Festa Junina

EDICASE digital

NOVIDADE!

Cupcake de PAMONHA!

Confira na página 09



48 RECEITAS JUNINAS!

E MAIS: Dicas para decorar sua casa para a festança!

Receitas doces, salgadas e bebidas típicas!

Arroz doce • p. 23



Pé de moleque • p. 28



Vinho quente • p.18



Expediente

Arte da Cozinha Ed.19
7 898916 448503 00019

EDICASE
Gestão de Negócios

Direção Geral
Joaquim Carqueijó

Gestão de Canais
Vanusa Batista, Sidney Almeida e
Wellington Oliveira

Gestão Administrativa Financeira
Elisiane Freitas, Vanessa Pereira,
Flaviani Aprígio e Pedro Moura

Mídias Digitais
Clausilene Lima e Sergio Laranjeira

Distribuição em Bancas e Livrarias
Total Publicações (Grupo Abril)

TOTAL publicações | uma empresa Abril

EDICASE EUROPA

Sócia-gerente
Adriana Andrade
geral@edicase.pt

EDICASE
publicações

Publisher
Joaquim Carqueijó

Direção Editorial
Gabriela Magalhães

Atendimento ao Leitor
Redação
atendimento@caseeditorial.com.br

Redação
Matilde Freitas (MTB 67769/SP)
e Saula Lima (MTB 82535/SP)

Direção de Arte
Tami Oliveira

Design
Ligia Fagundes, Julio Cesar Prava
e Manu Lopes

Edições Anteriores
www.caseeditorial.com.br

Vendas no Atacado
(11) 3772-4303
sidney@edicase.com.br
vanusa@edicase.com.br

Editora Filiada

ANER
www.aner.org.br

PROIBIDA A REPRODUÇÃO
total ou parcial sem prévia autorização da editora.

PRESTIGIE O JORNALEIRO:
compre sua revista na banca

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS
Créditos: Shutterstock




FESTA
JUNINA

É TEMPO DE FESTA

A festa junina é uma das mais tradicionais do Brasil, reúne fé, diversão e comidas deliciosas. E para tornar a sua festa completa, preparamos essa edição da revista "Festa Junina" para você aproveitar o melhor desse mês especial. Você vai encontrar receitas deliciosas doces, salgadas e bebidas para esquentar a sua comemoração. E mais, saiba como organizar a sua festa e encontrar um amor, veja as simpatias de Santo Antonio, São João e São Pedro.

Matilde Freitas
redacao@caseeditorial.com.br

DICAS PARA DECORAR A SUA **CASA PARA A FESTA JUNINA**



Veja algumas dicas de decoração para fazer uma verdadeira festança na sua casa.

• Escolha um canto da sala e amarre várias carreiras de bandeirinhas, todas saindo deste mesmo ponto, seguindo em várias direções.

• Amarre junto com as bandeirinhas lanternas decorativas.

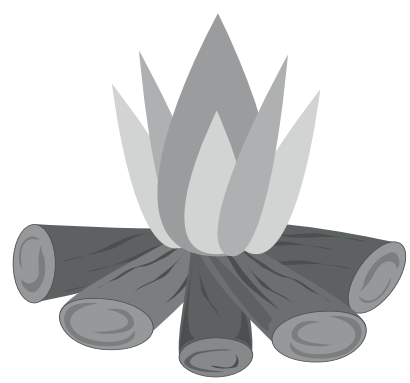
• Para fazer uma lanterna simples, imprima uma imagem junina e cole em uma garrafa pet.

• Coloque uma faixa larga de chita sobre a cortina e use na mesa de centro o mesmo padrão da chita da cortina. Forre a mesa com um retalho de juta e por cima coloque pedaços de chita espalhados.

• Coloque na estante alguns porta-retratos com imagens de São Pedro, São João e Santo Antônio.

• Decore as paredes com chapéus de palha.

• Enfeite os potinhos de curau com um palito decorado com uma bandeirinha presa ao alto.





BOLO DE PÃO DE QUEIJO

Ingredientes

* 100 ml de óleo
* 100 ml de leite
* 2 ovos
* 1 colher de chá de sal
* 200 g de queijo parmesão ralado
* 1 colher de sopa fermento em pó
* Polvilho doce até dar ponto

Modo de preparo

Bata no liquidificador o óleo, o leite, os ovos e o sal até obter uma mistura homogênea. Em um recipiente, despeje a mistura do liquidificador e coloque o queijo parmesão. Adicione o polvilho aos poucos, até obter ponto de massa de bolo. Adicione o fermento e coloque em uma fôrma de pudim untada com margarina. Leve ao forno preaquecido na temperatura média por 35 minutos. Sirva em seguida.

PASTEL DE CARNE MOÍDA

Ingredientes
Recheio

* 2 colheres de sopa de manteiga
* 1 cebola sem casca e picada
* 1 dente de alho amassado
* 250 g de carne moída
* Sal e pimenta-do-reino a gosto
* Salsa e cebolinha picadas a gosto
* 1/2 xícara de chá de azeitonas sem caroços e picadas
* 2 ovos cozidos e picados

Massa

* Água morna o suficiente
* 500 g de farinha de trigo
* 1 colher de chá de sal
* 1 colher de sopa de óleo
* 1 colher de sopa de aguardente
* Óleo para fritar

Modo de preparo
Recheio

Em uma frigideira, derreta a manteiga e adicione a cebola e o alho. Cozinhe até que a cebola esteja dourada e adicione a carne moída. Mexa e tempere com sal e pimenta. Frite a carne moída por aproximadamente 10 minutos, adicione a salsa, a cebolinha, as azeitonas, os ovos cozidos e reserve.

Massa

Em uma panela, coloque água para esquentar. Em uma tigela, misture a farinha, o sal, o óleo e a aguardente. Mexa com as mãos, adicione a água morna e misture até obter uma massa lisa e homogênea. Polvilhe uma superfície limpa e plana com farinha de trigo e coloque a massa. Abra a massa com um rolo, do centro para as pontas até obter uma massa de aproximadamente meio centímetro de espessura. Corte círculos com a ajuda de um cortador redondo. Coloque 1 colher de sopa de recheio em cada círculo e una as pontas e com um garfo, achate a borda do pastel. Coloque os pastéis em uma forma polvilhada com farinha. Esquente o óleo em fogo alto e frite os pastéis aos poucos. Certifique-se que um lado está bem dourado antes de virar o outro. Retire-os do óleo com uma escumadeira e os disponha sobre papel toalha para secarem.

CALDO VERDE COM CALABRESA

Ingredientes

* 6 batatas
* 1 colher de sopa de caldo de carne em pó
* 1 1/2 l de água fervente
* 1 maço de couve-manteiga cortado finamente
* 2 colheres de sopa de azeite de oliva
* 1 linguiça calabresa cortada em rodelas
* Azeite a gosto para regar

Modo de preparo

Descasque as batatas e corte-as ao meio. Em uma panela, dissolva o caldo de carne na água fervente. Adicione a batata cortada e tampe a panela. Deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos ou até que a batata esteja macia. Retire o caldo do fogo e bata no liquidificador. Leve o caldo novamente ao fogo alto. Assim que começar a ferver adicione a couve picada, destampe a panela e abaixe o fogo. À parte, aqueça o azeite em uma frigideira e refogue as rodelas de calabresa. Junte-as à sopa fervente, desligue o fogo e sirva regada com azeite.

CACHORRO-QUENTE COM QUEIJO CREMOSO

Ingredientes

* 4 colheres de sopa de manteiga
* 1 cebola cortada em rodelas finas
* 115 g de queijo cremoso
* 4 salsichas
* 4 pães de leite para cachorro-quente
* Mostarda a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, doure as cebolas na manteiga por 15 minutos, ou até ficarem macias e douradas. Esquente o queijo cremoso em fogo baixo até amolecer. Cozinhe as salsichas e doure os pães. Passe o queijo morno nos pães, coloque a salsicha, as cebolas, mostarda e sirva.

TORTA DE ATUM

Ingredientes
Massa

* 4 xícaras de chá de farinha de trigo
* 1 colher de chá de sal
* 2 gemas
* 200 g de manteiga
* 1/2 xícara de chá de água
* 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Recheio

* 1 cebola
* 2 dentes de alho
* 1 colher de sobremesa de azeite
* 2 latas de atum
* 2 colheres de sopa de farinha de trigo
* 1 lata de creme de leite
* Azeitonas e azeite a gosto
* Gema para pincelar

Modo de preparo
Massa

Em um recipiente, misture todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea e quebradiça. Envolva a massa em um filme plástico e deixe repousar na geladeira por 30 minutos.

Recheio

Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite. Acrescente o atum, refogue rapidamente e coloque a farinha de trigo. Mexa e coloque o creme de leite. Mexa por aproximadamente 7 minutos e coloque as azeitonas. Retire do fogo e leve à geladeira coberto por um filme plástico. Use o recheio frio.

Montagem:

Em uma fôrma, abra a massa com um rolo de macarrão, fure-a com um garfo, coloque o recheio, abra mais um pedaço da massa e faça a tampa da torta. Fure novamente a massa, pincele com a gema, uma pitada de sal e o azeite. Leve ao forno preaquecido na temperatura média por 45 minutos. Sirva em seguida.

PÃO DE BATATA RECHEADO COM MORTADELA

Ingredientes

* 1 kg de farinha de trigo
* 3 ovos
* 1 copo de leite morno
* 1/2 copo de óleo
* 4 colheres de sopa de açúcar
* 1 colher de sopa de sal
* 20 g de fermento instantâneo para pão
* 500 g de batata cozida e espremida

Recheio

* 500 g de mortadela triturada
* 200 g de requeijão cremoso
* 1 xícara de chá de cheiro-verde
* 1 xícara de chá azeitonas verdes
* 2 colheres de sopa de orégano
* 1 colher de chá de mostarda
* 2 colheres de sopa de molho de tomate
* 1/2 colher de sopa de óleo
* Gema para pincelar

Modo de preparo
Massa

Dissolva o fermento no leite e bata no liquidificador com o açúcar, o sal, o óleo, os ovos e o fermento. Em uma bacia misture a farinha de trigo a batata e o líquido do liquidificador.

Amasse e deixe descansar até dobrar de volume.

Recheio

Refogue a mortadela com os outros ingredientes e deixe esfriar. Faça as bolinhas, recheie-as e coloque em uma assadeira untada com margarina. Deixe crescer novamente, passe as gemas em todas e leve ao forno preaquecido a 180ºC até que dourem. Sirva em seguida.

ESPETINHOS DE SÃO JOÃO

Ingredientes

* 1 pimentão verde cortado em cubos
* 1 pimentão amarelo cortado em cubos
* 1 pimentão vermelho cortado em cubos
* 1 colher de sopa de amaciante de carne
* 2 colheres de chá de sal
* 2 dentes de alho
* 2 cebolas cortadas em cubos
* 6 colheres de sopa de vinagre
* 250 g de bacon em cubos
* 600 g de alcatra cortada em cubos

Modo de preparo

Tempere os cubos de carne com o sal, os dentes de alho, o vinagre e o amaciante de carne. Mexa e deixe descansar por 30 minutos. Coloque em cada espeto, cubos de carne e intercale com o bacon, os pimentões e a cebola. Deixe espaço livre nas duas pontas dos espetos para segurar, molhe-as para que não se queimem. Leve para assar até o ponto desejado e sirva em seguida.

QUICHE DE QUEIJO E ALHO-PORÓ

Ingredientes

* 2 colheres de sopa de manteiga
* 2 xícaras de chá de alho-poró fatiado
* Massa pronta para torta
* 250 g de queijo suíço ralado
* 4 colheres de sopa de queijo *parmesão ralado*
* 1 colher de sopa de farinha de trigo
* 4 ovos
* 400 ml de creme de leite fresco
* 1 tomate cortado em fatias
* Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira, derreta a manteiga em fogo médio. Refogue o alho-poró até ficar macio. Espalhe o alho sobre todo o fundo da massa da torta. Em uma tigela, misture os queijos e a farinha e coloque sobre o alho-poró. Em uma tigela, bata os ovos com o creme de leite e coloque sobre a camada de queijo da torta. Cubra o recheio com o tomate fatiado e tempere com sal e pimenta. Leve ao forno preaquecido na temperatura média por 15 minutos. Diminua a temperatura do forno para 170ºC e asse por mais 30 minutos. Sirva em seguida.

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

Ingredientes

* 1/2 kg de carne moída
* 1 pacote de sopa de cebola
* 200 g de presunto fatiado
* 200 g de queijo fatiado
* Tempero verde e sal a gosto

Modo de preparo

Tempere a carne moída com a sopa de cebola, os temperos verdes e o sal. Coloque a carne temperada sobre uma folha de papel-manteiga e abra a massa com um rolo. Forre a carne com o presunto e o queijo. Enrole a carne com a ajuda da folha de papel-manteiga, em formato de rocambole. Leve ao forno preaquecido em temperatura alta por aproximadamente 30 minutos.

REFOGADO DE MILHO-VERDE

Ingredientes

* 1 cebola
* 2 colheres de sopa de manteiga
* 1 lata de milho-verde
* Pimenta de bode a gosto
* Cebolinha, salsa, sal e alho a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho. Adicione o milho e deixe cozinhar. Se necessário pingue um pouco de água para manter o cozimento. Coloque os demais temperos e sirva em seguida.

BOLO SALGADO CAIPIRA

Ingredientes

* 1/2 xícara de chá de pimentão *vermelho picado*
* 1 colher de café de açúcar
* 1 cubo de caldo de galinha
* 1 colher de sopa de fermento em pó
* 1 xícara de chá de leite
* 1 colher de sobremesa de manteiga
* 1 lata de milho-verde
* 2 xícaras de chá rasas de farinha de trigo
* 3 ovos
* 3 colheres de sopa de fubá
* 6 colheres de sopa de azeite
* 100 g de presunto picado
* 100 g de peito de peru defumado
* 150 g de queijo muçarela picado
* Cheiro-verde e pimenta-do-reino a gosto
* Queijo ralado para polvilhar

Modo de preparo

No liquidificador, bata os ovos, o azeite, o açúcar, metade do milho-verde, o cubo de caldo de galinha, a manteiga e o leite. Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o fubá e o fermento.

Despeje a mistura do liquidificador e mexa. Sobre a mistura, despeje os frios picados, os pimentões, a metade do milho-verde, a pimenta e o cheiro-verde, misture e despeje em uma fôrma untada e enfarinhada. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno preaquecido na temperatura baixa até dourar.

BISCOITO DE POLVILHO

Ingredientes

* 1 xícara de chá de margarina derretida
* 2 xícaras de chá de polvilho azedo
* 2 ovos
* Sal a gosto

Modo de preparo

Misture a margarina derretida com 1 xícara de chá de água fervente e reserve. Coloque o polvilho em uma tigela, despeje por cima a mistura de margarina derretida e água fervente e misture. Junte os ovos, o sal e bata até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em um saco de confeitar e molde biscoitos compridos sobre uma assadeira. Leve ao forno preaquecido a 200ºC por 10 minutos ou até que fiquem dourados. Sirva em seguida.

BOLINHO CAIPIRA

Ingredientes
Massa

* 1/2 kg de farinha de milho
* 1 1/2 l de água
* 2 cubos de caldo de carne
* 4 colheres de sopa de óleo
* 2 colheres de sopa de farinha de mandioca

Recheio

* 1/2 kg de carne moída
* 1 cebola picada
* 2 dentes de alho amassados
* Salsinha e cebolinha picadas, sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo
Massa

Em uma vasilha, misture as farinhas, até desmanchar todos os grumos. Adicione o óleo e reserve. Ferva a água com o cubo de caldo de carne, derrame sobre a farinha aos poucos e misture, mexa até que a massa fique homogênea. Separe uma pequena porção da massa e achate-a na palma da mão. Coloque dentro um pouco do recheio e molde o bolinho.

Frite-os em óleo quente, escorra-os em papel absorvente e sirva.

Recheio

Misture todos os ingredientes e utilize a carne crua.

FAROFA DE CARNE-SECA

Ingredientes

* 3 colheres de sopa de manteiga de garrafa
* 2 xícaras de chá de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
* 1/2 xícara de chá de farofa pronta
* 1 cebola picada
* 2 dentes de alho amassado
* Coentro a gosto

Modo de Preparo

Derreta a manteiga e frite a carne até ficar seca. Acrescente a cebola, o alho e refogue. Desligue o fogo e misture a farofa e o coentro. Sirva em seguida.

MILHO COZIDO TEMPERADO

Ingredientes

* Espigas de milho limpas
* Sal, manteiga, salsa e cebola picada a gosto

Modo de preparo

Corte as espigas em roletes de 5 cm. Coloque em uma panela com água e leve ao fogo para cozinhar até que o milho esteja macio. Se desejar apressar o cozimento, use a panela de pressão. Escorra o milho, passe para uma travessa e polvilhe com sal. Coloque um pouco de manteiga em temperatura ambiente em um prato e tempere a gosto com salsa e cebola.

Coloque um pouco dessa manteiga em cada rodela de milho. Deixe que a manteiga derreta com o calor do milho e sirva em seguida.

AMENDOIM TORRADO FÁCIL

Ingredientes

* 1 1/2 colher de sopa de sal
* 2 colheres de sopa de água
* 500 g de amendoim sem casca e com pele

Modo de preparo

Em uma assadeira, espalhe o amendoim e leve ao forno. Coloque em uma tigela o sal, a água, misture e reserve. Retire a assadeira do forno quando a casca dos amendoins estiverem rachando e os grãos estiverem dourados. Misture a salmoura aos amendoins e mexa (com o calor, a água evaporará e se formará uma casquinha branca de sal ao redor dos grãos).

Sirva em seguida ou guarde em potes.

SOPA DE FUBÁ

Ingredientes

* 1/2 maço de escarola cortada
* 1 l de água
* 2 cubos de caldo de galinha
* 3 xícaras de chá de fubá
* 4 ovos
* Azeite, alho, pimenta-do-reino e sal a gosto
* Queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparo

Em uma panela, refogue o alho no azeite até dourar. Coloque a água, tempere com o caldo, a pimenta e o sal e ferva. Em um recipiente à parte, dissolva o fubá em água fria até formar uma pasta. Coloque na panela com a água fervente e mexa para não empelotar. Assim que o fubá estiver cozido, coloque as folhas de escarola e quebre os ovos na panela. Mexa e sirva polvilhado com o queijo.

CALDINHO DE FEIJÃO

Ingredientes

* 1/2 xícara de chá de feijão preto
* 2 l de água
* 1 cubo de caldo de bacon e louro
* 1 colher de sopa de óleo
* 1 dente de alho picado
* 3 colheres de sopa de cebola picada
* 1/2 tomate sem semente cortado em cubos pequenos
* 2 colheres de chá de molho de pimenta

Modo de Preparo

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

CALDO DE MANDIOQUINHA

Ingredientes

* 1 vidro de palmito
* 2 dentes de alho
* 100 g de músculo em pedaços
* 1 cebola
* 4 mandioquinhas
* 1 colher de chá de azeite
* 2 xícaras de chá de couve
* 1 maço de cheiro-verde
* 4 xícaras de chá de água

Modo de preparo

Em uma panela refogue o músculo com a cebola, a água, a mandioquinha e o cheiro-verde. Cozinhe por 30 minutos em fogo baixo. Tire o cheiro-verde e o músculo e bata o restante no liquidificador. Refogue o alho no azeite e adicione a couve. Despeje o caldo na panela com o palmito e deixe ferver. Sirva em seguida.

CALDO DE FRANGO COM PIMENTA

Ingredientes

* 4 talos de salsão com as folhas
* 2 xícaras de chá de massa de tomate
* 3 ramos de tomilho
* 6 ramos de salsinha
* 3 cenouras cortadas em pedaços
* 2 folhas de alho-poró
* 10 grãos de pimenta-do-reino
* 3 folhas de louro
* Sal a gosto
* 2 cebolas picadas
* 3 carcaças de frango

Modo de preparo

Coloque as carcaças de frango em uma assadeira. Espalhe sobre o frango a cebola picada, a cenoura, o alho-poró, o salsão e reserve. Cubra com a massa de tomate e leve ao forno preaquecido em fogo alto. Asse até que as cebolas fiquem caramelizadas, mexendo de vez em quando. Em um tecido fino coloque a pimenta-do-reino, o louro, o tomilho e a salsinha. Amarre como uma trouxa e reserve. Retire a assadeira do forno e transfira todo o conteúdo para uma panela. Cubra com água fria, tempere com o sal e coloque a trouxa de ervas. Cozinhe por 2 horas. Retire de vez em quando a espuma que se forma na superfície do caldo. Coe em uma peneira fina e, com uma colher, esprema os legumes. Deixe esfriar e leve à geladeira até a gordura solidificar na superfície. Despreze a gordura e sirva o caldo em seguida.

Bebidas



VINHO QUENTE

Capa

Ingredientes

* 2 l de vinho tinto
* 1 l de água
* Açúcar a gosto
* 4 paus de canela
* 1 colher de sopa de cravos-da-índia
* 1 maçã sem casca em pedaços
* 1 laranja sem casca em pedaços

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela, deixe ferver por 10 minutos e sirva em seguida.

QUENTÃO

Ingredientes

* 1 1/2 xícara de chá de açúcar cristal
* 360 ml de água
* 4 colheres de sopa de lascas de gengibre
* 2 limões em rodelas
* 1 laranja em rodelas
* 2 paus de canela
* 4 cravos-da-índia
* 4 xícaras de chá de pinga

Modo de preparo

Em uma panela, em fogo médio, leve o açúcar e a água até o açúcar dissolver. Acrescente o gengibre, os limões, a laranja, a canela, o cravo e deixe ferver. Retire do fogo, acrescente a pinga e volte a panela ao fogo. Deixe ferver por alguns minutos. Sirva quente.

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO

Ingredientes

* 1 l de leite
* 1 lata de leite condensado
* 4 colheres de sopa de chocolate em pó
* 2 colheres de sopa de amido de milho
* 1 xícara de chá de chantili
* Canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

Bata o leite e o leite condensado no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Acrescente o chocolate em pó, o amido de milho e bata até incorporar. Transfira para uma panela e deixe esquentar, mexa até o chocolate engrossar. Divida o chocolate quente em canecas e cubra com chantili. Polvilhe canela a gosto e sirva.

VINHO QUENTE COM FRUTAS

Ingredientes

* 750 ml de vinho tinto seco
* 1/2 l de água
* 1 maçã pequena sem casca, em cubos
* 1/2 laranja sem casca e sem semente, em pedaços
* Açúcar, cravo-da-índia e canela em pau a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo até ferver. Apague o fogo, deixe descansar tampado por 10 minutos e sirva.

CAPUCCINO QUENTÃO

Ingredientes
Caramelo

* 2 colheres de sopa de cappuccino
* 100 g de açúcar
* 2 colheres de sopa de água
* 1/4 de copo de creme de leite
* 1 colher de chá de pimenta-do-reino
* 1 colher de sopa de manteiga

Quentão

* 1 l de cachaça
* 500 ml de água
* 3 paus de canela
* 6 cravos
* 1 raiz de gengibre descascada e cortada em rodelas
* 3 colheres de sopa de água

Modo de preparo
Caramelo

Misture o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo até ficar com cor de caramelo. Retire do fogo. Acrescente o creme de leite, previamente misturado ao cappuccino, a pimenta e a manteiga, bata e reserve.

Quentão

Leve ao fogo todos os ingredientes, exceto a cachaça. Deixe ferver até reduzir pela metade. Acrescente a cachaça e deixe evaporar por 5 minutos. Retire do fogo, coe e sirva com 1 colher de sopa do caramelo.

SUCO DE MILHO-VERDE

Ingredientes

* 6 espigas de milho-verde
* 2 l de leite
* 3 1/2 xícaras de chá de água
* 1 xícara de chá de açúcar

Modo de preparo

Retire os grãos das espigas com uma faca. Coloque os grãos no liquidificador com 4 xícaras de chá de leite e 1/2 xícara de chá de água. Bata até obter uma mistura homogênea. Passe pela peneira e coloque em uma panela. Adicione o açúcar e leve ao fogo baixo, sem parar de mexer, por 30 minutos ou até engrossar. Deixe esfriar e bata novamente no liquidificador com o leite e a água restantes. Sirva gelado.

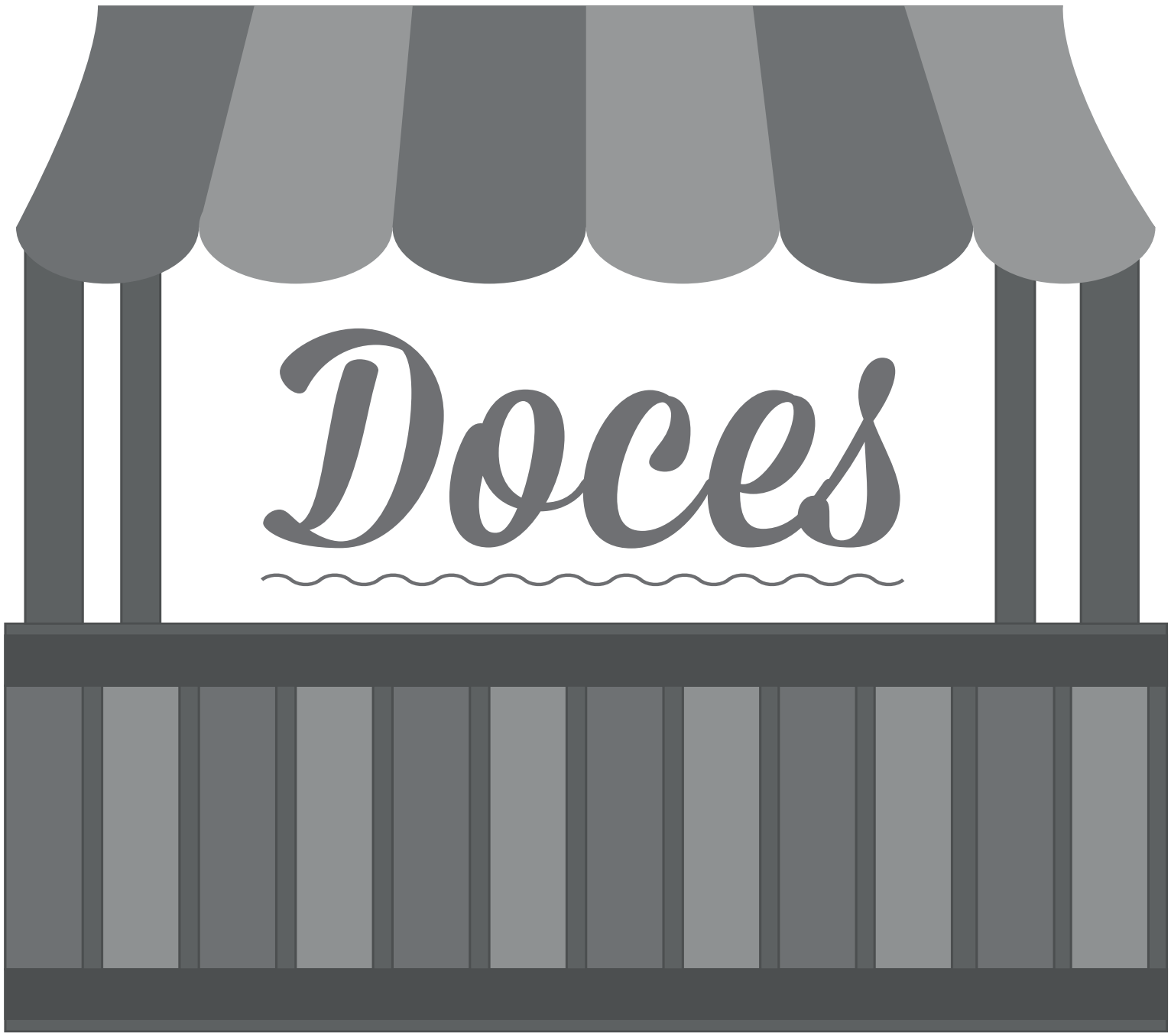
QUENTÃO DE UVA DIET SEM ÁLCOOL

Ingredientes

* 1 copo de suco concentrado de uva
* 1 colher de sopa de adoçante culinário
* 1/2 limão fatiado e sem a casca branca
* 4 rodelas de gengibre
* 4 cravos
* 2 pedaços pequenos de canela em rama
* 3 copos de água

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo por 20 minutos. Sirva quente.



CANJICA SIMPLES COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes

* 1 xícara de chá de canjica branca
* 3 xícaras de chá de água
* 2 1/2 xícaras de chá de leite
* 1/2 lata de leite condensado
* 1 pau de canela
* 4 sementes de cardamomo

Modo de preparo

Deixe a canjica de molho de um dia para o outro. Cozinhe a canjica na mesma água do molho até secar e ficar macia. Acrescente a canela, o cardamomo, o leite e o leite condensado. Abaixe o fogo e cozinhe, mexa até obter uma canjica cremosa. Sirva em seguida.

Capa

ARROZ-DOCE

Ingredientes

* 500 g de arroz
* 3 l de leite
* 250 g de açúcar
* 6 gemas
* Canela e erva-doce a gosto

Modo de preparo

Lave o arroz e cozinhe em uma panela com 2 l de leite. Em um recipiente, bata as gemas com o açúcar, o leite restante e leve ao fogo por 5 minutos. Coloque o arroz e a erva-doce e ferva até ter ficar cremoso. Sirva polvilhado com canela.

MAÇÃ DO AMOR

Ingredientes

* 15 maçãs sem o cabo
* 2 xícaras de chá de açúcar
* 240 ml de glucose de milho
* 1 1/2 xícara de chá de água
* 8 gotas de corante alimentício vermelho
* Palitos de madeira para picolé

Modo de preparo

Unte com um pouco de óleo um refratário e reserve. Espete palitos de madeira nas maçãs e reserve. Em uma panela, leve ao fogo o açúcar, a glucose e a água, até a temperatura chegar aos 150ºC, aproximadamente (ponto de bala dura). Retire do fogo e misture o corante.

Mergulhe as maçãs, uma a uma, na calda vermelha, segurando-as pelo palito. coloque-as em um refratário até secarem.

PAÇOCA DE COLHER

Ingredientes

* 1 lata de leite condensado
* 1 lata de leite (use a lata de leite condensado para medir)
* 2 colheres de chá de amido de milho
* 1 gema peneirada
* 200 g de creme de leite
* 2 xícaras de chá de paçoca picada

Modo de preparo

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite, o amido de milho e a gema, mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Acrescente o creme de leite e misture. Espalhe a paçoca e misture delicadamente. Coloque em um refratário pequeno e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

PIPOCA DOCE CARAMELADA

Ingredientes

* 225 g de manteiga
* 450 g de açúcar-mascavo claro
* 120 ml de glucose de milho
* 1 colher de chá de sal
* 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
* 1 colher de chá de extrato de baunilha
* 250 g de pipoca estourada

Modo de preparo

Coloque a pipoca em uma tigela. Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio. Acrescente o açúcar-mascavo, a glucose de milho e o sal. Deixe levantar fervura, mexendo com frequência. Depois, ferva sem mexer por 4 minutos. Em seguida, retire a panela do fogo. Adicione o bicarbonato e a baunilha e misture. Despeje um fio dessa calda sobre a pipoca, mexa parra cobri-la por completo. Coloque a pipoca com a calda caramelada em duas fôrmas refratárias e leve ao forno preaquecido na temperatura média por 1 hora, mexa a cada 15 minutos. Retire a pipoca do forno, deixe-a esfriar por completo antes de quebrá-la em pedaços. Sirva em seguida.

PAÇOCA DE AMENDOIM COM CHOCOLATE

Ingredientes

* 1/2 kg de amendoim torrado e moído
* 1/2 kg de bolacha tipo maisena triturada
* 2 latas de leite condensado
* 2 colheres de sopa de chocolate em pó

Modo de preparo

Em uma tigela, misture todos os ingredientes com as mãos e coloque em uma assadeira untada. Aperte para ficar compacto. Alise com as costas de uma colher e leve à geladeira por 1 hora. Retire, corte em quadrados e sirva.

CURAU

Ingredientes

* 4 espigas de milho-verde
* 1 1/2 xícara de chá de leite
* 1 vidro de leite de coco
* 1 lata de leite condensado
* 1 colher de sopa de margarina
* 1 pitada de sal
* Canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

Retire os grãos do milho com uma faca e bata no liquidificador com o leite e o leite de coco.

Passe para uma panela e misture os demais ingredientes, exceto a canela. Leve ao fogo até engrossar. Mexa, passe para uma travessa e polvilhe a canela em pó.

AMENDOIM DE FESTA JUNINA

Ingredientes

* 1/2 kg de amendoim cru
* 1 1/2 xícara de chá de açúcar
* 1/2 xícara de chá de água
* 2 colheres de sopa de chocolate em pó
* 1 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparo

Em um refratário, coloque o amendoim, o açúcar, a água, o chocolate em pó, o fermento e misture. Leve ao micro-ondas, em potência alta, por 12 minutos ou até derreter o açúcar, mexa a cada 4 minutos. Retire, mexa e sirva.

PÃO CAIPIRA

Ingredientes

* 1 lata de leite condensado
* 2 colheres de sopa de manteiga
* 3 ovos
* 30 g de fermento biológico
* 1 colher de sopa de açúcar
* 1 colher de café de sal
* 1/2 kg de mandioca crua ralada
* 7 xícaras de chá de farinha de trigo

Modo de preparo

Bata o leite condensado com a manteiga e os ovos e reserve. Amasse o fermento com o açúcar até que ele dissolva. Acrescente a mistura de leite condensado, o sal, a mandioca e misture. Acrescente a farinha de trigo e sove até obter uma massa lisa. Se achar necessário acrescente mais um pouco de farinha. Faça os pães, coloque-os em uma assadeira untada e enfarinhada, cubra e deixe crescer. Pincele-os com a gema. Leve ao forno preaquecido por 20 minutos. Sirva em seguida.

FONDUE SIMPLES DE CHOCOLATE

Ingredientes

* 200 g de chocolate meio amargo
* 100 ml de creme de leite
* Pedaços de morango, abacaxi e banana

Modo de preparo

Derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite e misture. Despeje em taças individuais, espete as frutas com espetos de fondue e mergulhe no chocolate. Sirva em seguida.

BOLO DE FUBÁ COZIDO

Ingredientes

* 2 copos de fubá
* 2 copos de açúcar
* 2 copos de leite
* 1/2 copo de óleo
* 50 g de queijo parmesão ralado
* 4 gemas
* 1 colher de sopa de fermento
* 4 claras batidas em neve

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o fubá, o açúcar, o leite, o óleo e o queijo parmesão ralado. Leve ao fogo médio até formar bolhas, mexendo sempre. Desligue, transfira para uma tigela, cubra com papel filme e deixe esfriar. Misture as gemas, o fermento e incorpore levemente as claras batidas em neve. Transfira a mistura para uma assadeira untada e enfarinhada com fubá.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 40 minutos ou até que enfiando um palito, ele saia limpo.

BOLO DE MANDIOCA

Ingredientes

* 2 kg de mandioca cozida
* 2 xícaras de chá de açúcar
* 6 ovos
* 200 g de coco ralado
* 1 vidro de leite de coco
* 3 xícaras de chá de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Em um recipiente, amasse a mandioca com um garfo. Acrescente os demais ingredientes e misture até obter uma massa homogênea. Leve ao forno preaquecido em temperatura alta até dourar. Sirva em seguida.

PÉ-DE-MOLEQUE



Ingredientes

* 1/2 kg de amendoim torrado e sem casca
* 1/2 kg de açúcar
* 1 lata de leite condensado
* 3 colheres de sopa margarina

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o amendoim, o açúcar, a margarina e leve ao fogo sem parar de mexer. Assim que começar a formar uma calda, coloque o leite condensado. Mexa até soltar do fundo da panela. Coloque em um tabuleiro untado com margarina. Deixe esfriar e corte em pedaços.

CUPCAKE DE PAMONHA



Ingredientes
Purê

* 1 1/2 lata de milho-verde

Massa

* 90 g de açúcar
* 1/2 xícara de chá de manteiga
* 1 ovo
* 4 colheres de sopa de leite
* 1 xícara de chá de farinha de trigo
* 2 colheres de café de fermento químico

Cobertura

* 1 1/2 xícara de chá de leite condensado
* 10 colheres de sopa de purê de milho
* 2 colheres de sobremesa de açúcar cristal

Modo de preparo
Purê

No liquidificador, bata 1 1/2 lata de milho-verde, até ganhar a consistência de purê.

Massa

Bata a manteiga na batedeira até amolecer. Desligue, acrescente o açúcar e bata até obter um creme claro. Acrescente o ovo e bata até dobrar de volume. Adicione o leite e diminua a velocidade. Continue batendo por mais 1 minuto e acrescente a farinha de trigo misturada com o fermento. Desligue e misture, coloque a massa em forminhas de papel e leve ao forno preaquecido a 170°C por 30 minutos.

Cobertura

Misture o purê de milho com o leite condensado. Coloque a mistura em uma panela e leve ao fogo médio. Cozinhe sem parar de mexer, até que a massa comece a desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Coloque em um saco de confeiteiro e decore o cupcake frio. Sirva em seguida.

COCADA DE COLHER

Ingredientes

* 2 1/2 xícaras de chá de açúcar
* 1 coco ralado
* Cravo-da-índia a gosto
* 1/2 xícara de chá de água

Modo de preparo

Em uma panela, leve o açúcar ao fogo com a água e deixe apurar até que a calda comece a engrossar. Adicione o coco ralado e cozinhe por mais alguns minutos, sem parar de mexer.

Retire do fogo, deixe esfriar e despeje em uma compoteira. Decore com cravos-da-índia.

SONHO DE FUBÁ

Ingredientes
Massa

* 2 xícaras de chá de fubá
* 1 colher de chá de sementes de erva-doce
* 2 xícaras de chá de leite fervente
* 4 colheres de sopa de açúcar
* 1 colher de sopa de farinha de trigo
* 3 ovos
* 1 colher de sopa de fermento em pó
* Óleo para fritar

Recheio

* Açúcar e canela para polvilhar
* 1 embalagem de catupiri

Modo de preparo
Massa

Misture o fubá, a erva-doce, despeje o leite fervente e mexa. Acrescente o açúcar e a farinha de trigo. Adicione os ovos um a um, misture após cada adição, até obter uma massa homogênea e firme. Por último, acrescente o fermento e misture. Divida a massa em 15 porções. Enrole as porções nas mãos e reserve. Preencha metade da capacidade de uma panela média com óleo e leve ao fogo alto até aquecer. Acrescente 3 porções de massa, abaixe o fogo e frite até dourarem por igual. Retire do óleo com uma escumadeira e escorra em papel toalha. Corte cada sonho ao meio, sem separá-lo, passe na mistura de açúcar e canela e recheie com o catupiri. Sirva em seguida.

TAPIOCA ROMEU E JULIETA

Ingredientes

* 1/2 kg de tapioca
* 200 g de goiabada picada
* 300 g de queijo minas ralado

Modo de preparo

Coloque uma porção da tapioca em uma frigideira antiaderente com o auxílio de uma peneira.

Assim que começar a desgrudar do fundo, coloque a goiabada e o queijo. Feche a tapioca e vire-a. Assim que estiver sequinha, retire da frigideira. Sirva em seguida.

BEIJO JUNINO

Ingredientes

* 240 g de polvilho doce
* 110 ml de água
* Margarina a gosto

Modo de preparo

Umedeça o polvilho com a água, até obter uma farofa granulada. Sobre uma frigideira aquecida, passe uma porção dessa farofa por uma peneira. Com o calor do fogo, a farofa será cozida, formando um disco. Desprenda da frigideira e vire para fritar do outro lado.

Coloque o beijo ainda quente em um prato, passe manteiga, enrole e sirva em seguida.

COCADA QUEIMADA COM CATUPIRY®

Ingredientes

* 1 xícara de chá de açúcar
* 1 xícara de chá de leite
* 1 xícara de chá de flocos de coco fresco
* 1 colher de chá de manteiga
* 100 g de Catupiry®

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo brando, mexa até o açúcar derreter e ficar cor de caramelo claro. Abaixe o fogo, coloque o leite, os flocos de coco e a manteiga e cozinhe por 15 minutos. Mexa até o açúcar ficar totalmente dissolvido e o doce cremoso.

Montagem

Separe copinhos e coloque o doce de coco até a metade. Finalize com 1 colher de chá de Catupiry®. Sirva quente ou em temperatura ambiente.

ROSQUINHAS DE SÃO JOÃO

Ingredientes

* 5 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
* 1 lata de leite condensado
* 3 colheres de sopa de fermento em pó
* 4 ovos
* Raspas de limão a gosto
* Açúcar para polvilhar

Modo de preparo

Bata o leite condensado com os ovos e as raspas de limão, acrescente o fermento em pó e misture aos pouco a farinha de trigo, amasse até que não grude mais nas mãos. Modele as rosquinhas a gosto e passe-as no açúcar. Coloque as rosquinhas em uma fôrma untada e leve ao forno preaquecido na temperatura média até dourarem.

CUPCAKE DE MILHO COM COBERTURA DE GOIABADA

Ingredientes
Cupcake

* 4 ovos
* 1/2 xícara de chá de margarina
* 2 xícaras de chá de açúcar
* 2 xícaras de chá de farinha de trigo
* 1 xícara de chá de farinha de milho
* 1 pitada de sal
* 1 xícara de chá de leite
* 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura

* 100 g de goiabada
* 1 lata de creme de leite

Modo de Preparo

Na batedeira, bata os ovos, a margarina e o açúcar, até obter um creme esbranquiçado. Acrescente a farinha de trigo, a farinha de milho, o sal e o leite. Bata novamente, até obter uma massa homogênea. Desligue a batedeira e misture o fermento. Coloque em forminhas de alumínio untadas e polvilhadas. Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura

Bata no liquidificador a goiabada e o creme de leite, até obter um creme.

Decoração

Com a ajuda de um saco de confeitar, recheie e cubra os cupcakes com a cobertura.



SIMPATIAS JUNINAS

Simpatia de Santo Antônio para encontrar um namorado

Compre uma pequena imagem de Santo Antônio. No dia do santo, 13 de junho, coloque-a em um copo cheio de água e repita sete vezes este pedido: "Meu Santo Antônio, arranje-me logo um amor que acabe com a minha mágoa, senão te deixo na água". Só tire o santo do copo quando seu desejo se realizar.

Simpatia de São João para descobrir o nome do seu amor

No dia de São João, 24 de junho, encha uma panela com água. Acrescente três cravos-da-índia e sete gotas do perfume que você sempre usa. Leve ao fogo e, quando a água ferver, jogue na panela um pedaço de linha branca de uns 20 centímetros. A letra que se formar com a linha será a inicial do nome do seu amor.

Simpatia de São Pedro para ter sucesso profissional

Pela manhã, quando se levantar e antes de pôr o pé no chão e em jejum, faça esta oração para São Pedro, o apóstolo de Nosso Senhor Jesus Cristo: "Glorioso apóstolo São Pedro, com suas sete chaves de ferro abra as portas dos meus caminhos, que se fecharam diante de mim, atrás de mim, a minha direita e a minha esquerda. Abra para mim os caminhos da felicidade, os caminhos financeiros, os caminhos profissionais, com as suas sete chaves de ferro e me dê a graça de poder viver sem os obstáculos. Glorioso São Pedro, tu que sabes de todos os segredos do céu e da terra, ouve a minha oração e atende a prece que vos dirijo. Que assim seja. Amém". Em seguida, reze um Pai-Nosso e uma Ave-Maria. Repita por sete dias, iniciando sempre em uma segunda-feira.

AACD

O TELETON ACABOU, MAS AS NOSSAS CRIANÇAS CONTINUAM PRECISANDO DE VOCÊ.



*O envio da mensagem é gratuito.

Torne-se um mantenedor da AACD.
A sua doação é fundamental para a manutenção da AACD e a realização de milhões de atendimentos a cada ano.

AACD

vida é movimento

MAIS INFORMAÇÕES: **(11) 5576-0847** ou **(11) 5576-0849**
E-mail: **mantenedores@aacd.org.br** | Site: **aacd.org.br** (opção "Quero ajudar")
Se preferir fazer a doação única via **SMS***, envie uma mensagem com a letra T para 28127.

AACD | Associação de Assistência à Criança Deficiente.

EDICASE publicações

A MAIOR VARIEDADE DE SEGMENTOS DE REVISTAS DO BRASIL!

CULINÁRIA • ARTESANATO • PASSATEMPOS • DIDÁTICAS • PIADAS
MÚSICA • SAÚDE • RELIGIÃO • E TUDO MAIS O QUE VOCÊ IMAGINAR!