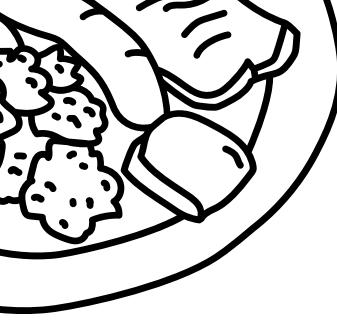




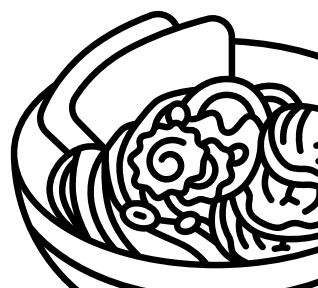
15 RECEITAS PARA
**HARMONIZAR
COM LICORES**
M. SILVA

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.

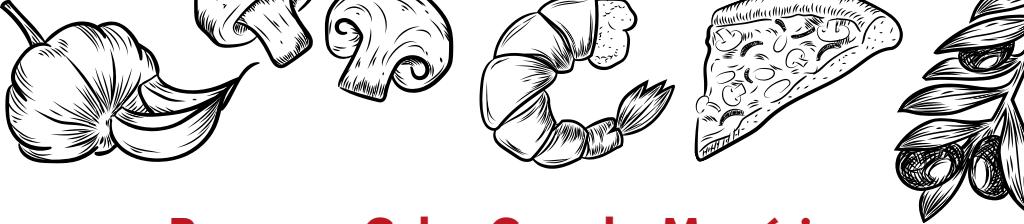
Este e-book é um convite para continuar esse ciclo. Aqui, você vai encontrar receitas pensadas para aquecer o coração, resgatar memórias e criar novas. Porque cozinhar vai além da técnica ou da estética: é sobre dedicação, é sobre presença, é sobre transformar um momento comum em algo inesquecível.

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



Pequenos Goles, Grandes Memórias

Goles que aquecem, encantam e guardam histórias — licores feitos com alma, para celebrar os momentos que merecem ser lembrados.

Há algo de mágico nos licores artesanais. Talvez seja o brilho âmbar dentro das garrafas, ou o jeito como cada gole desperta lembranças guardadas — da infância, da família, de um momento simples que ficou para sempre.

Na casa da Marcelina, licor sempre foi mais do que bebida. Era gesto de carinho. Era tradição passada de mãe para filha, repetida com delicadeza e tempo. Um cálice oferecido a quem chegava — acompanhado de uma boa prosa e, quem sabe, uma fatia de bolo fresco — dizia sem palavras: “sinta-se acolhido, salsa-se em casa.”

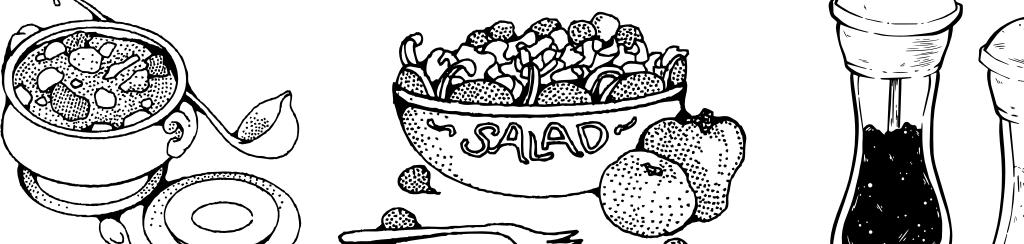
Feitos com frutas colhidas no próprio quintal ou ingredientes escolhidos a dedo, e preparados lentamente, com respeito às receitas de família, os licores da M. Silva carregam um pedaço da nossa história em cada garrafa. São feitos com alma, com mãos cuidadosas e olhos atentos ao tempo da natureza — porque por aqui, a pressa nunca teve lugar.

Alguns são frutados, com sabores vibrantes como a jabuticaba. Outros são puro aconchego: o toque envolvente do café, a cremosidade do doce de leite, ou o sabor intenso e macio do chocolate. Cada um tem sua personalidade, mas todos têm o mesmo propósito — aquecer a alma e adocicar a vida com delicadeza.

Neste e-book, você vai encontrar receitas onde o licor se transforma em ingrediente principal ou em detalhe encantador: caldas que perfumam, sobremesas que surpreendem, pratos para celebrar e combinações para aconchegar. Cada preparo é um convite para criar novas memórias — com sabor, afeto e simplicidade.

Que os licores da nossa casa tragam calor à sua mesa, e que cada pequeno gole transforme um instante comum em uma lembrança inesquecível.

Brinde com afeto. Cozinhe com amor. Sirva com alegria.



PAVÊ DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM CREME DE LICOR DE JABUTICABA

Ingredientes

PARA O CREME DE LICOR:

- 200 ml de creme de leite fresco
- 100 ml de licor de jabuticaba M.Silva
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho

PARA A MONTAGEM:

- 1 pacote de biscoito champagne
- 100 ml de café forte (frio)
- 50 ml de licor de jabuticaba M.Silva (para umedecer os biscoitos)
- Raspas de chocolate para decorar

PARA A GANACHE DE CHOCOLATE:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 100 ml de creme de leite

Harmonize
com licor de
jabuticaba!

Modo de preparo

- Em uma panela, misture o creme de leite, o açúcar e o amido de milho. Mexa em fogo médio até engrossar levemente. Retire do fogo e adicione o licor de jabuticaba M.Silva, misturando bem. Deixe esfriar.
- Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas (em intervalos de 30 segundos). Acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Reserve.
- Umedeça os biscoitos no café misturado com o licor de jabuticaba. Em um refratário, faça camadas alternadas de biscoitos, creme de licor e ganache de chocolate. Repita até terminar os ingredientes, finalizando com ganache.
- Leve à geladeira por pelo menos 4 horas. Antes de servir, decore com raspas de chocolate.



PUDIM DE LEITE COM CALDA DE LICOR DE DOCE DE LEITE

Ingredientes

PARA O PUDIM:

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida (da lata) de leite integral
- 3 ovos
- 100 ml de licor de doce de leite M.Silva

PARA A CALDA:

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar
- $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de água
- 50 ml de licor de doce de leite M.Silva

Modo de preparo

- Em uma panela, derreta o açúcar em fogo médio até formar um caramelo dourado. Adicione a água com cuidado e mexa até dissolver. Acrescente o licor de doce de leite e misture bem. Despeje a calda na forma de pudim e espalhe pelo fundo.
- No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o leite integral e o licor de doce de leite até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura sobre a calda na forma caramelizada. Cubra com papel alumínio e asse em banho-maria no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora.
- Deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de desenformar.
- Ao desenformar, regue com mais um fio de licor de doce de leite para intensificar o sabor.

Harmonize
com licor
de doce de
leite!



MOUSSE DE CHOCOLATE COM AVELÃ

Ingredientes

PARA O MOUSSE:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 3 colheres (sopa) de licor de chocolate M.Silva
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 200 ml de creme de leite fresco

PARA O CROCANTE DE AVELÃ:

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de avelãs picadas
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

- Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas (30 segundos de cada vez, mexendo a cada intervalo).
- Acrescente o licor de chocolate M. Silva e misture bem.
- Bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro. Adicione ao chocolate derretido.
- Bata o creme de leite até atingir o ponto de chantilly e incorpore delicadamente à mistura.
- Bata as claras em neve e incorpore suavemente à mousse, fazendo movimentos de baixo para cima.
- Distribua o mousse em taças e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
- Em uma panela, derreta o açúcar até formar um caramelo dourado.
- Acrescente as avelãs picadas e a manteiga, misturando bem.
- Despeje a mistura sobre uma folha de papel manteiga e deixe esfriar.

Harmonize
com licor de
chocolate!



- Quebre em pedaços pequenos para servir sobre o mousse.
- Retire o mousse da geladeira e finalize com o crocante de avelã.
- Opcionalmente, regue com um fio de licor de chocolate para intensificar o sabor.

CARPACCIO DE CARNE COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

Ingredientes

PARA O CARPACCIO:

- 200 g de filé mignon cortado bem fino (pode pedir para o açougueiro fatiar)
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
- Suco de $\frac{1}{2}$ limão siciliano
- 1 colher (chá) de flor de sal
- Pimenta-do-reino moída na hora (a gosto)
- 50 g de queijo parmesão ralado em lascas finas
- 1 colher (sopa) de alcaparras
- Rúcula ou mini agrião para decorar

PARA A REDUÇÃO DE BALSÂMICO:

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de vinagre balsâmico
- 1 colher (sopa) de mel ou açúcar mascavo

Harmonize
com licor de
jabuticaba!

Modo de preparo

- Em uma panela pequena, leve o vinagre balsâmico e o mel ao fogo baixo.
- Cozinhe por cerca de 5 a 7 minutos, mexendo ocasionalmente, até reduzir pela metade e obter uma consistência espessa. Reserve e deixe esfriar.
- Disponha as fatias finas de filé mignon em um prato grande, cobrindo toda a superfície.
- Regue com o azeite de oliva e o suco de limão.
- Salpique a flor de sal, a pimenta-do-reino e distribua as alcaparras.
- Finalize com as lascas de parmesão e folhas de rúcula.
- Regue com a redução de balsâmico antes de servir.



TIRAMISÙ COM LICOR DE CAFÉ CREMOSO

Ingredientes

PARA O CREME:

- 250 g de queijo mascarpone (ou cream cheese)
- 200 ml de creme de leite fresco
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 gemas
- 50 ml de licor de café cremoso M.Silva

PARA A MONTAGEM:

- 1 pacote de biscoito champagne
- 100 ml de café forte (frio)
- 50 ml de licor de café cremoso M.Silva (para umedecer os biscoitos)
- Cacau em pó para polvilhar

Modo de preparo

- Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
- Adicione o queijo mascarpone e misture bem.
- Acrescente o licor de café cremoso e misture até incorporar.
- Bata o creme de leite até o ponto de chantilly e incorpore delicadamente à mistura.

- Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
- Adicione o queijo mascarpone e misture bem.
- Acrescente o licor de café cremoso M. Silva e misture até incorporar.
- Bata o creme de leite até o ponto de chantilly e incorpore delicadamente à mistura.
- Leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
- Antes de servir, polvilhe cacau em pó sobre o tiramisù.

Harmonize
com licor de
café cremoso!



PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE COM PIMENTA

Ingredientes

PARA O PETIT GÂTEAU:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 100 g de manteiga
- 2 ovos inteiros
- 2 gemas
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de licor de chocolate com pimenta M.Silva
- 1 pitada de pimenta caiena (opcional, para realçar o sabor picante)

PARA A CALDA:

- 50 ml de licor de chocolate com pimenta M.Silva
- 100 g de chocolate ao leite
- 50 ml de creme de leite

Modo de preparo

- Derreta o chocolate meio amargo com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas (mexendo a cada 30 segundos).
- Em outra tigela, bata os ovos, as gemas e o açúcar até obter um creme claro e aerado.
- Adicione o chocolate derretido e misture bem.
- Acrescente a farinha de trigo peneirada, o licor de chocolate com pimenta e a pitada de pimenta caiena. Misture até ficar homogêneo.
- Unte forminhas de petit gâteau e despeje a massa até $\frac{3}{4}$ da capacidade.
- Leve ao forno preaquecido a 200°C por 7 a 9 minutos, até que as bordas estejam firmes, mas o centro ainda esteja cremoso.
- Derreta o chocolate ao leite e misture com o creme de leite.

*Harmonize
com licor de
chocolate
com pimenta!*



- Adicione o licor de chocolate com pimenta e mexa até ficar homogêneo.
- Desenforme o petit gâteau ainda quente e sirva com a calda de licor de chocolate com pimenta.
- Opcionalmente, acompanhe com uma bola de sorvete de creme para equilibrar o dulçor e o leve toque picante.

PANQUECAS DE BAUNILHA COM CALDA DE LICOR DE DOCE DE LEITE

Ingredientes

PARA AS PANQUECAS:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida

PARA A CALDA:

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de doce de leite artesanal M.Silva
- $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de creme de leite
- 50 ml de licor de doce de leite M.Silva
- 1 pitada de flor de sal (opcional, para realçar o sabor)

Modo de preparo

- Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal.
- Em outra tigela, bata o ovo e adicione o leite, a baunilha e a manteiga derretida.

- Incorpore os líquidos aos secos, misturando delicadamente até obter uma massa homogênea.
- Aqueça uma frigideira antiaderente e unte com um pouco de manteiga.
- Despeje pequenas porções da massa e cozinhe em fogo médio até que bolhas se formem na superfície. Vire e deixe dourar do outro lado.



*Harmonize
com licor
de doce de
leite!*

- Em uma panela pequena, aqueça o doce de leite com o creme de leite até obter uma mistura cremosa.
- Adicione o licor de doce de leite e misture bem.
- Se desejar, acrescente uma pitada de flor de sal para equilibrar o dulçor.
- Sirva as panquecas empilhadas e regue com a calda quente de licor de doce de leite.
- Para um toque extra, finalize com nozes picadas, raspas de chocolate ou uma bola de sorvete de creme.

BROWNIE DE CHOCOLATE COM NOZES E TOQUE DE LICOR DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 g de chocolate meio amargo
- 100 g de manteiga sem sal
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de licor de chocolate M.Silva
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de trigo
- $\frac{1}{4}$ de colher (chá) de sal
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de fermento químico
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de nozes picadas

Modo de preparo

- Em banho-maria ou no micro-ondas (mexendo a cada 30 segundos), derreta o chocolate com a manteiga até obter uma mistura lisa.
- Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar mascavo até obter um creme aerado.
- Adicione o extrato de baunilha e o licor de chocolate M.Silva.
- Acrescente a farinha de trigo peneirada, o sal e o fermento,

Harmonize
com licor de
chocolate!



- misturando delicadamente.
- Adicione as nozes picadas e mexa apenas para distribuir na massa.
- Despeje a massa em uma assadeira forrada com papel manteiga.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por 25 a 30 minutos ou até que o centro esteja levemente úmido.
- Retire do forno e deixe esfriar antes de cortar em pedaços.

PÃO RÚSTICO COM MANTEIGA E MEL

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

Ingredientes

PARA O PÃO RÚSTICO:

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de sal
- 5 g de fermento biológico seco (ou 15 g de fermento fresco)
- 325 ml de água morna
- 1 colher (sopa) de mel

PARA SERVIR:

- Manteiga, em temperatura ambiente
- Mel
- Licor de café cremoso M.Silva

Modo de preparo

- Em uma tigela grande, misture a farinha e o sal.
- Dissolva o fermento na água morna e acrescente o mel.
- Adicione a mistura líquida aos secos e mexa até formar uma massa homogênea.
- Cubra com um pano e deixe descansar por 12 a 18 horas em temperatura



*Harmonize
com licor de
café cremoso!*

- ambiente (fermentação lenta para maior sabor e leveza).
- Modele o pão e deixe descansar por mais 30 minutos.
- Leve ao forno preaquecido a 220°C por 30 a 40 minutos, até a casca ficar dourada e crocante.
- Corte fatias do pão ainda morno, espalhe a manteiga e finalize com um fio de mel.

FILÉ MIGNON GRELHADO AO MOLHO DE CHOCOLATE COM PIMENTA

Ingredientes

PARA O MOLHO:

- 50 g de chocolate amargo (70% cacau)
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de caldo de carne reduzido
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 50 ml de licor de chocolate com pimenta M.Silva
- 1 colher (chá) de mel
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-caiena (opcional, para intensificar o ardor)

PARA A CARNE:

- 2 medalhões de filé mignon (ou entrecôte ou picanha, conforme preferência)
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 ramo de alecrim ou tomilho (opcional)

Modo de preparo

- Aqueça uma frigideira ou grelha em fogo alto e adicione o azeite.
- Tempere os medalhões com sal e pimenta-do-reino.
- Grelhe por cerca de 3 minutos de cada lado para um ponto malpassado ou 5 minutos para ao ponto.
- Retire do fogo e deixe a carne descansar enquanto prepara o molho.
- Em uma panela, aqueça o caldo de carne e reduza um pouco.
- Adicione o chocolate picado e mexa até derreter completamente.
- Acrescente a manteiga, o mel e o licor de chocolate com pimenta M. Silva, misturando bem até obter um molho aveludado.



Harmonize
com licor de
chocolate
com pimenta!

- Finalize com uma pitada de sal e pimenta-caiena, se quiser um toque mais picante.
- Sirva os medalhões grelhados e regue com o molho quente de chocolate com pimenta.
- Acompanhe com batatas rústicas, purê de mandioquinha ou vegetais grelhados.
- Sirva com um cálice de licor de chocolate com pimenta M. Silva para completar a experiência sensorial.

PATO ASSADO COM MOLHO AGRIDOCE DE JABUTICABA

Ingredientes

PARA O MOLHO AGRIDOCE:

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de geleia de jabuticaba artesanal M.Silva (ou fruta in natura, se desejar um sabor mais rústico)
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de vinho tinto seco
- 3 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 2 colheres (sopa) de licor de jabuticaba M.Silva
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo (ajuste ao seu gosto)
- Sal e pimenta a gosto

PARA O PATO:

- 1 pato inteiro (aproximadamente 2 kg)
- Suco de 1 laranja
- 3 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Ramos de alecrim ou tomilho
- 1 colher (sopa) de mel

Modo de preparo

- Tempere o pato com suco de laranja, alho, sal, pimenta e ervas. Deixe marinhar por pelo menos 3 horas (preferencialmente de um dia para o outro).
- Coloque em uma assadeira, pincele com o mel e asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 2 horas, regando com o próprio caldo a cada 30 minutos.
- Nos últimos 15 minutos, aumente a temperatura para 220°C para dourar a pele.

*Harmonize
com licor de
jabuticaba!*



- Em uma panela, leve ao fogo a geleia de jabuticaba (ou frutas amassadas), o vinho tinto, o vinagre balsâmico e o açúcar mascavo.
- Cozinhe em fogo baixo até reduzir e obter um molho levemente espesso (cerca de 15 a 20 minutos).
- Desligue o fogo e incorpore o licor de jabuticaba M.Silva, mexendo bem.
- Ajuste o sal e a pimenta. Coe se quiser um molho mais liso.

TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE COM CASTANHAS

Ingredientes

PARA A BASE:

- 200 g de biscoito de chocolate (tipo maisena ou Oreo, sem recheio)
- 80 g de manteiga derretida

PARA O RECHEIO:

- 200 g de chocolate meio amargo (70% cacau)
- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 100 ml de licor de chocolate M.Silva
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
- 1 pitada de sal

PARA A COBERTURA:

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de castanhas-do-pará ou nozes tostadas e picadas
- Raspas de chocolate amargo ou cacau em pó para finalizar

*Harmonize
com licor de
chocolate!*

Modo de preparo

- Triture os biscoitos no processador até formar uma farofa fina.
- Misture com a manteiga derretida e forre o fundo de uma forma de fundo

removível (20 a 22 cm).

- Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 10 minutos ou leve à geladeira por 30 minutos para firmar.
- Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (em potência baixa, mexendo a cada 30s).
- Misture o creme de leite ao chocolate derretido.
- Acrescente o licor de chocolate M.Silva, o mel, a baunilha e o sal. Misture até obter um creme liso e brilhante.
- Despeje sobre a base já fria e nivele com uma espátula.
- Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até firmar completamente.
- Salpique as castanhas picadas sobre a torta e finalize com raspas de chocolate ou cacau peneirado.
- Sirva em fatias generosas com um cálice de licor de chocolate M.Silva bem gelado ao lado.



QUEIJO COALHO GRELHADO COM MEL E CASTANHAS

Ingredientes

- 300 g de queijo coalho cortado em bastões grossos (ou em fatias de 1,5 cm)
- 2 colheres (sopa) de mel artesanal
- 2 colheres (sopa) de castanhas de caju ou do Pará (lvemente tostadas e picadas grosseiramente)
- Um toque de pimenta rosa ou flor de sal (opcional, para finalizar)
- Óleo ou manteiga para grelhar

*Harmonize
com licor
de doce de
leite!*

Modo de preparo

- Aqueça uma frigideira antiaderente ou chapa com um fio de óleo ou manteiga.
- Grelhe os bastões de queijo coalho em fogo médio até dourarem bem por fora, mantendo o interior macio (cerca de 2-3 minutos de cada lado).
- Disponha os pedaços grelhados em um prato bonito.
- Regue com o mel deixando escorrer pelas laterais.
- Salpique com as castanhas tostadas e finalize, se desejar, com flor de sal ou algumas sementes de pimenta rosa para um toque aromático.



COSTELINHA SUÍNA AO BARBECUE PICANTE COM TOQUE DE CACAU

• • • • • • • • •

Ingredientes

PARA O MOLHO BARBECUE PICANTE COM CACAU:

- 1/2 xícara de ketchup artesanal ou caseiro
- 2 colheres (sopa) de melado ou açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1 dente de alho ralado
- 1 colher (chá) de pimenta calabresa ou dedo-de-moça picada
- 1 colher (sopa) de cacau em pó 100%
- 1 colher (sopa) de licor de chocolate com pimenta M.Silva

PARA A COSTELINHA:

- 1,5 kg de costelinha suína inteira
- Sal grosso, pimenta-do-reino e páprica defumada a gosto
- Suco de 1 limão ou laranja (opcional, para marinhar)
- Azeite ou óleo para untar

Modo de preparo



*Harmonize
com licor de
chocolate
com pimenta!*

- Esfregue a costela com limão (ou laranja) e seque com papel toalha.
- Tempere com sal, pimenta-do-reino e páprica defumada.
- Envolva em papel-alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 1h30 (assando lentamente para ficar macia).
- Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo por 10-15 minutos, mexendo sempre, até reduzir e ficar brilhante.
- No fim do preparo, adicione o licor de chocolate com pimenta M.Silva e misture bem. Ele vai trazer cremosidade e um leve dulçor com picância final.
- Retire a costelinha do forno, descarte o papel-alumínio e pincele generosamente o molho por cima.
- Leve de volta ao forno alto ou churrasqueira por mais 10-15 minutos, até caramelizar e formar uma crosta brilhante.

TORTA DE NOZES (OU PECÃ)

Ingredientes

PARA O RECHEIO:

- 1 xícara (chá) de nozes ou pecãs grosseiramente picadas
- 2 ovos
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar mascavo
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de glucose de milho ou mel
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de licor de café cremoso M.Silva

Modo de preparo

- Misture a farinha, o açúcar e a manteiga com as pontas dos dedos até formar uma farofa.
- Adicione a gema e misture. Se necessário, coloque um pouco de água gelada até dar ponto.
- Forre o fundo e as laterais de uma forma de 20 cm com fundo removível. Fure com um garfo.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 10 minutos para pré-assar.
- Bata levemente os ovos com o açúcar mascavo, a glucose (ou mel), a manteiga derretida, a baunilha e o licor de café cremoso.
- Espalhe as nozes ou pecãs sobre a base pré-assada e despeje o creme por cima.
- Leve ao forno por mais 25–30 minutos, até o recheio firmar e dourar levemente. Deixe esfriar completamente antes de desenformar.

PARA A MASSA:

- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de trigo
- 100 g de manteiga gelada em cubos
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 gema
- 1 a 2 colheres (sopa) de água gelada (se necessário)

Harmonize
com licor de
café cremoso!



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.