

Receitas

**AMÉLIA
LINO**

*Para
adoçar
a vida!*





Amélia Lino

O MAIOR CURSO DE FLOWER CAKES DESSE PAÍS



Amélia Lino - Oficial



(31) 99246-2400



amelialino0

Amélia Lino

BOLO DE FUBÁ ESPECIAL COM CRANBERRY



www.amelialino.com

INGREDIENTES

MASSA

4 ovos

370 g Açúcar refinado

200 ml de Óleo

460 ml de leite

290 g de Creme de milho

50 g de Farinha de Trigo

15 g de pó royal

30 g de coco ralado

40 g de Queijo ralado

50 g de Cranberry (opcional)

INGREDIENTES

CALDA

250g de goiabada em barra

120 Água

Cranberry a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Massa

Misturar o creme de milho à farinha e o coco ao queijo.

Bater os 4 ovos na batedeira até que fiquem bem fofinhos e totalmente sem cheiro.

Abaixar a velocidade da batedeira para o mínimo, acrescentar o açúcar em chavinha.

Depois, colocar o óleo em fio e bater até incorporar. Em seguida, acrescentar o leite e bater por mais 30 segundos.

Por fim, colocar o creme de milho misturado à farinha, em chavinha mais rápida (a batedeira deve ficar no mínimo desde o momento em que acrescentamos o açúcar). Não demore para incorporar a mistura de creme de milho com farinha.

Incorporar o coco e o queijo, misturar levemente.

Acrescentar o fermento e levar para o forno elétrico entre 120 a 140 horas graus ou ao forno à gás entre 160 e 180 graus.



MODO DE PREPARO



Calda

Levar ao fogo a goiabada com a água , até que derreta e forme uma calda espessa. Caso queira uma calda mais rala, acrescentar mais água. Não precisa ferver.

A Cranberry pode ser misturada na calda ou colocada sobre o bolo após jogar a calda e é opcional.

INVESTIR EM
CONHECIMENTO
É ESCOLHER
O SEU FUTURO.



Amélia Lino - Oficial



(31) 99246-2400



amelialinoo

Bolo de Cenoura

RECEITA PRODUZIDA COM CARINHO POR AMÉLIA LINO!

ACRESCENTE @AMELIALINOO NOS STORIES

O Bolo de Cenoura que Amelinha mais gostar será repostado com créditos!!
Participe!! Dê mais visibilidade ao seu trabalho!!



www.amelialino.com

MASSA

5 ovos
220 g de açúcar refinado
200 g de farinha de trigo
50 ml de leite
160 ml de óleo
50 g de amido de milho (maisena)
180 g de cenoura
12 g de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bater os ovos por 5 minutos no liquidificador, em seguida acrescentar o açúcar e bater por mais 3 minutos. Depois, acrescentar o óleo, bater por mais 1 minuto. Por último colocar o leite e a cenoura, bater por mais um minuto.

Por fim, acrescente aos líquidos todos os secos (farinha, amido e por último o fermento), bater apenas para agregar.

O melhor é apenas misturar com o fouet.

Levar ao forno a 180 graus

Confira o

**TRUQUE DE
AMELINHA**

TRUQUE DE AMELINHA



www.amelialino.com

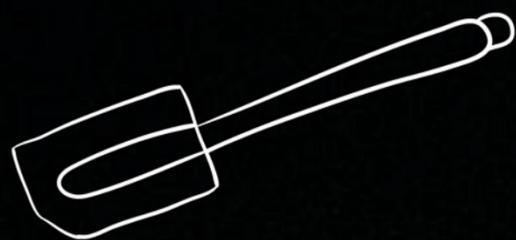
*Use cenouras cozidas!
Esse é o diferencial para ter
um bolo fofo e macio!
Só as pese após o cozimento!*


AMÉLIA LINO

COBERTURA



1 Lata de Leite Condensado
15 g de farinha de Trigo
1 lata de creme de leite com soro
25 g de cacau em pó 50%
(uso o do Padre)
100 g de chocolate ralado (uso Sicao
ou Callebaut)



Sem carinho, tem afeto e tem amor a cada detalhe!



PROFISSIONALIZE-SE

com Amélia Lino



AMÉLIA LINO





AMÉLIA LINO

A MUDANÇA QUE VOCÊ QUER
ESTÁ NAS DECISÕES QUE
Você toma.



Amélia Lino - Oficial



(31) 99246-2400



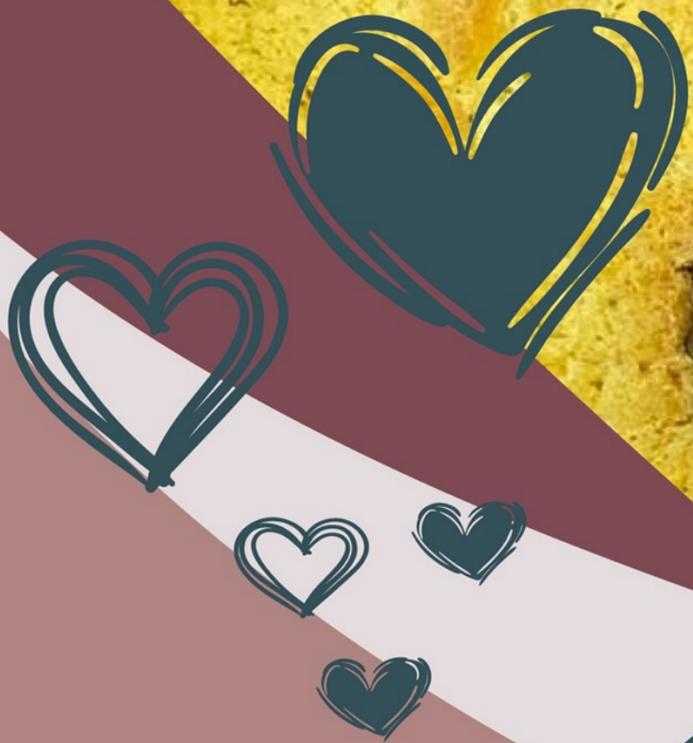
amelialino0

Bolo de Laranja

com sementes de Papoula

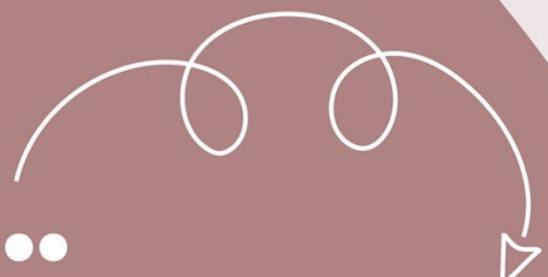


AMÉLIA LINO



Sabor
e requinte
em um bolo.

e, para **FLORIR O MUNDO** ...





CERTIFICAÇÃO COREANA

Agora mais próximo de você.



Amélia Lino - Oficial



(31) 99246-2400



amelialino0

MODO DE PREPARO



www.amelialino.com

Bater a manteiga na batedeira até ficar bem fofa. Acrescer o açúcar e bater até obter um creme claro. Em seguida, adicionar o iogurte bem gelado, bater 1 minuto e adicionar os ovos um a um.

Bater mais 2 minutos a mistura já com os ovos.

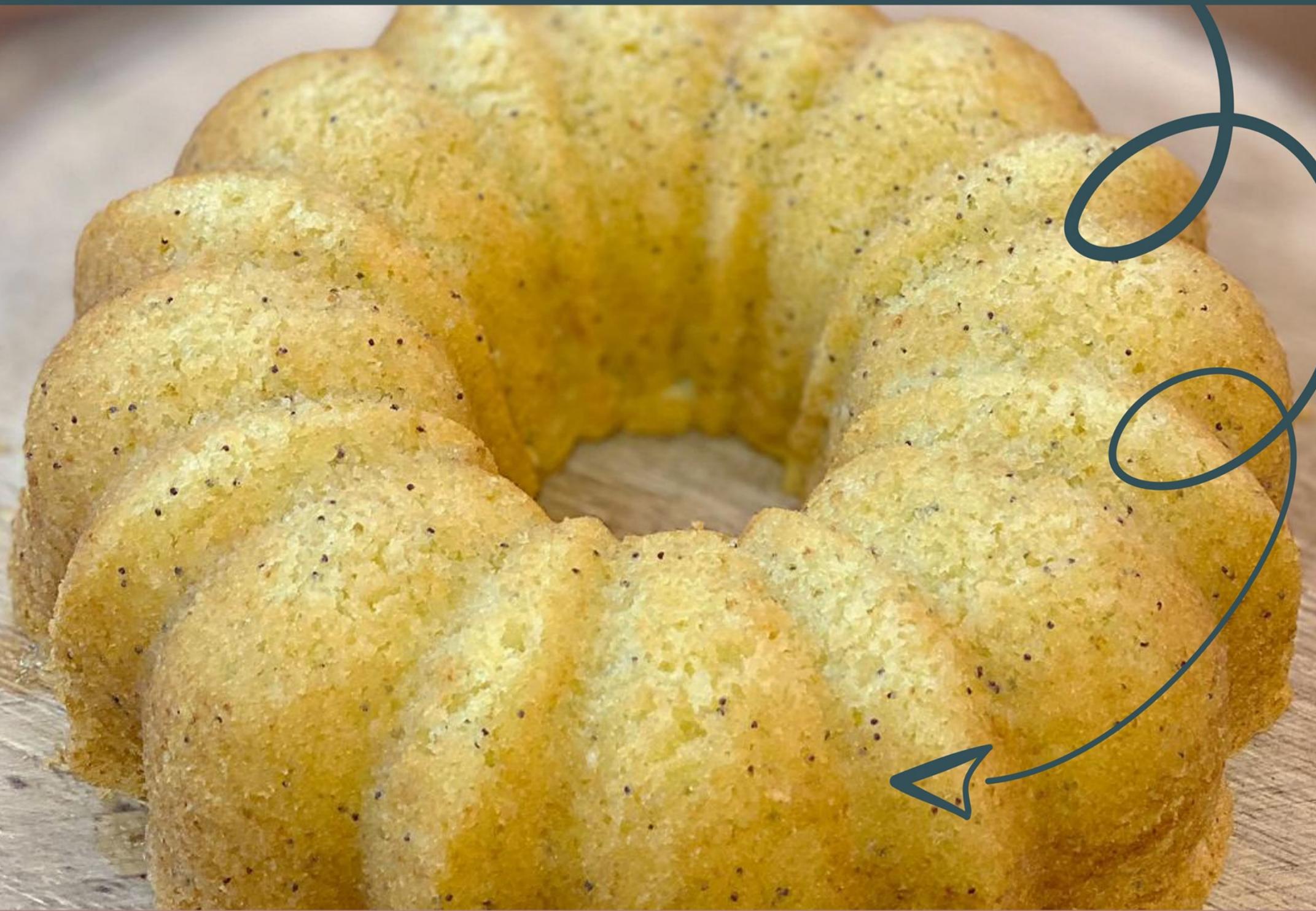
Adicionar metade das raspas de laranja e bater de leve. Depois, com um espátula e fora da batedeira, intercalar a farinha com o suco de laranja, com cuidado e delicadeza.

Acrescentar também o coco e as sementes de papoula um a um e mexer de leve.

Por último, acrescentar o fermento e levar ao forno elétrico a 130 graus por aproximadamente 35 a 45 min. No forno a gás, a temperatura deverá ser em torno de 160 graus. Não pré aquecer os fornos.

Confira o

TRUQUE DE AMELINHA



CALDA

Utilize o suco de 3 laranjas espremidas com uma leve pitada a gosto de açúcar cristal ou refinado (não deixar muito doce).

COBERTURAS



www.amelialino.com

ORIGINAL

200 g de Cream Cheese
100 g de manteiga
200 g de açúcar impalpável

Bater bem a manteiga com o cream cheese até que fiquem mais clarinhos e fofinhos, colocar aos poucos o açúcar de confeiteiro. Pode ser usado logo ele seguida.

OPÇÃO 2

1 lata de leite condensado
100 g de creme de leite ou 200g para ficar menos doce
1/2 lata de suco de laranja (a medida do leite condensado)
Raspas de 1 laranja

Misture todos os ingredientes e use de imediato.

OPÇÃO 3

210 g de Açúcar de confeiteiro
(1 xícara e 1/2)
10 g de Amido de milho
(1/2 colher de sopa)
45 mL de suco de laranja
(3 colheres de sopa)
Raspas de laranja a gosto

Agregar todos os ingredientes e usar logo em seguida



ACRESCENTE
@AMELIALINOO
NOS STORIES

O Bolo de Laranja que Amelinha mais
gostar será repostado com créditos!!
Participe!!!
Dê mais visibilidade ao seu trabalho!!

RECEITA PRODUZIDA COM CARINHO POR AMÉLIA LINO!



AMÉLIA LINO

*“Conhecimento
é poder”*



*Bolo de Abacaxi
com caramelo de forno*



AMÉLIA LINO



www.amelialino.com

INGREDIENTES

MASSA

280g de Açúcar Refinado

180g de manteiga (em temperatura ambiente)

240ml de Leite morno

230g de Farinha de Trigo

50g de Amido de Milho (Maisena)

350g de Abacaxi (cortados em cubos de 2x1cm)

50 de Coco Ralado (opcional)

12 g de Fermento em Pó

3 ovos

INGREDIENTES

CALDA

180 g de Açúcar Cristal

Canela em pó a gosto (opcional)

Misturar a farinha ao amido.
Separar as claras da gema e reservar. Forrar o fundo da forma com o açúcar cristal já envolvido na canela, deixar bem uniforme, espalhar o abacaxi no fundo da forma bem nivelado. Reservar.

Comece batendo o açúcar com a manteiga até que fiquem bem fofos e branquinhos. Em seguida, incorpore as gemas uma a uma e bata bem.

Bata as claras em neve em picos firmes.

Depois, adicione a farinha de trigo já misturada ao amido em movimentos suaves intercalada com o leite morno.

Por fim, adicione o coco ralado, as claras em neve, delicadamente, e também o fermento.

Levar ao forno elétrico a 130 graus ou ao forno a gás de 160 a 180 graus até que fique bem dourado e firme por cima. Retirar do forno e desenformar em 10 minutos.

Coloque a forma: 25 cm com furo central.





Torne-se um professor
de cursos de Flower Cakes.



Amélia Lino - Oficial



(31) 99246-2400



amelialinoo

Pão de Queijo





INGREDIENTES

850 g de Polvilho Doce
180 g de Óleo
390 ml Água
150 ml de leite
250 g de queijo
3 gramas de sal
(uma pitada generosa)
8 ovos (aproximadamente 50 g
cada um, pesados sem casca)

PREPARO:

Ferver a água, o leite, o óleo e o sal juntos, escaldar o polvilho.

Esperar esfriar e adicionar os ovos um a um até o ponto de enrolar.

Untar as mãos com óleo, fazer as bolinhas, levar para assar a 120 graus no forno elétrico, ou 200 no forno a gás.

Confira o

TRUQUE DE AMELINHA



- Para congelar, fazer as bolinhas e levar para o freezer na assadeira. Depois de endurecer, acondicionar em sacos vedados e guardar por até 30 dias.

- Para dar sabor de recém feito, nos dias subsequentes ao preparo do pão de queijo, borrife com água e leve ao forno novamente para que volte a ficar macio.

- Experimente com brigadeiro ou outro recheio doce, fica espetacular.

**TODO DIA É DIA DE COMEÇAR
A BATALHAR PELO SEU** *sonho...*



**NÃO IMPORTA SUA IDADE,
SEU TEMPO DE LUTA,
ACREDITE NO SEU TALENTO**

brilhe pelo que você é!!!


AMÉLIA LINO



Amélia Lino - Oficial



(31) 99246-2400



amelialinoo

Doce de Queijo

da Vovó Dôra





INGREDIENTES

PARA A MASSA:

- 450g de queijo ralado curado ou queijo faixa azul da Vigor
- 7 ovos

PARA A CALDA:

- 1 litro de água
- 600 g de açúcar

MODO DE PREPARO:

Amassar o queijo com os ovos até conferir o ponto de enrolar.

Levar o açúcar com a água para a panela e deixar apenas dissolver o açúcar e já mergulhar as bolinhas.

Deixar corar bem e ir acrescentando água na beirada da panela para o que não queime e doure bem.

CARINHO E AFETO DE FAMÍLIA


AMÉLIA LINO



www.amelialino.com

*Ingredientes essenciais para
a felicidade ...*



Acredito que a obstinação e a dedicação extremas me trouxeram até aqui. Não há acasos ou sorte para

quem não se move!



Amélia Lino - Oficial



(31) 99246-2400



amelialino0