

PUDIM & MANJAR

3ª
alto astral

Malu
receitas

25
RECEITAS
testadas
e com foto!

Novidade!

**NÃO VAI
AO FOGO!**

Malu Receitas - n° 445 - 2016

**PUDIM
COCADA**

**MANJAR
SENSAÇÃO**



Uma receita diferente e deliciosa!



Rende 6 porções
Pronto em 1h

Pudim de pão e coco

Ingredientes: 1 xícara (chá) de açúcar • 1/2 xícara (chá) de água • 1 lata de leite condensado • 1 vidro de leite de coco (200ml) • 1 xícara (chá) de leite • 4 ovos • 1 e 1/2 xícara (chá) de coco ralado • 2 colheres (chá) de canela em pó • 3 xícaras (chá) de pão amanhecido picado

Preparo: em uma panela, em fogo médio, derreta o açúcar até caramelizar, adicione a água e balance a panela, sem mexer com colher, até formar um caramelo. Espalhe o caramelo no fundo e laterais de uma fôrma alta de 22cm de diâmetro. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de coco, o leite, os ovos, o coco ralado e a canela em pó. Despeje em uma tigela, misture o pão, despeje na fôrma caramelizada e leve ao forno médio, preaquecido, coberto com papel-alumínio, em banho-maria, por 40 minutos ou até dourar levemente. Sirva frio.



PAPO DE COZINHA

Paula Mello, culinária e blogueira
Site: www.culinhablogueira.com.br

Pudim perfeito!

- Se preferir um pudim bem liso e sem muitos furos, misture os ingredientes com um batedor manual;
- Para o pudim ficar com furinhos, bata os ingredientes no liquidificador;
- Asse o pudim em banho-maria, assim ele ficará cremoso;
- Cubra com papel-alumínio, sem encostar no pudim. Isso evita que o pudim resseque e fique duro;
- Cuidado na hora de fazer a calda: se ficar muito quente, fica amarga. Faça novamente, desligue o fogo assim que começar a dourar. Mexa bem para dissolver todo o açúcar;
- Desenforme somente quando o pudim estiver gelado. Se não soltar, coloque a fôrma sobre a chama do fogão por alguns segundos para derreter a calda.

Mande sua pergunta ou sugestão para malu@astral.com.br



Rende 10 porções
Pronto em 1h
(+4h de geladeira)

Manjar prestígio

Ingredientes: 1 litro de leite • 1 vidro de leite de coco (200ml) • 150g de coco fresco em flocos • 1 lata de leite condensado • 5 colheres (sopa) de maisena **Calda:** 2 xícaras (chá) de achocolatado em pó • 4 xícaras (chá) de leite

Preparo: Calda: em uma panela, coloque o achocolatado e o leite, leve ao fogo baixo e deixe ferver por 30 minutos ou até formar uma calda parecendo cobertura para sorvete. Retire do fogo e deixe esfriar. Em uma panela, coloque os ingredientes do manjar e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até cozinhar e engrossar. Retire do fogo e coloque em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro decorada e umedecida e leve à geladeira por 4 horas. Retire da geladeira, desenforme em um prato de servir, regue com a calda e sirva.

Foto: Mariana Almeida/Colaborador. Produção: André Nogueira/Arquivo

Manjar de leite condensado com calda de manga

Ingredientes: 2 latas de leite condensado • 1 litro de leite • 5 colheres (sopa) de maisena • 4 ovos (claras e gemas separadas) • 1 colher (sopa) de essência de baunilha • 1 xícara (chá) de açúcar • 1 xícara (chá) de polpa de manga • 1 xícara (chá) de água

Preparo: em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, a maisena e as gemas e leve ao fogo médio, mexendo, até cozinhar e engrossar. Retire do fogo e misture a essência de baunilha. Na batedeira ou com batedor manual, acrescente as claras em neve, misture delicadamente ao creme anterior, coloque em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro umedecida e leve à geladeira, coberto com filme plástico, por 4 horas. Em uma panela, coloque o açúcar, a polpa de manga e a água e deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Retire



Rende 10 porções
Pronto em 1h
(+4h de geladeira)

do fogo, bata no liquidificador e deixe esfriar. Retire o manjar da geladeira, desenforme e sirva com a calda de manga. Se desejar, decore com pedaços de manga.



Rende 12 porções
Pronto em 1h10
(+2h de geladeira)

Pudim de padaria

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de açúcar • 2 xícaras (chá) de farinha de rosca • 2 xícaras (chá) de farinha de trigo • 1/2 xícara (chá) de queijo ralado • 1 colher (sopa) de fermento em pó • 1 litro de leite • 3 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar • 8 ovos

Preparo: leve o açúcar ao fogo em uma forma retangular pequena até caramelizar. Bata os ingredientes restantes no liquidificador e despeje na forma. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria por 45 minutos ou até dourar. Sirva em temperatura ambiente ou gelado.

Pudim de chocolate

Ingredientes: 1 litro de leite • 2 xícaras (chá) de chocolate em pó • 1 lata de leite condensado • 5 colheres (sopa) de maizena • 1 lata de creme de leite • 1 colher (chá) de essência de baunilha **Cobertura:** 1 lata de leite condensado • 1 lata de água (use a lata de leite condensado vazia para medir)

Preparo: **Cobertura:** em uma panela, coloque os ingredientes da cobertura e leve ao fogo baixo, sem mexer, por 10 minutos ou até ficar como um xarope. Retire do fogo e deixe esfriar. Em outra panela, coloque o leite, o chocolate, o leite condensado e a maizena e leve ao fogo médio, mexendo até cozinhar e engrossar. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e a essência de baunilha e misture bem. Coloque em uma

Sobremesa imperdível!



Rende 8 porções
Pronto em 1h30
(+4h de geladeira)

forma de buraco no meio de 26cm de diâmetro ume-decida e leve à geladeira coberto com papel-alumínio ou filme plástico por 4 horas. Desenforme e sirva com a calda de leite condensado por cima.

Manjar de chocolate branco com cereja



Rende 8 porções
Pronto em 50min
(+4h de geladeira)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado • 2 caixas de creme de leite (400g) • 2 xícaras

(chá) de chocolate branco derretido • 1 envelope de gelatina em pó sem sabor • 1 xícara (chá) de cerejas em calda picadas • Margarina para untar • Cerejas em calda para decorar

Preparo: no liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o chocolate branco derretido e a gelatina preparada de acordo com as instruções da embalagem até ficar homogêneo. Adicione as cerejas picadas e misture com uma colher. Despeje numa fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e leve à geladeira por 4 horas ou até firmar. Retire, desenforme em um prato grande e decore com cerejas em calda.

Foto: André Torres/Contraste - Produção: Valéria e Ana Maria/Linha Laranja

Minipudim de laranja

Ingredientes: 1 lata de leite condensado • 1 lata de suco de laranja (use a lata de leite condensado vazia para medir) • 4 ovos • 1 colher (sopa) de farinha de trigo • 2 colheres (sopa) de raspa de casca de laranja • Manteiga para untar • Açúcar para polvilhar • Raspa de casca de laranja para decorar **Calda:** 1 xícara (chá) de framboesa fresca ou congelada • Suco de 1 limão • 1/2 xícara (chá) de açúcar

Rende 12 unidades
Pronto em 1h
(+4h de geladeira)



Preparo: unte 12 forminhas de buraco no meio para minipudim com manteiga e açúcar. Bata no liquidificador o leite condensado, o suco, os ovos e a farinha até ficar homogêneo. Misture as raspa e despeje nas forminhas. Coloque em uma fôrma e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 30 minutos ou até firmar. Deixe amornar e desenforme. Leve à geladeira por 4 horas.

Calda: misture a fruta com o suco e o açúcar em uma panela. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, por 10 minutos ou até obter ponto de geleia mole. Para testar, despeje um pouco sobre um prato e vire. Deve escorrer lentamente. Deixe esfriar, peneire a calda, regue os pudins e sirva.



Rende 8 porções
Pronto em 1h45
(+4h de geladeira)

Pudim pé de moleque

1/2 xícara (chá) de amendoim sem pele torrado e triturado • 1 xícara (chá) de açúcar • 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: **Calda:** em uma panela, leve ao fogo médio o amendoim e o açúcar até derreter e formar um caramelo. Adicione a água com cuidado e misture até dissolver. Forre uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro com essa calda e reserve. No liquidificador, bata o amendoim, o leite condensado, o leite e os ovos até ficar homogêneo. Despeje na fôrma caramelada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria coberto com papel-alumínio, por 45 minutos ou até firmar. Leve à geladeira por 4 horas antes de desenformar e servir.

Ingredientes: 1 xícara (chá) de amendoim sem pele torrado e triturado • 1 lata de leite condensado • 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir) • 3 ovos **Calda:**

Manjar branco

Ingredientes: 1 litro de leite • 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar • 1 vidro de leite de coco (200ml) • 5 colheres (sopa) de maisena • 100g de coco fresco ralado • 1 lata de ameixa em calda

Preparo: em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio por 10 minutos, mexendo até engrossar. Coloque em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro umedecida com água e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva acompanhado da ameixa e regado com a calda.



Rende 8 porções
Pronto em 1h
(+2h de molho)



Rende 10 porções
Pronto em 1h
(+2h de geladeira)

Ingredientes: 1 envelope de gelatina em pó sem sabor • 1 e 1/2 xícara (chá) de leite • 2 e 1/2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso • 2 latas de creme

Flan de doce de leite

de leite **Calda:** 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar • 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: **Calda:** em uma panela, dissolva o açúcar na água e leve ao fogo baixo, sem mexer, por 12 minutos ou até obter um caramelo dourado. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro e gre para untar por igual. Em uma panela, polvilhe a gelatina sobre o leite e leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver. Bata no liquidificador com o doce de leite e o creme de leite até homogeneizar. Despeje na fôrma e leve à geladeira por 2 horas ou até firmar. Desenforme e sirva.

Pudim de doce de leite com queijo

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso • 1 e 1/2 xícara (chá) de leite • 4 ovos • 50g de queijo parmesão ralado **Calda:** 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar • 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: **Calda:** dissolva o açúcar na água e despeje em uma panela. Leve ao fogo baixo, sem mexer, por 15 minutos ou até obter um caramelo dourado. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro. Bata no liquidificador o doce de leite, o leite e os ovos até homogeneizar. Acrescente o queijo e mis-



Rende 8 porções
Pronto em 1h
(+6h de geladeira)

ture com uma colher. Despeje na fôrma e leve ao forno médio, preaquecido, por 50 minutos, em banho-maria, ou até firmar. Deixe esfriar e leve à geladeira por 6 horas. Desenforme e sirva.

Rende 8 porções
Pronto em 1h20
(+3h de geladeira)

Pudim de groselha

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de groselha
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 lata de leite condensado
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- Margarina para untar

Preparo: no liquidificador, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 20cm de diâmetro untada e leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Coloque na geladeira por 3 horas, desenforme e sirva. Se desejar, regue com calda de sabor de morango.

Manjar com ameixa

Ingredientes:

- 7 colheres (sopa) de maisena
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de ameixa seca picada
- Óleo para untar

Calda:

- 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de glucose de milho
- 1 xícara (chá) de ameixas seca inteira

Preparo: em uma panela, dissolva a maisena no leite, adicione o leite condensado, o leite de coco, o coco ralado e o açúcar e leve ao fogo

Rende 8 porções
Pronto em 35min
(+2h de geladeira)



baixo, mexendo até engrossar. Retire do fogo e misture com a ameixa. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e leve à geladeira por 2 horas. **Calda:** leve ao fogo o açúcar, a água e a glucose e cozinhe por 2 minutos. Adicione a ameixa e cozinhe por mais 3 minutos. Desligue o fogo e deixe esfriar. Desenforme o manjar em um prato, regue com a calda já fria e sirva em seguida.

RECEITA
DE CAPA

Não vai ao
fogo!



Rende 8 porções
Pronto em 35min
(+6h de geladeira)

Manjar sensação

Ingredientes: 2 latas de leite condensado • 2 caixas de creme de leite (400g) • 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor • 1 xícara (chá) de morango picado • 1 envelope de pó para suco de morango (35g) • Óleo para untar • 200g de chocolate meio amargo derretido • Calda para sorvete de morango para regar e morangos para decorar

Preparo: no liquidificador, coloque 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 envelope de gelatina em pó sem sabor preparada conforme as instruções da embalagem, o morango picado e o suco em pó e bata por 1 minuto. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e leve à geladeira por 1 hora. Para a parte de chocolate, coloque no liquidificador o leite condensado e o creme de leite restantes, a gelatina em pó sem sabor restante preparada conforme as instruções da embalagem e o chocolate derretido e bata por 1 minuto. Despeje na fôrma sobre a outra camada e volte à geladeira por 5 horas ou até firmar. Retire, desenforme em um prato, decore com a calda e morangos. Sirva em seguida.

Minipudim de Ninho® trufado

Ingredientes: 1 lata de leite condensado • 1 caixa de creme de leite (200g) • 1 xícara (chá) de leite Ninho® • 1 envelope de gelatina em pó sem sabor • Óleo para untar • Leite Ni-

Preparo: no liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o leite Ninho® e a gelatina em pó sem sabor preparada conforme as instruções da embalagem por 1 minuto. Despeje metade em forminhas para cupcake untadas e leve à geladeira por 30 minutos. **Recheio:** derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite e o rum. Retire as forminhas da geladeira, divida o recheio entre elas e cubra com o restante do pudim. Volte à geladeira por mais 4 horas ou até firmar. Retire, desenforme, polvilhe com leite Ninho® e sirva.

Foto: Glisole / Imagoeconomica - Contrasto

Rende 12 porções
Pronto em 2h
(+3h de geladeira)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de açúcar • 1/2 xícara (chá) de água fervente • 2 latas de leite condensado • 2 xícaras (chá) de leite • 6 ovos

Preparo: para a calda, coloque o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo baixo, deixando derreter suavemente e ficar uma calda dourada. Deixe amornar e espalhe a calda no fundo e nas laterais de uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro. Reserve. No liquidificador, coloque os demais ingredientes, bata por 3 minutos e despeje na fôrma caramelada. Cubra a fôrma com papel-alumínio e asse em banho-maria em forno médio, preaquecido, por 1 hora e

30 minutos. Deixe esfriar, leve à geladeira por 3 horas e desenforme na hora de servir.



RECEITA
DE CAPA

Pudim cocada

maizena • 4 ovos • Coco ralado grosso para decorar **Calda:** 1 xícara (chá) de açúcar • 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: **Calda:** coloque o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo médio, sem mexer, até formar um caramelo dourado. Espalhe em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro e reserve. No liquidificador, bata o leite condensado, o leite de coco, o leite, o coco, o açúcar, a maizena e os ovos por 1 minuto. Despeje na fôrma caramelizada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 50 minutos ou até firmar. Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Retire, desenforme, decore com coco ralado e sirva.

Rende 8 porções
Pronto em 1h20
(+3h de geladeira)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado • 1 vidro de leite de coco (200ml) • 1/2 xícara (chá) de leite • 1 xícara (chá) de coco ralado • 2 colheres (sopa) de açúcar • 1 colher (sopa) de

Pudim de queijo com goiabada

Parece
cheesecake!



Rende 8 porções
Pronto em 1h10
(+4h de geladeira)

Ingredientes: 4 ovos • 1 lata de leite condensado • 1 e 1/2 xícara (chá) de leite • 1 xícara (chá) de cream cheese • 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado • 2 colheres (sopa) de maizena • Manteiga e açúcar para untar **Calda:** 200g de goiabada picada • 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: no liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o leite, o cream cheese, o parmesão e a maizena por 2 minutos. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e polvilhada com açúcar. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 45 minutos ou até firmar e dourar. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. **Calda:** leve ao fogo a goiabada com a água até dissolver

e formar uma calda. Desligue e deixe esfriar. Desenforme o pudim, regue com a calda de goiabada e sirva em seguida.

Receitas com frutas

Flan de goiaba

332kcal a porção

Rende 6 porções
Pronto em 15min
(+2h de geladeira)

Ingredientes: 3 envelopes de gelatina em pó sem sabor (12g cada) • 6 goiabas vermelhas sem casca • 1 lata

de água (use a lata do leite condensado vazia para medir) • 1 lata de leite condensado • 3 colheres (sopa) de suco de limão • Fatias de goiaba, chantilly e folhas de hortela para decorar

Preparo: hidrate e dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem. Reserve. No liquidificador, bata as goiabas picadas com metade da lata de água. Retire e passe por uma peneira. Misture com o leite condensado, o restante da água e o suco de limão. Acrescente a gelatina dissolvida, mexa e despeje em uma fôrma unedecida. Leve à geladeira por 2 horas. Decore com fatias de goiaba, chantilly e folhas de hortela.

Pudim musse de maracujá

Rende 6 porções
Pronto em 1h
(+4h de geladeira)

Ingredientes: **Gelatina:** 2 caixas de gelatina em pó sabor maracujá • 1 xícara (chá) de água fervente • 1 xícara (chá) de água gelada • Óleo para untar **Musse:** 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá • 1/2 xícara (chá) de água • 1 caixa de gelatina em pó sabor maracujá • 2 gemas • 1 lata de creme de leite • 2 claras • 2 colheres (sopa) de açúcar **Cobertura:** 1 xícara (chá) de chocolate em pó • 1 colher (sopa) de margarina • 1/2 xícara (chá) de leite

267kcal a porção

Preparo: **Gelatina:** dissolva a gelatina na água, misture a água gelada, despeje em uma fôrma de buraco no meio decorada de 20cm de diâmetro untada e leve à geladeira por 2 horas. **Musse:** cozinhe o suco, a água, a gelatina e as gemas, até derreter a gelatina. Deixe esfriar. Junte o creme de leite e as claras em neve junto com o açúcar. Coloque sobre a camada de gelatina endurecida e leve

novamente à geladeira por mais 2 horas. **Cobertura:** coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando, para ferver e engrossar. Retire da geladeira, desenforme e sirva acompanhado com a calda fria.



329kcal a
porção

Rende 10 porções
Pronto em 1h
(+2h de geladeira)

Flan cítrico

de limão **Calda:** 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar • 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: bata no liquidificador a água quente com a gelatina e reserve. **Calda:** dissolva o açúcar na água e leve ao fogo baixo, sem mexer, por 12 minutos ou até obter um caramelo dourado. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro e gire para untar por igual. Despeje no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e os sucos de tangerina e limão. Bata até homogeneizar e despeje na fôrma. Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar. Desenforme e decore como desejar.

Ingredientes: 1/2 xícara (chá) de água quente • 1 caixa de gelatina em pó sabor limão • 1 lata de leite condensado • 1 lata de creme de leite • 1/2 xícara (chá) de suco de tangerina • 1/3 de xícara (chá) de suco

Pudim de morango

Ingredientes: 1 xícara (chá) de açúcar • 4 saquinhos de polpa de morango congelada • 1 envelope de suco de morango em pó • 1 litro de água • 2 sachês de gelatina sem sabor vermelha • 1 xícara (chá) de água • Óleo para untar • Morangos para decorar

Rende 8 porções
Pronto em 15min
(+2h de geladeira)



140kcal a
porção

óleo. Leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva decorada com morangos a gosto.

Preparo: em uma panela, coloque o açúcar e a polpa de morango e leve ao fogo baixo. Deixe ferver por 5 minutos ou até que se desmanche. Coloque no liquidificador, acrescente as gelatinas hidratadas na xícara de água e dissolvidas em banho-maria. Junte o suco e a água e bata por 5 minutos. Coloque em forminhas individuais levemente untadas com



Receita do Leitor

Andrew Schulz

Rende 6 porções
Pronto em 1h20
(+4h de geladeira)



Pudim de brigadeiro

Ingredientes: 10 gemas • 1 lata de leite condensado • 500ml de leite • 1 colher (sopa) de maisena • 90g de chocolate em pó 50% • Brigadeiros prontos para decorar **Calda:** 1 xícara (chá) de açúcar • 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: **Calda:** leve os ingredientes em uma panela, em fogo baixo, até formar uma calda dourada. Espalhe em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro e deixe esfriar. Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador e despeje na fôrma sobre a calda. Asse em banho-maria em forno, preaquecido, por aproximadamente 45 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme, decore com brigadeiros e sirva.

SUA RECEITA NA MALU!

Quer ver sua receita publicada na revista?
Envie para malu@astral.com.br!

Malu
receitas

PUG
& MA

ISSN - 1808-2084 - Nº 445 - 2016

Editor-Chefe Fernando BH, Editora Especial: Giovana Santos, Ilustradora: Daniela Andreoli Design: Ana Reis, Bruna Cushman, Editora de Arte: Têcnica em Qualidade de receitas: Ângela C. Santos Tratamento de imagens: Lúcia Bergamo e Karina Nogueira, Vitória Palmieri (redação) Colaboradoras: Daniela Gama (imagens) Distribuição: DINAP Impressão: LIGA/PRINT Gráfica

em Capas
Indo
Ferreira
Argênto
mento de

Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem deste produto sem autorização prévia dos responsáveis pela publicação.

ESTA É UMA PUBLICAÇÃO DA



©2016 EDITORA ALTO ASTRAL LTDA. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

PRESIDENTE: João Carlos de Almeida
DIRETOR EXECUTIVO: Pedro José Chiqueto
DIRETOR COMERCIAL: Silvano Brincotto Junior
DIRETOR DE REDAÇÃO: Sandro Pavelski

BAURÍ: Rua Gustavo Maciel, 19-26, CEP 17012-110, Bauri, SP
CORRESPONDÊNCIA: Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauri, SP Fone (14) 3235-3878, Fax (14) 3235-3879.
SÃO PAULO: Alameda Vicente Pinzon, 173, 4º andar - Conjunto 41, CEP 04547-130, Vila Olímpia, São Paulo, SP Fone/Fax (11) 3048-2900.



ATENDIMENTO AO LEITOR: (14) 3235-3885 De segunda a sexta, das 9h às 18h. E-mail: atendimento@astral.com.br Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauri, SP

Loja: www.loja.editora astral.com.br
E-mail: lojaonline@astral.com.br

Colaboradores

Culinaristas: Adriana Rocha, Ana Beatriz, Bruno Soro, Gustavo Guimaraes, Mariana Maluf, Mirian Soro e Vanessa Figueiredo
Codineiros experimentais: Beth Malachias, Carmen Loureiro, Sueli Cristina Brock Medeiros e Valéria Bárbara Nogueira
Revisão técnica: Thalita Ruiz
Objetos: Raul's (11) 3814-8532, Spicy (11) 3031-1413, Sukkar (11) 3081-1011, Tok & Stok, (16) 3454-6000, DK2A (11) 3073-1321 e Roupa de mesa (11) 3811 9517

www.revistamalu.com.br

PARA
COLECIONAR

Flan de limão e abacaxi

Rende 6 porções
Pronto em 1h30
(+6h de geladeira)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado • 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir) • 3 ovos • 1/2 lata de suco de abacaxi concentrado (use a lata de leite condensado vazia para medir) • 1 lata de creme de leite • Raspas da casca de 1 limão • 1 xícara (chá) de abacaxi cortado em cubos • Margarina para untar **Calda:** 1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar • 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: **Calda:** em uma panela, dissolva o açúcar na água e leve ao fogo baixo, sem mexer, por 15 minutos ou até formar um caramelo dourado e espesso. Espalhe em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, os ovos, o suco e o creme de leite até ficar homogêneo. Adicione as raspas de limão e misture com uma colher. Coloque os cubos de abacaxi sobre a calda na fôrma, despeje o creme, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 1 hora ou até firmar. Deixe esfriar e leve à geladeira por 6 horas. Desenforme com cuidado e sirva.

Foto: André Fortes/Colaboradora
Produção: Karin Santoro/Júlia Soares

PARA
COLECIONAR

Pudim de pêssego

Rende 8 porções
Pronto em 1h
(+4h de geladeira)

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de água
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 ovos
- 1 lata de pêssegos em calda (reserve a calda)

Preparo: em uma panela, dissolva o açúcar na água e leve ao fogo baixo por 12 minutos ou até formar um caramelo dourado. Misture com 1/2 lata da calda do pêssego e, se necessário, volte ao fogo para dissolver. Unte uma fôrma de buraco no meio de 20cm de diâmetro com 4 colheres (sopa) da calda. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, os ovos e o pêssego (reserve 2 fatias para decorar). Despeje o creme na fôrma preparada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, coberto com papel-alumínio por 45 minutos. Deixe esfriar completamente e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme, decore com os pêssegos e sirva.

Foto: Stella Harada/Colaboradora
Produção: Rosi Klosser/Zumira Fátima Dos Santos

**PARA
COLECIONAR**

Flan de limão e abacaxi

**PARA
COLECIONAR**

Pudim de pêssago