

Receitas Juninas e Julinas





Doces

Bolo Pé de Moleque.....	3
Sorvete de milho.....	4
Arroz doce com frozen de doce de leite.....	4
Curau Light.....	5
Tronquinho.....	5
Paçoca.....	6
Pé de moleque.....	6
Pé de moleque de café.....	7
Maçã do amor caramelizada e castanhas.....	8
Broa de Fubá.....	9
Arroz Doce Ducoco.....	9
Bolo de Mandioca.....	10
Canjica com Castanha do Pará.....	10
Maçã do amor.....	11
Pipoca doce.....	11
Pudim de amendoim.....	12
Doce de Abóbora.....	12
Cuscuz com batata doce.....	13
Muffins de amendoim.....	14

Salgados

Petisco de tapioca.....	15
Bolinho de mandioca e carne seca.....	15
Arroz com pinhão, couve e queijo de coalho.....	16
Sopa creme de milho verde.....	17
Pão caipira.....	18
Paçoca de carne seca.....	19
Milho Verde com Manteigas Especiais.....	19
Cuscuz de peixe marinado no limão.....	20
Caldinho Junino.....	21
Caldinho de feijão.....	22

Bebidas

Vinho quente.....	23
Quentão.....	23
Quentão Salton.....	24
Conhaque da Presidenta.....	24
Vinho Quente Salton.....	25
Drink Red Wine Punch.....	25

Bolo pé de moleque



Ingredientes:

- 1 ½ xícara (chá) de massa de mandioca (300 g)
- 1 xícara (chá) de castanha-de-caju torrada e moída (125 g)
- 1 maçã ralada finamente (120 g)
- ½ colher (sopa) canela em pó (4,5 g)
- 1 colher (café) de cravo em pó (1,5 g)
- ½ colher (sopa) erva-doce em pó (2,5 g)
- 1 colher (chá) sal (1,5 g)
- 2 ovos (120 g)
- 2 colheres (sopa) óleo (28 g)
- 1 garrafa leite de coco (200 g)
- 4 colheres (sopa) Tal e Qual (8 g)

Modo de preparo:

Em uma tigela grande, misture a massa de mandioca, a castanha-de-caju, a maçã, a canela, o cravo, a erva-doce e o sal até obter uma massa homogênea. Em seguida, adicione os ovos, o óleo, o leite de coco e o Tal e Qual e misture bem até formar uma massa uniforme.

Unte uma forma com furo no meio (20 cm de diâmetro) com margarina e forre o fundo com um disco de papel manteiga.

Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido (180 °C) por cerca de 1h30, ou até que, ao inserir um palito no meio, este saia úmido, mas limpo. Deixe amornar e, então, desenforme. Decore com castanhas de caju inteiras e sirva frio.

Rendimento: 10 porções de 76 g cada

Tempo de preparo: 15 minutos

Dicas:

- Esquente, em uma frigideira, as sementes de erva-doce e, depois, pile-as até virar pó. Dessa forma, ficam mais aromáticas.

- Para fazer 300 g de massa de mandioca: processe 450 g de mandioca fresca descascada. Passe para uma tigela e adicione 2 xícaras (chá) de água limpa para retirar o excesso de amido. Escorra a mandioca em uma peneira e esprema a massa restante em um pano de prato limpo. Mantenha refrigerada.

Receita: Tal e Qual

Sorvete de milho



Ingredientes

- 1 espiga de milho verde – já dessabugado
- 1 xícara de leite
- 1 envelopes de gelatina em pó incolor
- 200 gr de frozen yogurt sabor natural

Modo de preparo

Hidrate a gelatina hidratada e dissolvida, seguindo as instruções da embalagem. Bata o milho com o leite no liquidificador e coe. Misture o restante dos ingredientes e bata novamente, até ficar homogêneo. Leve à geladeira até que fique firme.

Receita: Tutti Frutti Frozen Yogurt

Arroz doce com frozen de doce de leite

Ingredientes

- 1 litro e 1/2 de leite
- 400 grs de frozen yogurt sabor doce de leite
- 2 xícaras de arroz integral
- 2 xícaras de açúcar demerara
- 1 pau de canela

Modo de preparo

1. Lavar o arroz e cozinhar junto com a canela no leite
2. Após cozido, acrescentar o açúcar e deixar cozinhar por 20 minutos

Coloque na geladeira e, após frio, acrescente o frozen yogurt de doce de leite

Receita: Tutti Frutti Frozen Yogurt



Curau Light

Ingredientes

- 1 lata de milho verde escorrido
- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 4 colheres (sopa) de adoçante para forno e fogão
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 lata de creme de leite light
- 1 colher (chá) de canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

No liquidificador bata o milho e o leite em velocidade alta. Retire do liquidificador, passe pela peneira, coloque na panela. Misture o adoçante para forno e fogão e o amido de milho dissolvido na água. Cozinhe em fogo brando por 10 minutos a partir da fervura. Acrescente o creme de leite, mexa bem. Coloque em taças, polvilhe a canela, deixe esfriar, leve à geladeira e sirva.

Tempo de preparo: 30 minutos

Calorias: 222 kcal

Receita: Viver Casa & Gourmet



Tronquinho

Ingredientes

- 320 gramas de amendoim torrado, sem casca e moído
- 250 gramas de leite condensado
- 145 gramas de açúcar cristal

Modo de preparo

Misturar o leite condensado com o amendoim manualmente, até formar uma massa de consistência média, que permita enrolar e cortar a massa.

Enrolar como se fosse um tronquinho, e corte em pedaços de aproximadamente 5 cm.

Passar os pedaços no açúcar cristal. Armazene em local seco e longe do calor.

Rendimento: 700gramas

Receita: Frango Assado



Paçoca

Ingredientes

- 1 kg de amendoim torrado sem pele e moído
- 540 gramas de açúcar cristal
- 180 ml de água
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

Colocar a água e o açúcar na panela e levar ao fogo. Deixar ferver. Após a fervura, adicionar o amendoim moído e o sal. Mexer até desprender do fundo da panela. Desligar o fogo e despejar sobre tabuleiro untado com margarina. Deixar o doce secar e cortar em pedaços pequenos.

Rendimento: 1,6 kg

Receita: Frango Assado



Pé de moleque

Ingredientes

- 500 gramas de amendoim inteiro, torrado e sem casca
- 130 gramas de amendoim torrado sem casca e moído
- 630 gramas de açúcar cristal
- 650 ml de leite integral
- 1 pitada de sal
- 15 gramas de glucose líquida
- 15 gramas de margarina
- 1 colher chá de bicarbonato de sódio

Modo de preparo

Adicionar o leite, a margarina, a glucose, o sal e o açúcar em uma panela funda e ligar em fogo médio. Após levantar fervura, quando o leite voltar até a metade da panela, adicionar o amendoim. Ao formar uma espuma, desligar o fogo e adicionar o bicarbonato. Verificar o ponto (experimentar se há grânulos de açúcar perceptíveis ao colocar um pouco na boca).

Despejar o doce sobre um tabuleiro (ou uma superfície lisa) untado com margarina. Deixar o doce secar e cortar em pedaços pequenos.

Rendimento: 1,3 kg

Receita: Frango Assado



Pé de moleque de café



Ingredientes

- 400 ml de leite integral
- 2 colheres (sopa) de café solúvel . 10 g
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado . 180 g
- 2 xícaras (chá) de amendoim torrado e triturado . 240 g
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal . 12 g
- Para decorar: grão de café e amendoim

Modo de Fazer

1. Misture em uma tigela o leite, o café solúvel e a metade do açúcar. Reserve.
2. Coloque o açúcar restante em uma panela e leve ao fogo, sem parar de mexer, até o açúcar caramelizar. Junte com cuidado o leite com o café. Cozinhe, mexendo de vez em quando, por 13 a 14 minutos ou até encorpar e aparecer o fundo da panela.
3. Incorpore o amendoim e cozinhe, sem parar de mexer, por 5 minutos ou até encorpar. Retire do fogo. Mexa vigorosamente por 10 minutos com uma colher até começar a cristalizar. A massa ficará opaca.
4. Imediatamente despeje em superfície lisa, untada com a manteiga, e espalhe. Obtendo um retângulo (16 cm x 16 cm). Corte em 16 quadrados (4 cm) com a massa ainda morna.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 16 pedaços de 30 g

Valores Nutricionais por pedaço: 120 kcalorias; 22 g de carboidratos; 1 g de proteína; 3 g de gorduras totais; (1 g de saturada, 1,5 g de monoinsaturada e 0,5 g de poli saturada); 3 mg de colesterol; 0,5 g de fibra; 0,5 mg de ferro; e 6 mg de cálcio.

Receita: Melitta

Maçã do amor caramelizada e castanhas



Ingredientes

- 10 maçãs-verdes
- 10 palitos de sorvete
- 600 g de açúcar refinado
- 250 ml de água
- 1/2 colher (sopa) de baunilha
- 3 xícaras de castanhas de caju picadas
- 2 unidades de canela em pau

Modo de preparo

1. Lave e seque bem as maçãs.
2. Pelo lado dos cabinhos das maçãs, espete os palitos de sorvete em cada maçã.
3. Transfira as maçãs com os palitos espetados para uma assadeira coberta com papel alumínio e levemente untada.
4. Em uma panela, Junte o açúcar, a canela e a água e ferva até o ponto de bala, mexendo sempre, até o caramelo derreter. Junte a baunilha em seguida.
5. Mergulhe as maçãs no caramelo de modo que fiquem bem cobertas. Deixe o excesso de caramelo escorrer, raspando levemente as maçãs na borda da panela.
6. Espalhe as castanhas picadas numa travessa e passe as maçãs com o caramelo até os pedacinhos grudarem bem. Coloque-as na assadeira e leve à geladeira até a hora de servir.

Receita: Chef Tom Bessi desenvolvida para o portal Gastrovia

Broa de Fubá

Ingredientes

- 100g de fermento biológico
- 1kg de farinha de trigo
- 4 xícaras (chá) de leite
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 100g de manteiga
- 2 xícaras (chá) de fubá mimoso
- 1 colher (sopa) de erva-doce
- Água (o suficiente)
- Manteiga para untar e farinha de
- Trigo para polvilhar

Modo de preparo

Em um recipiente misture o fermento com 1 colher (sopa) de farinha de trigo e ½ xícara (chá) de leite. Deixe descansar por 10 minutos e reserve. Despeje na batedeira os ovos, o açúcar, o sal, a manteiga, o restante do leite e a mistura de fermento reservada. Bata até misturar bem. Coloque em um refratário fundo e, aos poucos, adicione a farinha de trigo, o fubá e a erva-doce, sem parar de mexer, até formar uma massa macia. Deixe descansar por 30 minutos e modele as broas. Pincele com água e polvilhe com um pouco de fubá. Unte uma assadeira com a manteiga e polvilhe com a farinha de trigo. Distribua as broas e leve ao forno pré-aquecido (180°C) por 1 hora ou até que a broa doure.

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 12 porções

Receita: Abimilho



Arroz Doce Ducoco

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz
- 3 xícaras (chá) de água fervente
- 1 pitada de sal
- 1 embalagem de leite condensado
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 vidro de Leite de Coco Ducoco (200 ml)
- 1 embalagem pequena de Coco Ralado Desidratado Ducoco (50 g)
- 6 cravos-da-india

Modo de preparo

Em uma panela grande, cozinhe o arroz com a água e o sal por 20 minutos.

Junte o leite condensado, o açúcar, o Leite Ducoco, o Coco Ralado Ducoco, os cravos e cozinhe por 15 minutos.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 35 minutos

Receita: Ducoco



Bolo de Mandioca

Ingredientes

- 500g de MANDIOCA (AIPIM) VAPZA
- 200g de açúcar refinado
- 2 ovos inteiros
- 3 gemas
- 2 colheres sopa de manteiga
- 1 pitada de sal
- 250ml de leite de coco

Cobertura:

- Raspa de um limão
- 1 colher açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Passa a mandioca Vapza em água corrente e escorra. Coloque em uma tigela, adicione o leite de coco e aqueça no microondas por 2 minutos. Coloque no liquidificador e bata bem. Acrescente os ovos inteiros, a manteiga, o sal e o açúcar, até ficar bem homogêneo.

Unte uma forma de pão, 12 x 24 cm e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e raspas de limão.

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 8 porções

Receita: VAPZA



Canjica com Castanha do Pará

Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de canjica amarela
- 1 ½ litro de água
- 4 xícaras (chá) de leite integral
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 5 Cravos da Índia
- 200 g de castanha do Pará trituradas (reserve 4 castanhas inteiras para decoração)

Modo de Preparo

Coloque a canjica lavada de molho de um dia para outro. Escorra a água e coloque para cozinhar em panela de pressão com a água (1 ½ litro) por 30 minutos. Apague o fogo e deixe acabar a pressão. Abra a panela e acrescente o leite, o açúcar, os cravos e as castanhas. Deixe ferver por 10 minutos com a panela destampada. Apague o fogo. Coloque em um refratário, enfeite com as castanhas reservadas e sirva quente ou gelada.

Tempo de preparo: 1 hora + 12 horas de molho

Rende 8 porções

Receita: Abimilho



Maçã do amor

Ingredientes

- 1 quilo de açúcar;
- 500 ml de água;
- 1 colher (sopa) de vinagre;
- 12 maçãs pequenas ou médias;
- Palitos de sorvete.

Modo de preparo

Maçãs

Lave e seque as frutas. Após isso, espete-as com um ou dois palitos, para dar mais firmeza no momento de passar pelo caramelo. Unte formas de alumínio, como as de bolo com pouco óleo.

Calda

Coloque todos os ingredientes em uma panela. Mexa o recipiente somente balançando-o, pois incluir uma colher poderá açucarar o caramelo e quebrar o ponto da calda.

Até a mistura ferver, você pode manter o fogo alto. Após a fervura, abaixe para o médio e mantenha nesta temperatura por cerca de 25 minutos.

Mergulhe a ponta de um palito de sorvete no caramelo e solte-o sobre a forma. Se neste momento ela fizer barulho de algo sólido, desligue o fogo e comece a mergulhar as maçãs, deixando-as na forma untada. Não perca tempo, pois a calda irá endurecer e mudará sua textura.

Receita: Organomix



Pipoca doce

Ingredientes

- 5 colheres (sopa) de óleo;
- 5 colheres (sopa) de milho para pipoca;
- 5 colheres (sopa) de açúcar;
- 3 colheres (sopa) de água;
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó.

Modo de preparo

A receita é bem simples. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo a médio. Mexa sempre e devagar.

A pipoca levará mais tempo para começar a estourar. Quando o intervalo de tempo entre os estouros diminuir, desligue a panela. E bom apetite!

Receita: Organomix



Pudim de amendoim

Ingredientes

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Pudim

- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida de leite
- ½ xícara (chá) de Amendoim Yoki torrado
- 1 colher (sopa) de Amido de Milho Yoki.

Modo de preparo

Calda: numa panela, misture todos os ingredientes da calda e leve ao fogo baixo, sem mexer, até começar a engrossar. Porém, deverá ficar uma calda não muito grossa. Despeje na fôrma para pudim e reserve.

Pudim: bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter uma mistura homogênea. Despeje na fôrma de pudim com a calda. Leve ao banho-maria por aproximadamente uma hora, ou até que, ao perfurar com um palito, este saia limpo.

Tempo de preparo: 20 minutos

Tempo de forno: 1 hora

Rendimento: 12 pedaços.

Receita: Yoki



Doce de Abóbora

Ingredientes

- 1 quilo de abóbora descascada cortada em cubos
- ½ xícara (chá) de água
- 6 cravos-da-india
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 embalagem de Coco Ralado Desidratado Ducoco (100 g)

Modo de preparo

Em uma panela, leve ao fogo a abóbora com a água e cozinhe por 30 minutos, ou até começar a secar, mexendo de vez em quando.

Junte os cravos, o açúcar, o Coco Ralado Desidratado Ducoco e cozinhe por 15 minutos, mexendo de vez em quando.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 45 minutos

Receita: Ducoco Alimentos e Bebidas



Cuscuz com batata doce



Ingredientes

- 500 g de batata doce
- 200 g de fubá pré-cozido
- 200 g de açúcar refinado
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de coco ralado
- Sal, cravo da índia e canela em pau a gosto

Modo de preparo

- Asse as batatas. Em seguida, amasse-as até formar um purê bem sequinho. Reserve.
- Misture bem todos os ingredientes secos.
- Monte o cuscuz em uma forma com um cone no meio colocando a mistura de ingredientes secos.
- Regue com o leite de coco e coloque o purê de batatas doce por cima.
- Pressione bem, tampe - ou cubra com um pano e leve ao forno no vapor. Também pode cozinhar em banho-maria por aproximadamente 25 minutos.
- Desenforme no dia seguinte.
- Para confeitá-lo, utilize coco ralado, açúcar e cravo da índia.

Receita: Divino Fogão

Muffins de amendoim



Ingredientes

- meia xícara (chá) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de creme vegetal BECEL
- 1 ovo
- meia xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de amendoim sem sal, torrado e triturado
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Para untar e enfarinhar:

- creme vegetal BECEL
- farinha de trigo

Modo de preparo

1. Unte e enfarinhe 12 fôrmas para empada (7 cm de diâmetro). Reserve.
2. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
3. Em uma tigela, misture o açúcar, o creme vegetal BECEL e o ovo até obter um creme homogêneo.
4. Adicione o leite, o amendoim e a farinha e misture até que a massa fique pastosa.
5. Junte o fermento e misture delicadamente.
6. Coloque porções de massa nas fôrmas, deixando espaço para que a massa cresça. Coloque as
7. Fôrmas dentro de uma assadeira grande (40 x 28 cm) e leve-as ao forno por 15 minutos ou até que um
8. Palito, depois de espetado na massa, sai limpo.
9. Desenforme os muffins enquanto ainda estiverem mornos. Sirva-os mornos ou frios.

DICA

Para servir, acondicione os muffins em fôrmas de papel frisado e salpique amendoim torrado e moído sobre eles.

Rendimento: 12 unidades

Tempo de Preparo: 15 minutos

Tempo de forno: 15 minutos

Tempo Total: 30 minutos

Receita: Becel



Petisco de tapioca

Ingredientes

- 250 g de queijo de coalho ralado
- 250 g de Tapioca Yoki Granulada
- 500 ml de leite fervendo
- sal e pimenta-do-reino preta moída a gosto
- orégano a gosto.

Modo de preparo

Em uma tigela, junte o queijo de coalho e a tapioca. Despeje o leite fervendo, misture bem e tempere com sal, pimenta-do-reino e orégano. Deixe esfriar um pouco. Transfira a mistura para um refratário e cubra com filme plástico, apertando bem. Leve à geladeira para endurecer, por aproximadamente três horas. Corte em cubos e frite em óleo quente ou, se preferir, grelhe de todos os lados, em uma frigideira antiaderente.

Tempo de preparo: 20 minutos

Tempo de fritura: 30 minutos

Rendimento: 50 petiscos

Receita: Yoki



Bolinho de mandioca e carne seca

Ingredientes

- 500g de mandioca Vapza
- 2 ovos
- 400g de carne curada desfiada Vapza
- 1 cebola média picada
- 1 tomate sem pele picado
- 1 dente de alho picado
- Farinha de rosca para dar ponto
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Óleo para fritura

Modo de preparo

Esprema a mandioca, adicione os ovos e misture bem. Refogue a cebola, o alho e o tomate em um pouco de azeite, acrescente a carne seca desfiada e deixe fritar um pouco. Misture a massa de mandioca com a carne curada refogada. Adicione farinha de rosca até acertar o ponto.

Enrole os bolinhos e frite em óleo quente.

Rendimento: 32 bolinhos

Tempo de Preparo: 30 minutos

Receita: Vapza



Arroz com pinhão, couve e queijo de coalho



Ingredientes

- 150 g de pinhão
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- 1 sachê do tempero KNORR Meu Arroz Extra Alho
- 1 folha média de couve cortada em tiras
- 2 xícaras e meia (chá) de água fervente
- 100 g de queijo de coalho

Modo de preparo

1- Em uma panela de pressão, coloque os pinhões e cubra com água. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 20 minutos contados a partir do início da pressão. Retire a panela do fogo e aguarde sair todo o vapor.

3- Abra a panela e verifique o cozimento. Se necessário, cozinhe por mais 5 minutos com a panela destampada. Deixe esfriar, descasque e pique os pinhões. Reserve.

4- Em uma panela média, aqueça o óleo e refogue o arroz por 2 minutos.

5- Acrescente o sachê do tempero KNORR Meu Arroz Extra Alho e mexa rapidamente. Junte o pinhão, a couve e refogue por mais 1 minuto.

6- Adicione a água fervente e cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada, por 10 minutos.

7- Abaixar o fogo e cozinhe por mais 5 minutos ou até secar todo o líquido.

8- Misture o queijo e sirva em seguida.

DICA

Reserve alguns pinhões inteiros para decorar o prato.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 45 minutos

Receita: Knorr



Sopa creme de milho verde



Ingredientes

- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 3 colheres (sopa) de creme vegetal BECEL PRO.ACTIV
- meio maço pequeno de brócolis picado
- 1 colher (chá) de sal

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador o milho, a água e o amido de milho MAIZENA®. Passe na peneira.
2. Coloque em uma panela, junte o leite e o creme vegetal BECEL PRO.ACTIV. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até levantar fervura.
3. Junte o brócolis e cozinhe por 10 minutos ou até ficar macio, mexendo de vez em quando. Tempere com o sal e sirva em seguida.

Variação

Se desejar, bata no liquidificador apenas a metade do milho verde e acrescente o restante no final do cozimento.

DICA

Utilize os talos de brócolis no preparo de um cozido de legumes.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Tempo total: 30 minutos

Receita: Becel

Pão caipira



Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico (30,00 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) e meia de leite morno
- 1 lata de milho verde escorrido
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de aguardente
- 1 tablete de margarina culinária (100,00 g)
- 1 embalagem de creme de cebola KNORR
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 150 g de queijo-de-minas frescal picado

Para untar e enfarinhar

- margarina culinária
- farinha de trigo

Modo de Preparo

1. Unte e enfarinhe duas fôrmas grandes para bolo inglês (28 x 11 cm). Reserve.
2. Em uma tigela grande, misture o fermento e o açúcar até ficar líquido.
3. Bata no liquidificador o leite, o milho verde, os ovos e a aguardente.
4. Junte ao fermento, acrescente a margarina culinária, o creme de cebola KNORR e a farinha. Misture até obter uma massa pastosa e homogênea.
5. Acrescente o queijo delicadamente. Divida a massa nas fôrmas reservadas, cubra e deixe-os crescer por 30 minutos ou até dobrarem de volume.
6. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
7. Leve ao forno por 30 minutos ou até dourarem. Sirva a seguir.

Rendimento: 2 unidades

Tempo de preparo: 20 minutos

Tempo de descanso: 30 minutos

Tempo de forno: 30 minutos

Tempo Total: 1 hora e 20 minutos

Receita: Knorr

Paçoca de carne seca

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de manteiga de garrafa
- 2 xícaras (chá) de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
- ½ xícara (chá) de Farofa Pronta Yoki
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassado
- coentro a gosto.

Modo de preparo

Derreta a manteiga e frite a carne até ficar bem sequinha. Acrescente a cebola, o alho e refogue. Desligue o fogo e misture a farofa e o coentro

Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 6 porções

Receita: Yoki



Milho Verde com Manteigas Especiais

Ingredientes

Manteiga de Cebola e Salsa

- 200g de manteiga
- 1 dente de alho
- 1 cebola roxa
- 1 xícara (chá) de salsinha
- Sal e pimenta-do-reino

Manteiga de Pimentão

- 200g de manteiga
- 1 colher (chá) de coentro moído
- 1 pimentão vermelho
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- Sal e pimenta-do-reino

Manteiga de Mostarda

- 200 g de manteiga
- 3 colher (sopa) de mostarda
- 2 colher (chá) de orégano
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes no processador e pronto!

Você pode colocar em potinhos diferentes ou modelar e embrulhar no papel alumínio. Mantenha no congelador por até 14 dias.

Utilize as manteigas para temperar seu MILHO VERDE VAPZA que já vem cozido! É só colocar no microondas.

Receita: VAPZA



Cuscuz de peixe marinado no limão



Ingredientes

- 1kg de cação em postas
- 200ml de Cocinero Limão Espremido
- 1 colher de sobremesa de sal
- 500g de farinha de milho amarela em flocos
- 1/2 maço de salsinha picada
- 10 tomates com pele
- 5 cebolas médias picadas
- 1 xícara de azeite
- 4 ovos cozidos partidos ao meio
- 1/2 lata de palmito
- 1 lata de milho
- 100ml de leite de coco
- 1 pimentão verde picado sem semente
- 1 pimentão vermelho picado sem semente
- Pimenta do reino à gosto

Modo de preparo

- Deixe o cação marinar no Cocinero Limão Espremido e sal por 4 horas na geladeira.
- Em uma panela grande frite as cebolas no azeite, adicione os pimentões e o cação levemente desfiado. Frite por 5 minutos.
- Adicione o palmito, o milho e a salsinha, mecha bem até secar um pouco. Adicione o leite de coco. Se ficar muito grosso adicione 1/2 copo de água e deixe cozinhar por 10 minutos.
- Adicione os tomates levemente picados, corrija o sal e adicione a pimenta do reino.
- Diminua o fogo, comece a adicionar a farinha de milho aos poucos, até que toda água seque e fique uma massa encorpada.
- Mecha bem para não grudar no fundo, desligue o fogo.
- Unte com azeite uma forma redonda de cuscuz. Distribua os ovos cozidos com a gema para baixo. Adicione a massa do cuscuz, pressione um pouco para que tome forma.
- Desenforme em um prato ou bandeja e sirva morno.

Receita: Chef Tatiana Navega - Navega Buffet

Caldinho Junino



Ingredientes

- 8 ninhos de macarrão cabelinho de anjo (cru)
- 1 e 1/2 litro de caldo de legumes ou a gosto
- 1/2 xícara de chá de repolho verde fatiado fino
- 1/4 de xícara de chá de alho poro picado
- 1/2 xícara de chá de acelga fatiada fino
- 1/4 de xícara de chá de couve fatiada fino
- 1/4 de xícara de chá de cenoura ralada
- Sal, pimenta e azeite a gosto
- 1/2 xícara de chá de cheiro verde fresco picado

Modo de preparo

Leve ao fogo o caldo de legumes e deixe levantar fervura.

Acrescente o repolho, o alho poro, a acelga, a couve e a cenoura ralada.

Deixe cozinhar por três minutos após início da fervura e acrescente o macarrão, Cozinhe por mais dois minutos, tempere com sal, pimenta e azeite a gosto, acrescente o cheiro verde e sirva bem quente.

Rendimento: 6 porções

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 15 minutos

Receita: Abima

Caldinho de feijão



Ingredientes

- meia xícara (chá) de feijão preto
- 2 litros de água
- 1 cubo de caldo de bacon e louro KNORR
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho picado
- 3 colheres (sopa) de cebola picada
- meio tomate sem sementes cortado em cubos pequenos
- 2 colheres (chá) de molho de pimenta KNORR

Modo de preparo

1. Em uma tigela pequena, coloque o feijão e cubra com metade da água. Reserve por 1 hora. Escorra e reserve.
2. Em uma panela de pressão, coloque a água restante e o feijão. Cozinhe por 25 minutos contados a partir do início da pressão. Retire a panela do fogo e aguarde sair todo o vapor.
3. Abra a panela e verifique o cozimento. Se necessário, cozinhe por mais 5 minutos com a panela destampada. Adicione o cubo de caldo de bacon e louro KNORR e misture até dissolver; se necessário, leve ao fogo até o caldo dissolver.
4. Deixe esfriar e, depois de frio, bata no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Passe por uma peneira e volte para a panela do cozimento. Reserve.
5. Em uma frigideira pequena, aqueça o óleo e doure o alho e a cebola. Junte o tomate e refogue por mais 3 minutos ou até murchar.
6. Misture ao feijão batido e deixe ferver em fogo baixo por mais 5 minutos. Retire do fogo, junte o molho de pimenta KNORR e sirva em seguida.

DICA

Se desejar, sirva com cachaça. Retire do fogo, junte 1 colher (sopa) de cachaça e sirva em copinhos.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo antecipado: 1 hora

Tempo de preparo: 40 minutos

Tempo total: 1 hora e 40 minutos

Receita: knorr

Vinho quente

Ingredientes

- 2 litros de vinho;
- 3 xícaras de água;
- 2 xícaras de açúcar;
- 2 maçãs picadas;
- 2 xícaras de abacaxi picado (ou outra fruta disponível);
- Cravo;
- Canela em pau.

Modo de preparo

Em uma panela, com fogo alto, coloque o açúcar e a água, como se preparasse um chá. Em seguida, acrescente a canela e o cravo. Tampe a panela e deixe a mistura ferver por 10 minutos.

Depois, inclua o suco de uva e após levantar fervura, desligue o fogo. Por fim, ponha as frutas, de acordo com sua preferência.

Receita: Organomix



Quentão

Ingredientes

- 600 ml de cachaça;
- 600 ml de água;
- 2 xícaras de açúcar;
- 1 colher (sopa) cheia de gengibre;
- Casca de 2 laranjas;
- Casca de um limão;
- Cravo e canela em pau.

Modo de preparo

Comece por colocar o açúcar para derreter em fogo bem alto, dentro de uma panela grande, até ele se tornar um caramelo. Não é necessário mexer muito. Após esta etapa, inclua o gengibre, as cascas de limão e laranja, a canela e o cravo, tomando cuidado para não queimar a calda.

Quando o líquido estiver homogêneo, tampe a panela e deixe ferver entre 10 e 15 minutos, em fogo baixo. Após isso, desligue o fogo e acrescente a cachaça. Esta etapa deve ser realizada desta forma, já que a bebida é inflamável.

Por fim, ligue o fogo novamente, tampe o recipiente e deixe ferver por mais cinco minutos.

Receita: Organomix



Quentão Salton



Ingredientes

- 6 paus de canela
- 3 estrelas de anis estrelado
- 15 cravos
- ¼ de copo de Conhaque Presidente
- 1 e 1/2 copo Salton Classic Cabernet Franc
- 4 colheres de sopa de açúcar
- ½ limão e raspas da casca

Modo de preparo

Para preparar, basta colocar em uma panela o açúcar misturado com o Conhaque Presidente e aquecer. Quando começar a ferver adicione a canela, o anis, os cravos e a casca do limão. Deixe ferver por meio minuto. Acrescente o vinho, espere ferver e deixe por mais meio minuto. Sirva em copos ou canecas com uma canela em pau para decorar

Receita: Vinícola Salton

Conhaque da Presidenta

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de calda maraschino (o xarope das cerejas em calda)
- 3 paus de canela
- ½ copo de Salton Intenso
- ½ copo de Conhaque Presidente

Modo de preparo

A bebida deve ser feita em uma panela, colocando a calda de cerejas, a canela e o vinho Salton Intenso. Deixe ferver por 1/2 minuto e adicionar o Conhaque Presidente. Ferva novamente por mais 1/2 minuto e sirva em taça balão com canela em pau e uma cereja em calda

Receita: Vinícola Salton

Vinho Quente Salton



Ingredientes

- 750 ml de vinho tinto Salton Classic Suave =
- ½ copo de açúcar
- canela em rama (a gosto),
- cravo (a gosto),
- ½ unidade de maçã picada

Modo de preparo

Para preparar, queime a metade do açúcar com o cravo e a canela, acrescente o vinho, junte a maçã e o açúcar restante. Deixe cozinhar um pouco e sirva bem quente

Receita: Vinícola Salton

Drink Red Wine Punch

Ingredientes

- frutas picadas (a escolher)
- 100 ml de Curaçau Azul
- 750 ml de vinho tinto
- 200 ml de Salton LUNAE BRANCO

Modo de preparo

Acrescente todos os ingredientes em uma jarra, misture-os e sirva em copos ou canecas”, conclui.

Receita: Vinícola Salton