Club do CHOCOLATE

Livro de Receitas Festa Junina



Novos sabores pra sua vida!



ÍNDICE

DOCES

Doce de Abóbora em Pedaços.....02
Pé de Moleque.....03
Pamonha Doce.....04
Cocada de Forno.....05
Pudim de Pão.....06
Bombom de Milho Verde.....07
Vinho Quente.....08
Quentão.....09
Paçoca Deliciosa.....10
Arroz Doce.....10

SALGADOS

Cuscuz Paulista.....11
Bolinho de Mandioca.....12
Broa de Milho.....13
Pão de Queijo.....14
Torta de Frango.....15
Pipoca Temperada e Picante.....16
Arroz com Pinhão.....16
Paçoca de Carne Seca.....17
Kibe Assado.....18
Bolo de Fubá Salgado.....19





DOCE DE ABÓBORA EM PEDAÇOS

Ingredientes:

1 kg de abóbora em pedaços
1/2 kg de açúcar
1/2 xícara de chá de água
Cravo canela em pau a gosto
2 litros de água
1 colher (sopa rasa) de cal virgem

Modo de Preparo:

Coloque os dois litros de água em uma vasilha, a cal e mexa bem, coloque os pedaços de abóbora. Deixe de molho por 3 horas mexendo de vez em quando e, após esse tempo lave os muito bem.
Coloque as abóboras em uma panela juntamente com o açúcar, a 1/2 xícara de água o cravo e a canela, deixe cozinhar por mais ou menos uma hora mexendo levemente.
Sirva gelado com a calda que se formou, raspinhas de casca de limão e creme de leite.





PÉ DE MOLEQUE

Ingredientes:

3 xícaras de chá de amendoim cru
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de Mel ou glucose
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:

Em um recipiente fundo, mistura-se o amendoim, o açúcar e o Mel ou glucose, leva-se ao forno micro-ondas por 10 minutos em potência alta, mexendo algumas vezes.
Retiro do micro-ondas acrescente o bicarbonato, mexa e despeje imediatamente em pedra mármore untada com margarina. Deixe esfriar e quebre em pedaços.





PAMONHA

Ingredientes:

12 espigas de milho verde
1 copo de água
2 xícaras de açúcar
1 xícara de coco ralado fino
1 pitada de sal
palhas para a embalagem

Modo de Preparo:

Rale as espigas ou corte-as rente ao sabugo e passe no liquidificador, juntamente com a água. Acrescente o coco, o açúcar e mexa bem. Coloque a massa na palha de milho e amarre bem.
Em uma panela grande ferva bem a água, e vá colocando as pamonhas uma a uma após a fervura completa da água. O importante é que a água deve estar realmente fervendo para receber as pamonhas, caso contrário elas vão se desfazer.
Cozinhe por mais ou menos 40 minutos, retirando as pamonhas com o auxílio de uma escumadeira. Deixe esfriar em local bem fresco.





COCADA DE FORNO

Ingredientes:

2 cocos pequenos ralados ou 1 grande
2 latas de leite condensado
1 colher de margarina
8 gemas
1/2 copo (requeijão) de leite

Modo de Preparo:

Leve ao fogo brando o leite condensado e a margarina, mexendo sempre até começar a aparecer o fundo da panela, acrescente o coco, mexa bem. Deixe esfriar um pouco.
Desmanche as gemas no meio copo de leite e misture ao doce fora do fogo.
Unte bem um pirex com margarina e despeje o doce, coloque para assar em forno brando por cerca de 20 minutos. Cuidado para não queimar as beiradas.





PUDIM DE PÃO

Ingredientes:

Para o pudim:
6 pães amanhecidos
2 ½ copos (americano) de leite integral
2 ½ vidros de leite de coco
9 colheres (sopa) de açúcar
6 ovos
1 xícara (chá) de coco ralado em flocos

Para caramelizar:
5 colheres (sopa) de açúcar

Para a cobertura:
10 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Para o pudim:
Amoleça os pães deixando de molho no leite integral e misturado ao leite de coco.
No liquidificador, bata os pães amolecidos com os outros ingredientes.

Para caramelizar:
Numa forma com um furo no centro, derreta o açúcar em fogo brando, até ficar numa cor dourada, com o caramelo ainda quente, despeje os ingredientes batidos no liquidificador, leve para assar em banho-maria e em forno médio pré-aquecido por 1 hora aproximadamente. Deixe esfriar.

Para a cobertura:
Caramelize o açúcar e jogue aos poucos sobre o pudim frio.





BOMBOM DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 lata milho verde, equivalente a 2 espigas
2 latas leite condensado
50g de coco ralado
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de açúcar
2 ovos
500g de chocolate meio amargo em pedaços

Modo de preparo:

Separe o chocolate e coloque todos os outros ingredientes no liquidificador, bata por três minutos. Leve ao fogo alto e mexa até ferver.
Quando começar a ferver abaixe o fogo e mexa até soltar do fundo da panela, depois coloque em uma vasilha untada e espere esfriar.
Derreta o chocolate e se necessário faça o choque térmico.
Enrole o doce em bolinhas e mergulhe no chocolate derretido.





VINHO QUENTE

Ingredientes:

1 copo (americano) de açúcar
Cravos e canela em pau a gosto
1 litro de vinho tinto seco
1/2 litro de água
1/2 maçã (verde ou vermelha) descascada e cortada em pedacinhos
Casca de 1 laranja pêra, seca de um dia para o outro

Modo de Preparo:

Queime a metade do açúcar com o cravo e a canela. Acrescente o vinho, já misturado com a água. Junte a maçã, a casca de laranja e o resto do açúcar e deixe cozinhar um pouco. Sirva bem quente.





QUENTÃO

Ingredientes:

1 garrafa de cachaça (600ml)
600ml de água
1/2 kg de açúcar
Casca de duas laranjas
Casca de um limão
50 gramas de gengibre em pedacinhos
Cravo da índia a gosto
Canela de pau a gosto
1 maçã cortada em pedacinhos

Modo de Preparo:

Colocar em uma panela grande o açúcar, as cascas de laranja o limão o gengibre, o cravo e a canela. Quando o açúcar estiver derretendo colocar a cachaça e a água, deixando cozinhar de 20 a 25 minutos em fogo médio. Filtre, e após coloque a maçã picadinha. Manter no fogo, após o preparo.





PAÇOCA DELICIOSA

Ingredientes:

1 pacote de amendoim 500g
1 lata de leite condensado
1 pacote de bolacha maizena moída

Modo de Preparo:

Colocar em um recipiente as bolachas moídas, o amendoim torrado e moído, três colheres de água e o leite condensado. Mexa bem e arrume esta massa em uma travessa sem untar, e vá pressionando bem com uma colher ou com as mãos. Leve à geladeira por 10 minutos. Corte em quadradinhos.

ARROZ DOCE

Ingredientes:

4 xícaras (chá) de arroz cozido e sem tempero
3 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de leite de coco
1 ½ xícara (chá) de leite condensado
2 paus de canela
Canela em pó a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque o arroz, o leite e o leite de coco e deixe apurar no fogo médio por cerca de 15 minutos, ou até reduzir parte do líquido. Acrescente o leite condensado, a canela, misture e deixe apurar por mais dez minutos, ou até que comece a ficar cremoso. Despeje em uma travessa ou em taças e polvilhe a canela. Sirva gelado.





CUSCUZ PAULISTA

Ingredientes:

1/2 xícara (chá) de azeite de oliva extra virgem
3 dentes de alho picados
1 cebola média picada
300g de molho de tomate
15 azeitonas pretas picadas
1 lata de milho verde escorrido
1 lata de ervilha escorrida
2 ovos cozidos
1/2 peito de frango cozido e desfiado
1/2 pimentão verde
1 tomate em rodelas
1 xícara de caldo de galinha fervente
2 xícaras de farinha de milho
4 colheres (sopa) de farinha de mandioca
Salsa picada
Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Modo de Preparo:

Em uma panela grande, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola até que comecem a dourar. Adicione o frango desfiado, as azeitonas, o milho verde, a ervilha, 1 ovo cozido e picado e metade do pimentão picado.
Tempere com sal e pimenta, misture tudo e deixe cozinhar por 5 minutos. Junte o caldo fervente e as farinhas de mandioca e milho. Mexa por 5 minutos até obter uma massa lisa e homogênea. Deve estar soltando do fundo da panela.
Distribua o outro ovo cozido e cortado em rodelas, o tomate e o que sobrou do pimentão (em tiras) pelo fundo e laterais de uma forma redonda com furo central. Disponha a massa do cuscuz, pressionando bem no início. Preencha com o resto da massa, mas agora sem pressionar tanto. Deixe amornar e desenforme.





BOLINHO DE MANDIOCA

Ingredientes:

1/2 kg de mandioca cozida
1 colher (sopa) de cebola picada
1 colher (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de fermento em pó
1 pitada de pimenta-do-reino
Óleo suficiente para fritar

Modo de Preparo:

Passe a mandioca cozida pelo espremedor ou amasse-a com um garfo.
Vá juntando e misturando todos os ingredientes. Mexa bastante até obter uma massa homogênea.
Com as mãos molhadas, molde os bolinhos no tamanho desejado. Frite-os em óleo quente, virando-os para dourar por igual.
Retire com uma escumadeira e coloque-os em papel absorvente. Sirva-os, de preferência, quentes.



BROA DE MILHO

Ingredientes:

7g de fermento biológico seco
1 colher (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de água morna (45 °C)
180g de farinha de milho
1 e 1/2 colher (chá) de sal
240ml de água fervente
2 colheres (sopa) de azeite de oliva, divididas
250g de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Em uma tigela pequena, polvilhe o fermento e o açúcar na água morna. Deixe descansar por 2 ou 3 minutos e, depois, mexa até dissolver. Coloque a tigela em um lugar morno e sem correntes de ar por 8 a 10 minutos ou até que o fermento dobre de volume.
Bata a farinha de milho em um liquidificador ou processador de alimentos até ficar bem fina.
Em uma tigela grande, misture a farinha de milho, o sal e a água fervente. Misture bem até ficar homogênea. Acrescente 1 colher (sopa) de azeite. Deixe a mistura esfriar até ficar morna.
Acrescente o fermento na mistura de farinha de milho. Aos poucos, adicione a farinha de trigo. Forme uma bola com a massa e coloque-a em uma tigela untada. Cubra. Deixe descansar em um lugar morno por cerca de 30 minutos ou até que dobre de volume.
Com um pincel, cubra o fundo e os lados de uma forma de torta de 23 cm com a colher (sopa) de azeite restante. Passe a massa para a forma e cubra. Deixe crescer num local quente por mais 30 minutos ou até que dobre de volume novamente.
Asse no meio de um forno preaquecido a 180 °C por 40 minutos ou até que a parte de cima doure. Passe a broa para uma grelha para esfriar.





PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

½ copo de óleo de soja
1 copo de leite
3 unidade de ovo
250g de queijo meia-cura
1/2kg de polvilho doce
1 colher (sobremesa) de sal

Modo de Preparo;

Coloque o polvilho, em uma bacia. Leve o óleo, o leite e o sal para ferverem juntos. Assim que levantar fervura, desligue o fogo e escalde o polvilho. Mexa bem, com auxílio de uma colher de pau. Em seguida adicione os ovos, um a um, até que a massa fique meio mole. Passe a trabalhar a massa com as mãos e junte o queijo. A massa deve ficar solta e fácil de moldar. Faça as bolinhas do tamanho desejado. Coloque-as separadas umas das outras, em uma assadeira sem untar. Leve para assar em forno médio pré-aquecido, por cerca de 30 minutos. Retire os pães do forno assim que começar a dourar levemente embaixo.
Dica: Use a pré-mistura para pão de queijo da Adimix.





TORTA DE FRANGO

Ingredientes:

Massa:
750ml de leite
450ml de óleo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de queijo ralado
1 colher (sopa) de caldo de galinha
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
3 ovos
Sal a gosto

Recheio:
500g de frango cozido, temperado e desfiado
200g de presunto ralado
200g de mussarela
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha (opcional)
2 tomates sem pele e sem sementes, picados pequenos
Cheiro verde a gosto
Queijo ralado e orégano a gosto (para salpicar por cima da torta)

Modo de Preparo:

Junte os ingredientes da massa na batedeira e bata até obter uma consistência firme.
Em um recipiente a parte, misture os ingredientes para o recheio.
Unte uma assadeira com óleo e coloque a metade da massa.
Adicione o recheio e cubra com o restante da massa.
Salpique queijo ralado e orégano sobre a torta e asse a 150º C, até dourar.





PIPOCA TEMPERADA E PICANTE

Ingredientes:

1/2 xícara óleo vegetal e uma quantidade extra para estourar o milho
1 xícara de milho de pipoca sem estourar
3 unidades de alho esmagados
2 colheres (chá) de pimenta-do-reino
Sal

Modo de Preparo:

Numa panela grande e grossa, aqueça a quantidade extra de óleo e estoure o milho de acordo com as instruções do fabricante. Numa panela pequena, coloque o óleo, o alho e a pimenta-do-reino.

ARROZ COM PINHÃO

Ingredientes:

1 xícara (chá) de arroz
1 1/2 xícara (chá) de azeite
3 xícaras (chá) de pinhões cozidos, descascados e picados
Sal a gosto
2 xícaras (chá) de água quente

Modo de Preparo:

Lave o arroz e escorra. Em uma panela esquente o azeite e em seguida, coloque o arroz e mexa bem até ficar bem solto. Acrescente os pinhões e o sal e frite por 1 minuto. Acrescente a água quente, misture e tampe parcialmente a panela.
Deixe cozinhar em fogo brando, até que o arroz fique macio. Se for necessário, acrescente mais um pouco de água quente.





PAÇOCA DE CARNE SECA

Ingredientes:

1 kg de carne seca
500g de farinha de milho branca
1 cebola em rodelas
2 dentes de alho amassados
1 colher (sopa) de óleo de soja

Modo de Preparo:

Corte a carne seca em retângulos no sentido das fibras e lave bem. Deixe de molho de véspera, trocando a água algumas vezes para dessalgar. Se ainda estiver salgada afervente por alguns minutos. Escorra. Em óleo quente, refogue a cebola e o alho, até a cebola murchar. Acrescente a carne seca e refogue por alguns minutos. Retire com uma escumadeira a carne frita e descarte a gordura. Coloque a carne seca junto com a farinha de milho em um pilão de madeira e, pile até que a carne fique desfiada. Dica: Substitua o tradicional pilão, pelo processador ou pela máquina de moer. Essa paçoca pode ser usada como farofa.





KIBE ASSADO

Ingredientes:

1 kg de patinho bem moído
1 pacote de trigo para kibe
2 copos de requeijão cremoso
1 cebola média bem picadinha
3 dentes de alho picadinhos
1 colher (chá) rasa de cominho
Sal a gosto
Salsa, cebolinha e hortelã picadinhas a gosto

Modo de Preparo:

Deixe o trigo de molho por cerca de 30 minutos e não mais do que isso. O ponto é quando você espreme os grãos e eles estão macios por fora e durinhos por dentro. Reserve cerca de 300g do patinho moído para o recheio do quibe. Refogue com as azeitonas picadas e um punhado de salsa e cebolinha (não precisa colocar sal aqui).
Para a massa do quibe, tempere as outras 700g da carne moída com sal, alho, cebola picada, cominho, hortelã, salsa e cebolinha. Se quiser, pode colocar um pouco de pimenta malagueta picadinha também.
Escorra a água do trigo e vá espremendo com as mãos para drenar bem. O trigo deve ficar uma farofa meio seca. Depois, misture-o com a carne temperada e sove bem para que fiquem bem misturados e formem uma massa uniforme. Unte um tabuleiro com um pouco de azeite, coloque metade da massa do quibe no fundo. Em seguida, espalhe o recheio de carne moída e acrescente o requeijão. Cubra o recheio com a outra metade da massa. Depois, molhe as mãos na água fria e alise a segunda camada do quibe para ficar certinha) . Quadricule o quibe, fazendo marcas para cortar os pedaços depois de pronto e regue com azeite. Asse em forno 220°C por exatos 40minutos.





BOLO DE FUBÁ SALGADO

Ingredientes:

1/2 l de leite
3 ovos inteiros
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (chá) sal
3 colheres (sopa) de queijo ralado
1 gomo de linguiça calabresa defumada processada
11/2 xícara (chá) de fubá
11/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Coloque tudo na batedeira, exceto a linguiça e o fermento. Bata tudo muito bem.
Por fim coloque a linguiça e o fermento e bata ligeiramente.
Unte e enfarinhe uma forma de buraco, coloque a massa e asse em forno médio pré - aquecido até dourar. Deixe esfriar e sirva.



Club do CHOCOLATE

Novos sabores pra sua vida!

Loja Jundiaí
Rua Cica, nº727 – Jd. Merci
(11) 4526-7320 / 4587-4008
loja1@clubdochocolate.com.br

Loja Bragança Paulista
Travessa Itália nº33 – Centro
(11) 4032-1004
loja2@clubdochocolate.com.br