



**DORA.**  
A Defensora do  
Preço Baixo  
TODODIA

**PÁSCOA**

**LIVRO DE RECEITAS  
DA DORA**



**TodoDia**  
Preço baixo perto de você.

# OI, PESSOAL!

Este é um livro de receitas especiais de Páscoa que preparamos para deixar o seu feriado ainda mais gostoso. São 11 receitas salgadas e doces que vão encantar sua família inteira, com economia e novidades. Muita gostosura para fazer a alegria nesta Páscoa! Confira!

Cocada Cremosa de Chocolate.....	03
Tijolinho de Páscoa.....	04
Batatas Assadas com Limão.....	05
Quiche de Bacalhau com Alho-poró.....	06
Pão de Mel Trufado.....	07
Bolinho de Bacalhau com Tomate Seco.....	08
Farofa Agridoce de Banana com Camarão....	09
Arroz com Nozes e Leite de Coco.....	10
Trufa de Páscoa.....	11
Pirulitos de Biscoito com Chocolate.....	12
Bacalhau Crocante.....	13



# COCADA CREMOSA DE CHOCOLATE

Nada melhor que doces tradicionais adaptados para a Páscoa!  
Prepare uma deliciosa cocada cremosa de chocolate para o domingo festivo.



## INGREDIENTES

- 100g de chocolate meio amargo;
- 1 e 1/2 colher (sopa) de leite de coco;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado;
- 3/4 de xícara (chá) de coco ralado;
- Margarina para untar.

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o leite de coco, o açúcar mascavo e o açúcar refinado. Mexa até ficar cremoso. Leve a mistura ao fogo baixo, em uma panela, e junte o coco ralado. Mexa até que apareça o fundo da panela. Unte uma forma com a margarina e distribua colheradas da massa, aos poucos. Leve à geladeira por, pelo menos, 20 minutos. Distribua em forminhas e sirva.

# TIJOLINHO DE PÁSCOA

Chocolate nunca é demais!

Sua mesa de Páscoa merece essa sobremesa impressionante.



## INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maisena;
- 2 barras de chocolate ao leite;
- 2 barras de chocolate amargo;
- 2 colheres (sopa) de leite;
- 4 colheres (sopa) de mel;
- 4 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente.

## MODO DE PREPARO

Quebre os biscoitos em pedaços grossos e reserve. Derreta os chocolates em banho-maria e adicione a manteiga, o leite e o mel. Misture bem. Deixe amornar por 5 minutos e coloque os biscoitos, misturando com cuidado para não esfarelarem. Forre uma fôrma retangular de bolo inglês com plástico-filme. Despeje a mistura e pressione bem, para que fique compacta. Use uma espátula para alisar a superfície. Deixe na geladeira até endurecer e sirva em fatias.



# BATATAS ASSADAS COM LIMÃO

Não tem nada melhor que batatas para acompanhar o famoso bacalhau de Páscoa. Que tal preparar de uma maneira diferente? Anote a receita e surpreenda os convidados.



## INGREDIENTES

- 500g de batatinhas lavadas e cortadas em quartos;
- 2 colheres (sopa) de margarina;
- 1 xícara (chá) de suco de limão;
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão;
- 2 colheres (sopa) de ervas aromáticas picadas (cebolinha, salsa, manjeriço, tomilho...);
- Sal a gosto.

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220°C. Coloque as batatas em uma panela, cubra-as com água, tampe e ligue o fogo. Após a água levantar fervura, tempere com sal, reduza o fogo e deixe ferver até estarem tenras ao espetar o garfo (elas não devem ficar moles demais). Escorra e coloque-as em uma assadeira. Derreta a margarina e, em uma tigela, misture com o suco de limão e as ervas aromáticas. Despeje por cima das batatas e salpique as raspas de limão. Asse tudo no forno pré-aquecido, virando as batatas ocasionalmente até ficarem douradas, durante aproximadamente 20 minutos. (Dica: você pode deixar um pouco do caldo para despejar nas batatas quando já estiverem no seu prato.)

# QUICHE DE BACALHAU COM ALHO-PORÓ

O bacalhau é o grande escolhido do almoço de Páscoa. Vamos inovar? Nesta receita, você o coloca no recheio de um delicioso quiche:



## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de fermento em pó;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1/2 lata de creme de leite;
- 1 colher (chá) de sal;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1/2 lata de creme de leite;
- 4 colheres (chá) de queijo parmesão ralado;
- 2 ovos (clara e gema separados);
- 1 talo de alho-poró (apenas a parte branca);
- 2 xícaras (chá) de bacalhau cozido e desfiado (deixado de molho na véspera).

## MODO DE PREPARO

**Recheio:** aqueça o azeite e refogue o bacalhau e o alho-poró por cerca de 5 minutos. Deixe esfriar, misture o creme de leite, as gemas e o queijo ralado. Por último, misture delicadamente as claras previamente batidas em neve.

**Massa:** peneire a farinha com o sal e o fermento em uma tigela grande, faça uma cova no centro e adicione a manteiga e o creme de leite. Com as pontas dos dedos, trabalhe a massa até ficar homogênea, sem grudar nas mãos. Embale-a em papel-filme e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos. Abra a massa em uma superfície enfarinhada, forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível untada e enfarinhada. Leve para assar em forno médio, preaquecido, até dourar ligeiramente. Depois, distribua o recheio e devolva a fôrma ao forno por mais 30 minutos. Desenforme e sirva.



# PÃO DE MEL TRUFADO

Esse pão de mel trufado tem a cara da Páscoa e dá água na boca só de olhar. Que tal preparar para toda a família?



## INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 1 xícara (chá) de água;
- 10 unidades de cravo-da-índia;
- 4 unidades de canela em pau;
- 4 colheres (sopa) de erva-doce;
- 1 xícara (chá) de mel;
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo;
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 xícara (chá) de leite quente;
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio;
- Doce de leite a gosto (recheio);
- Chocolate ao leite a gosto (cobertura).

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o açúcar, a água, a erva-doce, o cravo-da-índia e a canela. Após ferver e esfriar, coloque em um recipiente e adicione o mel, o chocolate em pó e o açúcar mascavo peneirados. Depois de misturar bem, coloque a farinha peneirada aos poucos e mexa. Por último, adicione o leite com o bicarbonato dissolvido. Despeje a massa em duas fôrmas pequenas untadas e enfarinhadas. Leve-as ao forno preaquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos. Quando esfriarem, desenforme-as, cubra toda uma parte com o doce de leite e coloque a outra massa assada por cima. Pressione levemente e cubra com o chocolate derretido.

# BOLINHO DE BACALHAU COM TOMATE SECO

Esse petisco delicioso pode ser servido na hora do almoço ou como um lanche da tarde. Experimente e se apaixone!



## INGREDIENTES

- 300g de bacalhau dessalgado e desfiado;
- 3 xícaras (chá) de batatas cozidas e espremidas;
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 3 ovos;
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado;
- Óleo para fritar;
- 100g de tomate seco;
- 250g de ricota fresca;
- 1 cebola média;
- 8 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 3 colheres (sopa) de salsa.

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes do bolinho. Com uma colher de sopa, pegue porções de massa, frite em óleo quente até dourar e escorra em papel absorvente.

Para o patê, bata em um processador a cebola, os tomates secos e a salsa. Acrescente a ricota e bata, adicionando o azeite até que forme uma massa homogênea.





# FAROFA AGRIDOCE DE BANANA COM CAMARÃO

Essa farofa é uma novidade que vai ficar deliciosa com uma bacalhoda!  
Aprenda a receita:



## INGREDIENTES

- 1kg de camarão médio e limpo;
- 5 bananas-da-terra maduras, cortadas em fatias diagonais;
- 300g de manteiga sem sal;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 2 cebolas grandes, cortadas em gomos;
- 750g de farinha (chá) de mandioca grossa;
- 1/4 de xícara de salsinha picada;
- Suco de 1 limão;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto.

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, pimenta e suco de limão. Reserve. Em uma frigideira antiaderente grande, frite a banana em 100g de manteiga e uma colher (sopa) de azeite até dourar bem. Reserve. Na mesma frigideira, aqueça 50g da manteiga e o restante do azeite e refogue a cebola por cinco minutos ou até dourar. Junte o camarão reservado e cozinhe em fogo alto por mais cinco minutos. Adicione a farinha e a manteiga restante e continue cozinhando, mexendo, até começar a dourar. Acrescente a banana e o coentro. Se necessário, tempere com sal. Sirva decorada com cebolinha.

# ARROZ COM NOZES E LEITE DE COCO

Esse arroz é o acompanhamento perfeito para qualquer um dos seus pratos com peixe na Sexta-Feira Santa.



## INGREDIENTES

- 500g de arroz;
- 100g de nozes picadas;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 1 colher (chá) de sal;
- 2 dentes de alho ralados;
- Folhas de manjeriço a gosto;
- 2 cocos ralados e processados no liquidificador para extrair 1,5 litro de leite de coco.

## MODO DE PREPARO

Lave o arroz e escorra. Refogue-o no alho, azeite e manjeriço. Separadamente, ferva um litro de leite de coco e depois junte ao arroz. Depois de cozido, abaixe o fogo e acrescente mais meio litro de leite de coco frio e as nozes picadas. Deixe em fogo bem baixo e espere secar com a panela sem tampa.



# TRUFA DE PÁSCOA

O que você acha de acrescentar essa receita na sua lista de sobremesas?  
Veja como fazer essas deliciosas trufas:



## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farelo de bolo de chocolate;
- 2 colheres (chá) de doce de leite;
- 1 colher (sopa) de cacau em pó.

Para banhar:

- 500g de chocolate ao leite derretido;
- Cacau em pó.

## MODO DE PREPARO

Em um refratário, coloque todos os ingredientes da massa e vá misturando com o doce de leite até que fique uma massa homogênea e macia. Faça bolinhas da massa, espete-as em um palito para banhar no chocolate e, logo em seguida, passe no cacau em pó. Deixe descansando sobre um papel-manteiga até secar. As trufas podem ser servidas assim que a casca de chocolate estiver endurecida.

# PIRULITOS DE BISCOITO COM CHOCOLATE

Faça uma surpresa para os seus filhos na Páscoa!  
Seus filhos vão se encantar por esses pirulitos diferentes.



## INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito Maria;
- Palitos de picolé;
- Chocolate para banhar (ao leite, ou branco, ou meio amargo);
- Chocolate granulado ou confeitos coloridos.

### Brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado;
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- 1 gema peneirada;
- 1 colher (sopa) de manteiga.

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes do brigadeiro em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até que o doce desgrude da panela (cerca de 8 minutos).

Passe uma boa quantidade de brigadeiro em um biscoito, coloque o palito de sorvete e, por cima, outro biscoito. Banhe no chocolate derretido e salpique o granulado.

Finque os palitos em algum apoio e coloque os pirulitos na geladeira apenas para a casquinha de chocolate ficar crocante.



# BACALHAU CROCANTE

Esse bacalhau pode ser a grande atração do seu almoço. Prepare este delicioso prato para a sua família e amigos.



## INGREDIENTES

- 3 xícaras de pão ralado (pode ser pão francês);
- 2 dentes de alho picados;
- 2 colheres (sopa) de tomilho picado;
- 3 colheres (sopa) de coentro fresco, picado;
- 4 colheres (sopa) de azeite;
- 6 lombos de bacalhau (150g cada um).

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture bem o pão com o alho, as ervas e metade do azeite até obter uma farofa. Reserve. Enquanto isso, em uma panela com bastante água, leve ao fogo o bacalhau e cozinhe por cinco minutos. Escorra e transfira para um refratário. Por cima, espalhe a farofa e leve ao forno quente (200°C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Sirva o peixe com o azeite restante. Rende 4 porções. Dica: dessalgue o bacalhau por um a dois dias antes, trocando a água três vezes ao dia.



**TodoDia**  
Preço baixo perto de você.

Visite o site: [www.mercadotododia.com.br](http://www.mercadotododia.com.br) e o nosso Facebook: MercadoTodoDia e aproveite para conhecer mais dicas e receitas, além de participar das nossas atividades.