

14



Sobremesas com ouro branco

JESSICA DIOGO





Sobre a Autora

Jessica Diogo nasceu em Guarabira na Paraíba.

Mudou-se ainda recém-nascida para a capital João Pessoa.

Em 2014 se formou em Letras mas não deu continuidade, sua paixão pela culinária falou mais forte.

Em 2021 decidiu criar ebooks de receitas para fazer uma renda extra.

Hoje ela trabalha com a internet e uma de suas principais rendas vem da venda de ebooks



14 SOBREMESAS COM OURO BRANCO



Jessica Diogo

Copyright © 2023

Nenhuma parte deste livro pode ser utilizada ou reproduzida sob quaisquer meios existentes sem autorização por escritos dos editores

Todos os Direitos Reservados Por

Editora Jessy

Rua: Maria Madalena Ramalho Bandeira, 28 -
Mandacaru

58027-095 - João Pessoa/PB



ÍNDICE



1. Pavê de ouro branco-----	01
2. Pavê de ouro branco com raspas de chocolate-----	02
3. Bolo ouro branco de festa-----	03
4. Bolo ouro branco com 7 camadas-----	06
5. Bolo de chocolate com ouro branco-----	10
6. Torta bombom ouro branco-----	12
7. Mousse de bombom ouro branco-----	14
8. Brigadeiro ouro branco-----	15
9. Doce de travessa com sonho de valsa e ouro branco-----	17
10. Pudim de leite condensado com ouro branco-----	18
11. Ovo de páscoa de colher de ouro branco-----	19
12. Dindin gourmet de ouro branco-----	22
13. Manjar ouro branco-----	23
14. Bolo no pote ninho com ouro branco-----	24

PAVÊ DE OURO BRANCO

INGREDIENTES

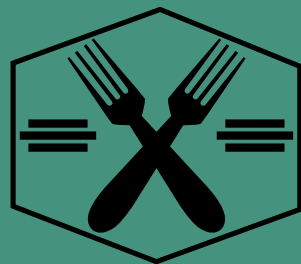
- 1 e 1/2 Leite condensado
- 4 Colheres (Sopa) de Amido de Milho
- 4 Colheres (Sopa) de Leite em Pó
- 800ml de Leite integral
- 1 e 1/2 Creme de leite
- 100g de Chocolate branco

INGREDIENTES PARA A MONTAGEM

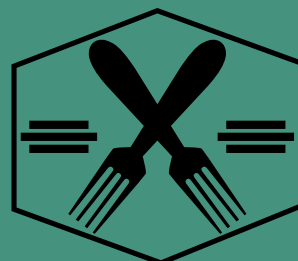
- 1 Pacotinho de Biscoito maizena
- 6 Bombons ouro branco picados
- 4 Bombons ouro branco inteiros

COMO FAZER:

- Em uma panela coloque o leite condensado, o leite em pó e o amido, misture os ingredientes até homogeneizar. Adicione o creme de leite e o leite, acenda o fogo em temperatura média e mexa sem parar até engrossar, acrescente o chocolate branco e misture por +2 minutos com o fogo desligado.
- Transfira o creme para uma tigela, coloque um saquinho plástico por cima e deixa-o esfriar.
- Em um refratário, faça uma camada de creme, em seguida uma camada de maisena, faça 3 camadas de creme e biscoito maisena, na sequência faça uma camada de ouro branco picado e uma última camada de creme. Por cima coloque os bombons inteiros e decore a gosto.
- Leve a geladeira de 3 a 4 horas.



Jessica Diogo



1