



• mundo •
• DOS DOCES •

RECEITAS DE DOCES DE COPINHO



ELES INVADIRAM OS MAIS VARIADOS TIPOS DE FESTAS E DERAM UM TOQUE DESPOJADO E, AO MESMO TEMPO, REQUINTADO PARA A DECORAÇÃO DAS MESAS. NESTE E-BOOK, VOCÊ VAI CONFERIR MAIS DE 20 RECEITAS DE DOCES DE COPINHO TESTADAS E SUPER APROVADAS. ESPERAMOS QUE ELAS POSSAM TE AJUDAR EM FESTAS PARTICULARES OU PARA A VENDA.



doces de
COPINHO

APRENDA A FAZER MAIS
DE 20 DOCES DE COPINHO.



Brigadeiro Tradicional

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
 1 caixinha de creme de leite
 1 colher (sopa) de manteiga
 granulado para enfeitar

Modo de Preparo:

Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga.

Cozinhe, mexendo sempre, até obter consistência de brigadeiro mole (que corresponde a cerca de 8 minutos).

Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture bem.

Distribua nos copinhos e decore com granulado quando já estiver frio.



Brigadeiro Meio a Meio

Ingredientes:

Brigadeiro branco:

1 lata de leite condensado
meia lata de creme de leite

Brigadeiro preto:

1 lata de leite condensado
4 colheres de chocolate em pó
meia lata de creme de leite

Modo de Preparo:

Brigadeiro branco:

Leve ao fogo os ingredientes e cozinhe até começar a soltar do fundo da panela.

Brigadeiro preto:

Leve o leite condensado e o chocolate em pó ao fogo e deixe cozinhar até soltar do fundo da panela. Acrescente o creme de leite e bata até ficar homogêneo. Coloque metade do creme branco no copinho e complete com o creme preto, ou vice e versa.

Decore com granulado



Brigadeiro com Confeitos

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
 1 caixinha de creme de leite
 1 colher (sopa) de manteiga
 granulado para enfeitar

Modo de Preparo:

Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga.

Cozinhe, mexendo sempre, até obter consistência de brigadeiro mole (que corresponde a cerca de 8 minutos).

Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture bem.

Distribua nos copinhos e decore com granulado quando já estiver frio.



Beijinho

Ingredientes:

2 latas de leite condensado
 2 colheres (sopa) de manteiga
 300 g de coco fresco ralado fino

Modo de Preparo:

Coloque o leite condensado, a manteiga e metade do coco.
 Leve ao fogo médio por cerca de 15 minutos, mexendo sempre.
 Retire do fogo e, com a ajuda de uma colher pequena, preencha os potinhos, sem sujar as bordas.
 Finalize salpicando coco ralado por cima ou decore com raspas de coco.



Mousse de Maracujá

Ingredientes:

Mousse:

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de suco de maracujá

Chantilly:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (café) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 pitada de fermento em pó

Calda:

- 1 maracujá médio com semente
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1/4 de xícara de água

Modo de Preparo:

Mousse:

Despeje tudo no liquidificador e deixe bater por 5 minutos, encha os copinhos e decore com a polpa do maracujá.

Leve pra gelar.

Chantilly:

Bata na batedeira o açúcar, a manteiga e a essência de baunilha até formar um creme.

Acrescente o creme de leite e o fermento.

Bata por mais 5 minutos.

Mousse de Maracujá

Calda

Em um recipiente, misture o maracujá, o açúcar e a água

Depois que o açúcar for dissolvido, leve a mistura ao fogo baixo até que levante fervura.

Ao levantar fervura, aumente o fogo e mexa sem parar até que a calda fique com a coloração amarelada

Montagem:

Coloque o mousse de maracujá, depois um pouco de Chantilly (use um bico de confeiteiro) e depois uma colher de sobremesa da calda.



Ambrosia

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1/2 litro de leite
4 ovos

Modo de Preparo:

Coloque o leite condensado e o leite em uma panela grande de fundo largo. Leve ao fogo e deixe ferver

Bata as claras em neve. Acrescente as gemas uma a uma e, continue batendo até que fique bem leve

Junte essa mistura ao leite fervente e deixe cozinhar em fogo baixo

Quando a parte de baixo estiver cozida e firme, corte em pedaços com ajuda de uma escumadeira

Vire os pedaços, para que cozinhem por igual

Retire do fogo e coloque em uma tigela. Sirva gelado



Mingau de milho

Ingredientes:

2 latas de milho verde, sem água

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de creme culinário para chantilly
(industrializado sem bater - usei Amélia-Vigor Mix)

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor milho verde (NÃO
UTILIZEI).

400g de chocolate branco nobre, derretido conforme
instruções na embalagem - usei da marca Garoto

1 colher (sopa) de gelatina incolor, hidratada e dissolvida em
5 colheres (sopa) de água.

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador o milho verde, o leite, o creme culinário para chantilly, o leite condensado e o pó para sorvete.

Levar ao fogo, mexendo, até ferver por 2 minutos.

Desligar o fogo e acrescentar o chocolate derretido e a gelatina hidratada e dissolvida, misturar, até agregar bem, com o creme cozido.

Espere esfriar um pouquinho, distribua-o em copinhos transparentes, coloque todos numa forma e leve-os à geladeira, sem decorar, até firmar.

Sirva com canela em pó ou outra decoração a gosto.

Mingau de milho

Modo de Preparo:

Caso sobre alguns copinhos, em casa não sobrou nenhum, deixe na geladeira, em vasilha tampada.

Não sei precisar com certeza, a durabilidade, mas, creio que seja igual aos docinhos de copinhos, no máximo 3 dias.



Mousse de chocolate

Ingredientes:

1 clara de ovo

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Cerca de duas colheres de creme de leite

meia barra de chocolate meio amargo (uns 250g)

Modo de Preparo:

Pique ou raspe o chocolate e derreta em banho-maria.

Acrescente o creme de leite e mexa com uma espátula até incorporar (a mistura chama ganache). Reserve.

Bata a clara em neve (bati na mão mesmo, usando um batedor de ovos manual para bater a clara com bastante velocidade. Cansou um pouco, mas compensa por fazer menos sujeira que a batedeira). Quanto mais fofinha a neve, mais cremosa a mousse vai ficar.

Acrescente o açúcar de confeiteiro e bata mais, até atingir a consistência de marshmallow.

Junte ao chocolate derretido um pouquinho de essência de baunilha e mexa até incorporar.

Mousse de chocolate

Modo de Preparo:

Coloque em copinhos e leve à geladeira por umas três horas.
Coloque nos copinhos e decore com raspas de chocolate.



Brigadeiro de nozes

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
 1 e ½ xícaras de nozes moídas
 1 colher de manteiga
 ½ lata de creme de leite sem soro
 nozes trituradas para decorar

Modo de Preparo:

Coloque em uma panela o leite condensado, as nozes moídas e a manteiga

Leve ao fogo, até começar a soltar das laterais.

Depois de frio, misture meia lata de creme de leite e mexa bem.

Coloque nos copinhos e decore com pedaços de nozes.



Mousse de limão

Ingredientes:

2 latas de creme de leite
 1 e meia lata de leite condensado
 suco de limões a gosto (em média 5 limões)

Modo de Preparo:

Em uma vasilha, coloque o leite condensado e o suco de limões. Misture até formar uma massa homogênea.

Acrescente o creme de leite.

Coloque nos copinhos.

Decore com raspas de limão.



Paçoca de colher

Ingredientes:

500 g de amendoim sem pele tostado
 1 lata de leite condensado
 1 1/2 xícara (chá) de leite
 1 colher (sopa) de manteiga
 1 lata de creme de leite sem soro
 amendoim moído para decorar

Modo de Preparo:

Pique o amendoim grosseiramente.

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e a manteiga.

Cozinhe em fogo brando, mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo, misture o amendoim e o creme de leite.

Distribua em copinhos e decore com amendoim moído.

Sirva quente ou frio.



Brigadeiro Morango

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de Nesquik (ou outro similar)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de copa de manteiga
- confeitos para enfeitar

Modo de Preparo:

Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado com o nesquik e a manteiga. Cozinhe, mexendo sempre, até obter consistência de brigadeiro mole (que corresponde a cerca de 8 minutos). Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture bem.

Distribua nos copinhos e decore quando já estiver frio.



Danoninho

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1 pote de iogurte natural
- 1 embalagem de suco sabor morango

Modo de Preparo:

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o iogurte e o suco de morango.

Em seguida, coloque nos copinhos. Agora é só levar para a geladeira e aproveitar.

Decore como preferir, vale usar confetes, granulados e até morangos picadinhos.



Brigadeiro de Oreo

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de bolacha Oreo
- 1/3 de xícara de chocolate branco
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal

Modo de Preparo:

Misturar o leite condensado, o recheio das bolachas, o chocolate branco, a manteiga, e levar ao fogo médio

Mexer até ficar no ponto de brigadeiro.

Tirar do fogo e deixar esfriar um pouco.

Como eu fiz no copinho, quando o brigadeiro estava morno, já despejei nos recipientes, mas se for enrolar tem que esperar esfriar um pouco mais.

Adicionar as bolachas trituradas, como se fosse o granulado.



Olho de sogra

Ingredientes:

200 g de ameixa preta sem caroço
 ½ xícara de açúcar
 1 xícara de água
 1 lata de leite condensado
 1 lata de creme de leite
 100 g de coco ralado ou em flocos
 1 colher de manteiga
 1 colher de farinha de trigo
 1 copo de leite

Modo de Preparo:

Corte a ameixa em pedaços pequenos e cozinhe por 10 minutos na água com açúcar.

Em uma panela, coloque o leite com a farinha dissolvida, a manteiga, creme de leite, o coco e o leite condensado.

Mexa bem até virar um creme.

Na hora de colocar no copinho, coloque um pouco do creme, pedaços da ameixa e o restante do creme.



Brigadeiro de castanha de caju

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
 1/2 xícara (chá) de leite
 1 colher (sopa) de margarina
 50g de castanha de caju tostada sem sal
 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e a margarina. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo, deixe amornar, misture a castanha de caju e o creme de leite. Distribua em copinhos e sirva gelado.

Dica: Substitua a castanha de caju por pistache, nozes ou amendoim.



Brigadeiro branco

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher de margarina

Modo de Preparo:

Coloque a margarina e o leite condensado em uma panela e mexa até começar a soltar do fundo da panela.

Quando estiver no ponto, desligue e acrescente o creme de leite.

Coloque em copinhos e decore com confetes por cima ou raspas de chocolate branco.



Mousse de Leite em Pó

Ingredientes:

2 copos de leite em pó
1 e ½ copo de água fria
1 pacote de suco em pó de morango
3 colheres de sopa de açúcar (opcional)

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata, até ficar com consistência de mousse.

Coloque na geladeira ou sirva em seguida.



Pavê de Amandita

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 caixa de Amandita

Modo de Preparo:

Numa panela, misture o leite condensado com o leite, as gemas e o amido. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Em outra panela, misture a manteiga com o leite condensado e o achocolatado. Leve ao fogo, mexendo sempre até obter um brigadeiro mole. Deixe esfriar. Pique as Amanditas (reserve algumas para decorar). Monte o doce em dezoito copinhos. Distribua o creme claro e, por cima, o brigadeiro mole e as Amanditas picadas. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por duas horas. Decore com os biscoitos reservados e sirva.



Tortinha de Bombom

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 11 gemas
- 7 claras em neve
- 1 pacote de biscoito maisena picado
- 200 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 200 g de chocolate em pó
- ½ xícara de creme de leite
- 20 Bombons sonho de valsa
- Marshmallow (o suficiente para cobrir a forma)

Modo de preparo

Primeira camada

Leve ao fogo o leite condensado, as duas latas de leite e as quatro gemas. Assim que ferver, misture o pacote de biscoito maisena picado previamente.

Segunda camada

Mousse de chocolate: bata a manteiga juntamente com o açúcar até clarear, adicione 7 gemas uma a uma, o chocolate em pó e o creme de leite. Por último, acrescente as claras em neve. Entre as duas camadas coloque sonho de valsa picados

Tortinha de Bombom

Modo de preparo

Terceira camada

Cubra com marshmallow e bombons sonho de valsa picados.
Sirva gelado.



Cheesecake no copo

Ingredientes:

Farofa:

20 bolachas de maisena

100 g de amêndoas torradas e moídas

Recheio:

400 g de cream cheese

Suco de 1 limão siciliano

Raspas da casca de 1 limão siciliano

1 colher (sopa) de licor de laranja

1 xícara (chá) de leite

Calda:

4 xícaras (chá) de morango cortado em 4 pedaços

1 xícara (chá) de açúcar

Casca de 1 laranja

1 pedaço de canela em pau

1 anis-estrelado

Modo de preparo:

Quebre as bolachas, coloque as no liquidificador e bata até formar uma farofa.

Acrescente as amêndoas e bata levemente (tecla pulsar). Coloque 1 colher (sopa) dessa farofa em copos pequenos (tipo de aperitivo destilado, pinga). Junte todos os ingredientes do recheio no liquidificador e bata até obter um creme homogêneo.

Distribua pelos copinhos (em cima da farofa) e leve à geladeira por aproximadamente 40 minutos. Numa panela, coloque os ingredientes da calda e leve ao fogo alto.

Cheesecake no copo

Modo de preparo:

Ferva até obter uma calda brilhante. Desligue o fogo e deixe esfriar. Despeje a calda no copinho e leve à geladeira até servir (não mais do que 1 hora).

Dica: Ao montar a sobremesa, bata o copo numa superfície lisa, para nivelar a farofa no fundo do recipiente.

Para melhor preencher os copinhos com o recheio, use um saco de confeiteiro. Decore com folhas de hortelã.

Pode ser servido em taças de sorvete.





Se gostou do eBook, compartilhe com as
Pessoas que você mais gosta.



www.facebook.com/mundodosdocesreceitas



[Instagram.com/mundodosdocesreceitas](https://www.instagram.com/mundodosdocesreceitas)

www.mundodosdoces.com