 saquinhos de 40 a 50 g. A quantidade por pacote altera o rendimento.

COMO VENDER

Venda em saquinhos individuais para lanches, festas e pronta-entrega. Proteja sempre da umidade.

EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho transparente próprio para alimentos, bem fechado e com adesivo simples.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

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

DICA PARA LUCRAR MAIS

Pese os pacotes e embale assim que a pipoca esfriar para manter padrão e crocância.

