

DOCE LUCRO · GUIA GRÁTIS

3 Doces que Vendem Sozinhos

3 receitas testadas com o preço de venda já calculado — para você fazer, precificar certo e vender ainda esta semana.



Boas-vindas!

Este guia é uma amostra do método Doce Lucro — e já vem com tudo para você colocar a mão na massa.

Aqui você vai encontrar **3 receitas completas** — as mesmas do guia completo — com ingredientes, modo de preparo, rendimento e, o mais importante: **o custo e o preço de venda de cada uma**.

O que você vai aprender neste guia

- ✓ **A regra de precificação x3** — o método simples para nunca vender no prejuízo
- ✓ **Brigadeiro Gourmet** — o campeão de vendas em festas e caixinhas
- ✓ **Palha Italiana** — barato de fazer, fácil de vender em pedaços
- ✓ **Mousse de Maracujá no Pote** — o doce de pote mais rápido de preparar

Dica: antes de fixar qualquer preço, refaça as contas com os preços da sua cidade. Os valores aqui são estimativas baseadas em preços médios de mercado.

Precifique sem achismo

A regra de ouro do Doce Lucro — simples de aplicar em qualquer receita.

$$\text{Preço de venda} = \text{custo da unidade} \times 3$$

O "× 3" cobre: (1) os ingredientes, (2) os custos invisíveis (gás, energia, embalagem, seu tempo) e (3) o seu lucro.

Como calcular o custo da unidade

1. Some o custo de **todos os ingredientes** da receita (use o preço que você realmente pagou).
2. Some a **embalagem** (forminha, pote, colher, etiqueta, sacola).
3. Divida pelo **rendimento** (quantas unidades a receita rende).
4. Multiplique por 3 — esse é o seu **preço de venda**.

Exemplo: uma receita custa R\$ 18,00 de ingredientes + R\$ 2,00 de embalagens e rende 25 unidades.

Custo por unidade = $R\$ 20,00 \div 25 = R\$ 0,80$ → preço de venda = $R\$ 0,80 \times 3 = \textbf{R\$ 2,40}$.

Se o resultado ficar fora da realidade do seu bairro, ajuste a margem para × 2,5 — mas **nunca venda abaixo do custo × 2**.

Brigadeiro Gourmet

Chocolate meio amargo — o campeão das caixinhas e festas.

25 un.

rendimento

R\$ 0,75

custo por unidade

R\$ 3,00

preço de venda

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- Granulado de chocolate ou cacau em pó para enrolar
- Forminhas nº 4

Modo de preparo

1. Em panela de fundo grosso, coloque o leite condensado, o chocolate picado e a manteiga.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 8 a 12 minutos, até o ponto de brigadeiro: a mistura desgruda do fundo da panela.
3. Transfira para um prato untado, cubra com plástico em contato e deixe esfriar por 2 horas.
4. Unte as mãos com manteiga, enrole bolinhas de ~15 g e passe no granulado. Coloque nas forminhas.

Para vender: monte caixinhas com 12 unidades por R\$ 30,00 — o ticket maior vende mais fácil que a unidade avulsa.

Palha Italiana

Barata de fazer, fácil de cortar e vender em pedaços.

20 un.

rendimento

R\$ 0,70

custo por unidade

R\$ 3,00

preço de venda

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 150 g de biscoito maisena quebrado em pedaços
- Açúcar refinado para polvilhar

Modo de preparo

1. Em panela de fundo grosso, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até o ponto de brigadeiro mole (cerca de 8 minutos).
3. Desligue o fogo e misture o biscoito quebrado.
4. Despeje em forma forrada com plástico, alise e leve à geladeira por 2 horas.
5. Corte em quadrados de ~4 cm e passe no açúcar refinado.

Para vender: o pacote com 6 unidades por R\$ 16,00 é perfeito para vender no trabalho, na escola dos filhos e para vizinhos.

Mousse de Maracujá no Pote

O doce de pote mais rápido: sem forno, sem fogão.

10 un.

rendimento

R\$ 2,40

custo por unidade

R\$ 9,00

preço de venda

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 200 ml de suco concentrado de maracujá
- Polpa de 1 maracujá para decorar
- Potes de 150 ml com tampa e colher

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco concentrado por 2 minutos, até ficar cremoso.
2. Distribua nos potes, deixando 1 cm de borda.
3. Cubra cada pote com 1 colher (chá) da polpa de maracujá.
4. Leve à geladeira por no mínimo 3 horas antes de vender.

Conservação: doces de pote com creme ou fruta fresca ficam **sempre refrigerados** e devem ser consumidos em até 3 dias. Coloque etiqueta com data de fabricação e validade.

Gostou? Tem mais 7 esperando você.

Estas 3 receitas são só o começo do método Doce Lucro.

No guia completo "**10 Doces que Vendem Sozinhos**", você recebe:

- ✓ **As outras 7 receitas** — brownie, cookie recheado, 2 bolos no pote, pudim no pote e mais
- ✓ **Todas já precificadas** com a regra $\times 3$ aplicada
- ✓ **O plano dos primeiros 30 dias** — o que fazer semana a semana para conseguir os primeiros clientes
- ✓ **Como vender** no WhatsApp, Instagram e no seu bairro

Guia completo: 10 Doces que Vendem Sozinhos

Receitas + precificação + plano de vendas de 30 dias.
7 dias de garantia incondicional.

docelucrooficial.com/10-doces-que-vendem-sozinhos