



DELÍCIAS JUNINAS de Areté

livro de receitas





DELÍCIAS JUNINAS
de Areté

SALGADOS





Creme de Legumes

INGREDIENTES

- 3 batatas médias
- 2 batatas salsa média
- 2 cenouras pequenas
- 1 creme de cebola
- 1 cebola pequena
- 500 g de peito de frango em cubos
- Cheiro verde
- Azeite
- 3 dentes de alho
- Sal a gosto
- Queijo ralado ou mussarela ralada

MODO DE FAZER

Descasque os legumes e corte-os. Coloque em uma panela de pressão azeite e o alho, em seguida coloque os legumes cortados e o creme de cebola, cubra com água fervente (até tampar totalmente os legumes) e tampe a panela.

Assim que começar a fervura da panela de pressão (chiar) conte 8 minutos e desligue o fogo e já pode tirar a pressão da panela. Coloque os legumes com o caldo restante no liquidificador e bata por 2 minutos.

Em uma panela refogue o peito de frango com sal a gosto, azeite e cebola até que fique douradinho. Despeje o caldo em cima do frango mexa bem, desligue o fogo e salpique com o cheiro verde. Sirva em seguida com queijo ralado ou mussarela ralada.

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MIN.



Bolo de Pão de Queijo

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 3 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (café) de sal
- 150 g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER

Pré-aqueça o forno em 180°C por 20 minutos e unte com óleo uma forma redonda com furo central. Bata no liquidificador os ovos, o leite e o óleo. Em uma vasilha, misture aos poucos o polvilho, o queijo, e a mistura do liquidificador. Adicione por último o fermento e mexa delicadamente por alguns segundos. Despeje a massa na forma e leve ao forno por 30 minutos.

RENDIMENTO: 25 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MIN.

Bolo de Fubá Salgado

INGREDIENTES

- 4 ovos (se forem grandes só 3)
- 2/3 de xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pitada de açúcar
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) cheias de queijo ralado

MODO DE FAZER

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por cerca de 3 minutos em velocidade máxima. Coloque em uma forma grande para pudim untada e polvilhada com fubá, leve ao forno médio (180°C) pré-aquecido por, aproximadamente, 45 minutos ou até ficar bem moreninho. Se quiser, acrescente erva-doce à massa.



Caldo de Feijão

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de feijão cozido
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 cebola média
- 1/2 xícara (chá) de cheiro verde
- 1/2 xícara (chá) de bacon picado
- 2 dentes de alho picados
- Molho de pimenta a gosto
- Sal a gosto
- Salsinha picada a gosto para decorar

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador o feijão cozido, a água, a cebola e o cheiro verde até que fique homogêneo. Reserve. Em uma panela, refogue o bacon, o alho e despeje a mistura de feijão. Deixe apurar por cerca de 10 minutos no fogo médio. Tempere com o molho de pimenta, o sal e salpique a salsinha.

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MIN.

Massa de Empadinha

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 5 colheres de sopa de banha vegetal
- Sal a gosto
- 1 colher de café de fermento em pó

MODO DE FAZER

Amasse tudo muito bem. Forre forminhas, coloque o recheio da sua preferência, cubra com a massa, pincele gema e leve ao forno quente até dourar. As forminhas não precisam ser untadas. Se quiser pode fazer qualquer tipo de torta, em uma assadeira grande. O recheio pode ser de frango, palmito, camarão etc.

RENDIMENTO: 50 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MIN.



Massa para torta salgada

• 1 •

INGREDIENTES

- 1/2 copo de óleo
- 1/2 copo de leite
- 1 copo de farinha de trigo
- 2 ovos
- 4 colheres de queijo
- 1/2 colherinha de sal
- 1/2 colherinha de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bate-se tudo no liquidificador. Coloca-se uma parte num pirex untado, recheia-se a gosto e depois coloca-se a outra camada. Assar em forno quente.

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MIN.



Massa para torta salgada

• 2 •

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara (190 g) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (120 ml) de óleo
- 2 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER

Preaqueça o forno em temperatura alta (200°C). Misture todos os ingredientes com um garfo dentro de uma forma de torta redonda. Quando formar uma massa, espalhe no fundo e nas laterais da forma. Fure o fundo em vários lugares com um garfo. Leve ao forno e asse por 15 minutos, ou até dourar. Use com o recheio que desejar.

RENDIMENTO: 1 TORTA
TEMPO DE PREPARO: 25 MIN.



Cuzcuz à Paulista

INGREDIENTES

- 1 vidro pequeno de palmito (200 g)
- 5 tomates (sendo 4 sem pele e sem sementes picados e 1 em rodellas para decoração)
- 3 ovos cozidos em rodellas
- 1 lata de filés de sardinha
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- 1 pimentão em cubos pequenos
- meio quilo de filés de peixe (garoupa, tainha ou cação)
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 xícara (chá) de camarões pequenos
- 1 lata de ervilha em conserva
- 3 colheres (sopa) de salsa picada
- 3 tabletes de caldo de legumes
- 3 xícaras (chá) de farinha de milho
- 1 colher (sopa) de farinha de mandioca
- 1 pimenta vermelha sem sementes, picada

MODO DE FAZER

Em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro), forre o fundo e as laterais com rodellas (ou tiras) de parte do palmito, rodellas dos tomates reservados, rodellas dos ovos e com filés de sardinha. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola. Junte o restante dos tomates picados, o pimentão e refogue. Em um recipiente tempere o peixe com o MAGGI FONDOR e o suco de limão e junte ao refogado. Adicione o camarão, o restante do palmito picado, a ervilha escorrida e a salsa. Acrescente o MAGGI Caldo e mexa até que se dissolva. Junte 3 xícaras (chá) de água fervente, mexa bem e deixe ferver. Misture a farinha de milho e a de mandioca e polvilhe sobre o refogado, aos poucos, mexendo bem até incorporarem completamente. Distribua a massa na forma reservada, apertando ligeiramente. Vire o cuzcuz sobre um prato e sirva.

RENDIMENTO: 12 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 60 MIN.



Empanadas Argentinas

INGREDIENTES

Massa:

- 500g farinha de trigo
- 80g de banha de porco ou 115g manteiga
- 1 xícara (chá) de água
- 10g sal refinado

Recheio:

- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- 500g carne moída
- 2 colheres (sopa) pimentão vermelho picado
- 1 colher (sopa) extrato de tomate
- 1 colher (sopa) páprica defumada
- 2 colheres (sopa) shoyu
- 6 azeitonas sem caroço picadas
- Salsinha e cebolinha
- Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE FAZER

Massa:

Aqueça a água até ficar bem quente (não precisa ferver), junte a banha e mexa até derreter, espere esfriar em temperatura ambiente para prosseguir.

Em um recipiente grande coloque a farinha e o sal e vá acrescentando a mistura de água com banha e mexendo até dar ponto. Se ao usar todo o líquido a massa não estiver lisa, você pode adicionar um pouco de água em temperatura ambiente mesmo. Enrole a massa em plástico filme e deixe na geladeira por pelo menos meia hora. Quanto mais ficar na geladeira, mais crocante fica, mas não pode passar de 24h.

Recheio:

Refogar todos os ingredientes na ordem de cima para baixo. Esperar o recheio esfriar para montar as empanadas. Pincelar gema de ovo diluída em uma colher de sopa de água sobre as empanadas.



Pastel Caipira

INGREDIENTES

Massa:

- 1 Caldo em cubo de costela
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de polvilho doce
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal e/ou especiarias a gosto

Recheio:

- 400 g de linguiça calabresa defumada triturada
- 1 cebola grande picada
- 4 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 1 colher (chá) de orégano
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER

Massa:

Ferva 4 xícaras (chá) de água. Dissolva o caldo e adicione o fubá em chuva, mexendo bem com uma colher. Cozinhe em fogo baixo até obter um angu consistente e aparecer o fundo da panela (cerca de 20 minutos). Espere o angu amornar, acrescente o polvilho, os ovos e o fermento e amasse bem, até formar uma massa que desgrude das mãos. Unte levemente as mãos com óleo e abra porções da massa em formato redondo (cerca de 8 cm), deixando-a fina. Coloque um pouco do recheio e feche bem as bordas (como um rissole). Coloque em uma assadeira levemente untada com óleo ou azeite e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, até que a massa esteja seca e dourada (cerca de 20 minutos, virando na metade do tempo) . Sirva a seguir.

Recheio:

Em uma panela aquecida coloque a linguiça e doure levemente, mexendo sempre. Escorra o excesso de gordura, junte a cebola e deixe murchar. Acrescente o cheiro-verde e o orégano, misture e reserve.

RENDIMENTO: 40 unidades
TEMPO DE PREPARO: 60 MIN.



Pastel de Fubá Assado

INGREDIENTES

Massa:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara de fubá
- 2 e 1/2 colheres (sopa) de margarina gelada
- 1/2 xícara de água
- 1 sachê de caldo Carne
- 1 gema para pincelar

Recheio:

- 2 colheres de óleo
- 1/2 cebola picada
- 500 g de carne moída
- 1 sachê de caldo de carne
- cheiro verde picado à vontade
- 1 colher (sopa) de azeitonas verde picadas

MODO DE FAZER

Massa:

Junte a farinha, o fubá, o caldo e a margarina, esfarele até formar uma farofa, coloque a água aos poucos, até ficar uma massa maleável. Abra a massa com um rolo em superfície enfarinhada, corte em círculos. Recheie, feche os círculos apertando as bordas com um garfo. Pincele com a gema, coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido (180°C) até dourar.

Recheio:

Aqueça o óleo em uma panela, acrescente a cebola e refogue rapidamente, acrescente a carne e refogue por 5 minutos. Junte o caldo de carne, sazón e cozinhe em fogo baixo e panela tampada por mais 5 minutos. Desligue o fogo, acrescente a azeitona, o cheiro verde e deixe esfriar.

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 50 MIN.



DELÍCIAS JUNINAS
de Areté

DOCES





Bolo de Fubá sem glúten

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite integral
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de arroz
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de sementes de erva-doce
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE FAZER

Em um liquidificador, bata bem o Leite NINHO, o óleo, os ovos, o fubá, a farinha de arroz e o açúcar. Desligue o liquidificador e junte o fermento em pó e a erva-doce e misture com o auxílio de uma espátula. Despeje a mistura em uma forma de furo central (23 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com açúcar, e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que o palito saia seco ao espetar no centro do bolo. Desenforme, polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.

RENDIMENTO: 12 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 80 MIN.



Paçoca caseira

INGREDIENTES

- 500g amendoim torrado sem sal
- 500 g Bolacha maisena
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 a 2 latas de leite condensado
- 1 colher (sopa) chocolate em pó (opcional)

MODO DE FAZER

Triture o amendoim e a bolacha (pode ser no liquidificador ou processador). Numa bacia misture o amendoim, a bolacha, o açúcar e o chocolate (opcional).Vá juntando o leite condensado ate formar uma massa firme.Coloque esta massa numa assadeira untada com margarina e prene com um rolo de macarrão ou similar.Corte em quadradinhos sirva.



Bolo de Cenoura com calda de brigadeiro

INGREDIENTES

Massa:

- 3 cenouras grandes (250g)
- 4 ovos
- meia xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de chocolate granulado
- meia xícara (chá) de chocolate em pó

MODO DE FAZER

Massa:

Raspe a casca das cenouras, corte-as em pedaços, lave-as e cozinhe-as cobertas com água. Escorra a água, e deixe que as cenouras esfriem um pouco. Bata no liquidificador as cenouras cozidas, os ovos e o óleo. Despeje em uma vasilha e misture o açúcar e a farinha de trigo peneirada com o fermento. Coloque em uma fôrma retangular (20 X 30 cm) untada, e leve ao forno médio (180° C) pré-aquecido por 40 minutos. Enquanto isso, prepare a cobertura de brigadeiro.

Cobertura:

Coloque em uma panela o leite condensado o chocolate em pó, a manteiga e leve ao fogo baixo, sempre mexendo, até começar a desprender da panela. Despeje o brigadeiro ainda quente sobre o bolo, distribua o chocolate granulado e deixe esfriar.

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 60 MIN.



Curau

INGREDIENTES

- 4 espigas de milho verde raladas
- 2 xícaras (chá) de leite
- meia colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- canela em pó

MODO DE FAZER

Bata o milho no liquidificador com uma xícara (de chá) de água. Passe por uma peneira e junte o leite e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme grosso. Acrescente o LEITE MOÇA® e mexa por mais 5 minutos. Despeje em uma travessa e polvilhe com canela em pó. Sirva frio ou gelado.

* Não usar micro-ondas e não congelar

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 60 MIN.



Bolo de Banana

INGREDIENTES

Massa:

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida (da lata) de leite
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 6 bananas nanicas
- manteiga para untar

MODO DE FAZER

Massa:

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, a canela, o óleo e os ovos. Coloque a mistura em uma vasilha e junte a farinha e o fermento peneirados, misturando bem. Despeje sobre as bananas carameladas. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar. Deixe amornar, desenforme e sirva.

Calda:

Em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar. Leve ao fogo baixo e quando estiver bem dourado, junte meia xícara (chá) de água fervente. Mexa com uma colher e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar. Forre com esta calda uma fôrma retangular (23x32cm) untada. Corte as bananas ao meio, no sentido do comprimento, distribua sobre a calda e reserve.

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 60 MIN.



Pé de Moleque

INGREDIENTES

- 1/2 kg de amendoim torrado e descascado
- 1/2 kg de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de margarina

MODO DE FAZER

Colocar na panela o amendoim, o açúcar e a margarina. Levar ao fogo, mexendo sempre. Quando começar a formar uma calda, coloque o leite condensado. Mexa bem, até soltar do fundo da panela, como brigadeiro. Coloque no tabuleiro untado com margarina. Deixe esfriar e corte em pedaços.

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 15 MIN.



Bombocado de Queijo

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 6 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 g de queijo de minas ralado

MODO DE FAZER

Pré-aqueça o forno a 180°C. Junte o açúcar e a água em uma panela. Em seguida, leve os ingredientes em fogo baixo. Mexa até dissolver o açúcar completamente. Assim que o açúcar estiver totalmente dissolvido na água, não mexa mais. Cozinhe bem a mistura, até obter uma calda com "ponto de fio". Retire a calda de açúcar do fogo e junte os outros ingredientes na panela, ou seja, o queijo ralado, os ovos (batidos) e a manteiga. A farinha deve ser colocada aos poucos e sempre mexendo bem, para não empelotar. O resultado será uma massa líquida e homogênea. Providencie algumas forminhas de empada e unte-as com um pouco de farinha de trigo. Despeje a massa em cada forma, sem exagerar na quantidade. Agora é só colocar os bons-bocados para assar por aproximadamente 20 minutos ou até quando a massa começar a dourar. Caso você esteja em dúvida sobre o ponto da massa, faça o teste do palito: enfie o palito no meio do bom-bocado, se ele sair limpo, está pronto. Esperar os doces ficarem mornos para desenformá-los. Passe uma faca nas laterais de cada forminha e deixe o ar entrar. Isso ajuda a desenformar sem danificar o bombocado.

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MIN.



Doce de Abóbora com coco

INGREDIENTES

- 1 kg de abóbora moranga
- 750g de açúcar
- 1 unidade de coco ralado
- cravo-da-índia a gosto
- canela em pau a gosto

MODO DE FAZER

Descasque a abóbora e rale na parte grossa. Junte o açúcar, o cravo, a canela e coloque para cozinhar em fogo bem baixo. A seguir, misture o coco e deixe cozinhar por, pelo menos, mais 5 minutos. Acrescente o cravo-da-índia e a canela em pau. Deixe esfriar e sirva.

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MIN.



Cuca de Goiabada

INGREDIENTES

Massa:

- 100 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de goiabada derretida(300 g)

Recheio:

- 200 g de ricota amassada
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Farofa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE FAZER

Massa:

Em uma batedeira bata bem a manteiga com o açúcar e acrescente os ovos um a um. Desligue e misture a farinha de trigo, o sal, o leite e o fermento em pó. Coloque a massa em formas para cupcakes (7 cm de diâmetro ou número 0), dentro de forminhas para empadas. Coloque um pouco de goiabada por cima de cada massa. Reserve.

Recheio:

Em um recipiente misture a ricota com o creme de leite e o açúcar e coloque um pouco por cima de cada massa reservada.

Farofa:

Em um recipiente misture bem todos os ingredientes e coloque por cima das cucas reservadas. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até que, espetando com um palito ou faca, este saia limpo. Sirva.

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 50 MIN.



Doce de Banana Cristalizado

INGREDIENTES

- 12 bananas nanica
- 500 g de açúcar cristal ou demerara
- 1/2 de xícara de suco de limão
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal
- 1 pacote de gelatina vermelha sem sabor

MODO DE FAZER

No liquidificador coloque as bananas cortadas em rodelas e bata bem. Juntar a fruta, o açúcar, o suco de limão, a manteiga e a gelatina já hidratada em uma panela. Levar a mistura ao fogo e mexer sem parar por uma hora. Estará no ponto quando o fundo da panela começar a aparecer. Despeje o doce em uma assadeira e, no dia seguinte, corte em quadradinhos, passando no açúcar cristal.

TEMPO DE PREPARO: 80 MIN.



Paçoca de Amendoim

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de amendoim torrado, sem pele e sem sal
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) farinha de mandioca torrada
- Sal a gosto

MODO DE FAZER

Moa o amendoim no liquidificador. Passe para uma tigela e misture os outros ingredientes, até ficar homogêneo. Se utilizar um processador, moa o amendoim e depois de tudo misturado, moa outra vez. Coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture bem, amassando com as mãos, para que o óleo do amendoim se solte.

Coloque em forminhas para moldar ou em canudinhos de papel.

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MIN.



Pé de Moleque de chocolate

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de amendoim torrado, sem pele e sem sal
- manteiga para untar

MODO DE FAZER

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA com o Chocolate em Pó e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (o que corresponde a cerca de 10 minutos). Misture o amendoim e cozinhe por cerca de 3 minutos, mexendo sempre. Coloque em uma superfície untada e deixe esfriar. Corte em quadrados e sirva.

RENDIMENTO: 30 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 80 MIN.



Pé de Moça

INGREDIENTES

- 400g de amendoim torrado e sem pele
- 1 e 1/2 xíc (chá) de açúcar
- 2 cl (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- Margarina para untar

MODO DE FAZER

Coloque em uma panela o amendoim, o açúcar e a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo algumas vezes até que fiquem com cor de caramelo.

Adicione o leite condensado e cozinhe, mexendo até engrossar. Despeje em uma superfície untada e deixe esfriar. Corte em quadrados e sirva.

Dica: enquanto estiver adicionando o leite condensado, não pare de mexer para que o doce fique na consistência ideal, misturando bem até engrossar.



Amendoim Doce

INGREDIENTES

- 500 g amendoim cru
- 2 xícaras (chá) açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) chocolate em pó
- 1 colher (sopa) fermento em pó

MODO DE FAZER

Em uma panela una todos os ingredientes. Leve ao fogo e mexa sem parar. A calda irá espumar, depois diminuir de volume, engrossar e rapidamente irá secar fazendo com que os amendoins fiquem soltos na panela. Chegando neste ponto, desligue a panela e despeje os amendoins em uma forma retangular e leve ao forno (125°C) para torrar. Deixe torrar por cerca de 15 minutos e durante este tempo mexa de vez em quando para misturar os amendoins de forma que torrem por igual. Deixar esfriar e servir.

TEMPO DE PREPARO: 80 MIN.



Arroz Doce

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 litro de leite
- 2 xícaras de arroz branco (já lavado)
- 3 xícaras de açúcar
- canela em pau a gosto
- 1 lata de leite condensado

MODO DE FAZER

Cozinhe o arroz no leite, juntamente com a canela (utilize uma panela grande para que o leite ferva e não derrame). Após 20 minutos, mexa de tempos em tempos. Acrescente o açúcar e deixe por 20 minutos. Logo em seguida, acrescente o leite condensado e deixe por mais 20 minutos. Coloque em uma linda travessa.

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 60 MIN.



Bolo de Laranja

INGREDIENTES

Massa:

- 4 laranjas sem casca e sem sementes
- 3 ovos
- 00 g de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:

- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- meia xícara (chá) de açúcar

MODO DE FAZER

Massa:

Em um liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o leite condensado e as laranjas. Coloque em um recipiente, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e misture bem. Despeje em uma forma com furo central (23cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Calda:

Quando o bolo estiver quase pronto misture o suco de laranja e o açúcar e leve ao fogo para ferver e apurar. Retire o bolo do forno, desenforme ainda quente e regue com a calda.

RENDIMENTO: 12 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 80 MIN.

Canjica

INGREDIENTES

- 1 e meia xícara (chá) de milho para canjica
- 1 lata de leite condensado
- 1 medida (da lata) de leite integral
- 1 pitada de canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

Em uma tigela, deixe a canjica de molho em água fria por, no mínimo, 2 horas. Escorra a água e leve a canjica ao fogo em panela de pressão com 2 e meio litros de água fria, reduzindo o fogo após a fervura. Deixe cozinhar por cerca de 1 hora. Depois de cozida, retire do fogo, deixe sair toda a pressão e abra a panela. Junte o Leite MOÇA, o Leite NINHO e deixe ferver por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando até ficar cremosa. Despeje em uma tigela funda e sirva polvilhada com canela.

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 75 MIN.



DELÍCIAS JUNINAS
de Areté

BEBIDAS





Quentinho

INGREDIENTES

- 500 gramas de gengibre
- 1 quilo de açúcar refinado
- 3 litros de água
- 3 litros de suco concentrado de uva
- 3 colheres (sopa) de cravos
- 5 pedaços de canela em pau
- 6 cascas de laranjas

MODO DE FAZER

Fatie o gengibre e o coloque no fogo com o açúcar para derreter. Quando dourar, acrescente a água. Deixe essa calda cozinhar por cerca de 15 minutos. Acrescente o suco de uva e as especiarias (cravo e canela), e deixe ferver por aproximadamente 20 minutos. Acrescente as cascas das laranjas e deixe ferver por mais 15 minutos. Sirva bem quente.

RENDIMENTO: 6 LITROS
TEMPO DE PREPARO: 70 MIN.



Vinho Quente sem álcool

INGREDIENTES

- 2 litros de suco de uva integral
- 1 kg de açúcar
- 100g de gengibre picado em pedaços finos
- 5 pedaços de canela em pau
- 1 colher (chá) de cravo
- 3 maçãs sem casca (cortadas em cubinhos)
- 1 lata de pêssego em calda escorrida (cortados em cubinhos)

MODO DE FAZER

Coloque o gengibre e o açúcar em uma panela, leve ao fogo, mexendo sempre, até virar uma pasta marrom (não deixe queimar muito, para não ficar amargo). Acrescente o suco de uva. Quando ferver adicione o pêssego e a maçã e deixe as frutas cozinharem um pouco. Sirva bem quente.

RENDIMENTO: 3,5 LITROS
TEMPO DE PREPARO: 60 MIN.



Suco de Milho Verde

INGREDIENTES

- 3 espigas de milho verde
- 5 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE FAZER

Com a ajuda de uma faca, corte os grãos do milho, raspando o sabugo. Depois coloque os grãos no liquidificador com 3 xícaras de leite e bata bem (as outras 2 xícaras de leite coloque para gelar). Passe esse líquido pela peneira.

Coloque o suco do milho peneirado em uma panela, acrescente o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre. Ele vai ferver e engrossar (como uma canjica/curau). Despeje em um recipiente e ainda quente cubra com papel filme (isso evita que crie uma crosta). Assim que estiver totalmente frio, coloque de novo no liquidificador, acrescente as 2 xícaras de leite gelado e bata bem. Sirva a seguir, ou leve à geladeira para ficar mais geladinho.

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MIN.
