

Lhuana Esperança

MODELAGEM COELHO CUPCAKE
EM PASTA AMERICANA e RECEITA
ESPECIAL DE PÃO DE MEL



2023

CONGRESSO
CONTEM PÁSCOA

PÃO DE MEL ESPECIAL LHUANA ESPERANÇA

INGREDIENTES :

4 ovos inteiros (grande)
1 xícara (chá) de mel
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 xícara (chá) de chocolate em pó 50%
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de cravo em pó
2 colheres (sopa) cheias de manteiga ou margarina
2 xícaras (chá) de leite
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
2 colheres (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Primeiramente, bata muito bem os ovos na batedeira, até ficar bem espumoso e amarelo claro. Depois, adicione o mel, o açúcar, o chocolate, o cravo, a canela, a margarina, o leite e a farinha. Bata muito bem até ficar uma massa totalmente homogênea.

Por último, adicione o bicarbonato e o fermento e misture a massa à mão, até ficar completamente misturada e homogênea (este é o segredo para a massa além de crescer, não murchar).

Preaqueça o forno a 180°C antes de começar a encher as forminhas previamente untadas com margarina ou manteiga.

Asse por aproximadamente 25 minutos, na mesma temperatura.

www.contemonline.com

2023

CONGRESSO
CONTEM PÁSCOA

Lhuana Esperanca



2023

CONGRESSO
CONTEM PÁSCOA

CONHEÇA MAIS SOBRE NOSSA PROFESSORA

Perfil no Instagram —> @lhuanaesperanca

Confeiteira artística a mais de 15 anos,

Quando começou não sabia fazer nada, mas a curiosidade e a mente criativa que sempre teve foi levando ela para mais perto da confeitaria artística, onde hoje realiza doces e bolos personalizados exclusivos que surpreendem a todos.

A sua trajetória não foi fácil, mas conseguiu vencer cada obstáculo e, sem condições para investir em cursos, foi se desafiando de forma autodidata e com aulas gratuitas.

E hoje essa paixão virou aula ,onde passa todo seu aprendizado para as alunas.

Em meio aos doces também trabalha com salgados , onde presta serviços de buffet realizando lindas festas .