

RECEITAS TODO DIA

vol 2

RECEITAS & DINHEIRO





APRESENTAÇÃO

Nesse volume 2 do livro
RECEITAS TODO DIA, vamos
te ensinar como fazer
receitas para ganhar
dinheiro.

Este conteúdo é protegido por **DIREITOS AUTORAIS** em nome
de **RECEITAS TODO DIA** por: Leto Ventura e equipe.

Portanto você não deve compartilhá-lo com ninguém!
LEI Nº 9.610

ÍNDICE

TRUFA DE CHOCOLATE	06
TRUFAS DE NINHO	08
TRUFA DECORADA	11
BOLO DE CHOCOLATE	13
BOLO DE MORANGO	15
BOLO DE NINHO	18
TORTA DE LIMÃO	22
BRIGADEIRO	25
BEIJINHO	27
BOLO NO POTE TRADICIONAL	29
BOLO NO POTE MORANGO	33
BOLO NO POTE NINHO	36
BOLO NO POTE MACARACUJÁ	40
BOLO NO POTE LIMÃO	45
PASTEL DE FESTA	48
COXINHA DE FESTA	50
BOLO SUPER FOFO	53
PASTA AMERICANA	55
TORTA SALGADA	57
GELADINHO GOURMET	59
GELADINHO DE NINHO	61
GELADINHO DE MORANGO	63
BARRA DE CHOCOLATE	66

BISCOITO DE CHOCOLATE	68
BISCOITO DE POLVILHO	70
BISCOITO RECHEADO	72
SONHO DE PADARIA	74
CASADINHA	76
QUEIJADINHA	78
PÃOSINHO DOCE	80
PÃO DE MEL	82
COCADA	85
SONHO DE VALSA	87
DOCE DE BANANA	89
DOCE DE MELÃO	91
DOCE FITNES	93
DOCE INTERNACIONAL	95
BOLO DE FESTA	98
PIPOCA GOURMET	100
ALFAJOR	102
PRESTIGIO	105
TAPIOCA DOCE	107
TAPIOCA SALGADA	109
PAÇOCA	111
PUDIM DE LEITE	113
DOCE QUINDIM	115

Como fazer

TRUFA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- **100 g de chocolate meio amargo**
- **100 g de chocolate ao leite**
- **1 colher de sobremesa de conhaque**
- **80 g de creme de leite fresco**
- **1 colher de sopa de manteiga**
- **Chocolate em pó para enrolar**

MODO DE PREPARO

- **Coloque o creme de leite fresco em uma panela, leve-a ao fogo médio e quando levantar fervura, desligue o fogo.**
- **Junte os chocolates picados e mexa até derreter.**
- **Adicione o conhaque e a manteiga.**
- **Coloque o creme em um recipiente e leve-o a geladeira por cerca de 5 horas.**
- **Após, enrole e passe-as no chocolate em pó peneirado.**
- **Está pronto para servir.**

Como fazer

TRUFAS DE NINHO



INGREDIENTES

- **3 xícaras de farinha de trigo**
- **1 xícara de água morna (ou um pouco mais)**
- **3 colheres (sopa) de óleo (de soja, milho, girassol ou algodão)**
- **1 colher (sopa) de aguardente**
- **1 colher (sopa) rasa de sal**
- **farinha de trigo para trabalhar a massa**

MODO DE PREPARO

- **Na batedeira você vai colocar o leite condensado, e meia lata de leite em pó, e bater ate mistura bem os ingredientes.**
- **Agora acrescente na batedeira o creme de leite e o restante do leite em pó e bata ate mistura bem no ponto homogêneo e reserve.**
- **Pegue a barra de chocolate pique ela em pedaços e derreta em banho maria, em fogo baixo para não queimar o chocolate. Tenha cuidado para não cair água dentro do chocolate.**
- **Mexa sempre até o chocolate todo derreter.**
- **Quando o chocolate derreter totalmente retire a panela da água quente.**

- **E coloque em outra panela com água gelada e mexa até esfriar. Esse processo é chamado de choque térmico para ajudar no resfriamento. Mais uma vez tome cuidado para não entrar água, se isso acontecer o chocolate fica perdido. Para saber se está frio coloque um pouco no pulso.**
- **Agora pegue suas forminhas de trufas e passe a primeira camada de chocolate.**
- **Espalhe bem e leve para endurecer.**
- **Quando estiver dura a primeira camada passe novamente mas uma camada de chocolate derretido e leve para endurecer**
- **Retire da geladeira e acrescente o recheio.**
- **Feche a trufa com uma camada do chocolate derretido e leve para gelar e endurecer.**
- **Depois que endurecer e só desenformar e estão prontas suas trufas.**

Como fazer

TRUFA DECORADA



INGREDIENTES

TRUFA:

- **1 kg de chocolate ao leite Harald**

RECHEIO:

- **2 caixinhas de leite Moça**
- **1 pacote pequeno de coco ralado úmido**

COBERTURA:

- **1 barra pequena de chocolate branco**

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

- **Leve ao fogo baixo o leite Moça até começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo, junte o coco, misture bem e deixe esfriar.**

TRUFA:

- **Quebre a barra de chocolate em pedaços pequenos. Coloque em um refratário seco e leve ao microondas em potência média por 1 minuto.**
- **Se for até a potência 10 coloque na 5.**
- **Abra, mexa bem com uma colher de pau e leve novamente ao microondas por mais 30 segundos, mexa bem e se precisar retorne ao micro-ondas até que esteja totalmente derretido.**
- **Deixe esfriar e coloque nas forminhas para trufa.**
- **Leve a geladeira até endurecer.**
- **Recheie, cubra com o chocolate derretido e leve novamente a geladeira para endurecer. Desenforme com cuidado e decore com o chocolate branco derretido.**
- **Dica: derreta o chocolate em porções pequenas.**

Como fazer

BOLO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- **1 xícara (chá) de achocolado ou chocolate em pó**
- **1 xícara (chá) de açúcar**
- **2 xícaras (chá) de trigo peneirado**
- **1 xícara (chá) de óleo**
- **1 xícara (chá) de leite**
- **2 ovos**
- **1 colher (sopa) de fermento em pó**
- **Calda:**
- **1 colher (sopa) de margarina**
- **3 colheres (sopa) de achocolatado ou chocolate em pó**
- **3 colheres de açúcar**
- **1 xícara (chá) de leite**

MODO DE PREPARO

- **Unte uma forma de buraco pequena com margarina e trigo.**
- **Reserve.**
- **Bata no liquidificador, o óleo, o leite e o ovo.**
- **Acrescente o trigo, o açúcar e o achocolatado.**
- **Bata novamente.**
- **Em seguida acrescente o fermento e bata.**
- **Despeje na forma e leve ao forno em temperatura média por cerca de 35 minutos.**

Calda:

- **Em uma panela coloque no fogo médio a margarina para derreter.**
- **Assim que derreter coloque o açúcar e em seguida o achocolatado, por último acrescente o leite.**
- **Mexa de vez em quando para não gastar, espere engrossar um pouco e despeje ainda quente no bolo.**

Como fazer

BOLO DE MORANGO



INGREDIENTES

- **Ingredientes Molhados:**
- **1 xícara (240 ml) de morango processado**
- **3 ovos**
- **1/3 xícara de óleo de girassol**
- **3/4 xícara de açúcar demerara**
- **pitada de sal**
- **1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)**
- **Ingredientes Secos:**
- **3/4 xícara de farinha de arroz**
- **1/2 xícara de quinoa em flocos**
- **1/2 xícara de araruta**
- **1/2 colher de chá de goma xantana**
- **1 colher de sopa de fermento em pó**
- **Ingredientes Opcionais:**
- **1/2 xícara de morango picadinho polvilhado com 1 colher de sopa de farinha de arroz**
- **2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro (decoração)**

MODO DE PREPARO

- **No liquidificador adicione o morango lavado sem o cabinho verde. Processe sem adicionar água e depois meça 1 xícara (240 ml).**
- **Depois de medir com precisão o morango adicione os demais ingredientes molhados, os ovos, o óleo, o açúcar, o sal e a baunilha e bata até formar um creme homogêneo.**
- **Em uma bacia misture todos os ingredientes secos com uma colher, a farinha de arroz, a quinoa em flocos, a araruta, a goma xantana e o fermento em pó.**
- **Adicione ao ingredientes secos o creme de morango e adicione o morango picadinho enfarinhado. Misture rapidamente até que se transforme em uma massa homogênea.**
- **Você vai perceber que o fermento já começa a agir quando entra em contato com a acidez do morango. Por isso é importante que você já tenha o forno preaquecido a 180° C e a forma untada e enfarinhada com farinha de arroz. Eu estou usando uma forma redonda média com furo no meio de 22 cm de diâmetro e 8 cm de altura, mas você pode assar este bolo de morango simples em uma forma de 20 x 30 cm.**

- **Transfira a massa para a forma e leve para assar em forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos. Faça o teste do palito, quando ele sair limpo está pronto.**
- **Deixe esfriar por completo antes de retirar o bolo da forma. Neste tempo que o bolo esfria ele termina de cozinhar no calor residual, se você tirar ele quente da forma a chance de quebrar é grande.**
- **Depois de retirar o bolo da forma polvilhe com açúcar de confeiteiro utilizando uma peneira.**
- **O morango deve ser processado sem água, e para conseguir 1 xícara você usará aproximadamente 1 bandeja 300 gramas.**
- **Os ovos não são substituíveis, sem eles a receita não funciona.**
- **Substitua o açúcar demerara por açúcar mascavo.**
- **Substitua 3/4 xícara de farinha de arroz por 1 xícara de farinha de sorgo.**
- **Substitua 1/2 xícara de quinoa em flocos por 3/4 xícara de aveia em flocos finos.**
- **Troque a araruta por polvilho doce.**
- **Substitua a goma xantana por goma guar, CMC ou use 1 colher de sopa de psyllium.**

Como fazer

BOLO DE NINHO



INGREDIENTES

BOLO

- 5 unidades de ovos
- 240 g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 270 g de Açúcar (1 xícara e 1/2)
- 180 mL de leite (3/4 de xícara)
- 180 mL de óleo (3/4 de xícara)
- 5 mL de essência de baunilha (1 colher de chá)
- 15 g de fermento químico (1 colher de sopa)

RECHEIO E COBERTURA

- 200 g de manteiga gelada (10 colheres de sopa)
- 390 g de leite condensado (1 lata)
- 10 g de Emulsificante para sorvete (2 colheres de chá)
- 225 g de Leite ninho (2 xícaras e 1/2)
- 480 mL de creme de leite fresco (2 xícaras)
- 60 g de Chocolate branco raspas
- 2 caixinhas de morango

MODO DE PREPARO

BOLO

- **Coloque em uma batedeira os ovos e o açúcar e bata por cerca de 10 minutos na velocidade média-alta até ficarem bem fofos**
- **Desligue a batedeira e acrescente o leite, o óleo e a essência de baunilha e bata em velocidade baixa por 30 segundos apenas para incorporar os ingredientes**
- **Retire a tigela da batedeira e agora a próxima etapa será na mão sem batedeira, acrescente metade da farinha peneirada e mexa delicadamente com um batedor de claras até ficar homogêneo**
- **Por último acrescente o fermento químico junto com o restante da farinha de trigo, ambos peneirados e mexa novamente**
- **Divida a massa em 2 formas de untadas e enfarinhadas de 21 cm de diâmetro**

- **Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos ou até que espete um palito no meio e ele saia limpo**

RECHEIO E COBERTURA

- **Bata em uma tigela o creme de leite fresco gelado até ponto de chantilly e reserve na geladeira**
- **Coloque na tigela da batedeira a manteiga picada gelada e bata até ficar bem fofo**
- **Em seguida acrescente o leite condensado e o emulsificante para sorvete e bata em velocidade alta por 3 minutos**
- **Acrescente o leite ninho e bata por 1 minuto**
- **Desligue a batedeira e comece a acrescentar aos poucos o chantilly e mexa delicadamente**
Leve à geladeira

MONTAGEM

- **Corte a massa dos 2 bolos ao meio e reserve**
- **Pique os morangos e deixe secando em papel toalha para que fiquem bem sequinhos e reserve**
- **Forre a assadeira que assou o bolo com um saquinho plástico e coloque uma fatia de bolo**
- **Coloque um pouco de recheio, espalhe e por cima coloque morangos picadinhos**
- **Repita todo o processo de massa, recheio e morangos até finalizar com massa**
- **Tampe e leve para a geladeira por 1 hora para ficar firme**
- **Quando desenformar passe uma camada de creme por fora e decore com raspas de chocolate e com os morangos**
-

Como fazer

TORTA DE LIMÃO



INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 6 colheres (sopa) de suco de limão
- meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

Merengue

- 3 claras
- meia xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa

Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o NESTLÉ Creme de Leite e o fermento em pó.

Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.

Deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira.

Em uma superfície limpa, polvilhada com farinha de trigo, abra a massa, forre uma forma de fundo removível (24 cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos. Reserve.

Recheio

Em um recipiente, misture bem o Leite MOÇA com o suco de limão. Incorpore o NESTLÉ Creme de Leite e as raspas de limão.

Recheie a massa já assada e leve à geladeira por cerca de 30 minutos, para firmar o recheio. Reserve.

Merengue

Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.

Retire do fogo e em uma batedeira, bata por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume.

Desligue a batedeira, retire a torta da geladeira e cubra-a com o merengue. Retorne a torta ao forno por cerca de 10 minutos, para dourar. Sirva gelada.

Como fazer **BRIGADEIRO**



INGREDIENTES

- **1 lata de leite condensado**
- **3 colheres (sopa) de chocolate em pó**
- **1 colher (sopa) de manteiga**
- **Chocolate granulado para envolver**

MODO DE PREPARO

- 1. Misture os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio-baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo (uns 10 minutos).**
- 2. Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.**
- 3. Com as mãos untadas com manteiga, modele bolinhas (15 g cada), envolva no granulado e disponha em forminhas.**

Como fazer **BEIJINHO**



INGREDIENTES

- **200g de coco ralado**
- **1 gema**
- **1 colher (chá) de essência de baunilha**
- **1 colher (sopa) de manteiga sem sal**
- **1 lata de leite condensado**
- **Açúcar cristal para enrolar**
- **40 cravos-da-índia para decorar (opcional)**

MODO DE PREPARO

- 1. Em uma panela, misture o coco, a gema, a baunilha, a manteiga e o leite condensado.**
- 2. Leve ao fogo médio por 5 minutos ou até engrossar. Desligue e deixe esfriar. Modele as bolinhas com as mãos e passe no açúcar cristal.**
- 3. Disponha em forminhas de papel e caso quiser pode colocar 1 cravo-da-índia no centro de cada docinho, para decorar. Agora é só comer!**

Como fazer

BOLO NO POTE TRADICIONAL



INGREDIENTES

- **Massa do bolo**
- **3 ovos**
- **½ xícara de chá de óleo**
- **1 xícara de chá de leite**
- **1 xícara de chá de açúcar**
- **½ xícara de chá de chocolate em pó 50%**
- **2 xícaras de chá de farinha de trigo sem fermento**
- **1 colher de sopa de fermento**
- **Recheio de chocolate**
- **1 caixa de leite condensado**
- **1 caixa de creme de leite**
- **3 colheres de sopa de chocolate em pó 32%**
- **Calda de chocolate**
- **1 xícara de chá de açúcar**
- **1 xícara de chá de água**
- **1 xícara de chá de chocolate em pó 50%**
- **Decoração**
- **Granulados**

MODO DE PREPARO

Massa do bolo

- 1.Em uma batedeira, adicione os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e o chocolate. Misture bem, até a massa ficar homogênea.**
- 2.Em seguida, despeje 1 xícara de chá de farinha de trigo na batedeira e bata de novo.**
- 3.Quando a massa ficar homogênea e lisinha, coloque a outra xícara de chá de farinha de trigo e bata novamente.**
- 4.Adicione o fermento em pó. Agora bata de novo, até o fermento dissolver bem na massa.**
- 5.Unte uma forma de bolo retangular com manteiga e farinha de trigo ou desmoldante. Despeje a massa na forma.**
- 6.Leve a massa ao forno pré-aquecido em 180° C por 30 minutos.**
- 7.Recheio de chocolate**

- **Em uma panela antiaderente em fogo baixo, coloque o leite condensado, o creme de leite e o chocolate. Mexa bem, até o brigadeiro ficar consistente.**
- **Quando o brigadeiro começar a ferver, continue mexendo por mais 3 ou 5 minutos, até chegar no ponto certo. Ou seja, quando atingir uma consistência líquida.**
- **Coloque o recheio em uma tigela e cubra o brigadeiro com plástico-filme.**

Calda de chocolate

- **Em uma panela em fogo médio, adicione todos os ingredientes. Mexa bem.**
- 1. Quando a calda começar a ferver, retire-a do fogo após 1 minuto. Reserve.**

Montagem do bolo no pote

- **Esfarele a massa do bolo de chocolate com as mãos. Reserve em uma tigela.**
- **Coloque 2 colheres de sopa da massa do bolo em um pote de 200 ml. Use um pilão ou colher para deixar a massa rente.**
- **Umedeça a massa com a calda.**
- **Coloque o brigadeiro de chocolate em um saco de confeiteiro e faça uma camada de recheio.**
- **Adicione mais 2 colheres de sopa da massa do bolo. Ajeite a massa com uma colher ou pilão.**
- **Umedeça a massa com a calda novamente.**
- **Faça mais uma camada com o recheio de brigadeiro. Ajuste o recheio com uma colher.**
- **Adicione granulados e confeitos da sua preferência.**

Como fazer

BOLO NO POTE MORANGO



INGREDIENTES

Para a massa de bolo:

- **2 xícaras de farinha de trigo (280 gramas)**
- **2 xícaras de açúcar (320 gramas)**
- **1 xícara de leite (240 mililitros)**
- **2 colheres de sopa de manteiga sem sal à temperatura ambiente**
- **1½ colheres de sopa de fermento em pó**
- **1 colher de sopa de extrato de baunilha**
- **3 ovos**

Para o recheio:

- **300 gramas de morangos frescos**
- **1 lata de leite condensado**
- **4 colheres de sopa de leite**

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e bata as claras em neve.

Noutra tigela bata as gemas com a manteiga e o açúcar, até obter um creme homogêneo. Acrescente a farinha, o leite e o extrato, alternadamente, e bata bem para que não restem grumos.

Por último incorpore as claras em neve, mexendo muito delicadamente, e finalize com o fermento. Transfira a massa do bolo de pote para uma forma retangular untada e enfarinhada, e leve a assar no forno preaquecido a 180°C por 30 minutos, ou até passar no teste do palito.

Quando o bolo estiver assado, retire e deixe esfriar. Depois corte discos de bolo usando um cortador redondo ou um potinho.

Para fazer o recheio de bolo de creme com morango lave e corte os moranguinhos em pedaços ou em rodela. À parte misture o leite com o leite condensado, para obter uma calda menos espessa, e misture nele os morangos.

Finalmente monte o bolo de pote intercalando camadas de bolo com o recheio. Decore com morangos, tampe e reserve na geladeira por, no máximo, 3 dias. Não deixe de experimentar esta receita de bolo de pote de morango e leite condensado e dizer o que você achou!

Como fazer

BOLO NO POTE NINHO



INGREDIENTES

Massa

- 1 ½ xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 ovos
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinha a forma

Calda

- ½ lata de leite condensado
- 1 xícara de chá de leite integral

Creme de Leite Ninho

- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara de chá de manteiga
- 1 ½ xícara de chá de Leite Ninho
- ½ xícara de chá de creme de leite

Creme de Nutella

- 1 xícara de chá de creme de leite fresco
- 1 xícara de chá de Nutella

MODO DE PREPARO

Massa

- **Coloque a água, o óleo, o chocolate, o açúcar e os ovos no liquidificador e bata por 1 minuto.**
- **Transfira a mistura para uma tigela e misture a farinha e o fermento com ajuda de uma colher.**
- **Despeje a massa em uma forma de 25 x 35 cm untada e enfarinhada.**
- **Leve ao forno médio preaquecido por cerca de 30 minutos ou até dourar.**
- **Deixe o bolo esfriar, esfarele e reserve.**

Calda

- **Misture bem os dois ingredientes da calda até homogeneizar.**
- **Reserve a calda.**

Creme de Leite Ninho

- **Bata todos os ingredientes na batedeira até obter um creme homogêneo.**
- **Coloque o creme de leite Ninho em uma tigela e leve à geladeira por 1 hora.**

Creme de leite de Nutella

- **Bata o creme de leite fresco e gelado na batedeira até obter o ponto de chantilly.**
- **Acrescente a Nutella e continue batendo até homogeneizar o creme.**

Montagem do bolo no pote de Leite Ninho com Nutella

- **Em potes descartáveis, coloque uma camada de bolo esfarelado regado com a calda.**
- **Coloque uma camada de creme de Leite Ninho.**
- **Adicione outra camada de bolo esfarelado regado com a calda.**
- **Cubra com o creme de Nutella e decore com Kinder Bueno.**
- **Leve o bolo no pote à geladeira por cerca de 3 horas antes de servir.**

SABOR

- 50 g de Coco ralado
- 80 mL de suco de maracujá concentrado (1/3 de xícara)

CALDA DE MARACUJÁ DECORAÇÃO

- 120 mL de suco de maracujá concentrado (1/2 xícara)
- 60 g de Açúcar (4 colheres de sopa)
- 120 mL de Água (1/2 xícara)
- 1 maracujá
- 6 g de Amido milho (2 colheres de chá)

Como fazer

BOLO NO POTE MACARACUJÁ



INGREDIENTES

BOLO

- 3 ovos
- 180 g de Açúcar (1 xícara)
- 180 g de farinha de trigo (1 xícara e 1/2)
- 120 mL de óleo (1/2 xícara)
- 60 g de chocolate em pó (6 colheres de sopa)
- 180 mL de leite (3/4 de xícara)
- 5 g de Bicarbonato (1 colher de chá)
- 10 g de fermento químico (2 colheres de chá)

CREME

- 390 g de leite condensado (1 lata)
- 200 g de creme de leite (1 caixinha)
- 120 mL de leite (1/2 xícara)
- 6 g de Amido de milho (2 colheres de chá)
- 2 Gemas

MODO DE PREPARO

BOLO

- **Em um tigela coloque os ovos, o açúcar e o óleo e mexa bem**
- **Acrescente o leite e comece a colocar aos poucos o chocolate em pó**
- **Quando estiver mais homogêneo faça o mesmo com a farinha de trigo coloque aos poucos**
- **Por último acrescente o bicarbonato e o fermento**
- **Coloque a massa em forma untada e polvilhada com chocolate em pó**
- **Leve ao forno preaquecido 180°C por cerca de 35 minutos**
- **Ou até que ao espetar um palito dentro do bolo ele saia limpo**
- **Quando o bolo esfriar esfarele (para essa quantidade de recheio iremos utilizar metade dessa massa)**

CREME

- **Peneire em uma tigela as gemas, não fique passando uma colher deixe que escorra naturalmente**
- **Coloque em uma panela o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas peneiradas e misture bem**
- **Leve ao fogo baixo sempre mexendo**
- **Quando iniciar fervura mantenha no fogo por mais 2 minutos**
- **Retire a panela do fogo e acrescente o creme de leite**
- **Misture bem**
- **Divida em 2 tigelas para transformar nos sabores distintos (maracujá acrescenta o suco e prestígio o coco ralado)**

Calda de Maracujá

- **Em uma panela com fogo desligado acrescente a água, o açúcar e o amido de milho e misture bem**
- **Em seguida acrescente o suco de maracujá concentrado e a calda de maracujá**
- **Leve ao fogo médio sempre mexendo**
- **Quando começar a ferver mantenha no fogo ainda por 4 minutos e deixe esfriar**

Montagem Prestígio

- **Coloque um pouquinho de creme de prestígio no fundo do pote**
- **Por cima bolo esfarelado, ajuste ele com uma colher ou conchinha**
- **Mais creme**
- **Mais bolo esfarelado**
- **E irá repetir até quanto o seu pote de bolo suportar**
- **Finalize com o creme prestígio e decore com coco ralado**

Montagem Maracujá

- **Coloque um pouquinho de creme de maracujá no fundo do pote**
- **Por cima bolo esfarelado, ajuste ele com uma colher ou conchinha**
- **Mais creme**
- **Mais bolo esfarelado**
- **E irá repetir até quanto o seu pote de bolo suportar**
- **Finalize com o creme de maracujá e decore com a calda de maracujá**

Como fazer

BOLO NO POTE LIMÃO



INGREDIENTES

- **Bolo de chocolate**
- **390 g de leite condensado (1 lata)**
- **200 g de creme de leite (1 caixinha)**
- **45 mL de suco de limão (3 colheres de sopa)**
- **Raspas de limão**
- **21 g de Preparado sabor morango (3 colheres de sopa)**
- **granulado**
- **60 mL de leite (1/4 de xícara)**
- **5 g de Açúcar (1 colher de chá)**

MODO DE PREPARO

- **Em uma tigela coloque metade do leite condensado, meia caixinha de creme de leite, o suco de limão e as raspas de limão e misture bem, se tiver um batedor de claras é melhor**
- **Já o restante do leite condensado iremos colocar em uma panela, junto com a outra metade do creme de leite e o preparado sabor morango**
- **Quando ferver mantenha por mais 1 minuto no fogo e desligue**
- **Em uma bisnaga coloque o leite e o açúcar, tampe e sacuda bem**

MONTAGEM BOLO DE LIMÃO:

- **Coloque um pouquinho de creme de limão no fundo do pote**
- **Por cima bolo esfarelado, ajuste ele com uma colher ou conchinha**
- **Mais creme de limão**
- **Mais bolo esfarelado**
- **E irá repetir até quanto o seu pote de bolo suportar**
- **Finalize com o creme de limão e decore com raspas de limão**

- **MONTAGEM BOLO SENSAÇÃO:**
- **Coloque um pouquinho de creme de morango no fundo do pote**
- **Por cima bolo esfarelado, ajuste ele com uma colher ou conchinha**
- **Mais creme de morango**
- **Mais bolo esfarelado**
- **E irá repetir até quanto o seu pote de bolo suportar**
- **Finalize com o creme de morango e decore com granulado**

Como fazer **PASTEL DE FESTA**



INGREDIENTES

- **1 kg de farinha de trigo**
- **150 gramas de manteiga**
- **4 dentes de alho**
- **2 cebola picadas**
- **1 kg de carne bovina moída**
- **2 tomate picados**
- **cheiro-verde a gosto**
- **óleo para fritar**
- **sal a gosto**
- **pimenta-do-reino a gosto**

MODO DE PREPARO

Prepare a massa: em uma bacia, coloque a farinha, a manteiga e o sal. Dissolva até formar uma farofa.

Por último, coloque a água morna e misture até obter uma massa consistente.

Deixe descansar por cerca de 15 minutos.

Prepare o recheio: refogue primeiro o alho e a cebola.

Quando eles estiverem dourados, junte a carne, o tomate e os temperos. Deixe secar no fogo e reserve.

Abra a massa com um rolo em uma superfície limpa e seca.

Corte os pasteizinhos e recheie a gosto.

Depois, frite em óleo bem quente.

Tire do fogo, coloque no prato, por cima de uma folha de papel-toalha, e deixe escorrer.

Como fazer

COXINHA DE FESTA



INGREDIENTES

RECHEIO:

- **1 kg de peito de frango**
- **300 g de batata**
- **100 g de tomate picadinho**
- **1 cubo de caldo de galinha**
- **1 colher de chá de tempero da sua escolha**
- **1/2 cebola ralada**
- **4 colheres (sopa) de óleo**

MASSA:

- **1 e 1/2 copos (requeijão) de água**
- **1 copo de leite**
- **1 colher (sopa) de tempero da sua escolha**
- **3 cubos de caldo de galinha**
- **1/2 cebola ralada**
- **2 colheres (sopa) de margarina**
- **2 colheres (sopa) de açúcar**
- **4 copos (requeijão) de farinha de trigo**

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

- 1. Cozinhe o frango e as batatas na panela de pressão, depois de cozido desfie o frango e pique as batatas em pequenos cubinhos.**
- 2. Leve ao fogo em uma panela por 10 minutos o óleo, a cebola, o caldo de galinha, tomate, frango, a batata, e o tempero a gosto.**

MASSA:

- 1. Leve ao fogo em uma panela grande a água, o leite, o caldo de galinha, a cebola, margarina, o açúcar, e o tempero a gosto.**
- 2. Misture bem e quando estiver fervendo adicione a farinha, mecha até desgrudar da panela e retire do fogo.**
- 3. Retire a massa da panela e coloque em um recipiente limpo e preserve por 2 minutos. Sove bem a massa com um rolo até a massa ficar uniforme.**
- 4. Modele a massa com as mãos e faça suas coxinhas do tamanho de sua preferência.**

Como fazer

BOLO SUPER FOFO



INGREDIENTES

- **4 ovos**
- **3 colheres de margarina**
- **3 xícaras de farinha de trigo**
- **2 xícaras de açúcar**
- **1 xícara de leite**
- **uma colher (sopa) de fermento em pó**
- **1 pitada de sal**

MODO DE PREPARO

- **Primeiramente, Bata as claras em neve e reserve.**
- **Em seguida, Bata a margarina até ficar esbranquiçada, acrescente o açúcar e volte a bater. Depois acrescente as gemas, uma a uma.**
- **Então, Acrescente um pouco de leite, alternado com a farinha de trigo. Se necessário, utilize mais leite.**
- **Acrescente sal e, por fim, o fermento.**
- **Misture as claras delicadamente.**
- **Despeje a massa em uma forma com furo no meio.**
- **Por fim, Asse em forno pré-aquecido, a 180° C, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.**

Como fazer

PASTA AMERICANA



INGREDIENTES

- **1 kg de açúcar impalpável (açúcar especial encontrado em lojas de artigos de festa)**
- **1 colher de sopa de gelatina em pó incolor**
- **1/2 xícara de chá de água gelada**
- **1/2 xícara de chá de glucose (à venda em lojas de artigos de festa)**
- **2 colheres de sopa de glicerina (à venda em lojas de artigos de festa)**
- **1 colher de chá de essência incolor no sabor de sua preferência**

MODO DE PREPARO

- **Em uma tigela grande, coloque o açúcar e faça um buraco no meio. Reserve.**
- **Hidrate a gelatina com a água e deixe descansar por cinco minutos.**
- **Aqueça a gelatina, sem deixar ferver, e junte a glucose e a glicerina. Mexa até ficar homogêneo.**
- **Misture a essência no sabor de sua preferência e despeje toda a mistura dentro do buraco feito no açúcar.**
- **Misture bem e trabalhe a massa com as mãos até que fique dura e elástica.**
- **Se a mistura estiver grudando nas mãos adicione mais açúcar.**
- **Enrole como uma bola e envolva em filme plástico.**
- **Ponha dentro de um recipiente plástico bem tampado e deixe descansar em lugar fresco e seco por oito horas antes de usar.**

Como fazer

TORTA SALGADA



INGREDIENTES

massa

- **Meia xícara (chá) de farinha de trigo**
- **2 xícaras (chá) de leite**
- **1 xícara (chá) de óleo**
- **1 colheres (sopa) de fermento químico**
- **3 ovos**

recheio

- **200 gramas de queijo ralado**
- **2 latas de atum escorrido**
- **1 colher (chá) de orégano**
- **150 gramas de azeitonas**

MODO DE PREPARO

- **No liquidificador bata o leite, o óleo e os ovos;**
- **Adicione a farinha de trigo aos poucos e vá mexendo;**
- **Por fim junte o fermento e misture bem;**
- **Reserve esta massa.**

- 1. Misture todos os ingredientes em uma tigela e misture;**
- 2. Unte uma assadeira e coloque nela metade da massa para torta de liquidificador;**
- 3. Espalhe sobre ela os ingredientes do recheio e cubra com a massa restante;**
- 4. Polvilhe o restante do queijo ralado e leve ao forno a 180°C por 25 minutos;**
- 5. Quando estiver pronta retire a torta rápida de liquidificador do forno e deixe esfriar.**

Como fazer

GELADINHO GOURMET



INGREDIENTES

- **1 litro de leite**
- **1 lata de leite condensado**
- **1 xícara de leite em pó**
- **1 colher de sopa cheia de liga neutra.**

MODO DE PREPARO

- **Coloque no liquidificador os ingredientes e bata por 2 minutos sem parar.**
- **Deixe a mistura reservada na geladeira até a hora de usar para os outros sabores.**

Como fazer

GELADINHO DE NINHO



INGREDIENTES

Base do geladinho

- **1 lata e meia de leite condensado**
- **1 litro e meio de leite integral**
- **Saborização Leite ninho**
 - **3 colheres (sopa) cheias de leite ninho**

MODO DE PREPARO

- **Comece montando sua base do geladinho gourmet.**
- **Basta bater no liquidificador o leite condensado e o leite integral até ficar homogêneo.**
- **Para preparar o geladinho de leite ninho, misture 400ml dessa receita base com as 3 colheres do leite ninho em pó.**
- **Bate bem no liquidificador até que o leite em pó se dissolva.**
- **Encha os saquinhos próprios para leite ninho e cuide para evitar bolhas de ar no seu geladinho.**
- **Leve ao freezer até congelar**

Como fazer

GELADINHO DE MORANGO



INGREDIENTES

- **1 litro de leite**
- **1 caixinha de creme de leite**
- **Uma caixinha de leite condensado**
- **1 pacotinho de suco em pó sabor morango**
- **1 colher (sopa) de liga neutra**

MODO DE PREPARO

- **Você vai utilizar o bom e velho liquidificador para misturar a base do seu geladinho. Sendo assim, acrescente o leite, o creme de leite, o leite condensado e o suco sabor morango em pó.**
- **Deixe batendo por cerca de 3 minutos, pois assim você aumenta a cremosidade ao misturar bem os ingredientes. Em seguida, coloque a liga neutra e bata por mais alguns segundos, só para dar aquela incorporada.**
- **Nesta etapa é muito importante que você deixe sua mistura descansar por pelo menos 10 minutos para baixar a espuma que fica por cima. Isso porque, se encher os saquinhos com espuma, vai acabar sumindo no congelador, deixando buracos no geladinho e isso não fica bonito.**

- **Por fim, pegue o seu funil, um copo medidor e os saquinhos próprios para geladinho. Despeje no copo medidor aproximadamente 150 a 180 ml, pois assim sobra espaço suficiente para fechar o geladinho. Deslize seus dedos até o líquido, gire com agilidade para tirar o ar e dê um nó bem apertado, prontinho.**

Como fazer

BARRA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- **150g Chocolate ao Leite (fracionado)**
- **3 colheres (sopa) de Flocos de Arroz**

MODO DE PREPARO

- **Pique bem seu chocolate e coloque em um pote que possa ir ao microondas e aqueça de 30 em 30 segundos misturando sempre até que fique completamente derretido.**
- **Se não tiver microondas o chocolate pode ser derretido em banho maria.**
- **Junte 3 colheres (sopa) de Flocos de Arroz ou Amendoim Picado e misture.**
- **Acomode em forminhas de acetado ou em potinhos forrados com papel manteiga.**
- **Leve para gelar por 15 minutos ou até que fique bem firme e as barrinhas se soltem sozinhas das formas.**
- **Embrulhe em papel manteiga e depois em um papel bem bonito.**

Como fazer

BISCOITO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- **260 g farinha de trigo (1 e 1/2 xícaras)**
- **30 g maisena (2 colheres de sopa)**
- **110 g açúcar (1/2 xícara)**
- **60 g chocolate em pó (4 colheres de sopa)**
- **50 g ovo (1 unidade)**
- **120 g manteiga (3/5 tablete)**
- **1/2 colher (chá) canela**

MODO DE PREPARO

- **Em uma bacia grande, misture todos os ingredientes.**
- **Vá amassando e misturando a manteiga aos demais ingredientes até obter uma massa lisa, homogênea e modelável.**
- **Abra a massa em papel manteiga com um rolo de massas até a espessura de mais ou menos 0,5 cm.**
- **Corte os biscoitos com moldes, copos, ou com a faca mesmo e disponha na assadeira sobre papel manteiga.**
- **Leve para assar por 20 ou 25 minutos a 180° C.**
- **Espera os biscoitos esfriarem, retire do papel manteiga e sirva.**

Como fazer

BISCOITO DE POLVILHO



INGREDIENTES

- **500 g de polvilho azedo**
- **200 ml de água fervente**
- **150 ml de óleo em temperatura ambiente**
- **5 ovos**
- **sal a gosto**

MODO DE PREPARO

- **Em uma vasilha acrescente o polvilho, a água fervente e o óleo, misture bem e acrescente o sal a gosto.**
- **Adicione por último os ovos, um de cada vez, até obter uma massa consistente.**
- **Coloque a massa em um saquinho de confeiteiro e modele os biscoitos em uma forma (não é necessário untar a forma).**
- **Leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos.**

Como fazer

BISCOITO RECHEADO



INGREDIENTES

MASSA:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440 g)
- 3 colheres (café) de fermento em pó (6 g)
- 1/2 colher (chá) de sal (2,5 g)
- 1 tablete de manteiga (200 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado (160 g)
- 1 ovo (cerca de 60 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

RECHEIO:

- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 e 1/2 xícaras de (chá) de açúcar refinado (287,5 g)
- 1 colher (sopa) de leite (15 ml)
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó peneirado (30 g)

MODO DE PREPARO

MASSA:

- **Peneire a farinha com o fermento e o sal e reserve.**
- **Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso.**
- **Junte o ovo e a baunilha e continue batendo até homogeneizar.**
- **Adicione os ingredientes secos reservados acima e amasse até ficar uniforme.**
- **Com o rolo, abra a massa com cerca de 3 mm de espessura e, com um cortador ou a boca de um copo, faça os discos.**
- **Distribua sobre as costas de uma forma untada e enfarinhada ou papel manteiga e asse em forno preaquecido a 180° C até dourar ligeiramente.**

RECHEIO:

- **Bata a manteiga e o açúcar, adicione o leite e o cacau e bata até obter uma mistura pastosa.**

MONTAGEM:

- **Coloque uma colher de (chá) bem cheia de recheio em um biscoito, adicione outro biscoito e aperte de leve unindo os dois.**
- **Guarde em potes com tampa.**

Como fazer

SONHO DE PADARIA



INGREDIENTES

- **2 tabletes de fermento biológico (30g)**
- **½ xícara (chá) de açúcar**
- **¾ xícara (chá) de leite morno**
- **¾ xícara (chá) de manteiga**
- **2 gemas**
- **4 xícaras (chá) de farinha de trigo**
- **Pitada de sal**
- **2 latas de leite condensado (cozidas na panela de pressão) ou doce de leite**
- **Açúcar de confeiteiro e canela em pó para salpicar**

MODO DE PREPARO

- 1.Em uma tigela adicione o fermento, o açúcar e o leite;**
- 2.Em seguida acrescente a manteiga, as gemas levemente batidas e uma pitada de sal;**
- 3.Vá despejando aos poucos a farinha de trigo peneirada, até chegar no ponto de uma massa lisa e homogênea;**
- 4.Deixe a massa descansar por 45 minutos, coberta com um pano, até dobrar de volume;**
- 5.Forme pequenas bolinhas com as mãos no formato do sonho;**
- 6.Feito isso, deixe a massa descansar novamente por 45 minutos;**
- 7.Em uma panela frite os sonhos em fogo médio;**
- 8.Corte os sonhos ao meio e com o auxílio de uma colher recheie com o doce de leite;**
- 9.Peneire açúcar misturado com a canela sob o sonho e sirva!**

Como fazer **CASADINHA**



INGREDIENTES

- **1/2 xíc de Farinha de trigo (60g)**
 - **1/2 xíc de Amido de milho (75g)**
 - **3 colheres de sopa de Açúcar (45g)**
 - **4 colheres de sopa de Manteiga em temperatura ambiente(80g)**
- 120g de Goiabada**

MODO DE PREPARO

- 1. Em uma tigela misture a farinha de trigo, o amido e o açúcar.**
- 2.- Acrescente a manteiga e mexa bem.**
- 3.- A massa tem que soltar das mãos, caso fique muito mole acrescente um pouco mais de farinha de trigo, caso dura um pouquinho mais de manteiga.**
- 4.- Leve a massa para a geladeira por uns 10 minutos.**
- 5.- Retire a massa da geladeira e faça bolinhas pequenas.**
- 6.- Distribua em uma assadeira com papel manteiga ou papel alumínio ou untada e enfarinhada.**
- 7.- Leve ao forno pré aquecido a 200°C por cerca de 10-12 minutos.**
- 8.- Retire do forno e espere os biscoitinhos esfriarem.**
- 9.- Enquanto isso pique a goiabada e coloque em uma panela em fogo baixo sempre mexendo.**
- 10.- Se necessário acrescente um pouco de água para derreter a goiabada.**
- 11.- Deixe até que fique cremosa.**
- 12.- Espere esfriar e transfira para um saco de confeiteiro.**
- 13.- Pegue um biscoitinho, coloque goiabada e feche com outro biscoitinho.**
- 14.- Passe os biscoitinhos no açúcar.**

Como fazer **QUEIJADINHA**



INGREDIENTES

- **4 ovos (claras e gemas)**
- **1 vidro de leite de coco (200 ml)**
- **200 gramas de coco ralado (2½ xícaras)**
- **4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado**
- **2 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente**
- **3 colheres de sopa de farinha de trigo**
- **1 lata de leite condensado (395 g)**
- **1 colher de chá de fermento em pó (tipo Royal)**

MODO DE PREPARO

- 1. Para preparar essa queijadinha tradicional o primeiro passo é misturar o coco ralado com o leite de coco e deixar hidratar durante 30 minutos.**
- 2. Após esse tempo acrescente os ovos levemente batidos, o queijo ralado, a manteiga, a farinha peneirada e o leite condensado. Misture muito bem ou bata no liquidificador, coloque o fermento e mexa uma última vez.**
- 3. Distribua a massa da queijadinha tradicional em forminhas individuais (de papel ou de alumínio untadas) e leve para assar no forno preaquecido a 180°C durante 30-40 minutos ou até dourarem.**
- 4. Quando o doce queijadinha estiver consistente e douradinho, retire do forno e deixe esfriar. Sirva em seguida e delicie-se com esta queijadinha de queijo e coco muito fácil de fazer e gostosa.**

Como fazer

PÃOSINHO DOCE



INGREDIENTES

- **250 mililitros de leite morno**
- **2 ovos**
- **1 colher de sopa de margarina**
- **Meia colher de sopa de sal**
- **40 mililitros de óleo de soja**
- **2 ou 3 colheres de sopa de açúcar**
- **1 pacotinho ou 10 gramas de fermento biológico seco instantâneo**
- **1 quilo de farinha de trigo ou até dar o ponto de não grudar nas mãos**

MODO DE PREPARO

- 1. Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo.**
- 2.2. Coloque a mistura em uma tigela e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até dar o ponto de não grudar nas mãos.**
- 3.3. Sove a massa por uns 10 minutinhos, agora é só modelar os pãezinhos e deixe descansar por uns 40 minutos a 1 hora.**
- 4.4. Leve para assar até que os pães fiquem dourados - o forno não precisa ser preaquecido.**

Como fazer **PÃO DE MEL**



INGREDIENTES

- **1/2 xícara (chá) de mel**
- **2 xícaras (chá) de açúcar refinado ou se quiser mascavo**
- **2 xícaras (chá) de leite**
- **3 xícaras (chá) trigo**
- **2 colheres (sopa) de margarina**
- **2 colheres (sobremesa) de canela em pó**
- **2 colheres (sobremesa) de bicarbonato de sódio**
- **1 colher (sobremesa) de cravo em pó**
- **1 colher (sopa) de cacau em pó**
- **1 barra de 1kg de chocolate fracionado meio amargo**
- **2 ovos**

MODO DE PREPARO

- 1. Bater bem todos os ingredientes no liquidificador até obter uma massa uniforme;**
- 2. Desligar e acrescentar a canela, o cravo e o cacau em pó;**
- 3. Bater bem tudo novamente no liquidificador;**
- 4. Desligar novamente e acrescentar o trigo aos poucos;**
- 5. Desligar novamente e acrescentar o bicarbonato manualmente;**
- 6. Unte uma forma retangular preenchendo apenas metade da forma (pois a massa cresce bastante);**
- 7. Assar 20 a 24 minutos no forno a 180°. Depois de assado e frio, corte ao meio e recheia de doce de leite de sua preferência!**

Modo de Preparo - cobertura

- 1. Derreta uma barra de 1 kg de chocolate fracionado meio amargo no microondas com a quantidade desejada de chocolate fracionado em gotas meio amargo por 4 minutos ou em banho-maria 10 minutos;**
- 2. Com a ajuda de um garfo para banhar, mergulhe os pães de mel na cobertura derretida, dê leves batidas para retirar o excesso e coloque sobre papel-manteiga;**
- 3. Coloque em um forma com papel manteiga e deixar secar. A receita rende 35 a 40 pães!**

Como fazer **COCADA**



INGREDIENTES

- **1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g**
- **2 medidas (da lata) de açúcar (790 g)**
- **1 pacote de coco seco ralado (100g) ou 1 coco fresco pequeno, ralado**

MODO DE PREPARO

- 1. Leve ao fogo baixo, o Leite MOÇA, o açúcar e o coco ralado, mexendo sempre até desprender do fundo da panela, cerca de 15 minutos.**
- 2. Despeje no mármore untado e nivele com um rolo de massas também untado. Deixe esfriar e corte em quadrados.**

Como fazer **SONHO DE VALSA**



INGREDIENTES

- **280 g de chocolate ao leite**
- **280 g de chocolate meio amargo**
- **3 colheres de sopa de manteiga sem sal**
- **5 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro**
- **150g de amendoim sem casca e sem sal**
- **120g de castanha de caju sem sal**
- **Casquinhas de sorvete**

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador ou processador, bata amendoim e castanha de caju até formar uma espécie de farofa. Adicione açúcar de confeiteiro e a manteiga, misturando bem a massa até ficar consistente e faça bolinhas. Passe as bolinhas em um recipiente com casquinhas de sorvete trituradas e dê um banho de chocolate amargo derretido. Leve à geladeira por 2 minutos, retire e dê um banho de chocolate ao leite e pronto.

Como fazer

DOCE DE BANANA



INGREDIENTES

- **8 bananas prata de vez (nem madura, nem muito verde)**
- **3 xícaras de açúcar**
- **1 xícara e meia de água**
- **1/4 de xícara de suco de limão**

MODO DE PREPARO

- 1.Descasque e corte as bananas em rodela.**
- 2.Leve uma panela ao fogo com a água e, quando iniciar fervura, adicione as bananas.**
- 3.Em uma panela média coloque o açúcar e água, leve ao fogo alto, mexa bem até dissolver o açúcar.**
- 4.Deixe ferver até obter uma calda grossa.**
- 5.Abaixe o fogo, junte as bananas e o suco de limão e cozinhe, sem mexer.**
- 6.À medida que a calda for ficando avermelhada e grossa, acrescente água aos poucos, para a calda não engrossar demais e queimar o doce.**
- 7.Cozinhe até as bananas ficarem macias e calda ficar bem avermelhada e com consistência de mel.**
- 8.Deixe esfriar e sirva.**

Como fazer **DOCE DE MELÃO**



INGREDIENTES

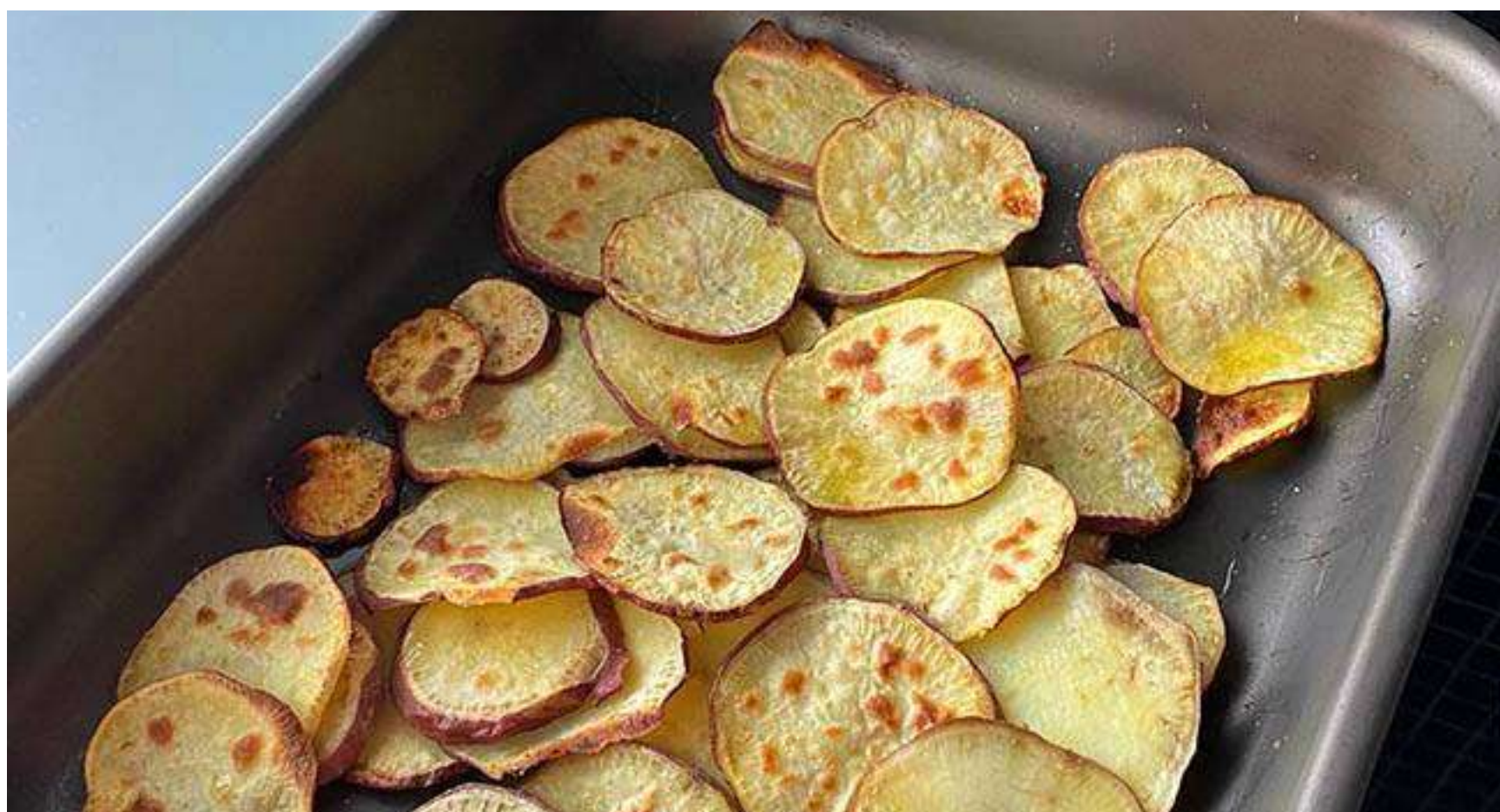
- **1kg de Melão**
- **600 g de Açúcar**
- **1 Pau de canela**
- **Suco de um limão**

MODO DE PREPARO

- 1. Retire as pevides e a casca ao melão e corte-o em pedaços. Coloque a fruta num tacho, juntamente com o açúcar, a canela e o sumo de um limão.**
- 2. Leve a lume brando durante uma a uma hora e meia. Mexa regularmente. Quando a fruta estiver reduzida a puré (pode apresentar alguns pedaços de fruta), coloque um pouco num prato e deixe arrefecer. Verifique se já está em ponto de estrada (sulque o puré com uma colher. Se abrir a "estrada", está no ponto).**
- 3. Se assim for, estará pronta ao o seu doce.**
- 4. Deixe arrefecer e coloque o doce de imediato em frascos esterilizados.**
- 5. Tape e vire ao contrário para criar vácuo durante 24 horas, para aumentar o tempo de conservação. Fechado, o doce tem a validade aproximada de um ano. Depois de aberto, deve ser conservado no frigorífico e consumido no prazo de um mês.**

Como fazer

DOCE FITNES



INGREDIENTES

- **4 batatas doces pequenas (500 g)**
- **Temperos a gosto (páprica defumada e orégano)**
- **Sal a gosto**
- **Azeite opcional**

MODO DE PREPARO

- 1. Lave as batatas de preferencia com uma esponja;**
- 2. Em seguida fatie em lâminas finas com a ajuda de uma faca ou fatiador, justamente para ficarem crocantes;**
- 3. Depois de fatiadas seque o excesso de água com pano de prato limpo;**
- 4. Disponha as fatias em uma assadeira grande forrada com papel manteiga, papel alumínio ou azeite, caso contrario elas irão grudar;**
- 5. Salpique os temperos, sal e azeite se preferir;**
- 6. Leve ao forno pré aquecido e fique de olho pois elas douram rápidos;**
- 7. Deixe assar por cerca de 15-20 minutos à 180° graus virando na metade do tempo, Fique de olho para não queimarem.**
- 8. Sirva depois que esfriarem um pouco;**

Como fazer

DOCE INTERNACIONAL



INGREDIENTES

- **1 xícara (225 g) de manteiga, derretida**
- **450 g de nozes picadas**
- **1 colher (chá) de canela em pó**
- **450 g de massa filo**
- **1 xícara (240 ml) de água**
- **1 xícara (200 g) de açúcar**
- **1/2 xícara (120 ml) de mel**
- **1 colher (chá) de baunilha**

MODO DE PREPARO

- 1. Preaqueça o forno a 180 °C. Unte o fundo e as laterais de uma forma refratária (23x33 cm) com a manteiga derretida.**
- 2. Misture as nozes com a canela. Reserve.**
- 3. Abra a massa filo e corte-a do tamanho exato da sua forma. Cubra a massa com um pano úmido para que ela não seque enquanto você está utilizando-a. Forre a forma com duas folhas de filo, pincele a massa de cima com manteiga. Faça o mesmo processo até que tenha montado 8 camadas com as folhas de massa filo. Por cima da última camada, polvilhe de 2 a 3 colheres de sopa das nozes com a canela. Cubra as nozes com 2 folhas de filo. Pincele a folha de cima com manteiga, polvilhe-a com as nozes. Repita esse processo até que tenha de 6 a 8 camadas.**

4. Usando uma faca afiada, corte a massa no formato de losangos ou no formato de quadradinhos. A massa deve ser cortada até a última camada, no fundo da forma. Asse-a por aproximadamente 50 minutos ou até que a baklava esteja crocante e corada.

5. Enquanto a baklava está assando, prepare a calda. Ferva a água com o açúcar. Quando o açúcar estiver dissolvido acrescente o mel e a baunilha. Abaixar o fogo e deixe a calda cozinhar por 15 a 20 minutos, em seguida, retire do fogo e deixe esfriar.

6. Retire a baklava do forno e imediatamente regue-a com a calda. Deixe esfriar e sirva em forminhas de papel. Guarde a baklava sem tampa, para não ficar mole.

Como fazer **BOLO DE FESTA**



INGREDIENTES

- **8 ovos**
- **8 colheres de sopa de açúcar**
- **7 colheres de sopa de farinha de trigo**

MODO DE PREPARO

- 1. Na batedeira bata as claras em neve;**
- 2. Acrescente as gemas uma a uma e continue batendo;**
- 3. Acrescente o açúcar, uma colher de cada vez e continue batendo na batedeira;**
- 4. Pare de bater para e comece à adicionar a farinha de trigo, que deve ser incorporada à massa delicadamente com uma colher grande mexendo sempre de baixo para cima;**
- 5. Forre uma forma com papel manteiga e despeje a massa;**
- 6. Leve sua massa para bolo de festa ao forno médio pré-aquecido por cerca de 45 minutos ou até que asse, mas cuidado para não assar demais senão resseca.**

Como fazer

PIPOCA GOURMET



INGREDIENTES

- **1/2 Xícara ou 110 gramas de milho de pipoca**
- **65 gramas de óleo**
- **100 gramas de água**
- **100gramas de açúcar refinado**
- **200 gramas ou uma barra de chocolate branco**
- **2 Xícaras ou 175 gramas de leite ninho**

MODO DE PREPARO

- 1. Primeiramente, na panela de pipoca adicione o milho, o açúcar a água e o óleo, e faça a receita base da pipoca, deixe esfriar e solte todas.**
- 2. Logo depois, derreta o chocolate, (se for puro tempere) e misture na pipoca.**

Como fazer **ALFAJOR**



INGREDIENTES

Recheio de Doce de Leite

- 1 lata de Leite MOÇA® 395g

Massa

- 200 g de manteiga temperatura ambiente
- 1 ovo
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- meia colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- meia colher (sopa) de essência de baunilha

Cobertura de Chocolate

- 500 g de Cobertura Chocolate ao Leite GAROTO®
-

MODO DE PREPARO

Recheio de Doce de Leite

- **Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA. Coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la.**
- **Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 20 minutos (contados após início da pressão).**
- **Espera sair toda a pressão. Abra a panela e retire a lata com cuidado. Deixe-a esfriar antes de abri-la.**
- **Transfira o conteúdo para um recipiente. Misture para ficar homogêneo. Reserve.**

Massa

- **Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar, o ovo e as gemas. Reserve.**
- **À parte, misture a farinha de trigo, o mel, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó e a essência de baunilha. Junte à mistura de manteiga.**

- **Trabalhe bem a massa até ficar lisa e macia. Deixe descansar por 30 minutos.**
- **Abra com um rolo a massa entre dois plásticos-filme, deixando-a com espessura de 0,5 cm.**
- **Com um cortador, recorte círculos de 5 cm de diâmetro.**
- **Arrume-os em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.**
- **Asse em forno médio (180 °C), preaquecido, por 8 minutos (sem dourar muito).**
- **Retire do forno e deixe esfriar na própria assadeira, coberta com papel-manteiga.**
- **Depois de frios, una dois discos com uma camada de doce de leite, retirando o excesso. Reserve.**

Cobertura de Chocolate

- **Derreta o Chocolate conforme as indicações da embalagem e banhe os alfajores um a um na Cobertura Chocolate Garoto.**
- **Coloque-os sobre papel-alumínio ou papel-manteiga e deixe secar.**

Como fazer **PRESTIGIO**



INGREDIENTES

- **200 gr de leite em pó**
- **200 gr de chocolate em pó**
- **2 latas de leite condensado**
- **100 gr de coco ralado**

MODO DE PREPARO

- **Misture o chocolate em pó com o leite em pó e uma lata de leite condensado até formar uma massa firme e uniforme na cor.**
- **2. Abra a massa com o rolo em papel alumínio ou papel manteiga untado até conseguir uma espessura bem fina, mas sem quebrar.**
- **3. Misture a segunda lata de leite condensado com o coco ralado e espalhe sobre a massa aberta.**
- **4. Aos poucos, solte a massa do papel alumínio e faça um rolinho.**
- **5. Embrulhe novamente no mesmo papel alumínio e leve para gelar por duas horas.**
- **6. Depois, retire o papel e corte em rodela de 1 cm.**
- **7. Sirva sempre gelado.**

NOTAS:

- **9. Normalmente uma receita dá três rolos de 4 cm de diâmetro por 25 cm de comprimento.**
- **10. Em dias quentes, conserve em geladeira, pois o leite condensado do recheio volta a amolecer e escorre.**

Como fazer **TAPIOCA DOCE**



INGREDIENTES

- **1/2 xícara (chá) de goma de tapioca**
- **Leite condensado,**
- **coco ralado**
- **leite de coco a gosto**

MODO DE PREPARO

- **Leve ao fogo baixo uma frigideira.**
- **Acrescente a goma de tapioca e espalhe bem.**
- **Quando a tapioca desgrudar da frigideira, vire e deixe mais 15 segundos.**
- **Coloque em um prato e, na metade do disco de tapioca, acrescente um pouco de leite de coco, coco ralado e leite condensado.**
- **Dobre ao meio e, na parte de cima, acrescente mais um pouco de leite de coco, coco ralado e leite condensado.**

Como fazer

TAPIOCA SALGADA



INGREDIENTES

- **2 colheres (sopa) de farinha de tapioca (goma de mandioca hidratada)**
- **1 colher (sopa) de semente de linhaça**
- **1 ovo**
- **1 tomate picado e sem sementes**
- **Orégano**
- **Azeite**
- **Sal**

MODO DE PREPARO

- **Incorpore a farinha de tapioca com a semente de linhaça e leve a mistura para uma frigideira bem quente.**
- **2. Quando começar a grudar, vire.**
- **3. Faça um ovo mexido com o tomate, orégano e azeite e acrescente o sal.**
- **4. Recheie a tapioca com o ovo mexido e feche.**

Como fazer **PAÇOCA**



INGREDIENTES

- **500 g de amendoim torrado e moído com pele**
- **1 pacote de bolacha maizena**
- **1 lata de leite condensado**

MODO DE PREPARO

- **Torre o amendoim por aproximadamente 20 minutos.**
- **Bata no liquidificador até que fique todo triturado.**
- **Coloque em uma vasilha grande para que possa misturar todos os ingredientes bem.**
- **Bata a bolacha também no liquidificador, misture ao amendoim.**
- **Coloque o leite condensado aos poucos, mexendo bem, até que fique uma massa bem dura.**
- **Espalhe em uma forma média untada com margarina, apertando bem com as mãos.**
- **Deixe descansar por 20 minutos e corte os quadradinhos.**

Como fazer **PUDIM DE LEITE**



INGREDIENTES

- **Pudim:**
- **1 lata de leite condensado**
- **1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)**
- **3 ovos inteiros**
- **Calda:**
- **1 xícara (chá) de açúcar**
- **1/2 xícara de água**

MODO DE PREPARO

Pudim:

- **Primeiro, bata bem os ovos no liquidificador.**
- **Acrescente o leite condensado e o leite, e bata novamente.**

Calda:

- **Derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar.**
- **Coloque em uma forma redonda e despeje a massa do pudim por cima.**
- **Asse em forno médio por 45 minutos, com a assadeira redonda dentro de uma maior com água.**
- **Espete um garfo para ver se está bem assado.**
- **Deixe esfriar e desenforme.**

Como fazer

DOCE QUINDIM



INGREDIENTES

- **15 Gemas de ovo**
- **500 Gramas de açúcar**
- **50 Gramas de manteiga**
- **½ Xícara de água**
- **100 Gramas de coco ralado**

MODO DE PREPARO

- 1. Coloque o coco em um recipiente, na água, para hidratar.**
- 2. Enquanto isso, bata bem as gemas de ovo, lembre-se de retirar a pele peneirando as gemas.**
- 3. Depois de bater as gemas, acrescente o açúcar, o coco hidratado e a manteiga e misture bem.**
- 4. Reserve e deixe a mistura descansando por cerca de 15 minutos.**
- 5. Unte uma forma pequena ou várias forminhas de empada de alumínio.**
- 6. Polvilhe a forma com açúcar e coloque o doce.**
- 7. Asse os quindins em banho-maria por aproximadamente 30 minutos em forno pré-aquecido.**
- 8. Após esfriar, desenforme sobre o vapor de uma panela de água quente.**

AGRADESCIMENTO

Gostaria de agradecer primeiramente a Deus, a toda a minha equipe, e também a você que adquiriu este Ebook.

Espero do fundo do coração que tenha gostado, e que Deus lhe abençoe profundamente você e toda a sua família.

FIM