# Aula Especial

# BALA DE COCO

## com recheio de Brigadeiro de Coco

**SEM GLÚTEN • SEM LEITE • SEM OVOS • SEM SOJA • VEGANO**

CARLA MAIA

COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

2025

**CHEFCARLAMAIA.COM**
© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025. PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL.

# Carla Maia

Professora de Confeitaria e Panificação Sem Glúten e Vegana. Desenvolvo conteúdos autorais em Panificação e Confeitaria livres de glúten, leite, ovos, soja, ingredientes de origem animal e sou fundadora da primeira plataforma de cursos online do Brasil direcionada à Inclusão Alimentar, a Escola de Cozinha Inclusiva e Natural, que já capacitou milhares de alunas e alunos no Brasil e no Mundo. Estudei nas melhores Escolas do Brasil e também tive a chance de estudar com um dos melhores Chefs do Mundo da Cozinha Sem glúten e Vegana, o espanhol Jordi Bordas. Desde 2014, dedico-me a oferecer o melhor da Confeitaria e Panificação Sem Glúten e Vegana.

PUC Minas
USP Universidade de São Paulo
Levain escola de panificação
Le Cordon Bleu São Paulo
Escola Laurent Suaudeau
jordibordas

## NAS REDES SOCIAIS

Facebook/chefcarlamaia
Instagram/@chefcarlamaia
Youtube/chefcarlamaia
Website/chefcarlamaia.com

## CONTATO

contato@menubacana.com

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

# BALA DE COCO

## com Recheio de Brigadeiro de Coco

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

## INGREDIENTES

### MASSA BALA DE COCO

75G DE LEITE DE COCO EM PÓ
75G DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE
30G DE COCO RALADO
15G DE LEITE DE COCO
10G DE AMIDO DE MILHO

### RECHEIO DE BRIGADEIRO

200G DE LEITE DE COCO EM PÓ
200G DE CHOCOLATE DERRETIDO
70G DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE
50G DE ÁGUA FERVENTE

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

### MODO DE PREPARO

CONFORME AULA GRATUITA

### CONSERVAÇÃO

Geladeira a 3°C por até 15 dias.
Freezer a temperaturas abaixo de -18°C por até 90 dias.

***PARA FICAR POR DENTRO DAS NOVIDADES, ENTRE EM NOSSO GRUPO EXCLUSIVO. CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO:***

**CLIQUE AQUI**

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL



© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

**@CHEFCARLAMAIA**

**CURSOS CHEF CARLA MAIA**

**ATENDIMENTO**

CARLA MAIA

COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

**Este material é de autoria da Chef Carla Maia.**
**É expressamente proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial deste material sem a autorização prévia e expressa da autora, conforme previsto na Lei 9.610/98 (artigo 29). A infração implicará ao autor as sanções previstas na legislação.**



© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .