



COCADA DE MARACUJÁ

O toque azedinho deixa a cocada diferente, bonita e menos enjoativa.



INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 200 g de coco ralado seco
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- ½ xícara de polpa concentrada de maracujá
- Algumas sementes para finalizar, se desejar



MODO DE PREPARO

1. Coe a polpa, reservando poucas sementes apenas para a decoração.
2. Misture na panela o leite condensado, o coco e a manteiga.
3. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até começar a engrossar.
4. Acrescente a polpa aos poucos e continue mexendo.
5. Quando desgrudar do fundo, retire do fogo e deixe amornar.
6. Modele porções sobre papel manteiga e deixe esfriar completamente.



RENDIMENTO

Aproximadamente 16 a 20 unidades. O rendimento varia conforme o tamanho de cada cocada.



COMO VENDER

Venda em unidades ou kits com sabores variados. A cor amarela chama atenção em vitrines e fotos.



EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho transparente próprio para alimentos ou caixinha com tampa e separadores.



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

Padronize as porções com a mesma colher. Mantenha refrigerado por conter fruta e leite condensado.





PÉ-DE-MOÇA CREMOSO

Um doce caseiro com amendoim, textura macia e ótimo rendimento por receita.



INGREDIENTES

- 1½ xícara de amendoim torrado e sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- Açúcar para finalizar, se desejar



MODO DE PREPARO

1. Derreta o açúcar em fogo baixo até formar um caramelo dourado.
2. Adicione a manteiga e o amendoim com cuidado e misture.
3. Junte o leite condensado aos poucos, pois a mistura estará muito quente.
4. Mexa em fogo baixo até engrossar e desgrudar do fundo da panela.
5. Espalhe em recipiente untado e não toque no doce enquanto estiver quente.
6. Deixe esfriar completamente, corte em quadrados e passe no açúcar, se desejar.



RENDIMENTO

Aproximadamente 18 a 22 quadrados. O rendimento varia conforme a espessura e o tamanho do corte.



COMO VENDER

Embale cada quadrado separadamente e ofereça em kits. O aspecto caseiro ajuda a despertar desejo.



EMBALAGEM SUGERIDA

Papel celofane ou saquinho transparente próprio para alimentos, bem fechado.



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

Marque os cortes antes de separar as unidades. Assim os pedaços ficam parecidos e você controla melhor o rendimento.





BRIGADEIRO DE AMENDOIM CROCANTE

Cremoso por dentro e crocante por fora: simples, econômico e muito vendável.



INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 120 g de amendoim torrado e sem sal
- Forminhas de papel para servir



MODO DE PREPARO

1. Coloque o amendoim em um saco limpo e triture com uma garrafa ou rolo.
2. Separe metade mais fina para a massa e metade mais grossa para finalizar.
3. Misture na panela o leite condensado, a manteiga e o amendoim mais fino.
4. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
5. Passe para um prato untado e deixe esfriar completamente.
6. Faça bolinhas, passe no amendoim crocante e coloque nas forminhas.



RENDIMENTO

Aproximadamente 18 a 22 unidades. O rendimento varia conforme o tamanho de cada brigadeiro.



COMO VENDER

Venda por unidade ou em caixinhas. Mostre um brigadeiro aberto para destacar o interior cremoso.



EMBALAGEM SUGERIDA

Forminhas de papel dentro de caixinha com tampa ou embalagem individual própria para doces.



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

Compre o amendoim em quantidade e triture apenas o necessário. Padronize as porções para evitar desperdício.





PALHA ITALIANA DE CHURROS

Canela, biscoito e doce de leite em quadradinhos fáceis de cortar e embalar.



INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 100 g de doce de leite firme
- 150 g de biscoito tipo maisena
- ½ xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de canela em pó



MODO DE PREPARO

1. Quebre os biscoitos em pedaços pequenos e reserve.
2. Cozinhe o leite condensado, a manteiga e metade do doce de leite em fogo baixo.
3. Quando desgrudar do fundo, desligue e misture os biscoitos.
4. Espalhe em um recipiente untado, pressione e deixe esfriar completamente.
5. Corte em quadrados e passe na mistura de açúcar com canela.
6. Finalize cada unidade com uma pequena porção do doce de leite restante.



RENDIMENTO

Aproximadamente 16 a 20 quadrados. O rendimento varia conforme o tamanho do corte.



COMO VENDER

Venda individualmente ou em caixas com 4 unidades. O corte mostrando os biscoitos ajuda na divulgação.



EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho transparente próprio para alimentos ou caixinha com tampa e papel manteiga.



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 uma régua limpa para marcar cortes do mesmo tamanho. Unidades padronizadas valorizam a apresentação.

