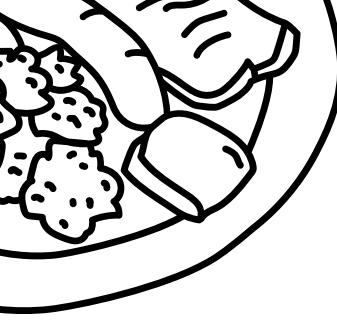




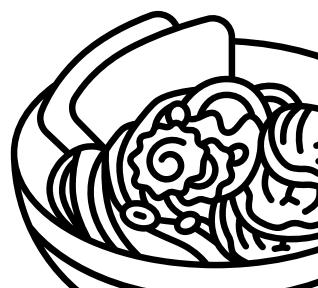
9 RECEITAS PARA
**HARMONIZAR
COM DOCES**
M. SILVA

por: Marcelina Silva





**“Como minha
mãe sempre
dizia: cozinar é
um ato de amor.”**



“Como minha mãe dizia: cozinhar é um ato de amor.”

Essa frase simples, mas cheia de verdade, acompanhou Marcelina Silva desde a infância, quando ainda era menina e corria entre os pés de fruta do quintal de casa, em uma rua tranquila de Catas Altas, aos pés da igreja Santa Quitéria.

Foi ali, nesse cenário bucólico do interior de Minas Gerais, que ela aprendeu os primeiros segredos da cozinha — não através de livros ou receitas anotadas com exatidão, mas através do olhar atento e do coração aberto de sua mãe. Com mãos firmes e carinhosas, ela transformava jabuticabas maduras em vinho, figos recém-colhidos em compotas, e amor em alimento. Cada cheiro vindo do fogão era também uma lembrança sendo criada, uma tradição sendo passada.

Marcelina cresceu levando com ela esses saberes, guardados com afeto. E mesmo quando a vida a levou por outros caminhos, nunca se afastou dessa essência. Foi só depois da aposentadoria, com mais tempo e o incentivo carinhoso da cunhada Edna e do irmão José Maria, que decidiu resgatar — e compartilhar — essa herança. Foi assim que nasceu a marca M. Silva, com o mesmo cuidado de antigamente e um propósito muito claro: levar para outras famílias o sabor do afeto, da tradição e da terra.

Tudo o que leva o nome M. Silva é feito com as próprias mãos de Marcelina, respeitando o tempo das frutas e o ritmo da natureza. Nada de pressa ou atalhos. Cada vinho, cada geleia, cada doce, cada licor tem uma história por trás — histórias que começam no quintal, passam pelas receitas de família e chegam até você embaladas em lembrança, cuidado e simplicidade.

Este e-book é um convite para continuar esse ciclo. Aqui, você vai encontrar receitas pensadas para aquecer o coração, resgatar memórias e criar novas. Porque cozinhar vai além da técnica ou da estética: é sobre dedicação, é sobre presença, é sobre transformar um momento comum em algo inesquecível.

Desejamos que cada receita aqui inspire você a cozinhar com calma, com alma, com afeto. Que sua cozinha se encha de aromas, risadas e histórias. E que, ao final de cada preparo, reste sempre a certeza de que cozinhar é — e sempre será — um lindo ato de amor.

Bem-vindo ao nosso livro de receitas!

Da nossa família para a sua.

Com carinho,
Marcelina e família



Sabores com Alma de Casa

Para os doces que acolhem, confortam e fazem a gente se lembrar de onde veio — e de quem sempre esteve à nossa volta.

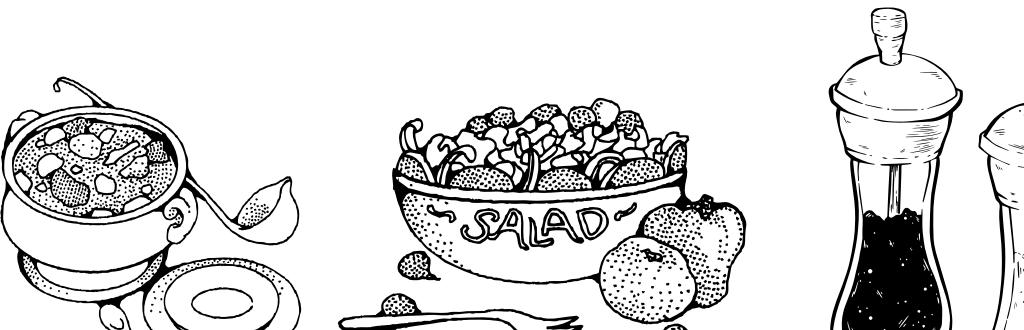
Alguns sabores falam direto ao coração. E os doces da M. Silva são exatamente assim. Feitos com frutas colhidas à mão, açúcar na medida certa e tempo paciente no fogo baixo, eles têm alma. São herança viva das cozinhas antigas, dos cadernos de receita manchados de tempo, dos tachos de cobre que ferviam ao som das conversas.

Na infância de Marcelina, doce bom era aquele que reunia a família. Não precisava de ocasião especial: bastava um figo em calda na compoteira, uma fatia de doce de leite cremoso ou uma compota de goiaba bem vermelhinha para o almoço se transformar em festa.

E é com esse espírito que os doces da M. Silva ganham vida: para transformar o comum em encantamento. São pedaços de afeto que cabem num pote. E mais do que sobremesas, são convites a resgatar memórias, servir com generosidade e viver com mais leveza.

Neste e-book, você encontrará formas de harmonizar nossos doces com queijos, pães, sobremesas e pratos afetivos. Mas também vai descobrir que o doce pode ser estrela, pode ser centro da mesa, pode ser lembrança — da infância, de alguém querido, de si mesmo.

Que cada mordida seja uma volta pra casa. E que os sabores te abracem como só os bons momentos sabem fazer.



PANNA COTTA DE COCO COM DOCE DE MAMÃO

Ingredientes

PARA PANNA COTTA:

- 200ml de leite de coco
- 200ml de creme de leite fresco
- 1/4 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
- 1 envelope de gelatina incolor (12g), hidratada conforme embalagem

PARA A COBERTURA:

- 1 xícara de doce de mamão M.Silva, com um pouco da calda

Modo de preparo

- Em uma panela, aqueça o leite de coco, o creme de leite e o açúcar até começar a levantar fervura.
- Desligue o fogo, adicione a gelatina hidratada e misture bem até dissolver completamente. Acrescente a baunilha, se desejar.
- Distribua o creme em potinhos ou taças. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até firmar.
- Na hora de servir, cubra cada porção com uma generosa colherada do doce de mamão M.Silva, deixando a caldinha escorrer naturalmente sobre a panna cotta.
- Finalize com raspas de limão ou lascas de coco seco para um toque aromático e crocante.

Harmonize
com doce de
mamão!



BANOFFEE RÚSTICA NO COPINHO COM DOCE DE LEITE

Ingredientes

PARA A BASE CROCANTE:

- 150g de biscoito tipo maisena ou amanteigado triturado
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida

PARA O RECHEIO:

- 1 xícara de doce de leite M.Silva
- 2 bananas maduras (prata ou nanica), fatiadas
- Suco de 1/2 limão (para evitar que escureçam)

Modo de preparo

- Misture os biscoitos com a manteiga até formar uma farofa úmida. Divilde no fundo dos copinhos e pressione levemente.
- Fatie as bananas e regue com o suco de limão para não escurecer. Distribua sobre a base.
- Coloque uma generosa colherada de doce de leite M.Silva sobre as bananas. Espalhe delicadamente com uma colher.
- Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha até formar picos firmes. Coloque sobre o doce de leite.
- Polvilhe com canela, cacau ou raspas de chocolate, se quiser dar um charme extra.

PARA O CHANTILLY:

- 200ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Harmonize
com doce de
leite!



TARTELETE DE QUEIJO MINAS COM DOCE DE ABÓBORA

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 1 e 1/4 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 100g de manteiga gelada em cubos
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de água gelada

PARA O RECHEIO:

- 200g de queijo minas padrão ralado grosso ou amassado
- 1/2 xícara de creme de leite
- Pimenta-do-reino a gosto
- Noz-moscada (opcional)

Modo de preparo

- Misture a farinha com o sal e a manteiga até formar uma farofa. Junte a gema e a água até formar uma massa lisa. Embrulhe em plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
- Abra a massa e forre forminhas de tartelete. Fure com garfo, cubra com papel manteiga e coloque feijões crus por cima (ou use pesos de cerâmica). Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos. Retire os pesos e asse por mais 10 minutos, até dourar.
- Misture o queijo minas, o creme de leite e os temperos. Recheie as massas pré-assadas e leve ao forno por mais 10 minutos para firmar.
- Quando as tarteletes esfriarem, cubra com uma generosa camada de doce de abóbora M.Silva. Decore com lascas de côco queimado ou folhas de hortelã, se desejar.



Harmonize
com doce de
abóbora!

ARROZ DOCE COM DOCE DE MAMÃO

Ingredientes

PARA O ARROZ DOCE:

- 1 xícara de arroz branco
- 1 litro de leite
- 1/2 xícara de açúcar (ajuste conforme o seu gosto)
- 1 pedaço de canela em pau
- 3 cravos-da-índia
- 1/2 xícara de leite condensado
- 1 pitada de sal

PARA A COBERTURA:

- 1 xícara de doce de mamão M.Silva
- 2 colheres (sopa) da calda do doce

Modo de preparo

- Em uma panela grande, coloque o arroz, o leite, a canela, os cravos e a pitada de sal. Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até o arroz ficar bem macio (cerca de 30 a 40 minutos).
- Quando o arroz estiver cremoso, adicione o açúcar e o leite condensado. Cozinhe por mais 5 minutos mexendo sempre. Retire os cravos e a canela.
- Divilde o arroz doce ainda morninho em taças ou tigelinhas.
- Finalize com o doce de mamão M.Silva, deixando escorrer um pouco da caldinha por cima. Sirva assim mesmo ou leve à geladeira para servir gelado.



RABANADA RECHEADA COM DOCE DE LEITE

Ingredientes

- 4 fatias grossas de pão tipo brioche ou pão de rabanada (com cerca de 3 cm de espessura)
- 4 colheres (sopa) generosas de doce de leite M.Silva
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite
- 1/4 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de açúcar (opcional)
- Manteiga ou óleo para dourar
- Açúcar e canela para polvilhar

Modo de preparo

- Corte as fatias ao meio, como se fosse fazer um sanduíche, sem separar totalmente. Recheie cada uma com uma colherada generosa de doce de leite M.Silva, pressionando levemente para fechar.
- Em um prato fundo, bata os ovos com o leite, a canela e o açúcar. Misture bem.
- Mergulhe rapidamente cada fatia recheada na mistura líquida, dos dois lados. Deixe escorrer o excesso.
- Em uma frigideira antiaderente, derreta um pouco de manteiga ou aqueça óleo e doure as rabanadas em fogo médio, até ficarem bem douradas por fora e aquecidas por dentro.
- Passe no açúcar com canela ainda quente e sirva.



MINI CHEESECAKES COM DOCE DE ABÓBORA E CROCANTE DE CASTANHA

Ingredientes

PARA A BASE:

- 1 xícara de biscoito maisena triturado
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo

PARA O RECHEIO:

- 300g de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- Raspas de laranja (opcional)

Modo de preparo

- Misture o biscoito, a manteiga e o açúcar até formar uma farofa úmida. Forre o fundo de forminhas de cupcake (com papel ou fundo removível) e pressione bem. Leve ao forno por 5 min a 180°C só para firmar.
- Bata o cream cheese com o açúcar até ficar cremoso. Adicione o ovo, a baunilha e as raspas de laranja. Misture até ficar homogêneo.
- Despeje o creme sobre a base pré-assada e leve ao forno (ainda a 180°C) por cerca de 20-25 minutos, até o centro firmar levemente. Deixe esfriar completamente e leve à geladeira por pelo menos 2 horas.
- Cubra cada cheesecake com uma colherada generosa de doce de abóbora M.Silva e salpique castanhas picadas por cima.

PARA A COBERTURA:

- 1 xícara de doce de abóbora M.Silva
- Castanhas-de-caju ou do pará picadas para decorar



Harmonize
com doce de
abóbora!

TAÇA TROPICAL DE IOGURTE COM DOCE DE MAMÃO E GRANOLA

Ingredientes

- 1 xícara de iogurte natural integral ou grego (sem açúcar)
- 4 colheres (sopa) de doce de mamão verde de colher M.Silva
- 1/2 xícara de granola rústica (com castanhas, aveia, côco)
- Mel ou melaço (opcional, para adoçar o iogurte)
- Folhinhas de hortelã para decorar

Modo de preparo

- Coloque 2 colheres de sopa de iogurte no fundo de cada taça. Se quiser, adoce levemente com mel.
- Por cima, coloque uma generosa colherada do doce de mamão verde, com um pouco da calda.
- Acrescente algumas colheres de granola, pressionando levemente para criar camadas definidas.
- Faça mais uma camada de iogurte, doce e granola. Finalize com pedacinhos extras de mamão, um fio de mel e folhinhas de hortelã.
- A taça pode ser montada na hora ou deixada na geladeira por até 2 horas antes de servir.

Harmonize
com doce de
mamão!



EMPAÑADAS DE DOCE DE LEITE COM CROSTA AMANTEIGADA

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 100 g de manteiga gelada em cubos
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de água gelada
- 1 pitada de sal

PARA O RECHEIO:

- 1 xícara de doce de leite M.Silva

Modo de preparo

- Misture a farinha e o sal com a manteiga gelada até virar uma farofa. Adicione o ovo e a água gelada e misture até formar uma massa homogênea. Embrulhe em plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
- Abra a massa com um rolo e corte em discos de 10 cm. Coloque 1 colher de chá (bem cheia) de doce de leite M.Silva no centro, feche em formato de meia-lua e pressione as bordas com um garfo.
- Coloque as empanadas em assadeira forrada, pincele com gema e asse a 180 °C por 25 minutos, ou até dourarem.
- Ao sair do forno, polvilhe um pouquinho de flor de sal ou açúcar de confeiteiro.

PARA FINALIZAR:

- 1 gema (para pincelar)
- Flor de sal (ou sal fino) para salpicar
- Açúcar de confeiteiro (opcional)



BOLO DE FUBÁ CREMOSO COM DOCE DE ABÓBORA

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 3 ovos
- 2 xícaras de leite
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara de fubá
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 100g de queijo minas ralado (opcional, mas delicioso!)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

PARA O RECHEIO:

- 1 xícara bem generosa de doce de abóbora M.Silva



Modo de preparo

- Bata no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar e a manteiga. Acrescente o fubá, a farinha e bata até ficar homogêneo. Por último, misture o fermento e, se quiser, o queijo minas.
- Em uma forma untada (redonda ou de furo no meio), despeje metade da massa. Coloque colheradas do doce de abóbora M.Silva sobre a massa, espalhando levemente — sem misturar completamente.
- Despeje o restante da massa por cima com cuidado e leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 a 45 minutos, ou até dourar e firmar.
- Espere esfriar para desenformar. Fica incrível servido com café coado na hora ou com um fio de melado de cana por cima.

*Harmonize
com doce de
abóbora!*

Que cada receita seja uma forma de lembrar que cozinhar é, antes de tudo, um gesto de amor.

Que o aroma do fogão aceso, o sabor dos ingredientes e o calor das lembranças te acompanhem sempre — como aquele abraço que vem da cozinha, apertado, simples e inesquecível.

Da nossa família para a sua: continue servindo afeto em cada prato, em cada gole, em cada memória.