

# EBOOK GRÁTIS

Coleção Culinária Terapia por Dyne e Zinha

Ebook Grátis 7



## **Biscoitos Caseiros Mais Queridinhos - Ebook Grátis 7**

Culinária Terapia por Dyne e Zinha

site: [culinariaterapia.com](http://culinariaterapia.com)

Proibido a Venda

Proibido Upload para outras plataformas

# Biscoitos Caseiros Mais Queridinhos Ebook Grátis 7

 culinariaterapia.com

Dyne e Zinha

Aprenda como fazer Biscoitos Caseiros Mais Queridinhos Ebook Grátis 7, receitas tradicionais que fazem sucesso sequilhos, cookies, amanteigados e chipa mineira.



## Receitas que Você vai Encontrar Nesse Ebook Grátis

Veja que delícia de biscoitos mais queridinhos que nós te passamos nesse ebook. Essa é uma dica de economia doméstica e até uma oportunidade de renda extra que você não pode perder. Baixe também mais ebooks grátis e tenha sempre uma receita gostosa para você e sua família. Esperamos que goste! Dyne e Zinha

1. Biscoitos Cookies Americanos de Chocolate
2. Biscoitinho Amanteigado Formigueiro de Maisena
3. Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo
4. Biscoito Mineiro Chipa Pão de Queijo
5. Sequilhos de Leite Condensado

**LEMBRANDO** que esse Biscoitos Caseiros Mais Queridinhos Ebook Grátis 7 é propriedade exclusiva do site culinariaterapia.com sendo proibida sua venda e upload para outros sites e plataformas quaisquer sem a autorização expressa dos detentores de todos os direitos.

# Biscoitos Cookies Americanos de Chocolate

---

 [culinariaterapia.com/biscoitos-cookies-americanos-de-chocolate](http://culinariaterapia.com/biscoitos-cookies-americanos-de-chocolate)

Dyne e Zinha



Biscoitos cookies americanos de chocolate, receita muito fácil e super rápida com **ingredientes caseiros e baratos.**

## Ingredientes:

---

- 150 g de manteiga ou margarina com sal;
- 1 xícara de chá (de 200 ml) de açúcar (200 g), pode ser cristal, refinado ou demerara;
- 1 ovo;
- 50 g de chocolate em pó 50% cacau ou 1 xícara de achocolatado;
- 2 xícaras de chá (de 200 ml) de farinha de trigo tipo 1 (premium ou puríssima), cada xícara tem 125 gramas de farinha;
- 1 colher de chá de fermento para bolo (5 gramas de fermento químico);
- Aprox. 80 gramas de pastilhas de chocolate para decorar;

## Como Fazer Biscoitos cookies americanos de chocolate

---

1. Primeiramente em uma tigela com o auxílio de uma colher comece misturando o açúcar com a manteiga ou margarina por aproximadamente 2 minutos.
2. Em seguida adicione o ovo e misture ligeiramente.
3. Logo depois acrescente o chocolate, a farinha e o fermento e misture com a colher até incorporar todos os ingredientes (não sove essa massa).

4. Então separe em porções, aqui separamos em 15 cookies grandes, e distribua em uma assadeira grande forrada com papel manteiga deixando bastante espaço entre eles.
5. Em seguida enfeite com as pastilhas de chocolate se desejar, basta apenas pressionar as pastilhas sobre a massa.
6. Leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox. 15 minutos, desenforme frio ou levemente morno, pois os biscoitos saem do forno ainda macios ficando mais firme quando esfriar.
7. Então desenforme e após totalmente frios podem ser guardados em por até 7 dias em potes bem fechados.
8. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
9. Nos Siga na comunidade do WhatsApp para Receber Todas as Atualizações, cursos e eventos online!!!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/OyD4LdMZLfE>

# Biscoitinho Amanteigado Formigueiro de Maisena

 [culinariaterapia.com/biscoitinho-amanteigado-formigueiro-de-maisena](http://culinariaterapia.com/biscoitinho-amanteigado-formigueiro-de-maisena)

Dyne e Zinha



Biscoitinho Amanteigado Formigueiro de Maisena, muito fácil e rápido fica super leve, **crocante** e derrete na boca.

## Ingredientes:

- 120 g de açúcar (6 colheres de sopa), pode ser cristal ou refinado.
- 200 g de manteiga ou margarina com sal.
- 2 gemas.
- 50 g de chocolate granulado.
- 50 g de coco ralada de pacotinho.
- 1 xícara de chá (200 ml) de farinha de trigo = 125 gramas.
- 2 xícaras de chá (200 ml) de maisena = 100 g cada.

## Como fazer Biscoitinho Amanteigado Formigueiro de Maisena:

1. Primeiramente em uma tigela e com o auxílio de uma colher comece misturando o açúcar com a manteiga por uns 2 minutos.
2. Em seguida adicione as gemas e misture.
3. Logo depois o chocolate granulado, o coco e misture.
4. Então adicione a farinha de trigo e a maisena e misture com uma colher.
5. Assim feito termine de incorporar os ingredientes em uma mesa ou bancada, apenas certifique-se de todos os ingredientes estarem unidos (não sove a massa).

6. Em seguida separe a massa na quantidade desejada (rende aprox. 16 biscoitos grandes; ou 32 médios; ou 64 pequenos).
7. Logo depois modele no formato desejado e coloque-os em assadeira (não é necessário untar).
8. Então leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox. ou até o biscoitinho ficar com o fundo douradinho.
9. Passado esse tempo espere esfriar completamente para desenformar. Você pode guardar em potes bem vedados ou em saquinhos de celofane por até 7 dias.
10. **Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.**

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/7tN8zEnb14M>

# Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo

 culinariaterapia.com/biscoito-simples-sem-leite-sem-manteiga-e-sem-ovo

Dyne e Zinha



Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo, receita econômica de biscoito **gostoso e super prático** para qualquer ocasião. Esse biscoitinho leve e crocante vai fazer o maior sucesso pois pode ser servido para aqueles que tem restrição e não podem consumir ovos. Fica perfeito e saboroso. **Disponível para Baixar Grátis** (siga as orientações na postagem) também e guardar na sua coleção de receitas.

## Conteúdo

### Ingredientes:

***Para a massa do biscoito crocante sem ovos e sem leite você vai precisar de:***

- 80 ml de água em temperatura ambiente;
- 60 ml de óleo (nós usamos óleo de girassol, mas você pode usar o de sua preferência);
- 60 gramas de açúcar;
- Raspas da casca de um limão pequeno (1 colher de chá);
- Meia colher de chá de essência de sua preferência (nós usamos baunilha, mas você pode usar a de sua preferência ou não usar também);
- 1 colher de chá de fermento para bolo (5 g);
- Aproximadamente 2 xícaras (de 200 ml cada) rasas de farinha de trigo (Aprox. 115 gramas cada);

# Como Fazer Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo

---

## Modo de preparo do biscoito:

- Primeiramente em uma tigela comece misturando o óleo com a água, açúcar, raspas do limão, a essência e o fermento.
- Em seguida adicione a farinha de trigo aos poucos misturando bem com uma colher até ficar no ponto de modelar, porém macio.
- Então polvilhe a mesa com um pouco de farinha, separe pedaços da massa e faça rolinhos. Corte os biscoitinhos em pedacinhos de 3 cm aproximadamente ou modele conforme seu gosto.
- Assim feito passe os biscoitos em açúcar granulado se desejar (ou se não tiver pode usar açúcar cristal também).
- Logo depois coloque os biscoitos em uma assadeira forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido 180° por aproximadamente 20 minutos até ficar levemente dourado.
- Então espere esfriar seu Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo para servir ou guardar em potes bem fechados por 1 semana aproximadamente.
- Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
- Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

## Veja o vídeo da Receita

---



Watch Video At: <https://youtu.be/78iEiwstVtY>

## Veja a Live:

---



Watch Video At: <https://youtu.be/9RyrHTqAXVo>

## Dicas

---

Para essa receita de Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo vegano sugerimos também que troque a água por leite de coco. Você pode adicionar cacau em pó e uma colher de farinha de castanhas também para ficar mais saboroso.

# Biscoito Mineiro Chipa Pão de Queijo

 [culinariaterapia.com/biscoito-mineiro-chipa-pao-de-queijo](http://culinariaterapia.com/biscoito-mineiro-chipa-pao-de-queijo)

Dyne e Zinha



Biscoito Mineiro Chipa Pão de Queijo, uma receita simples, fácil e muito prática de fazer que vai te **conquistar** imediatamente.

## Ingredientes:

- 1 xícara de chá de queijo ralado ( 100 g aprox), use um queijo saboroso curado ou meia cura tipo parmesão ou canastra mineiro;
- 2 ovos;
- 1 caixinha de creme de leite ( 200 g);
- Meia colher de chá de sal ( 3 g);
- 100 g de manteiga ou margarina com sal ( aprox. 4 colheres de sopa);
- Aprox 500 g de polvilho doce( na nossa receita usamos 450 g mas pode ser mais dependendo dos ovos);

## Como fazer Biscoito Mineiro Chipa Pão de Queijo:

1. Primeiramente em uma tigela misture o **queijo ralado** com os ovos, a manteiga e o sal.
2. Em seguida acrescente o creme de leite e misture bem.
3. Então vá adicionando o polvilho aos poucos as colheradas e mexendo até chegar a um ponto macio que você possa modelar biscoitos.
4. Assim feito modele os biscoitos conforme seu gosto e coloque-os em assadeira untada com manteiga.

5. Então leve ao forno prequecido 180° e asse por 25 min aprox.
6. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: [https://youtu.be/2\\_ksJkZbhV8](https://youtu.be/2_ksJkZbhV8)

# Sequilhos de Leite Condensado

 culinariaterapia.com/sequilhos-de-leite-condensado

Dyne e Zinha



Sequilhos de Leite Condensado, receita caseira tradicional que derrete na boca super saborosos e levemente **amanteigados**.

## Ingredientes:

- Meia lata de leite condensado ( 189 gramas);
- 3 colheres de sopa de **manteiga** ou margarina com sal (25 gramas cada);
- 1 gema;
- 50 gramas de coco seco ralado adoçado ( coco de pacotinho);
- aprox 3 xícaras de chá ( xícara de 200 ml) de polvilho doce ( o mesmo que fécula de mandioca( yuca) OBS: em cada xícara de chá de 200 ml cabe 100 gramas de polvilho;
- \*\*\*\* Se desejar usar 1 lata de leite condensado inteira multiplique todos os demais ingredientes por 2 ( dois);

## Como fazer Sequilhos de Leite Condensado:

1. Primeiramente em uma tigela comece misturando a gema de ovo com a manteiga o leite condensado e o coco por aprox 2 minutos.
2. Logo depois adicione o polvilho aos poucos misturando bem com uma colher até chegar ao ponto macio.

3. Então você pode amassar suavemente sobre uma mesa ou bancada para incorporar o polvilho, ( veja o vídeo), se for necessário adicione mais polvilho ou mais manteiga.
4. Assim feito modele os **biscoitos** conforme desejado ( aqui modelamos 64 sequilhos).
5. Então coloque-os em assadeira levemente untada ou forrada com papel manteiga.
6. Logo depois a leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox 15 minutos até ficar dourado na parte de baixo do sequilhos, desenforme totalmente frio.
7. Assim feito podem ser guardados em potes bem fechados por até 14 dias.
8. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

## Vídeo dos Sequilhos de Leite Condensado

---



Watch Video At: <https://youtu.be/wkJJo7YGNt0>