RECEITAS DELICIOSAS DE CAFÉ

E ACOMPANHAMENTOS



Recepedia

ÍNDICE

PAÇOCAFÉ

BOLO DE CENOURA

CAFÉ DOS SONHOS

SEQUILHOS

CAFÉ CREMOSO COM DOCE DE LEITE

BOLINHO DE CHUVA

CAFÉ GELADO

PUDIM DE PANELA

MOCHA CARAMELO

BROWNIE CREMOSO

CAFÉ COM LEITE CREMOSO

BOLINHA DE QUEIJO

Recepedia



PAÇOCAFÉ

1 PORÇÃO

5 MIN

Uma combinação de delícias em uma só bebida? Temos! Juntamos o Café fresquinho Melitta® Sabor da Fazenda, paçoca e Maizena® para deixar a receita Paçocafé incrivelmente cremosa e seu dia muito mais gostoso!

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de doce de leite cremoso
- 2 paçocas
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de café Melitta® Sabor da Fazenda
- 1 colher (sopa) de Amido de Milho Maizena®
- 1 colher (sopa) de açúcar
- chantilly em spray a gosto

Você também pode preparar no micro-ondas. Em uma caneca ou copo próprio para micro-ondas, misture todos os ingredientes e esquente, na potência alta, por 1 min. Retire, misture e volte ao micro-ondas por 30 segundos. Mexa bem e sirva.

Modo de Preparo

1. Prepare o Café Melitta® Sabor da Fazenda conforme instruções da embalagem (4 colheres (sopa) para 1 litro de água fervente). Reserve.
2. Decore a borda de uma xícara com o doce de leite e depois polvilhe com metade de uma das paçocas. Reserve.
3. Em uma panela, coloque o leite, o café Melitta® Sabor da Fazenda já preparado, o amido de milho Maizena®, o açúcar e a meia paçoca restante, e misture bem.
4. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 3 minutos, ou até ferver.
5. Cozinhe por mais 1 minuto, retire do fogo e sirva na xícara reservada.
6. Finalize com o chantilly e decore com a outra paçoca.



BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

16 PORÇÕES

60 MIN

Todo caderno de receita conta com um Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate. Mas aqui você aprende a melhor forma de fazê-lo e todas as suas variações, para deixar o seu momento de café da tarde mais completo! Com um toque de Maizena®, seu bolo vai ficar fofinho e delicioso. Siga passo a passo e tire a prova!

Ingredientes

Massa

- 2 cenouras médias, cortadas em cubos (300 g)
- 1/2 xícara (chá) de óleo (125 ml)
- 3 ovos
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (210 g)
- 1/2 xícara (chá) de Amido de Milho Maizena®
- 2 colheres (chá) de fermento em pó (8 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar (190 g)

Cobertura

- 1/2 xícara (chá) de chocolate ao leite derretido
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

A dica para seu bolo ficar sempre fofinho é utilizar meia xícara (chá) de Maizena® para cada 1 xícara e meia de farinha de trigo.

Modo de Preparo

1. Receita de bolo de cenoura: massa
2. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C).
3. Unte e enfarinhe uma forma de furo central média (20 cm de diâmetro). Reserve.
4. No copo do liquidificador, coloque a cenoura, o óleo e os ovos, e bata até a massa do bolo de cenoura ficar homogênea.
5. Em uma tigela, peneire o amido de milho Maizena®, a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, junte a mistura de cenoura reservada, e mexa com o auxílio de uma espátula até que vire uma massa uniforme.
6. Disponha a massa na forma reservada e leve ao forno por 40 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Retire o forno e deixe amornar.

Cobertura de chocolate

Faça a cobertura: misture o chocolate e o creme de leite, e espalhe por toda a superfície do bolo. Sirva a seguir.



CAFÉ DOS SONHOS

1 PORÇÃO

5 MIN

Sabe o sonho da padaria? Foi nossa inspiração! O Café dos Sonhos tem como base o creme de confeiteiro preparado com Maizena® para dar cremosidade e finalizado com Espresso Ristretto Melitta®, intenso com notas aromáticas amadeiradas e toque de chocolate amargo! Uma explosão de sabores!

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de Amido de Milho Maizena®
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 dose (40 ml) de café Espresso Ristretto Melitta®
- chantilly em spray a gosto
- 1 pitada de canela em pó

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite e o amido de milho Maizena®, e misture bem até dissolver.
2. Junte a gema, o açúcar e a essência de baunilha, e mexa.
3. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 3 minutos, ou até ferver.
4. Disponha o creme em uma xícara, acrescente a dose do café espresso Melitta® Ristretto, decore com o chantilly e a canela. Sirva quente.



SEQUILHOS

100 PORÇÕES

5 MIN

O tradicional biscoito que tem aquele gostinho de casa de avó. Experimente a receita de Sequilhos Saudades Maizena®! O biscoito Sequilhos é o mais gostoso para o café da manhã e lanche da tarde, acompanhado de um chá ou café fresquinho e boas conversas. Aprenda aqui a fazer os sequilhos com gosto de infância que derretem na boca.

Ingredientes

- 250 g de margarina culinária ou manteiga sem sal
- 2 gemas de ovo grandes
- 1 xícara (chá) de açúcar (187,5 g)
- 1 embalagem de Maizena® (500 g)
- 1 xícara (chá) de coco ralado (85 g)

Essa receita rende 100 unidades de sequilhos, o que corresponde a 20 porções com 5 unidades cada.

Modo de Preparo

1. Unte e enfarinhe duas assadeiras grandes (40 x 28 cm) e reserve.
2. Em uma tigela, coloque a margarina culinária, as gemas e o açúcar. Misture até obter um creme liso.
3. Acrescente o amido de milho Maizena® aos poucos e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até que a massa fique homogênea. Junte o coco ralado e misture bem.
4. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
5. Enrole bolinhas ou faça cordões grossos com a massa e corte sequilhos com aproximadamente 3 cm de comprimento. Pressione a superfície de cada um com um garfo.
6. Coloque-os nas assadeiras reservadas, com espaço de 2 cm entre eles.
7. Leve ao forno por 20 minutos ou até dourarem levemente. Sirva-os frios.



CAFÉ CREMOSO DOCE DE LEITE

2 PORÇÕES

20 MIN

Quando junta o aroma e sabor do café fresquinho Solúvel Melitta® Tradicional, com a cremosidade de Maizena® e Doce de Leite, o resultado não poderia ser melhor! Confira e saiba como fazer essa receita que é a combinação perfeita de sabor e cremosidade.

Ingredientes

- 1/4 de xícara (chá) de açúcar
- 1 1/2 colher (sopa) de Café Solúvel Melitta® Tradicional
- 1/4 de xícara (chá) de água fervente
- 2 colheres (sopa) de doce de leite cremoso
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de Amido de Milho Maizena®

Modo de Preparo

1. Na tigela da batedeira, coloque o açúcar e o Café Solúvel Melitta® Tradicional, e misture. Junte a água fervente e bata por 10 minutos, ou até ficar volumoso, parecendo um merengue. Reserve.
2. Em uma panela, coloque o leite e o amido de milho Maizena®, e misture bem até dissolver.
3. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 3 minutos, ou até ferver.
4. Disponha o doce de leite no fundo de duas xícaras, distribua o creme de Maizena® e depois finalize com a espuma do Café Solúvel Melitta® Tradicional.



BOLINHO DE CHUVA

6 PORÇÕES

15 MIN

O campeão das delícias da vovó em uma receita fácil e rápida.Em apenas 15 minutos você prepara os bolinhos de chuva mais leves e gostosos que já comeu, é o tempo de passar aquele café fresquinho e escolher o filme para acompanhar! Experimente com doce de leite ou ganache de chocolate, as crianças vão amar!

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 1 gema
- 1/2 xícara (chá) de Amido de Milho Maizena®
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 litro de óleo para fritar
- 1 xícara (chá) de açúcar com 1 colher (chá) de canela em pó

Modo de Preparo

1. Em uma tigela média (20cm), misture o leite, os ovos e a gema, até ficar uma pasta homogênea.
2. Peneire todos os secos e misture ao líquido aos poucos.
3. Aqueça o óleo, molhe 2 colheres em óleo frio. Encha uma colher com a massa e despeje-a no óleo quente.
4. Frite os bolinhos aos poucos, colocando 2 ou 3 por vez na panela, para que não grudem, e com uma escumadeira mexa-os no óleo até dourarem. Repita o processo até o fim da massa.
5. Após fritos, role os bolinhos em uma tigela com a mistura de açúcar e canela em pó.
6. Sirva-os ainda quentes.

Para garantir aquele bolinho de chuva fofinho e sequinho, com sabor de casa de vó, o segredo é utilizar Maizena®! A temperatura ideal do óleo é de 180°. Caso não tenha um termômetro de cozinha, teste o óleo mergulhando um pouco de massa e observando se o óleo cria bolhas, mas o bolinho não ganha cor muito rápido. Se corar rápido, precisa abaixar o fogo, se não borbulhar, precisa aumentar a temperatura ou aguardar alguns minutos para o óleo terminar de esquentar.



CAFÉ GELADO

1 PORÇÃO

5 MIN

Para quem gosta de bebidas refrescantes, prepare-se para um delicioso café com leite, em sua versão gelada! Perfeita para degustar em todos os momentos. Confira aqui essa receita preparada com Café Melitta® Regiões Brasileiras – Sul de Minas e MAIZENA® para dar um sabor de café fresquinho mais aquela cremosidade.

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de Amido de Milho Maizena®
- 2 colheres (sopa) de calda de chocolate
- 1/4 xícara (chá) de Café Melitta® Regiões Brasileiras – Sul de Minas gelado
- 4 cubos de gelo

Modo de Preparo

1. Para o preparo do café utilize 4 colheres (sopa) do café em pó Melitta® Regiões Brasileiras - Sul de Minas, para 1 litro de água. Deixe o café na geladeira até gelar.
2. Em uma panela, coloque o leite e amido de milho Maizena®, e misture bem. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 3 minutos, ou até ferver.
3. Cozinhe por mais 1 minuto, retire do fogo e leve à geladeira.
4. Decore com a calda de chocolate as laterais de um copo alto, acrescente o creme de Maizena® gelado e o Café em pó Melitta® Regiões Brasileiras - Sul de Minas coado e gelado.
5. Finalize com as pedras de gelo e sirva!



PUDIM DE PANELA

8 PORÇÕES

30 MIN

Uma das sobremesas mais populares em todo o mundo, o pudim conquista corações. Esta receita fácil e rápida não vai ao forno e fica com um resultado maravilhoso, bem lisinha e cremosa! É de dar água na boca!

Ingredientes

Calda

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de água

Pudim

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite (500 ml)
- 1 ovo
- 5 colheres (sopa) de Amido de Milho Maizena®
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Calda

1. Em uma panela pequena, coloque o açúcar e leve ao fogo médio por aproximadamente 5 minutos, ou até o açúcar derreter e formar um caramelo claro.
2. Junte a água e misture bem.
3. Retire do fogo, deixe a calda esfriar levemente e distribua em uma fôrma de furo central (18 cm de diâmetro). Comece pelo centro da fôrma e vá girando-a para que o caramelo possa aderir também nas laterais. Reserve.

Pudim

1. Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado, o ovo, o amido de milho Maizena® e a essência de baunilha.
2. Misture bem os ingredientes até a Maizena® dissolver.
3. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, por 3 a 4 minutos, ou até ficar cremoso.
4. Disponha na forma reservada, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.
5. Desenforme o pudim sobre um prato e sirva em seguida.



MOCHA CARAMELO

2 PORÇÕES

10 MIN

Já imaginou tomar um Mocha Caramelo, igual (ou melhor!) ao de cafeteria sem sair de casa? Com a qualidade do café Espresso Staccato Melitta® e a cremosidade de MAIZENA® ficou muito fácil! Saiba como fazer essa delícia para experimentar em casa.

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de Amido de Milho Maizena®
- 1 Dose (40 ml) de Café Espresso Staccato Melitta®

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio até começar a derreter. Mexa de vez em quando com uma colher para que o açúcar derreta uniformemente.
2. Quando todo o açúcar estiver derretido e com a coloração dourada escura, coloque a manteiga e o creme de leite. Diminua o fogo e misture bem até que forme uma calda lisa e homogênea.
3. Polvilhe o sal, retire do fogo e distribua o caramelo no fundo de duas xícaras. Reserve.
4. Dissolva o amido de milho Maizena® no leite, divida entre duas xícaras altas e leve ao micro-ondas, potência alta, por 40 segundos. Retire do micro, misture bem e adicione em cada xícara uma dose (40ml) do Café Espresso Staccato Melitta®.



BROWNIE CREMOSO

12 PORÇÕES

40 MIN

Maravilhosa receita de Brownie com chocolate em barra e sem farinha! Esta receita sem glúten é perfeita, com a leveza de Maizena® o seu Brownie ficará cremoso por dentro e com aquela casquinha crocante por fora! Irresistível!

Ingredientes

- 2 barras de chocolate meio amargo picado (180 g)
- 1/2 tablete de manteiga sem sal picada (100 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo Mãe Terra
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de Amido de Milho Maizena®
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó 70% Mãe Terra
- Para untar: 1/2 colher (chá) de óleo

Se preferir, derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria.

Modo de Preparo

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180 graus).
2. Em uma tigela média, coloque o chocolate e a manteiga, e leve ao micro-ondas potência alta por 1 minuto. Retire do micro-ondas, misture e se necessário, aqueça por mais 30 segundos, ou até derreter bem.
3. Junte o açúcar, o açúcar mascavo Mãe Terra e os ovos, e misture bem. Acrescente o amido de milho Maizena® e o cacau Mãe Terra, aos poucos, até obter uma massa homogênea.
4. Transfira para uma assadeira retangular pequena (28 x 18 cm), untada com o óleo, leve ao forno por 30 a 35 minutos, ou até a superfície ficar sequinha e as bordas começarem a soltar.
5. Retire do forno, aguarde esfriar e corte em quadrados. Sirva!



CAFÉ COM LEITE CREMOSO

1 PORÇÃO

5 MIN

Quem não gosta de café com leite? Agora, já imaginou ele super, hiper, ultra cremoso? Essa é mais uma das receitas criadas com Café Melitta® Tradicional e Maizena® que estão dando o que falar! Aposto que não vai querer ficar de fora dessa, né?

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de café coado Melitta® Tradicional
- 2 colheres (sopa) de Amido de Milho Maizena®
- 1 colher (sopa) de açúcar opcional

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite, o café coado Melitta® Tradicional, o amido de milho Maizena® e o açúcar, e misture bem.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 3 minutos, ou até ferver.
3. Cozinhe por mais 1 minuto, retire do fogo e sirva quente.

Para o preparo do Café Melitta® Tradicional utilize 4 colheres (sopa) do café em pó Melitta® Tradicional para 1 litro de água.



BOLINHA DE QUEIJO

4 PORÇÕES

30 MIN

Bolinha de queijo crocante e muito saborosa, com apenas três ingredientes. Simples, prático e delicioso, perfeito para o seu lanche ou para surpreender os convidados!

Ingredientes

- 1 ovo
- 100 gramas de queijo mussarela ralado
- 1/2 xícara (chá) de Amido de Milho Maizena®

Modo de Preparo

1. Em um tigela pequena, coloque o ovo, o queijo e o amido de milho Maizena®, e misture com as mãos até ficar homogêneo.
2. Com as mãos untadas, divida a massa em 20 porções e modele esferas de cerca de 3 cm de diâmetro.
3. Frite os bolinhos, aos poucos, em imersão, em óleo não muito quente, por 2 minutos, ou até dourarem.
4. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.