



Salgadinhos e docinhos

Na cozinha com

edu
guedes

Confira
20 DICAS do Edu
para salgadinhos
perfeitos!

55
DELÍCIAS

TODAS COM FOTOS

Novidade!

**COXINHA
CROCANTE**

Com casquinha
de parmesão!

Aprenda
a fazer o
copinho!

Musse de
chocolate branco
com cereja

Minipizza
de calabresa

Rende 20 unidades!



Delícias em miniaturas

Salgadinhos e docinhos são aquelas pequenas delícias que é impossível comer uma só. Eles vão muito bem em festas, mas também podem ser receitas ideais para uma confraternização informal entre amigos ou até mesmo um momento qualquer com a família. Nesta edição, eu selecionei as receitas mais saborosas de salgadinhos e docinhos. Tem desde os mais tradicionais, que não podem faltar na sua festa, como coxinha, bolinha, rissole, empadinha, brigadeiro e beijinho, até outros mais inusitados, como a carne louca na cestinha da página 10 e o beijinho de laranja da página 22. A combinação de sabores de todas as receitas com o meu tempero especial vão render elogios e conquistar a todos, pode apostar! Preparei ainda uma matéria com 20 dicas incríveis para os salgadinhos fritos ou assados saírem sempre perfeitos. Eu também ensino passo a passo como fazer trufa de chocolate. Esse docinho cheio de charme é uma delícia e é muito apreciado nas festas. Com os meus truques de preparo, não tem como você errar na hora de fazer. Aproveite as receitas desta edição e faça uma festinha ou um festival de quitutes em sua casa, reúna a família e os amigos para se deliciarem. Vocês não vão se arrepender. Bom apetite!

Classificação das receitas
Cada receita é identificada pelos ícones abaixo:

-  **TEMPO:** é o tempo total de preparo, mais forno ou cozimento.
-  **DIFICULDADE:** indica se a receita é fácil, média ou elaborada.
-  **RENDIMENTO:** é a quantidade média de porções ou unidades.
-  **LIQUIDIFICADOR:** indica se a receita é preparada no liquidificador.

Mais Edu no seu tablet!

Quer adquirir as edições anteriores do Edu sem sair de casa? Baixe no seu tablet o aplicativo **MagBook Grandes Chefs** e tenha à mão as suas receitas preferidas! Disponível na **Apple Store** e no **Google Play**.



Rolinho primavera de pastel 8



Empadinha de frango 9



Bombom de doce de leite 23

Nesta edição

6 Salgadinhos

- 19 Bolinha de camarão
- 9 Bolinha de queijo
- 17 Bolinha de requeijão
- 13 Bolinha de salame
- 10 Carne louca na cestinha
- 6 Coxinha crocante
- 18 Coxinha de abóbora com carne moída
- 15 Coxinha de batata com frango e requeijão
- 11 Croquete de abóbora com carne-seca
- 12 Croquete de milho com salsicha
- 14 Empadinha de camarão
- 9 Empadinha de frango
- 19 Empadinha de palmito
- 13 Enroladinho de salsicha
- 11 Esfirra de bacon
- 16 Esfirra de carne com cheddar
- 17 Esfirra de ricota com espinafre
- 13 Folhadinho de frios
- 15 Folhadinho de ricota e espinafre

- 7 Minipizza de calabresa
- 12 Pastelzinho de camarão
- 14 Pastelzinho de forno
- 10 Quibe de frango
- 7 Quibe recheado
- 18 Rissolo 4 queijos
- 16 Rissolo de carne moída
- 8 Rissolo de palmito
- 8 Rolinho primavera de pastel

20 Docinhos

- 26 Beijinho
- 31 Beijinho de copinho
- 22 Beijinho de laranja
- 32 Bem-casado de doce de leite
- 27 Bicho de pé
- 25 Bolo de chocolate no palito
- 23 Bombom de doce de leite
- 29 Bombom de leite condensado
- 21 Bombom de sorvete
- 25 Brigadeiro de amêndoas
- 24 Brigadeiro de cereja

- 27 Brigadeiro de doce de leite
- 31 Brigadeiro mesclado
- 30 Brigadeiro trufado de maracujá
- 32 Cajuzinho
- 26 Camafeu de uva
- 24 Carolina com creme e chocolate
- 21 Coxinha de brigadeiro
- 28 Cupcake de baunilha decorado
- 30 Docinho de biscoito
- 29 Docinho de chocolate com castanha
- 28 Docinho de leite em pó
- 23 Minibolo de churros
- 20 Musse de chocolate branco com cereja
- 27 Palha italiana
- 22 Tortinha de goiaba no palito

33 Passo a passo

- 33 Trufa de chocolate

34 Nas prateleiras

Salgadinho nota 10!

20 dicas do Edu para seus salgadinhos
ficarem sempre perfeitos

Um salgadinho saboroso e bem feito é um quitute difícil de resistir e de comer um só. Mas, para que essa delícia fique perfeita, vale ficar de olho em alguns truques. Tome nota:

Recheio

- 1 - Se perceber que o recheio ficou muito seco, adicione requeijão cremoso e misture até atingir a consistência desejada.
- 2 - As azeitonas devem ser utilizadas sem caroço para evitar surpresas ao morder.
- 3 - Pouco recheio deixa o salgadinho ressecado e recheio demais compromete na hora de fechar e fritar.
- 4 - Se usar apenas requeijão culinário para rechear, deve estar gelado para facilitar a modelagem.

Para empanar

- 5 - Trocar as claras ou ovos para empanar por leite deixa os salgadinhos mais sequinhos.
- 6 - Deixe a massa no congelador por 1 hora antes de modelar para a farinha aderir melhor.
- 7 - Faça o empanado render mais, misturando 2 colheres (sopa) de água para cada ovo pedido.
- 8 - Misture um pouco de queijo ralado ou orégano à farinha de rosca para um sabor especial.
- 9 - Empanar os salgadinhos em macarrão tipo cabelo de anjo triturado deixa-os mais crocantes.

Fritos

- 10 - Para salgadinhos sequinhos e crocantes, o óleo tem que estar bem quente. Um truque é colocar um palito de fósforo sem uso na gordura e esperar ele acender.
- 11 - Mas, se fritar salgadinhos congelados, cuidado com o óleo quente demais, pois irá fritar por fora e deixar cru por dentro.
- 12 - Os salgadinhos devem ser fritos em imersão, ou seja, o óleo deve cobri-los por igual.
- 13 - A proporção ideal a usar é de 2 litros de óleo para cada 100 salgados.
- 14 - Para os salgadinhos não ficarem encharcados, frite aos poucos, em pequenas quantidades. Muitos salgadinhos ao mesmo tempo fazem a temperatura do óleo cair.
- 15 - Ao escorrer os salgadinhos sobre papel absorvente, evite colocá-los uns sobre os outros. Arrume-os em pé, lado a lado. Assim, eles não encharcam.

Assados

- 16 - Sempre preaqueça o forno antes de assar os salgadinhos.
- 17 - Pincele os salgadinhos com uma mistura de 2 gemas com 1 colher (sopa) de óleo, azeite ou leite para ficarem com a superfície brilhante.
- 18 - Para salgadinhos mais dourados, pincele com uma mistura de 1 ovo batido e 1 colher (sopa) de café coado ou molho de soja.
- 19 - Se você pincelar com água, a casquinha vai ficar mais crocante. Se usar manteiga derretida para pincelar, ficará macia.
- 20 - Para um visual diferente, polvilhe com ingredientes como gergelim, orégano, queijo parmesão ralado ou alho frito triturado.



Salgadinhos

Receitas de dar água na boca para começar a festa em grande estilo!

Coxinha crocante

🕒 1h30

🍴 40 unidades

👍 fácil



"Passar as coxinhas pelo queijo parmesão ralado na hora de empanar ajuda a deixá-las mais crocantes. Fica uma delícia!"

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de **leite**
- 2 xícaras (chá) de **água**
- 2 cubos de **caldo de carne**
- 1/3 de xícara (chá) de **óleo**
- 1 pitada de **sal**
- 5 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- **Óleo** para untar e fritar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **farinha de trigo** para empanar
- 3 colheres (sopa) de **água** para empanar
- 3 **ovos** batidos para empanar
- 250g de **queijo parmesão** ralado

Recheio

- 4 colheres (sopa) de **óleo**

- 1 dente de **alho** picado
- 1 **cebola** picada
- 500g de **carne moída**
- 1 cubo de **caldo de carne**
- 1 **tomate** sem sementes picado
- 1/2 xícara (chá) de **azeitona verde** picada
- **Sal e pimenta-do-reino** a gosto
- 1/2 xícara (chá) de **cheiro-verde** picado

Preparo:

Em uma panela grande, em fogo médio, aqueça o leite, a água, o caldo de carne, o óleo e o sal. Cozinhe por 5 minutos ou até começar a ferver. Adicione a farinha de trigo, de uma só vez, e misture com uma

colher até desgrudar do fundo da panela. Coloque em uma superfície untada e espere esfriar. Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e refogue o alho e a cebola até murchar. Acrescente a carne moída e frite até secar. Acrescente o caldo de carne, o tomate, a azeitona e misture. Tempere com sal, pimenta, o cheiro-verde e desligue. Abra porções da massa na palma mão, coloque um pouco do recheio frio e feche, modelando as coxinhas. Empane na farinha de trigo, depois na mistura da água com os ovos e passe pelo queijo ralado. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra sobre papel absorvente e sirva.

Quibe recheado

🕒 1h (+4h de molho) (+1h de geladeira)

🍴 35 unidades

👍 fácil



Ingredientes:

- 500g de **trigo para quibe**
- 3 xícaras (chá) de **água** morna
- 500g de **carne moída**
- 1/2 **cebola** picada
- 1 dente de **alho** picado

- 1 xícara (chá) de **hortelã** picada
- 2 colheres (sopa) de **salsinha** picada
- 1 colher (sopa) de **farinha de trigo**
- **Sal** e **pimenta síria** a gosto
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **requeijão culinário**
- **Óleo** para fritar

Preparo:

Coloque o trigo em uma tigela, cubra com a água morna e deixe de molho por 4 horas. Escorra bem, apertando com as mãos para que saia o excesso de líquido. Adicione a carne moída, a cebola, o alho, a hortelã, a salsinha, a farinha, sal e pimenta, amassando bem até ficar homogêneo. Abra pequenas porções da massa na palma da mão, coloque um pouco do requeijão culinário no centro e feche modelando os quibes. Leve à geladeira por 1 hora. Retire e frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra sobre papel absorvente e sirva decorado como desejar.

Minipizza de calabresa

🕒 1h (+45min de descanso)

🍴 20 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 1 tablete de **fermento biológico fresco** (15g)
- 1 colher (sopa) de **açúcar**
- 1/2 colher (sopa) de **sal**
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **água**
- 1/3 de xícara (chá) de **óleo**
- 500g de **farinha de trigo** (aproximadamente)
- **Farinha de trigo** para enfarinhar

Recheio

- 1 xícara (chá) de **molho de tomate**
- 600g de **queijo mussarela** ralado
- 2 gomos de **linguiça calabresa** picados
- 1 **cebola** picada
- **Orégano** para polvilhar



Preparo:

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o sal até dissolver. Adicione a água, o óleo e misture. Acrescente a farinha, aos poucos, sovando até formar uma massa homogênea, macia e que desgrude das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 mi-

nutos. Divida a massa em 20 bolinhas, cubra e deixe descansar por mais 15 minutos. Em uma superfície lisa e enfarinhada, abra as bolinhas com o auxílio de um rolo até que formem discos pequenos. Coloque, lado a lado, em uma fôrma grande enfarinhada, faça furos com um garfo e divida o molho de tomate entre elas. Leve ao forno médio

(180° C), preaquecido, por 8 minutos, sem deixar dourar. Retire e reserve. Espalhe metade da mussarela entre os discos de massa e, por cima, espalhe a calabresa misturada com a cebola. Cubra com a mussarela restante e volte ao forno por mais 10 minutos ou até derreter o queijo. Retire, polvilhe com orégano e sirva.

Rolinho primavera de pastel

45min

20 unidades

fácil



Ingredientes:

- 1 rolo de **massa de pastel** (500g)

- 2 **claras** para pincelar
- **Óleo** para fritar

Recheio

- 2 colheres (sopa) de **azeite de oliva**
- 1 **cebola** picada
- 1/2 **repolho** em tiras
- 1 **cenoura** ralada
- Suco de 1/2 **limão**
- **Sal** e **pimenta-do-reino** a gosto

Preparo:

Para o recheio, aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio, e frite a cebola até murchar. Adicione o repolho, a cenoura, o suco de limão, sal e pimenta e refogue por mais 3 minutos. Desligue e deixe esfriar. Abra a massa de pastel e corte em quadrados de aproximadamente 10cm de lado. Divida o recheio entre eles, pincele as bordas com a clara e enrole como rocamboles, dobrando as pontas para dentro para segurar o recheio. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.

Rissole de palmito

1h30

35 unidades

fácil

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de **leite**
- 2 xícaras (chá) de **água**
- 3 colheres (sopa) de **mantelga**
- 2 cubos de **caldo de legumes**
- 4 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- **Mantelga** para untar
- 2 **ovos** para empanar
- 1 xícara (chá) de **farinha de rosca**
- **Óleo** para fritar

Recheio

- 3 colheres (sopa) de **mantelga**
- 1/2 **cebola** picada
- 2 dentes de **alho** picados
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **palmito** picado
- 1 **tomate** sem sementes picado
- 1/2 xícara (chá) de **cheiro-verde** picado
- 1 colher (sopa) de **farinha de trigo**
- **Sal** e **pimenta-do-reino** a gosto
- 1 xícara (chá) de **queijo mussarela** ralado
- 2 colheres (sopa) de **requeijão cremoso**

Preparo:

Para o recheio, aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, e frite a cebola e o alho por 2 minutos. Adicione o palmito,



o tomate, o cheiro-verde e refogue por 3 minutos. Junte a farinha e misture até engrossar. Tempere com sal e pimenta, junte a mussarela, o requeijão e desligue o fogo. Reserve. Em uma panela grande, em fogo médio, aqueça o leite e a água com a manteiga e o caldo de legumes. Cozinhe por 5 minutos ou até que comece a ferver. Adicione a farinha de trigo, de uma só vez, e misture até desgrudar do fundo da panela.

Coloque em uma superfície untada e deixe esfriar. Abra a massa com um rolo em uma superfície untada até ficar fina. Corte em círculos pequenos, usando um cortador, divida o recheio sobre eles e feche formando os rissoles, apertando bem para selar as bordas. Passe pelos ovos batidos e pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

Empadinha de frango

🕒 1h30 (+30min de geladeira)

🍽️ 25 unidades

👍 fácil



Ingredientes:

- 500g de **farinha de trigo**
- 220g de **manteiga** gelada
- 1 **ovo**
- 4 colheres (sopa) de **água** gelada (aproximadamente)
- 2 **gemas** para pincelar

Recheio

- 3 colheres (sopa) de **manteiga**
- 1 **cebola** picada

- 1 dente de **alho** picado
- 1 pitada de **colorau**
- 3 colheres (sopa) de **extrato de tomate**
- 1 **tomate** sem sementes picado
- 1/2 xícara (chá) de **azeitona verde** picada
- 3 xícaras (chá) de **frango** cozido e desfiado
- **Sal, pimenta-do-reino** e **salsinha** picada a gosto

- 1/2 xícara (chá) de **creme de leite**

Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga e o ovo até formar uma farofa. Adicione a água gelada, aos poucos, até formar uma massa lisa e macia que desgrude das mãos. Se necessário, acrescente mais água gelada. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho por 2 minutos. Acrescente o colorau, o extrato, o tomate e refogue por mais 3 minutos. Adicione a azeitona, o frango e refogue por mais 3 minutos. Tempere com sal, pimenta e salsinha, junte o creme de leite, misture e desligue o fogo. Retire a massa da geladeira e abra a com um rolo. Forre forminhas de empadinhas com metade da massa. Distribua o recheio já frio entre elas e feche utilizando a massa restante. Aperte as bordas para selar e pincele com as gemas batidas. Coloque em uma fôrma grande, uma ao lado da outra, e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Deixe amornar, desenforme e sirva.

Bolinha de queijo

🕒 1h20

🍽️ 40 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 3 e 1/2 xícaras (chá) de **leite**
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **mandioca** cozida e amassada
- 1/2 xícara (chá) de **cheiro-verde** picado
- 4 colheres (sopa) de **manteiga**
- 1 colher (sopa) rasa de **sal**
- 3 e 1/3 de xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 2 **ovos** batidos para empanar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **farinha de rosca** para empanar
- **Óleo** para fritar

Recheio

- 400g de **queijo mussarela** ralado
- 1/2 xícara (chá) de **cheiro-verde** picado
- 1 colher (café) de **orégano**

Preparo:

Para o recheio, misture a mussarela, o cheiro-verde, o orégano e reserve. Leve uma pa-



nela ao fogo alto com o leite, a mandioca, o cheiro-verde, a manteiga, o sal e deixe ferver. Assim que levantar fervura, acrescente a farinha de trigo, de uma só vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Coloque em uma superfície e deixe esfriar. Abra pequenas

porções da massa na palma da mão, coloque uma porção do recheio no meio e feche, modelando bolinhas. Passe pelos ovos batidos e depois pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.

Carne louca na cestinha

1h15

20 unidades

fácil



Ingredientes:

- 20 discos de **massa para pastel** grandes
- **Óleo** para untar e pincelar

Recheio

- 4 colheres (sopa) de **óleo**
- 500g de **acém bovino** em cubos
- 1 cubo de **caldo de carne**

- 1 folha de **louro**
- 1 **cebola** picada
- 1 **pimentão amarelo** picado
- 3 **tomates** picados
- 1 xícara (chá) de **azeitona verde** picada
- 1/2 xícara (chá) de **cheiro-verde** picado
- **Sal** e **pimenta-do-reino** a gosto

Preparo:

Para o recheio, aqueça uma panela de pressão com metade do óleo, em fogo alto, e doure a carne. Cubra com água quente, adicione o caldo de carne, o louro, tampe e cozinhe por 30 minutos, em fogo médio, depois de iniciada a pressão. Desligue, deixe a pressão sair naturalmente e abra a panela. Retire a carne e desfie com a ajuda de um garfo. Reserve. Aqueça outra panela com o restante do óleo, em fogo médio, e refogue a cebola e o pimentão até murcharem. Adicione a carne desfiada e frite por 3 minutos. Acrescente o tomate, a azeitona, o cheiro-verde, tempere com sal, pimenta e refogue por mais 2 minutos. Desligue e reserve. Coloque cada disco de massa de pastel em uma forminha de empada grande untada, formando uma cestinha e pincele com óleo. Coloque em uma fôrma grande, uma ao lado da outra, e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 5 minutos ou até dourar levemente. Retire, deixe esfriar e desenforme. Divida a carne louca entre as cestinhas de massa de pastel e sirva, decoradas como desejar.

Foto: Stela Henda/Colaboradora Produção: Stela Henda Objetos: Acervo de produção

Quibe de frango

1h (+10min de molho)

45 unidades

fácil

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de **água**
- 2 cubos de **caldo de galinha**
- 2 xícaras (chá) de **trigo para quibe**
- 1 **cebola** ralada
- 2 **peltos de frango** moídos
- 1/2 xícara (chá) de **hortelã** picada
- **Sal** e **pimenta síria** a gosto
- **Óleo** para fritar
- Fatias de **limão** para acompanhar

Preparo:

Aqueça a água, dissolva o caldo de galinha e despeje sobre o trigo, em uma tigela. Deixe de molho por 10 minutos. Escorra em uma peneira, espremendo com uma colher para retirar o excesso de líquido. Em outra tigela, misture a cebola, o frango, o trigo escorrido, a hortelã e tempere com sal e pimenta síria. Pegue porções da massa e modele bolinhos com as pontas mais finas.



Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorven-

te e sirva acompanhado de fatias de limão e decorado como desejar.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Objetos: Roupa de Cozinha Tramonha

Croquete de abóbora com carne-seca

2h

50 unidades

fácil

Ingredientes:

- 1 litro de **leite**
- 500g de **abóbora** cozida e espremida
- 2 cubos de **caldo de galinha**
- **Sal** a gosto
- 2 colheres (sopa) de **manteiga**
- 2 colheres (sopa) de **salsinha** picada
- 2 xícaras (chá) de **carne-seca** dessalgada, cozida e desfiada
- 4 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- **Farinha de trigo** para enfarinhar
- 2 **claras** para empanar
- 2 xícaras (chá) de **farinha de rosca** para empanar
- **Óleo** para fritar

Preparo:

Em uma panela, coloque o leite, a abóbora, o caldo de galinha, sal, a manteiga, a salsinha e a carne-seca. Leve ao fogo médio, deixe ferver e acrescente a farinha de trigo, de uma

só vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, coloque a massa sobre uma superfície lisa e enfarinhada, deixe esfriar e sove bem. Modele bolinhos alonga-

dos, passe nas claras e na farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar levemente. Escorra em papel absorvente e sirva.

Esfirra de bacon

1h20 (+1h de descanso)

40 unidades

fácil



Ingredientes:

- 2 tabletes de **fermento biológico fresco** (30g)
- 1 colher (sopa) de **sal**
- 2 colheres (sopa) de **açúcar**
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **água**
- 2 **ovos**
- 1/2 xícara (chá) de **óleo**
- 4 colheres (sopa) de **manteiga** derretida

- 700g de **farinha de trigo** (aproximadamente)
- **Manteiga** e **farinha de trigo** para untar
- 1 **gema** para pincelar

Recheio

- 1 colher (sopa) de **óleo**
- 2 xícaras (chá) de **bacon** picado
- 1 **cebola** picada
- 2 xícaras (chá) de **presunto** picado

- 2 xícaras (chá) de **queijo mussarela** picado
- **Sal** e **pimenta-do-reino** a gosto

Preparo:

Em uma tigela, misture o fermento, o sal e o açúcar, mexendo até dissolver. Adicione a água, os ovos, o óleo, a manteiga e misture. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, amassando com as mãos até formar uma massa homogênea. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite o bacon até dourar. Adicione a cebola e refogue por mais 2 minutos. Desligue e misture o presunto, a mussarela, sal e pimenta. Reserve. Abra a massa com um rolo em uma superfície enfarinhada até ficar fina. Corte em círculos pequenos, coloque uma porção do recheio em cada um e junte as extremidades para formar triângulos. Coloque em uma fôrma grande untada e enfarinhada, cubra e deixe descansar por mais 30 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar. Retire e sirva.

Croquete de milho com salsicha

🕒 1h30

🍴 40 unidades

👍 fácil



Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de **leite**
- 1 xícara (chá) de **milho verde em conserva** escorrido
- 4 colheres (sopa) de **manteiga**
- 1 cubo de **caldo de legumes**

- 4 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 2 **ovos** batidos para empanar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **farinha de rosca**
- **Óleo** para fritar

Recheio

- 2 colheres (sopa) de **manteiga**

- 1 **cebola** picada
- 500g de **salsicha** triturada
- 1 **tomate** sem sementes picado
- 2 colheres (sopa) de **molho de tomate**
- **Sal** e **cheiro-verde** picado a gosto

Preparo:

No liquidificador, bata o leite, o milho, a manteiga e o caldo de legumes. Transfira para uma panela e cozinhe por 5 minutos ou até começar a ferver. Adicione a farinha de trigo, de uma só vez, e misture até desgrudar do fundo da panela. Coloque em uma superfície e deixe esfriar. Para o recheio, aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, e frite a cebola até murchar. Adicione a salsicha e refogue por 3 minutos. Acrescente o tomate, o molho de tomate, sal e cheiro-verde, refogue por mais 2 minutos e desligue. Abra pequenas porções da massa na mão, coloque uma porção do recheio no meio e feche, dando formato de croquetes. Passe pelos ovos batidos e depois pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.

Foto: Marcelo Bayre/Colaborador Produção: Denise Costa/Cecília Sabido Objeitos Suocar

Pastelzinho de camarão

🕒 40min

🍴 30 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de **azeite de oliva**
- 1 **cebola** picada
- 2 dentes de **alho** picados
- 600g de **camarão** pequeno limpo
- 2 **tomates** sem sementes picados
- **Sal** e **cheiro-verde** picado a gosto
- 1 xícara (chá) de **requeijão culinário**
- 1 rolo de **massa para pastel** (500g)
- **Óleo** para fritar

Preparo:

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite. Frite a cebola e o alho, adicione o camarão e cozinhe por 2 minutos. Adicione o tomate e refogue por mais 2 minutos. Tempere com sal e cheiro-verde. Desligue, adicione o requeijão e misture. Abra a massa de pastel, corte em quadrados, disponha uma porção do recheio, dobre ao meio e, com o auxílio de um garfo, aperte as bordas para fechar. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Marta Olinda Cabral Objeitos Acervo de produção



Enroladinho de salsicha

🕒 1h20

🍴 9 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de **malonese**
- 1 colher (sopa) de **sal**
- 5 colheres (sopa) de **leite**
- 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- **Farinha de trigo** para enfarinhar
- 3 **salsichas** cortadas em 3 pedaços cada
- **Óleo** e **farinha de trigo** para untar
- 1 **gema** batida

Preparo:

Em uma tigela, misture a maionese, o

sal, o leite e a farinha até ficar homogênea. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove por 5 minutos. Abra a massa com o auxílio de um rolo até ficar fina e corte 9 retângulos de aproximadamente 6cm x 10cm. Coloque sobre cada um deles um pedaço de salsicha, enrole como um rocambole e arrume em uma fôrma untada e enfarinhada. Pincele com a gema batida. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.



Bolinha de salame

🕒 40min

🍴 25 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 500g de **batatas** cozidas e espremidas
- 3 colheres (sopa) de **queijo pamesão** ralado
- 3 **gemas**
- 1 xícara (chá) de **salame** moído
- 4 colheres (sopa) de **salsinha** picada
- 4 colheres (sopa) de **farinha de trigo**
- 1 **pimenta dedo-de-moça** sem sementes picada
- **Sal** e **pimenta-do-reino** a gosto
- 1 **ovo** batido para empanar
- 2 colheres (sopa) de **água** para empanar

- **Farinha de rosca** para empanar
- **Óleo** para fritar

Preparo:

Em uma tigela, coloque a batata, o parmesão, as gemas, o salame, a salsinha, a farinha, a pimenta dedo-de-moça, sal e pimenta. Amasse bem com as mãos até dar ponto de enrolar. Modele bolinhas com as mãos e passe pelo ovo batido com a água. Empane na farinha de rosca e frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.



Folhadinho de frios

🕒 1h

🍴 60 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 1kg de **massa folhada**
- 2 **gemas** para pincelar

Recheio

- 1 **cebola** picada
- 3 colheres (sopa) de **cheiro-verde** picado
- 2 **tomates** sem sementes picados
- 500g de **frios** picados (**mortadela, presunto, queijo, peito de peru, salame**)
- **Sal** e **pimenta-do-reino** a gosto

Preparo:

Em uma tigela, misture a cebola, o cheiro-verde, o tomate, os frios, sal e pimenta. Reserve. Abra a massa folhada conforme as instruções da embalagem e corte em quadrados. Coloque 1 colher (sopa) do recheio no centro de cada massa e dobre, formando triângulos. Coloque em uma fôrma, lado a lado, e pincele com a gema batida. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos ou até assar e dourar levemente. Sirva.

Pastelzinho de forno

🕒 1h (+30min de geladeira)

🍽️ 20 unidades

👍 fácil



Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- 1/2 colher (chá) de **sal**
- 3 colheres (sopa) de **manteiga**

- 1/2 xícara (chá) de **creme de leite**
- **Farinha de trigo** para enfarinhar
- **Margarina** para untar
- 1 **gema** para pincelar

Recheio

- 1 xícara (chá) de **queijo mussarela** ralado
- 1 xícara (chá) de **presunto** picado
- 2 colheres (chá) de **orégano**
- 1/2 xícara (chá) de **azeitona verde** picada

Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha, o sal, a manteiga e o creme de leite até obter uma massa homogênea. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Para o recheio, em outra tigela, misture a mussarela, o presunto, o orégano e a azeitona. Abra a massa com a ajuda de um rolo, em uma superfície enfarinhada, e corte em círculos, usando um cortador ou a boca de um copo. Coloque porções do recheio em cada massa e feche, apertando levemente as bordas com um garfo para selar. Coloque em uma fôrma untada, pincele com a gema batida e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

Empadinha de camarão

🕒 1h30 (+30min de geladeira)

🍽️ 40 unidades

👍 média

Ingredientes:

- 2 **ovos**
- 2 colheres (sopa) de **margarina**
- 200g de **banha suína**
- 500g de **farinha de trigo**
- 1 **gema**
- 1 colher (sopa) de **água**

Recheio

- 3 colheres (sopa) de **azeite de oliva**
- 1 **cebola** picada
- 2 dentes de **alho** picados
- 1 cubo de **caldo de legumes**
- 2 **tomates** sem sementes picados
- 3 xícaras (chá) de **camarão** limpo picado grosseiramente
- 4 colheres (sopa) de **cebolinha** picada
- **Sal** a gosto
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **requeijão culinário**

Preparo:

Em uma tigela, misture os ovos, a margarina, a banha e a farinha até obter uma massa homogênea. Embrulhe em filme plástico e deixe descansar na geladeira



por 30 minutos. Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite e refogue a cebola até amaciar. Adicione o alho, o caldo de legumes, o tomate e o camarão. Cozinhe por 5 minutos, desligue o fogo e misture a cebolinha, sal e o requeijão. Abra a massa em uma superfície lisa com a ajuda de um rolo e forre o fundo e as laterais de forminhas para empada com

uma parte da massa. Coloque uma porção do recheio em cada uma e cubra com a massa restante, apertando as bordas para fechar. Pincele com a gema levemente batida com a água, disponha em uma fôrma, uma ao lado da outra, e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Desenforme, coloque em forminhas de papel e sirva.

Coxinha de batata com frango e requeijão

1h40

50 unidades

fácil



Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de **leite**
- 1 xícara (chá) de **água**
- 4 colheres (sopa) de **margarina**
- 1/2 colher (sopa) de **sal**
- 2 xícaras (chá) de **batata** cozida e amassada

- 1/2 xícara (chá) de **amido de milho**
 - 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
 - **Óleo** para untar e fritar
 - 2 **ovos** para empanar
 - 2 xícaras (chá) de **farinha de rosca**
- ## Recheio
- 3 colheres (sopa) de **óleo**

- 1 **cebola** picada
- 3 xícaras (chá) de **frango** cozido e desfiado
- 1 **tomate** picado
- **Sal** e **cheiro-verde** picado a gosto
- 2 xícaras (chá) de **requeijão culinário**

Preparo:

Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite a cebola e o frango por 3 minutos. Adicione o tomate, tempere com sal, cheiro-verde e refogue por mais 2 minutos. Acrescente o requeijão, misture e desligue. Reserve. Em uma panela, em fogo médio, aqueça o leite e a água com a margarina e o sal. Cozinhe por 5 minutos ou até que comece a ferver. Adicione a batata cozida, o amido e a farinha de trigo, de uma só vez, e misture até desgrudar do fundo da panela. Coloque em uma superfície untada e espere esfriar. Abra pequenas porções da massa na palma da mão, coloque um pouco do recheio e feche, modelando as coxinhas. Empane nos ovos e depois na farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.

Folhadinho de ricota e espinafre

1h15

40 unidades

fácil

Ingredientes:

- 1 pacote de **massa folhada** (400g)
- 1 **gema** para pincelar

Recheio

- 1 xícara (chá) de **ricota** amassada
- 1/2 xícara (chá) de **requeijão cremoso**
- 1 maço de **espinafre** refogado, picado e espremido
- **Sal** a gosto

Preparo:

Descongele a massa folhada conforme as instruções da embalagem. Para o recheio, em uma tigela, misture a ricota, o requeijão, o espinafre e tempere com sal. Abra a massa, corte em quadrados pequenos, espalhe porções do recheio e feche, formando triângulos. Aperte as bordas com



um garfo para fechar, coloque em uma fôrma e pincele a gema batida. Leve ao

forno médio (180° C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Sirva.

Rissole de carne moída

🕒 1h50

🍴 50 unidades

👍 fácil



Ingredientes:

- 1 litro de **leite**
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- 2 cubos de **caldo de carne**
- **Sal** a gosto
- 500g de **farinha de trigo**
- 2 **claras** para empanar
- 2 xícaras (chá) de **farinha de rosca** para empanar

- **Óleo** para fritar

Recheio

- 1/2 xícara (chá) de **azeite de oliva**
- 1 **cebola** picada
- 2 dentes de **alho** amassados
- 500g de **carne moída**
- 1/2 xícara (chá) de **azeitona verde** picada
- 2 cubos de **caldo de carne**
- 1 colher (sopa) de **salsinha** picada

- 1 colher (sopa) de **farinha de trigo**

Preparo:

Para o recheio, em uma panela, coloque o azeite, a cebola, o alho e frite, em fogo médio, até dourar levemente. Acrescente a carne moída, a azeitona, o caldo de carne e refogue, mexendo de vez em quando, até a carne estar cozida. Acrescente a salsinha, a farinha, misture e cozinhe por 5 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar. Em uma panela, coloque o leite, a margarina, o caldo de carne, sal e leve ao fogo médio até ferver. Acrescente a farinha de trigo, de uma só vez, mexendo sempre até desgrudar da panela. Retire do fogo, coloque em superfície seca e deixe esfriar. Sove bem a massa e abra com a ajuda de um rolo. Corte em círculos, usando um cortador ou a boca de um copo. Coloque uma porção do recheio em cada massa e feche apertando bem as bordas. Passe pela clara e pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.

Esfirra de carne com cheddar

🕒 1h15 (+1h de descanso)

🍴 60 unidades

👍 fácil



Ingredientes:

- 4 tabletes de **fermento biológico fresco** (60g)
- 300ml de **leite** morno
- 1 xícara (chá) de **óleo**
- 3 **ovos**
- 1/4 de xícara (chá) de **açúcar**
- 1 colher (sopa) de **sal**
- 1kg de **farinha de trigo** (aproximadamente)
- **Farinha de trigo** para enfarinhar

- 1 **gema** para pincelar

Recheio

- 2 colheres (sopa) de **óleo**
- 1 **cebola** ralada
- 500g de **carne moída**
- 2 **tomates** sem pele e sem sementes em cubos
- **Sal**, **pimenta-do-reino** e **salsinha** picada a gosto
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **queijo cremoso sabor cheddar**

Preparo:

Bata no liquidificador o fermento, o leite, o óleo, os ovos, o açúcar e o sal até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela e adicione a farinha de trigo, aos poucos, mexendo até desgrudar da lateral da tigela. Se necessário, acrescente mais farinha. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove por 10 minutos ou até obter uma massa macia. Modele uma bola, cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume. Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e refogue a cebola e a carne por 5 minutos ou até secar. Acrescente o tomate, sal e pimenta e refogue por 2 minutos. Retire do fogo, misture salsinha e deixe esfriar. Abra pequenas porções da massa com a ajuda de um rolo sobre uma superfície enfarinhada até obter círculos finos. Coloque o refogado no centro, cubra com o queijo e feche, unindo as laterais. Coloque em uma fôrma, pincele com a gema batida e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Sirva.

Esfirra de ricota com espinafre

🕒 1h10 (+55min de descanso)

🍴 40 unidades

👍 fácil



Ingredientes:

- 4 tabletes de **fermento biológico fresco** (60g)
- 3 xícaras (chá) de **leite** morno
- 1/2 xícara (chá) de **óleo**
- 4 **ovos**
- 1 colher (sopa) de **açúcar**
- 2 colheres (sopa) de **margarina**
- 1 colher (chá) de **sal**
- 1kg de **farinha de trigo**
- **Farinha de trigo** para

enfarinhar a superfície

- **Óleo** para untar

Recheio

- 2 colheres (sopa) de **manteiga**
- 2 dentes de **alho** amassados
- 1 **cebola** picada
- 4 xícaras (chá) de folhas de **espinafre** picado
- 400g de **ricota** amassada
- 1 xícara (chá) de **leite**
- **Sal** a gosto

Preparo:

Bata no liquidificador o fermento dissolvido no leite morno, o óleo, os ovos, o açúcar, a margarina e o sal até ficar homogêneo. Coloque a farinha peneirada em uma tigela, abra uma cavidade no centro e despeje o líquido batido, aos poucos, mexendo até incorporar. Transfira a massa para uma superfície lisa e levemente enfarinhada e sove por 10 minutos ou até ficar macia e elástica, mas com uma consistência ligeiramente mole. Cubra e deixe descansar por 40 minutos. Para o recheio, derreta a manteiga, em uma panela, em fogo médio. Refogue o alho e a cebola até amolecerem, junte o espinafre e cozinhe por 4 minutos. Bata no liquidificador o refogado de espinafre, a ricota, o leite e sal até obter um creme. Modele bolinhas com a massa e abra com a ajuda de um rolo. Coloque uma porção do recheio no centro de cada massa e una as pontas, formando um triângulo, fechando para selar bem. Coloque em uma fôrma untada, cubra e deixe descansar por mais 15 minutos. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

Bolinha de requeijão

🕒 1h25

🍴 40 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 500ml de **leite**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- **Sal** e **pimenta-do-reino** a gosto
- 1 pitada de **noz-moscada** ralada
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de **farinha de trigo**
- 1 colher (sopa) de **amido de milho**
- 1/2 xícara (chá) de **queijo pamesão** ralado
- 2 **gemas**
- 150g de **requeijão culinário** gelado
- 2 xícaras (chá) de **farinha de rosca** para empanar
- 2 **claras** para empanar
- **Óleo** para fritar

Preparo:

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite, a manteiga, sal, pimenta e a noz-moscada.



Quando ferver, junte a farinha de trigo e o amido, de uma só vez, sem parar de mexer, até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, junte o pamesão e misture. Deixe amornar e adicione as gemas, uma a uma, mexendo sempre. Deixe esfriar. Pegue pequenas porções da massa, abra

na palma da mão, coloque uma porção do requeijão e feche, modelando bolinhas. Passe pela farinha de rosca, pelas claras ligeiramente batidas e novamente pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra sobre papel absorvente e sirva.

Rissole 4 queijos

2h

50 unidades

fácil

Ingredientes:

- 1 litro de **água**
- 2 colheres (sopa) de **manteiga**
- 1 cubo de **caldo de galinha**
- 1 colher (chá) de **sal**
- 4 e 1/2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 1 **ovo** batido
- 2 xícaras (chá) de **farinha de rosca**
- **Óleo** quente para fritar

Recheio

- 100g de **queijo gorgonzola** amassado
- 200g de **queijo prato** ralado
- 100g de **queijo provolone** ralado
- 1 xícara (chá) de **requeijão cremoso**

Preparo:

Em uma panela, leve ao fogo médio a água, a manteiga, o caldo de galinha e o sal até ferver. Acrescente a farinha de trigo, de uma só vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Coloque em uma superfície lisa, seca e deixe esfriar. Sove a massa e reserve. Para o recheio, em uma tigela, misture os queijos e o requeijão.



Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte em círculos, usando um cortador ou a boca de um copo. Recheie e feche, apertando as bordas com os dedos. Passe

pelo ovo batido e pela farinha de rosca para empanar. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.

Foto: Stela Hamada/Colaboradora Produção: Rosa Klaser/Zulmira e Família dos Santos Objeto: Acervo da produção

Coxinha de abóbora com carne moída

1h30

40 unidades

média

Ingredientes:

- 250g de **abóbora japonesa** sem casca e sem sementes em cubos
- 1 xícara (chá) de **água**
- 1 xícara (chá) de **leite de coco**
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- 1 cubo de **caldo de legumes**
- 1 colher (chá) de **sal**
- 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- **Farinha de trigo** para empanar
- 2 **ovos**
- 2 colheres (sopa) de **água**
- **Farinha de rosca** para empanar
- **Óleo** para fritar

Recheio

- 1 colher (sopa) de **óleo**
- 400g de **carne moída**
- 1 **cebola** picada
- 1 **tomate** sem sementes em cubos
- **Sal, pimenta-do-reino** e **cheiro-verde** picado a gosto
- 1 colher (sopa) rasa de **farinha de trigo**
- 1 xícara (chá) de **requeijão culinário**



Preparo:

Cozinhe a abóbora em pouca água por 10 minutos ou até amaciar. Escorra, amasse com um garfo, junte a água, o leite de coco, a margarina, o caldo de legumes e o sal. Leve ao fogo médio e, assim que levantar fervura, despeje a farinha de trigo, de uma só vez, mexendo vigorosamente até formar uma bola de massa. Desligue e deixe esfriar. Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite a carne moída por 5 minutos. Adicione

a cebola e refogue até murchar. Acrescente o tomate, sal, pimenta, a farinha e misture por 2 minutos. Retire do fogo e tempere com cheiro-verde. Pegue uma porção da massa com uma colher e abra na palma da mão. Coloque uma porção do recheio, um pouco do requeijão e feche, modelando a coxinha. Passe pela farinha de trigo, pelos ovos ligeiramente batidos com a água e pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra sobre papel absorvente e sirva.

Foto: Cristina Gomes/Tempo Foto/Objeto Produção: Aline Soares/Marcia Assis Objeto: Suco e Mela Raulo Almeida

Bolinha de camarão

1h30

40 unidades

fácil



Ingredientes:

- 2 e 1/3 de xícaras (chá) de **água**
- 1 xícara (chá) de **leite de coco**
- 4 colheres (sopa) de **óleo**
- 2 cubos de **caldo de legumes**
- 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- **Água** gelada e **farinha de rosca** para empanar
- **Óleo** para fritar

Recheio

- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 1 **cebola** ralada
- 400g de **camarão** miúdo limpo
- 2 **tomates** sem pele e sem sementes em cubos
- **Sal, molho de pimenta** e **coentro** picado a gosto
- 1 colher (sopa) de **farinha de trigo**

- 1 colher (sopa) de suco de **limão**

Preparo:

Em uma panela, coloque a água, o leite de coco, o óleo e o caldo de legumes. Leve ao fogo médio, espere levantar fervura e despeje a farinha de trigo, de uma só vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Desligue e deixe esfriar. Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça a manteiga e refogue a cebola por 3 minutos. Adicione o camarão, o tomate, sal, pimenta e deixe levantar fervura. Cozinhe por 3 minutos e polvilhe com a farinha de trigo, mexendo até engrossar. Retire do fogo e tempere com o suco de limão e coentro. Se necessário, acerte o sal. Deixe esfriar. Abra uma pequena porção da massa na palma da mão, coloque o recheio e feche, modelando uma bolinha. Passe por água gelada e por farinha de rosca para empanar. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra sobre papel absorvente e sirva.

Empadinha de palmito

1h45

25 unidades

média

Ingredientes:

- 1kg de **farinha de trigo**
- 500g de **gordura vegetal**
- 5 **ovos**
- **Sal** a gosto
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de **creme de leite**
- 2 **gemas** para pincelar

Recheio

- 1/2 xícara (chá) de **azeite de oliva**
- 2 **cebolas** picadas
- 2 xícaras (chá) de **palmito** picado
- 4 xícaras (chá) de **água**
- **Sal** e **pimenta-do-reino** a gosto
- 2 colheres (sopa) de **cheiro-verde** picado
- 5 colheres (sopa) de **farinha de trigo**
- 25 **azeitonas verdes** sem caroço

Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha, a gordura, os ovos, sal e o creme de leite até obter uma massa homogênea. Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite, junte a cebola e frite por 5 minutos. Acrescente o palmito e refogue por 10 minutos, mexen-



do de vez em quando. Adicione 3 xícaras (chá) da água, sal, pimenta, o cheiro-verde e deixe ferver. Dissolva a farinha de trigo na água restante e misture ao refogado, sem parar de mexer. Cozinhe por 10 minutos, mexendo até engrossar. Deixe esfriar e reserve. Forre forminhas de empada, abrindo a massa com os dedos. Distribua o recheio reservado,

coloque uma azeitona em cada uma e feche com um círculo de massa aberta com a ajuda de um rolo. Aperte as bordas para selar. Coloque em uma fôrma, uma ao lado da outra, pincele com as gemas batidas e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Retire, desenforme e sirva.

Docinhos

Conquiste seus convidados com gostosuras irresistíveis!

Musse de chocolate branco com cereja

🕒 1h (+1h45min de geladeira)

🍷 15 unidades

👍 fácil



"Na hora de desenformar o copinho de chocolate, passe uma faca nas bordas para retirar os excessos e faça pequenos cortes na borda do plástico com uma tesoura para facilitar a retirada, rasgando o copinho que serviu de molde."

Ingredientes:

- 170g de **chocolate branco** picado
- 1/2 xícara (chá) de **creme de leite fresco**
- 1 colher (sopa) de **gelatina em pó sem sabor incolor**
- 3 colheres (sopa) de **água**
- 2 xícaras (chá) de **chantili**
- 300g de **chocolate meio amargo fracionado** picado
- Raspas de **chocolate branco e meio amargo** para decorar
- **Cerejas em calda** para decorar

Preparo:

Para a musse, coloque o chocolate branco em uma tigela e reserve. Aqueça o creme de leite em uma panela e, assim que levantar fervura, despeje sobre o chocolate branco. Mexa até derreter. Hidrate a gelatina na água e dissolva, em banho-maria. Misture ao chocolate derretido. Espere esfriar e misture o chantili delicadamente. Leve à geladeira por 1 hora. Derreta o chocolate meio amargo, em banho-maria. Pincele o interior de copinhos plásticos

para café com capacidade de 50ml. Leve à geladeira por 15 minutos, com a abertura virada para baixo. Retire os copinhos, pincele novamente com chocolate e volte à geladeira por mais 15 minutos. Repita o procedimento mais uma vez. Deixe secar e desenforme, batendo com cuidado no fundo dos copinhos. Coloque a musse em um saco de confeitar com bico liso e preencha os copinhos de chocolate. Decore com raspas de chocolate, cerejas e sirva em seguida.

Bombom de sorvete

🕒 1h (+9h15 de congelador)

🍴 30 unidades

👍 fácil



Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 3 xícaras (chá) de **leite**

- 1 e 1/2 xícara (chá) de **creme de leite**
- 1 envelope de **pó para suco de morango** (35g)

- 400g de **chocolate ao leite fracionado** picado
- 1 colher (sopa) de **manteiga**

Preparo:

Para o sorvete, bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o creme de leite e o pó para suco de morango até ficar homogêneo. Transfira para um pote com tampa e leve ao congelador por 6 horas, mexendo de 2 em 2 horas. Derreta o chocolate com a manteiga, em banho-maria. Em forminhas médias de silicone para bombom, faça uma camada fina no fundo com o chocolate e leve ao congelador por 15 minutos. Sobre o chocolate, preencha a forminha com sorvete, apertando bem e deixando espaço para a última camada fina de chocolate. Leve ao congelador por 1 hora. Sobre o sorvete, faça outra camada fina de chocolate. Volte ao congelador por mais 2 horas. Desenforme com cuidado e mantenha no congelador até o momento de servir.

Coxinha de brigadeiro

🕒 1h30 (+1h de geladeira)

🍴 15 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 1 colher (sopa) de **chocolate em pó**
- 1 xícara (chá) de **chocolate ao leite** picado
- **Margarina** para untar
- **Chocolate granulado** para passar

Recheio

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- Suco de 1 **limão-siciliano**
- 1 colher (sopa) de **gelatina em pó sem sabor incolor**
- 3 colheres (sopa) de **água**

Preparo:

Para o recheio, em uma tigela, misture com um batedor de arame o leite condensado, o suco de limão e a gelatina hidratada na água e dissolvida em banho-maria. Leve à geladeira por 1 hora. Para o brigadeiro, em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga, o chocolate em pó e o chocolate picado. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar, derreter o chocolate e desgrudar



do fundo da panela. Transfira para um prato e deixe esfriar. Com as mãos untadas, pegue uma porção de brigadeiro, abra na palma da mão e coloque um pouco do recheio no

meio. Feche, puxando a ponta para cima. Aperte levemente para fechar e retire o excesso de massa, modelando a coxinha. Passe pelo granulado e sirva.

Beijinho de laranja

40min

30 unidades

fácil



Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **suco de laranja**

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 2 xícaras (chá) de **coco ralado**

- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 2 **gemas** peneiradas
- 1 colher (sopa) de **raspas de casca de laranja**
- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal colorido** para passar

Preparo:

Em uma panela, misture o suco de laranja, o leite condensado, o coco ralado, a manteiga, as gemas e as raspas até ficar homogêneo. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Transfira para um prato e deixe esfriar. Com as mãos untadas, modele bolinhas do tamanho desejado, passe pelo açúcar cristal, coloque em forminhas de papel e sirva em seguida.

Tortinha de goiaba no palito

1h30 (+30min de geladeira)

14 unidades

média

Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de **farinha de trigo** (aproximadamente)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **manteiga** gelada em cubos
- 3/4 de xícara (chá) de **açúcar**
- 2 **ovos**
- 4 colheres (sopa) de **água** (aproximadamente)
- **Manteiga** para untar
- 2 **gemas** para pincelar

Recheio

- 500g de **goiaba vermelha** madura sem casca
- 1/3 de xícara (chá) de **água**
- 1 xícara (chá) de **açúcar**
- Suco de 1/2 **limão**

Preparo:

Para o recheio, bata no liquidificador a goiaba, a água, o açúcar e o suco de limão. Passe por uma peneira e transfira para uma panela. Leve ao fogo baixo e cozinhe por 25 minutos, mexendo de vez em quando, ou até reduzir e engrossar. Deixe esfriar. Para a massa, em uma tigela misture a farinha, a manteiga e o açúcar, formando uma farofa. Junte os ovos e misture. Adicione a água e misture até formar uma massa homogênea e desgrudar das mãos. Se ficar muito seco, adicione mais



água. Se ficar muito úmida, adicione mais farinha. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Abra a massa com um rolo e corte 28 círculos com um cortador de 6cm de diâmetro. Disponha 14 círculos e coloque 1 colher (chá) de goiabada em cada um. Coloque um palito de madeira em cada um e pressione. Umedeça as bordas da massa com água. Com um cortador pequeno,

faça um pequeno corte em círculo no centro dos círculos de massa restantes. Sobreponha os círculos furados sobre o outro com geleia e palito e aperte as bordas com um garfo delicadamente. Coloque em uma fôrma levemente untada, um ao lado do outro, pincele com a gema e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Deixe esfriar e sirva.

Minibolo de churros

45min

20 unidades

fácil



Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de **manteiga** amolecida
- 1 xícara (chá) de **açúcar**
- 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
- 2 **ovos**

- 2 colheres (chá) de **canela em pó**
- 1/2 xícara (chá) de **leite** morno
- 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 1 colher (sopa) de **fermento em pó químico**

- **Óleo** para untar
- **Açúcar mascavo** e **canela em pó** para polvilhar
- 1 xícara (chá) de **doce de leite cremoso**

Preparo:

No liquidificador, bata a manteiga, o açúcar, a essência, os ovos, a canela e o leite até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher. Divida a massa entre forminhas de silicone untadas, preenchendo somente até a metade da capacidade das forminhas. Coloque as forminhas em uma fôrma grande e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e desenforme. Polvilhe com açúcar mascavo e canela misturados, usando uma peneira. Coloque o doce de leite em um saco de confeitar com bico pitanga pequeno e preencha o centro de cada bolinho. Sirva em seguida.

Bombom de doce de leite

1h (+1h50 de geladeira)

40 unidades

média

Ingredientes:

- 1 litro de **leite**
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
- 500g de **chocolate ao leite** **fracionado** derretido

Preparo:

Para o doce de leite, em uma panela grande e alta, misture o leite e o açúcar. Leve ao fogo baixo por 1 hora e 30 minutos, mexendo de vez em quando, até que engrosse e reduza pela metade, ficando cremoso. Desligue e espere esfriar completamente para utilizar. Pincele o chocolate derretido em forminhas para bombom e vire de cabeça para baixo para escorrer o excesso. Leve à geladeira por 10 minutos. Retire, pincele com chocolate novamente e volte à geladeira por mais 10 minutos. Coloque o doce de leite frio em um saco de confeitar com bico liso pequeno e recheie os bombons, deixando espaço para fechar com o chocolate. Leve à geladeira por 1 hora. Finalize os bombons cobrindo com o chocolate e volte à geladeira por 30 minutos. Desenforme com cuidado, coloque em forminhas de papel e sirva.



"Coloque um pires virado para baixo dentro da panela quando for fazer o doce de leite. Assim, a mistura não irá derramar."

Brigadeiro de cereja

40min

30 unidades

fácil



Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 2 colheres (sopa) de **margarina**
- 2 colheres (sopa) de **leite em pó**
- 1 xícara (chá) de **cereja em calda** picada
- **Margarina** para untar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **chocolate granulado branco**

Preparo:

Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, a margarina e o leite em pó, mexendo até engrossar. Adicione a cereja picada e mexa até desgrudar do fundo da panela. Despeje em uma superfície untada, deixe esfriar e modele bolinhas. Passe pelo granulado branco, coloque em forminhas de papel e sirva em seguida.

Carolina com creme e chocolate

2h30

10 unidades

média



Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de **água**
- 6 colheres (sopa) de **mantelga com sal**
- 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 6 **ovos**
- **Margarina** para untar
- **Chocolate ao leite** derretido para cobrir

Recheio

- 1 litro de **leite**
- 4 colheres (sopa) de **amido de milho**
- 4 **gemas**
- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **essência de baunilha**

Preparo:

Em uma panela, coloque a água e a manteiga. Leve ao fogo médio e deixe ferver. Acrescente a farinha, de uma só vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e bata no liquidificador com os ovos. Coloque em um saco de confeitar com bico liso e modele as bolinhas em uma fôrma untada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire do forno e deixe esfriar. Para o recheio, no liquidificador, bata o leite, o amido, as gemas e o leite



condensado. Transfira para uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Retire do fogo, acrescente a baunilha e mis-

ture. Deixe amornar, corte as carolinas assadas ao meio, recheie com o creme e decore com chocolate derretido. Sirva.

Bolo de chocolate no palito

2h

20 unidades

média



Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de **chocolate ao leite fracionado** picado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **chocolate branco fracionado** picado
- 1/2 xícara (chá) de **confeitos coloridos** para decorar
- 1/2 xícara (chá) de **castanha de caju torrada e triturada** para decorar

Bolo

- 2 ovos

- 1/2 xícara (chá) de **leite**
- 1/3 de xícara (chá) de **óleo**
- 1 xícara (chá) de **açúcar**
- 4 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- 1 colher (sopa) rasa de **fermento em pó químico**
- 1/2 colher (chá) de **sal**
- **Óleo e farinha de trigo** para untar

Brigadeiro

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 3 colheres (sopa) de **chocolate em pó**

Preparo:

Para o bolo, bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o açúcar, o chocolate e a farinha. Adicione o fermento, o sal e misture. Coloque em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar. Para o brigadeiro, em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó, mexendo por 3 minutos depois de levantar fervura. Despeje em um prato e deixe esfriar. Esfarele o bolo e misture o brigadeiro, aos poucos, mexendo até obter ponto de enrolar. Derreta os chocolates fracionados, separadamente, em banho-maria. Mergulhe as pontas de palitos de madeira no chocolate. Modele bolinhas da massa com 3 colheres (sopa) da mistura e espete no palito, pela ponta banhada com chocolate. Mergulhe um lado da bolinha no chocolate ao leite e o outro no chocolate branco, batendo ligeiramente para escorrer o excesso de chocolate. Decore o lado branco com os confeitos coloridos e o lado do chocolate ao leite com a castanha. Espete em uma placa de isopor para secar. Sirva em seguida.

Brigadeiro de amêndoas

45min

30 unidades

fácil

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 2 colheres (sopa) de **licor de amêndoa**
- 100g de **chocolate branco** picado
- **Margarina** para untar
- 1 xícara (chá) de **amêndoa torrada e triturada**

Preparo:

Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga, o licor e o chocolate branco, mexendo sem parar, até desgrudar do fundo da panela. Transfira para um prato e deixe esfriar. Com as mãos untadas, modele bolinhas, passe pelas amêndoas trituras, coloque em forminhas e sirva.



Camafeu de uva

1h20

15 unidades

fácil



"As uvas precisam estar bem sequinhas para não comprometer a qualidade dos docinhos."

Feder

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 2 colheres (sopa) de **manteiga**
- 3 colheres (sopa) de **leite em pó**
- **Margarina** para untar
- 15 **uvas verdes** sem sementes lavadas e secas
- 350g de **chocolate meio amargo fracionado** picado

Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o leite em pó. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até desgrudar do fundo da panela. Transfira para um prato e deixe esfriar. Com as mãos untadas, pegue pequenas porções de massa, coloque uma uva inteira no centro e feche, modelando bolinhas. Derreta o chocolate meio amargo, em banho-maria, e banhe as bolinhas. Coloque sobre papel-manteiga e deixe secar. Coloque em forminhas de papel e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa Objetos: Acervo de produção

Beijinho

1h40

40 unidades

fácil

Ingredientes:

- 200g de **coco ralado**
- 1 **gema**
- 1/2 colher (sopa) de **essência de baunilha**
- 1 colher (sopa) de **margarina sem sal**
- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal** para confeitar
- 40 **cravos-da-índia** para decorar

Preparo:

Em uma panela, misture o coco, a gema, a baunilha, a margarina e o leite condensado. Cozinhe, em fogo baixo, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Desligue e deixe esfriar. Com as mãos untadas, modele bolinhas com a massa e passe pelo açúcar cristal. Disponha em forminhas de papel e coloque um cravo-da-índia no centro de cada docinho para decorar. Sirva em seguida.



Foto: Marcelo Breyner/Colaborador Produção: Diente Costa/Cedra Salomão Objetos: Marau



Bicho de pé

🕒 1h

🍴 30 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 1 envelope de **gelatina em pó sabor morango**
- **Margarina** para untar
- 1 xícara (chá) de **açúcar**

Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e a gelatina em pó. Cozinhe, em fogo baixo, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e coloque em um prato para esfriar. Modele bolinhas com as mãos untadas, passe no açúcar e coloque em forminhas de papel. Sirva em seguida.

Brigadeiro de doce de leite

🕒 30min

🍴 35 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de **doce de leite cremoso**
- 2 colheres (sopa) de **margarina**
- 2 xícaras (chá) de rasas de **chocolate ao leite**

Preparo:

Em uma panela, misture o doce de leite e a margarina. Cozinhe, em fogo baixo, mexendo bem até desgrudar do fundo da panela. Desligue e deixe esfriar. Modele bolinhas, passe pelas rasas de chocolate, disponha em forminhas de papel e sirva em seguida.



"Você pode optar por biscoitos amanteigados, usar chocolate meio amargo para fazer o brigadeiro ou usar chocolate em pó para polvilhar no final. Todas essas opções ficam uma delícia!"

Feder

Palha italiana

🕒 40min

🍴 40 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de **leite condensado**
- 3 colheres (sopa) de **manteiga**
- 6 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
- 1 pacote de **biscoito maisena** picado grosseiramente (200g)
- **Açúcar de confeiteiro** para passar

Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo, mexendo, até levantar fervura e engrossar levemente. Desligue o fogo, adicione o biscoito e misture. Espalhe em uma fôrma de 22cm x 30cm forrada com filme plástico, alise com uma colher e deixe esfriar completamente. Desenforme, retire o filme plástico e corte em quadrados pequenos. Passe pelo açúcar de confeiteiro e coloque em forminhas. Sirva em seguida.

Docinho de leite em pó

40min

30 unidades

fácil



Ingredientes:

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de **leite em pó**
- 2 xícaras (chá) de **açúcar**
- 1 xícara (chá) de **leite de coco**
- 1 xícara (chá) de **açúcar de confeiteiro**

Preparo:

Em uma tigela, misture o leite em pó e o açúcar. Acrescente o leite de coco, aos poucos, misturando até obter ponto de enrolar. Modele bolinhas e passe pelo açúcar de confeiteiro. Coloque em pote hermeticamente fechado e conserve na geladeira até o momento de servir.

Cupcake de baunilha decorado

1h

15 unidades

média

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
- 2 **ovos**
- 1/2 xícara (chá) de **manteiga**
- 1 xícara (chá) de **leite**
- 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
- 1/2 colher (chá) de **sal**
- 4 **claras**
- 1 colher (chá) de **fermento em pó químico**
- **Confeitos de chocolate coloridos**, 15 **pirulitos** pequenos de cores variadas e **balas de goma verdes** para decorar

Glacê

- 5 **claras**
- 1 xícara (chá) + 3 colheres (sopa) de **açúcar**
- 2 xícaras (chá) de **manteiga sem sal** em pedaços
- 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **leite em pó**

Preparo:

Em uma tigela, coloque a farinha e o açúcar peneirados. Junte os ovos, a manteiga, o leite, a essência e o sal. Bata na batedeira por 5 minutos. Bata as claras separadamente em ponto de neve e misture delicadamente à massa anterior. Acrescente o fermento e misture, sem bater. Despeje a massa em forminhas próprias para cup-



cakes com 6cm de diâmetro forradas com forminhas de papel até atingir 2/3 da capacidade. Coloque, uma ao lado da outra, em uma fôrma grande. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar. Para o glacê, coloque as claras e o açúcar em uma tigela e leve ao fogo baixo, em banho-maria, mexendo sem parar por 3 minutos ou até dissolver o açúcar. Bata na batedeira em potência

média por 10 minutos ou até esfriar e formar picos firmes. Acrescente a manteiga, aos poucos, batendo por 5 minutos ou até homogeneizar. Adicione a essência, o leite em pó e bata para misturar. Passe o glacê sobre os bolinhos, alisando com a ajuda de uma espátula. Cubra os cupcakes com confeitos coloridos, insira um pirulito no centro de cada um e decore a base do palito com balas de goma. Mantenha na geladeira até o momento de servir.

Bombom de leite condensado

1h30

50 unidades

fácil



Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 500g de **chocolate meio amargo**
- 300g de **coco ralado queimado**

Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 15 minutos ou até desgrudar do fundo da panela. Retire, deixe esfriar, modele bolinhas e reserve. Derreta o chocolate, em banho-maria, e banhe as bolinhas com o auxílio de um garfo. Decore com o coco ralado queimado, coloque em papel-manteiga e deixe secar. Coloque em forminhas de papel sirva.

"Para fazer o coco ralado queimado em casa, coloque em uma frigideira antiaderente a medida solicitada na receita do coco ralado tradicional e leve ao fogo médio, mexendo até dourar."

F. Silva

Docinho de chocolate com castanha

45min

40 unidades

fácil

Ingredientes:

- 1 pacote de **biscoito maisena** (200g)
- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1 xícara (chá) de **castanha-do-pará** moída
- 1 xícara (chá) de **chocolate em pó**
- **Margarina** para untar

Cobertura

- 3 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
- 4 colheres (sopa) de **açúcar**

Preparo:

Triture o biscoito no liquidificador, usando a tecla pulsar, aos poucos. Transfira para uma tigela, adicione o leite condensado, a castanha, o chocolate em pó e misture até ficar homogêneo. Com as mãos untadas, modele bolinhas e reserve. Para a cobertura, peneire o chocolate e o açúcar e passe cada bolinha por essa mistura. Disponha em forminhas de papel e sirva em seguida.



Docinho de biscoito

40min

30 unidades

fácil



Ingredientes:

- 1/2 pacote de **biscoito maisena** (100g)
- 1 xícara (chá) de **amendoim torrado sem pele**
- 1/2 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1/2 xícara (chá) de **chocolate em pó**
- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal** para passar
- **Cravos-da-Índia** para decorar

Preparo:

Triture os biscoitos e o amendoim no liquidificador, usando a tecla pulsar. Transfira para uma tigela, adicione o leite condensado, o chocolate em pó e misture com as pontas dos dedos até ligar. Com as mãos ligeiramente untadas, modele bolinhas, passe pelo açúcar cristal e coloque um cravo para decorar. Coloque em forminhas de papel e sirva em seguida.

Foto: Marcelo Breyner/Colaboradora Produção: Denise Costa/Cedra Salomão Objetos: Suco e Roupão Mesa

Brigadeiro trufado de maracujá

1h (+30min de geladeira)

25 unidades

média

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1/2 xícara (chá) de **suco de maracujá concentrado**
- 2 colheres (sopa) de **manteiga**
- Raspas de **chocolate ao leite** a gosto

Recheio

- 1 e 1/2 xícara (chá) de **chocolate ao leite** picado
- 1 colher (chá) de **licor de chocolate**
- 1/2 xícara (chá) de **creme de leite**

Preparo:

Leve uma panela ao fogo baixo com o leite condensado, o suco de maracujá e a manteiga por 5 minutos ou até engrossar, mexendo sempre. Desligue e deixe esfriar. Para o recheio, derreta o chocolate, em banho-maria, misture com o licor e o creme de leite. Leve à geladeira por 30 minutos. Retire e modele bolinhas. Abra porções do brigadeiro de maracujá na mão, coloque uma bolinha da trufa no meio e enrole, modelando uma bolinha. Passe pelas raspas de chocolate, coloque em forminhas de papel e sirva em seguida.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Marta Olinda Cabral Objetos: Acorde de Produção

Brigadeiro mesclado

1h

20 unidades

fácil



Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **açúcar cristal** para cobrir

Brigadeiro escuro

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1/2 xícara (chá) de **chocolate em pó**
- 2 colheres (sopa) de **margarina**

Brigadeiro branco

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1/2 xícara (chá) de **leite em pó**
- 2 colheres (sopa) de **margarina**

Preparo:

Em panelas separadas, leve ao fogo baixo os ingredientes do brigadeiro escuro e do brigadeiro branco, mexendo até desgrudarem do fundos das panelas. Desligue e deixe esfriarem. Pegue pequenas porções dos dois brigadeiros, junte nas mãos e modele bolinhas. Passe pelo açúcar cristal, disponha em forminhas de papel e sirva em seguida.

Beijinho de copinho

30min

40 unidades

fácil

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 100g de **coco ralado**
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de **creme de leite**
- **Coco ralado em flocos** para polvilhar
- Fitas de **coco fresco** para decorar

Preparo:

Em um panela, misture o leite condensado, a manteiga e o coco ralado até ficar homogêneo. Leve ao fogo baixo, mexendo, e cozinhe por 2 minutos depois de iniciada a fervura. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture. Deixe esfriar e distribua o creme em copinhos individuais. Polvilhe com coco ralado e decore cada copinho com fitas de coco. Sirva em seguida.



Bem-casado de doce de leite

1h30

30 unidades

fácil



Ingredientes:

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 7 colheres (sopa) de **açúcar**
- 1 colher (café) de **essência de baunilha**
- 7 colheres (sopa) de **farinha de trigo**
- 1 colher (chá) de **fermento em pó químico**
- **Margarina e farinha de trigo** para untar
- 2 xícaras (chá) de **doce de leite cremoso**

Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve firme. Acrescente as gemas, uma a uma, passadas pela peneira, o açúcar e a baunilha, batendo até ficar leve e fofo. Retire da batedeira e misture delicadamente a farinha peneirada e o fermento. Coloque em uma fôrma de 45cm x 30cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180 °C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e deixe esfriar. Com um cortador ou a boca de um copo, corte a massa em círculos. Deixe esfriar e recheie com o doce de leite, unindo duas partes de massa como um sanduíche. Embrulhe como desejar e sirva em seguida.

Foto: Stela Horta/Colaboradora - Produção: Stela Horta/Zumita - Ilustração: Ana Carolina

Cajuzinho

1h30 (+30min de descanso)

60 unidades

fácil

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- 1 pacote de **biscoito champanhe triturado** (150g)
- 1 xícara (chá) de **pasta de amendoim**
- **Açúcar cristal** a gosto
- **Amendoim sem casca torrado** para decorar

Preparo:

Em uma tigela, misture o leite condensado, a margarina, o biscoito e a pasta de amendoim até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por 30 minutos, misture novamente e modele os cajuzinhos, com o formato parecido ao de uma coxinha. Passe pelo açúcar cristal, decore cada um com um amendoim, coloque em forminhas de papel e sirva em seguida.



Foto: Rodrigo Moreira - Jôz Fotografia/Colaborador - Produção: Livia Bastian - Jôz Fotografia - Objetos: Acervo de produção

Trufa de chocolate

Aprenda com o Edu a fazer essa delícia em casa sem erro

As trufas de chocolate são doces charmosos e cheios de sabor. Essa delícia surgiu no século 19, quando um confeitoiro austríaco errou ao preparar uma sobremesa com chocolate para um príncipe russo.

O confeitoiro então decidiu enrolar o chocolate e polvilhar com cacau em pó. O doce acabou ficando parecido com trufas, que são espécies raras e nobres de fungos comestíveis com aspecto negro e sabor marcante. No docinho, o cacau em pó lembra a terra que envolve os fungos recém-colhidos.

Com o tempo, veio o hábito de cobrir as trufas com uma cobertura de chocolate derretido para aumentar a durabilidade do doce. Aprenda a seguir como fazer essa delícia passo a passo.

Trufa

🕒 2h (+4h de geladeira)

🍴 50 unidades

👍 fácil

Ingredientes:

- 500g de **chocolate ao leite** picado
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de **creme de leite**
- 1/2 xícara (chá) de **conhaque**
- 500g de **chocolate meio amargo** picado
- **Chocolate em pó** para polvilhar

Passo a passo



Derreta o chocolate ao leite, em banho-maria. Adicione o creme de leite, o conhaque e misture.



Leve a tigela com o chocolate à geladeira por 4 horas para firmar.



Retire da geladeira e, com a ajuda de duas colheres, modele bolinhas.



Com a ajuda de um garfo, banhe as bolinhas no chocolate meio amargo derretido em banho-maria. Deixe secar sobre superfície forrada com papel-alumínio por 1 hora.



Polvilhe com chocolate em pó, embrulhe como desejar e sirva.

Dicas

- ✓ Você pode incrementar a receita acrescentando cerejas, ameixas secas ou damascos picados, gotas de licor, coco ralado, nozes, amendoim ou castanhas triturados à massa.
- ✓ Se deixar a massa na geladeira de um dia para o outro, fica mais fácil para modelar as trufas.
- ✓ Na hora de modelar, evite o contato da massa com as mãos, para que as trufas não derretam.



Lançamentos para a cozinha!

Novidades cheias de sabor, praticidade e beleza para encantar a todos



MAIS SABOR

A Castello Alimentos está reforçando a sua linha de conservas com quatro novos produtos. As novidades incluem azeitonas verdes, alcaparras, cebolinhas e picles. A marca relança a Azeitona Castello nas versões inteira, sem caroço e fatiada. A linha de conservas conta também com a Alcaparra Castello, com sabor agradável e ao mesmo tempo marcante. Outra novidade é a Cebolinha Castello, que se diferencia pela acidez equilibrada. O Picles Castello contém pepino, nabo, couve-flor e cenoura, ideal como servir como aperitivo.

Da Castello Alimentos

PRATICIDADE

A Josapar, dona da marca Tio João, lançou o Arroz com Funghi. A novidade é um acompanhamento requintado e que harmoniza com todos os tipos de carnes, especialmente as vermelhas. Ele é prático, fácil de fazer, fica pronto em 20 minutos e serve 4 pessoas.

Da Josapar



CHEIOS DE FOFURA

A Etna apresenta produtos que prometem mexer com a imaginação de crianças e adultos. Trata-se de uma linha de itens de decoração da Disney com os personagens Minnie e Mickey, os ratinhos mais famosos do mundo. Entre as novidades, estão Avental Disney Mickey e Turma, Jogo 2 Xícaras Chá Disney Mickey Retro e Vichy.

Da Etna



TABELA DE MEDIDAS

XÍCARAS (CHÁ)	MILILITROS	COLHERES (SOPA)
Cheia	240ml	12 colheres
3/4	180ml	9 colheres
1/2	120ml	6 colheres
1/4	60ml	3 colheres



COLABORADORES

Cultivistas

Adriana Rocha
Ana Beatriz
Bruno Sora
Denise Bologna Amantini
Mariana Maluf Boszczowski
Mirian Sora
Vanessa Figueiredo

Revisão técnica

Beth Malachias

Cedlia Salomão
Thalita Ruiz
Zulmira Fátima dos Santos

Objetos

Atelier Paula Almeida
(11) 3849-2279
Camisola Houseware:
(11) 3879-8377
Coza: 0800-7044144
Fúcsia Casas: (11) 5533-5045

Infantaria: (11) 3083-0091
Kirk's Presentes:
(11) 3842-9237
Lobeil: (11) 3897-8787
M. Dragonetti: (11) 3846-8782
Macau: (11) 3079-7277
Raul: (11) 3814-8532
Roupa de Mesa: (11) 3811-9715
Spicy: (11) 3062-8377
Stella Ferraz Cerâmicas:
(11) 3845-2411

Suocar: (11) 3842-3200
Terra Madre: (11) 3062-1614
Tok & Stok: 0800 701 01 61
Tramontina:
(11) 4197-1266

Agradecimentos

Castello Alimentos:
0800 771611
Etna: 0800-7706771
Josapar: 0800-53-1800

Na cozinha com
edu
guedes

ISSN 2510-3012
Ano 9, nº 47 - 2016

Editora-chefe Tati Castilho | Editora Paula Beati | Redação Leticia Aguiar e Sheila Junqueira | Design Zu Fernandes | Editoras-chefe, Valmir Campos Jr. e Leticia Sakonuma (Estagiária) | Tratamento de imagem Edson Lukawa (editor) e Uirio Barban (estagiário) | Grupo Editorial Fernando Vilas Boas (Assistente editorial), Otávio Mattiazzi Neto (Crédito) e desenhos de produtos | e Lisandra Monte (Crédito) | Técnicos em Qualidade da Rascaria: Angela Cardoso e Fernando Santos | Colaboradores Daniela Yamani (Tratamento de imagem) | Imagem EBNARCA Gráfica Distribuição Total Express Publicações

PRESIDENTE João Carlos de Almeida | DIRETOR EXECUTIVO Pedro José Chiquito | DIRETOR COMERCIAL Silvano Basolotto Junior | DIRETOR DE REDAÇÃO Sandro Pove-
loski | EDITORIAL Gerentes Mara De Santis e Gustavo Cândido | PUBLICIDADE Gerente Marcelo Godoi E-mail: publicidade@astral.com.br | MARKETING Gerente Flávia Cas-
tra E-mail: marketing@astral.com.br | SERVIÇOS GRÁFICOS Gerente José Antonio Rodrigues | ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO Gerente Jason Pereira | ENDEREÇOS BAU-
RU Rua Gustavo Maciel, 19-26, CEP 17012-110, Bauru, SP. Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP. Fone: (14) 3235-3878, Fax: (14) 3235-3879 | SÃO PAULO Rua Gomes de
Carvalho, 1.587 - 9º andar, Conj. 91, Bloco II, CEP 04547-005, Vila Olímpia, São Paulo, SP. Fone/Fax: (11) 3048-2900 | ATENDIMENTO AO LEITOR © (14) 3235-3865 De segun-
da a sexta, das 8h às 18h. E-mail: atendimento@astral.com.br Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP. LIGIA www.loja.editoraastral.com.br E-mail: loja@editoraastral.com.br
ANUNCIOS E-mail: public@editoraastral.com.br Fone: (11) 3048-2900



©2016 EDITORA
ALTO ASTRAL LTDA.
TODOS OS DIREITOS
RESERVADOS. PROIBIDA
A REPRODUÇÃO.



SAÚDE



Você se alimenta corretamente?
Faça o teste e descubra!

Teste verifica se você consome todos os nutrientes diariamente.

FAÇA VOCÊ MESMO



Oito inspirações para decorar a cozinha com economia

Confira dicas para decorar esse cantinho todo especial da casa.

ESTILO DE VIDA



Geladeira organizada: 5 dicas para manter tudo no lugar certo!

Aprenda a fazer o armazenamento certo de cada tipo de alimento.

RECEITAS



Receita de musse de avelã

Essa receita é uma delícia e fica pronta em apenas 15 minutos.

RECEITAS



Receita de escondidinho de polenta e carne-seca

Essa combinação perfeita de sabores vai agradar toda a família.

alto
astral

- facebook.com.br/portaltaltoastral
- twitter.com/altoastral
- instagram.com/portaltaltoastral
- youtube.com/altoastral

Mais notícias em:
WWW.ALTOASTRAL.COM.BR





Quíbe recheado



Brigadeiro de cereja



Bolo de chocolate no palito



Carne louca na cestinha



Pastelzinho de forno



Coxinha de brigadeiro