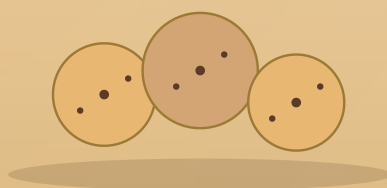


Biscoitos

Amanteigados

A textura quebradiça que derrete na boca. Produtos de café com longa validade e margem alta — perfeito pra começar.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume XII

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

O biscoito *do começo.*



Biscoito amanteigado é o produto ideal pra **começar uma confeitaria**. Investimento baixo (R\$ 100 em ingredientes rende 200 unidades), validade longa (até 30 dias), margem alta (custo R\$ 0,30, venda R\$ 2-4) e produção em batch (1 manhã de trabalho = semana toda de produto).

Essas **8 receitas** formam um cardápio completo de biscoitos premium: tradicionais amanteigados, recheados de geleia, com chocolate, dia, embalado pra presente. Vende em festa, café, mercado, ponto fixo, online.

A técnica é simples — manteiga gelada + farinha + açúcar + ovo. O que muda é a forma, o sabor, a decoração. Domine a base e você cria infinitas variações.

É produto pra todas as estações: presente de aniversário, lembrancinha de festa, café da tarde, cesta de Natal, presente corporativo. Vende o ano inteiro.

Vamos começar!

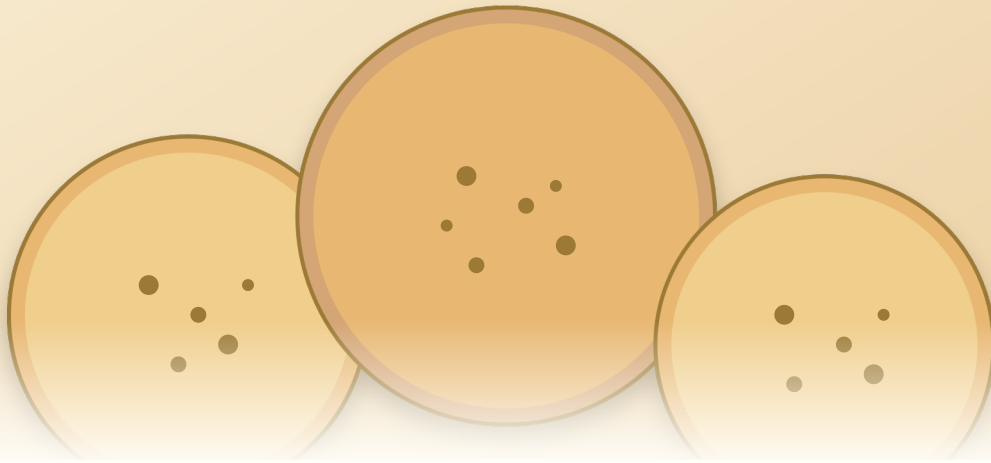
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Oito biscoitos. Renda extra recorrente.

- | | | |
|----|--|---------|
| 01 | Biscoito Amanteigado Tradicional
<i>A base de toda confeitaria.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Biscoito Recheado de Goiabada
<i>Romeu e Julieta em formato fofo.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Biscoito de Chocolate com Cacau
<i>Para quem ama chocolate de verdade.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Biscoito Glaçado Natalino
<i>O presente personalizado de Natal/datas.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Biscoito de Limão Siciliano
<i>Cítrico, elegante, vende em padaria gourmet.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Cookies de Aveia com Castanhas
<i>O lanche saudável que vende em academia.</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Biscoito de Manteiga com Açúcar Cristal
<i>A textura crocante surpreendente.</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Biscoito de Especiarias (Spice)
<i>O biscoito de Natal alemão em versão brasileira.</i> | PÁG. 11 |



RECEITA Nº 01 · CLÁSSICO

01

Biscoito *Amanteigado Tradicional*

"A BASE DE TODA CONFEITARIA."

RENDIMENTO ~40 biscoitos	PREPARO 30 min ativo	FORNO 1h descanso + 12 min forno	DIFICULDADE Fácil
-----------------------------	-------------------------	--	----------------------

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

200 g de açúcar refinado

1 ovo grande

400 g de farinha de trigo peneirada

1 colher (chá) de essência de baunilha

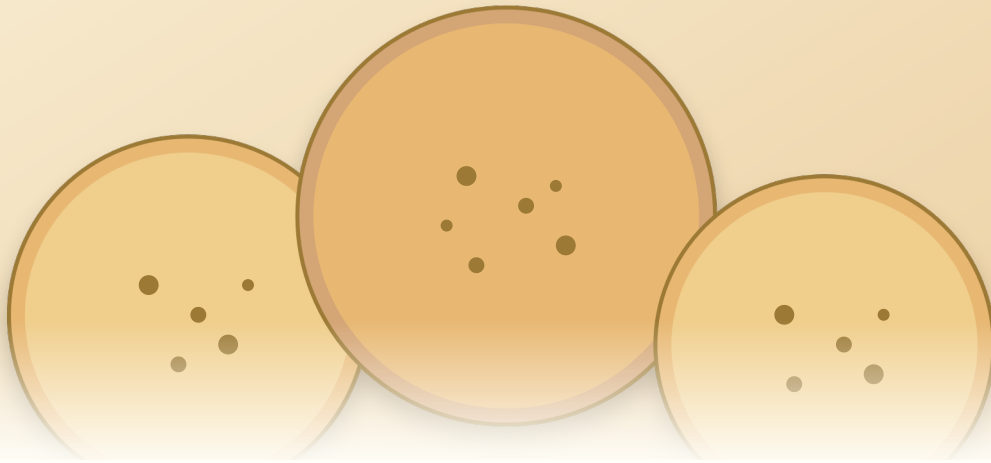
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Bata **manteiga + açúcar** na batedeira por 5 min até cremoso e claro.
- 02 Acrescente **ovo, baunilha e sal**. Bata 1 min.
- 03 Adicione **farinha** aos poucos, bata só até formar massa homogênea.
- 04 Forme um disco achatado, embale em filme e refrigere por **1 hora**.
- 05 Abra a massa com 5mm de espessura entre 2 plásticos. Corte com cortadores ou faca em quadrados/círculos.
- 06 Asse em forma forrada com papel manteiga a **180°C por 12-15 min**, até dourar nas bordas. Custo R\$ 0,30 cada / Venda R\$ 2-3.

dica da chef ✦

Manteiga TEM que estar em temperatura ambiente (não derretida). E o segredo da textura quebradiça é o tempo de geladeira — 1h MÍNIMO. Sem descanso, biscoito espalha no forno e fica duro. Com descanso, fica quebradiço-macio característico.



RECEITA Nº 02 · RECHEADO

02

Biscoito *Recheado de Goiabada*

"ROMEU E JULIETA EM FORMATO FOFO."

RENDIMENTO ~25 biscoitos sanduíche	PREPARO 45 min	FORNO 1h descanso	DIFICULDADE Médio
--	-------------------	----------------------	----------------------

INGREDIENTES

1 receita base de biscoito amanteigado (acima)

300 g de goiabada cremosa

2 colheres (sopa) de água quente (pra ajustar consistência)

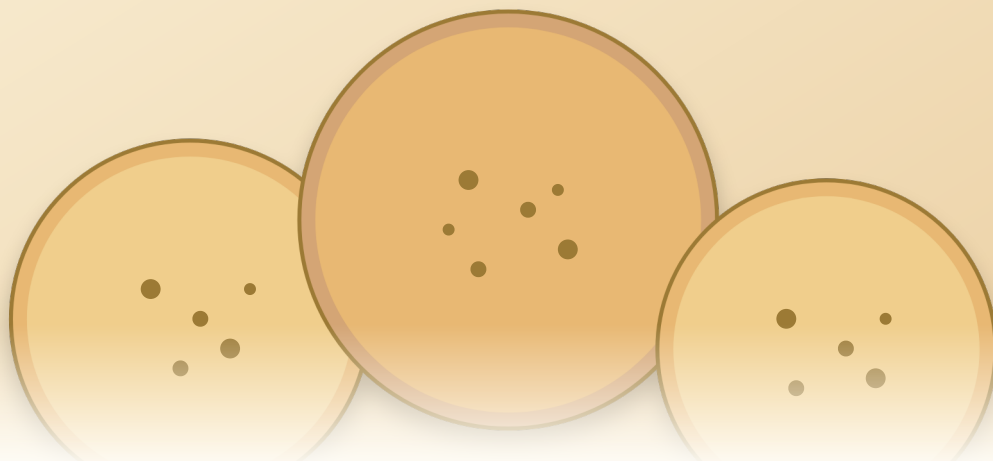
50 g de açúcar de confeitado (polvilho)

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa base, refrigere 1h.
- 02 Abra a massa com 4mm. Use cortador redondo médio.
- 03 Em metade dos biscoitos, faça um furo central pequeno (use cortador menor).
- 04 Asse normal por 12 min.
- 05 Espere esfriar. Cozinhe **goiabada com água** até virar pasta fluida.
- 06 Monte sanduíches: 1 biscoito inteiro + 1 colher de goiabada + 1 biscoito com furo por cima. Polvilhe açúcar de confeitado. Custo R\$ 0,80 / Venda R\$ 5-7.

dica da chef ♦

Esse biscoito vende caro porque vira presente em forma de biscoito! Embale em pacotinhos kraft com fita — vira lembrancinha de casamento, festa. Você pode oferecer pra noiva R\$ 6/unidade x 100 unidades = R\$ 600.



RECEITA Nº 03 · CHOCOLATE

03

Biscoito *de Chocolate com Cacau*

"PARA QUEM AMA CHOCOLATE DE VERDADE."

RENDIMENTO ~40 biscoitos	PREPARO 30 min	FORNO 1h descanso	DIFICULDADE Fácil
-----------------------------	-------------------	----------------------	----------------------

INGREDIENTES

200 g de manteiga em temp. ambiente

180 g de açúcar mascavo

1 ovo

320 g de farinha

60 g de cacau em pó 100%

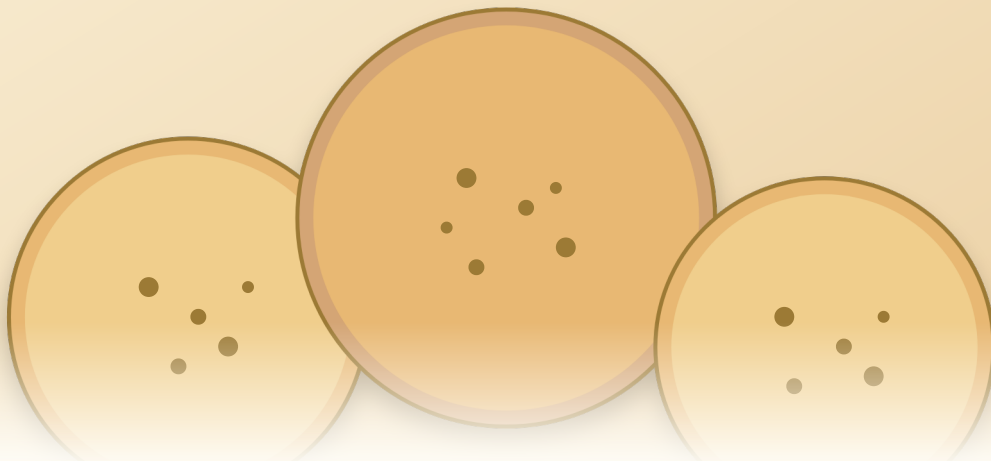
1 colher (chá) baunilha + 1 pitada sal

MODO DE PREPARO

- 01 Bata manteiga + açúcar mascavo até cremoso.
- 02 Adicione ovo, baunilha, sal.
- 03 Acrescente farinha + cacau peneirados aos poucos.
- 04 Refrigere 1h. Abra com 5mm.
- 05 Corte e asse a 175°C por 11-12 min.
- 06 Espere esfriar bem antes de manusear. Custo R\$ 0,40 / Venda R\$ 3-4.

dica da chef ✦

Cacau 100% e açúcar mascavo são a dupla que dá complexidade ao sabor. Esse biscoito combina com café preto da tarde — vende super em cafeterias parceiras. Faça parcerias locais.



RECEITA Nº 04 · DECORADO

04

Biscoito *Glaçado Natalino*

"O PRESENTE PERSONALIZADO DE NATAL/DATAS."

RENDIMENTO ~30 biscoitos	PREPARO 2h ativo	FORNO 12h secagem	DIFICULDADE Avançado
-----------------------------	---------------------	----------------------	-------------------------

INGREDIENTES

1 receita base de biscoito (versão com 1 col chá de canela + 1 col chá de cravo moído)

Glacê real: 500g açúcar de confeiteiro + 80ml clara pasteurizada + 1 col suco limão

Corantes em gel: vermelho, verde, marrom, amarelo

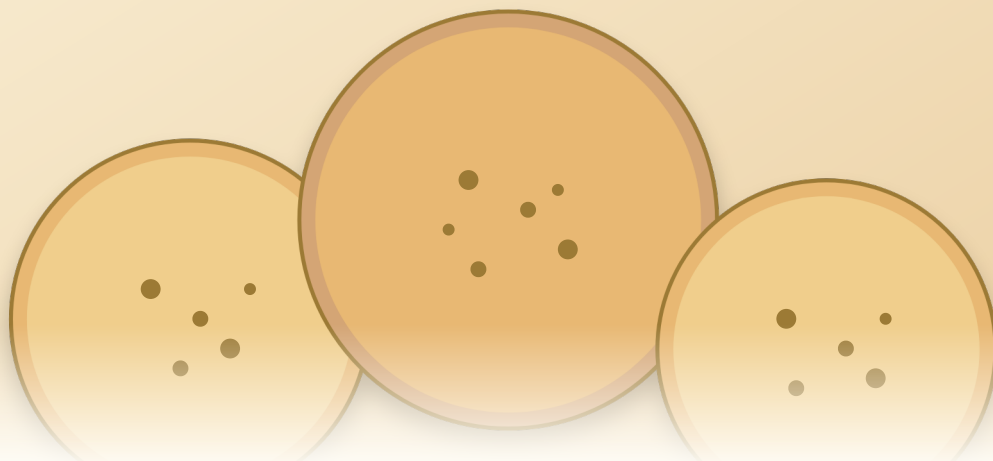
Sacos de confeitar pequenos descartáveis (1 por cor)

MODO DE PREPARO

- 01 Faça biscoitos com cortadores temáticos (estrela, árvore, boneco, coração).
- 02 Asse e deixe esfriar completamente.
- 03 **Glacê real:** bata clara + açúcar + suco de limão por 10 min até ponto firme (formato de pico).
- 04 Divida em 4 partes, cora com gel.
- 05 Em saco de confeitar com bico fino: faça contorno do biscoito primeiro, deixe secar 30 min. Depois preencha o interior com glacê mais líquido (flood).
- 06 Deixe secar 12h. Custo R\$ 0,80 / Venda R\$ 8-12 cada (sim, premium!).

dica da chef ✦

Biscoito glacado é O produto de Natal. Cliente compra caixa com 6-12 unidades pra presentear. Cobre R\$ 80-150 por caixa. Pratique a técnica fora de época pra ganhar agilidade — no Natal você produz 200 unidades em 2 dias.



RECEITA Nº 05 · REFINADO

05

Biscoito *de Limão Siciliano*

"CÍTRICO, ELEGANTE, VENDE EM PADARIA GOURMET."

RENDIMENTO ~35 biscoitos	PREPARO 40 min	FORNO 1h descanso	DIFICULDADE Médio
-----------------------------	-------------------	----------------------	----------------------

INGREDIENTES

200 g manteiga

180 g açúcar de confeiteiro

1 ovo

350 g farinha

Raspas de 2 limões-sicilianos

2 colheres (sopa) de suco de limão-siciliano

1 pitada de sal

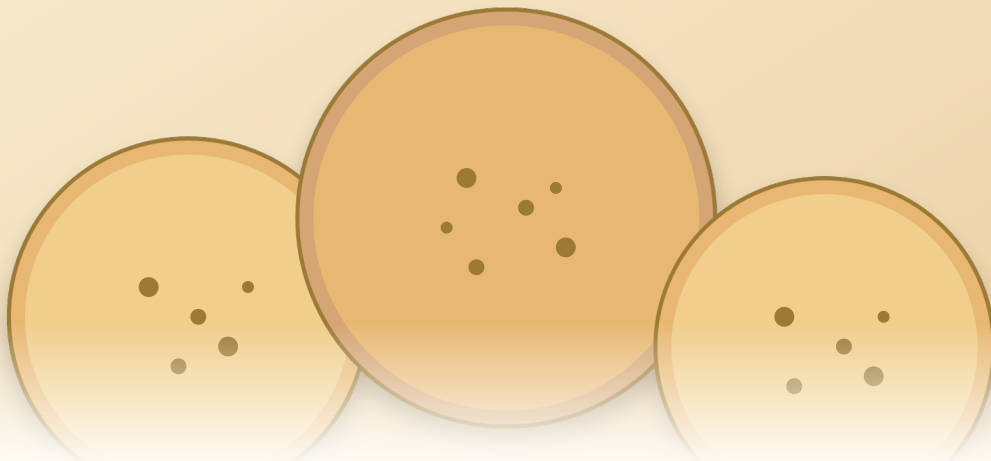
Glacê: 200g açúcar de confeiteiro + 3 col
suco de limão + raspas

MODO DE PREPARO

- 01 Bata manteiga + açúcar de confeiteiro. Adicione ovo, raspas e suco de limão.
- 02 Acrescente farinha + sal. Forme massa, refrigere 1h.
- 03 Abra com 5mm, corte com cortador redondo.
- 04 Asse a 170°C por 12 min.
- 05 Espere esfriar. Mergulhe metade de cada biscoito no glacê de limão.
- 06 Polvilhe raspas frescas de limão. Custo R\$ 0,80 / Venda R\$ 5-7.

dica da chef ✦

Esse biscoito vende em padaria gourmet, café fino, festa elegante. O glacê de limão dá visual de docerie francesa. Embale em saquinhos kraft pequenos com fita amarela — vira presente de R\$ 30.



RECEITA Nº 06 · SAUDÁVEL

06

Cookies *de Aveia com Castanhas*

"O LANCHE SAUDÁVEL QUE VENDE EM ACADEMIA."

RENDIMENTO ~25 cookies	PREPARO 20 min	FORNO 15 min forno	DIFICULDADE Fácil
---------------------------	-------------------	-----------------------	----------------------

INGREDIENTES

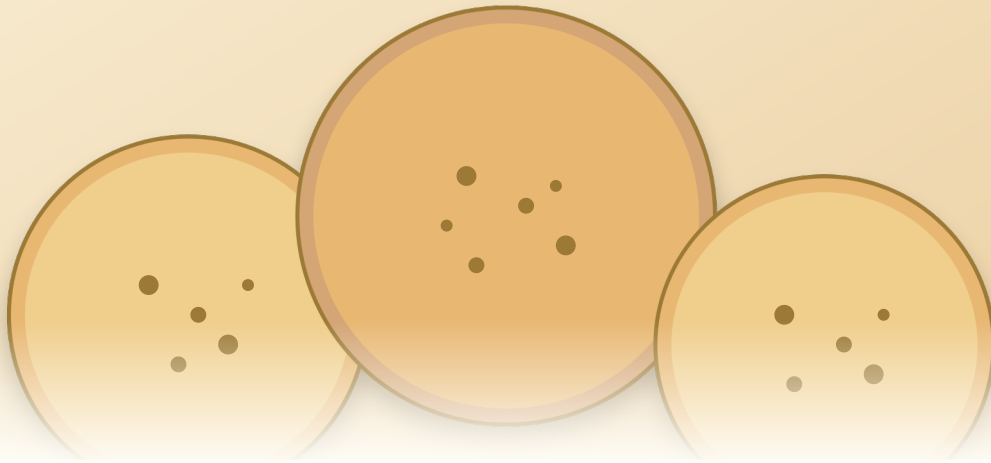
150 g manteiga
200 g açúcar mascavo
1 ovo
200 g farinha
150 g aveia em flocos
100 g castanhas-do-pará picadas
1 colher (chá) canela + 1 col bicarbonato + 1 pitada sal

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça forno 180°C.
- 02 Bata manteiga + açúcar mascavo. Adicione ovo.
- 03 Misture farinha + aveia + canela + bicarbonato + sal. Incorpore na massa.
- 04 Adicione castanhas picadas. Mexa.
- 05 Modele bolas pequenas (2 col sopa) em forma com papel-manteiga, deixe 5cm de distância.
- 06 Asse 12-15 min. Custo R\$ 0,70 / Venda R\$ 4-6.

dica da chef ✦

Cookies saudáveis são tendência crescente. Venda em academias, escritórios de empresas, lojas de produtos naturais. Embale em saquinhos kraft pequenos com selo 'sem conservantes'. Cobre premium.



RECEITA Nº 07 · ESTRUTURAL

07

Biscoito *de Manteiga com Açúcar Cristal*

"A TEXTURA CROCANTE SURPREENDENTE."

RENDIMENTO ~40 biscoitos	PREPARO 30 min	FORNO 1h descanso	DIFICULDADE Fácil
-----------------------------	-------------------	----------------------	----------------------

INGREDIENTES

250 g manteiga

180 g açúcar refinado

2 gemas

350 g farinha

1 colher (chá) baunilha + 1 pitada sal

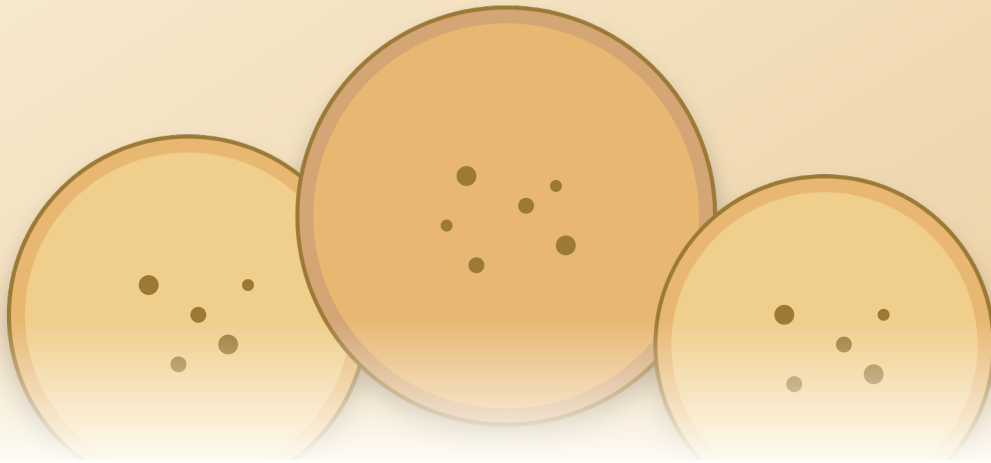
150 g açúcar cristal (cobertura)

MODO DE PREPARO

- 01 Bata manteiga + açúcar refinado. Adicione gemas, baunilha, sal.
- 02 Acrescente farinha. Forme massa.
- 03 Refrigere 1h. Forme rolos de 4cm de diâmetro.
- 04 Passe cada rolo no **açúcar cristal** — fica revestido por fora.
- 05 Corte em rodela de 1cm. Disponha em forma com papel manteiga.
- 06 Asse a 180°C por 12-15 min. Custo R\$ 0,40 / Venda R\$ 3-4.

dica da chef ✦

O açúcar cristal cria 'crocância surpresa' por fora + maciez por dentro. Combinação de texturas que vicia. Esse biscoito é IDEAL pra revenda em cafeteria. Faça 200 unidades em 2h, distribua em 4 cafés locais a R\$ 1,50 cada (eles vendem por R\$ 4).



RECEITA Nº 08 · FESTIVO

08

Biscoito *Especiarias* (Spice)

"O BISCOITO DE NATAL ALEMÃO EM VERSÃO BRASILEIRA."

RENDIMENTO ~35 biscoitos	PREPARO 30 min	FORNO 12h descanso	DIFICULDADE Médio
-----------------------------	-------------------	-----------------------	----------------------

INGREDIENTES

200 g manteiga

150 g açúcar mascavo

100 g mel

1 ovo

400 g farinha

2 colheres (chá) canela + 1 col chá gengibre em pó + 1 col chá cravo moído + ½ col noz moscada

1 colher (chá) bicarbonato + 1 pitada sal

MODO DE PREPARO

- 01 Bata manteiga + açúcar mascavo + mel até cremoso.
- 02 Adicione ovo.
- 03 Misture todas as especiarias + farinha + sal + bicarbonato. Incorpore.
- 04 **Refrigere 12h** (de um dia pro outro) — essencial pra desenvolver sabores.
- 05 Abra com 5mm, corte com cortadores temáticos.
- 06 Asse a 175°C por 10-12 min. Custo R\$ 0,50 / Venda R\$ 5-7.

dica da chef ✦

Biscoito de especiarias é referência de Natal alemão. As 4 especiarias precisam estar todas — não pule nenhuma. O descanso de 12h é INEGOCIÁVEL — a massa precisa pra integrar os aromas. Sem descanso, perde 50% do sabor.

Biscoito é o produto *que começa tudo.*

Investimento mínimo, validade longa, margem alta. É o produto ideal pra começar uma confeitaria — antes mesmo de fazer bolo.

01 Precificação *por unidade*

Custo × 5 = preço de venda (margem alta)

- ✓ Biscoito tradicional: custo R\$ 0,30 → venda R\$ 2-3
- ✓ Biscoito recheado: custo R\$ 0,80 → venda R\$ 5-7
- ✓ Biscoito glaçado (Natal): custo R\$ 0,80 → venda R\$ 8-12
- ✓ Caixa presente 12 unidades: custo R\$ 12 → venda R\$ 60-90

02 Vantagens *do biscoito*

- ✓ Validade 30 dias: não precisa vender no mesmo dia. Pode estocar.
- ✓ Produção em batch: 1 manhã = 200 unidades. Eficiência máxima.
- ✓ Investimento baixo: R\$ 100 em ingredientes = R\$ 800 em vendas.
- ✓ Demanda eterna: café da tarde + presente + festa. Não tem temporada baixa.

03 Pontos de venda *que escalam*

- ✓ Cafeteria local em consignação: 30% pro café. Faça parcerias.
- ✓ Escritório/empresa: 'Biscoito do mês' — pacote 50 unidades.
- ✓ Lembrancinha de casamento/festa: 50-100 unidades. Cliente paga R\$ 5 cada.
- ✓ Mercado/empório natural: vende com sua etiqueta. R\$ 3 unidade.

04 Embalagem *personalizada*

- ✓ Saquinho kraft + fita: R\$ 0,80 cada. Vira produto premium.
- ✓ Caixa para presentes: R\$ 5 cada. Vende a R\$ 60 com 12 biscoitos dentro.
- ✓ Adesivo personalizado: R\$ 0,30 cada. Marca sua identidade.
- ✓ Cartão escrito à mão: 'Feito com carinho por [seu nome]'. R\$ 0,30.

200 biscoitos/semana × R\$ 3 = R\$ 600/semana = R\$ 2.400/mês.

Renda extra realista pra quem começa. Trabalhando 6h por semana. Margem 80%. Investimento inicial R\$ 100. É o produto perfeito pra primeira receita da confeitaria.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Biscoito amanteigado = *primeiro produto.*

Esse é o produto perfeito pra começar sua confeitaria em casa. Investimento baixo, margem alta, demanda eterna. Comece por aqui e expanda.

Me marca quando fizer no Instagram.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL