



# CALDAS



RECETAS GOURMET DELICIOSAS

# SUMÁRIO

AVISO LEGAL .....	03
CALDA PRÁTICA .....	04
CALDA BÁSICA .....	05
CALDA DE LEITE CONDENSADO .....	06
CALDA DE CAFÉ .....	07
CALDA DE RUM .....	08
CALDA DE LARANJA .....	09
CALDA DE GUARANÁ .....	10
CALDA DE COCO .....	11
CALDA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO .....	12
CALDA DE CONHAQUE .....	13
CALDA DE MARACUJÁ .....	14
CALDA DE FRUTAS VERMELHAS .....	15
CALDA DE LEITE NINHO .....	16
CALDA DE HORTELÃ .....	17
CALDA DE LIMÃO .....	18
CALDA DE MEL .....	19
CALDA DE CANELA .....	20
CALDA DE CHOCOLATE BRANCO .....	21

# AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

# CALDA PRÁTICA

## INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 LATA DE ÁGUA FERVIDA (USE A LATA DO LEITE CONDESADO)



## MODO DE PREPARO:

1- MISTURE TODOS OS INGREDIENTES BEM E GUARDE DENTRO DE GARRAFAS NA GELADEIRA.

# CALDA BÁSICA

## INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E LEVE AO MÉDIO ATÉ COMEÇAR A FERVE E DERRETER TOTALMENTE O AÇÚCAR.

2- DEIXE ESFRIAR ANTES DE USAR.

# CALDA DE LEITE CONDENSADO

## INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 LATA DE LEITE (USE A LATA DO LEITE CONDENSADO)



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA ADICIONE OS INGREDIENTES E EM FOGO BAIXO MEXA ATÉ COMEÇAR A FERVER, DESLIGUE O FOGO E USE A CALDA FRIA.

# CALDA DE CAFÉ

## INGREDIENTES:

- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE CAFÉ FORTE PREPARADO COM NESCAFÉ
- 50ML DE VINHO OU RUM
- 1/4 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR



## MODO DE PREPARO:

1- MISTURE O CAFÉ COM O AÇÚCAR E AQUEÇA ATÉ DERRETER, DEIXE ESFRIAR E ADICIONE O VINHO OU RUM.

# CALDA DE RUM

## INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA
- 4 COLHERES (SOPA) DE RUM



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA, COLOQUE O AÇÚCAR E A ÁGUA E LEVE AO FOGO MÉDIO ATÉ FERVER, QUANDO COMEÇAR A FERVER DEIXE POR MAIS 1 MINUTO E EM SEGUIDA DESLIGUE O FOGO. USE FRIA.

CALDA BOA PARA MASSAS DE CHOCOLATE E MORANGOS.



# CALDA DE LARANJA

## INGREDIENTES:

- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE SUCO DE LARANJA
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES E DEIXE FERVER ATÉ DERRETER O AÇÚCAR. USE FRIA.

# CALDA DE GUARANÁ

## INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 XÍCARAS (CHÁ) XAROPE DE GUARANÁ



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA VASILHA MISTURE OS DOIS INGREDIENTES E USE.

# CALDA DE COCO

## INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 LATA COM A MESMA MEDIDA DE LEITE
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE COCO RALADO



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES E EM FOGO BAIXO DEIXE FERVER E APÓS ISSO DESLIGUE O FOGO. USE FRIA.

# CALDA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

## INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE CHOCOLATE EM PÓ
- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE ÁGUA
- 3 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES E EM FOGO BAIXO DEIXE FERVER E APÓS ISSO DESLIGUE O FOGO. USE FRIA.

# CALDA DE CONHAQUE

## INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE
- 1 COLHER (SOPA) DE CONHAQUE



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA VASILHA MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E USE.

# CALDA DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES:

- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE ÁGUA
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 5 MARACUJÁS
- 2 COLHERES (SOPA) DE RUM



## MODO DE PREPARO:

1- EM UM LIQUIDIFICADOR BATA OS MARACUJÁS COM A ÁGUA E LEVE PARA FERVER JUNTO COM O AÇÚCAR POR APROXIMADAMENTE 2 MINUTOS.

2- DEIXE ESFRIAR E ENTÃO ACRESCE O RUM.

# CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

## INGREDIENTES:

- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 2 PACOTINHO DE POLPA DE FRAMBOESA OU AMORA
- 2 XÍCARAS (CHÁ) MORANGOS PICADOS
- 1 COLHER (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES (EXCETO O SUCO DE LIMÃO) E EM FOGO MÉDIO DEIXE FERVER POR 5 MINUTOS ATÉ ENGROSSAR.

2- DESLIGUE O FOGO E ACRESCENTE O SUCO DE LIMÃO. USE AINDA QUENTE.

# CALDA DE LEITE NINHO

## INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE ÁGUA
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE EM PÓ
- 2 COLHERES (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA ADICIONE A ÁGUA, O LEITE EM PÓ E O AÇÚCAR E MISTURE.

2- LEVE EM FOGO MÉDIO E DEIXE FERVER ATÉ FORMA UMA CALDA FINA.

3- DESLIGUE O FOGO E EM SEGUIDA ADICIONE A ESSÊNCIA DE BAUNILHA E MISTURE.  
USE FRIA.



# CALDA DE HORTELÃ

## INGREDIENTES:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE HORTELÃ PICADA
- 1/2 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 2 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA



## MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA PANELA ADICIONE O LEITE CONDENSADO E A MANTEIGA E EM FOGO MÉDIO MEXA ATÉ ENGROSSAR.
- 2- ADICIONE A HORTELÃ MISTURE E ENTÃO DESLIGUE O FOGO.
- 3- ACRESCENTE O CREME DE LEITE E MISTURE.

# CALDA DE LIMÃO

## INGREDIENTES:

- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- RASPAS DE LIMÃO
- 4 COLHERES (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO
- 2 COLHERES (SOPA) DE ÁGUA QUENTE



## MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA VASILHA MISTURE O AÇÚCAR, O SUCO DE LIMÃO E A ÁGUA QUENTE.
- 2- ESPALHE SOBRE O BOLO E DECORE COM AS RASPAS DO LIMÃO. USE MORNIA.

# CALDA DE MEL

## INGREDIENTES:

- 100ML DE ÁGUA
- 350G DE MEL
- 4 COLHERES (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO
- 1/2 COLHER (CHÁ) DE RASPAS DE LIMÃO



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA ACRESCENTE O MEL, A ÁGUA, O SUCO DE LIMÃO E AS RASPAS DE LIMÃO. FERVA EM FOGO MÉDIO MEXENDO DE VEZ EM QUANDO.

2- DEIXE FERVER ATÉ QUE A CALDA DÊ UMA REDUZIDA. USE AINDA QUENTE.

# CALDA DE CANELA

## INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR MASCAVO
- 1/2 COLHER (CHÁ) DE CANELA EM PÓ
- 2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR CRISTAL



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES E DEIXE FERVER EM FOGO ALTO E MEXA ATÉ ENGROSSAR.

2- DESLIGUE O FOGO E DEIXE ESFRIAR. USE APÓS 10 MINUTOS.

# CALDA DE CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES:

- 150G DE CHOCOLATE BRANCO RALADO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE



## MODO DE PREPARO:

1- EM UMA PANELA ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES E DEIXE FERVER EM FOGO BAIXO MEXENDO ATÉ DISSOLVER TODO O CHOCOLATE.

2- EM SEGUIDA DESLIGUE O FOGO E USE AINDA QUENTE.