

Apostila Especial

CRINKLE COOKIES

DE CHOCOLATE COM
RECHEIO DE CARAMELO

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.



jordibordas

NAS REDES SOCIAIS

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

CONTATO

contato@menubacana.com

CRINKLE COOKIES

DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CARAMELO



INGREDIENTES

CREME DE LEITE DE INHAME

120G DE INHAME COZIDO
55G DE ÁGUA FILTRADA
35G DE ÓLEO DE COCO
1G DE GOMA XANTANA

CARAMELO

115G DE AÇÚCAR DEMERARA
50G DE ÁGUA FILTRADA
170G DE CREME DE LEITE DE INHAME
20G DE ÓLEO DE COCO SEM SABOR
OU MANTEIGA VEGETAL
10G DE EXTRATO DE BAUNILHA OU DE
CUMARU
1G DE LEVEDURA NUTRICIONAL
1G DE SAL
1G DE BICARBONATO DE SÓDIO

MODO DE PREPARO

CONFORME AULA AO VIVO 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 .

CRINKLE COOKIES

DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CARAMELO



INGREDIENTES

CRINKLE COOKIES DE CHOCOLATE

100G DE FÉCULA DE BATATA
60G DE FARINHA DE CASTANHA DE
CAJU OU DE FARINHA DE AVEIA SEM
GLÚTEN
40G DE FARINHA DE ARROZ
2G DE GOMA XANTANA
2G DE PSYLLIUM
100G DE ÁGUA FILTRADA OU LEITE
VEGETAL
60G DE ÓLEO DE COCO SEM SABOR
OU MANTEIGA VEGETAL
120G DE AÇÚCAR DEMERARA
PULVERIZADO
30G DE CACAU EM PÓ 100% ALCALINO
10G DE EXTRATO DE BAUNILHA OU DE
CUMARU
10G DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO
10G DE VINAGRE DE MAÇÃ
1G DE SAL
PARA FINALIZAR
50G DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

**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

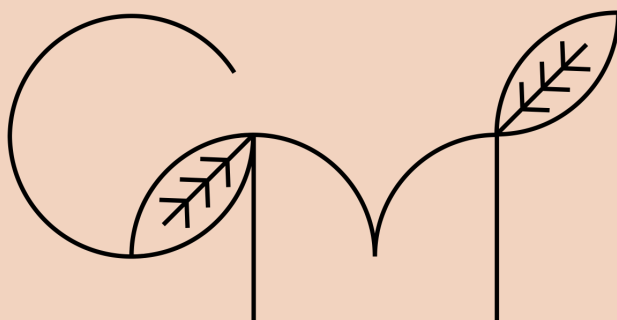


CURSOS CHEF CARLA MAIA



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 .