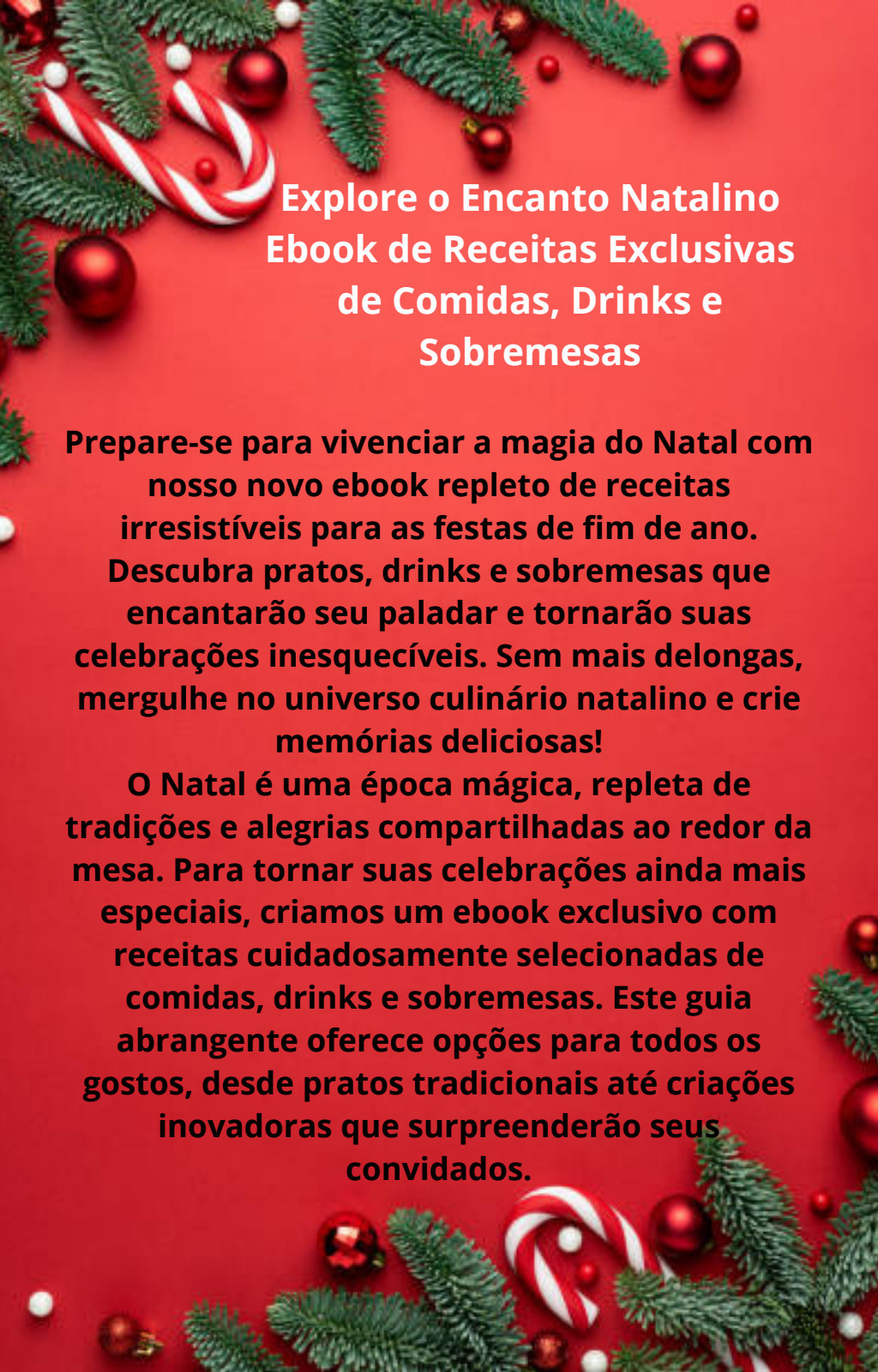


O verdadeiro
sabor do

NATAL

50 RECEITAS





Explore o Encanto Natalino Ebook de Receitas Exclusivas de Comidas, Drinks e Sobremesas

Prepare-se para vivenciar a magia do Natal com nosso novo ebook repleto de receitas irresistíveis para as festas de fim de ano. Descubra pratos, drinks e sobremesas que encantarão seu paladar e tornarão suas celebrações inesquecíveis. Sem mais delongas, mergulhe no universo culinário natalino e crie memórias deliciosas!

O Natal é uma época mágica, repleta de tradições e alegrias compartilhadas ao redor da mesa. Para tornar suas celebrações ainda mais especiais, criamos um ebook exclusivo com receitas cuidadosamente selecionadas de comidas, drinks e sobremesas. Este guia abrangente oferece opções para todos os gostos, desde pratos tradicionais até criações inovadoras que surpreenderão seus convidados.



ANNA CRISTINA RICKIMANN
Cozinheira e doceira

A história de Ana começa em sua infância, onde as memórias das tardes passadas na cozinha ao lado da avó despertaram seu interesse pelos aromas e sabores. Contudo, foi apenas na vida adulta que ela decidiu transformar essa paixão em profissão.

Aos 35 anos, Ana abandonou sua carreira corporativa e mergulhou de cabeça no universo da gastronomia. Matriculou-se em cursos de culinária e confeitaria, onde aprendeu técnicas refinadas e a arte de equilibrar sabores.

A paixão de Ana pela cozinha vai além da simples preparação de alimentos. Ela enxerga cada prato como uma expressão de amor e celebração. Seu negócio floresceu, tornando-se conhecido não apenas pela qualidade excepcional, mas também pela atenção personalizada dada a cada cliente.

Aos 35 anos, Ana encontrou não apenas uma profissão, mas um propósito. Seu trabalho vai além de simplesmente alimentar; é sobre criar experiências que cativam os sentidos e aquecem os corações.



CANAPÉS DE SALMÃO DEFUMADO

INGREDIENTES

- 200g de salmão defumado
- 150g de cream cheese
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de alcaparras, picadas
- 1 colher de chá de endro fresco, picado
- Pimenta preta a gosto
- Torradas ou pães de centeio para a base

PREPARO

1. **PREPARAÇÃO DO SALMÃO:**
 - **CORTE O SALMÃO DEFUMADO EM PEDAÇOS PEQUENOS.**
 - **RESERVE ALGUMAS FATIAS FINAS PARA A DECORAÇÃO FINAL.**
2. **PREPARAÇÃO DO CREME DE QUEIJO:**
 - **EM UMA TIGELA, MISTURE O CREAM CHEESE, O SUCO DE LIMÃO, AS ALCAPARRAS E O ENDRO.**
 - **TEMPERE COM PIMENTA PRETA A GOSTO.**
3. **MONTAGEM DOS CANAPÉS:**
 - **ESPALHE UMA CAMADA GENEROSA DO CREME DE QUEIJO SOBRE CADA TORRADA OU PEDAÇO DE PÃO DE CENTEIO.**
 - **COLOQUE OS PEDAÇOS DE SALMÃO DEFUMADO POR CIMA DO CREME.**
4. **DECORAÇÃO FINAL:**
 - **ADICIONE UMA FATIA FINA DE SALMÃO DEFUMADO SOBRE CADA CANAPÉ.**
 - **DECORE COM ALGUMAS ALCAPARRAS E FOLHAS DE ENDRO.**
5. **SERVIR E APRECIAR:**
 - **DISPONHA OS CANAPÉS EM UM PRATO ELEGANTE E SIRVA IMEDIATAMENTE.**



BRUSCHETTA DE TOMATE E MANJERICÃO

INGREDIENTES

- 4 a 5 tomates maduros, cortados em cubos pequenos
- 1 maço de manjericão fresco, picado
- 2 dentes de alho, picados
- 1/4 de xícara de azeite de oliva extra virgem
- Sal e pimenta a gosto
- Pão italiano ou baguete, cortados em fatias

PREPARO

1. Preparação dos Ingredientes:

- Lave e pique os tomates em cubos pequenos.
- Pique finamente o alho e o manjericão.

2. Mistura dos Ingredientes:

- Em uma tigela, combine os tomates, alho e manjericão.
- Adicione o azeite de oliva e misture bem.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.

3. Preparação do Pão:

- Corte as fatias de pão italiano ou baguete.
- Leve as fatias ao forno para tostar levemente.

4. Montagem das Bruschettas:

- Distribua a mistura de tomate e manjericão sobre as fatias de pão tostado.

5. Decoração Final:

- Adicione algumas folhas de manjericão fresco sobre cada bruschetta.

6. Servir e Apreciar:

- Sirva imediatamente como uma entrada delicios



TÁBUA DE FRIOS

INGREDIENTES

- Queijo Brie
- Queijo Gorgonzola
- Queijo Gouda
- Salame Italiano
- Presunto Parma
- Chorizo Espanhol
- Frutas Secas (Uvas Passas e Damascos)
- Nozes e Amêndoas
- Geleias Artesanais
- Baguete Artesanal
- Torradas de Centeio

PREPARO

Decore como preferir brincando com cores e abuse na decoração



PERU ASSADO AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 1 peru inteiro (aproximadamente 5-6 kg)
- 4 laranjas (suco e raspas)
- 1/2 xícara de mel
- 1/4 de xícara de molho de soja
- 3 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de alecrim fresco picado
- Sal e pimenta a gosto
- 1/2 xícara de manteiga derretida

PREPARO

Preparação do Peru:

Lave e seque o peru.

Tempere o peru com sal e pimenta, tanto por dentro quanto por fora. Em uma tigela, misture a manteiga derretida, mel, molho de soja, alho e alecrim.

Esfregue a mistura sobre o peru, garantindo uma cobertura uniforme.

Cozimento:

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Coloque o peru em uma assadeira e regue com o suco de laranja e as raspas.

Cubra o peru com papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 3 horas, regando ocasionalmente com o molho da assadeira.

Finalização:

Remova o papel alumínio e asse por mais 30-60 minutos para dourar a pele.

Certifique-se de que a temperatura interna do peru atinja pelo menos 75°C.

Molho de Laranja:

Enquanto o peru assa, prepare o molho de laranja cozinhando o suco de laranja restante com um pouco de mel até reduzir e engrossar.

Servir: Corte o peru em fatias, regue com o molho de laranja e sirva.



BACALHAU À GOMES DE SÁ

INGREDIENTES

- 500g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 1kg de batatas, cortadas em rodela finas
- 2 cebolas médias, cortadas em rodela finas
- 3 dentes de alho, picados
- 1/2 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de azeitonas pretas, sem caroço
- 2 ovos cozidos, cortados em rodela
- Salsinha fresca, picada
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Batatas Cozidas:

Cozinhe as batatas em água com sal até que estejam macias, mas não desmanchando. Escorra e reserve.

Refogado de Bacalhau:

Em uma frigideira, refogue as cebolas e o alho no azeite de oliva até que fiquem dourados.

Adicione o bacalhau desfiado e cozinhe por alguns minutos até que esteja bem misturado.

Montagem:

Em um refratário, coloque uma camada de batatas cozidas.

Por cima, adicione o refogado de bacalhau.

Distribua as azeitonas e as rodela de ovo cozido.

Repita as camadas até terminar os ingredientes.

Finalização:

Regue com um fio de azeite e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos, até dourar.

Servir:

Finalize com salsinha fresca picada e sirva quente.



RISOTO DE COGUMELOS SELVAGENS

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras de arroz arbóreo
- 200g de cogumelos selvagens (shiitake, shimeji, porcini, etc.)
- 1 cebola média, picada
- 2 dentes de alho, picados
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 4 xícaras de caldo de legumes
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 3 colheres de sopa de manteiga
- Sal e pimenta a gosto
- Salsinha fresca, picada

PREPARO

Preparação dos Cogumelos:

Limpe e corte os cogumelos em fatias finas.

Em uma frigideira, aqueça um pouco de manteiga e refogue os cogumelos até que estejam dourados. Reserve.

Refogado de Cebola e Alho:

Em uma panela grande, refogue a cebola e o alho em um pouco de manteiga até que fiquem translúcidos.

Adição do Arroz:

Acrescente o arroz arbóreo à panela e mexa, garantindo que cada grão esteja envolvido na manteiga e no refogado.

Deglaçamento com Vinho Branco:

Adicione o vinho branco e mexa até que ele seja absorvido pelo arroz.

Cozimento Gradual com Caldo de Legumes:

Comece a adicionar o caldo de legumes, concha por concha, mexendo constantemente e permitindo que o líquido seja absorvido antes de adicionar mais.

Incorporação dos Cogumelos:

Quando o arroz estiver quase no ponto desejado, adicione os cogumelos reservados e continue cozinhando.

Finalização com Queijo e Manteiga:

Misture o queijo parmesão e a manteiga ao risoto, garantindo uma textura cremosa.

Ajuste de Tempero e Servir:

Tempere com sal e pimenta a gosto, polvilhe com salsinha fresca e sirva imediatamente.



RISOTO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 300g de camarões grandes, limpos e descascados
- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1 cebola média, picada
- 3 dentes de alho, picados
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 1,5 litros de caldo de peixe ou legumes
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Salsinha fresca, picada
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Preparação dos Ingredientes:

Temperar os camarões com sal e pimenta.

Em uma panela, aqueça o caldo de peixe ou legumes e mantenha-o aquecido ao longo do processo de cozimento.

Refogado de Cebola e Alho:

Em uma panela grande, aqueça o azeite de oliva.

Refogue a cebola e o alho até que fiquem dourados.

Camarões Dourados:

Adicione os camarões à panela e cozinhe até que fiquem dourados. Retire os camarões e reserve.

Arroz Dourado:

Na mesma panela, adicione o arroz arbóreo e mexa até que os grãos estejam dourados.

Deglaçamento com Vinho Branco:

Despeje o vinho branco na panela, mexendo até que seja absorvido pelo arroz.

Cozimento Gradual:

Adicione conchas do caldo quente ao arroz, mexendo continuamente e permitindo que o líquido seja absorvido antes de adicionar mais.

Incorporação dos Camarões:

Quando o arroz estiver quase no ponto desejado, adicione os camarões reservados.

Finalização com Queijo e Manteiga:

Misture o queijo parmesão e a manteiga ao risoto, conferindo-lhe uma textura cremosa e sabor irresistível.



PURE DE BATATA COM MARSHMALLOW

INGREDIENTES

- 4 xícaras de batatas, descascadas e cortadas em cubos
- 1/2 xícara de leite
- 1/4 xícara de manteiga
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de pimenta
- 2 xícaras de marshmallows, mini ou cortados ao meio

PREPARO

Preparação das Batatas:

Descasque as batatas e corte-as em cubos uniformes.

Cozimento das Batatas:

Cozinhe as batatas em água fervente até ficarem macias. Escorra.

Mistura com Leite e Manteiga:

Em uma panela, aqueça o leite e a manteiga até a manteiga derreter.

Adicione as batatas cozidas e amasse até obter um purê cremoso.

Tempere a gosto:

Tempere com sal e pimenta a gosto, ajustando conforme suas preferências.

Montagem com Marshmallows:

Transfira o purê para um refratário.

Espalhe os marshmallows sobre o purê.

Dourando no Forno:

Leve ao forno preaquecido até que os marshmallows estejam dourados e borbulhantes.

Sirva e Aprecie:

Retire do forno e sirva imediatamente, aproveitando a combinação de sabores.



ARROZ COM FRUTAS SECAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz (branco, integral, ou basmati)
- 1/2 xícara de frutas secas variadas (damascos, tâmaras, uvas-passas, etc.)
- 1/4 xícara de nozes ou amêndoas, picadas
- 1 cebola média, picada
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 4 xícaras de caldo de legumes
- Sal e pimenta a gosto
- Salsinha fresca, picada (opcional, para finalizar)

PREPARO

Preparação do Arroz:

Lave o arroz sob água fria até que a água esteja clara.

Cozinhe o arroz de acordo com as instruções da embalagem, utilizando o caldo de legumes em vez de água.

Refogado de Cebola:

Em uma panela, aqueça o azeite de oliva.

Refogue a cebola até que fique dourada e translúcida.

Adição das Frutas Secas e Nozes:

Adicione as frutas secas e as nozes à cebola refogada.

Mexa por alguns minutos até que as frutas e as nozes liberem seus aromas.

Incorporação ao Arroz:

Misture a mistura de frutas secas e nozes ao arroz cozido.

Delicadamente, incorpore todos os ingredientes.

Ajuste de Tempero:

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Se desejar, adicione salsinha fresca picada para um toque final.

Sirva e Aprecie:

Sirva o arroz com frutas secas como prato principal ou como acompanhamento.



MACARRÃO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 400g de macarrão de sua escolha (penne, fettuccine, ou outro)
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1/4 xícara de farinha de trigo
- 3 xícaras de leite
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- Noz-moscada, sal e pimenta a gosto
- Opcionais: presunto, ervilhas, brócolis (para incrementar)

PREPARO

Cozimento do Macarrão:

Cozinhe o macarrão em água salgada conforme as instruções da embalagem. Escorra e reserve.

Preparação do Molho Branco:

Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio.

Adicione a farinha de trigo, mexendo constantemente para evitar grumos.

Adição do Leite:

Gradualmente, acrescente o leite à mistura, mexendo vigorosamente para evitar a formação de grumos.

Continue cozinhando até que o molho engrosse.

Incorporação do Queijo e Temperos:

Adicione o queijo parmesão ao molho, mexendo até que esteja completamente derretido.

Temperar com noz-moscada, sal e pimenta a gosto.

Montagem do Prato:

Misture o molho branco ao macarrão cozido.

Adicione ingredientes opcionais, como presunto, ervilhas ou brócolis, para um toque extra.

Servir e Desfrutar:

Sirva imediatamente, apreciando o equilíbrio perfeito entre maciez e cremosidade.



FRANGO NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro ou peças de frango (coxa, sobrecoxa, peito)
- 2 cebolas, picadas
- 4 dentes de alho, picados
- 2 cenouras, cortadas em rodelas
- 500ml de cerveja (preferencialmente uma cerveja de sabor mais forte)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Ervas frescas a gosto (tomilho, alecrim)
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Preparação do Frango:

Tempere o frango com sal e pimenta a gosto.

Em uma panela grande, aqueça o azeite de oliva.

Dourar o Frango:

Doure o frango por todos os lados até que fique bem selado e dourado.

Retire o frango da panela e reserve.

Refogado de Cebola e Alho:

Na mesma panela, adicione as cebolas e o alho.

Refogue até que fiquem dourados e aromáticos.

Adição de Vegetais:

Acrescente as cenouras cortadas e refogue por alguns minutos.

Coloque o frango de volta na panela.

Deglaçamento com Cerveja:

Despeje a cerveja na panela para deglaçar, raspando os pedaços dourados do fundo da panela.

Adicione as ervas frescas.

Cozimento Lento:

Reduza o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo até que o frango esteja cozido e os sabores estejam bem incorporados.

Ajuste de Tempero e Servir:

Ajuste o tempero, se necessário, e sirva o frango na cerveja com os vegetais por cima.



FAROFA DE CASTANHAS COM ERVAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de mandioca
- 1 xícara de castanhas (castanha-do-pará, castanha de caju, ou sua escolha), picadas
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 cebola média, picada
- 2 dentes de alho, picados
- Ervas frescas a gosto (salsinha, cebolinha, manjericão)
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Preparação da Farofa:

Em uma frigideira grande, derreta a manteiga em fogo médio.

Refogado da Cebola e Alho:

Adicione a cebola e o alho picados à frigideira.

Refogue até que fiquem dourados e aromáticos.

Adição das Castanhas:

Acrescente as castanhas picadas à mistura e mexa até que estejam levemente douradas.

Incorporação da Farinha de Mandioca:

Adicione a farinha de mandioca à frigideira, mexendo constantemente para garantir que todos os ingredientes estejam bem misturados.

Adição das Ervas Frescas:

Acrescente as ervas frescas picadas, como salsinha, cebolinha e manjericão, para um toque de frescor.

Ajuste de Tempero:

Tempere com sal e pimenta a gosto, ajustando conforme suas preferências.

Cozimento Final:

Continue mexendo a farofa por mais alguns minutos até que tudo esteja bem misturado e a farofa atinja a consistência desejada.

Servir e Degustar:

Sirva a farofa de castanha e ervas como acompanhamento, proporcionando uma explosão de sabores e texturas.



RABADA

INGREDIENTES

- 1,5 kg de rabo bovino
- 2 cebolas grandes, picadas
- 4 dentes de alho, picados
- 2 cenouras, cortadas em rodelas
- 2 tomates maduros, picados
- 1 maço de cheiro-verde
- 2 folhas de louro
- 2 colheres de sopa de óleo de cozinha
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Preparação do Rabo Bovino:

Lave bem o rabo bovino sob água corrente.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Refogado Inicial:

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e doure o rabo bovino.

Adição dos Ingredientes:

Acrescente as cebolas e o alho, refogando até ficarem dourados.

Adicione as cenouras, os tomates, o cheiro-verde e as folhas de louro.

Cozimento na Pressão:

Adicione água suficiente para cobrir os ingredientes.

Ampe a panela de pressão e cozinhe por aproximadamente 40 minutos, ou até que a carne esteja macia.

Finalização e Servir:

Retire as folhas de louro e sirva a rabada quente, acompanhada de arroz branco.



SALPICÃO

INGREDIENTES

- Peito de frango desfiado
- Maçãs verdes picadas
- Cenoura ralada
- Aipo picado
- Uvas-passas
- Milho verde cozido
- Maionese
- Limão
- Sal e pimenta a gosto
- Batata palha para decorar

PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie.

Em uma tigela grande, misture o frango desfiado, as maçãs, a cenoura, o aipo, as uvas-passas e o milho verde.

Em outro recipiente, prepare um molho com maionese, suco de limão, sal e pimenta. Misture bem.

Despeje o molho sobre os ingredientes na tigela e mexa até que tudo esteja bem incorporado.

Leve à geladeira por algumas horas para os sabores se combinarem.

Na hora de servir, decore com batata palha para dar uma textura crocante.



LASANHA DE ABOBRINHA E RICOTA VEGANA

INGREDIENTES

- Abobrinhas (para as camadas de macarrão)
- 2 xícaras de ricota vegana
- Molho de tomate caseiro
- Espinafre fresco
- Alho picado
- Azeite de oliva
- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
- Queijo vegano para gratinar (opcional)

PREPARO

Preparação das Abobrinhas:

Corte as abobrinhas em fatias finas, no sentido do comprimento, para servirem como substituto das folhas de massa da lasanha.

Molho de Tomate:

Refogue o alho em azeite de oliva até dourar.

Adicione o molho de tomate e deixe cozinhando em fogo baixo.

Preparação da Ricota Vegana:

Em uma tigela, misture a ricota vegana com espinafre picado.

Tempere com sal, pimenta e noz-moscada a gosto.

Montagem da Lasanha:

Em uma forma, faça camadas intercaladas de abobrinha, molho de tomate e mistura de ricota e espinafre.

Repita as camadas até preencher a forma.

Se desejar, adicione queijo vegano por cima.

Assamento:

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos, ou até que a lasanha esteja dourada e borbulhante.



QUIBE DE LENTILHAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de lentilhas cozidas
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara de trigo para quibe
- Hortelã fresca a gosto
- Cominho e pimenta a gosto
- Sal a gosto
- Azeite de oliva para regar

PREPARO

Cozinhe as lentilhas até que estejam macias.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho até dourarem.

No processador, misture as lentilhas cozidas, a cebola refogada, o trigo para quibe e as especiarias até obter uma massa homogênea.

Adicione a hortelã picada à massa e misture bem.

Em uma assadeira, espalhe a massa do quibe.

Regue com azeite de oliva e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos, ou até que fique dourado.



TORTA DE LEGUMES

INGREDIENTES

- 2 xícaras de legumes variados (cenoura, abobrinha, brócolis, etc.), cortados em cubos pequenos
- 1 cebola média, picada
- 2 dentes de alho, picados
- 1 xícara de queijo ralado
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- Ervas frescas (salsa, cebolinha) a gosto
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher de chá de fermento em pó

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Em uma frigideira, refogue a cebola e o alho no azeite até dourarem.

Adicione os legumes cortados e cozinhe até ficarem macios.

Em uma tigela, bata os ovos e acrescente o leite, a farinha, o queijo ralado, as ervas frescas, o sal e a pimenta. Misture bem.

Adicione os legumes refogados à mistura de ovos.

Por último, adicione o fermento em pó e misture suavemente.

Despeje a mistura em uma forma untada e leve ao forno por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que a torta esteja dourada e firme ao toque.



PATÊ DE GRÃO DE BICO E ERVAS FRESCAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de grãos de bico cozidos
- 1/4 de xícara de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de tahine (pasta de gergelim)
- 1 dente de alho
- Suco de 1 limão
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Ervas frescas a gosto (salsa, cebolinha, coentro)

PREPARO

Em um processador de alimentos, combine os grãos de bico cozidos, o azeite de oliva, o tahine, o alho, o suco de limão, o sal e a pimenta-do-reino.

Triture até obter uma mistura homogênea.

Adicione as ervas frescas e pulse o processador algumas vezes para incorporá-las ao patê.

Prove e ajuste o tempero conforme necessário.

Transfira o patê para um recipiente e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos antes de servir.



ESPETINHO DE TOFU E LEGUMES

INGREDIENTES

- 250g de tofu firme, cortado em cubos
- 1 abobrinha, cortada em rodela
- 1 pimentão vermelho, cortado em pedaços
- 1 cebola roxa, cortada em quadrados
- 1 xícara de cogumelos, cortados ao meio
- Marinada: azeite de oliva, alho picado, suco de limão, sal, pimenta, ervas a gosto

PREPARO

Em uma tigela, misture os cubos de tofu com a marinada e reserve por pelo menos 30 minutos. Monte os espetinhos intercalando os cubos de tofu, abobrinha, pimentão, cebola e cogumelos.

Asse os espetinhos em uma grelha ou no forno preaquecido a 180°C por cerca de 15-20 minutos, virando ocasionalmente, até que fiquem dourados e cozidos.



CUSCUZ MARRIQUINO

INGREDIENTES

- 1 xícara de cuscuz marroquino
- 1 xícara de água fervente
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de passas
- 1/2 xícara de amêndoas fatiadas e torradas
- 1/2 xícara de salsa fresca picada
- Suco de 1 limão

PREPARO

Em uma tigela, despeje a água fervente sobre o cuscuz. Adicione o sal e o azeite de oliva. Cubra a tigela com um pano e deixe repousar por 5 minutos.

Com um garfo, solte os grãos de cuscuz delicadamente. Adicione as passas, amêndoas, salsa e regue com o suco de limão. Misture bem.

Deixe o cuscuz marroquino descansar por mais 10 minutos para absorver os sabores.

Sirva quente como acompanhamento ou frio como salada.



MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- 200g de chocolate branco picado
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de frutas vermelhas (morangos, framboesas, amoras, mirtilos)
- Folhas de hortelã para decorar

PREPARO

Preparação do Chocolate Branco:

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo ocasionalmente para garantir uma consistência uniforme.

Deixe o chocolate derretido esfriar até atingir a temperatura ambiente.

Preparação do Creme:

Em uma tigela, bata o creme de leite fresco até começar a formar picos.

Adicione o açúcar de confeiteiro e continue batendo até atingir picos firmes

Incorpore delicadamente o chocolate branco derretido e a essência de baunilha à mistura de creme.

Montagem da Mousse:

Em taças individuais, faça camadas alternadas de mousse e frutas vermelhas.

Repita o processo, garantindo que a última camada seja de mousse.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas para firmar.

Decoração e Servir:

Antes de servir, decore a mousse com mais frutas vermelhas e folhas de hortelã.



CHEESECAKE DE NOZES E CARAMELO

INGREDIENTES

Para a Base:

- 200g de biscoitos de nozes triturados
- 100g de manteiga derretida

Para o Recheio:

- 500g de cream cheese em temperatura ambiente
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 xícara de nozes picadas

Para a Cobertura de Caramelo:

- 1 xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de água
- 1/2 xícara de creme de leite
- 50g de manteiga

PREPARO

Uma receita de cheesecake com base de biscoito de nozes e cobertura de caramelo. Para preparar, triture os biscoitos e misture com manteiga derretida para formar a base. Em seguida, bata o cream cheese, açúcar, ovos, baunilha e nozes para fazer o recheio, que é colocado sobre a base e assado no forno a 160°C por cerca de 45-50 minutos. Depois de esfriar, prepare a cobertura de caramelo com açúcar, água, creme de leite e manteiga. Despeje a cobertura sobre o cheesecake refrigerado e decore com nozes adicionais antes de servir.



PAVE DE PANETONE COM FRUTAS SECAS

INGREDIENTES

Para o Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)
- 3 gemas
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Para a Montagem:

- 1 panetone pequeno cortado em fatias
- Frutas secas a gosto (uvas-passas, damascos, tâmaras, entre outras)

Para a Cobertura:

- 200g de chocolate ao leite derretido
- 1 lata de creme de leite sem soro

PREPARO

Receita de pavê de panetone com frutas secas. Para o creme, misture leite condensado, leite, gemas, amido de milho e essência de baunilha em uma panela até obter um creme espesso. Em seguida, faça camadas de panetone, creme e frutas secas em um refratário. Repita até finalizar os ingredientes, terminando com uma camada de creme. Para a cobertura, misture chocolate ao leite derretido e creme de leite. Espalhe sobre a última camada de creme. Leve à geladeira por 4 horas e sirva gelado.



TORTA DE BOLACHA COM PAÇOCA

INGREDIENTES

Para o Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)
- 3 gemas peneiradas
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Para o Recheio:

- 1 pacote de bolachas maisena
- 1 xícara de leite para molhar as bolachas
- Paçoca esfarelada para a camada de recheio

PREPARO

1. Preparação do Creme:

- Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas peneiradas, o amido de milho e a essência de baunilha.
- Leve ao fogo médio, mexendo continuamente até obter um creme espesso.

Retire do fogo e reserve para esfriar.

2. Montagem da Torta:

- Molhe as bolachas no leite, uma a uma, e faça uma camada no fundo de um refratário.
- Espalhe uma porção do creme sobre a camada de bolachas.
- Polvilhe paçoca esfarelada sobre o creme.
- Repita o processo, formando camadas alternadas de bolacha, creme e paçoca.
- Finalize com uma camada generosa de paçoca no topo.

3. Geladeira e Servir:

- Leve a torta à geladeira por pelo menos 4 horas para firmar.
- Sirva gelada e aprecie cada fatia desta deliciosa torta.

Agora que a torta está pronta para ser saboreada, é hora de explorar as informações nutricionais para garantir que você possa desfrutar dessa delícia com consciência.



INGREDIENTES

PUDIM

Para o Caramelo:

- 1 xícara de açúcar
-

Para o Pudim:

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite integral
- 1 colher de chá de essência de baunilha

PREPARO

Preparação do Caramelo:

Em uma panela, derreta o açúcar em fogo médio até obter um caramelo dourado.

Despeje o caramelo em uma forma para pudim, espalhando-o uniformemente pelo fundo.

2. Preparo do Pudim:

No liquidificador, adicione os ovos, o leite condensado, o leite integral e a essência de baunilha.

Bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.

Despeje a mistura na forma caramelizada.

3. Cozimento em Banho-Maria:

Cubra a forma com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora.

Verifique o ponto de cozimento ao inserir um palito; ele deve sair limpo quando o pudim estiver pronto.

4. Resfriamento e Desenformar:

Deixe o pudim esfriar completamente antes de levá-lo à geladeira.

Após algumas horas na geladeira, desenforme o pudim em um prato.



BOLO DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo vegetal
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 xícaras de abacaxi fresco picado
- Para a Cobertura:
- 1 xícara de coco ralado
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

PREPARO

Receita de bolo de abacaxi com cobertura de coco:

Preparação da massa: misture ovos, açúcar, óleo, farinha, fermento em pó, sal, essência de baunilha e abacaxi picado em uma tigela. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 40-50 minutos.

Preparação da cobertura: misture coco ralado, açúcar e água em uma panela e leve ao fogo médio até formar uma calda. Despeje sobre o bolo desenformado.



BOLO DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de amêndoas
 - 1 xícara de açúcar mascavo
 - 1/2 xícara de óleo de coco
 - 4 ovos
 - 1 colher de sopa de extrato de baunilha
 - 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
 - 1 colher de chá de canela em pó
 - 1/2 colher de chá de sal
 - 1 xícara de frutas secas variadas (uvas-passas, damascos, figos)
- Para a Cobertura (opcional):
- 1/2 xícara de nozes ou amêndoas picadas
 - 2 colheres de sopa de mel

PREPARO

. Preparação da Massa:

Em uma tigela grande, misture a farinha de amêndoas, o açúcar mascavo, o óleo de coco, os ovos, a baunilha, o bicarbonato de sódio, a canela e o sal.

Mexa bem até obter uma massa homogênea.

Adicione as frutas secas à massa, incorporando-as delicadamente.

2. Assando o Bolo:

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40-50 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

3. Preparação da Cobertura (opcional):

Se optar por adicionar uma cobertura, espalhe as nozes ou amêndoas picadas sobre o bolo ainda quente.

Regue com mel para um toque adicional de doçura.



BOLO RED VELVET

INGREDIENTES

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 1/2 xícaras de óleo vegetal
- 1 xícara de buttermilk
- 2 ovos
- Corante alimentar vermelho (cerca de 2 colheres de sopa)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de chá de vinagre branco
- Para o Creme de Queijo:
 - 200g de cream cheese, em temperatura ambiente
 - 1/2 xícara de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
 - 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
 - 1 colher de chá de extrato de baunilha

PREPARO

Modo de preparo de um bolo de camadas com cobertura de creme de queijo. Para a massa, misture os ingredientes secos e depois os úmidos até obter uma massa homogênea. Asse em duas formas untadas e enfarinhadas. Para a cobertura, bata o cream cheese e a manteiga, adicione açúcar de confeiteiro e baunilha até obter um creme suave. Depois que os bolos esfriarem, coloque uma camada de creme de queijo entre eles e cubra todo o bolo.



PANETONE DE FRUTAS CRISTALIZADAS

INGREDIENTES

500g de farinha de trigo
150g de açúcar
10g de sal
10g de fermento biológico seco
200ml de leite morno
3 ovos
150g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
1 colher de chá de essência de baunilha
200g de frutas cristalizadas
100g de uvas-passas
Raspas de 1 limão
Para a Cobertura:
100g de chocolate meio amargo derretido
Frutas cristalizadas para decorar

PREPARO

. Na primeira etapa, a massa é preparada misturando farinha, açúcar, sal, fermento, leite, ovos, manteiga, essência de baunilha, frutas cristalizadas, uvas-passas e raspas de limão, e deixando-a descansar por 1 a 2 horas. Na segunda etapa, a massa é dividida em porções e modelada nas formas de papel para panetone e deixada para a segunda fermentação por mais 30 minutos. Na terceira etapa, os panetones são assados no forno a 180°C por cerca de 30-40 minutos e, após esfriarem, podem ser decorados com chocolate derretido e frutas cristalizadas.



PANETONE DE CHOCOLATE TRUFADO

INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 150g de açúcar
- 10g de sal
- 10g de fermento biológico seco
- 200ml de leite morno
- 3 ovos
- 150g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 100g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Para a Trufa de Chocolate:
 - 200g de chocolate meio amargo
 - 200ml de creme de leite
 - 1 colher de sopa de conhaque (opcional)

PREPARO

Modo de preparo de um panetone com trufa de chocolate:

Preparação da massa: misture farinha, açúcar e sal. Dissolva o fermento no leite morno e adicione à mistura. Acrescente ovos, manteiga, essência de baunilha e chocolate meio amargo picado.

Deixe a massa descansar por 1 a 2 horas.

Modele a massa e deixe descansar por mais 30 minutos.

Asse os panetones a 180°C por 30 a 40 minutos.

Prepares a trufa de chocolate: derreta o chocolate em banho-maria, aqueça o creme de leite e despeje sobre o chocolate. Adicione conhaque, se desejar.



BOLACHA DECORADA DE NATAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- Glacê Real:**
 - 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
 - 2 colheres de sopa de leite
 - 1 clara de ovo

PREPARO

Em uma tigela média, misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal. Reserve.

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura leve e cremosa. Adicione o ovo e o extrato de baunilha à mistura da manteiga, batendo bem. Aos poucos, adicione os ingredientes secos à mistura úmida, mexendo até formar uma massa homogênea.

Divida a massa em duas partes, forme discos e envolva-os em filme plástico. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora.

Preaqueça o forno a 180°C e forre assadeiras com papel-manteiga.

Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo e corte as bolachas no formato desejado.

Asse por 8-10 minutos ou até as bordas ficarem levemente douradas.

Deixe esfriar completamente antes de decorar.

Glacê Real:

Em uma tigela, misture o açúcar de confeiteiro, o leite e a clara de ovo até obter uma consistência homogênea.

Coloque o glacê em sacos de confeitar com bicos finos para criar os desenhos desejados.



CUPCAKES DECORADOS DE NATA

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
 - 1/2 xícara de açúcar
 - 1/4 xícara de cacau em pó
 - 1/2 colher de chá de fermento em pó
 - 1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
 - 1/4 colher de chá de sal
 - 1/2 xícara de leite
 - 1/4 xícara de óleo vegetal
 - 1 ovo
 - 1 colher de chá de extrato de baunilha
- Para a Cobertura:
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
 - 1/2 xícara de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
 - 1 colher de chá de extrato de baunilha
 - Corantes alimentares vermelho, verde e branco
 - Confeitos natalinos para decorar

PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as formas de cupcake com forminhas de papel.
 2. Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o cacau em pó, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.
 3. Em outra tigela, misture o leite, o óleo, o ovo e o extrato de baunilha.
 4. Adicione os ingredientes líquidos aos ingredientes secos e mexa até obter uma massa homogênea.
 5. Distribua a massa nas formas de cupcake e asse por 15-20 minutos ou até que um palito saia limpo.
 6. Deixe os cupcakes esfriarem completamente antes de decorar.
- Cobertura:**
1. Na batedeira, bata a manteiga até ficar cremosa.
 2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem entre cada adição.
 3. Acrescente o extrato de baunilha e continue batendo até obter um creme fofo.
 4. Divida a cobertura em três partes e adicione corante alimentar a cada parte, criando cores natalinas.
- Montagem:**
1. Utilize um saco de confeitar para aplicar a cobertura nos cupcakes.
 2. Decore com confeitos natalinos e crie desenhos festivos.



TORTA DE MAÇA INTEGRAL

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo integral
1/2 xícara de óleo de coco (ou outro óleo vegetal)
1/2 xícara de mel ou xarope de bordo

1 ovo

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de chá de canela em pó

1/2 colher de chá de sal

Para o Recheio:

4 maçãs médias (variando entre tipos doces e ácidos)

Suco de 1 limão

2 colheres de sopa de mel

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

PREPARO

Modo de preparo de torta de maçã com massa integral:

Para preparar a massa: misture farinha integral, óleo de coco, mel (ou xarope de bordo), ovo, essência de baunilha, canela e sal em uma tigela grande até formar uma massa homogênea. Cubra com filme plástico e leve à geladeira.

Para preparar o recheio: fatie maçãs e misture com suco de limão, mel, canela e amido de milho.

Abra a massa e forre uma forma de torta. Adicione o recheio preparado. Abra a segunda parte da massa e corte em tiras para cobrir o recheio. Feche as bordas da massa.

Asse a torta no forno preaquecido a 180°C por cerca de 40-50 minutos, até que a massa esteja dourada e o recheio borbulhante.



SALADA DE FRUTAS NO ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi médio
- 1 xícara de morangos, cortados ao meio
- 1 xícara de uvas verdes, cortadas ao meio
- 1 xícara de kiwis, descascados e cortados em cubos
- 1 xícara de manga, descascada e cortada em cubos
- 1 xícara de melão, cortado em bolas ou cubos
- 1 banana, cortada em rodelas
- Suco de 1 limão
- Hortelã fresca para decorar

PREPARO

Modo de Preparo:

1. Preparação do Abacaxi:

Corte o abacaxi ao meio no sentido do comprimento.

Com o auxílio de uma faca e uma colher, retire a polpa do abacaxi, deixando uma "casca" que será usada como recipiente para a salada.

2. Preparação das Frutas:

Em uma tigela, misture os morangos, uvas, kiwis, manga, melão e banana.

Regue as frutas com o suco de limão, garantindo uma mistura homogênea.

3. Montagem da Salada:

Coloque a mistura de frutas dentro das metades do abacaxi, distribuindo de maneira uniforme.

Decore com folhas de hortelã fresca para um toque de frescor.

4. Resfriamento e Servir:

Deixe a salada na geladeira por pelo menos 30 minutos antes de servir.

Sirva em porções individuais, garantindo que cada porção contenha uma variedade equilibrada de frutas.



CHEESECAKE DE ABACATE E LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras de migalhas de biscoito de aveia
- 1/2 xícara de nozes trituradas
- 1/2 xícara de manteiga derretida
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- **Para o Recheio:**
- 3 abacates maduros
- 300g de cream cheese
- 1 xícara de açúcar de coco
- Suco de 2 limões
- Raspas de limão para decorar
- 1 colher de chá de essência de baunilha

PREPARO

1. Preparação da Base:

Misture as migalhas de biscoito de aveia, nozes trituradas, manteiga derretida e açúcar mascavo em uma tigela.

Pressione a mistura no fundo de uma forma de cheesecake, criando uma base uniforme. Leve à geladeira enquanto prepara o recheio.

2. Preparação do Recheio:

Descasque e retire o caroço dos abacates.

Em um processador de alimentos, combine os abacates, cream cheese, açúcar de coco, suco de limão e essência de baunilha.

Processe até obter um creme homogêneo.

3. Montagem do Cheesecake:

Despeje a mistura de abacate sobre a base preparada na forma.

Alise a superfície com uma espátula.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que o cheesecake esteja firme.

4. Decoração e Servir:

Antes de servir, decore com raspas de limão.

Corte em porções e delicie-se com essa sobremesa única.



PUDIM DE CHIA COM FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Para o Pudim de Chia:

- 1/2 xícara de sementes de chia
- 2 xícaras de leite de amêndoas (ou leite de sua escolha)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 2 colheres de sopa de xarope de bordo (ou mel)

Para as Frutas Vermelhas Compotadas:

- 1 xícara de morangos, cortados em pedaços
- 1/2 xícara de framboesas
- 1/2 xícara de amoras
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 2 colheres de sopa de açúcar

PREPARO

Preparação do Pudim de Chia:

Em uma tigela, misture as sementes de chia, o leite de amêndoas, o extrato de baunilha e o xarope de bordo.

Mexa bem para garantir que as sementes de chia estejam totalmente imersas no líquido.

Deixe a mistura descansar na geladeira por pelo menos 4 horas ou durante a noite, mexendo ocasionalmente para evitar a formação de grumos.

2. Preparação das Frutas Vermelhas Compotadas:

Em uma panela, misture as frutas vermelhas, suco de limão e açúcar.

Cozinhe em fogo baixo por 10-15 minutos, mexendo ocasionalmente, até que as frutas estejam macias e liberem um pouco de suco.

Deixe esfriar.

3. Montagem do Pudim:

Em potes individuais, distribua camadas alternadas de pudim de chia e frutas vermelhas compotadas.

Finalize com uma porção generosa de frutas por cima.

4. Sirva e Aproveite:

Sirva gelado e desfrute desta sobremesa deliciosa e nutritiva.



CUPCAKES DE CHCOLATE AMARGO

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de cacau em pó (preferencialmente, cacau em pó puro e sem açúcar)
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/4 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/2 xícara de iogurte grego natural
- 1/4 xícara de óleo vegetal (como óleo de coco ou óleo de canola)
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1/2 xícara de água fervente
- Para a Cobertura:
 - 200g de chocolate amargo (com pelo menos 70% de cacau)
 - 1/2 xícara de creme de leite

PREPARO

Preparação dos Cupcakes:

Pré-aqueça o forno e prepare as forminhas de cupcakes.
Misture os ingredientes secos e líquidos separadamente e depois junte.

Adicione água fervente e misture bem.

Distribua a massa nas forminhas e asse por 15-20 minutos.

Deixe esfriar antes de decorar.

Preparação da Cobertura:

Derreta o chocolate amargo.

Aqueça o creme de leite e despeje sobre o chocolate derretido. Misture até o um ganache suave.

Deixe esfriar até atingir uma consistência que possa ser espalhada.

Decoração dos Cupcakes:

Cubra cada cupcake com ganache de chocolate.

Decore com raspas de chocolate, frutas vermelhas ou outros toppings.



PONCHE DE FRUTAS TROPICAIS

INGREDIENTES

- 1 abacaxi médio, descascado e cortado em cubos
- 1 manga, descascada e cortada em cubos
- 2 kiwis, descascados e fatiados
- 1 xícara de morangos, cortados ao meio
- 1 laranja, descascada e cortada em fatias finas
- 1 limão, cortado em fatias finas
- 1 litro de suco de laranja
- 500ml de água de coco
- 1/4 de xícara de açúcar (opcional, dependendo da doçura desejada)
- Gelo a gosto
- Folhas de hortelã para decorar

PREPARO

Em uma jarra grande, combine o abacaxi, a manga, os kiwis, os morangos, a laranja e o limão.

Adicione o suco de laranja e a água de coco à jarra.

Se desejar uma opção mais doce, adicione açúcar a gosto e mexa bem para dissolver.

Leve a jarra à geladeira por pelo menos 1 hora para que as frutas absorvam os sabores dos sucos.

Antes de servir, adicione gelo à jarra para garantir que o ponche esteja bem gelado.

Decore com folhas de hortelã para dar um toque de frescor.

Sirva o ponche em copos individuais, garantindo que cada porção contenha uma variedade de frutas.



COQUETEL DE CRANBERRY E VODKA

INGREDIENTES

- 50ml de vodka de boa qualidade
- 100ml de suco de cranberry puro
- 1 colher de chá de xarope de bordo ou mel (opcional, para adoçar)
- 5-6 folhas frescas de manjericão
- Gelo a gosto
- Fatias de limão para decorar

PREPARO

Em um copo para coquetel, adicione as folhas de manjericão e pressione suavemente com um socador para liberar os aromas.

Adicione gelo ao copo.

Em uma coqueteleira, coloque a vodka, o suco de cranberry e o xarope de bordo mel.

Agite vigorosamente por cerca de 15 segundos.

Despeje a mistura sobre o gelo no copo.

Mexa suavemente para incorporar os sabores.

Decore com fatias de limão e algumas folhas adicionais de manjericão.

Sirva imediatamente e aproveite o seu coquetel sofisticado.



CAIPIRINHA DE MORANGO COM MANJERICÃO

INGREDIENTES

- 6 morangos maduros, lavados e cortados em pedaços
- 1 limão, cortado em fatias finas
- 2 colheres de chá de açúcar (ou a gosto)
- 8-10 folhas frescas de manjeriçã
- Gelo a gosto
- 50ml de cachaça de boa qualidade

PREPARO

Em um copo de caipirinha, adicione os morangos, as fatias de limão e o açúcar.

Adicione as folhas de manjeriçã ao copo.

Com um socador, macere suavemente os ingredientes no fundo do copo para liberar os sucos e aromas.

Adicione o gelo ao copo, preenchendo quase até o topo.

Despeje a cachaça sobre os ingredientes.

Com uma colher de bar, misture bem os ingredientes no copo.

Decore com uma fatia de limão na borda do copo e algumas folhas de manjeriçã

Agora que você tem a receita em mãos, vamos explorar as informações nutricionais dos ingredientes principais desta Caipirinha de Morango com Manjeriçã.



EGGNOG LIGHT

INGREDIENTES

- 4 xícaras de leite desnatado
- 1/2 xícara de adoçante de sua escolha (stevia, sucralose, etc.)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 colher de chá de noz-moscada moída
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- 4 gemas de ovos
- 2 claras de ovos
- 1/2 xícara de rum (opcional)
- Gelo (opcional)

PREPARO

Em uma panela, aqueça o leite desnatado em fogo médio, sem deixar ferver. Enquanto o leite aquece, bata as gemas de ovos com o adoçante em uma tigela até obter uma mistura homogênea.

Adicione lentamente cerca de 1 xícara de leite aquecido à mistura de gemas, mexendo constantemente para evitar a formação de grumos. Despeje a mistura de gemas na panela com o restante do leite e continue mexendo em fogo médio até engrossar ligeiramente. Não deixe ferver.

Retire a mistura do fogo e deixe esfriar.

Adicione a essência de baunilha, noz-moscada moída e canela em pó à mistura resfriada, mexendo bem.

Em outra tigela, bata as claras dos ovos até formar picos firmes. Delicadamente, incorpore as claras em neve à mistura de gemas e leite.

Se desejar, adicione o rum à mistura.

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

Sirva em copos, podendo adicionar gelo se preferir.



MARGARITA DE ROMÃ

INGREDIENTES

- 2 oz (60 ml) de tequila
- 1 oz (30 ml) de licor de laranja (Triple Sec ou Cointreau)
- 1 oz (30 ml) de suco de romã fresco
- 1 oz (30 ml) de suco de limão fresco
- 1/2 oz (15 ml) de xarope simples (opcional, dependendo da preferência de doçura)
- Gelo
- Sal ou açúcar para a borda do copo (opcional)
- Fatias de limão e sementes de romã para decorar
-

PREPARO

1. Se desejar, umedeça a borda do copo com um pedaço de limão e mergulhe-a em sal ou açúcar para criar uma borda decorativa.
2. Em uma coqueteleira, adicione gelo.
3. Adicione o tequila, o licor de laranja, o suco de romã, o suco de limão e o xarope simples (se estiver usando).
4. Agite vigorosamente por cerca de 15 segundos para resfriar a mistura.
5. Coe a mistura na borda preparada do copo cheio de gelo fresco.
6. Decore com uma fatia de limão e algumas sementes de romã para um toque visual.



MOJITO DE MAÇÃ VERDE

INGREDIENTES

- 2 oz (60 ml) de rum branco
- 1 maçã verde, cortada em cubos
- 1/2 limão, cortado em fatias
- 8-10 folhas de hortelã
- 1 colher de sopa de açúcar
- Gelo
- Água com gás
- Maçã verde fatiada e ramos de hortelã para decorar

PREPARO

Em um copo, adicione os cubos de maçã, fatias de limão, folhas de hortelã e açúcar.

Use um socador para macerar suavemente os ingredientes, liberando os sabores.

Adicione o rum branco ao copo.

Preencha o copo com gelo.

Complete com água com gás.

Mexa suavemente para misturar os ingredientes.

Decore com fatias de maçã verde e ramos de hortelã.



BLUE LAGOON SEM ALCOL

INGREDIENTES

- 1 xícara (240 ml) de água com gás
- 1/2 xícara (120 ml) de limonada sem açúcar
- 1/4 xícara (60 ml) de xarope de curaçao azul sem álcool
- Gelo
- Fatias de limão para decorar

PREPARO

Em um copo alto, adicione gelo até a metade.

Despeje a água com gás sobre o gelo.

Adicione a limonada sem açúcar ao copo.

Delicadamente, despeje o xarope de curaçao azul sem álcool.

Mexa suavemente para misturar os ingredientes.

Decore com fatias de limão na borda do copo.



MIMOSA DE PESSEGO

INGREDIENTES

- 1 xícara (240 ml) de suco de pêsego fresco
- 1 garrafa (750 ml) de espumante brut gelado
- Pêssegos fatiados para decorar
- Hortelã para guarnição opcional

PREPARO

Em taças de champanhe, despeje 1/4 de xícara de suco de pêsego em cada uma.

Complete as taças com espumante gelado, despejando lentamente para manter as bolhas.

Mexa suavemente para misturar o suco e o espumante.

Decore com fatias de pêsego na borda da taça. Adicione folhas de hortelã para uma apresentação fresca e aromática.



PUNCH DE ROMÃ E ALECRIM

INGREDIENTES

- 1 xícara (240 ml) de suco de romã fresco
- 1/2 xícara (120 ml) de suco de limão fresco
- 1/4 xícara (60 ml) de mel
- 2 xícaras (480 ml) de água com gás
- 1 ramo de alecrim fresco
- Gelo a gosto

PREPARO

Em uma jarra, misture o suco de romã, suco de limão e mel.

Adicione a água com gás à mistura e mexa delicadamente.

Acrescente o alecrim fresco à jarra para infundir o sabor.

Adicione gelo antes de servir.

Decore com ramos adicionais de alecrim para uma apresentação elegante.



CAIPIROSKA DE LIMAO SICILIANO

INGREDIENTES

- 2 limões sicilianos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 60 ml de vodka
- Gelo a gosto

PREPARO

**Lave bem os limões sicilianos e corte-os em rodela
finas.**

Em um copo, adicione as rodela de limão e o açúcar.

**Use um pilão para macerar levemente o limão e
misturar com o açúcar.**

Adicione a vodka ao copo.

Complete com gelo a gosto e mexa suavemente.

**Decore com uma rodela de limão na borda do copo, se
desejar.**



BATIDA DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

- 1 xícara de abacaxi fresco, cortado em pedaços
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 1 medida de vodka
- Gelo a gosto

PREPARO

Em um liquidificador, adicione os pedaços de abacaxi e o coco ralado.

Acrescente o leite condensado e a vodka.

Adicione gelo a gosto, dependendo da sua preferência por uma batida mais gelada.

Bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea e cremosa.

Sirva em copos decorados e aproveite!



CAIPIRINHA DE VINHO

INGREDIENTES

1 garrafa de vinho (750ml)
3 limões (cortados em rodela)
1/2 xícara de açúcar
Gelo a gosto

PREPARO

Em uma jarra, adicione as rodela de limão e o açúcar. Com um socador, macere suavemente os limões para liberar o suco e misturar com o açúcar.

Adicione o vinho à jarra e mexa bem para dissolver o açúcar.

Leve a mistura à geladeira por pelo menos 2 horas para que os sabores se incorporem.

Sirva em copos com gelo.



Feliz Natal



O Natal é uma época mágica, repleta de tradições, alegrias compartilhadas e, claro, deliciosas comidas que aquecem nossos corações. Para tornar suas celebrações ainda mais especiais, apresentamos uma seleção exclusiva de receitas natalinas que prometem encantar o paladar de todos. Prepare-se para uma jornada culinária cheia de sabor, tradição e, é claro, muita alegria!

Celebre o Natal com receitas que trazem o melhor dos sabores e aromas festivos. De pratos principais a sobremesas irresistíveis, cada receita é cuidadosamente elaborada para proporcionar momentos inesquecíveis à mesa. Convidamos você a explorar este guia gastronômico especial e criar memórias deliciosas neste feriado tão especial.

