FESTA JUNINA

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

MAÇÃ DO AMOR

Ingredientes

- 1 kg de açúcar.
- 500 ml de água.
- 1 colher (sopa) de vinagre.
- Corante vermelho (pó ou líquido).
- 12 maçãs (pequena/média).
- Palitos de sorvete.

Modo De Preparo

Maçãs:

- Lave e seque as maçãs
- Espete-as com 1 ou 2 palitos (ajudará na firmeza na hora de caramelizar)
- Unte formas de alumínio (pode ser de bolo) com óleo, bem pouco

Calda:

- Coloque todos os ingredientes dentro de uma panela
- Nesta receita não se usa nenhuma colher (pois, pode açucarar a calda)
- Misture/mexa apenas a panela
- Não use nenhum tipo de colher, pois, pode quebrar o ponto da calda
- Até a fervura, pode usar fogo alto, quando ferver, mude para médio e mantenha por aproximadamente 25 minutos
- Mergulhe a ponta de um palito de sorvete na calda e pingue na forma em segundos pressione com o dedo (ela amassará) solte sobre a forma, se ela fizer barulho de sólida desligue imediatamente e comece o processo de mergulhar as maçãs e colocá-las sobre a forma previamente untada
- Note que o ideal é realizar este processo o mais breve possível, pois a calda vai , naturalmente endurecendo

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

CURAU NO POTE

Ingredientes

- 8 espigas de milho.
- 3 xícaras (chá) de leite.
- 1 colher (sopa) de manteiga.
- 2 xícaras (chá) de açúcar.
- Canela em pó.

Modo De Preparo

- Rale as espigas de milho e passe o creme em uma peneira.
- Aperte com o auxílio das costas de uma colher, para sair toda a polpa do milho.
- Dispense o bagaço que ficou na peneira.
- Coloque a polpa em uma panela, adicione o leite, o açúcar e a manteiga.
- Leve ao fogo médio, mexendo por 10 minutos ou até que obtenha um creme grosso.
- Despeje em potes pequenos untados levemente com óleo.
- Leve para gelar.
- Desenforme e polvilhe com canela.

Dicas:

- Caso as espigas forem grandes; utilize somente sete.

Anotações

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

PÉ-DE-MOLEQUE

Ingredientes

- ½ quilo de amendoim torrado e sem pele.
- 300 gramas de açúcar cristal.
- ½ copo de água.
- 1 lata de leite condensado.
- Margarina e farinha (para untar a forma).

Modo De Preparo

- Debulhe o amendoim. Separe uma panela de alumínio (modelo grosso). Coloque o amendoim, adicione o açúcar e mexa com ½ copo de água. Leve ao fogo até engrossar a mistura – ou até os conteúdos começarem a desprender da panela – e jogue o leite condensado, mexendo por mais 10 minutos. Coloque o doce em uma forma untada com margarina e farinha. Corte o doce cerca de 5 minutos depois e espere esfriar.

COCADA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes

- 3/4 de xíc de água.
- 1 xíc de açúcar cristal.
- 1 ½ xíc de coco ralado.
- ½ lata de leite condensado.

Modo De Preparo

- Coloque o açúcar na panela, em fogo médio, e deixe derreter. Acrescente a água e mexa até dar o ponto de fio. Acrescente o coco ralado e mexa, em seguida despeje o leite condensado. Continue mexendo os ingredientes até formar uma massa mais grossa. Essa massa demora cerda de 25 minutos para se formar, mas atenção: não pode parar de mexer. Unte uma forma com manteiga, coloque a mistura e espere esfriar. Corte em cubos e já pode servir!

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

PAMONHA

Ingredientes

- 1 xícara de coco ralado fininho.
- Palhas para a embalagem (bananeira ou da própria espiga de milho.
- 1 pitadinha de sal.
- 1 copo de leite de coco caseiro.
- 12 espigas de milho verde (tem que estar bem novinho).
- 2 xícaras de açúcar crital.

Modo De Preparo

- Primeiramente rale as espigas sem ralar o sabugo, este erro é comum e deixa o preparo com gosto de sabão. Em seguida bata o milho cru com o leite de coco.
- O passo seguinte é misturar o coco ralado para deixar a mistura mais firme. A seguir prepare as trouxinhas de palha e preencha com a massa da pamonha. Por fim, basta amarrar firmemente sem deixar esborrar a massa. Sem dúvida esta é a parte mais delicada, mas com jeitinho você consegue pegar a manha. A seguir temos um vídeo com uma receita e demonstração.
- Com os pacotinhos formados, basta colocar em água fervente por até 40 minutos. É muito importante que a água esteja fervente. Então é só esperar esfriar e servir.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

CANJICA COM AMENDOIM

Ingredientes

- 250 g de milho para canjica.
- 2 litros de água.
- 1 lata de leite condensado.
- 1 vidro de leite de coco.
- 2 xícaras de leite.
- 5 cravos da Índia.
- 3 canelas em pau.
- 250 g de amendoim torrado e moído grosseiramente.
- Canela em pó para polvilhar.

Modo De Preparo

- Deixe o milho para canjica de molho na água de um dia para o outro.
- Coloque na panela de pressão e cozinhe por meia hora ou até que esteja macia.
- Coloque em outra panela, acrescente o leite, o leite de coco, o cravo e a canela.
- Deixe ferver por 10 minutos, mexendo sempre.
- Acrescente o leite condensado e mexa para não grudar por mais 10 minutos.
- Desligue quando estiver cremosa.
- Acrescente o amendoim, passe para uma travessa e polvilhe a canela em pó.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

BOLO DE FUBÁ

Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de fubá mimoso.
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo.
- 2 xícaras (chá) de açúcar.
- 4 ovos.
- 1 xícara (chá) de óleo.
- 1 xícara (chá) de leite.
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.
- 1 colher (sopa) de sementes de erva-doce.
- 1 pitada de sal.
- Manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar.

Modo De Preparo

- Preaqueça o forno a 180 ºC (temperatura média).
- Com um pedaço de papel toalha (ou pincel), unte com manteiga uma fôrma de bolo, com furo no meio, de 25 cm de diâmetro - tente fazer uma camada bem fina. Polvilhe com farinha e chacoalhe bem para espalhar. Bata sobre a pia para retirar o excesso.
- Numa tigela separada, quebre um ovo de cada vez e transfira para o copo do liquidificador - se um estiver estragado você não perde toda a receita. Junte o óleo, o açúcar e o leite. Bata até ficar liso, por cerca de 5 minutos.
- Transfira a mistura para uma tigela grande. Junte o fubá e a farinha, passando pela peneira. Com um batedor de arame, mexa delicadamente até a massa ficar lisa. Por último misture o fermento, as sementes de erva-doce e o sal.
- Despeje a massa do bolo na fôrma untada e nivele com uma espátula. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 30 minutos. Para saber se o bolo está assado: espete um palito na massa, se sair limpo é sinal que o bolo está pronto; caso contrário, deixe por mais alguns minutos até que asse completamente.
- Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos antes de desenformar. Sirva em temperatura ambiente.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

PAÇOQUINHA

Ingredientes

- 1 xícara(s) de chá de amendoim torrado, sem sal e sem pele.
- 1/2 xícara(s) de chá de açúcar.
- 1 pitada(s) de sal.

Modo De Preparo

- Misture todos os ingredientes em um processador até formar uma massa homogênea. Transfira a massa para forminhas de metal e pressione bem até ficar compacta.

DOCE DE ABÓBORA

Ingredientes

- 2 kg de abóbora cortada em cubos.
- 1 xícara (chá) de água.
- 4 xícaras (chá) de açúcar cristal.
- Cravo-da-índia a gosto.
- Canela em pau a gosto.

Modo De Preparo

- Descasque a abóbora e corte em cubos grandes.
- Lave em água corrente.
- Coloque a abóbora em uma panela grande e leve ao fogo com água.
- Acrescente o açúcar e o cravo.
- Mexa aos poucos para não deixar o açúcar grudar no fundo da panela.
- Aos poucos a abóbora vai se desmanchar.
- Quando estiver consistente e cremoso, sem líquido, desligue o fogo. Está pronto.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

ARROZ DOCE

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz.
- 1 pedaço pequeno de canela em pau.
- 2 xícaras (chá) de água.
- 4 xícaras (chá) de leite Integral.
- 1 lata de leite condensado.
- 1 tira de casca de limão.
- Canela em pó para polvilhar.

Modo De Preparo

- Em uma panela, coloque o arroz, o pedaço de canela em pau e a água e cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada, por 10 minutos ou até começar a secar o líquido.
- Adicione o leite integral, o leite condensado e a casca de limão. Misture e cozinhe até ferver.
- Reduza o fogo e cozinhe, mexendo algumas vezes, por 20 minutos ou até ficar cremoso.
- Coloque em um refratário, espere esfriar e leve à geladeira.
- Polvilhe a canela em pó e sirva a seguir.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

CAJUZINHO DE COLHER

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado.
- 1 xícara (chá) de leite.
- 1colher (sopa) de manteiga.
- 1 xícara (chá) de amendoim sem pele, tostado e moído.
- 1 caixa de creme de leite.
- Açúcar cristal e amendoim a gosto para decorar

Modo De Preparo

- Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, a manteiga e o amendoim.
- Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até começar a engrossar. Desligue o fogo e misture o creme de leite. Deixe esfriar, distribua em minicopinhos ou potinhos. Leve à geladeira até o momento de servir. Um pouco antes, polvilhe com o açúcar cristal e decore com amendoim a gosto. Dica: use a mesma receita básica para preparar outras receitas. No lugar do amendoim, por exemplo, use amêndoas ou nozes, sem casca e bem picadas.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

BOLO DE AMENDOIM

Ingredientes

Bolo:

- 2 pacotes de biscoito tipo leite ou maria.
- 4 ovos.
- 100 g de manteiga.
- 1 xícara (chá) de açúcar.
- 2 potes de Iogurte natural integral.
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e triturado.
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó.

Cobertura:

- 1 rapadura pequena (180 g).
- 1 Leite moça (lata ou caixinha).

Decoração:

- 1 aliança.
- Fita colorida (amarela, vermelha, azul, rosa, verde, laranja).
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e triturado.
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro.

Modo De Preparo

- Triture o Biscoito no liquidificador e reserve. Bata as gemas com a manteiga e o açúcar até obter uma pasta homogênea. Junte o Iogurte ao creme e depois o Biscoito e o amendoim triturados e o fermento. Misture bem. Bata as claras em neve e acrescente delicadamente à massa do bolo. Coloque em fôrma redonda grande (28 cm de diâmetro), untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180 °C) por cerca de 30 minutos.

Cobertura:

- Em uma panela grande, coloque a rapadura e meia xícara (chá) de água, leve ao fogo e deixe ferver por cerca de 5 minutos, até a rapadura derreter. Ainda no fogo, junte o leite moça e deixe cozinhar por 10 minutos.

Decoração:

- Amarre a aliança na extremidade de uma das fitas. No centro de um prato para bolo, coloque uma extremidade de cada fita, inclusive a que contém a aliança. Quando o bolo estiver pronto, desenforme sobre o prato, escondendo a ponta das fitas. Cubra com a cobertura. Decore com o amendoim torrado e triturado e o açúcar de confeiteiro, fazendo o desenho que desejar.

DICA:

- A aliança representa casamento à vista para as moças solteiras. Só elas puxam as fitas e a que ficar com a aliança será a próxima a casar. Mas você pode colocar outras prendas, como uma figa, uma conta etc.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras

BOLO DE MANDIOCA/AIPIM

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga.
- 4 ovos.
- 1 Leite moça (lata ou caixinha).
- Meia xícara (chá) de açúcar.
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado.
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado.
- Meio quilo de mandioca crua, ralada.
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo.
- Meia colher (sopa) de fermento em pó.

Modo De Preparo

- Em uma batedeira, bata a manteiga com os ovos. Adicione o leite moça em fio e continue batendo até ficar homogêneo. Acrescente o açúcar, o coco, o queijo parmesão e a mandioca. Desligue a batedeira e misture a farinha peneirada com o fermento em pó. Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos.

DICA:

- O coco fresco ralado pode ser substituído por 1 pacote pequeno de coco seco ralado (50 g) umedecido com 3 colheres (sopa) de leite.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras