

Apostila Especial

BOLO FORMIGUEIRO

COM COBERTURA DE CHOCOLATE

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




CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

2025

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.



LE CORDON BLEU®
SÃO PAULO



jordibordas

NAS REDES SOCIAIS

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

CONTATO

contato@menubacana.com



BOLO FORMIGUEIRO COM CALDA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

MASSA

90G FARINHA DE ARROZ
75G FÉCULA DE BATATA
40G FARINHA DE GRÃO DE BICO
10G FÉCULA DE MANDIOCA
1G GOMA XANTANA
160G BATATA DOCE COZIDA
15G FARINHA DE LINHAÇA DOURADA
250G ÁGUA
150G AÇÚCAR DEMERARA
65G ÓLEO VEGETAL
5G EXTRATO OU ESSÊNCIA DE BAUNILHA
1G SAL
6G VINAGRE DE MAÇÃ
35G CHOCOLATE GRANULADO
10G FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

MODO DE PREPARO

CONFORME AULA GRATUITA

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



CLIQUE AQUI



CHEFCARLAMAIA.COM

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

BOLO FORMIGUEIRO COM CALDA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

CALDA DE CHOCOLATE

200G LEITE DE COCO

100G AÇÚCAR DEMERARA

30G CACAU EM PÓ ALCALINO

10G ÓLEO DE COCO

5G EXTRATO **OU** ESSÊNCIA DE BAUNILHA

50G CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO



MODO DE PREPARO

CONFORME AULA GRATUITA

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



CLIQUE AQUI



CHEFCARLAMAIA.COM

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



@CHEFCARLAMAIA

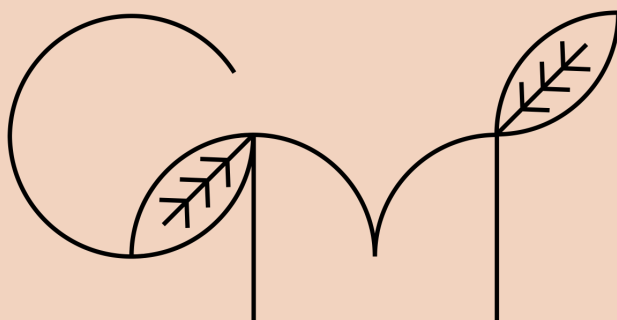


CURSOS CHEF CARLA MAIA



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 .