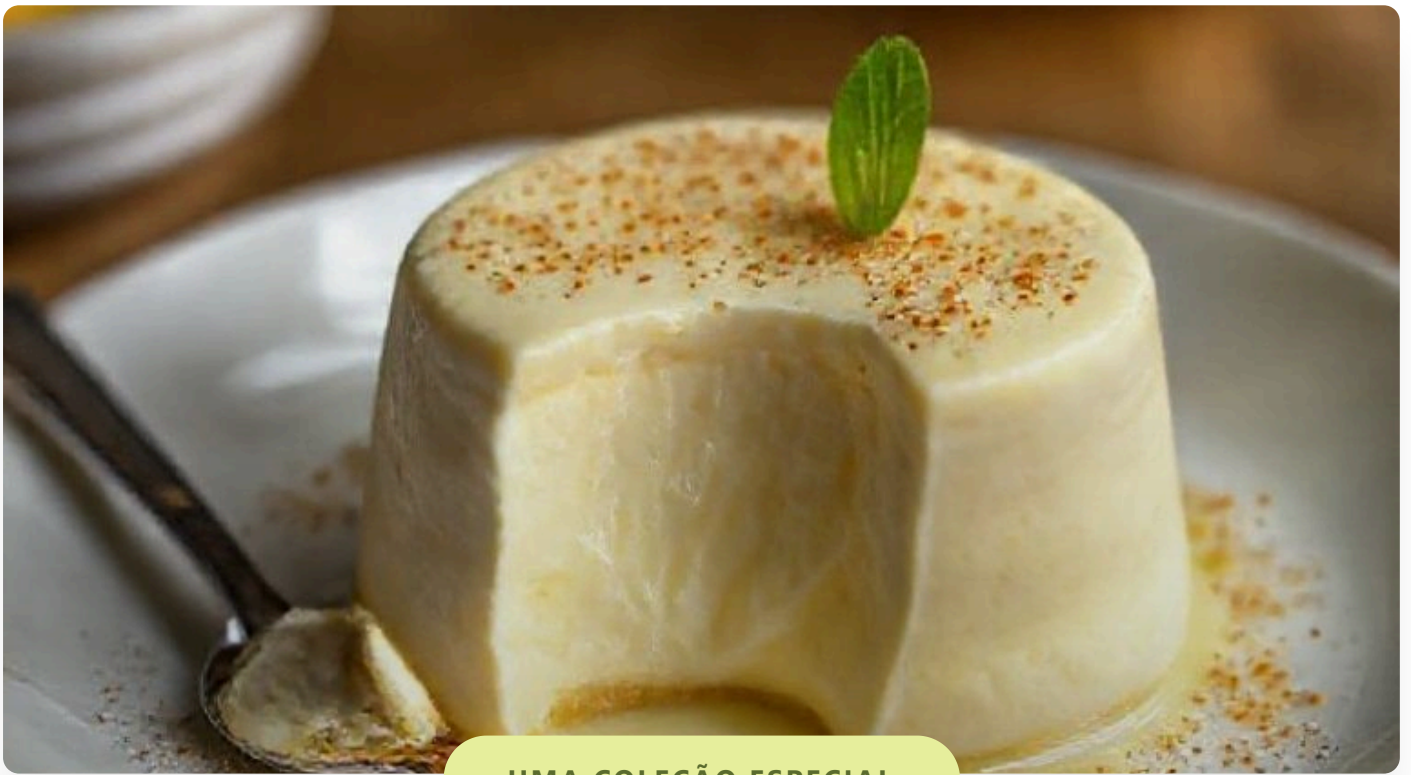


Vamos de receitas

Sobremesas e Doces



UMA COLEÇÃO ESPECIAL

REALIZAT

Introdução

Seja bem-vindo(a) ao seu novo guia de receitas! Nós, da Realizart, estamos entusiasmados em compartilhar esta coleção especial de pratos deliciosos e práticos. Este E-book é dedicado a Sobremesas e Doces, trazendo 30 opções que prometem surpreender seu paladar.

Preparamos cada receita com carinho e pensamos em cada detalhe, desde o tempo de preparo até as dicas extras. Desejamos que cada página seja uma inspiração para novas experiências na sua cozinha. Bom apetite!

Com carinho, a equipe Realizart.

Índice

| | |
|--|---------|
| 1. Torta de Limão com Merengue de Coco | Pág. 1 |
| 2. Bolo de Coco com Calda de Maracujá | Pág. 3 |
| 3. Mousse de Maracujá com Crocante de Castanha | Pág. 5 |
| 4. Pudim de Coco Cremoso | Pág. 7 |
| 5. Espetinho de Frutas Grelhadas com Calda de Chocolate e Pistache | Pág. 9 |
| 6. Maçãs Assadas com Crumble de Aveia e Mel | Pág. 11 |
| 7. Pavê de Frutas Tropicais com Creme de Maracujá | Pág. 13 |
| 8. Crumble de Banana com Coco e Castanhas | Pág. 15 |
| 9. Salada de Frutas Tropicais com Molho de Iogurte e Hortelã | Pág. 17 |
| 10. Creme Brûlée de Coco com Maracujá | Pág. 19 |
| 11. Rabanada de Coco com Calda de Frutas Vermelhas | Pág. 21 |
| 12. Sorvete de Maracujá com Crocante de Castanha | Pág. 23 |
| 13. Suflê de Maracujá com Crocante de Castanha | Pág. 25 |
| 14. Tapioca Doce de Coco com Doce de Leite | Pág. 27 |
| 15. Brownie de Chocolate com Nozes | Pág. 29 |
| 16. Baba de Moça com Frutas Tropicais | Pág. 31 |
| 17. Cheesecake de Maracujá com Crosta de Amêndoas | Pág. 33 |
| 18. Doce de Banana Caramelizada com Canela | Pág. 35 |
| 19. Pé de Moleque Crocante com Castanhas | Pág. 37 |
| 20. Macedônia Tropical com Creme de Maracujá e Granola Crocante | Pág. 39 |
| 21. Panna Cotta de Coco com Calda de Manga | Pág. 41 |
| 22. Bombom de Chocolate com Pimenta e Flor de Sal | Pág. 43 |
| 23. Gelatina Colorida de Frutas com Crocante de Castanhas | Pág. 45 |
| 24. Biscoitos Crocantes de Amêndoa e Laranja | Pág. 47 |
| 25. Parfait de Coco e Maracujá | Pág. 49 |
| 26. Churros Recheados de Doce de Leite | Pág. 51 |
| 27. Pão de Mel Recheado com Doce de Leite e Cobertura de Chocolate | Pág. 53 |

| | |
|--|---------|
| 28. Trufas de Chocolate com Laranja | Pág. 56 |
| 29. Crepe Doce de Nutella com Morangos e Chantilly | Pág. 58 |
| 30. Brigadeiro de Nutella com Crocante de Amêndoas | Pág. 60 |

Torta de Limão com Merengue de Coco

Tempo de preparo: 30 minutos + 2 horas de refrigeração

Rendimento: 8 fatias

Ingredientes:

- 200 g de biscoito de maisena ou de água
- 80 g de manteiga sem sal, derretida
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- ½ xícara (chá) de suco de limão fresco
- Raspas de 1 limão
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3 claras de ovo
- ½ xícara (chá) de açúcar de coco
- 2 colheres (sopa) de coco ralado fino

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 °C.
2. Leve o biscoito de maisena ao processador e triture até virar farinha.
3. Misture a farinha de biscoito com a manteiga derretida até obter uma massa homogênea.
4. Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (20 cm) com a massa, pressionando bem. Leve ao forno por 8 minutos ou até dourar levemente. Retire e deixe esfriar.



5. Em uma panela, misture o leite condensado, o suco de limão, as raspas de limão e o amido de milho. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até engrossar e desgrudar do fundo (cerca de 5 minutos). Deixe a crema esfriar um pouco.
6. Despeje a crema sobre a base de biscoito já fria e alise a superfície.
7. Para o merengue, bata as claras em neve firme. Quando começarem a firmar, adicione o açúcar de coco aos poucos, continuando a bater até formar picos bem firmes.
8. Incorpore delicadamente o coco ralado ao merengue.
9. Distribua o merengue sobre a crema, formando picos com a ajuda de duas colheres ou de um bico de confeitar.
10. Leve ao forno por 10 minutos, ou até que o merengue esteja levemente dourado.
11. Retire a torta, deixe esfriar em temperatura ambiente e depois leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas antes de servir.

Dicas extras: Se quiser um toque extra de frescor, sirva a torta com raspas de limão por cima ou com um fio de mel de laranjeira. Caso não tenha açúcar de coco, pode substituir por açúcar cristal, mas o sabor caramelo do coco fica ainda melhor.

Bolo de Coco com Calda de Maracujá

Tempo de preparo: 25 minutos (mais 35 minutos de forno)

Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de coco ralado fresco
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- ½ xícara (chá) de óleo vegetal
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal
- ½ xícara (chá) de água quente
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado (ou 2 maracujás frescos)
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 °C e unte uma forma redonda de 24 cm com manteiga e farinha.



2. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e fofa.
3. Acrescente o óleo e o leite de coco, misturando bem.
4. Adicione a farinha de trigo, o coco ralado, o sal e a água quente. Misture até ficar homogêneo.
5. Por último, incorpore delicadamente o fermento químico.
6. Despeje a massa na forma e leve ao forno por cerca de 35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
7. Enquanto o bolo assa, prepare a calda: em uma panela pequena, junte o leite condensado, o suco de maracujá, a água e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente (cerca de 5 minutos).
8. Retire o bolo do forno, desenforme e deixe esfriar sobre uma grade.
9. Quando estiver morno, regue o bolo com a calda de maracujá, espalhando bem por toda a superfície.
10. Sirva em fatias, acompanhado de uma bola de sorvete de creme ou simplesmente puro.

Dicas extras: Para um toque ainda mais tropical, polvilhe coco torrado por cima da calda antes de servir. Se preferir uma calda menos ácida, reduza a quantidade de suco de maracujá e acrescente um pouco mais de leite condensado.

Mousse de Maracujá com Crocante de Castanha

Tempo de preparo: 20 minutos (mais 4 horas de refrigeração)

Rendimento: 6 porções individuais

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado (ou 4 maracujás frescos batidos e coados)
- 1 colher (sopa) de gelatina incolor sem sabor
- 2 colheres (sopa) de água fria
- ½ xícara (chá) de castanhas de caju picadas
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

1. Hidrate a gelatina na água fria por 5 minutos. Depois, leve ao micro-ondas por 15 segundos ou aqueça em banho-maria até dissolver completamente. Reserve.
2. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá até obter uma mistura homogênea.
3. Com o liquidificador ainda em funcionamento, adicione a gelatina dissolvida e bata mais 10 segundos. Reserve a mousse.



4. Para o crocante, aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio, adicione as castanhas picadas, o açúcar mascavo e a pitada de sal. Mexa rapidamente até caramelizar e as castanhas ficarem douradas. Transfira para um prato e deixe esfriar.
5. Divida a mousse em 6 taças ou copinhos individuais. Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.
6. Antes de servir, quebre o crocante em pedaços rústicos e espalhe por cima de cada porção.

Dicas extras: Se preferir um toque mais ácido, acrescente raspas de limão siciliano à mousse antes de refrigerar. O crocante de castanha também pode ser substituído por amêndoas ou pistaches, conforme a sua preferência.

Pudim de Coco Cremoso

Tempo de preparo: 25 minutos (mais 2 horas de refrigeração)

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas (da lata) de leite de coco
- 1 medida (da lata) de leite integral
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de açúcar para caramelizar
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180 °C) e prepare uma forma de pudim com furo central.
2. Em uma panela pequena, derreta o açúcar em fogo baixo até obter um caramelo dourado. Despeje imediatamente na forma, girando para cobrir todo o fundo. Reserve.
3. No liquidificador, bata o leite condensado, o leite de coco, o leite integral, os ovos e a pitada de sal até a mistura ficar homogênea.
4. Despeje a mistura sobre o caramelo na forma.
5. Leve ao forno em banho-maria (forma com água quente até a metade) por cerca de 45 minutos, ou até que, ao inserir um palito, ele saia limpo.
6. Retire do forno, deixe esfriar em temperatura ambiente e depois leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas antes de desenformar.



Dicas extras: Para um sabor ainda mais tropical, adicione 2 colheres (sopa) de coco ralado à mistura antes de levar ao forno. Se preferir uma cobertura, sirva com calda de maracujá ou polvilhe coco torrado por cima.

Espetinho de Frutas Grelhadas com Calda de Chocolate e Pistache

Tempo de preparo: 20 minutos (mais 10 minutos de tempo de grelha)

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

- 2 bananas maduras, cortadas em rodela de 2 cm
- 1 manga média, cortada em cubos de 2 cm
- 200 g de morangos, inteiros ou cortados ao meio
- 200 g de abacaxi em cubos
- 8 espetinhos de bambu, previamente embebidos em água por 30 min
- 100 g de chocolate meio amargo
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de pistache torrado e picado
- Folhas de hortelã fresca para decorar (opcional)
- Uma pitada de sal

Modo de preparo:

1. Preaqueça uma grelha ou chapa em fogo médio-alto.
2. Monte os espetinhos alternando as frutas: banana, manga, morango e abacaxi, até preencher os 8 espetos.



3. Pincele levemente as frutas com o mel para ajudar a caramelizar.
4. Coloque os espetinhos na grelha quente e deixe grelhar por 2-3 minutos de cada lado, até que marcas de grelha apareçam e as frutas fiquem levemente macias.
5. Enquanto as frutas grelham, prepare a calda: em uma panela pequena, derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite, a baunilha e a pitada de sal, mexendo até obter uma mistura lisa.
6. Retire os espetinhos da grelha e disponha-os em pratos individuais.
7. Regue generosamente com a calda de chocolate ainda quente.
8. Polvilhe o pistache picado por cima e decore com folhas de hortelã, se desejar.

Dicas extras: Para um toque tropical, substitua o mel por xarope de agave ou calda de maracujá. Se preferir uma versão vegana, use chocolate vegano e creme de coco no lugar do creme de leite. Sirva ainda morno para aproveitar a textura cremosa da calda.

Mações Assadas com Crumble de Aveia e Mel

Tempo de preparo: 15 minutos (mais 30 minutos de forno)

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

- 4 maçãs grandes (preferencialmente Fuji ou Gala)
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal, em cubos
- ½ xícara (chá) de aveia em flocos finos
- ¼ de xícara (chá) de farinha de amêndoas
- ¼ de xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de canela em pó
- ½ colher (chá) de noz-moscada ralada
- Suco de ½ limão
- Uma pitada de sal
- Sorvete de baunilha ou iogurte natural (opcional, para servir)

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 °C.
2. Lave bem as maçãs, seque e corte uma tampa fina de cada uma. Com uma colher ou boleador, retire o miolo, formando um pequeno “buraco”. Regue o interior com o suco de limão para não escurecer.



3. Em uma tigela, misture a aveia, a farinha de amêndoas, o açúcar mascavo, a canela, a noz-moscada, o sal e a manteiga em cubos. Use as pontas dos dedos para incorporar a manteiga até obter uma farofa grossa e homogênea.
4. Regue a farofa com o mel e misture rapidamente.
5. Distribua a farofa uniformemente sobre o interior de cada maçã, preenchendo até a borda.
6. Coloque as maçãs em uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos.
7. Retire o papel alumínio e asse por mais 10-15 minutos, ou até que as maçãs estejam macias e o crumble esteja dourado e crocante.
8. Retire do forno, deixe descansar 5 minutos e sirva ainda quente, acompanhadas de uma bola de sorvete de baunilha ou um fio de iogurte natural.

Dicas extras: Para variar o sabor, experimente adicionar passas, nozes picadas ou um toque de gengibre ralado à farofa. Se preferir uma versão vegana, substitua a manteiga por óleo de coco e o mel por xarope de bordo.

Pavê de Frutas Tropicais com Creme de Maracujá

Tempo de preparo: 30 minutos (mais 4 horas de refrigeração)

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 200 g de biscoito de maisena
- 200 ml de leite gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 300 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de creme de leite
- Polpa de 2 maracujás (sem sementes)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 200 g de manga cortada em cubos
- 150 g de abacaxi em cubos
- 100 g de kiwi fatiado
- Folhas de hortelã para decorar

Modo de preparo:

1. Em um prato raso, misture o leite gelado com o açúcar. Rapidamente mergulhe cada biscoito na mistura e reserve.
2. No liquidificador, bata o cream cheese, o leite condensado, o creme de leite, a polpa de maracujá e a essência de baunilha até obter um creme liso.



3. Em um refratário ou taça individual, faça uma camada de biscoitos embebidos, cubra com metade do creme de maracujá.
4. Distribua metade das frutas tropicais (manga, abacaxi, kiwi) sobre o creme.
5. Repita as camadas: biscoitos, restante do creme e o restante das frutas.
6. Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas (preferencialmente de um dia para o outro) para firmar.
7. Antes de servir, decore com folhas de hortelã e, se quiser, polvilhe um leve toque de açúcar de confeiteiro.

Dicas extras: Substitua o maracujá por açaí ou fruta do conde para variar o sabor. Se preferir um toque crocante, espalhe granola sem açúcar entre as camadas de frutas.

Crumble de Banana com Coco e Castanhas

Tempo de preparo: 20 minutos (mais 30 minutos de forno)

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 4 bananas maduras cortadas em rodelas
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- Suco de ½ limão
- 100g de farinha de trigo
- 50g de farinha de aveia
- 80g de açúcar demerara
- 80g de manteiga gelada em cubos
- 30g de coco ralado sem açúcar
- 30g de castanhas de caju picadas
- Uma pitada de sal

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 °C.
2. Em uma tigela, misture as bananas fatiadas, o açúcar mascavo, a canela e o suco de limão. Reserve.
3. Em outra tigela, combine a farinha de trigo, a farinha de aveia, o açúcar demerara, o coco ralado, as castanhas picadas, o sal e a manteiga.



4. Com as pontas dos dedos, trabalhe a manteiga na mistura seca até obter uma farofa grossa e homogênea.
5. Distribua as bananas no fundo de um refratário (aprox. 20 × 20 cm) e cubra uniformemente com a farofa de crumble.
6. Leve ao forno por cerca de 30 minutos, ou até que a cobertura esteja dourada e crocante.
7. Retire do forno, deixe esfriar levemente e sirva morno, acompanhado de sorvete de creme ou chantilly, se desejar.

Dicas extras: Para um toque ainda mais tropical, adicione pedaços de abacaxi ou manga à camada de bananas. Substitua as castanhas de caju por amêndoas torradas para variar a textura.

Salada de Frutas Tropicais com Molho de Iogurte e Hortelã

Tempo de preparo: 15 minutos

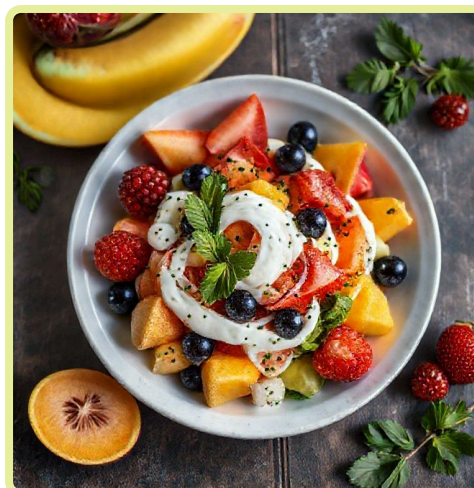
Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

- 2 xícaras de manga cortada em cubos
- 2 xícaras de abacaxi em cubos
- 1 xícara de melão em cubos
- 1 xícara de morangos fatiados
- 1/2 xícara de uvas sem semente, cortadas ao meio
- 1 banana madura fatiada
- 200g de iogurte natural integral
- 2 colheres de sopa de mel
- Suco de 1/2 limão siciliano
- Folhas de hortelã fresca picada a gosto
- Castanhas de caju torradas e picadas (opcional, para crocância)

Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a manga, o abacaxi, o melão, os morangos, as uvas e a banana.
2. Regue a fruta com o suco de limão e mexa delicadamente para evitar que escureça.



3. Em outra tigela, combine o iogurte, o mel e a hortelã picada. Misture bem até ficar homogêneo.
4. Despeje o molho de iogurte sobre a fruta, envolvendo tudo levemente.
5. Distribua a salada em taças ou tigelas individuais.
6. Se desejar, finalize com as castanhas de caju torradas por cima para dar um toque crocante.
7. Sirva imediatamente ou mantenha refrigerado por até 1 hora antes de servir.

Dicas extras: Para variar o sabor, substitua o iogurte natural por iogurte grego ou por um creme de coco batido. Se preferir um toque mais ácido, adicione raspas de limão siciliano ao molho. Essa salada também fica ótima acompanhada de um crumble de aveia sem açúcar, caso queira acrescentar textura sem usar o termo “crumble” como prato principal.

Crepe Brûlée de Coco com Maracujá

Tempo de preparo: 20 minutos + 2 horas de refrigeração

Rendimento: 4 porções individuais

Ingredientes:

- 400 ml de leite de coco integral
- 200 ml de creme de leite fresco
- 4 gemas de ovo
- ½ xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo para a camada crocante
- Suco de 2 maracujás (polpa com sementes)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Pitada de sal

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 150 °C (modo convection).
2. Em uma panela média, aqueça o leite de coco e o creme de leite até quase ferver. Retire do fogo.
3. Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar refinado até obter uma mistura clara e homogênea.
4. Despeje lentamente o líquido quente sobre a mistura de ovos, mexendo constantemente para não cozinhar as gemas.
5. Acrescente o suco de maracujá, a essência de baunilha, a pitada de sal e misture bem.



6. Distribua a mistura em 4 ramequins ou tigelas individuais que possam ir ao forno.
7. Coloque os ramequins em uma assadeira profunda e despeje água quente até atingir a metade da altura dos ramequins (banho-maria).
8. Leve ao forno por cerca de 35-40 minutos, ou até que o centro esteja firme, mas ainda levemente tremido ao agitar a forma.
9. Retire os ramequins do banho-maria, deixe esfriar em temperatura ambiente e, depois, leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas.
10. Antes de servir, polvilhe uniformemente o açúcar mascavo sobre cada porção.
11. Com um maçarico culinário, caramelize o açúcar até formar uma crosta dourada e crocante. Se não tiver maçarico, coloque os ramequins sob o grill do forno por 2-3 minutos, observando atentamente.

Dicas extras: Para um toque ainda mais tropical, decore com sementes de maracujá frescas ou raspas de coco torrado. Se preferir menos acidez, reduza a quantidade de suco de maracujá e complemente com um pouco de mel de flor de laranjeira.

Rabanada de Coco com Calda de Frutas Vermelhas

Tempo de preparo: 30 minutos (incluindo 10 min de molho)

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

- 4 fatias de pão de forma (preferencialmente um dia velho)
- 200 ml de leite integral
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- ½ colher (chá) de canela em pó
- 100 g de coco ralado fino
- Óleo vegetal para fritar (aprox. 200 ml)
- 150 g de frutas vermelhas congeladas (morango, framboesa, amora)
- 2 colheres (sopa) de mel
- Suco de ½ limão
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)

Modo de preparo:

1. Em um prato fundo, misture o leite, o ovo, o açúcar mascavo e a canela até ficar homogêneo.
2. Mergulhe cada fatia de pão na mistura, deixando absorver por cerca de 2 minutos de cada lado.



3. Pressione levemente o pão embebido no coco ralado, cobrindo ambos os lados.
4. Aqueça o óleo em uma frigideira funda em fogo médio. Quando estiver quente (teste com um fio de massa), frite as fatias até dourarem dos dois lados, aproximadamente 2-3 minutos por lado.
5. Retire as rabanadas e escorra sobre papel absorvente.
6. Para a calda, coloque as frutas vermelhas congeladas em uma panela pequena, adicione o mel e o suco de limão. Cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente, até as frutas desmancharem e a mistura engrossar levemente (cerca de 5-7 minutos).
7. Sirva as rabanadas ainda quentes, regadas com a calda morna de frutas vermelhas. Decore com folhas de hortelã, se desejar.

Dicas extras: Substitua o pão de forma por brioche para uma textura ainda mais macia. Se quiser um toque extra de crocância, adicione 1 colher (sopa) de amêndoas laminadas à calda nos últimos minutos de cozimento.

Sorvete de Maracujá com Crocante de Castanha

Tempo de preparo: 30 minutos + 4 horas de congelamento

Rendimento: 1 pote (aprox. 1 L)

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa (200 g) de creme de leite
- 200 ml de suco de maracujá natural (aprox. 4 a 5 maracujás)
- 1 colher (sopa) de polpa de maracujá (para intensificar o sabor)
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de castanhas de caju picadas
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

1. Em uma panela média, misture as castanhas de caju, o açúcar mascavo e a pitada de sal. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até caramelizar e ficar levemente dourado, formando um crocante. Transfira para um prato e deixe esfriar.
2. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá e a polpa de maracujá até obter uma mistura homogênea.
3. Adicione o açúcar à mistura batida e processe por mais 30 segundos.



4. Despeje o creme em um recipiente de metal ou vidro com tampa e leve ao freezer.
5. Após 1 hora, retire o sorvete e mexa vigorosamente com uma espátula para quebrar os cristais de gelo. Repita esse processo a cada 30 minutos, totalizando 4 vezes (aprox. 2 horas).
6. Na última mexida, incorpore delicadamente o crocante de castanha já frio, distribuindo uniformemente.
7. Feche o recipiente e deixe congelar por mais 2 horas ou até firmar.
8. Sirva em taças individuais, finalizando com um fio extra de polpa de maracujá ou algumas castanhas por cima, se desejar.

Dicas extras: Para um sorvete ainda mais cremoso, substitua metade do creme de leite por leite de coco. Se preferir menos acidez, ajuste a quantidade de suco de maracujá. O crocante pode ser feito com amêndoas ou pistaches, variando a textura e o sabor.

Suflê de Maracujá com Crocante de Castanha

Tempo de preparo: 30 minutos (mais 2 h de refrigeração)

Rendimento: 6 porções individuais

Ingredientes:

- 200 g de polpa de maracujá (sem sementes)
- 150 ml de leite de coco
- 4 gemas
- 4 claras
- 80 g de açúcar demerara
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 pitada de sal
- 30 g de castanhas de caju picadas
- 1 colher (chá) de mel
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 °C e unte levemente 6 ramequins ou forminhas de vidro.
2. Em uma panela, misture a polpa de maracujá, o leite de coco, as gemas, o amido de milho e metade do açúcar. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar (cerca de 5 min).
3. Retire do fogo e transfira a mistura para um bowl. Deixe esfriar um pouco.



4. Na batedeira, bata as claras em neve com a pitada de sal. Quando começarem a firmar, adicione o açúcar restante aos poucos, batendo até obter picos firmes e brilhantes.
5. Incorpore delicadamente as claras batidas à mistura de maracujá, usando uma espátula e movimentos de baixo para cima, para não perder o ar.
6. Distribua a massa nos ramequins, preenchendo até $\frac{3}{4}$ de sua capacidade.
7. Leve ao forno em banho-maria (coloque uma assadeira com água quente na prateleira inferior) e asse por 12-15 min, até que o topo esteja levemente dourado e o interior ainda esteja macio.
8. Enquanto o suflê assa, prepare o crocante: em uma frigideira pequena, doure as castanhas de caju com o mel em fogo médio, mexendo sempre, até ficar caramelizado. Reserve em papel absorvente.
9. Retire os suflês do forno, desenforme com cuidado e sirva imediatamente, salpicando o crocante por cima e decorando com folhas de hortelã, se desejar.

Dicas extras: Para garantir que o suflê não murche, sirva logo após sair do forno. Se quiser um toque mais ácido, adicione 1 colher de chá de raspas de limão siciliano à mistura antes de assar. O crocante de castanha também pode ser substituído por amêndoas ou pistaches, conforme a preferência.

Tapioca Doce de Coco com Doce de Leite

Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de goma de tapioca hidratada
- 200 ml de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal
- 100 g de doce de leite cremoso
- 100 g de coco ralado fresco
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)



Modo de preparo:

1. Em uma tigela, misture a goma de tapioca com o leite de coco, o açúcar mascavo e o sal. Deixe hidratar por 5 minutos.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio. Quando estiver quente, espalhe a mistura de tapioca, formando uma camada fina, como um crepe.
3. Cozinhe por 2-3 minutos, até as bordas se soltarem e a base ficar firme. Vire delicadamente e cozinhe por mais 1 minuto.
4. Retire a tapioca da frigideira e espalhe o doce de leite sobre toda a superfície ainda quente.
5. Polvilhe o coco ralado por cima e dobre a tapioca ao meio, formando um pastel.

6. Sirva imediatamente, decorando com folhas de hortelã, se desejar.

Dicas extras: Para deixar a tapioca ainda mais crocante, deixe a goma secar levemente ao sol antes de hidratar. Substitua o doce de leite por geleia de fruta, Nutella ou chocolate derretido para variações de sabor.

Brownie de Chocolate com Nozes

Tempo de preparo: 30 minutos (mais 20 minutos de cozimento)

Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 150 g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 3 ovos grandes
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ¼ xícara (chá) de cacau em pó sem açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ½ xícara (chá) de nozes picadas
- Uma pitada de sal

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 °C e forre uma forma retangular (20 × 30 cm) com papel manteiga.
2. Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas (em intervalos de 30 s, mexendo entre eles). Misture bem até ficar homogêneo e reserve.
3. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar mascavo até obter uma mistura clara e fofa.
4. Adicione a essência de baunilha e a pitada de sal à mistura de ovos.



5. Incorpore o chocolate derretido à mistura, mexendo delicadamente.
6. Peneire a farinha de trigo e o cacau em pó sobre a massa e misture apenas até desaparecerem os grumos.
7. Por fim, acrescente as nozes picadas e distribua uniformemente.
8. Despeje a massa na forma preparada, alisando a superfície com uma espátula.
9. Leve ao forno por 20–25 minutos. O centro deve ficar levemente úmido; faça o teste do palito (ele pode sair com algumas migalhas úmidas).
10. Retire do forno, deixe esfriar completamente na forma e, então, corte em quadradinhos.

Dicas extras: Para um toque extra, sirva o brownie morno com uma bola de sorvete de creme ou polvilhe açúcar de confeitiro por cima. Se preferir, troque as nozes por amêndoas torradas ou castanhas de caju para variar a textura.

Baba de Moça com Frutas Tropicais

Tempo de preparo: 20 minutos (mais 2 horas de refrigeração)

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (300 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- ½ xícara (chá) de coco ralado fresco
- Suco de 1/2 limão
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara (chá) de maracujá fresco cortado em cubos
- 1/2 xícara (chá) de manga cortada em cubos
- 1/2 xícara (chá) de abacaxi em cubos
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)

Modo de preparo:

1. Em uma panela média, coloque o leite condensado, a manteiga e o creme de leite.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até a mistura começar a desgrudar do fundo da panela (cerca de 8-10 minutos). Esse ponto é conhecido como “ponto de brigadeiro”.
3. Retire do fogo e adicione o coco ralado, o suco de limão e a pitada de sal. Misture bem até ficar homogêneo.



4. Transfira a baba de moça ainda quente para um recipiente raso e cubra com filme plástico, pressionando o plástico diretamente sobre a superfície para não formar película.
5. Leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas, ou até ficar firme.
6. Na hora de servir, distribua a baba de moça em taças individuais ou copinhos.
7. Complete cada porção com os cubos de maracujá, manga e abacaxi.
8. Decore com uma folhinha de hortelã, se desejar, e sirva gelado.

Dicas extras: Para um toque ainda mais aromático, adicione 1 colher de chá de essência de baunilha à mistura antes de levar à geladeira. Se preferir uma textura mais cremosa, substitua metade do creme de leite por iogurte natural sem açúcar.

Cheesecake de Maracujá com Crosta de Amêndoas

Tempo de preparo: 30 minutos (mais 4 horas de refrigeração)

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 200 g de amêndoas laminadas
- 100 g de biscoito de maisena triturado
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 300 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 200 ml de creme de leite fresco
- Suco de 4 maracujás (cerca de 150 ml)
- Polpa de 2 maracujás (para decorar)
- Folhas de hortelã (opcional, para finalizar)

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 °C.
2. Em um bowl, misture as amêndoas laminadas, o biscoito triturado e a manteiga derretida até obter uma farofa homogênea.
3. Pressione a mistura no fundo de uma forma de aro removível (20 cm de diâmetro), formando uma camada compacta.
4. Leve a forma ao forno por 8-10 minutos, apenas para firmar a base. Retire e deixe esfriar.



5. No liquidificador, bata o cream cheese, o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá até ficar um creme liso.
6. Despeje o recheio sobre a base já fria e alise a superfície com uma espátula.
7. Leve o cheesecake à geladeira por, no mínimo, 4 horas (ou de um dia para o outro) para firmar.
8. Antes de servir, decore com a polpa de maracujá e, se desejar, algumas folhas de hortelã.

Dicas extras: Para uma crosta ainda mais crocante, toste levemente as amêndoas antes de triturá-las. Se preferir um sabor menos ácido, substitua metade do suco de maracujá por suco de laranja. O cheesecake pode ser mantido na geladeira por até 3 dias, coberto com filme plástico.

Doce de Banana Caramelizada com Canela

Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

- 4 bananas da terra maduras, cortadas em rodela de 1 cm
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de canela em pó
- ½ colher (chá) de noz-moscada ralada na hora (opcional)
- Suco de ½ limão
- Raspas de limão siciliano a gosto
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, regue as rodela de banana com o suco de limão e reserve por 5 minutos para evitar a oxidação.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio e adicione a manteiga. Quando derreter, espalhe o açúcar mascavo, a canela e a noz-moscada, mexendo rapidamente para formar um caramelo dourado.
3. Escorra o excesso de líquido das bananas e coloque-as na frigideira, distribuindo-as em uma única camada.
4. Cozinhe as bananas por 2-3 minutos de cada lado, até que estejam macias e envoltas pelo caramelo. Cuidado para não queimar.



5. Retire do fogo, adicione as raspas de limão e misture delicadamente.
6. Transfira o doce para pratos individuais ou uma travessa, decorando com folhas de hortelã, se desejar.

Dicas extras: Sirva o doce ainda morno acompanhado de sorvete de creme ou iogurte natural para equilibrar o sabor intenso do caramelo. Para uma versão ainda mais aromática, experimente acrescentar um pau de canela ao caramelo durante o preparo e removê-lo antes de servir.

Pé de Moleque Crocante com Castanhas

Tempo de preparo: 35 minutos

Rendimento: 30 pedaços

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e sem pele
- ½ xícara (chá) de castanha-de-caju picada
- ½ xícara (chá) de coco ralado seco
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Uma pitada de sal



Modo de preparo:

1. Em uma panela média, coloque o açúcar e leve ao fogo médio, mexendo apenas nos primeiros minutos, até que ele derreta e fique com cor de caramelo dourado.
2. Acrescente a manteiga, a baunilha e o sal, mexendo rapidamente para incorporar.
3. Junte o amendoim, a castanha-de-caju e o coco ralado. Misture bem, garantindo que todos os ingredientes fiquem cobertos pelo caramelo.
4. Despeje a mistura em uma forma ou assadeira forrada com papel manteiga, espalhando uniformemente com a ajuda de uma espátula.
5. Deixe esfriar por cerca de 5 minutos, então, ainda morno, corte em quadradinhos ou losangos do tamanho desejado.

6. Espere esfriar completamente antes de soltar os pedaços do papel manteiga.

Dicas extras: Para um toque ainda mais crocante, adicione 2 colheres (sopa) de arroz tufado à mistura antes de espalhar na forma. Se quiser um sabor tropical, substitua metade do coco ralado por flocos de coco torrado. Sirva acompanhado de um café passado ou chá gelado.

Macedônia Tropical com Creme de Maracujá e Granola Crocante

Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de frutas frescas picadas (morango, kiwi, manga, uva e abacaxi)
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja natural
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 pitada de canela em pó
- 200 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- Polpa de 1 maracujá (aprox. 3 colheres (sopa))
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 1/2 xícara (chá) de granola sem açúcar
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)

Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture as frutas picadas com o suco de laranja, o mel e a canela. Reserve.
2. Em outro recipiente, bata o creme de leite fresco até ficar firme.
3. Acrescente o açúcar de confeiteiro ao creme batido e continue batendo até incorporar.



4. Em uma tigela pequena, misture a polpa de maracujá com o suco de limão. Incorpore delicadamente ao creme batido, formando um creme de maracujá.
5. Divida a macedônia de frutas em 4 taças ou copos individuais.
6. Sobre cada porção de fruta, coloque uma camada generosa de creme de maracujá.
7. Finalize polvilhando a granola crocante por cima e decorando com folhas de hortelã, se desejar.

Dicas extras: Use frutas da estação para garantir mais sabor e frescor. Se preferir um toque mais ácido, adicione um pouco mais de suco de limão ao creme de maracujá. Para deixar a sobremesa ainda mais refrescante, sirva as taças geladas por alguns minutos antes de servir.

Panna Cotta de Coco com Calda de Manga

Tempo de preparo: 15 minutos + 4 horas de refrigeração

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 400 ml de leite de coco (integral)
- 200 ml de creme de leite fresco
- 50 g de açúcar refinado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 folhas de gelatina incolor (ou 1 envelope de gelatina em pó)
- 200 g de manga madura picada
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- Suco de ½ limão
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)

Modo de preparo:

1. Hidrate a gelatina em 5 ml de água fria e deixe descansar por 5 minutos.
2. Em uma panela média, aqueça o leite de coco, o creme de leite e o açúcar, mexendo até dissolver.
3. Quando a mistura estiver quente (não deixe ferver), retire do fogo e adicione a essência de baunilha.
4. Escorra a gelatina hidratada e dissolva-a na mistura quente, mexendo bem até ficar totalmente incorporada.



5. Despeje o líquido em taças ou moldes individuais e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.
6. Enquanto a panna cotta refrigera, prepare a calda: em uma panela pequena, coloque a manga picada, o açúcar mascavo e o suco de limão.
7. Cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente, até a fruta desmanchar e a calda engrossar levemente (cerca de 8-10 minutos). Deixe esfriar.
8. Na hora de servir, desenforme (se usar moldes) ou simplesmente retire as taças da geladeira, regue com a calda de manga e decore com folhas de hortelã.

Dicas extras: Substitua a manga por maracujá, morango ou pêssego para variar o sabor da calda. Se preferir uma versão mais leve, use leite de amêndoas no lugar do leite de coco e reduza a quantidade de açúcar.

Bombom de Chocolate com Pimenta e Flor de Sal

Tempo de preparo: 30 minutos (incluindo tempo de resfriamento)

Rendimento: 20 bombons

Ingredientes:

- 200 g de chocolate meio amargo de boa qualidade
- 100 ml de creme de leite fresco
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- ½ colher de chá de pimenta caiena em pó (ou a gosto)
- 1 pitada generosa de flor de sal
- 30 g de cacau em pó para polvilhar
- Forminhas de papel para bombom ou mini forminhas de silicone

Modo de preparo:

1. Quebre o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela resistente ao calor.
2. Aqueça o creme de leite em uma panela pequena até quase ferver. Despeje sobre o chocolate e deixe descansar por 1 minuto.
3. Mexa delicadamente até obter uma ganache lisa e brilhante. Adicione a manteiga e misture até incorporar.
4. Acrescente a pimenta caiena e a flor de sal. Prove e ajuste o nível de picância ou sal, se necessário.



5. Deixe a ganache esfriar à temperatura ambiente por 10 minutos, depois cubra a tigela e leve à geladeira por 20 minutos, ou até que esteja firme o suficiente para moldar.
6. Com as mãos levemente úmidas, retire porções da ganache (cerca de 10 g cada) e modele bolinhas.
7. Passe cada bolinha no cacau em pó, cobrindo toda a superfície.
8. Coloque as bolinhas nas forminhas de papel ou silicone e leve à geladeira por mais 10 minutos antes de servir.

Dicas extras: Para um toque ainda mais sofisticado, finalize cada bombom com um pequeno fio de mel de flores ou uma gota de óleo de trufa antes de servir. Se preferir menos picante, substitua a pimenta caiena por uma pitada de pimenta-do-reino branca. Guarde os bombons em um recipiente hermético na geladeira por até 5 dias.

Gelatina Colorida de Frutas com Crocante de Castanhas

Tempo de preparo: 30 min (mais 4 h de refrigeração)

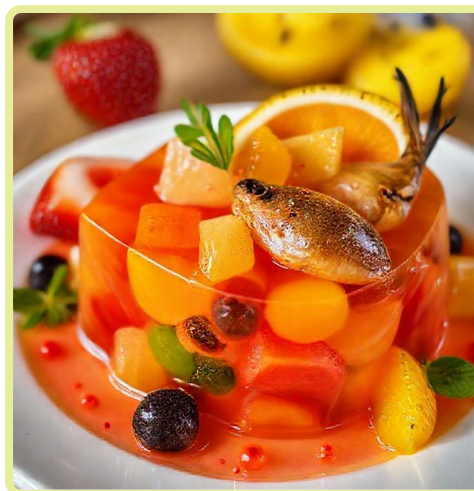
Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 1 l de água filtrada
- 2 sachês de gelatina em pó sem sabor
- 200 g de açúcar
- ½ xícara (chá) de suco de laranja natural
- ½ xícara (chá) de suco de uva verde natural
- ½ xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- ½ xícara (chá) de suco de melancia (coado)
- 1 xícara (chá) de frutas vermelhas picadas (morango, framboesa, amora)
- 1 xícara (chá) de cubos de abacaxi em conserva
- ½ xícara (chá) de castanhas de caju picadas
- ¼ xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- Pitada de sal

Modo de preparo:

1. Em uma panela média, aqueça 500 ml de água até quase ferver. Dissolva os dois sachês de gelatina em pó e o açúcar, mexendo bem até ficar homogêneo. Desligue o fogo.



2. Divida a mistura em quatro tigelas iguais. Em cada tigela, adicione um dos sucos (laranja, uva, maracujá e melancia) e mexa delicadamente.
3. Despeje, alternando as cores, as quatro misturas em uma forma de vidro ou em potes individuais, criando camadas coloridas. Leve à geladeira por, no mínimo, 3 h ou até firmar.
4. Enquanto a gelatina firma, prepare o crocante: em uma frigideira pequena, aqueça a manteiga, o açúcar mascavo, as castanhas de caju e a pitada de sal. Mexa em fogo médio até o açúcar caramelizar e as castanhas ficarem douradas. Transfira para um prato e deixe esfriar.
5. Com a gelatina já firme, espalhe as frutas picadas por cima, distribuindo uniformemente.
6. Quebre o crocante em pedaços rústicos e distribua sobre as frutas, adicionando textura crocante ao prato.
7. Sirva gelado, direto da geladeira, em fatias ou nos potes individuais.

Dicas extras: Se quiser um toque ainda mais aromático, adicione algumas folhas de hortelã fresca ao servir. Para uma versão vegana, substitua a gelatina por agar-agar (1 colher chá para cada 250 ml de líquido) e use óleo de coco no lugar da manteiga no crocante.

Biscoitos Crocantes de Amêndoa e Laranja

Tempo de preparo: 35 minutos (incluindo o tempo de assar)

Rendimento: 30 biscoitos médios

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de farinha de amêndoas
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- ¼ xícara (chá) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 1 ovo grande
- Raspas da casca de 1 laranja (orgânica)
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- ½ colher (chá) de fermento químico em pó
- Uma pitada de sal
- Açúcar cristal para polvilhar (opcional)

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 °C e forre uma assadeira com papel manteiga.
2. Em uma tigela grande, bata a manteiga com o açúcar mascavo até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione o ovo, as raspas de laranja e a baunilha, batendo até incorporar.



4. Em outra tigela, peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal. Misture a farinha de amêndoas.
5. Incorpore os ingredientes secos à mistura cremosa, mexendo delicadamente até formar uma massa homogênea.
6. Com uma colher de sopa, faça bolinhas e coloque-as na assadeira, deixando espaço entre elas (os biscoitos espalham um pouco).
7. Se desejar, pressione levemente cada bolinha com a parte de trás de uma colher e polvilhe açúcar cristal por cima.
8. Leve ao forno por 12-15 minutos, ou até que as bordas estejam douradas e o centro firme.
9. Retire do forno, deixe esfriar 5 minutos na assadeira e depois transfira para uma grade para esfriar completamente.

Dicas extras: Para um toque ainda mais aromático, substitua metade da farinha de trigo por farinha de aveia. Se quiser um contraste cítrico mais intenso, regue os biscoitos ainda quentes com um fio de mel de laranja.

Parfait de Coco e Maracujá

Tempo de preparo: 20 minutos + 2 horas de refrigeração

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 400 ml de leite de coco
- 200 ml de creme de leite fresco
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- ½ xícara (chá) de água fria (para hidratar a gelatina)
- ½ xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 2 colheres (sopa) de polpa de maracujá fresca (sem sementes)
- Raspas de 1 limão siciliano
- 2 colheres (sopa) de mel
- ¼ xícara (chá) de castanhas de caju torradas e picadas

Modo de preparo:

1. Hidrate a gelatina em pó na água fria por 5 minutos. Em seguida, aqueça delicadamente (micro-ondas 10s ou banho-maria) até dissolver completamente.
2. Em uma tigela grande, misture o leite de coco, o creme de leite e o açúcar. Bata levemente até o açúcar estar totalmente incorporado.
3. Adicione a gelatina dissolvida à mistura de leites, mexendo bem para uniformizar.



4. Incorpore o suco de maracujá, a polpa de maracujá e as raspas de limão. Prove e ajuste a doçura com mel, se desejar.
5. Divida a mistura em 6 copos ou taças individuais, preenchendo até a metade.
6. Leve ao freezer por aproximadamente 45 minutos, ou até que a camada esteja firme o suficiente para suportar o próximo nível.
7. Retire os copos do freezer e cubra a primeira camada com uma camada de castanhas de caju picadas.
8. Complete os copos com o restante da mistura, alisando a superfície.
9. Leve novamente ao freezer por pelo menos 1 hora, ou até que o parfait esteja firme.
10. Na hora de servir, decore com um fio de mel, mais algumas raspas de limão e, se quiser, um pouco de polpa de maracujá extra.

Dicas extras: Use maracujá bem maduro para intensificar o aroma. Se preferir uma textura ainda mais cremosa, bata o creme de leite antes de misturá-lo ao leite de coco. Para um toque crocante diferente, substitua as castanhas de caju por amêndoas laminadas levemente torradas.

Churros Recheados de Doce de Leite

Tempo de preparo: 45 minutos

Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 250 g de água
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo vegetal
- 150 g de farinha de trigo
- Óleo para fritar (cerca de 1 L)
- 1 lata de doce de leite (aprox. 395 g)
- Canela em pó a gosto
- Açúcar refinado a gosto

Modo de preparo:

1. Em uma panela média, misture a água, o açúcar, o sal e o óleo. Leve ao fogo médio até ferver.
2. Retire a panela do fogo e adicione a farinha de trigo de uma só vez, mexendo vigorosamente até formar uma massa lisa que se solta das laterais da panela.
3. Deixe a massa descansar por 5 minutos. Enquanto isso, aqueça o óleo em uma frigideira funda ou panela até atingir 180 °C.
4. Transfira a massa para um saco de confeitar com bico estrela grande. Esprema tiras de aproximadamente 12 cm de comprimento diretamente no óleo quente.



5. Frite os churros até que estejam dourados e crocantes, cerca de 2-3 minutos de cada lado. Retire com uma escumadeira e escorra sobre papel absorvente.
6. Enquanto ainda estiverem quentes, role os churros em uma mistura de açúcar e canela a gosto.
7. Com outro saco de confeitar (bico fino), faça um pequeno corte longitudinal em cada churro e preencha com o doce de leite.
8. Sirva imediatamente, polvilhado com mais canela e açúcar, se desejar.

Dicas extras: Para um toque gourmet, sirva os churros com um molho de chocolate amargo e uma bola de sorvete de creme. Se preferir, substitua o doce de leite por um recheio de ganache de chocolate ou de creme de avelã.

Pão de Mel Recheado com Doce de Leite e Cobertura de Chocolate

Tempo de preparo: 45 minutos (mais 2 horas de resfriamento)

Rendimento: 12 unidades

Ingredientes:

- 200 g de mel
- 150 g de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ xícara (chá) de leite quente
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de cacau em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- ½ colher (chá) de cravo em pó
- ½ colher (chá) de noz-moscada
- 100 g de chocolate meio amargo picado (para a cobertura)
- 200 ml de creme de leite
- ½ xícara (chá) de doce de leite (recheio)
- Granulado de chocolate para decorar (opcional)

Modo de preparo:



1. Preaqueça o forno a 180 °C e forre uma forma retangular (20 × 30 cm) com papel manteiga.
2. Em uma panela, aqueça o mel, o açúcar mascavo e a manteiga até derreter e ficar homogêneo. Retire do fogo.
3. Adicione o leite quente ao mel derretido e misture bem.
4. Acrescente os ovos, um a um, batendo rapidamente para não cozinhar.
5. Peneire a farinha, o cacau, o bicarbonato, a canela, o cravo e a noz-moscada. Incorpore à mistura líquida, mexendo até obter uma massa lisa.
6. Despeje a massa na forma preparada, espalhando uniformemente.
7. Leve ao forno por 20-25 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo. Deixe esfriar completamente.
8. Com uma faca afiada, corte o pão de mel em quadrados ou retângulos de tamanho uniforme.
9. Faça um pequeno buraco no centro de cada peça e preencha com uma colher de chá de doce de leite. Feche delicadamente pressionando a massa ao redor.
10. Para a cobertura, aqueça o creme de leite em fogo baixo até quase ferver. Desligue o fogo e adicione o chocolate meio amargo picado, mexendo até derreter totalmente e formar um ganache brilhante.
11. Banhe cada pão de mel recheado com o ganache, cobrindo toda a superfície. Deixe escorrer o excesso.
12. Se desejar, polvilhe granulado de chocolate enquanto o ganache ainda está mole.
13. Transfira os pães de mel para uma grade e leve à geladeira por, no mínimo, 1 hora, para firmar a cobertura.

|4. Sirva frio ou em temperatura ambiente, acompanhado de um café ou chá.

Dicas extras: Para um toque ainda mais aromático, adicione 1 colher (chá) de essência de baunilha à massa. Substitua o doce de leite por geleia de pimenta para uma versão agri-doce surpreendente. O ganache pode ser temperado com uma pitada de sal marinho para realçar o sabor do chocolate.

Trufas de Chocolate com Laranja

Tempo de preparo: 20 minutos (mais 2 horas de refrigeração)

Rendimento: aproximadamente 30 trufas

Ingredientes:

- 200 g de chocolate meio amargo de boa qualidade, picado
- 100 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de raspas finas de laranja (use laranja orgânica)
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 30 g de cacau em pó para empanar
- Raspas de chocolate amargo ou açúcar de confeiteiro (opcional, para decoração)

Modo de preparo:

1. Em uma tigela resistente ao calor, coloque o chocolate picado.
2. Aqueça o creme de leite em uma panela pequena até começar a ferver. Despeje sobre o chocolate e deixe descansar 1 minuto.
3. Mexa delicadamente até obter um ganache liso e brilhante.



4. Acrescente a manteiga, as raspas de laranja, o extrato de baunilha e a pitada de sal. Misture bem até a manteiga derreter completamente.
5. Cubra a tigela com filme plástico e leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas, ou até que a mistura esteja firme o suficiente para moldar.
6. Com as mãos levemente umedecidas, retire porções da massa (cerca de 1 cm de diâmetro) e enrole formando bolinhas.
7. Role cada trufa no cacau em pó, cobrindo toda a superfície. Se desejar, finalize com raspas de chocolate ou um leve polvilho de açúcar de confeiteiro.
8. Disponha as trufas em um prato ou bandeja e retorne à geladeira por mais 30 minutos antes de servir.

Dicas extras: Para uma versão ainda mais aromática, substitua metade das raspas de laranja por raspas de limão siciliano. Se preferir uma textura mais cremosa, adicione 1 colher (sopa) de licor de laranja (Cointreau ou Grand Marnier) ao ganache antes de levar à geladeira.

Crepe Doce de Nutella com Morangos e Chantilly

Tempo de preparo: 30 minutos (incluindo o tempo de descanso da massa)

Rendimento: 8 crepes (servir 4 pessoas)

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 1 ½ xícara (chá) de leite integral
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida (e um pouco mais para untar a frigideira)
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 200g de Nutella
- 1 bandeja de morangos frescos, lavados e fatiados
- 200ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, peneire a farinha, o açúcar e o sal.
2. Faça um fosso no centro e adicione os ovos batidos, a baunilha e a manteiga derretida.



3. Comece a misturar incorporando a farinha aos poucos, alternando com o leite, até obter uma massa lisa e homogênea. Se a massa ficar muito grossa, adicione um pouco mais de leite.
4. Cubra a tigela com filme plástico e deixe a massa descansar por 15 minutos.
5. Enquanto isso, bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeitado até formar chantilly firme. Reserve na geladeira.
6. Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio e unte levemente com manteiga.
7. Com uma concha (aprox. $\frac{1}{4}$ de xícara), despeje a massa na frigideira, girando rapidamente para que a camada fique bem fina.
8. Cozinhe por 1-2 minutos, até as bordas começarem a soltar. Vire o crepe com uma espátula e cozinhe por mais 30 segundos. Repita até acabar a massa.
9. Para montar, espalhe uma camada generosa de Nutella sobre o crepe ainda quente, coloque algumas fatias de morango e dobre em quatro (ou enrole).
10. Sirva o crepe com uma colher de chantilly por cima e, se desejar, decore com folhas de hortelã.

Dicas extras:

- Se preferir um toque cítrico, adicione raspas de limão à massa.
- Para uma versão mais crocante, polvilhe amêndoas laminadas torradas sobre o chantilly.
- Os crepes podem ser preparados com antecedência, armazenados em um prato coberto com papel alumínio e aquecidos rapidamente na frigideira antes de servir.

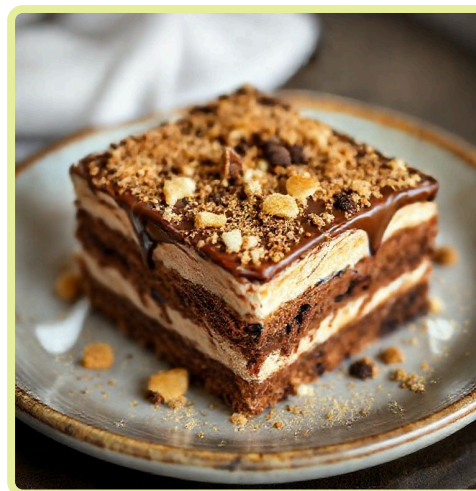
Brigadeiro de Nutella com Crocante de Amêndoas

Tempo de preparo: 25 minutos

Rendimento: 20 unidades

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de Nutella
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara (chá) de amêndoas laminadas
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- Granulado de chocolate ou cacau em pó para enrolar (opcional)



Modo de preparo:

1. Em uma panela média, misture o leite condensado, a Nutella e a manteiga.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar com uma colher de silicone, até que a mistura desgrude do fundo da panela (cerca de 10-12 minutos).
3. Adicione o chocolate meio amargo picado e continue mexendo até que ele esteja completamente incorporado.
4. Despeje o brigadeiro em um prato untado e deixe esfriar completamente à temperatura ambiente.
5. Enquanto isso, em uma frigideira seca, toste levemente as amêndoas laminadas até ficarem douradas e aromáticas. Reserve.

6. Com as mãos levemente untadas, faça bolinhas de tamanho médio com a massa já fria.
7. Role cada bolinha no açúcar mascavo, pressionando levemente para que o crocante fique aderido.
8. Se desejar, finalize passando as bolinhas no granulado de chocolate ou no cacau em pó.
9. Disponha os brigadeiros em forminhas de papel e sirva.

Dicas extras: Para um toque ainda mais especial, adicione uma pitada de sal marinho ao crocante de amêndoas. Se preferir uma versão mais cremosa, sirva o brigadeiro ainda quente acompanhado de sorvete de creme.