**AÇÚCARES E DOCES**

**ÍNDICE**

AÇÚCARES E DOCES

1. QUEIJO COM MELADO DE CANA

2. FRANGO AO MEL E SHOYU

3. SUNOMONO – SALADA ORIENTAL DE PEPINO

4. PUDIM DE LEITE CONDENSADO

5. PIPOCA DOCE

6. DOCE DE LEITE MACIO

7. PÃO DE MEL

8. PAÇOCA CASEIRA

9. TORTA ALEMÃ

10. AMENDOIM CARAMELIZADO

11. CHURROS

12. CALDA DE CHOCOLATE PARA CHURROS

13. QUEIJADINHA

14. MERENGUE ITALIANO COM MORANGOS

15. CREME BRULÉE

16. MOUSSE DE CHOCOLATE

**Grupo 1**

**QUEIJO COM MELAÇO DE CANA**

**Ingredientes**

2 pacotes de queijo coalho

Azeite (quantidade suficiente)

1 pote de melado de cana líquido

Pimenta calabresa (quantidade suficiente)

**Modo de preparo**

1. Tirar o queijo coalho do palito e cortar, de forma que fiquem pedaços

quadrados.

2. Em uma frigideira, colocar fios de azeite e dourar o queijo. Mexer

sempre cuidando para não grudar na frigideira.

3. Dispor em uma travessa e, com uma colher, regar com o melado de

cana.

4. Salpicar a pimenta calabresa sobre o queijo com melaço.

5. Servir ainda quente.

**FRANGO AO MEL E SHOYU**

**Ingredientes**

Alho (quantidade suficiente)

1 copo de shoyu

3 colheres (sopa) de manteiga

6 colheres (sopa) de mel

6 filés de frango

1 xícara (chá) de caldo de galinha

1 colher (sopa) de amido de milho

**Modo de preparo**

1. Amassar o alho e misturar o shoyu, a manteiga e o mel. Reservar.

2. Arrumar os filés em um refratário e cobrir com o molho

3. Levar ao forno pré­aquecido a 180ºC, durante 20 minutos.

4. Retirar do forno e separar o frango do molho.

5. Em uma panela, juntar o molho com o caldo de galinha e o amido de

milho. Levar ao fogo até engrossar.

6. Arrumar os filés de frango em um refratário e cobrir com o molho. Levar

ao forno para aquecer.

**Grupo 2**

**SUNOMONO – SALADA ORIENTAL DE PEPINO**

**Ingredientes**

4 colheres (sopa) de sal (para desidratar os vegetais);

3 pepinos japoneses;

3 colheres (sopa) de açúcar;

5 colheres (sopa) de vinagre de arroz;

Gergelim branco e/ou preto (quantidade suficiente) para decorar.

**Modo de preparo**

1. Fatiar finamente os pepinos.

2. Colocar o sal sobre o pepino e misturar bem para que o sal pegue em

todas as fatias. Deixar descansar por 15 minutos (os pepinos vão soltar

bastante água).

3. Enxáguar bem com água corrente para retirar todo o sal. Reservar.

4. Em uma panela, colocar açúcar e vinagre e levar ao fogo baixo para

ferver.

5. Retirar do fogo e esperar esfriar.

6. Acrescentar o líquido, já frio, sobre os pepinos. Tampar e levar à

geladeira por 12 horas.

7. Quando servir, polvilhar gergelim.

**PUDIM DE LEITE CONDENSADO**

**Ingredientes**

Para a calda:

½ copo (duplo) de açúcar

1/4 copo (duplo) de água

Para o pudim:

2 ovos

1 lata de leite condensado

1 medidas (da lata) de leite

**Modo de preparo**

Para a calda:

1. Em uma panela de fundo largo, derreter em fogo baixo o açúcar até ficar

dourado.

2. Acrescentar a água e mexer até engrossar. Forrar com a calda uma

fôrma pequena com furo central e reservar.

Para o pudim:

1. Pré­aquecer o forno em temperatura média (180ºC).

2. Em um liquidificador, bater os ovos até que o cheiro de ovo tenha saído.

3. Acrescentar o leite e leite condensado e bater por alguns minutos.

4. Despejar a massa na forma reservada com cuidado para que não se

misturar com a calda. Cobrir com papel­alumínio e levar ao forno médio

(180°C), em banho­maria, por cerca de 1 hora.

5. Depois de frio, levar para gelar. Desenformar e servir a seguir.

**Grupo 3**

**PIPOCA DOCE**

**Ingredientes**

½ xícara (chá) de açúcar

1/4 xícara (chá) de óleo

1/4 xícara (chá) de água

½ xícara (chá) de milho para pipoca

**Modo de preparo**

1. Aquecer na panela para pipoca o açúcar, o óleo e a água. Misturar bem

e deixar em fogo baixo por alguns minutos.

2. Quando começar a borbulhar, acrescentar o milho e continuar mexendo

sempre.

3. Quando começar a estourar os primeiros grãos, tampar a panela e

terminar de estourar mexendo a manivela. Assim que parar de estourar, retirar

da panela e servir.

**DOCE DE LEITE MACIO**

**Ingredientes**

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

Manteiga (quantidade suficiente) para untar

**Modo de preparo**

1. Colocar em uma panela de fundo grosso o leite condensado, o açúcar e

o leite. Levar ao fogo, mexendo sempre e vigorosamente, até cozinhar bem,

ficar cremoso, engrossar e desgrudar do fundo da panela. Retirar a panela do

fogo.

2. Mexer rapidamente com uma colher até perder o brilho.

3. Untar uma assadeira com manteiga e despejar o doce sobre a manteiga

e ajeitar até formar um quadrado.

4. Cortar com a faca no formato desejado. O doce ainda estará morno.

5. Deixar esfriar e servir.

**Grupo 4**

**PÃO DE MEL**

**Ingredientes**

Para a massa

245g de açúcar mascavo

200 ml de água

3 ovos (separados clara e gema)

350g de farinha de trigo

2,5g de cravo em pó

2,5g de canela em pó

12,5g de chocolate em pó

10g de bicabornato de sódio

5g de fermento em pó

125 ml de leite

150 ml de mel

Calda para molhar o bolo:

125 ml de água

5 gramas de açúcar mascavo

2 pedaços de canela em pau

5 grãos de cravo da índia

Para a cobertura:

250g de chocolate ao leite

250g de chocolate meio amargo

**Modo de preparo**

Massa

1. Fazer uma calda com o açúcar mascavo e a água. Levar em fogo baixo

até dissolver completamente (cerca de 10 minutos). Reservar.

2. Em um recipiente, dissolver o bicarbonato no leite e reservar.

3. Bater as claras em neve e reservar.

4. Em uma vasilha peneirar a farinha de trigo, a canela em pó, o cravo em

pó e o chocolate em pó, misturar bem com a ajuda de um *fouet* de arame.

Adicionar a calda reservada e mexer.

5. Adicionar o leite com bicarbonato dissolvido e o fermento em pó

peneirado e mexer.

6. Acrescentar as gemas, misturar e depois aos poucos adicionar as claras

em neve reservadas e o mel.

7. Despejar em uma forma grande e alta (30x40) forrada com papel

manteiga. Levar para assar em forno de 180ºC por aproximadamente 40

minutos.

Calda para molhar o bolo

1. Em uma panela aquecer todos os ingredientes até ferver.

2. Fazer furos na massa com um garfo e pincelar a calda com o bolo ainda

quente.

3. Cobrir a forma com papel alumínio e levar o bolo para a geladeira para a

calda assarntar por meia hora.

4. Retirar o bolo da geladeira e cortar em quadrados.

Para a cobertura

1. Picar e juntar os dois chocolates em recipiente adequado (plástico ou

vidro).

2. Derreter o chocolate por 30 segundos no microondas, fazer uma pausa,

misturar de forma vigorosa e volte ao microondas por mais 30 segundos.

Repetir o procedimento até que tudo esteja derretido. O tempo varia de acordo

com a quantidade de chocolate utilizada.

3. Temperar o chocolate em banho­maria de gelo: mergulhe a tigela de

chocolate derretido ainda quente em recipiente com água e gelo, mexer

vigorosamente até que o chocolate fique espesso ou à temperatura de 27ºC.

4. Espetar, em um garfo, cada pedaço de bolo e banhar um a um com a

cobertura. Apoie os pedaços banhados em uma fôrma com papel manteiga.

5. Levar à geladeira para terminarem de secar. Servir.

**PAÇOCA CASEIRA**

**Ingredientes**

2 xícaras (chá) de amendoim torrado sem pele

1 xícara (chá) de açúcar

½ colher (chá) de sal

**Modo de preparo**

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador, até ficar homogêneo.

2. Dispor em uma fôrma pequena e amassar bem para compactar. Esperar

um tempo parar depois cortar e servir.

**Grupo 5**

**TORTA ALEMÃ**

**Ingredientes**

2 xícaras (chá) de creme de leite fresco

2 xícaras (chá) de leite, uma delas bem gelada

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

8 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 pacote de biscoito de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

**Modo de preparo**

Para o creme branco

1. Bater o creme de leite fresco na batedeira por aproximadamente 2

minutos, ou até ficar firme.

2. Acrescentar uma xícara de leite gelado, bater mais um pouco até

misturar bem os dois itens, em seguida acrescentar o leite condensado e bater

até que o creme fique homogêneo.

Montagem

1. Molhar as bolachas na xícara de leite restante e enforme.

2. Colocar uma camada de bolacha e uma camada de creme branco, até

terminar o creme branco.

Creme de chocolate

1. Em fogo baixo, derreter as duas colheres de manteiga.

2. Acrescentar o chocolate em pó, mexer até ferver.

3. Colocar o creme de leite mexer mais um pouco e desligar.

4. Finalizar a torta com o creme de chocolate e levar para a geladeira por

seis horas ou no congelador por duas horas.

**AMENDOIM CARAMELIZADO**

**Ingredientes**

3 xícaras (chá) de amendoim cru

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de água

2 colheres (café) de canela em pó

1 colher (sobremesa) de fermento químico

**Modo de preparo**

1. Colocar todos os ingredientes em uma panela. Mexer bem para dissolver

o açúcar.

2. Levar ao fogo, mexendo sempre. Quando estiver quase açucarado e os

amendoins ficarem soltinhos, retirar do fogo.

3. Colocar em um refratário e deixar esfriar.

**Grupo 6**

**CHURROS**

**Ingredientes**

Massa

250ml de água

1g de sal

60g de açúcar

60g de manteiga

220g de farinha de trigo

3g de fermento em pó

2 ovos

3ml de essência de baunilha

Mix de açúcar com canela

100g de açúcar

24g de canela em pó

1 litro de óleo para fritar

**Modo de preparo**

1. Em uma panela ferver a água com o sal, o açúcar e a manteiga. Juntar a

farinha e o fermento, mexendo sempre, em fogo baixo, até a massa ficar

homogênea.

2.  Colocar a massa em uma batedeira, acrescentar os ovos e a essência

de baunilha. Bater até a mistura ficar seca, de forma que solte da colher (não

deve ficar úmida, pois é fundamental que desgrude facilmente da colher).

3. Moldar os churros com um saco de confeiteiro e fritá­los em óleo bem

quente. Colocá­los sobre papel­toalha, para que o excesso de óleo escorrer e

eles fiquem sequinhos.

4. Passar os churros no mix de açúcar com canela.

**CALDA DE CHOCOLATE PARA CHURROS**

**Ingredientes**

200g de chocolate amargo em barra

100mL de leite

120mL de creme de leite

20mL de mel

**Modo de preparo**

1. Derreter o chocolate em banho­maria ou microondas (ver na receita de

pão de mel).

2. Juntar o leite, o creme de leite e o mel ao chocolate e misturar. Deixar

esfriar.

3. Se preferir a calda quente, colocar no microondas durante 10 segundos.

**Grupo 7**

**QUEIJADINHA**

**Ingredientes**

3 xícaras (chá) de coco ralado

4 colheres (sopa) de água

4 ovos

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de queijo meia cura ralado

**Modo de preparo**

1. Hidratar o coco ralado com a água e reservar.

2. Pré­aquecer o forno a 200ºC.

3. Numa batedeira, colocar os ovos e o leite condensado e bater de forma

que os ingredientes se agreguem.

4. Juntar o queijo meia cura ralado e o coco ralado hidratado. Bater

novamente e deixar descansar por aproximadamente 15 minutos.

5. Forrar forminhas de alumínio (tipo empada) com forminhas de papel.

Colocar dentro delas porções da queijadinha.

6. Acomodar as forminhas em uma assadeira retangular. Levar ao forno a

200°C por 20 minutos.

**MERENGUE ITALIANO COM MORANGOS**

**Ingredientes**

250g de açúcar

60ml de água

5 claras

2 caixas de morango

**Modo de preparo**

1. Colocar  a  água  em  uma  panela  e  juntar  o  açúcar.  Misturar  os

ingredientes com o auxílio de uma colher e levar ao fogo baixo até que comece

a  ferver,  atingindo  uma  cor  levemente  acastanhada  (o  processo  leva,

aproximadamente, 5 minutos).

2. Bater as claras em neve até que fiquem espumosas, brancas, mas não

muito firmes.

3. Acrescentar a calda em fio contínuo e constante.

4. Bater até o merengue ficar frio ou estar bem firme.

5. Servir com os morangos.

**Grupo 8**

**CREME BRULÉE**

**Ingredientes**

5 gemas

60 g de açúcar

350 mL de creme de leite fresco

100 mL de leite

7,5 g de essência de baunilha

Açúcar (quantidade suficiente) para caramelizar

**Modo de preparo**

1.  Preaquecer o forno a 160°C (temperatura média­baixa).

2. Colocar  as  gemas  na  tigela  pequena  da  batedeira.  Juntar  o  açúcar  e

bater em velocidade alta até obter um creme bem claro.

3. Parar  de  bater  e  adicionar  o  creme  de  leite,  o  leite  e  a  essência  de

baunilha.  Misturar  bem  com  uma  colher.  Deixar  a  mistura  descansar  por  10

minutos.  Enquanto  isso  levar  uma  panela  com  água  ao  fogo  alto,  ela  será

usada para o banho­maria.

4. Com uma colher, retirar toda a espuma que se formou na superfície da

mistura  de  gemas.  Distribua  o  creme  entre  seis  tigelinhas  refratárias  (que

possam ir ao forno).

5. Arrume  as  tigelinhas  numa  assadeira  retangular.  Levar  a  assadeira  ao

forno  e,  antes  de  fechar  a  porta,  colocar  água  fervendo  na  assadeira,  com

cuidado, para assar em banho­maria. Deixar assar por 40 minutos.

6. Retirar  a  assadeira  do  forno  e  as  tigelinhas  do  banho­maria.  Deixar

esfriar e levar à geladeira até o momento de servir.

7. No momento de servir, polvilhar açúcar sobre toda a superfície do creme

e utilize um maçarico culinário para caramelizar o açúcar.

**MOUSSE DE CHOCOLATE**

**Ingredientes**

170 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga

3 ovos

135 g de açúcar

**Modo de preparo**

1. Derreter o chocolate e a manteiga em banho­maria.

2. Bater as 3 gemas com um batedor e acrescentar o açúcar aos poucos

até formar um creme.

3. Juntar as gemas batidas ao chocolate. Atenção: o chocolate não pode

estar muito quente para não cozinhar as gemas. Se for necessário, esperar

alguns minutos.

 Em outro pote bater as claras em neve e acrescentar delicadamente a

mistura do chocolate.

5. Levar à geladeira por pelo menos duas horas