

A festive banner for Festa Junina. The banner is a dark wooden plank with the word 'Festa' in a white cursive font and 'JUNINA' in a white, hand-drawn block font. The banner is flanked by two colorful lanterns (yellow, blue, red, green) with streamers. The background is a bright yellow with a string of colorful triangular flags (red, yellow, blue, green) hanging across the top.

Festa
JUNINA

Receitas juninas



Batida de amendoim

Colaboradora:

Mariana Fernandes Moschioni Lora

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

- ½ xícara (chá) de amendoim torrado sem pele e sem sal
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- ¾ de xícara (chá) de cachaça
- cubos de gelo a gosto

Modo de preparo:

No copo do liquidificador bata o amendoim, o leite condensado, a cachaça e cubos de gelo até ficar homogêneo. Sirva a seguir nos copos e acrescente cubos de gelo.

Obs.: se preferir preparar a batida com antecedência, bata sem os cubos de gelo, transfira para uma garrafa esterilizada e mantenha na geladeira por até 3 dias. Chacoalhe bem antes de servir.



Bolinho caipira

Colaboradora: Sara Scucel

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

Para a massa

- 1/2 kg de farinha de milho amarela
- 1 litro e 1/2 de água
- 2 cubos de caldo de carne
- 4 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de farinha de mandioca

Para o recheio

- 1/2 kg de carne moída
- cebola picada
- alho amassado
- salsinha e cebolinha picadas
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Em uma vasilha junte as farinhas, vá misturando-as e desmanchando todos os grumos. Adicione o óleo e reserve. Ferva a água com os cubos de caldo de carne. Derrame sobre a farinha aos poucos e misture bem, mexendo sempre até que a massa fique homogênea. Separe uma pequena porção da massa e achate-a na palma da mão. Coloque dentro um pouco do recheio (carne temperada crua) e feche com a própria massa, dando o formato de um bolinho compridinho. Feitos todos os bolinhos, frite-os em óleo quente. Escorra-os em papel absorvente. Sirva-os quentes.



Bolinho caipira

Colaboradora: Aline Dias

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

Para a massa

- 1/2 kilo de farinha de milho amarela
- 2 colheres de farinha de mandioca
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 litro e 700 ml de água
- 2 cubos de caldo de galinha

Para o recheio

- 1/2 kg de carne moída
- suco de um limão
- cebola picada
- alho amassado
- cebolinha picada
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto



Modo de preparo:

Massa

Em uma panela grande ferva a água e dissolva os 2 cubos de caldo de galinha ou carne. Muitas pessoas usam o caldo de carne, mas prefiro o de galinha, para não escurecer a massa. Fica a critério de cada um.

Enquanto a água ferve, em uma vasilha grande misture bastante as duas farinhas até desmanchar os flocos da farinha de milho. Após misturar as farinhas acrescente as colheres de óleo, misture novamente e reserve. Quando a água com o caldo ferver, derrame sobre a farinha aos poucos e mexa com uma colher de pau para não queimar as mãos. Pode ser acrescentado à água um pouco de salsinha picada, para dar um "colorido" à massa. Jogue a água aos poucos até a massa ficar homogênea, com consistência parecida à massa de modelar. A massa não pode ficar seca para o bolinho não rachar durante a fritura. É essencial que sobre um pouco de água para jogar mais na massa caso ela seque. Após misturar a massa, deixe descansando enquanto tempera a carne.

Recheio

Acrescente à carne todos os ingredientes e misture bem. A carne precisa estar bem temperadinha e crua, pois se refogar antes ela ficará seca dentro do bolinho. Com as mãos limpas, pegue um pouco de massa, enrole nas mãos, coloque o recheio, feche e modele em forma de elipse. Após enrolar tudo, frite os bolinhos em óleo bem quente.

Bolinho caipira de Jacaré

Colaboradora: Yara Boer Bernardes

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

Para a massa

- 1/2 kg de farinha de milho amarela
- 1 litro e 1/2 de água
- 2 cubos de caldo de carne
- 4 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de farinha de mandioca

Para o recheio

- 1/2 kg de carne moída ou calabresa
- cebola picada
- alho amassado
- salsinha e cebolinha picadas
- sal e pimenta-do-reino a gosto



Modo de preparo:

Massa

Em uma vasilha junte as farinhas e misture-as até desmanchar todos os grumos. Adicione o óleo e reserve. Ferva a água com os cubos de caldo de carne. Vá derramando o caldo sobre a farinha aos poucos, misturando bem, para que forme uma massa homogênea. Separe um pouco de massa e achate-a na palma da mão. Coloque dentro um pouco do recheio (carne temperada crua ou calabresa) e feche com a própria massa e faça o formato de um bolinho compridinho. Feitos todos os bolinhos, frite-os em óleo quente. Escorra-os em papel absorvente e, em seguida, sirva-os ainda quentes.

Recheio

Misture todos os ingredientes e utilize a carne bem temperadinha crua ou a calabresa.

Bolo de fubá

Colaborador:

Pablo Hernandez Ramos Vargas

Unidade: Marília

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 copos de açúcar
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de coco ralado
- 1 copo de óleo
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de fubá
- 1 colher de fermento químico

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, despeje em uma forma redonda com buraco untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por, aproximadamente, 40 minutos. Para a cobertura, misture 2 colheres de sopa de açúcar, 2 de canela em pó e 2 de leite e passe no bolo quente.



Bolo de fubá caseiro

Colaborador: Helio Dias

Unidade: Belo Horizonte

Ingredientes:

- 1 copo de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo (faltando 2 dedos para completar)
- 2 colheres de margarina
- 1 copo americano de fubá
- 1 copo americano de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento em pó, até ficar uma massa homogênea. Depois, acrescente o fermento em pó e bater novamente até incorporar. Unte uma assadeira média com margarina e polvilhe com farinha de trigo. Coloque a massa na assadeira e leve ao forno com 180° C, por, aproximadamente 50 minutos.



Bolo de fubá com iogurte e calda de laranja

Colaboradora: Leandra Damas da Silva

Unidade: Porto Alegre

Ingredientes:

- 1 copo de iogurte (170 g)
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fubá
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó para bolo
- Raspas de laranja
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de suco de laranja

Modo de preparo:

Antes de começar, peneire o açúcar e a farinha de trigo, isso faz com que seu bolo fique mais fofo. No liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o iogurte, o açúcar e o sal. Bata tudo por 1 minutinho. Em seguida, despeje essa mistura em uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fubá. Misture tudo com a ajuda de um batedor de arame (*fouet*) ou colher, até que fique bem homogêneo. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido, 180° C, por cerca de 45 minutos ou até dourar. Para a calda, leve ao fogo as raspas de laranja, 1 xícara de açúcar e 1/2 xícara de suco de laranja e deixe ferver até engrossar um pouco. Coloque por cima do bolo pronto ainda quente.



Bolo cremoso de milho

Colaboradora: Elisângela Bavoso Tasca

Unidade: Jundiá

Ingredientes:

- 1 lata de milho verde com água e tudo
- 1/2 lata de óleo (a mesma lata de milho verde)
- 1 lata de açúcar (a mesma lata de milho verde)
- 1/2 lata de fubá (a mesma lata de milho verde)
- 4 ovos
- 2 colheres bem cheias de farinha de trigo
- 2 colheres de coco ralado
- 1 colher e 1/2 de chá bem cheia de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata bastante todos os ingredientes no liquidificador, exceto o coco ralado e o fermento.

Depois de bem batido, acrescente o coco ralado e o fermento em pó, misture e coloque para assar em forno pré aquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.

Você pode colocar na forma redonda de buraco ou na quadrada. A forma deve ser untada e enfarinhada. O bolo fica parecendo pamonha, bem cremoso.



Bolo de fubá com queijo

Colaboradora: Leylah Macluf

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

- 3 xícaras de leite
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 9 colheres de sopa de fubá
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, unte uma assadeira, despeje a massa e asse a 180 °C - até colocar um palito de dentes e sair sequinho.



Bolo de fubá cremoso

Colaboradora: Fernanda Topazzo

Unidade: Marília

Ingredientes:

- 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 1/2 xícara (chá) de fubá
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 xícaras (chá) de leite
- 100 g de coco ralado (umedecido)
- Raspa de limão (opcional)

Modo de preparo:

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas, misture o fubá, a farinha de trigo e o fermento e coloque o leite, o coco e a raspa de limão. Unte uma assadeira, colocar a massa e levar ao forno durante 30 minutos. A massa deve ficar com consistência quase líquida. Esta receita rende, aproximadamente, 15 porções.



Bolo de milho

Colaboradora: Natally Oliveira

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

- 1 lata de milho verde
(a mesma medida da lata de milho)
- 1 lata de óleo
(a mesma medida da lata de milho)
- 1 lata de açúcar
(a mesma medida da lata de milho)
- 1 lata de fubá
(a mesma medida da lata de milho)
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador, coloque o milho, o óleo, açúcar, ovos, fubá e a farinha de trigo, bata bem e depois acrescente o coco ralado e o fermento. Bata mais um pouco até misturar tudo. Coloque em uma assadeira untada e leve para assar em forno médio por cerca de 40 minutos.



Bolo de milho cremoso

Colaborador: Paulo Otávio da Costa Machado

Unidade: Jurubatuba

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo (± 140 gramas)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de milho verde sem água
- 200 ml de leite
- 120 ml de óleo
- 3 ovos
- 50 g de queijo ralado
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo:

Ligue o forno a 180 °C. No liquidificador bata os ingredientes líquidos: o leite condensado, o leite, o óleo e os ovos. Depois acrescente a farinha e o milho e volte a bater, dessa vez por 2 minutos. Em seguida, junte também o queijo ralado e o fermento e bata rapidamente, apenas para misturar. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar por 30 - 40 minutos ou até dourar. Verifique se está no ponto certo (espete o bolo até o fundo com um garfo e tire. Se o garfo não sair molhado, o bolo está pronto). Com cuidado, vire o bolo em uma bandeja.



Bolo de milho cremoso

Colaboradora: Cristina Quesada

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

- 1 lata de milho sem água
- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras de açúcar bem cheias
- 3 colheres de margarina
- 1 xícara de farinha de milho (milharina)
- 2 xícaras e meia de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto uma xícara de leite e o fermento. Após bater por 5 minutos, coloque a xícara de leite e o fermento e bata por 1 minuto. Insira a massa em forma untada e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 50 minutos.



Bolo de milho verde

Colaborador: Alexandre Athayde

Unidade: Marília

Ingredientes:

- 5 ovos
- 2 caixas de leite condensado (caixa com 395 g)
- 3 xícaras (chá) de milho verde
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 200 ml de leite de coco
- 300 ml de leite integral
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (sem fermento)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de preparo:

No liquidificador, coloque todos os ingredientes, exceto o fermento. Comece colocando os líquidos. Bata tudo por cerca de 2 minutos. Se seu liquidificador for pequeno, faça metade e depois a outra metade; adicione o fermento em pó e bata por 15 segundos só para misturar. Despeje essa mistura numa forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido, 180 °C, por cerca de 45 minutos ou até dourar.



Bolo de pamonha

Colaboradora: Maria Angela Dias

Unidade: Jurubatuba

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 caixa de leite condensado
- Leite (mesma medida da caixa do leite condensado)
- 2 colheres de sopa de margarina
- 4 espigas de milho (cortar os grãos com uma faca)
- 1 colher sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes líquidos no liquidificador e bata por 2 minutos. Em seguida, acrescente os demais ingredientes e bata por 5 minutos. Por fim acrescente o fermento e bata o suficiente para misturar. Despeje em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno preaquecido a 180 °C, por cerca de 30 minutos.



Bolo de pinhão

Colaboradora: Raquel de Souza Symanski

Unidade: Porto Alegre

Ingredientes:

- 2 xícaras de pinhão cozido e triturado
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 2 ovos
- ½ colher (sopa) de fermento em pó
- 100 g de nozes picadas grosseiramente
- 100 g de uvas passas

Para a farofinha

- ½ xícara de margarina ou manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (café) de canela em pó

Modo de preparo:

Em uma vasilha misture todos os ingredientes secos. Depois coloque os ingredientes líquidos. Misture tudo muito bem e despeje em forma untada. Coloque a farofinha por cima e leve para assar em forno médio por mais ou menos 40 minutos.

Para a farofinha: misture todos os ingredientes muito bem (fica uma farofinha bem úmida). Misturar a farofinha com as mãos é mais fácil.



Brigadeiro de paçoca

Colaboradora: Carolina Barco Ribeiro

Unidade: Jundiá

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395gr)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 4 paçocas trituradas

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o leite condensado, as paçocas trituradas, a manteiga sem sal e misture bem. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8 minutos ou até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas, molde as bolinhas, passe na paçoca triturada restante e sirva.



Braça de fubá com côco e canela

Colaboradora: Nathalie Bruzaferro

Unidade: Belo Horizonte

Ingredientes:

- 2 xícaras de fubá
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de fermento
- 1 xícara de coco fresco ralado
- canela em pó

Modo de preparo:

Bata o açúcar e o ovo até virar um creme. Adicione a farinha de trigo aos poucos, o leite e o óleo e misture bem durante 7 minutos a mão ou por 4 minutos e meio na batedeira até formar uma massa homogênea. Unte a forma e, antes de levar ao forno preaquecido a 180 °C, polvilhe canela em pó com açúcar refinado por cima.



Caldo de feijão

Colaborador: Wellington Alves Godoi

Unidade: Jurubatuba

Ingredientes:

- 500 g de feijão
- 200 g de bacon
- 200 g de linguiça calabresa
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de cominho
- 1/2 colher de chá de pimenta do reino
- 1/2 maço de cheiro verde.

Modo de preparo:

Coloque o feijão para hidratar por 4 horas e mais 30 minutos na pressão. Triture 200 g de linguiça calabresa com 200 g de bacon e frite sem óleo, temperando com 1 colher de chá de sal, meia colher de chá de cominho e meia colher de chá de pimenta-do-reino. Finalize com meio maço de cheiro verde. Amasse o feijão até engrossar e misture o bacon com a linguiça calabresa.



Canjica com leite de coco

Colaboradora: Franciele Salete de Souza Franco

Unidade: Curitiba

Ingredientes:

- 1 pacote de canjica pré-cozida
- 1 litro de leite
- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- cravo e canela a gosto

Modo de preparo:

Cozinhar todos os ingredientes até a canjica ficar ao dente ou ao gosto.



Canjica cremosa

Colaboradora: Greice Oliveira dos Santos

Unidade: Porto Alegre

Ingredientes:

- 500 g de canjica amarela
- 2 latas de leite condensado
- 1 litro de leite quente
- 200 ml de leite de coco
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1/3 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo:

Antes de começar, lave bem os grãos de canjica. Em seguida, deixe o milho de molho na água por 5 horas. Passado esse tempo, escorra-o, despeje em uma panela de pressão e cubra com água, deixando cerca de 3 dedos acima do milho. Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 25 minutos após pegar pressão. Desligue o fogo, escorra e reserve. Em outra panela, despeje o leite, o leite condensado, o açúcar, o leite de coco, o coco, o milho de canjica cozido e misture. Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, sempre mexendo até ficar bem cremoso. Desligue o fogo e sirva quentinho com canela em pó.



Canjica de leite condensado

Colaboradora: Tatiana Regina Choikheth Mendes

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

- 1 ½ xícara (chá) de canjica de milho
- 1 ½ litro de água
- 3 ramos de canela em casca
- 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 1 cx. de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite integral (200 ml)

Modo de preparo:

Em uma panela de pressão, coloque a canjica, a água (1 ½ litro) e a canela. Cozinhe a canjica por 30 minutos após o início da pressão. Desligue o fogo. Após acabar a pressão, acrescentar o açúcar, o leite condensado e o leite. Leve ao fogo novamente, com a panela destampada, até engrossar. Agora é só servir. Dica: para sua canjica ficar ainda mais bonita, decore com canela em pó.



Chá de amendoim

Colaboradora: Monique Grauso

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

- 1 xícara de amendoim torrado
- 1 lata de leite condensado
- ½ litro de leite

Modo de preparo:

Em uma panela, misture todos os ingredientes. Leve ao fogo e espere o chá de amendoim ferver. Sirva quente.



Cocada cremosa

Colaboradora: Camila Fernandes

Unidade: Jundiaí

Ingredientes:

- 395 g de leite condensado (1 lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de leite
- 2 pedaços de canela em pau (opcional)
- 3 cravos-da-índia
- 2 xícaras (chá) de coco fresco ralado.

Modo de preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, a canela, os cravos e o coco. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre por cerca de 15 minutos, até ficar consistente. Retire do fogo, deixe esfriar e leve à geladeira. DICA: se desejar, substitua o coco fresco por 2 pacotes de coco seco em flocos e adicione meia xícara (chá) de água.



Maçã do amor

Colaboradora: Cristiane Pereira Garcia

Unidade: Jurubatuba

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar
- 500 ml de água
- 1 colher de sopa de vinagre
- corante vermelho ou colorido em pó ou líquido
- 12 maçãs e palitos de sorvetes

Modo de preparo:

Lave e seque as maçãs, espete os palitos de sorvetes bem firme no meio e reserve. Em uma panela, coloque todos os ingredientes. Não use nenhuma colher para mexer. Deixe em fogo alto até ferver, depois em fogo médio baixo por 25 minutos aproximadamente, mexa apenas a panela. Quando atingir o ponto de calda, teste com um palito o ponto. Em uma forma untada com óleo, pingue com o palito a calda, aperte e ouça se fizer barulho de 'crack'. Se fizer desligue o fogo e comece passar as maçãs com cuidado e rapidamente, porque a tendência da calda é endurecer rapidamente.



Mingau de milho verde mineiro

Colaborador: Edimar Da Costa Gontijo Filho

Unidade: Três Corações

Ingredientes:

- 3 espigas de milho (precisa ser mais firme)
- 500 ml de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 pitada de sal
- canela em pó para polvilhar

Modo de preparo:

Descasque os milhos e lave as espigas. Depois corte o milho bem rente à espiga, bata o milho no liquidificador com leite e coe a mistura em um pano de prato bem limpo. Leve a mistura ao fogo médio e adicione a pitada de sal e o açúcar. Não pare de mexer até dar o ponto. DICA: se você preferir seu mingau mais mole, assim que estiver na textura desejada, desligue o fogo. Se quiser no ponto de cortar e comer mais consistente, cozinhe até desgrudar do fundo da panela como se fosse brigadeiro. Sirva com canela polvilhada por cima e enfeite também.



Paçoca caseira

Colaborador: Jackson Sousa

Unidade: Jurubatuba

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de amendoim torrado e sem pele
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

No liquidificador, coloque o açúcar, o amendoim e o sal. DICA: vá parando de vez em quando e mexendo com uma colher para ajudar o seu liquidificador. Se você tiver um processador, é ainda melhor. Leve para a geladeira e deixe por 30 minutos.



Paçoca de pinhão

Colaboradora: Celisa Muller Stenger

Unidade: São José

Ingredientes:

- pinhão
- carne bovina
- bacon
- pimentão vermelho e amarelo
- cebola branca
- cenoura
- alho
- sal
- pimenta

Modo de preparo:

Frite os ingredientes em uma panela, começando pelo bacon picado, cebola, alho, pimentão, cenoura. Depois acrescente a carne, que pode ser picada ou moída. Pode acrescentar carne de porco também. Depois que tiver fritinho e temperado com sal e pimenta, acrescente o pinhão cozido triturado, mexa bem e sua paçoca está pronta. É um prato salgado que pode ser servido com arroz e salada verde.



Pão de queijo na forma de buraco

Colaboradora: Vivian Piola Navarro

Unidade: Marília

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras de polvilho doce
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 100 g de queijo ralado
- 1 pitada de sal
- 1 colher de fermento em pó

Modo de preparo:

Unte a forma de buraco somente com manteiga ou óleo, camada fininha. Bata todos os ingredientes no liquidificador, colocando por último o fermento, despeje na forma e deixe em assando por 25 a 30 minutos. Está pronto essa delícia.



Pé de moça

Colaborador: Rodner Luiz Epifanio Cavalheiro

Unidade: Marília

Ingredientes:

- 500 g de amendoim (torrado sem pele)
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado ou cristal
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado

Modo de preparo:

Abra o leite condensado e reserve. Coloque em uma panela o amendoim, o açúcar e a margarina. Mexa com uma colher de pau, sem parar para não queimar. Quando derreter por igual e ficar um caramelo, jogue o leite condensado, mexendo rapidamente até desgrudar do fundo da panela. Despeje em uma forma untada com margarina, espere esfriar (cerca de 2 horas), fora da geladeira. Depois que o doce estiver frio, unte uma faca ou uma espátula com margarina e corte em quadradinhos. Em seguida, passe cada quadradinho no açúcar. Está pronto para degustar.



Pé de moleque

Colaborador: Israel Sanches Guitarrari

Unidade: Jundiá

Ingredientes:

- ½ kg de amendoim torrado e descascado
- ½ kg de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de margarina

Modo de preparo:

Coloque na panela o amendoim, o açúcar, a margarina e leve ao fogo, mexendo sempre. Quando começar a formar uma calda, coloque o leite condensado e mexa bem até soltar do fundo da panela. Coloque em um tabuleiro untado com margarina. Deixe esfriar e corte em pedaços.



Pé de moleque

Colaborador: Anderson de Souza

Unidade: Belo Horizonte

Ingredientes:

- 2 colheres de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 500 g de amendoim descascado e torrado
- 1 xícara de açúcar mascavo

Modo de preparo:

Faça tudo junto, em uma panela, em fogo baixo, até dar ponto de brigadeiro. Depois coloque em uma forma untada, espere esfriar e corte. Você pode escolher colocar na geladeira ou não.



Pé de moleque

Colaboradora: Regiane Spolon

Unidade: São José do Rio Preto

Ingredientes:

- 500 g de amendoim cru
- 500 g de açúcar cristal
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado

Modo de preparo:

Coloque em uma panela o amendoim, o açúcar e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo sempre até derreter todo o açúcar. Acrescente o leite condensado e cozinhe, mexendo sempre, até ver o fundo da panela. Jogue sobre a pedra untada, espere esfriar e corte.



Pudim de milho

Colaboradora: Suellen Karina Frasão

Unidade: Santo Amaro

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 copo americano de leite
- 2 latas de milho em conversa

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Caramelize a forma e deixe em banho-maria por 40 minutos.



Pudim de pão com canela

Colaborador: Venilson Neris

Unidade: Jurubatuba

Ingredientes:

- 3 pães franceses amanhecidos picados
- 2 ovos batidos
- 500 ml de leite
- 1 colher cheia de manteiga
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 xícara de chá de açúcar

Modo de preparo:

Coloque os pães picados em uma travessa e jogue o leite por cima. Acrescente os ovos batidos, manteiga, açúcar e a canela em pó e mexa devagar para não desmanchar o pão. Em uma forma untada, de preferência redonda, coloque a mistura e polvilhe um pouco de canela em cima. Leve ao forno a 190 °C por, aproximadamente, 50 minutos. Obs.: pode ser servido quente ou gelado.

