





100 DOCINHOS PARA FESTAS

Sumário

1- Aquarela
2- Bala baiana
3- Bananinhas
4- Barrinhas crocantes
5- Beijinho
6- Beijo quente
7- Belenzinho
8- Bem casados
9- Bicho de pé
10-Bombocado
11-Bombocado de coco
12-Bomba de creme com cobertura de chocolate
13-Bomba de morango
14-Brigadeiro
15-Brigadeiro bem feitinho
16-Brigadeiro branco
17-Brigadeiro branco com iogurte
18-Brigadeiro de limão
19-Brigadeiro de milho verde
20-Brigadeiro de queijo
21-Brigadeiro diet e light
22-Brigadeiro prestígio
23-Cajuzinho
24-Camafeu de nozes
25-Canudinho de coco
26-Canudinho de creme
27-Canudinho de goiabada e vodka
28-Caramelados de coco com abacaxi
29-Cerejinha
30-Cestinhas de uva preta com figo
31-Chokito
32-Cocada
33-Cocada de leite condensado
34-Cocada de praia
35-Cocada rápida
36-Copinhos de chocolate com chantilly e morango
37-Coquinho queimado
38-Corujas
39-Dadinho Bicolor
40-Delícias de coco
41-Delícias de passas
42-Docinhos brancos de maçã
43-Docinho crocante
44-Docinho crocante de pêra
45-Docinho de abacaxi
46-Docinho de abacaxi e coco
47-Docinho de abacaxi glaçado
48-Docinho de abóbora caramelado
49-Docinho de batata doce
50-Docinho de café
51-Docinho de castanho do Pará
52-Docinho de cenoura
53-Docinho de chocolate
54-Docinho de chocolate com coco
55-Docinhos de coco
56-Docinho de figo ramy
57-Docinhos de leite
58-Docinho de leite em pó
59-Docinho de nozes
60-Docinho de pistache
61-Docinho de Santo Antônio
62-Docinho de uva
63-Docinho de uva verde
64-Docinho de pikachu
65-Docinho russo
66-Docinho de banana
67-Éclair light de laranja
68-Enformados de brigadeiro de morango ou kiwi
69-Fofuras de chocolate
70-Forminhas de chocolate
71-Frutas carameladas
72-Gominha
73-Maçã do amor
74-Macron (cocada alemã)
75-Maria mole
76-Marinheiro
77-Melindre
78-Mini fatia Florentina
79-Mini papo de anjo com caramelo
80-Mini casadinho com creme de laranja e limão
81-Misturinha
82-Morango ao chocolate
83-Moranguinho
84-Moranguinho fantasia
85-Olho de sogra
86-Olho de sogro
87-Paçoquinha
88-Pão de mel
89-Passa passa
90-Pé de moleque
91-Quadradinho de damasco com pistache
92-Quadradinho tropical
93-Queijadinha
94-Quindim
95-Quindim de nozes
96-Rapadurinhas de leite
97-Surpresas de uva
98-Suspiros
99-Suspiros recheados
100- Uvas vidradas

AQUARELA

Ingredientes

400 gramas de chocolate meio amargo picado
30 rodelas de biscoito bem fino
100 gramas de frutas glaçadas
3 colheres (sopa) de conhaque
200 gramas de chocolate branco picado
100 gramas de cerejas em calda picadas

Modo de preparo:

1- Divida o chocolate meio amargo em 3 partes iguais. Repique uma das partes. Reserve.
2- Leve ao banho-maria, as duas partes restantes, cuidando para que o vapor não as atinja. Mexa com uma espátula, até ficar liso e brilhante. Passe para um refratário. Despeje a parte repicada. Trabalhe a massa delicadamente para que o meio amargo atinja a temperatura certa, que você conhece colocando um pouquinho no lábio inferior. Estará no ponto ao transmitir sensação de frio. Cubra as rodelas de biscoito, envolvendo-as completamente com meio amargo. Deixe secar. Pique as frutas glaçadas. Misture-as. Acrescente o conhaque. Deixe curtir. Aqueça o creme de leite em banho-maria. Junte o chocolate branco. Deixe derreter bem. Misture as frutas curtidas no conhaque. Leve à geladeira.
3- Quando as rodelas cobertas de meio amargo estiverem bem secas, guarneça-as com o creme de chocolate branco. Decore com pedacinhos de cereja. Acondicione em forminhas de papel.

BALA BAIANA

Ingredientes

Massa:
- 450 gramas de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 5 gemas passadas pela peneira
- 300 gramas de coco fresco ralado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de leite condensado

Caramelo:
2 xícaras (chá) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de água
- 6 colheres (sopa) de vinagre branco

Modo de preparo:

Massa: Colocar o açúcar, a água e o leite em uma panela, misturar e levar ao fogo (não pode mexer na mistura enquanto estiver no fogo) até o ponto de fio, acrescentar o coco, misturar e retirar do fogo, acrescentar o restante dos ingredientes, voltar ao fogo até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar, fazer bolinhas e espetar um palito de dente em cada uma delas. Deixar secar por no mínimo 2 horas e caramelizar.
Caramelo: Colocar todos os ingredientes em uma panela, misturar e levar ao fogo (não pode mexer enquanto estiver no fogo) até ficar cor de caramelo claro, e utilizar. Passar as balas no caramelo, colocar em superfície untada com margarina e embalar na hora com celofane cortado.

BANANINHAS

Ingredientes

1 kg de açúcar
1 kg de banana pesada sem casca e amassadas
1 copo de caldo de laranja
Açúcar granulado para passar

Modo de preparo:

Bata no liqüidificador a banana com a laranja, mexendo ou pulsando, por pouco tempo, somente para amassar. Leve ao fogo com açúcar até dar o ponto. Coloque em uma assadeira untada com papel alumínio bem untado, forrar também as laterais. Espere esfriar, corte me barrinhas e passe em açúcar granulado.

BRIGADEIRO

Ingredientes:

1 lata de leite condensado, 3 colheres de chocolate em pó, 1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal
Chocolate granulado

Modo de preparo:

Coloque o leite condensado, o chocolate e a manteiga em uma panela. Leve ao fogo brando mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela. Espere esfriar, enrole os docinhos e passe no chocolate granulado
Coloque em forminhas de papel

Barrinhas crocantes

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
1/2 xícara (chá) de castanhas de caju picadas
1 lata de leite condensado
100 gramas de cobertura de chocolate meio amargo ralada
Para guarnecer:
2 xícaras (chá) de flocos de arroz
Para banhar:
350 gramas de chocolate hidrogenado de boa qualidade
Para decorar:
1/2 xícara (chá) de flocos de arroz

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o açúcar e as castanhas, misture e leve ao fogo médio. Mexa até escurecer. Junte o leite condensado e continue a mexer até que comece a desgrudar do fundo da panela. Adicione o chocolate meio amargo e misture até derreter. Retire do fogo, espere amornar, modele as barrinhas e passe nos flocos de arroz para guarnecer. Se necessário, umedeça as mãos para moldar melhor. Coloque em uma assadeira e leve ao refrigerador por 2 horas. Derreta o chocolate hidrogenado em banho-maria ou microondas e banhe as barrinhas. Sem deixar secar, coloque sobre elas um pouco de flocos de arroz para decorar.

Beijinho

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 gemas
2 cravos da índia
1 coco ralado fresco
açúcar granulado para passar
cravos para enfeitar

Modo de preparo:

Misture bem o leite condensado com as gemas. Junte os cravos, o coco e leve ao fogo fraco, mexendo sempre até a massa se desprender da panela. Deixe esfriar, retire os cravos enrole formato bolinhas. Passe em açucar cristal granulado e enfeite com cravinhos.

Beijo Quente

Ingredientes

4 copos de amendoim
4 copos de água
4 copos de açúcar cristal
3 colheres de achocolatado em pó

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela, em fogo alto. Quando começar a ferver e engrossar a calda, comece a mexer sem parar com o auxílio de uma colher de pau até que o doce “açucare”. Retire da panela, coloque em cima do mármore e espere esfriar.

Belenzinho

Ingredientes

1 lt de leite condensado
1 xícara de chá de nozes moídas
2 ovos ligeiramente batidos
açúcar cristal para envolver

Modo de preparo:

MIsture todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Espere esfriar, faça bolinhas e passe no açúcar cristal.

Bicho de pé

Ingredientes

1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de margarina, 1 caixinha de gelatina de morango, açúcar cristal para decorar

Modo de preparo:

Coloque o leite condensado,a margarina e a gelatina numa panela e leve ao fogo, mexendo com uma colher de pau até que desprenda do fundo da panela. Deixe esfriar. Faça bolinhas com as mãos levemente untadas com margarina e no açúcar cristal, coloque os docinhos em fominhas de papel.

Bem Casados

Ingredientes

6 ovos
6 colheres de açúcar
250 gramas de maizena ou fécula de batata
1 colher das de sobremesa de fermento em pó
manteiga ou margarina para untar
açúcar de confeiteiro
qualquer geléia ou doce de leite para rechear

Modo de preparo:

Bata as claras em neve, junte as gemas e continue batendo. Adicione o açúcar e bata bem. Junte a maizena (ou fécula) e o fermento só misturando. Pingue em assadeira untada e leve ao forno brando para assar, sem deixar dourar. Retire da assadeira, una dois a dois com a geléia ou doce de leite e passe em açucar de confeiteiro. Embrulhe em papel crepon e amarre com uma fitinha branca.

Bombocado

Ingredientes

01 lata de leite condensado
4 gemas
01 colher de café de fermento
01 coco médio ralado ou um pacote de 200g. de coco ralado hidratado
Para hidratar o coco seco coloque-o num prato fundo e respingue água sobre o coco e deixe alguns minutos

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes até formar uma massa mole e úmida. Colocar dentro das forminhas de papel sem encher porque a massa vai crescer e pode derramar (o ideal é que as formas de papel estejam dentro de formas para empadinhas). Colocar as formas dentro de uma forma retangular Assar em forno médio por aproximadamente 20 minutos E bom apetite.

Bom Bocado de Coco

Ingredientes

½ quilo de açúcar
1 xícara de água
6 ovos
½ coco ralado
100 gr. de farinha de trigo
1 colher de manteiga ou margarina sem sal

Modo de preparo:

Com o açucar e a água faça uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar um pouco e coloque os ovos levemente batidos pouco a pouco, misturando bem. Acrescente o coco ralado e por último a farinha de trigo peneirada. Unte as forminhas com margarina, despeje a massa e leve ao forno quente pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos, até que comecem a dourar. Espere esfriar, desenforme e coloque em forminhas de papel

Brigadeiro Bem-Feitinho

Ingredientes

1 lata de leite condensado, 3 gemas, 1 colher (chá) de manteiga, Açúcar refinado

Modo de preparo:

Passe as gemas por uma peneirinha. Misture o leite condensado com as gemas em uma panela. Junte a manteiga. Leve ao fogo , mexendo sempre, até aparecer o fundo e as laterais da panela. Veja as outras dicas na receita do brigadeiro tradicional. Passe em açúcar e coloque nas forminhas

Brigadeiro de queijo

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1/2 colher (sopa) de manteiga
3 gemas
1 xícara de queijo minas ralado
Açúcar cristal

Modo de preparo:

Misture o leite condensado, a manteiga e as gemas.
Leve ao microondas em marinex alto por 6 minutos, em potência máxima ou alta mexendo a cada 2 minutos. Juntar o queijo e levar mais 2 minutos ao microondas. Tire o marinex do microondas e bata com um garfo muito bem. Deixe esfriar. Faça bolinhas e passe na açúcar cristal

Bomba de creme c/ cobertura de chocolate

Ingredientes

Massa
1 xícara (chá) de água
100g de margarina
1 xícara (chá) de farinha de trigo
4 ovos

Recheio
1/2 litro de leite
2 gemas
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

Cobertura
1/2kg de chocolate ao leite Arcor (picado)
150g de manteiga (sem sal)
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
leite o suficiente

Modo de preparo:

Leve ao fogo em uma panela a água com a margarina até levantar fervura, coloque a farinha mexendo até soltar da panela. Coloque na batedeira e acrescente os ovos sempre batendo, coloque em manga de confeitar com bico pitanga, faça as bombas em uma assadeira sem untar. Leve para assar em forno pré aquecido até ficar bem dourado. Reserve. Leve todos os ingredientes do recheio ao fogo mexendo até que solte da panela, deixe esfriar. Reserve. Derreta todos os ingredientes da cobertura em banho-maria.

Bomba de Morango

Ingredientes

cobertura
200 g de chocolate meio amargo derretido em banho-maria

massa
5 colheres (sopa) de manteiga
8 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 ovos levemente batidos

recheio
2 xícaras (chá) de morango picado
1/2 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de maisena

Modo de preparo:

Massa: leve ao fogo uma panela com a manteiga (reserve 1 colher de sopa) e 120 ml de água. Assim que ferver, retire e junte a farinha peneirada, de uma vez só, misturando até ficar homogêneo. Volte ao fogo, mexendo sem parar até soltar da panela. Transfira para uma tigela e deixe amornar um pouco. Junte os ovos batidos, pouco a pouco, batendo por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea. Transfira para um saco de confeiteiro com bico chato de 1 cm de diâmetro. Ligue o forno à temperatura média. Unte 2 fôrmas grandes com a manteiga reservada e faça 15 tiras de massa de 8 cm de comprimento, deixando espaço entre elas. Leve ao forno por 25 minutos, ou até dourar. Retire do forno, faça um furo nas extremidades de cada bomba e deixe esfriar. Recheio: bata no liquidificador os morangos, o açúcar, o leite e a maisena. Leve para cozinhar, sem parar de mexer, até obter um creme encorpado. Deixe amornar e transfira para o saco de confeiteiro, com bico redondo. Coloque o recheio nas bombas, fazendo pressão até sair do outro lado. Cubra com o chocolate e deixe descansar até o chocolate endurecer. Se preferir, decore com morangos.

Brigadeiro de limão

Ingredientes

2 latas de leite condensado
1 caixa de gelatina sabor limão
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal.

Modo de preparo:

Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga, e o sal misturando sempre. Deixe 8 minutos, retire do fogo e acrescente a gelatina e torne ao fogo até completar 10 minutos. Coloque em vasilha untada e deixe esfriar.
Enrole e passe no açúcar.
Dica: Substitua o sabor da gelatina (tangerina, abacaxi, morango). Se fizer com gelatina de morango pode se envolver o morango com brigadeiro.

Brigadeiro Branco

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
3 colheres de sopa de leite em pó
50 g de chocolate branco
1 colher de chá de manteiga
1/2 pote de iogurte natural
300 g de chocolate branco para banhar
1 colher de sopa rasa de farinha de trigo

Modo de preparo:

Derreta o chocolate branco, para banhar, em banho-maria. Numa panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, a manteiga, o chocolate branco e o iogurte natural misturado com a farinha de trigo. Leve ao fogo até desgrudar da panela. Coloque em um refratário untado com manteiga e leve à geladeira até esfriar. Modele os brigadeiros e banhe em chocolate branco derretido. Acomode-os sobre uma forma forrada com papel alumínio até secar a cobertura. Caso não queira banhar em chocolate branco pode-se substituir por granulado branco, ou açúcar refinado.

Brigadeiro Branco c/ Iogurte

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
3 colheres de sopa de leite em pó
50 g de chocolate branco
1 colher de chá de manteiga
1/2 pote de iogurte natural
300 g de chocolate branco para banhar
1 colher de sopa rasa de farinha de trigo

Modo de preparo:

Derreta o chocolate branco, para banhar, em banho-maria ou no microondas em potência baixa. Numa panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, a manteiga, o chocolate branco e o iogurte natural misturado com a farinha de trigo. Leve ao fogo até desgrudar da panela. Coloque em um refratário untado com manteiga e leve à geladeira até esfriar. Modele os brigadeiros e banhe em chocolate branco derretido. Deixe sobre uma forma forrada com papel alumínio até secar a cobertura.
Dica: Substitua o banho de chocolate por granulado branco, ou açúcar refinado.

Brigadeiro de milho verde

Ingredientes

1 lata de milho verde
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga sem sal
Açúcar refinado

Modo de preparo:

Bata no liqüidificador o leite condensado com a lata de milho escorrido.
Passe pela peneira.
Leve ao fogo até ferver.
Misture a margarina e continue mexendo até soltar do fundo e das laterais da panela.
Despeje em um prato untado e espere esfriar. Faça bolinhas e passe no açúcar.

Brigadeiro diet & Light

Ingredientes

2 xícaras de leite desnatado em pó
4 colheres (sopa) de adoçante em pó
1 xícara de água quente
1 colher (sopa) de margarina light
4 colheres (sopa) de cacau em pó
1 colher (chá) de baunilha
Decorar com 100 g de chocolate dietético ralado

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes no liqüidificador e bata até misturar bem (coloque primeiro a água e depois o restante dos ingredientes).
Coloque a mistura em uma panela e leve ao fogo até engrossar bem.
Retire do fogo e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe no chocolate ralado.

Brigadeiro Prestígio

Ingredientes

Massa do brigadeiro:
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sobremesa) de manteiga ou margarina
Recheio:
100g de coco ralado
1 lata de leite condensado
1 xícara de açúcar
1/4 de xícara de água

Modo de preparo:

Massa do brigadeiro
Misture bem e leve ao fogo ou microondas por 6 à 8 minutos em potência alta, mexendo a cada 2 minutos.
Deixe esfriar por completo.
Abra na mão, coloque uma bolinha do recheio dentro, feche e enrole.
Recheio:
Misture tudo, faça bolinhas e recheie o brigadeiro.
Passe no coco ralado e arrume nas forminhas.

Cajuzinho

Ingredientes

1 kg de amendoim torrado e moído sem casca
2 xícaras de açúcar
250 g de chocolate em pó
Leite o suficiente
Açúcar granulado ou cristal
Amendoim inteiro para decorar

Modo de preparo:

Torre o amendoim, tirar as cascas e moer. Junte o açúcar e o chocolate. Acrescente leite o suficiente para dar liga, formando uma massa. Faça os formatos de cajuzinhos, passar pelo açúcar granulado ou cristal e coloque um grão de amendoim na parte superior.

CARAMELADOS DE COCO COM ABACAXI

Ingredientes

Calda
½ litro de água
700 g de açúcar, mais 1 kg para a calda
100 g de abacaxi picado
500 g de coco fresco
700 g de gemas de ovo

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes do doce ao fogo, mexendo sempre, por aproximadamente 40 minutos ou até dar o ponto de enrolar. Deixe esfriar e enrole. Misture o açúcar e a água da calda e leve ao fogo até começar a dourar. Mergulhe os docinhos na calda de caramelo. Escorra para tirar o excesso de calda.

Cocada

Ingredientes

½ quilo de açúcar
½ xícara de água
1 coco fresco ralado

Modo de preparo:

Prepare com o açúcar e a água uma calda em ponto de bala.
Coloque o coco ralado e mexa vigorosamente até desgrudar da panela e começar a "fritar" no fundo.
Bata com uma colher de pau durante alguns minutos e despeje no mármore untado. Corte as cocadinhas ainda mornas e coloque em forminhas de papel

CAMAFEU DE NOZES

Ingredientes

fondant
500 g de açúcar
1 xícara de água
1 colher (chá) de suco de limão
para decorar
nozes
forminhas de papel
1 lata de leite condensado
½ colher (chá) de essência de baunilha
400 g de fondant
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
1 e 1/2 xícara (chá) de nozes trituradas

Modo de preparo:

Triture as nozes em um processador. Coloque em uma panela a manteiga e o leite condensado. Leve ao fogo e, assim que ferver, acrescente as nozes trituradas. Misture em fogo baixo até que o doce se despregue do fundo da panela. Retire do fogo, acrescente a essência de baunilha e misture bem. Deixe esfriar. Unte levemente as mãos com um pouco de óleo e molde os docinhos formando bolinhas. Prepare o fondant, misturando bem a água e o açúcar em uma panela. Leve ao fogo e tampe a panela. Ferva com a tampa por 3 minutos. Retire a tampa e ferva por cerca de 12 minutos até obter o ponto de fio grosso. Despeje sobre uma pedra mármore e borrife com o suco de limão. Misture com uma espátula de madeira fazendo o movimento de vai e vem. A calda irá adquirir uma textura de pasta branca e macia. Teste para ver se consegue modelar a massa. Deixe esfriar e guarde em um recipiente. Quando for utilizar derreta o fondant em banho-maria. Mergulhe os docinhos no fondant quente e coloque sobre papel manteiga para secar. Decore com nozes inteiras enquanto o fondant ainda esta quente. Assim que os docinhos ficarem firmes e secos coloque nas forminhas de papel.

CHOKITO

Ingredientes

400 gramas de chocolate
250 gramas de mel
250 gramas amendocrem
200 gramas de crespinhos de arroz
½ lata de leite condensado cozido por 45 minutos

Modo de preparo:

Misture o mel e o amendocrerm. Leve para ferver por dois minutos, acrescente o leite condensado cozido, desligue o fogo e deixe esfriar. Derreta o chocolate em banho-maria. Coloque nas formas com os crespinhos de arroz, recheie e cubra com o chocolate.

CANUDINHO DE COCO

Ingredientes

Massa
1 pitada de sal
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
1 gema de ovo
1 colher (sopa) de gordura vegetal
3 xícaras (chá) de óleo de soja para fritar
2 colheres (chá) de aguardente
Recheio
4 xícaras (chá) de açúcar
4 xícaras (chá) de coco fresco ralado
8 cravos-da-índia

Modo de preparo:

Massa: Em uma tigela, coloque 1 xícara (chá) de água morna, a gordura vegetal, a gema, o aguardente e o sal e mexa bem. Junte a farinha de trigo, aos poucos, misturando a cada adição. Amasse por 8 minutos, ou até obter uma massa lisa. Cubra a tigela e deixe descansar por 15 minutos. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com 0,5 cm de espessura e corte tiras de 1 cm. Enrole as tiras em canudos de metal sobrepondo a massa. Deixe um pouco da borda livre para facilitar a retirada da massa. Frite os canudos, pouco a pouco, no óleo bem quente. Assim que dourar, retire e coloque-os sobre papel toalha. Deixe amornar e retire das forminhas.
Recheio: Em uma panela, coloque o açúcar e 2 xícaras (chá) de água. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, por 30 minutos, ou até ficar com uma consistência semelhante à do mel. Em seguida, junte o coco, os cravos e cozinhe por mais 8 minutos ou até encorpar. Retire, deixe esfriar e recheie os canudinhos.

CANUDINHOS DE CREME

Ingredientes

Calda

1 pacote de massa folhada,
2 colheres de sopa de farinha de trigo,
2 ovos,
4 gemas,
2 xícaras de leite,
8 colheres de sopa de açúcar,
½ colher de chá de essência de baunilha,
casca de limão,
manteiga para untar,
farinha de trigo polvilhar,
açúcar de confeiteiro polvilhar.

Modo de preparo:

Numa tigela, coloque as gemas, um ovo e o açúcar. Bata com uma colher de pau até formar um creme. Acrescente a farinha de trigo e a maizena e continue batendo, até a mistura ficar homogênea. Coloque o leite e uma casca de limão numa panela, leve ao fogo forte e deixe ferver. Retire a casca de limão. Acrescente um pouco do leite ao creme de gemas e misture. Junte mais um pouco de leite ao creme de gemas e misture novamente. Adicione a essência de baunilha e sem parar de mexer, cozinhe em fogo brando por 20 minutos ou até o creme ficar espesso. Retire o creme do fogo e deixe esfriar, mexendo sempre para não formar uma película na superfície. Se o creme empelotar durante o cozimento, retire do fogo e passe por uma peneira. Preaqueça o forno em temperatura média (200℃). Com um rolo de cozinha, abra a massa folhada sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha de trigo até obter um retângulo de 25 x 50 cm com cerca de 1 mm de espessura. Corte o retângulo de massa no sentido do comprimento, em tiras de cerca de 1 cm de largura. Começando pela ponta, enrole as tiras de massa em canudos de metal untados com manteiga, sobrepondo as bordas ligeiramente. Corte os excessos da massa. Aperte ligeiramente a massa nos canudos. Distribua os canudos numa assadeira untada com manteiga. Bata o ovo restante e pincele a superfície dos canudos. Leve ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 25 minutos ou até que a massa fique dourada. Retire do forno e deixe esfriar. Tire cuidadosamente a massa dos canudos de metal. Recheie cada um dos canudos com o creme de gemas já frio. Coloque em um prato de servir, polvilhe com açúcar de confeteiro e leve à mesa.

CANUDINHO DE GOIABADA DE VODKA

Ingredientes

Recheio

1 colher (chá) de raspas de limão
2 xícaras (chá) de goiaba picada
1 xícara (chá) de queijo de minas fresco picado
1 colher (chá) de sal
1/2 colher (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de óleo para fritura
1/2 colher (sopa) de vodca para a massa, mais 6 colheres (sopa) para o recheio
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 gema de ovo

Modo de preparo:

Massa:

Coloque em uma tigela grande a farinha de trigo, abra uma cavidade no centro e despeje o sal dissolvido em 1/2 xícara (chá) de água morna, a gema, o óleo, a vodca e a manteiga (reservando 2 colheres de sopa). Amasse bem com a ponta dos dedos até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente mais farinha de trigo. Forme uma bola com a massa, cubra com filme plástico e deixe descansar por 30 minutos. Em uma superfície lisa e enfarinhada, abra a massa até ficar bem fina, corte 13 tiras com 5 cm de largura e 15 cm de comprimento. Pincele com a manteiga reservada 13 forminhas de alumínio médias, em formato de cone, próprias para canudinho. Enrole uma tira em um cone, começando da ponta, formando um canudo e repita o processo até terminarem as tiras. Forre uma assadeira grande com papel-manteiga e disponha os canudos. Cubra-os e deixe secar por 20 minutos. Frite os canudos, aos poucos, em óleo bem quente. Retire assim que dourarem. Quando os canudos estiverem frios, retire as forminhas com cuidado para não quebrar. Muitas vezes, durante a própria fritura os canudinhos são desenformados.

Recheio:

Coloque em uma panela a goiabada, as raspas de limão, a vodca e 6 colheres (sopa) de água. Leve ao fogo alto por 5 minutos, mexendo sempre, ou até formar um creme espesso e uniforme. Retire e deixe esfriar. Acrescente o queijo, misture e recheie os canudinhos. Se preferir, salpique açúcar de confeiteiro.

Cerejinha

Ingredientes

1 1/2 xícara de banana madura amassada
1/2 caixa de gelatina sabor cereja
1 1/4 de xícara de açúcar
1/4 de xícara de karo
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
cerejas ao marasquino

Modo de preparo:

- Leve as bananas bem amassadas ao fogo com o pó de gelatina, o açúcar e o karo.
- Cozinhe mexendo com uma colher de pau até que a mistura se desprenda dos lados da panela.
- Junte a manteiga e deixe esfriar. Forme bolinhas e enfeite cada uma com um pedaço de cereja.
- Passe em açúcar cristal. Se desejar dar um gosto mais azedinho, acrescente algumas gotas de suco de limão à banana ao levar ao fogo.

CESTINHAS DE UVA PRETA COM FIGO

Ingredientes

creme
2 colheres (sopa) de maisena
2 xícaras (chá) de leite
3 gemas
4 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de essência de baunilha
1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
250 g de massa folhada
1 xícara chá) de uvas pretas
3 figos

Modo de preparo:

Separe as uvas do cacho, lave-as em água corrente e seque-as com toalha de papel. Parta-as ao meio e reserve. Lave os figos, descasque-os e corte em fatias finas. Reserve. Creme: em uma panela coloque a maisena e 1/2 xícara (chá) de leite. Misture bem até a maisena se dissolver. Peneire as gemas sobre a panela, junte o leite restante, o açúcar e a essência de baunilha. Leve ao fogo baixo e cozinhe, sem parar de mexer, até obter um creme espesso. Retire do fogo e deixe o creme amornar por 15 minutos. Ligue o forno à temperatura média. Enquanto isso, abra a massa folhada com um cilindro até formar um retângulo de 17 cm x 20 cm. Em seguida, corte 25 quadrados de 8 cm x 8 cm e disponha-os em 25 forminhas para empadas, com capacidade para 100 ml cada uma, deixando as pontas do quadrado de fora. Coloque-as em uma fôrma retangular de 23 cm x 33 cm e leve ao forno por 10 minutos. Retire do forno e desenforme. Recheie as massas com o creme reservado, distribua as uvas e as fatias de figo e leve ao forno por mais 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno e coloque as cestinhas em forminhas de papel.

Cocada de Leite condensado

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de açúcar (faltando dois dedos para encher)
1 coco ralado
1 colher de manteiga sem sal

Modo de preparo:

- Misturar tudo e levar ao fogo mexendo sempre com colher de pau ate dar ponto.
- Somente estará no ponto quando a mistura se desgrudar do fundo e das laterais da panela.
- Despejar no mármore untado, espere esfriar e corte em losango ou em quadrinhos

Cocada de praia

Ingredientes

3 copos de açúcar (480)
2 copos de leite (400 ml)
1 copo de leite de coco
1/2 copo de água
5 copos de coco fresco ralado (500 g)
Açúcar granulado suficiente para passar as cocadas

Modo de preparo:

Leve ao fogo o açúcar, os leites e a água e mexa até dissolver o açúcar. Deixe ferver meia hora sem mexer. Junte o coco e mexa até se soltar da panela. Modele as cocadas a gosto, passe pelo açúcar e coloque numa superficie untada. Deixe-as secar ao sol para cristalizarem.

Cocada Rápida

Ingredientes

1 xícara (chá) de açúcar
1 caixinha de leite condensado (395 g)
1 e 1/2 xícara (chá) de coco ralado
2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparo:

Coloque em uma panela grossa todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo alto. Assim que encorpar um pouco, reduza o fogo e cozinhe por 3 minutos, ou até ficar um creme bem consistente. Retire do fogo e bata, com o auxílio de uma colher, por 2 minutos, ou até começar a açucarar. Despeje rapidamente em uma superfície de mármore ou assadeira untada e corte, ainda quente, em pedaços pequenos. Deixe esfriar e sirva. Para deixar a cocada em ponto mais mole, adicione 1 colher (chá) de manteiga após retirar o creme do fogo. Neste caso, sirva na colher. Se preferir, prepare uma cocada escura: toste o coco no forno ou na frigideira, mexendo sempre, mas não deixe passar do ponto porque o coco pode ficar amargo.

Copinhos de chocolate com chantilly e morango

Ingredientes

100 ml de creme de leite gelado
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de licor de chocolate
4 copinhos de chocolate
4 morangos limpos
1/2 kiwi em 4 pedaços

Modo de preparo:

Bata na batedeira o creme de leite por 2 minutos, ou até obter um chantilly firme. Adicione o açúcar e bata por mais 2 minutos. Distribua nos copinhos o licor de chocolate e o chantilly. Decore cada um deles com um morango e um pedaço de kiwi.

Coquinho Queimado

Ingredientes

. 4 xícaras (chá) de coco, (o fruto seco)
· 2 xícaras (chá) de açúcar
· ½ xícara (chá) de água

Modo de preparo:

Fure o coco e escorra a água. Leve o coco na chama do fogão até queimar todas as fibras. Segure o coco com um pano, bata com um martelo para abrir. Com a faca retire a pele mais escura e corte em tiras e depois em quadradinhos de 1 cm x 1 cm. Numa panela média, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo alto, mexendo sempre no mesmo sentido para cozinhar o coco e secar a calda. Abaixe o fogo, continue mexendo no mesmo sentido até o açúcar caramelar em todos os pedaços de coco. Todo processo leva de 40 a 45 minutos. Retire do fogo e espalhe numa forma. Deixe esfriar. Separe os pedaços que grudarem. Rendimento: 550 g ou 11 saquinhos de 50 g cada um ou 3 caixinhas com 150 g cada.

Docinhos de batata doce

Ingredientes

3 xícaras de purê de batata-doce cozida;
3 xícaras de coco ralado,
1 xícara de mel.

Modo de preparo:

Junte a batata, o mel e o coco. Deixe cozinhar até se desprender da panela. Quando esfriar, faça bolinhas. Enfeite e sirva em forminhas de papel.

Corujas

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de mandioca
- 1/2 xícara de açúcar
- 3/4 de xícara de água quente para escaldar
- canela em pó e açúcar para polvilhar

Modo de preparo:

Numa tigela, misture a farinha e o açúcar. Coloque a água aos poucos, misturando com uma colher. O ideal é que forme uma massa em condições de modelar com as mãos. Modele pequenas roscas não muito finas (faça um rolinho com as mãos e ligue-os). Frite-as no óleo quente. É hora de tirar do fogo quando estiver bem douradinha. Tire-as da frigideira e deixe que elas escorram todo o óleo em uma travessa forrada com papel toalha. Para servir: polvilhe-as com o açúcar e a canela. Sirva quente.

Dadinho Bicolor

Ingredientes

2 latas de leite condensado
2 xícaras de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara de chocolate em pó

Modo de preparo:

Leve ao fogo 1 lata de leite condensado, metade do açúcar, metade da manteiga e o chocolate em pó e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até que apareça o fundo da panela. Retire do fogo e bata até ficar uma massa espessa. Despeje em fôrma de 28 cm x 11 cm, untada com manteiga, e espalhe bem. Leve o restante dos ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até que apareça o fundo da panela. Retire do fogo e bata até ficar uma massa espessa. Despeje sobre a massa escura, cobrindo-a completamente. Deixe esfriar e corte em dadinhos de 2 cm de lado.

Delícias de coco

Ingredientes

100 gramas de coco ralado desidratado
- 1/4 de xícara (chá) de leite de coco
- 1/4 de xícara de lata de leite condensado (5 colheres de sopa)
- 1/2 colher (café) de ácido cítrico ou 1 colher (chá) de raspas de casca de limão)
- 1/2 colher (sopa) de glucose de milho
- essência de baunilha a gosto
- 1 3/4 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro passado por peneira

Para banhar:
- 300 gramas de chocolate hidrogenado

Para decorar:
- coco em flocos a gosto

Modo de preparo:

Em uma vasilha, misture o coco ralado, o leite de coco e o leite condensado até ligar. Junte o ácido cítrico, a glucose de milho e a essência de baunilha. Acrescente aos poucos o açúcar de confeiteiro. Leve ao refrigerador por 1 hora. Retire e faça as barras. Deixe gelar por mais 1 hora. Derreta o chocolate hidrogenado em banho-maria ou microondas e banhe as barras. Decore com flocos de coco.
Leve à geladeira por 5 minutos.

Delícias de passas

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de açúcar
1 lata de leite de vaca
1 colher de sopa bem cheia de manteiga ou margarina sem sal
2 1/2 copos americanos de passas pretas sem sementes (250 g)

Modo de preparo:

- Misture tudo numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo até se desprender do fundo.
- Passe para um prato untado e deixe esfriar.
- Corte papel celofane da cor preferida ou mesmo incolor, em quadrados de 10 x 10 cm, coloque uma colherada do doce no centro de cada um e aperte, fechando-a como uma peteca, amarrando com fitinhas de cor.

Docinhos Brancos de Maçã

Ingredientes

2/3 xícara de manteiga;
1 xícara de açúcar mascavo;
1 xícara de açúcar branco;
2 ovos;
1 colherinha de baunilha;
2 xícaras de farinha;
1/2 colherinha de sal;
1/2 xícara de nozes picadas;
1/2 xícara de maçãs cortadas em pedacinhos (descascadas).

Modo de preparo:

Bata a manteiga, o açúcar e os ovos.
Adicione os ingredientes secos. Junte a maçã e as nozes. Asse por 35 minutos. Não cozinhe de mais.
Corte em barras e, quando frias, role em açúcar de confeiteiro.

Docinho crocante

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
4 gemas
1/2 xícara de chá de noz ou castanha moída
Calda
1 copo de água
300 g de açúcar
Caldo de 1/2 limão
Crocante
2 xícaras de chá de açúcar
1 prato de amendoim(sem moer) não muito torrado

Modo de preparo:

Misture o leite condensado, a manteiga e a farinha de trigo dissolvida no leite. Leve tudo ao fogo e acrescente as gemas, mexendo até desprender do fundo da panela. Junte as nozes ou castanhas, retire do fogo e despeje numa travessa untada para esfriar. Enrole em bolinhas e mergulhe-as na calda.

Calda

Leve ao fogo até que, ao mergulhar um pouco de calda num pouco de água fria, a calda se quebre fazendo um estalo. Mergulhe os docinhos nessa calda e, assim que os retirar dela, passe-os pelo crocante.

Crocante

Leve ao fogo o açúcar até que fique dourado. Acrescente o amendoim, mexa bem e despeje em pedra mármore. Deixe esfriar e passe o rolo de massa por cima para quebrar o amendoim.
Passe os docinhos nesse crocante, assim que os retirar da calda, e acondicione-os em caixinhas de papel.

Docinho crocante de pêra

Ingredientes

12 peras médias
2 xícaras (chá) de suco light de pêssego pronto para beber
5 cravos-da-índia
2 colheres (sopa) de margarina light
1 colher (chá) de gengibre em pó
4 colheres (sopa) de mel
2 xícaras (chá) de flocos crocantes
canela em pau para decorar

Modo de preparo:

Lave as peras, parta-as ao meio e retire o miolo, as sementes e os pedúnculos. Descasque-as, coloque numa panela e acrescente o suco de pêssego e os cravos-da-índia. Leve ao fogo e deixe cozinhar por 25 minutos, ou até as peras ficarem bem macias. Retire do fogo, escorra o suco e os cravos e elimine-os. Passe as peras ainda quentes por um espremedor de batatas, recolhendo o purê numa panela. Adicione a margarina, o gengibre e o mel e leve ao fogo baixo. Cozinhe, mexendo de vez em quando, por 45 minutos, ou até obter um doce encorpado. Incorpore os flocos crocantes e continue a cozinhar, sem parar de mexer, por mais 5 minutos, ou até a massa encorpar e aparecer o fundo da panela. Retire do fogo e deixe amornar por 5 minutos. Modele a massa no formato de pêra. Decore com a canela em pau e uma pequena folha verde.

Docinho de abacaxi

Ingredientes

1 abacaxi
1 xícara (chá) de frutose
2 cravos da índia
50 g de côco ralado

Modo de preparo:

Descasque o abacaxi, retire a polpa e triture. Coloque em uma peneira e deixe escorrer o caldo. Ponha em uma panela, junte a frutose e o cravo e leve ao fogo brando, mexendo com uma colher de pau até aparecer o fundo da panela. Junte o côco ralado e mexa até misturar. Retire os cravos, espere esfriar e enrole os docinhos. Decore com cravos e coloque em forminhas.

Docinho de abacaxi e coco

Ingredientes

1 abacaxi
1 coco
5 ovos
1/2 kg de açúcar

Modo de preparo:

Misture o coco ralado e o abacaxi moído, os ovos, junte o açúcar e leve ao fogo, mexendo de vez em quando. Quando enxergar o fundo e as laterais da panela, retire o doce do fogo.
Deixe esfriar um pouco e faça bolinhas com essa massa.
Passe por açúcar cristal e arrume em forminhas de papel.
É um doce que rende muito, além disso, é delicioso.

Docinho de abacaxi glaçado

Ingredientes

1/2 kg de açúcar de confeiteiro
1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de essência de abacaxi
1/2 xícara (chá) de abacaxi fresco
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 kg de abacaxi pérola picado em cubos pequenos
1 colher (sopa) de açúcar
1 caixinha de leite condensado
2 gemas peneiradas
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de nozes trituradas

Modo de preparo:

Bata no liquidificador o abacaxi e o açúcar até obter uma mistura homogênea. Se necessário, adicione água. Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo por 20 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo. Em outra panela, coloque o leite condensado, as gemas, a metade da manteiga, as nozes e o abacaxi e misture bem. Leve ao fogo e cozinhe, sem parar de mexer, por 35 minutos, ou até o doce desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, transfira o doce para uma tigela e deixe amornar por 20 minutos. Unte as mãos com a manteiga restante e faça 70 doces pequenos na forma de croquete. Reserve.
Cobertura: coloque em uma tigela refratária o açúcar de confeiteiro, o leite e a essência de abacaxi. Misture bem até o açúcar dissolver. Leve ao fogo em banho-maria, sem parar de mexer, por 2 minutos, ou até ficar líquido. Com um garfo, espete os docinhos e passe-os, um a um, pela cobertura (sem tirar do banho-maria), deixando uma camada bem fina. Distribua os docinhos em uma folha de papel manteiga untada com a manteiga e espere a cobertura ficar firme. Repita a operação, passando rapidamente os docinhos pela cobertura. Com a cobertura ainda quente, decore os docinhos com cubinhos de abacaxi. Deixe a cobertura ficar firme. Se preferir, grafite chocolate derretido sobre os docinhos e coloque-os em forminhas de papel.

Docinho de café

Ingredientes

1 xícara (chá) de leite desnatado em pó
1 colher de sopa de pudim de chocolate *diet*
2 colheres de sopa de café preparado forte
1/2 xícara (chá) de adoçante em pó
1 colher (sobremesa) de margarina *light*
4 colheres de sopa de leite de coco *light*
1 clara

Cobertura:

2 colheres de sopa de coco ralado desengordurado
2 colheres de sopa de leite em pó
Grãos de café para enfeitar

Modo de preparo:

Coloque em uma vasilha todos os ingredientes secos, depois adicione a margarina e misture bem até obter uma farofa. Despeje o leite de coco e o café aos poucos até obter uma massa consistente, que desgrude das mãos. Deixe descansar por 15 minutos. Umedeça as mãos com a clara, enrole as bolinhas e passe pela mistura de coco e leite em pó. Coloque em forminhas de papel e enfeite cada docinho com um grão de café.

Docinho de coco

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de margarina
100 gramas de coco seco

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo até desgrudar do fundo da panela.

Docinho de abóbora caramelado

Ingredientes

calda
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de vinagre
1/2 kg de abóbora-moranga picada
1 gema peneirada
2 colheres (sopa) de manteiga
1 caixinha de leite condensado
2 xícaras (chá) de coco fresco ralado
1 colher (chá) de cravo-da-índia em pó

Modo de preparo:

Leve ao fogo uma panela com a abóbora e 2 xícaras (chá) de água por 15 minutos, ou até ficar macia. Retire do fogo, escorra a água e passe a abóbora, ainda quente, pelo espremedor, aparando o purê em uma panela. Misture a gema, metade da manteiga, o leite condensado, o coco e o cravo. Leve ao fogo baixo e cozinhe, sem parar de mexer, por 15 minutos, ou até obter um doce encorpado que desgrude do fundo da panela. Retire do fogo, transfira o doce para uma tigela, cubra com o filme plástico e deixe amornar por 15 minutos. A seguir, unte as mãos com a manteiga restante e faça 40 bolinhas de 2 cm de diâmetro. Coloque-as em um refratário e leve à geladeira por 1 hora. Calda: leve ao fogo em outra panela o açúcar, 1 xícara (chá) de água e o vinagre e deixe cozinhar, sem mexer, até obter uma calda caramelada em ponto de fio grosso. Com um auxílio de um garfo, banhe as bolinhas na calda, retirando o excesso, e disponha-as em 2 fôrmas forradas com papel-manteiga. Se preferir, decore com fios de caramelo.

Docinho de Castanha do Pará

Ingredientes

2 latas de leite condensado
3 gemas
200 g de castanha do pará moídas
3 colheres (sopa) rasa de açúcar
1 colher (sopa) de chocolate em pó (adicione em uma das partes da massa pronta).

Modo de preparo:

- Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até despregar da panela.
- Depois de pronto, dividir em duas partes.
- Em uma delas colocar 1 colher de chocolate em pó.
- Deixe esfriar.
- Enrolar bolinhas amarelas e marrons e depois unir as duas.
- Passas pelo açúcar refinado e enfeitar com cereja.

Docinho de cenoura

Ingredientes

500 gramas de cenoura
250 gramas de açúcar
açúcar cristal - cravo
1/2 coco Ralado (opcional)
100 forminhas de papel (opcional)

Modo de preparo:

1- Raspar a cenoura e ralar
2- Levar ao fogo com açúcar, mexer sempre até desprender da panela.
3- Fazer bolinhas, passar em açúcar cristal. Colocar um cravo em cada uma.
4- Querendo, adicionar 1/2 coco ralado quando levar a cenoura ao fogo.
5- Colocar em forminhas (opcional)

Docinho de chocolate

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 350 g de farinha láctea
- 200 g de chocolate em pó

Modo de preparo:

1º Passo - Começando a receita: pegue uma vasilha e misture o chocolate em pó com o leite condensado e depois a farinha láctea. Atenção: peça ajuda para um adulto para abrir as latas.
2º Passo - Pra ficar no ponto certo! Amasse com uma das mãos, deixe a massa ficar mais grossa.
3º Passo - Para finalizar: faça bolinhas e coloque-as em forminhas.

Docinho de chocolate c/ coco

Ingredientes

2 cocos médios frescos, ralados (400 g)
1 xícara (chá) de açúcar
500 g de chocolate cobertura ao leite, picado
1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

- Leve ao fogo o coco e o açúcar (reserve 1 xícara do coco para passar os docinhos) e mexa com uma colher de pau até obter consistência de cocada (cerca de 10 minutos).
- Retire do fogo.
- Espere alguns minutos e acrescente o chocolate picado
- Mexa para que o calor do doce derreta o chocolate.
- Junte o creme de leite e mexa bem.
- Depois de frio, leve a geladeira para adquirir ponto de enrolar (3 horas aproximadamente).
- Enrole a massa em bolinhas de tamanho regular.
- Passe no coco ralado e coloque em forminhas de papel.
- Em dias quentes, mantenha os docinhos na geladeira até o momento de servir.
- Rendimento 100 docinhos.

Docinho de Figo Ramy

Ingredientes

4 Figos ramy (250 g)
1 xícara (de chá) de amêndoas, sem pele, torradas e picadas (140 g)
casca fina de 1/2 laranja
1/2 xícara (de chá) de licor Cointreau

Modo de preparo:

- Pique bem fino as figos e misture as amêndoas.
- Reserve.
- Corte a casca de laranja em tirinhas finas, com a ajuda de uma tesoura ou faca.
- Ponha as tirinhas numa frigideira pequena e deixe em fogo baixo para tostar e desenvolver o aroma de seu óleo. Não deixe queimar para não amargar.
- Aqueça o licor em uma concha e quando incendiar, derrame-o ainda em chamas sobre as raspas, flambando-as.
- Misturea-as ao figo e faça bolinhas.
- Passe no fondant ou caramelize.

Docinho de Leite

Ingredientes

Manteiga para untar
1 litro de leite
4 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (chá) bicarbonato de sódio

Modo de preparo:

Unte com manteiga uma superfície para trabalho. Coloque o leite em uma panela grande misture o bicarbonato e o açúcar e leve ao fogo brando misturando bem. Cozinhe ate a mistura escurecer e ficar em ponto de bala mole mexendo de vez em quando. Retire do fogo e bata com uma colher de pau ate o doce começar a açúcar. Espalhe sobre a superfície untada com manteiga e deixe esfriar. Corte em quadradinhos, coloque em um prato de servir e leve a mesa.

Docinho de Leite em pó

Ingredientes

2 xícaras de leite em pó
1 xícaras de açúcar de confeiteiro
1/2 vidro pequeno de leite de coco aproximadamente

Modo de preparo:

Misture os ingredientes secos e a seguir adicione aos poucos o leite de coco até dar um ponto firme na massa. Faça bolinhas ou rolinhos e modele os docinhos.

Variações:

Recheie as bolinhas com uvas, passas, pedacinhos de coco, de chocolate, etc.
Use corante vegetal comestível de cores variadas para colorir as massas

Docinho de noz

Ingredientes

2 xícaras (chá) de nozes moídas
1 lata de leite condensado
1 pacote de coco ralado (100 gr.)
1 xícara (café) de água
2 colheres (sopa) de açúcar
2 gemas

Modo de preparo:

Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até desprender da panela. Faça bolinhas, passe no açúcar cristal e enfeite com um pedaço de nozes.

Doce de Pistache

Ingredientes

500g açúcar
½ copo água
1 colher (café) baunilha
25 gemas
1 colher (sopa) manteiga sem sal
200g pistache moído
manteiga para untar as mãos e o papel

Modo de preparo:

Faça uma calda com o açúcar, a água e a baunilha em fogo brando. Deixe esfriar por alguns minutos e misture as gemas, a manteiga e o pistache. Volte ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Passe para um prato fundo e deixe esfriar. Faça as bolinhas, untando as mãos com manteiga, e arrume em um tabuleiro forrado com papel manteiga untado. Leve ao forno brando por três minutos, para secar. Coloque em forminhas, depois de frias e, se quiser, enfeite com metades de pistache cru.

Docinho de Sto. Antônio

Ingredientes

Massa

- 250 g de farinha de trigo
- 2 ovos
- 50 g de açúcar
- 50 g de manteiga

Creme

- 125 g de miolo de pão (ralado)
- 500 g de açúcar
- 1/2 L de leite
- 6 gemas
- 1 L de água

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes da massa e amasse bem. Deixe descansar na geladeira por 1 hora. Depois, abra a massa e forre as forminhas de alumínio. Reserve. Para o creme, ferva o leite e junte o miolo do pão ralado. Numa panela, coloque a água com o açúcar. Leve ao fogo até formar uma calda no ponto de pérola. Retire do fogo e adicione o pão ralado no leite e as gemas ligeiramente batidas. Leve ao fogo novamente, mexendo até engrossar. Distribua o creme nas forminhas com a massa e leve ao forno a 180ºC, préaquecido, até ficar cozido.

Docinho de Uva

Ingredientes

300 gr de uva itália ou rubi
1 lata de leite condensado
2 colheres sopa de chocolate em pó 1 colher sopa de manteiga
2 gemas
2 claras em neve
4 colheres de açúcar
2 colheres de creme de leite

Modo de preparo:

Corte as uvas ao meio e retire as sementes. Leve ao fogo o leite condensado, as gemas, o chocolate e a manteiga, até chegar ao ponto de brigadeiro mole. Deixe esfriar. Bata as claras em neve, coloque o açúcar e acrescente o creme de leite. Em seguida, faça a montagem Uma camada de uvas, uma camada de creme de chocolate uma camada de suspiro especial.

Docinho de uva verde

Ingredientes

1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de leite em pó
1 colher de chá de manteiga
1/2 kg de uva verde

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até desprender do fundo da panela. Deixe esfriar, passe para um prato untado, depois enrole nas uvas e passe em açúcar granulado colorido.

Docinho Pikachu

Ingredientes

confetes
2 latas de leite condensado
12 ovos
1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Misture tudo em um tacho e leve ao fogo por 40 minutos. Mexa em fogo brando até desgrudar. Coloque para esfriar. Faça um formato do rosto do personagem, com duas anteninhas. Decore com confetes e cerejas, para fazer os olhos, nariz e a boca.

Docinho Russo

Ingredientes

500 g de chocolate branco picados em pedaços
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de creme de leite fresco
1 xícara (café) de vodka
100 g de cerejas em caldas, escorridas, enxutas e picadas

Modo de preparo:

- Leve o chocolate branco ao banho-maria em um refratário, apague o fogo antes que a água ferva.
- Junte a manteiga e mexa até que dissolva.
- Acrescente o creme de leite e misture bem.
- Adicione a vodka e mexa até que o liquido seja absolvido pelo creme.
- Por último, acrescente as cerejas picadas, misture as delicadamente.
- Deixe na geladeira por 3 horas aproximadamente, para adquirir consistência.
- Enrole a massa em bolinhas, enfeite-as com pedacinhos de cereja e acomode-as em forminhas de papel laminado.
- Para que não percam a consistência, estes docinhos devem ser mantidos na geladeira até a hora de servir.
- Rendimento 60 docinhos.

Docinhos de Banana

Ingredientes

2 bananas nanicas amassadas;
4 colheres (sopa) de mel;
½ xícara de uvas passas sem sementes;
1 xícara de coco ralado.

Modo de preparo:

Em uma panela antiaderente, aqueça o mel até que levante fervura. Junte os outros ingredientes, um a um, mexendo sempre com uma colher de pau. Mexa até que a massa desgrude do fundo da panela. Desligue e deixe esfriar. Faça bolinhas de massa e passe no coco ralado. Coloque em forminhas para docinhos e sirva.

Éclair light de laranja

Ingredientes

massa
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 xícara (chá) de margarina light
1/2 xícara (chá) de leite desnatado
1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja
3 ovos
recheio
1/2 xícara (chá) de suco de laranja
3 colheres (sopa) de maisena
2 xícaras (chá) de leite desnatado
2 colheres (sopa) de licor de laranja
4 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de raspas de casca de laranja
2 colheres (sopa) de calda de chocolate

Modo de preparo:

Massa: peneire numa tigela a farinha, o sal e o açúcar. Leve ao fogo uma panela com a margarina (reserve 1 colher de sopa), o leite, 1/2 xícara (chá) de água e as raspas de laranja até ferver. Retire do fogo, junte os ingredientes peneirados de uma só vez e mexa vigorosamente até a massa ficar homogênea. Leve ao fogo e cozinhe, sem parar de mexer, até a massa formar uma bola e soltar do fundo da panela. Ligue o forno à temperatura média. Bata os ovos numa tigela por 1 minuto e junte, aos poucos e sem parar de mexer, à massa. Continue a bater até obter uma massa brilhante e espessa. Transfira para um saco de confeiteiro, com bico comum grande de 3 cm de diâmetro e faça tiras de 7 cm x 3 cm (deixe espaço entre elas) sobre uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno por 25 minutos, ou até dourar um pouco. Retire do forno e, com uma faca pequena, faça um pequeno furo na base do éclair. Volte ao forno por mais 2 minutos, ou até a massa ficar crocante. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar sobre uma grade de metal. Recheio: misture numa panela o suco e a maisena. Junte o leite, o licor, o açúcar e as raspas de laranja e cozinhe, sem parar de mexer, por 10 minutos, ou até encorpar. Despeje o creme numa tigela, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 2 horas. A seguir, recheie o éclair a partir do furo feito na base (se preferir, use saco de confeiteiro) e decore com a calda.

Enformados de brigadeiro de morango ou kiwi

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
200 g de chocolate ao leite
1 colher de manteiga ou margarina sem sal
1 caixa de morangos frescos cortados ao meio ou 8 kiwi

Modo de preparo:

Coloque o leite condensado com a manteiga na panela e leve ao fogo até aparecer o fundo e as laterais da panela mexendo sempre. Reserve. Derreta o chocolate e adicione o creme de leite sem soro em temperatura ambiente. Mexa até obter um creme. Em um marinex , monte os morangos ou o kiwi forrando todo o fundo. Coloque o creme branco (de leite condensado) por cima e, por último, o creme de chocolate.
Leve à geladeira até o chocolate endurecer.

Gominha

Ingredientes

2 sachês de gelatina em pó sem sabor
1 caixa de gelatina sabor morango (abacaxi, laranja, uva ou limão)
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de cachaça
1 lata de leite condensado
açúcar cristal

Modo de preparo:

Dissolva as gelatinas em 1 xícara de água. Acrescente o açúcar e a cachaça. Leve ao fogo brando para ferver e formar uma calda grossa. Adicione o leite condensado, misture bem e despeje em uma fôrma refratária (26 cm x 18 cm) untada. Leve à geladeira por cerca de 6 h para firmar. Corte em cubinhos de 2 cm de lado. Passe no açúcar cristal.

Fofuras de chocolate

Ingredientes

200 gramas de leite em pó instantâneo
1/2 colher (sopa) de glucose de milho
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de gordura vegetal hidrogenada amolecida
1 xícara (chá) de achocolatado malte
2 colheres (sopa) de leite
1/2 lata de leite condensado (10 colheres de sopa)
Para banhar:
300 gramas de chocolate hidrogenado
Para decorar:
achocolatado com malte ou chocolate granulado

Modo de preparo:

Em uma vasilha funda, misture o leite em pó, a glucose de milho, a essência de baunilha, a gordura vegetal hidrogenada, o achocolatado com malte, o leite e o leite condensado. Misture os ingredientes com uma colher de sopa e depois com as mãos, até ficar uma massa homogênea e lisa. Abra o saco plástico em duas partes, coloque a massa sobre uma delas e cubra com a outra parte. Abra a massa com o rolo até a espessura de 1 cm. Coloque em uma assadeira e leve ao refrigerador por 30 minutos. Corte as barrinhas e deixe gelar por 1 hora. Frise com faca. Derreta o chocolate hidrogenado em banho-maria ou microondas e banhe as barrinhas. Leve por 5 minutos à geladeira e deixe secar bem em temperatura ambiente (12 horas) para embalar. Caso prefira, decore com achocolatado com malte ou chocolate hidrogenado.

Forminhas de chocolate

Ingredientes

1 pacote de coco ralado seco (100g)
1 lata de leite condensado (395g)
3 ovos (180g)
1 pitada de sal
4 colheres (sopa) de Sustagem Chocolate (60g)
1 1/2 colher (sopa) de passas sem sementes (25g)

Modo de preparo:

Adicione 1 xícara (chá) de água ao coco, misture bem, acrescente o leite condensado, os ovos ligeiramente batidos, o sal e o Sustagem Chocolate. Distribua em forminhas (5 cm de diâmetro) untadas com margarina, coloque uma passa no centro de cada forminha e leve ao forno, pré-aquecido à 160ºC, por aproximadamente 40 minutos. Desenforme e coloque em forminhas de papel.

Marinheiro

Ingredientes

2 latas de leite condensado, cozido em 30 minutos, em panela de pressão
1 coco ralado
4 gemas

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes na panela e leve ao fogo até aparecer o fundo. Modele os docinhos,como croquetinhos afunilados nas pontas. Passe pelo confeito colorido e colocar uma vela de papel.

Frutas Carameladas

Ingredientes

2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de água
1/2 colher (chá) de suco de limão
1 gema de ovo
1 lata de leite condensado
1/4 de colher (chá) de karo, corantes comestíveis

Modo de preparo:

Leve ao fogo o leite condensado e a manteiga, mexendo sempre, até que a massa comece a soltar do fundo da panela. Despeje sobre um prato molhado e deixe esfriar. Prepare as frutinhas no formato desejado (maçã, pêra, melância, laranja), de preferência com um dia de antecedência, para que sequem bem. Misture o corante (na cor desejada) com a gema, o que permitirá uma melhor utilização. Faça uma calda com o açúcar, a água e o karo até que comece a pegar cor. Acrescente o suco de limão (o que impedirá que a calda açucare). Logo que começar a dourar, caramelize os doces.

Maçã do amor

Ingredientes

5 maçãs
5 palitos para sorvete
2 colheres (sopa) de glucose de milho
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
corante vermelho alimentício

Modo de preparo:

Lave e enxugue bem as maçãs. Espete o palito em uma das extremidades, junto ao cabinho. Leve ao fogo baixo o açúcar, a água e a glucose mexendo até dissolver o açúcar. Deixe ferver por aproximadamente 10 minutos sem mexer até formar uma calda em ponto de fio duro. Retire do fogo e acrescente o corante balançando levemente a panela. Coloque a panela em banho-maria. Pegue as maçãs pelo cabinho e passe na calda. Coloque sobre mármore untado com óleo vegetal ou em papel impermeável.

Macron

Ingredientes

6 claras
1/2kg de açúcar
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
1/2kg de coco seco ralado
1/2kg de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

Leve ao fogo as claras com o açúcar até ferver. Retire do fogo e coloque o coco com a farinha e o fermento. Deixe descansar por uns 5 minutos. Modele as cocadas e leve ao forno médio pré aquecido para assar até ficarem douradas. Depois de frias, banhe as pontas das cocadas (no máximo até a metades) em chocolate meio amargo derretido e frio.
Sugestão: Adicione na massa meia xícara (chá) de nozes, ameixas, cerejas, damascos ou mesmo chocolate.

Maria Mole

Ingredientes

10 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
5 claras
6 folhas de gelatina
1/2 xícara de água fervente
1 colher (chá) de essência de baunilha
100 g de coco ralado

Modo de preparo:

Umedeça a gelatina em água fria. Dissolva a gelatina com a 1/2 xícara de água fervente. Reserve.
Bata na batedeira o açúcar com as claras até ficar fofa, crescido e firme. Com a batedeira ainda ligada acrescente a baunilha, e a gelatina dissolvida. Bata bem até os batedores fazer sucos na massa.
Prepare uma fôrma pincelando pouco óleo e polvilhando metade do coco. Coloque a massa e por cima espalhe a outra metade do coco. Leve a geladeira até ficar firme.
Dica: Corte com faca molhada em água quente.

Melindre

Ingredientes

1 coco fresco ralado
125 g de queijo meia-cura ralado
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture bem com uma colher. Reserve. Corte folhas de papel-manteiga em quadrados de 12 cm. Disponha os quadrados sobre fôrmas para empadinha, sem untar. Despeje um pouco de massa preparada em cada uma das forminhas e leve ao forno médio por 20 minutos, ou até dourar. Retire do forno e desenforme com cuidado, mantendo o papel-manteiga. Disponha os melindres em um prato.

Mini fatia Florentina

Ingredientes

100 g de massa folhada
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de mel
1/2 xícara (chá) de nozes picadas
50 g de avelãs picadas
1/2 xícara (chá) de amêndoas laminadas
50 g de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

Ligue o forno à temperatura média. Abra a massa folhada com um cilindro até formar um retângulo de 25 cm x 35 cm.
Corte a massa em 25 fatias de 3 cm x 5 cm e coloque em uma assadeira grande.
Leve ao forno por 10 minutos, ou até começar a dourar. Retire do forno e reserve.
Leve ao fogo uma panela com a manteiga e o mel e cozinhe, mexendo de vez em quando, até obter uma calda líquida. Junte as nozes e as avelãs e as amêndoas.
Misture e continue a cozinhar, mexendo de vez em quando, até ficar homogêneo. Retire do fogo.
Espalhe a mistura sobre o centro dos retângulos de massa folhada e leve ao forno por mais 10 minutos, ou até dourar. Retire do forno e deixe amornar por 15 minutos.
Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela refratária.
Leve ao fogo, em banho-maria, por 3 minutos, ou até o chocolate derreter. Retire do fogo e mexa até ficar homogêneo.
Banhe as pontas dos doces no chocolate e coloque-os em forminhas de papel ou em uma travessa bem rasa.

Mini Papo de Anjo com caramelo

Ingredientes

calda
1/2 kg de açúcar
6 gemas peneiradas
4 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de manteiga
açúcar cristal para finalizar

Modo de preparo:

Ligue o forno à temperatura média. Com um batedor manual, bata as gemas até obter um creme esbranquiçado. Em seguida, junte o açúcar e a baunilha e bata por mais 5 minutos.
Despeje a mistura em 25 fôrmas para empada, com capacidade para 30 ml cada uma, untadas com a manteiga e enfarinhadas. Coloque as fôrmas em uma assadeira retangular de 23 cm X 33 cm e leve ao forno por 6 minutos, ou até a massa ficar firme, mas sem dourar.
Retire do forno e desenforme os doces ainda quentes. Deixe esfriar.
Calda: coloque em uma panela o açúcar e 1 xícara (chá) de água. Misture bem e leve ao fogo, sem mexer, até formar uma calda cor de caramelo e em ponto de fio grosso.
Coloque os doces na calda fervente e cozinhe rapidamente por 1 minuto.
Para ficar mais fácil, coloque os docinhos numa escumadeira.
Transfira os docinhos cozidos para uma peneira e deixe escorrer por uma noite. No dia seguinte, passe os docinhos no açúcar cristal.
Se preferir, sirva com caramelo ou coloque em forminhas de papel.

Misturinha

Ingredientes

2 latas de leite condensado
coco ralado (1 lata) (medida)
nozes picadas (1 lata) (medida)
8 a 10 ameixas pretas picadas

Modo de preparo:

- Leve todos os ingredientes ao fogo até aparecer o fundo da panela.
- Deixe esfriar.
- Enrole e passe no açúcar refinado.
- Coloque em forminhas.

Olho de sogra

Ingredientes

1 quilo de ameixas prestas
½ quilo de açúcar
½ coco ralado
4 gemas
açucar de confeiteiro
canela em rama

Modo de preparo:

Faça uma calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Tire do fogo e deixe amornar.
Misture as gemas com o coco e misture à calda, levando novamente ao fogo apurando até soltar do fundo da panela. Dê uma fervura nas ameixas para amaciar, abra-as de um lado e tire os caroços com cuidado Recheie com a cocada e passe em açúcar de confeiteiro. Coloque em forminhas de papel para servir

Olho de sogro

Ingredientes

1 lata de leite condensado
200 g de coco ralado seco
1 colher de sopa de margarina sem sal
1 gema peneirada
½ colher de café de aroma de damasco (opcional)
3 gotas de corante amarelo (opcional)
açúcar para passar os doces
1 kg de damascos

Modo de preparo:

Misturar os quatro primeiros ingredientes e levar ao fogo baixo. Mexer até desprender do fundo da panela. Em seguida colocar em um prato untado com margarina. Deixe esfriar, faça bolinhas e coloque dentro do damasco. Em seguida passe no açúcar ou no caramelo.

Moranguinho Fantasia

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 gemas
2 cravos da índia
4 folhas de gelatina vermelha
1 coco ralado fresco

Modo de preparo:

- Misture bem o leite condensado com as gemas.
- Junte os cravos, o coco e leve ao fogo fraco, mexendo sempre até a massa se desprender da panela.
- Deixe esfriar, retire os cravos enrole em formato de morango.
- O formato de morango nada mais é do que um triangulo (tipo cajuzinho).
- Faça os modelos pequenos, pois aumentam bastante com a gelatina. Deixe secar um pouco.
- Amoleça a gelatina com um pouco de água e dissolva em banho-maria.
- Mergulhe os moranguinhos um a um na gelatina e passe- os em açúcar granulado.
- Imite as folhinhas com tiras finas de papel crepom verde picotadas somente de um lado.
- Se a gelatina for engrossando, pingar água quente

Morango ao chocolate

Ingredientes

1 caixinha de morango graudos
100 g de chocolate meio amargo
100 g de chocolate branco

Modo de preparo:

Lave bem os morangos mantendo os talinhos intactos. Deixe secar o seque delicadamente com papel absorvente. Coloque em uma tigela de vidro o chocolate meio amargo e em outra o chocolate branco. Coloque as tigelinhas em banho-maria verificando que a água não ferva. Deve-se obter uma temperatura máxima de 50 graus. Com uma colher de pau, misture cada chocolate separadamente para que derretam. Retire do fogo e mergulhe metade dos morangos na calda de meio amargo, cobrindo ¾ da fruta. Faça o mesmo com o chocolate branco. Coloque os morangos em uma assadeira forrada com papel absorvente levemente untado com óleo. Leve à geladeira até a hora de servir.

Mini Casadinho c/ creme de laranja e limão

Ingredientes

cobertura
1/2 xícara (chá) de açúcar cristal
4 colheres (sopa) de raspas de limão
massa
2 ovos
1/2 xícara (chá) de açúcar
5 colheres (sopa) de fécula de batata
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de cremor de tártaro
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 colher (sopa) de manteiga
recheio
1 colher (sopa) de maisena
1 xícara (chá) de suco de laranja
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de suco de limão
1 colher (sopa) de raspas de limão

Modo de preparo:

Massa: ligue o forno à temperatura média. Bata as claras na batedeira até obter picos firmes. Sem parar de bater, junte as gemas uma a uma. Adicione, aos poucos, e sem parar de bater, o açúcar. Continue a bater até obter um creme esbranquiçado. Reserve. Peneire numa tigela a fécula de batata com a farinha, o cremor tártaro e o bicarbonato e junte, aos poucos, ao creme, misturando suavemente sem bater. Forre 3 fôrmas de 23cm X 33cm com papel-manteiga, unte com a manteiga e enfarinhe. Transfira a massa para um saco de confeiteiro com bico liso grande ou use uma colher. Com a massa, faça 50 círculos de 3 cm de diâmetro e 0,5 cm de altura sobre o papel-manteiga. Deixe o espaço entre eles. Leve ao forno por 3 minutos, ou até a massa ficar firme, mas sem dourar. Retire do forno e, com uma espátula, retire os casadinhos ainda quente das fôrmas e deixe esfriar. Recheio: em uma panela, misture a maisena com ½ xícara (chá) de suco de laranja. Junte o açúcar, o suco e as raspas de limão e leve ao fogo. Cozinhe, sem parar de mexer, com um batedor manual, por 30 minutos, ou até obter um creme encorpado. Retire do fogo e deixe amornar por 10 minutos. Espalhe o creme no círculo de massa e cubra com outro círculo, pressionando levemente. Repita a operação até terminarem os círculos. Coloque o restante do suco de laranja em uma tigela e passe os casadinhos rapidamente. Empane-os com o açúcar cristal e as raspas de limão.

Paçoquinha

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 pote de creme de amendoim
- 1 pacote de bolacha maisena
- 1 colher (sopa) de margarina

Modo de preparo:

Bata as bolachas no liqüidificador e reserve. Na tigela da batedeira, coloque o leite condensado e a margarina. Bata aos poucos e vá colocando o creme de amendoim até virar um creme fofo.
Retire da batedeira e junte a bolacha batida. Misture (com as mãos mesmo), até ficar bem homogêneo. Você pode colocar em forminhas plásticas, aquelas de bombom, ou em uma assadeira, apertando para não esfarelarem. Leve à geladeira por mais ou menos 4 horas antes de desenformar.É uma delícia!

Moranguinho

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 caixinha de gelatina sabor morango ou 3 folhas de gelatina vermelha dissolvida com 2 colheres (sopa) de água quente
1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal
Açúcar refinado

Modo de preparo:

- Misture em uma panela o leite condensado e a manteiga.
- Leve ao fogo baixo até ferver e mexa sempre.
- Depois coloque o pó da gelatina e mexa até soltar do fundo da panela.
- Se usar as folhas de gelatina, umedeça levemente em água fria para hidratar e depois dissolva as folhas de gelatina com água quente e misture com o leite condensado antes de levar ao fogo.
- Deixe esfriar.
- Faça bolinhas com as mãos levemente untadas com margarina e passe no açúcar refinado peneirado.
- Coloque os docinhos em fominhas de papel.
- Rende 30 unidades

Pão de Mel

Ingredientes

1 xícara (chá) de mel
1 lata de leite condensado
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de cravo da índia (moído)
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 colher (chá) de café em pó solúvel
1/2 cálice de conhaque
1/2 xícara (chá) de leite
1 Kg de cobertura fracionada para o banho

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Unte forminhas próprias para pão de mel, coloque a massa e leve para assar em forno pré aquecido. Espere esfriar. Derreta a cobertura em banho maria com o fogo desligado e dê o banho nos pães de mel

Dica: Você pode assar em forminhas redondas, tomando o cuidado de preencher apenas um quarto de sua profundidade com a massa, dando a forma conhecida do pão de mel.

Passa-Passa

Ingredientes

1 lata de leite condensado;
2 colheres (sopa) de manteiga;
2 colheres (sopa) de chocolate em pó;
meio pacote de biscoito Maria ou biscoito de leite;
açúcar para passar os docinhos.

Modo de preparo:

Misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate numa forma refratária e leve ao microondas por 3 minutos em potência alta. Tire a mistura do forno e mexa bem. Coloque no microondas de novo por mais 4 minutos em potência média. Pique os biscoitos e junte ao creme de chocolate. Despeje tudo numa forma untada e quando o doce esfriar corte em quadradinhos e passe no açúcar. Você também pode fazer o creme no fogo, mexendo sempre, até dar o ponto de brigadeiro.

Rapadurinhas de leite

Ingredientes

1 litro de leite
¾ de quilo de açúcar
1 pitada de bicarbonato de sódio

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo brando, mexendo sem parar até soltar bem do fundo da panela. Tire do fogo, bata durante alguns minutos e despeje em mármore untado. Corte as rapadurinhas ainda mornas.
Obs: Para dar um toque a mais, misture previamente amendoim torrado e moído.

Pé de Moleque

Ingredientes

1 rapadura
½ quilo de amendoim

Modo de preparo:

1. Torre o amendoim, tire a pele, esfregando-os com as mãos e moa a metade. Reserve
2. Parta a rapadura em pedaços e leve ao fogo brando com um pouco de água para derreter bem.
3. Quando a rapadura derretida tiver formado um melado bem grosso, junte os amendoins moídos.
4. Continue mexendo por alguns minutos mais, até a massa começar a soltar do fundo da panela.
5. Coloque os amendoins que deixou sem moer, mexa bem e tire do fogo
6. Bata durante alguns minutos, despeje em mármore untado.
7. Espere esfriar um pouco e corte

Quadradinhos tropical

Ingredientes

1 abacaxí médio
1 coco fresco
2 colheres (sopa) de maizena
1/2 xícara de karo
2 xícaras de açúcar
1 ovo

Modo de preparo:

Descasque e rale o abacaxi e o coco. Junte os outros ingredientes na ordem. Leve ao fogo, mexendo sempre até a massa soltar do fundo da panela. Retire e despeje a massa numa forma retangular média, untada e polvilhada. Asse no forno moderado até ficar dourada. Retire do forno, deixe esfriar bem e depois corte em quadradinhos.

Quadradinho de damasco com pistache

Ingredientes

cobertura
50 g de pistache moído
recheio
100 g de damascos secos picados em cubos pequenos
1/2 xícara (chá) de pistache moído
1/2 xícara (chá) de geléia de damasco
100 g de massa folhada

Modo de preparo:

Recheio: coloque os damascos em uma panela, misture o pistache e a geléia (reserve 2 colheres de sopa). Leve ao fogo e cozinhe, sem parar de mexer, por 5 minutos. Retire do fogo e deixe amornar por 15 minutos. Ligue o forno à temperatura média. Enquanto isso abra a massa folhada com um cilindro e com um cortador de 4 cm x 4 cm, faça 25 quadrados. Coloque-os em duas assadeiras de 23 cm x 33 cm, deixando espaço entre eles. Leve ao forno por 20 minutos, ou até dourar. Retire do forno. Abra cada quadradinho, separando a massa, ainda quente em duas partes. Em seguida, recheie a mistura de damascos, formando um pequeno sanduíche. Pincele a parte superior da massa com geléia de damasco reservada e polvilhe pistache. Se preferir, coloque os docinhos em forminhas de papel.

Quindim

Ingredientes

15 gemas
½ quilo de açúcar
1 xícara de coco fresco ralado
2 colheres de manteiga sem sal

Modo de preparo:

1. Faça uma calda em ponto de fio com o açucar e a água
2. Tire do fogo e acrescente a manteiga, misturando bem
3. Espere esfriar e misture as gemas, uma a uma, e o coco ralado
4. Unte as forminhas com manteiga, polvilhe com açucar e asse os quindins em banho-maria até ficarem bem firmes
5. Só desenforme depois de bem frios, colocando em forminhas de papel para servir

DICA: Use as claras que sobrarem para fazer um pudim de claras ou suspiros.

QUEIJADINHA

Ingredientes

Massa:	Recheio:	Geléia:
200 g de farinha de trigo 120 g de manteiga sem sal 2 gemas 2 colheres (sopa) de açúcar Leite o suficiente para amassar	1 coco em fruta 1/2 kg de açúcar 100 g de farinha de trigo 4 ovos 50 g de queijo ralado	1 1/2 xícara de água 1 1/2 xícara de açúcar 1 colher de polvilho doce Anilina amarela. Forminhas de metal para empadinhas e forminhas de papel.

Modo de preparo:

Massa: Bata a manteiga com o açúcar, junte a gema, a farinha e o leite. Amasse, deixe descansar por 30 minutos e forre as forminhas de empadinha abrindo com os dedos, a massa deve ficar bem fininha.
Recheio: Misture todos os ingredientes.
Geléia: Desmanche o polvilho em 1/2 copo de água. Junte a anilina, o açúcar e o restante da água. Leve ao fogo, mexendo sempre. Deixe esfriar.
Montagem: Coloque o recheio nas forminhas com a massa crua e leve ao forno para assar. Ela é assada sem massa por cima, como se fosse uma empadinha aberta. Passe a geléia em cima das queijadinhas assadas. Coloque em forminhas de palpel para servir.

QUINDIM DE NOZES

Ingredientes

Para untar
karo
manteiga
24 gemas
700 g de açúcar
1 e 1/2 xícara de água
150 g de nozes moídas
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 pitada de sal

Modo de preparo:

Coloque o açúcar e 1 e 1/2 xícara de água para ferver e faça um caldo em ponto de fio brando (se usar termômetro, a temperatura é de 105 graus). Bata as gemas com a água e despeje aos poucos na calda, mexendo sempre. Coe. Separe 2 xícaras dessa mistura (calda com gemas) e misture com as nozes. Reserve. Com o restante das gemas colocadas na calda preencha 2/3 das forminhas untadas com uma mistura de karo e manteiga e leve ao forno em banho-maria por 10 minutos. Quando a mistura atingir a consistência de pudim, coloque por cima a mistura de nozes e leve ao forno por mais 10 minutos.

SURPRESA DE UVAS

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 gemas peneiradas
1 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 cacho de uva médio

Modo de preparo:

Junte os 3 primeiros ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até soltar das laterais e do fundo da panela. Após esfriar, faça bolinhas com a mão untada. Abra cada bolinha e coloque uma uva dentro, lavada, sem tirar o cabinho e bem seca. Feche bem voltando a forma de bola e passe no açúcar. Coloque em forminhas de papel e conserve em lugar fresco.
Dicas: Se preferir esse docinho fondado, caramelizado ou passando em chocolate meio amargo, metade meio amargo e metade ao leite ou colorido (bombom) não passe em açúcar. Varie o sabor acrescentando à massa de leite condensado 1 coco fresco ou seco hidratado e uma pitada de sal.

SUSPIROS

Ingredientes

5 claras
15 colheres de açúcar
1 pitada de sal (Se quiser aumentar a quantidade, use sempre 3 colheres de açúcar para cada clara)

Modo de preparo:

1. Bata as claras com a pitada de sal até ficarem em neve, bem duras, formando picos
2. Acrescente o açúcar pouco a pouco sem parar de bater
3. Forre uma assadeira untada com papel manteiga.
4. Pingue o suspiro com a ajuda de duas colheres ou com bisnaga de confeiteiro.
5. Asse em forno muito brando até ficarem secos.
6. Deixe esfriar no forno

DICA: Para fazer suspiros “casadinhos”, grude-os de dois em dois com creme chantilly ou geléia.

SUSPIROS RECHEADOS

Ingredientes

6 claras
400g de açúcar
1 colher (chá) de fermento em pó
pedaços de chocolate meio amargo (ou doce de coco ou nozes)

Modo de preparo:

Bata as claras em neve e junte o açúcar e bata até enrolar nas pás da batedeira, coloque o fermento em pó, bata mais um pouco, coloque o merengue em um bico de confeitar.

Faça os suspiros com o bico para confeitar, primeiro a base, depois coloque o recheio de sua escolha e cubra com merengue fazendo a ponta do suspiro. Coloque em assadeira forrada com papel manteiga e asse em forno semi aberto.

OBS: Esta receita pode ser utilizada para cobertura de bolos e merengues.

UVAS VIDRADAS

Ingredientes

Uvas lavadas e bem sequinhas
2 copos de açúcar
1 copo de água
2 colheres de vinagre branco

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e deixe ferver até criar uma calda no ponto de vidro.

Passe as uvas e coloque-as em uma assadeira untada.