

Aula Especial

BOLO DE NATAL

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



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 Inclusivas Sem Glúten e Vegana.



jordibordas

NAS REDES SOCIAIS

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

CONTATO

contato@menubacana.com

BOLO DE NATAL

INGREDIENTES

COBERTURA

200G DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

40G DE LEITE DE COCO

DECORAÇÃO DO BOLO COM TEMÁTICA RÚSTICA NATALINA

DAMASCOS

CANELA EM PAU

UVAS PASSAS PRETAS

UVAS PASSAS BRANCAS

RAMOS DE BROTO DE

PINHEIRO BRASILEIRO **OU** ALECRIM

FRESCO

MODO DE PREPARO:

CONFORME AULA GRATUITA

FORMA UTILIZADA:

REDONDA DE 17X8CM

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



CLIQUE AQUI



BOLO DE NATAL

INGREDIENTES

MASSA

70G DE FARINHA DE ARROZ
50G DE AMÊNDOA **OU** NOZES **OU**
CASTANHA DE CAJU TRITURADA ATÉ
VIRAR UMA PASTA
50G DE FÉCULA DE BATATA
2,5G DE GOMA XANTANA
5G DE PSYLLIUM
170G DE ÁGUA FILTRADA
35G DE ÓLEO VEGETAL
150G DE AÇÚCAR DEMERARA
20G DE DAMASCO PICADO
20G DE UVA PASSA PRETA
20G DE UVA PASSA BRANCA
2G DE SAL
10G DE EXTRATO DE BAUNILHA **OU**
CUMARU
3G DE CANELA EM PÓ
10G DE VINAGRE DE MAÇÃ
17G DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

MODO DE PREPARO:

CONFORME AULA GRATUITA

FORMA UTILIZADA:

REDONDA DE 17X8CM

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



CLIQUE AQUI





@CHEFCARLAMAIA

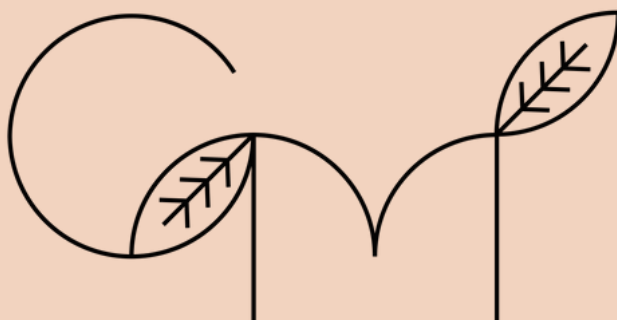


CURSOS CHEF CARLA MAIA



ATENDIMENTO

**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.**



CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

CHEFCARLAMAIA.COM

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