



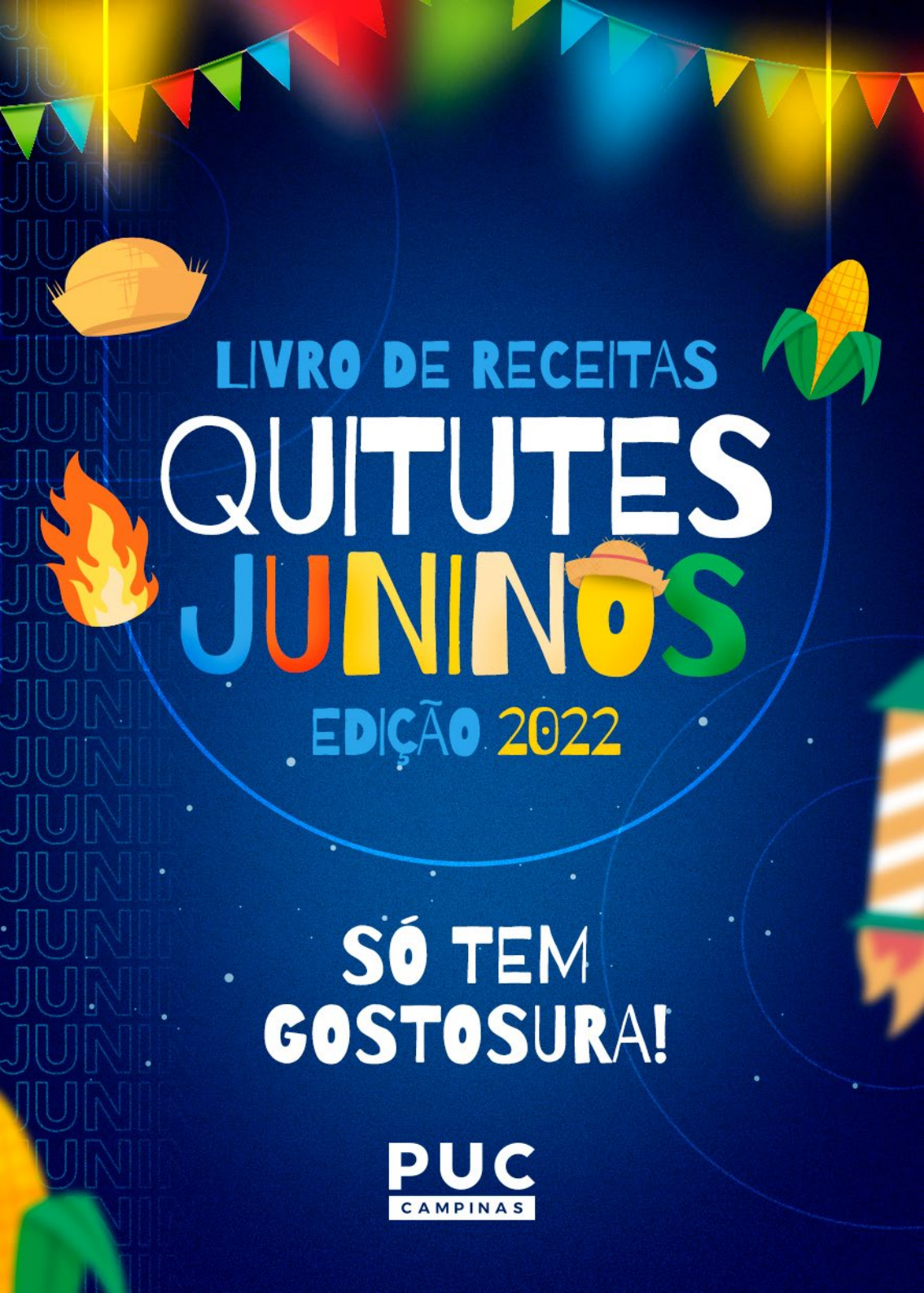
LIVRO DE RECEITAS

QUITUTES JUNINOS

EDIÇÃO 2022

SÓ TEM
GOSTOSURA!

PUC
CAMPINAS



Travessa de Bombom com Paçoca

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de manteiga
- 8 paçoquinhas
- 200 g de chocolate em barra

Modo de Preparo:

- Primeiramente, misture o leite condensado, o creme de leite e a manteiga em uma panela em fogo baixo até chegar no ponto do creme branco.
- Após, já com o fogo desligado, triture 5 paçoquinhas e jogue os farelos dentro do creme, misturando tudo, e passe para uma travessa.
- Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e derrame em cima do creme branco.
- Finalize a sobremesa decorando com o restante das paçocas.

Enviada por: *Maiara Gabriele da Silva*

Arroz Doce Cremoso

Ingredientes:

- 1 xícara e ½ de arroz
- 2 xícaras e ½ de água
- 5 xícaras de leite
- 2 colheres de baunilha
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- Açúcar a gosto
- Canela em pó ou em lascas

Modo de Preparo:

- Coloque a água, o arroz e a canela e deixe ferver até secar a água.
- Coloque o leite, a baunilha, o açúcar e o leite condensado na panela, mexendo sempre.
- Deixe ferver por 15 minutos e coloque o creme de leite.
- Ferva por mais 5 minutos e pronto.
- Polvilhe com canela.
- Pode ser servido quente ou frio, conforme o gosto.

Enviada por: Fabiana Aparecida Bracchi Caetani

Pudim de Fubá

Ingredientes:

- 1 e ½ xícara de fubá
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 4 ovos
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher de manteiga
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de maisena
- Margarina e fubá para untar a forma
- Folhas de hortelã para decorar

Modo de Preparo:

- Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar um creme homogêneo.
- Unte e polvilhe com fubá uma forma de pudim.
- Despeje tudo e leve ao fogo médio preaquecido, em banho-maria por 45 minutos.
- Espete com palito para verificar se está pronto, decore com hortelã.

Enviada por: Tatiane Helena de Assis

Doce de Leite de Corte

Ingredientes:

- 3 xícaras de leite em pó
- 2 e ½ xícaras de açúcar
- Um pouco mais da metade de xícara de água

Modo de Preparo:

- Misture muito bem todos os ingrediente em uma panela.
- Em seguida, leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que fique com uma cor caramelizada.
- Desligue o fogo e despeje rapidamente em um refratário untado com óleo.
- Corte os pedaços com o doce ainda morno e sirva depois de esfriar por completo.

Enviada por: Monica Fortunato

Bolo de Cenoura Fácil

Ingredientes para o Bolo:

- 3 ovos
- 2 dedos de um copo de óleo
- 2 cenouras médias
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Ingredientes para a

Cobertura:

- 5 colheres de açúcar
- 5 colheres de Nescau (não pode ser Toddy)
- 2 colheres de margarina
- 2 colheres de sopa de água

Modo de Preparo:

Bolo: Unte a forma (assadeira) e reserve, descasque as cenouras e corte-as em rodelas. No liquidificador, junte os ovos, o óleo, as cenouras e vá acrescentando o açúcar aos poucos, até que fique uma massa homogênea, bata em velocidade alta certificando-se de que os resíduos do canto do liquidificador também se misturem. Acrescente aos poucos a farinha de trigo; por último, coloque o fermento em pó e bata brevemente. Na forma (assadeira) já untada, despeje a massa e leve para assar de 20 a 25 minutos numa temperatura de 180°C. Evite abrir o forno com menos de 20 minutos de cozimento, pois isso pode fazer com que o bolo murche e não cresça.

Cobertura: Numa panela junte 5 colheres de açúcar, 5 de Nescau, 2 colheres de margarina e 2 colheres de água. Misture até levantar fervura e ficar uma calda homogênea. Despeje sobre o bolo e ele estará pronto!

Enviada por: Luciana Ferreira Lima

Pipoca Gourmet

Ingredientes:

- ½ xícara (chá) de milho de pipoca
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- ¼ xícara (chá) de óleo
- 2 barras de chocolate
- 1 xícara (chá) de leite em pó

Modo de Preparo:

- Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e reserve.
- Em uma panela, coloque o milho de pipoca, o açúcar, a água e o óleo. Mexa tudo até dissolver bem o açúcar. Ligue o fogo baixo e mexa até estourar a primeira pipoca. Em seguida, coloque a tampa e espere até estourar tudo.
- Coloque a pipoca em uma tigela, adicione o chocolate derretido e misture. Adicione o leite em pó e mexa bem até todas as pipocas ficarem cobertas. Agora é só se deliciar!

Enviada por: Suzana Ferreira da Silva Biasi

Bolo Toalha Felpuda

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 e ½ xícaras de açúcar
- 100 g de manteiga em ponto de pomada
- 400 ml de leite de coco
- 1 xícara de leite integral
- 1 e ½ xícaras de farinha
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- ¾ de xícara de coco ralado

Modo de Preparo:

Separar as gemas das claras e reservar as claras. Em uma tigela, adicionar o açúcar, a manteiga, as gemas e bater até ficar com uma textura bem fofa e clara. Adicionar 200 ml de leite de coco e misturar, adicionar a farinha e também misturar. Mexer com uma espátula e bater por mais 30 segundos. Adicionar ½ xícara de leite integral e seguir batendo. Em outra tigela, bater as claras em neve e adicioná-las à mistura inicial, mexendo delicadamente para incorporar, sem bater mais. Por último, adicionar o fermento e misturar bem. Colocar em uma forma untada com manteiga enfarinhada e levar ao forno preaquecido a 180 graus por 30 minutos. Enquanto o bolo assa, preparar a cobertura, misturando 1 lata de leite condensado com ½ xícara de leite e 200 ml de leite de coco. Quando o bolo estiver pronto, fazer diversos furos com um garfo e despejar a cobertura com o bolo ainda quente, para absorver bem. Cobrir com coco ralado para decorar.

Enviada por: Lucas Guilherme Kutesk

Bolinho de Milho com Queijo

Ingredientes:

- 1 ovo
- 3 espigas de milho (pode usar também 2 latas)
- 2 colheres (sopa) de fubá
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de queijo ralado
- 7 pedaços de queijo
- Cheiro verde e sal a gosto

Modo de Preparo:

- Bata o milho no processador ou liquidificador; depois, transfira o líquido para outra vasilha e adicione os demais ingredientes.
- Misture tudo até ficar consistente.
- Após, faça bolinhos e recheie com os pedaços de queijo.
- Frite em óleo quente ou faça na *Airfryer* até ficarem dourados.

Enviada por: Camila Helena Fernandes Lopes

Cocada de Forno

Ingredientes:

- 2 ovos
- 200 gramas de coco fresco ralado
- 1 lata (395 gramas) de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- ½ colher de sobremesa de amido de milho
- 1 vidro (200 ml) de leite de coco
- ¼ de xícara de leite

Modo de Preparo:

- Em uma panela, misture o coco ralado, o leite condensado e o leite de coco até incorporar bem.
- Dissolva a manteiga e o amido de milho no leite e acrescente.
- Unte a forma e coloque a mistura.
- Leve ao forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos ou até dourar a superfície.
- Sirva quentinha ou acompanhada de uma bola de sorvete de creme.

Enviada por: Sonia Aparecida Jachetto

Espetinhos de Cupim com Queijo Coalho

Ingredientes:

- 1 pedaço de cupim
- 1 pacote de queijo coalho
- Palitos de espetinho para churrasco
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

- Retire o queijo coalho do palito; em seguida, corte o cupim (ainda cru) em tiras bem fininhas (tipo *carpaccio*) e enrole sobre o queijo coalho.
- Depois de enrolar as fatias no queijo, corte em cubos e coloque nos espetinhos, temperando com sal e pimenta do reino a gosto.
- Leve para assar na churrasqueira até dourar a carne.
- Sirva em seguida.

Obs.: Pode servir também acompanhado com mel ou geleia de pimenta.

Enviada por: Tania Nataly Puglia

Pé de Moça

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e sem pele
- 1 lata de leite condensado
- Açúcar de confeitaria (opcional)

Modo de Preparo:

- Coloque na panela 1 xícara (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga e deixe derreter até começar a virar caramelo.
- Junte 1 xícara (chá) de amendoim torrado sem pele e misture bem, até que ele fique envolvido pelo caramelo.
- Adicione 1 lata de leite condensado e cozinhe misturando sempre em fogo baixo até ficar em ponto de brigadeiro.
- Coloque em uma forma untada e forrada com papel manteiga e leve para gelar, corte com uma faca untada, passe em açúcar de confeitaria e retire o excesso.

Dicas da vó Olga:

Amendoim: Compre amendoim torrado, sem pele e partido ao meio.

Caramelo: Não precisa deixar virar um caramelo 100% líquido, ele precisa ficar levemente cremoso, mas ainda pode ter pedacinhos de açúcar, pois eles vão se desfazer ao cozinhar com o leite condensado.

Leite condensado: Quando colocar, você vai notar que vai empedrar, mas não se preocupe e continue misturando... misturando... que vai dar tudo certo.

Açúcar de confeitaria: Ela é opcional, mas é bacana passar para que não fique grudando, mas pode passar também no chocolate em pó.

Corte: Corte com a faca bem untada com óleo para evitar que grude.

Conservação: Coloque em um pote ou saquinho fechado; pode colocar na geladeira ou em temperatura ambiente; consuma no máximo em 15 dias.

Bolo de Pamonha

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 lata de milho verde em conserva, sem a água (200 gramas)
- 1 medida da lata de açúcar (250 gramas)
- 1 medida da lata de leite (290 ml)
- ½ latinha de óleo (145 ml)
- 1 medida da lata de fubá peneirado (185 gramas)
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó (14 gramas)

Modo de Preparo:

- Bater tudo no liquidificador.
- Colocar para assar em forno pré-aquecido em 180 graus, por 50 minutos.

Enviada por: Mariana Munhoz Silva Cleto

Pastel Doce de Maçã

Ingredientes:

- Massa para pastel
- Leite condensado
- 2 maçãs picadas
- 1 colher de chá de canela em pó
- ½ xícara de chá de açúcar refinado
- ½ xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de amido de milho
- Suco de meio limão
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela para polvilhar

Modo de Preparo:

- Coloque a maçã picada, a água, o açúcar, a canela em pó e o suco de limão em uma panela e cozinhe por 10 minutos, em seguida adicione o amido de milho diluído e cozinhe mais um pouco até começar a encorpar. Desligue o fogo e deixe esfriar.
- Abra a massa de pastel, coloque o recheio de maçã, despeje um pouco de leite condensado, feche a massa de pastel e frite em óleo quente.
- Em seguida, polvilhar os pastéis com açúcar e canela e servir.

Enviada por: Tania Nataly Puglia

Doguinho Gourmet

Ingredientes:

- 20 pães francêss mini
- 10 salsichas
- 1 kg de tomate
- 3 dentes de alho
- 1 cebola
- 2 kg de batata
- 1 creme de Leite
- 1 requeijão cremoso
- Azeite
- Catchup
- Maionese
- Mostarda
- Sal a gosto
- Orégano a gosto
- Queijo parmesão ralado a gosto

Modo de Preparo:

Molho: Untar a forma com azeite e levar ao forno a 180 graus. Deixar assando até os tomates murcharem um pouco. Retirar, deixe esfriar até ficar morno. Leve ao liquidificador todos os ingredientes, batendo até que fique com consistência de molho. Transfira para uma panela regada com azeite, tempere com sal e orégano a gosto. Adicione as salsichas cortadas ao meio e cozinhe até que fiquem macias.

Purê: Cozinhar as batatas até ficaram macias. Amassar e levar à batedeira, acrescentando sal a gosto, o creme de leite e o requeijão. Bater até ficar cremoso.

Prontinho, agora é só montar seu doguinho como preferir.

Sugestão de montagem: Passar a maionese no pão e colocar um pouco de purê. Depois, acrescentar a salsicha, cobrir com catchup e mostarda a gosto, e mais purê para fechar. Finalize com maionese por cima e o queijo ralado! 😊

Enviada por: Geisicler Rodrigues

Canjica com Paçoca

Ingredientes:

- 500 gramas de canjica branca
- Água suficiente para cozinhar a canjica
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 8 rolhas de paçoca

Modo de Preparo:

- Coloque 500 gramas de canjica branca em um recipiente e cubra com água. Deixe de molho por 6 horas.
- Depois, escorra a canjica e coloque na panela de pressão.
- Cubra com água e deixe cozinhar por 30 minutos em fogo baixo.
- Reserve.
- Em uma panela, adicione 1 litro de leite, 1 lata de leite condensado e 2 colheres de sopa de açúcar. Deixe ferver.
- Em seguida, adicione a canjica cozida e o creme de leite e fervente por 20 minutos, mexendo sempre para não grudar. Após desligar, esfarelar as paçocas no creme, misturar delicadamente e servir.

Enviada por: *Andrea Vieira de Souza*

Cuscuz

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de flocão de milho
- Sal a gosto
- Coentro ou salsinha a gosto
- Queijo muçarela ou meia cura
- Calabresa
- Cebola (opcional)

Modo de Preparo:

- Umedecer o flocão de milho com água sem encharcar, adicionar o sal, o cheiro-verde e misturar.
- Em uma frigideira, fritar a calabresa com cebola.
- Untar uma xícara grande com manteiga e intercalar o flocão, calabresa e queijo até completar o recipiente.
- Virar a xícara em um prato e colocar no micro-ondas por 2 minutos e 30 segundos.
- Após esse tempo, desinforme.

Enviada por: Camila Helena Fernandes Lopes

Vinho Quente

Ingredientes:

- 20 gramas de canela em pau
- 6 cravos-da-índia
- 2 garrafas de vinho tinto
- 1 xícara de açúcar
- 500 ml de suco de laranja
- 4 maçãs picadas
- casca de 1 limão
- casca de 1 laranja
- casca de 2 maçãs

Modo de Preparo:

- Coloque o açúcar, a canela e o cravo em pó em uma panela e deixe caramelizar; em seguida, adicione o suco de laranja, o vinho tinto e as cascas da maçã, laranja e limão.
- Deixe ferver por 15 minutos, retire as cascas de dentro da panela, adicione 4 maçãs sem casca picadas em cubos e deixe ferver por mais 10 minutos.
- Sirva em seguida.

Enviada por: Tânia Nataly Puglia

Bolo Curau de Milho

Ingredientes:

- 4 ovos inteiro
- 1 lata de milho verde (escorrido)
- ½ lata de leite condensado (quem preferir mais doce pode aumentar a quantidade, máximo 1 lata)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

Modo de Preparo:

- Bater no liquidificador 4 ovos e uma lata de milho.
- Acrescentar meia lata de leite condensado e bater novamente.
- Acrescentar 1 colher de sopa de margarina e bater. Por último, coloque uma colher de sopa de fermento e bata mais uma vez.
- Despeje em uma forma (pequena) untada com margarina e polvilhada com açúcar.
- Forno médio, previamente aquecido, por aproximadamente 30 minutos (até dourar).

Enviada por: Gabriel de Oliveira Trevisan

Paçoca Rápida

Ingredientes:

- 1 pote de *Amendocrem*
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de bolacha maisena triturada
- 200 gramas de amendoim torrado e sem casca

Modo de Preparo:

- Misture todos os ingredientes.
- Despeje tudo em um refratário untado com manteiga.
- Leve à geladeira para endurecer por aproximadamente 3 horas.
- Corte em quadradinhos de sua preferência.

Enviada por: Renata Raphael

Bolo de Fubá Cozido com Milho e Queijo Fresco

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de fubá
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 100 g de queijo branco ralado
- 1 lata de milho sem água

Modo de Preparo:

- Em uma panela, coloque o leite, o açúcar, o fubá, o sal, o óleo e leve ao fogo médio.
- Misture sem parar até começar a se desprender do fundo da panela.
- Em seguida, transfira essa massa para uma tigela e aguarde.
- Enquanto isso, separe as claras das gemas e bata as claras na batedeira até que fiquem em ponto de pico.
- Bata as gemas e o milho no liquidificador.
- Depois que a massa tiver esfriado, adicione as gemas batidas com o milho.
- Misture bem e adicione o queijo branco ralado.
- Em seguida, vá adicionando as claras aos poucos e mexa delicadamente, com a ajuda de um batedor de arame.
- Por último, adicione o fermento em pó e misture delicadamente.
- despeje essa massa em uma forma untada com margarina e polvilhada com fubá.
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 45 minutos ou até dourar.

Enviada por: Janaina Santos de Souza

Bolo de Fubá com Goiabada

Ingredientes:

- 2 xícaras de fubá
- 2 xícaras de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de óleo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 goiabada

Modo de Preparo:

- Bata os ovos, o açúcar, o leite e o óleo no liquidificador, despeje tudo em uma vasilha com o trigo e o fubá peneirados e mexa até a mistura ficar homogênea.
- Acrescente o fermento e bata mais um pouco.
- Jogue a massa na forma untada, de preferência uma forma redonda.
- Pique a metade da goiabada em cubos médios e jogue na massa, deixando assar o bolo até dourar.
- A outra metade derreta em panela comum com dois dedos de água e jogue por cima do bolo após ele esfriar.

Fica uma delícia! 😊

Enviada por: Ana Paula Veloso Correa

Buraco Quente de Cupim com Catupiry

Ingredientes:

- 1 peça de cupim
- 1 rolo de papel celofane
- 1 copo americano de cerveja preta
- Barbante
- Sal, alho e pimenta do reino a gosto
- Pães francês
- 1 bisnaga de catupiry
- Queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

- Pegar a peça de cupim e temperar com sal, pimenta do reino e alho a gosto; em seguida, levar o cupim na churrasqueira para selar todos os lados. Após selar a peça, enrolar no papel celofane (7 voltas para ficar bem embalado), enrolar uma ponta como se fosse um bombom e amarrar com barbante bem apertado; em seguida, despejar a cerveja preta, enrolar a outra ponta e amarrar com o barbante.

Levar para assar na churrasqueira em fogo brando por aproximadamente 3 horas.

Depois de assado, tirar da embalagem e desfiar o cupim.

Cortar os pães ao meio, tirar o miolo, colocar o cupim desfiado, rechear com o catupiry, cobrir com parmesão e levar no forno para gratinar.

Obs.: Servir acompanhado com o molho de sua preferência.

Enviada por: Tania Nataly Puglia

Paçoca Recheada com Leite em Pó

Ingredientes:

- 500 g de amendoim torrado e sem pele
- 1 pacote de biscoito maisena triturado (200 g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de água
- Margarina para untar
- 3 xícaras (chá) de leite em pó
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga com sal
- ½ xícara (chá) de leite

Modo de Preparo:

Em uma vasilha, misture o amendoim, o biscoito, o açúcar e o sal. Acrescente a manteiga e misture até ficar homogêneo. Despeje o leite condensado dissolvido na água, em fio, mexendo até obter uma massa homogênea. Unte uma forma de 22x30cm e coloque metade da massa, alisando com as mãos. Em uma vasilha, misture o leite em pó, o açúcar e a manteiga, despeje o leite aos poucos, mexendo até homogeneizar. Espalhe na forma alisando com uma espátula. Cubra com o restante da paçoca, alisando. Leve à geladeira por 30 minutos.

Enviada por: Adriana Carvalho

Paçoquinha de Chocolate

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de amendoim descascado e torrado
- 1 xícara de chá de bolacha de maisena
- 1 colher de chá de chocolate em pó 50% cacau
- Meia lata de leite condensado
- Papel manteiga

Modo de Preparo:

- Forre o interior de uma forma retangular pequena com papel manteiga e reserve.
- No processador de alimentos, adicione o amendoim, o chocolate em pó, a bolacha de maisena e bata até formar uma farofa.
- Vire a farofa em uma tigela e comece adicionar aos poucos o leite condensado. Vá misturando e sentindo a massa, pois ela precisa ficar bem úmida. Se achar necessário, coloque um pouco mais de leite condensado.
- Deposite a massa na assadeira forrada e espalhe bem. Deixe descansar (para secar) por aproximadamente 2 horas.
- Retire a massa da assadeira e com uma faca afiada corte em retângulos do tamanho que desejar e sirva em seguida.

Enviada por: Tania Nataly Puglia

Bolinho Caipira Simples

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 1 kg de carne moída
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 4 dentes de alho picados
- 1 pimenta-de-cheiro picada
- ½ cenoura ralada
- ½ cebola picada
- 1 tomate picado
- 500 g de farinha de milho
- 1 L de caldo de carne quente
- 50 ml de óleo de soja
- 1 xícara de chá de fubá
- 600 ml de óleo

Modo de Preparo:

Leve a panela ao fogo, adicione o óleo, espere esquentar e sele a carne moída por cerca de 3 minutos. Acrescente o sal, o alho, a pimenta, a cenoura, o tomate e misture. Coloque a farinha de milho e o caldo de carne em uma tigela, e misture até formar uma massa, na sequência, junto os 50 ml de óleo, mexa, tampe com plástico filme e espere esfriar. Pegue pequenas porções da massa, abra e coloque 1 colher de sobremesa do recheio, feche e aperte com cuidado, modelando um bolinho. Faça isso até a massa e o recheio acabarem. Passe os bolinhos no fubá e frite-os por imersão em óleo quente até dourar. Se desejar, pode acrescentar cubinho de queijo muçarela ao recheio para deixar seu bolinho caipira ainda mais gostoso. Prepare seus molhos preferidos e aproveite.

Enviada por: Leandro Albino Ribeiro Gimenez

Farofa de Banana

Ingredientes:

- ½ cebola
- Azeite
- 2 bananas
- 2 xíc. de farinha de mandioca
- Sal e cheiro-verde a gosto

Modo de Preparo:

- Em uma frigideira, colocar azeite e as cebolas fatiadas, deixar em fogo baixo até ficarem douradas.
- Colocar as bananas picadas e não mexer até ficarem levemente assada.
- Acrescentar a farinha, sal e cheiro-verde.
- Misturar até ficar crocante.
- Desligue o fogo e sirva.

Enviada por: Camila Helena Fernandes Lopes

Caldinho de Feijão

Ingredientes:

- ½ quilo de feijão
- Tempero a gosto
- Pimentinhas de dedo de moça picadas no azeite
- Salsinha/cebolinha fresca e picada
- Pipoca
- Bacon frito
- Calabresa picadinha acebolada
- Alho frito

Modo de Preparo:

- Cozinhe o feijão.
- Tempere a gosto com alho, pimenta do reino, cebola, salsinha e sal.
- Bata o feijão temperado no liquidificador para fazer o caldo.
- Sirva o caldo quente em copinhos de isopor.
- Coloque ao lado da tigela de feijão as cumbrucas para que os convidados incrementem o caldo de acordo com a preferência.

Enviada por: Renata Raphael

Pé de Moleque

Ingredientes:

- 1 xícara de amendoim torrado e triturado grosseiramente
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado de boa qualidade

Modo de Preparo:

- Na panela (de fundo grosso, de preferência) coloque o açúcar e o amendoim e vá mexendo até formar um caramelo escuro.
- Acrescente o leite condensado aos poucos e continue mexendo até soltar do fundo da panela por completo.
- Despejar na forma untada e deixar uns 5 minutos.
- Cortar do formato desejado.

Enviada por: Luciana Cardoso do Nascimento

Bolo de Milho

Ingredientes:

- 2 espigas grandes de milho ou 3 pequenas com a palha
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de farinha de milho (a que vem na cesta)
- 1 colher de fermento em pó

Modo de Preparo:

- Higienize as palhas e reserve as mais finas colocando para ferver em uma panela com água até ficarem macias.
- Deixe esfriar e coloque na forma de pudim untada com óleo ou margarina cobrindo toda a forma (com a parte mais pontuda da palha voltada para cima) e reserve.
- Retire os grãos da espiga e coloque no liquidificador junto com o óleo, o açúcar, os ovos, o sal e a farinha de milho.
- Bata e adicione o fermento; pegue a forma untada com as palhas e leve para assar até que o palito saia limpo.
- Está pronto o bolo-pamonha. Agora é só comer!

Enviada por: Luciana Cardoso do Nascimento

Bolo de Milho Cremoso (liquidificador)

Ingredientes:

- 1 espiga ou lata de milho-verde
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara e meia de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de fubá de milho
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

- Limpe a espiga de milho-verde e corte os grãos com uma faca afiada. Se não tiver espiga, use 1 lata de milho-verde.
- No liquidificador, coloque os grãos de milho-verde, 3 ovos, 2 colheres de sopa de manteiga, 1 e meia xícara de chá de açúcar, 3 xícaras de chá de leite, 1 xícara de chá de fubá de milho e 6 colheres de sopa de farinha de trigo.
- Bata até ficar homogêneo.
- Em seguida, adicione 1 colher de sopa de fermento em pó, 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado e bata novamente.
- Transfira a mistura para uma forma untada e enfarinhada.
- Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 1 hora.

Enviada por: Karine Santiago Oliveira

Bolo de Fubá Clássico

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de fubá mimoso
- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de coco seco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e fubá para untar e polvilhar

Modo de Preparo:

- Numa tigela, quebre um ovo de cada vez e transfira para o liquidificador. Junte o leite, o açúcar, o queijo parmesão, a manteiga, o fubá e a farinha de trigo. Bata até ficar liso, por cerca de 2 min — a consistência é bem líquida mesmo.

- Transfira a mistura líquida para uma tigela grande. Acrescente o coco seco, o fermento e misture para incorporar. Coloque a massa na assadeira e leve ao forno (180°C) para assar por cerca de 40 min ou até a superfície dourar. Por ser um bolo cremoso, ele deve sair do forno com o centro ainda mole – se fizer o teste do palito, ele deve sair levemente úmido!

- Retire o bolo do forno e deixe esfriar. Depois, leve para a geladeira por cerca de 2 horas – o bolo cremoso fica ainda mais gostoso gelado.

Enviada por: Professor Rogério Bazi

Maçã do Amor Salgada

Ingredientes:

- Carne moída
- Queijo coalho
- Bacon fatiado
- Geleia de pimenta
- Sal, pimenta e temperos a gosto
- Espetinhos para churrasco
- Quantidade dos ingredientes de acordo com a sua preferência

Modo de Preparo:

Tempere a carne moída e misture bem. Pegue um punhado da carne, abra na palma da mão e coloque um quadradinho de queijo coalho no interior, feche e molde em formato de “bolinha”. Enrole as fatias de bacon ao redor da bolinha e coloque um espeto de churrasco na “base”. Passe a geleia de pimenta por cima do bacon e leve para assar na churrasqueira em brasa, até dourar. Depois de pronta pode ser servida com mais geleia de pimenta.

Enviada por: Tânia Nataly Puglia

Farofa de Pinhão com Maracujá

Ingredientes:

- Pinhão
- Bacon em cubos
- Maracujá
- Rum
- Alho
- Cebola roxa
- Sal e temperos a gosto
- Quantidade dos ingredientes de acordo com a sua preferência

Modo de Preparo:

- Cozinhe o pinhão na panela de pressão e, depois de frio, triture no processador. Nessa etapa, é preciso ter cuidado para que o pinhão não vire uma “pasta”, pois ele deve ficar em pedacinhos bem pequenos.
- Aqueça outra panela e frite o bacon em cubos. Reserve em um recipiente.
- Na mesma panela, doure o alho e a cebola e, depois, acrescente o maracujá. Deixe a mistura reduzir e coloque o rum.
- Acrescente novamente o pinhão e o bacon e, por último, tempere com sal. Está pronto!

Enviada por: Tânia Nataly Puglia

Canjica Deliciosa

Ingredientes:

- 1 pacote de canjica pré-cozida (500g)
- 1 litro de leite
- 3 colheres de maisena
- 1 lata de leite condensado
- 1 leite de coco

Modo de Preparo:

- Misturar todos os ingredientes em fogo médio até ferver e engrossar.
- Se você gostar, pode adicionar canela ou paçoca para colocar por cima!

Enviada por: Regiane de Caires Mendes

Chá de Amendoim

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- ½ lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de amendoins torrados

Modo de Preparo:

- Bata o amendoim com a água no liquidificador na função pulsar, até que os amendoins estejam bem triturados.
- Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado e a mistura do liquidificador. Leve ao fogo até engrossar.
- Caso queira mais doce, acrescente mais leite condensado!

Enviada por: Luciano Freitas Silva

Caldo Verde com Calabresa

Ingredientes:

- 1 pacote de ervilha seca (500g)
- 2 gomos de calabresa
- Alho, cebola, orégano, sal e azeite a gosto

Modo de Preparo:

- Deixe as ervilhas secas de molho na água por, no mínimo, 2 horas. Enxágue e reserve.
- Aqueça na panela de pressão o azeite e refogue o alho, a cebola e o orégano. Pique em cubinhos a calabresa e acrescente para fritar. Adicione na panela 1 litro de água filtrada e as ervilhas já lavadas. Acrescente sal a gosto.
- Após a panela pegar pressão, abaixe o fogo e deixe por 20 minutos. Abra a panela e confira o cozimento. O ponto ideal é quando as ervilhas derretem formando um caldo espesso. Adicione mais água (já quente) para deixar no ponto desejado, mais ralo ou mais concentrado.

Enviada por: Geisicler Rodrigues

Bolinho Caipira

Ingredientes:

- ½ kg de farinha de milho amarela
- 1 litro e meio de água
- 2 cubinhos de caldo de carne
- 4 colheres (sopa) de farinha de mandioca
- ½ kg de carne moída
- Cebola picada
- Alho amassado
- Salsinha e cebolinha picadas
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

- Misture todos os ingredientes e utilize a carne bem temperada “crua”, pois se refogar antes o bolinho pode ficar seco.
- Em uma vasilha, junte as farinhas e vá misturando-as e desmanchando todos os grumos. Adicione o óleo e reserve. Ferva a água com os cubinhos de caldo de carne, derrame sobre a farinha aos poucos e misture bem, mexendo sempre até que a massa fique homogênea. Separe uma pequena porção da massa e achate-a na palma da mão, coloque dentro um pouco do recheio (carne temperada crua) e feche com a própria massa dando o formato de um quibe. Feito todos os bolinhos, frite-os em óleo quente. Escorra-os em papel absorvente e sirva-os quentes!

Enviada por: Artur Arruda

Quentão sem Álcool

Ingredientes:

- ½ xícara de gengibre cortado em rodelas e amassado
- 2 xícaras de açúcar para caramelo
- 1 litro a 1,5 de água
- Açúcar para adoçar no final
- Canela em pau e cravos a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela funda, caramelize o açúcar até que fique dourado e todos os cristais se desfaçam (cuidado para não queimar o caramelo). Em seguida, adicione 1 litro de água devagar e aguarde o caramelo se desfazer completamente, sempre mexendo. Adicione o gengibre aos poucos, já amassado para dar mais sabor. Deixe o gengibre ferver em fogo médio por aproximadamente 20 minutos, sempre corrigindo a quantidade de água para não evaporar todo o quentão. O gengibre vai cozinhar e o cheiro vai se espalhar, então é hora de colocar a canela e os cravos! Aguarde mais alguns minutos até que as especiarias também perfumem o ambiente. Sempre em fogo médio. Adicione açúcar refinado a gosto, desligue o fogo e sirva bem quente!

Enviada por: Janaíne Viana

Paçoca Caseira

Ingredientes:

- 500g de amendoim sem sal (pode utilizar amendoim já triturado para facilitar)
- 2 pacotinhos de bolacha maisena ou bolacha de leite
- 1 lata de leite condensado
- Uma pitada de sal

Modo de Preparo:

Triturar as bolachas no liquidificador até formar uma espécie de farofa, colocar o amendoim em um tigela, juntar a bolacha e acrescentar a lata de leite condensado. Misture tudo, mexa bastante até dar o ponto de desgrudar da tigela (fica parecendo uma massa). Pegar uma forma ou um “marinex” retangular, esticar a massa e colocar na geladeira por, ao menos, 1 hora, para dar o ponto de corte (a geladeira é somente para a paçoca ficar mais durinha; caso não queira ela tão firme, pode servir imediatamente).

Enviada por: Michelle Lunardi

Pavê de Amendoim

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 200g de manteiga
- 2 unidades de gema de ovo
- 100g de creme de leite (1/2 caixa)
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de amendoim torrado e moído
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 400g de biscoito maisena
- ½ xícara (chá) de leite

Modo de Preparo:

- Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme claro. Junte as gemas e, sempre batendo, adicione o creme de leite e o leite condensado aos poucos. Adicione, então, o amendoim (reserve 2 colheres (sopa) para decorar) e a essência. Misture bem, retire e reserve.
- Banhe os biscoitos no leite, com cuidado, para não amolecerem demais.
- Em um refratário, alterne camadas do biscoito e de creme, mas termine com o creme. Por cima, polvilhe o amendoim reservado. Leve à geladeira por 2 horas e sirva.

Enviada por: Fabíola Coppede

Bolo de Cenoura

Ingredientes:

- ½ xícara (chá) de óleo
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite

Modo de Preparo:

Bolo: Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos.

- Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e depois misture novamente. Acrescente o fermento e mexa lentamente com uma colher.

- Asse em um forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos.

Cobertura: Despeje em uma tigela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite, depois misture. Leve a mistura ao fogo e continue mexendo até obter uma consistência cremosa, depois despeje a calda por cima do bolo.

Enviada por: *Andrea Fiorello*

Bolo 5 Copos

Ingredientes:

- 1 copo 200ml de farinha de trigo
- 1 copo 200ml de fubá mimoso
- 1 copo 200ml de açúcar refinado
- 1 copo 200ml de óleo vegetal
- 1 copo 200ml de leite integral morno
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo:

- Coloque no liquidificador os ovos, a farinha, o fubá, o açúcar e o óleo. Por último, acrescente o leite morno e o fermento em pó. Bata tudo até obter uma massa homogênea.
- Unte uma forma redonda (com furo no meio) e adicione a massa. Leve ao forno preaquecido até ficar dourado.
- Se preferir, corte pedaços de goiabada cascão, unte-os em farinha e agregue à massa antes de ser levada ao forno.

Enviada por: Katia Grillo Coelho

Pé de Moleque Cremoso

Ingredientes:

- 200g de açúcar cristal
- 90ml de água
- 50g de manteiga
- ½ caixa de creme de leite
- 30g de mel
- 200g de amendoim torrado sem pele
- 300g de leite condensado
- Açúcar cristal ou refinado (para finalizar)

Modo de Preparo:

- Em uma panela, com fogo desligado, coloque o açúcar cristal e a água. Mexa bem até deixar o açúcar bem dissolvido. Ligue em fogo médio, espere ferver e não mexa até ficar com cor dourada. Desligue o fogo e acrescente a manteiga, o creme de leite e o mel. Misture bem e volte ao fogo. Mexa bem. Adicione o amendoim torrado e sem pele e o leite condensado. Em fogo médio, mexa sempre até o doce descolar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).

- Transfira o pé de moça para uma forma untada com manteiga e espere esfriar. Corte em quadradinhos. Finalize com açúcar cristal ou refinado.

Enviada por: *Luciana de Toledo Lopes*

Bolo de Fubá

Ingredientes:

- 2 xícaras de fubá
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara (menos um dedo) de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo:

- Desmanche o fubá e o açúcar e, depois, coloque o óleo.
- Após misturados, coloque o leite e mexa bem. Leve ao fogo até ficar um mingau mole. Esperar esfriar e coloque as gemas. Mexa e acrescente o fermento.
- Se a massa ficar dura, coloque mais leite.
- Misture as claras em neve e coloque para assar.

Enviada por: Professora Rosa Gontijo

Pé de Moleque Cremoso

Ingredientes:

- 1 xícara de amendoins torrados
- 2 xícaras de água
- 1 litro de leite comum
- 1 lata de leite condensado
- Canela em pau e cravo-da-índia a gosto

Modo de Preparo:

- Liquidifique o amendoim com a água. Em uma panela, leve a mistura ao fogo e adicione o leite comum e o condensado.
- Misture tudo muito bem e junte as especiarias. Deixe ferver por, no mínimo, 5 minutos (quanto mais apurar, melhor ficará). Não pare de mexer para evitar que grude no fundo da panela!

Enviada por: Cesar Augusto Cardoso

Creme de Amendoim

Ingredientes:

- 800 ml de leite, ½ lata de leite condensado
- 1 colher de café de canela em pó
- 100g de creme de leite (opcional)
- 1 xícara de amendoim torrado sem sal e sem casca (pode substituir por 5 ou 6 paçocas de rolha)
- ½ xícara de açúcar
- 1 canela em pau (opcional)
- 2 cravos-da-índia (opcional)

Modo de Preparo:

- Bater no liquidificador o leite, o amendoim, o leite condensado, a canela em pó e o creme de leite. Reserve.
- Em uma panela, caramelizar ½ xícara de açúcar, 1 canela em pau e 2 cravos-da-índia. Deixe o açúcar caramelizar e misture o conteúdo do liquidificador, mexendo sempre.
- Ferva até engrossar, por aproximadamente 15 minutos.

Dicas e substituições: O açúcar caramelizado serve para dar cor ao creme, por isso é opcional. Se optar por paçoca em rolha, não tem necessidade de bater o conteúdo no liquidificador, é só desmanchar a paçoca no leite.

Enviada por: Lucimara Santana Soares

Doce de Mamão com Coco

Ingredientes:

- 3 unidades de mamão verde (qualquer variedade) – aproximadamente 3kg
- 1kg de açúcar
- 1 copo (250ml) de água
- 100g de coco ralado seco hidratado em 1 xícara de água
- Cravo-da-índia a gosto (opcional)

Modo de Preparo:

Coloque o coco ralado seco para hidratar. Descasque e corte o mamão em cubos. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexa até o açúcar dissolver. Deixe no fogo sem tampar a panela até que o mamão fique macio (30 min). Faça o teste do “puxa-puxa” para saber se o doce atingiu o ponto: consiste em pegar com a ponta da colher um pouquinho da calda, colocar em um pires e aguardar o esfriamento - que é muito rápido. Toque com o indicador na calda e junte ao dedo polegar, deve ficar com uma aparência de cola. Se atingir essa textura, o doce está pronto!

Enviada por: *Mirian Bezerra de Sousa*

Bolo de Maçã

Ingredientes:

- 4 maçãs
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo (não cheia)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo:

- Em um liquidificador, bater os ovos e, depois, acrescentar somente as cascas das maçãs. Deixe bater até que vire um farelo e, posteriormente, acrescente o açúcar e o óleo. Corte as maçãs já descascadas em pedaços não muito pequenos. Pingue algumas gotas de limão para não escurecer a fruta.
- Por cima dos pedaços, despeje o líquido batido e junte lentamente, sem bater, a farinha de trigo e o fermento.
- Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno (médio).
- Depois de assado, polvilhe por cima açúcar e canela, com o bolo ainda quente.

Enviada por: Elaine Christine Bonini

Queijadinha

Ingredientes:

Massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 100g de margarina ou manteiga
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas
- 250g de coco ralado
- 1 colher (sopa) margarina ou manteiga
- 1 xícara de açúcar

Modo de Preparo:

- Para a massa, junte todos os ingredientes, amasse bem e sove até ficar lisa e maleável. Deixe descansar.
- Para o recheio, leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sem parar até que engrosse um pouco. Deixe amornar.
- Abra a massa com um rolo e forre as forminhas, depois acrescente o recheio no centro de cada uma.
- Leve ao forno a 180° C por aproximadamente 20 minutos.

Enviada por: Regis Amara de Oliveira

Bolo Cremoso de Fubá com Queijo

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 400g de açúcar
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de queijo meia cura ralado
- 1 xícara (chá) de fubá
- 150g de margarina ou manteiga
- 1 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

- Em um liquidificador, bata o leite, os ovos, o açúcar, a margarina/manteiga, o fubá e a farinha de trigo.
- Depois acrescente o queijo e o fermento. Dê uma batida rápida.
- Despeje a massa em uma assadeira retangular média, untada só com óleo. Leve para assar em forno preaquecido, por aproximadamente 45 minutos. Sirva frio.

Enviada por: Regis Amara de Oliveira

Bolo Gelado de Tapioca

Ingredientes:

- 500g de tapioca granulada
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 litro de leite quente
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 pacotinhos de coco ralado
- 1 garrafinha de leite de coco
- 1 lata de leite condensado

Modo de Preparo:

- Misture a tapioca e o açúcar, acrescentando aos poucos o leite quente e a colher de manteiga. Quando começar a ficar cremoso, deixe descansar por 10 minutos, pois a tapioca vai crescer um pouco.
- Após esse tempo, acrescente 1 pacotinho de coco ralado e o leite de coco, sempre mexendo bem. Coloque a massa em uma forma de furo no meio e leve à geladeira por meia hora.
- Retire da geladeira, solte as laterais com ajuda de uma faca e desenforme. Decore com leite condensado e coco ralado. Agora é só servir e se deliciar!

Enviada por: Jerusa Neves dos Santos Lopes

Cachorro Quente de Salsichão na Brasa

Ingredientes:

- Salsichão (tipo alemão - não pode ser a branca)
- Pimentão vermelho
- Pimentão amarelo
- Cebola roxa
- Alho
- Azeite
- Molho de tomate
- Pão francês
- Parmesão ralado

Modo de Preparo:

- Asse os salsichões na churrasqueira. Depois de assados, separe apenas uma unidade e coloque em um processador, junto com o molho de tomate.
- Em uma panela, aqueça o azeite, acrescente a cebola roxa, o alho, os pimentões e deixe cozinhar. Em seguida, despeje o molho feito no processador e deixe apurar por alguns minutos.
- Por fim, acrescente os salsichões assados e se necessário acerte o sal.

Montagem:

- Corte os pães ao meio, passe um pouco de manteiga e leve para dourar na churrasqueira. Em seguida, coloque o salsichão, o molho e finalize com o parmesão.

Enviada por: Tânia Nataly Puglia

Bolo de Fubá de “uma medida”

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de fubá
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de óleo
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do fermento, que deve ser misturado depois delicadamente.
- Em seguida, despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja dourado.

Enviada por: Mônica Correia Cardoso Fortunato

Brigadeiro de Paçoca

Ingredientes:

- 4 unidades de paçoca
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- Amendoim triturado para polvilhar

Modo de Preparo:

- Amasse bem as paçocas com um garfo. Em uma panela, derreta em fogo médio a manteiga e adicione o leite condensado, o creme de leite e as paçocas.
- Misture bem enquanto cozinha. Quando chegar no ponto de brigadeiro, em que a mistura desgruda do fundo da panela, desligue o fogo.
- Passe o brigadeiro para um prato e espere esfriar um pouco. Modele os brigadeiros com a mão e passe no amendoim triturado. Sirva!

Enviada por: Cristina Correa Dias Lopes

Curau

Ingredientes:

- 4 espigas de milho-verde raladas
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de leite integral
- ½ colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- Canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo:

- Em um liquidificador, bata o milho com a água. Passe por uma peneira e reserve.
- Em uma panela, acrescente o milho reservado, o leite e a manteiga e cozinhe mexendo sempre, até obter um creme grosso.
- Acrescente o leite condensado e cozinhe por mais 5 minutos. Despeje em uma travessa e polvilhe a canela em pó. Sirva frio ou gelado.

Enviada por: Fernanda Helena Roberto Xastre

Bombocado de Fubá

Ingredientes:

- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 colheres (sopa) de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha para untar

Modo de Preparo:

- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 4 minutos ou até ficar homogêneo.
- Transfira para uma forma de 30 x 22 untada e leve ao forno preaquecido por 50 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo.
- Espere amornar, desenforme e sirva.

Enviada por: Professora Maria das Graças dos Santos Abreu

Mão de Vaca “Caldo de Mocotó”

Ingredientes:

- 1 “mão de vaca” (é a pata do bovino, da canela para baixo)
- 2 cebolas grandes
- 6 dentes de alho
- 1 pimentão vermelho sem semente picado
- 3 tomates sem semente picados
- 4 batatas grandes
- Cheiro-verde a gosto
- 250g de carne seca já dessalgada

Modo de Preparo:

- Frite a cebola em gordura (banha, azeite ou óleo). Junte o alho, quando dourar, coloque o pimentão, os tomates e a “mão de vaca”. Acrescente o máximo de água indicado no nível da panela e coloque na pressão por aproximadamente 2 horas. Observe se será necessário adicionar mais água durante o processo.
- Após esse tempo, deve estar soltando do osso. Junte a carne seca, a batata e veja a quantidade de caldo para cozinhar as batatas. Quando estiverem cozidas, acerte o sal e junte o cheiro-verde. Se quiser, acrescente pimenta.
- Deve ficar quase como uma sopa. Pode ser servido com arroz e/ou farinha de mandioca.

Enviada por: Ana Elisa Costa Montevectchio