

Município: **Campo Largo** Estado: **CE**

Diretora de Cultura: Rejane Nóbrega

### LIVRO DE RECEITAS: TEMPERO JUNINO

#### **1. NEGA MALUCA (Receita enviada Por Luciana Marinke)**

##### **INGREDIENTES:**

03 OVOS  
02 COLHERES DE AZEITE  
02 COLHERES DE MARGARINA  
02 XÍCARAS DE NESCAU  
03 XÍCARAS DE TRIGO  
02 XÍCARAS DE LEITE FRIO  
02 XÍCARAS DE AÇÚCAR  
01 COLHER DE FERMENTO

##### **MODO DE PREPARO:**

PRIMEIRO BATER OS OVOS, A MARGARINA E O AÇÚCAR. DEPOIS JUNTAR O NESCAU, O TRIGO E O LEITE FRIO E O FERMENTO, BATER TUDO. POR NA FORMA E LEVAR AO FORNO PARA ASSAR.

#### **2. PÉ DE MOLEQUE “1” (Receita enviada por Analdina Quintanilha)**

##### **INGREDIENTES:**

01 LITRO DE LEITE  
02 KG DE AÇÚCAR  
500 G DE AMENDOIM

##### **MODO DE PREPARO:**

FERVER O AÇÚCAR COM O LEITE. QUANDO ESTIVER PUXA-PUXA COLOCAR O AMENDOIM E TIRAR DO FOGO. MEXER BASTANTE, TIRAR DA PANELA E ESPALHAR NO MÁRMORE PARA ESFRIAR. DEPOIS CORTE EM CUBOS.

---

Retirado do acervo enviado para o SELO UNICEF sobre Cultura e Identidade Afro-Brasileira e Indígena. Prefeitura Municipal de Campo largo, Secretaria Municipal de Educação e Cultura CEMAE e Escola Municipal de Educação Especial Professora Neuza Barbosa. O Projeto desenvolvido na disciplina de Artes com as professoras Djanira Ferreira Ângelo e Rosana Coltro e contou com a colaboração de todos os alunos e funcionários.

### **3. PÉ DE MOLEQUE “II” (Receita enviada por Maria José Carlotto)**

#### **INGREDIENTES:**

01 PACOTE DE AMENDOIM COM PELE  
01 LATA DE LEITE CONDENSADO

#### **MODO DE PREPARO:**

COLOCAR O AMENDOIM EM UMA FORMA E LEVAR AO FORNO COM TEMPERATURA MÉDIA, MEXENDO SEMPRE, ATÉ QUE ESTEJA TORRADO (RETIRAR PELE); EM UMA PANELA, JUNTAR O LEITE CONDENSADO E O AMENDOIM; COZINHAR EM FOGO MODERADO, MEXENDO SEM PARAR, ATÉ DESGRUDAR DO FUNDO DA PANELA; DESPEJAR EM UMA PEDRA MÁRMORE UNTADA; APÓS ESFRIAR UM POUCO, CORTAR EM PEQUENOS PEDAÇOS.

### **4. BOLO DE FUBÁ (Receita enviada por Sônia Regina Biz)**

#### **INGREDIENTES:**

04 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA  
01 COLHER DE SOPA DE SUCO E RASPAS DE LIMÃO  
04 OVOS  
01 LATA DE LEITE CONDENSADO  
CANELA EM PÓ  
02 XÍCARAS (DE CHÁ) DE FUBÁ  
01 XÍCARA DE QUEIJO RALADO  
01 XÍCARA (DE CHÁ) DE GOIABADA BEM PICADA  
1 1/2 XÍCARA (DE CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO  
02 COLHERES (DE SOPA) RASAS DE FERMENTO

#### **MODO DE PREPARO:**

BATA BEM A MANTEIGA COM SUCO E AS RASPAS DE LIMÃO, ACRESCENTE O LEITE CONDENSADO E A CANELA. JUNTE O FUBÁ, O QUEIJO E A GOIABADA, POR ÚLTIMO ADICIONE A FARINHA PENEIRADA E O FERMENTO. UNTE UMA ASSADEIRA (CERCA DE 30 CM DE COMPRIMENTO) COM MANTEIGA. PONHA A MASSA. LEVE AO FORNO A TEMPERATURA MÉDIA POR 25 MINUTOS. CORTE EM QUADRADOS E SIRVA.

### **5. MAÇÃ DO AMOR (Receita enviada por Silvia Nunes de Oliveira)**

#### **INGREDIENTES:**

01 LITRO DE GROSELHA  
½ KG DE AÇÚCAR CARMELIZADA  
10 MAÇÃS

### **MODO DE PREPARO:**

COZINHAR TUDO E COLOCAR AS MAÇÃS DE MOLHO POR 15 MINUTOS, TIRAR E DEIXAR ESFRIAR.

### **6. PAÇOCA DE PINHÃO (Receita enviada por Vanirda Machado de Freitas)**

#### **INGREDIENTES:**

01 KG DE PINHÃO COZIDO E DESCASCADO  
200 G DE LOMBO DEFUMADO PICADO  
03 COLHERES (DE SOPA) DE GORDURA  
150 G DE BACON PICADO  
SAL CASO SEJA NECESSÁRIO  
01 CEBOLA

#### **MODO DE PREPARO:**

PASSAR O PINHÃO PELO MOEDOR DE CARNE E RESERVAR, MAS UTILIZAR AINDA QUENTE. EM UMA PANELA DE FERRO, COLOCAR A GORDURA, O BACON (DEIXANDO DERRETER) E FRITAR O LOMBO DEFUMADO COM CEBOLA ATÉ DOURAR. DEPOIS, É SÓ JUNTAR O PINHÃO MOÍDO, MISTURANDO-O ATÉ FICAR HOMOGÊNEO. APURAR O SAL, SERVINDO AINDA QUENTE.

### **7. BOLO DE AMENDOIM (Receita enviada por Anita Cordeiro da Silva)**

#### **INGREDIENTES:**

03 OVOS  
03 XÍCARAS DE AÇÚCAR  
01 XÍCARA DE MARGARINA  
04 XÍCARAS DE TRIGO  
03 XÍCARAS DE LEITE  
02 COLHERES DE FERMENTO ROYAL  
02 XÍCARAS DE AMENDOIM TORRADO

#### **MODO DE PREPARO:**

MISTURAR O AÇÚCAR, COM A MARGARINA E AS GEMAS, ACRESCENTA O TRIGO, O LEITE E AS CLARAS BATIDAS EM NEVE. POR ÚLTIMO COLOCAR O AMENDOIM E O FERMENTO EMISTURAR LEVEMENTE. LEVAR PARA ASSAR EM FORNO JÁ PRÉ AQUECIDO A 180°C. APÓS AQUECIDO LEVANTAR A TEMPERATURA A 270°C E ASSAR POR MAIS OU MENOS 45 MINUTOS.

### **8. DOCINHO JUNINO (Receita enviada por Anita Cordeiro da Silva)**

#### **INGREDIENTES:**

02 XÍCARAS (CHÁ) DE TRIGO

50 G DE MARGARINA  
01 COLHER (SOPA) DE AÇÚCAR  
½ COLHER (CHÁ) DE SAL  
01 OVO  
01 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO ROYAL  
03 COLHERES (CHÁ) DE LEITE  
01 PACOTE DE PUDIM SABOR BAUNILHA FAZER CONFORME INSTRUÇÃO  
½ XÍCARA (DE CHÁ) DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO

**MODO DE PREPARO:**

MISTURE A FARINHA, O AÇÚCAR, O OVO, O FERMENTO E O LEITE, BATA TUDO ATÉ FICAR BEM LIGADA. COLOQUE NUMA FORMA DE 20X30 CM. PREPARE O PUDIM E COLOQUE SOBRE A MASSA. ESPALHE POR CIMA O AMENDOIM E LEVE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS. SIRVA.

**9. PÉ DE MOLEQUE “III” (Receita enviada por Edna Matias)**

**INGREDIENTES:**

½ KG DE AMENDOIM SEM CASCA  
02 LATAS DE LEITE CONDENSADO  
02 COLHERES DE MARGARINA  
04 COLHERES DE NESCAU

**MODO DE PREPARO:**

COLOQUE NUMA PANELA O AMENDOIM, O LEITE CONDENSADO, A MARGARINA E O NESCAU. QUANDO DESPRENDER DO FUNDO DA PANELA, RETIRE E COLOQUE NUMA FORMA, ESPERE ESFRIAR E CORTE EM PEDAÇOS.

**10. PÉ DE MOLEQUE “IV”**

**INGREDIENTES:**

01 KG DE AMENDOIM DESCASCADO TORRADO MOÍDO GROSSEIRAMENTE  
01 PEÇA DE RAPADURA  
01 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA

**MODO DE PREPARO:**

CORTE A RAPADURA EM PEDAÇOS. COLOQUE-OS EM UMA PANELA COM ÁGUA SUFICIENTE PARA COBRI-LOS. DEIXE FERVER ATÉ DESMANCHAR BEM, FORMANDO UM MELADO. VÁ MEXENDO EM FOGO BRANDO ATÉ O PONTO DE BALA. COE EM UMA PENEIRA DE AÇO E VOLTE AO FOGO. EM SEGUIDA, JUNTE O AMENDOIM E A MANTEIGA E DESLIGUE O FOGO. MEXA BEM COM UMA COLHER E DESPEJE EM MÁRMORE OU NUMA FORMA UNTADA. QUANDO JÁ ESTIVER UM POUCO MAIS FRIO E CONSISTENTE É SÓ CORTAR EM QUADRADINHOS.

## **11. DOCE DE ABÓBORA**

### **INGREDIENTES:**

01 KG DE ABÓBORA CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS  
500 G DE AÇÚCAR  
½ XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA  
03 CRAVOS  
01 PAU DE CANELA DE APROXIMADAMENTE 5 CM

### **MODO DE PREPARO:**

PONHA EM UMA PANELA GRANDE A ABÓBORA, O AÇÚCAR, OS CRAVOS E A CANELA. ADICIONE A ÁGUA E LEVE AO FOGO BAIXO. COZINHE ATÉ FORMAR UMA CALDA EM PONTO DE FIO E A ABÓBORA FICAR MACIA. RETIRE DO FOGO E DEIXE ESFRIAR. DESPREZE OS CRAVOS E A CANELA E TRANSFIRA A ABÓBORA COM A CALDA PARA O LIQUIDIFICADOR. BATA ATÉ FORMAR UM CREME LISO. SIRVA COM QUEIJO BRANCO, COMO SOBREMESA OU COMO GELÉIA RECHEAR PÃES.

## **12. QUENTÃO DE VINHO**

### **INGREDIENTES:**

01 GARRAFA DE VINHO TINTO  
06 XÍCARAS DE ÁGUA  
12 CRAVOS  
06 PAUZINHOS DE CANELA  
01 PEDAÇO DE GENGIBRE  
02 LIMÕES CORTADOS EM RODELAS FINAS  
½ XÍCARA DE AÇÚCAR

### **MODO DE PREPARO:**

COLOQUE A ÁGUA COM OS CRAVOS, O GENGIBRE, A CANELA, O LIMÃO E O AÇÚCAR NUMA PANELA. DEIXE LEVANTAR FERVURA E COZINHE POR 30 MINUTOS. RETIRE DO FOGO E DEIXE A PANELA TAMPADA DESCANSAR POR UMA HORA. COE, ADICIONE VINHO E SIRVA QUENTE EM CANECAS PEQUENAS.

## **13. BROA DE FUBÁ**

### **INGREDIENTES:**

½ KG DE FARINHA DE TRIGO  
150 G DE FUBÁ  
150 G DE AÇÚCAR  
100 G DE MANTEIGA  
03 OVOS  
200 ML DE LEITE

02 TABLETES DE FERMENTO PARA PÃO  
01 COLHER (DE CHÁ) DE SAL  
RASPAS DE LIMÃO  
01 COLHER DE ERVA-DOCE  
ÁGUA E FUBÁ PARA POVILHAR

**MODO DE PREPARO:**

EM UMA VASILHA, ESFARELE O FERMENTO E ADICIONE O SAL. MISTURE. ADICIONE O LEITE MORNO, MEXA E RESERVE. EM UM RECIPIENTE, COLOQUE A FAINHA E O FUBÁ PENEIRADOS, ACRESCENTE O AÇÚCAR E MEXA. JUNTE OS OVOS LIGEIRAMENTE BATIDOS, MANTEIGA, RASPAS DE LIMÃO, ERVA-DOCE E O FERMENTO RESERVADO. MISTURE BEM. A SEGUIR, SOVE A MASSA EM UMA VASILHA E DEIXE DESCANSAR POR UMA HORA. EM SEGUIDA, MODELE AS BROAS E COLOQUE-AS EM UMA ASSADEIRA UNTADA E POLVILHADA COM FARINHA. PINCELE COM ÁGUA E POLVILHE COM FUBÁ. LEVE AO FORNO AQUECIDO A 180° C DURANTE 40 MINUTOS.

**14. PÉ DE MOLEQUE COM LEITE CONDESADO (Receita enviada por Andréia Souza Coltro)**

**INGREDIENTES:**

01 CAIXA DE LEITE CONDENSADO  
01 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA  
02 XÍCARAS DE CHÁ DE AÇÚCAR  
01 KG DE AMENDOIM TORRADO

**MODO DE PREPARO:**

COLOQUE EM UMA PANELA O AÇÚCAR, 01 XÍCARA DE ÁGUA. MEXA ATÉ O AÇÚCAR DISSOLVER. LEVE AO FOGO E COZINHE, SEM MEXER, POR 25 MINUTOS OU ATÉ OBTER UMA CALDA EM PONTO DE FIO. JUNTE O EITE CONDENSADO E DEIXE COZINHAR, MEXENDO DE VEZ ENQUANDO, POR 03 MINUTOS OU ATÉ COMEÇAR A CRISTALIZAR. DESPEJE A MASSA EM UMA SUPERFÍCIE LISA, UNTADA COM A MANTEIGA, E ESPALHE-A RAPIDAMENTE. CORTE EM 30 PEQUENOS QUADRADOS, COM A MASSA AINDA MORNA.

**15. CURAU DE MILHO**

**INGREDIENTES:**

03 XÍCARAS (CHÁ) DE LEITE  
06 ESPIGAS DE MILHO  
01 LATA DE LEITE CONDENSADO  
01 COLHER (SOPA) RASA DE MANTEIGA  
CANELA EM PÓ

### **MODO DE PREPARO:**

RASPE O MILHO DAS ESPIGAS COM UMA FACA. EM SEGUIDA, BATA NO LIQUIDIFICADOR COM LEITE, POR CERCA DE 3 MINUTOS. COE A MISTURA E COLOQUE EM UMA PANELA. JUNTE A MANTEIGA, LEVE AO FOGO E MEXA SEMPRE ATÉ OBTER UM CREME. ACRESCENTE O LEITE CONDENSADO E MEXA MAIS UM POUCO. RETIRE DO FOGO, ESPERE ESFRIAR E COLOQUE EM UMA TIGELA. POLVILHE COM CANELA.

### **16. BOLO DE MILHO VERDE**

#### **INGREDIENTES:**

MILHO VERDE RALADO  
LEITE  
AÇÚCAR  
MAISENA

#### **MODO DE PREPARO:**

PASSE PELA PENEIRA O MILHO VERDE. ACRESCENTE LEITE E AÇÚCAR À VONTADE. LEVE AO FORNO EM FORMA UNTADA COM MANTEIGA.

### **17. PÉ DE MOLEQUE FÁCIL (Receita enviada por Carla Norberto)**

#### **INGREDIENTES:**

03 XÍCARAS DE AMENDOIM CRU SEM CASCA  
02 XÍCARAS DE AÇÚCAR  
02 COLHERES (CHÁ) DE BICARBONATO DE SÓDIO

#### **MODO DE PREPARO:**

LAVE O AMENDOIM E RESERVE. COLOQUE EM UMA PANELA O AÇÚCAR E OS AMENDOINS, MISTURE BEM E LEVE AO FOGO MISTURANDO DELICADAMENTE. QUANDO O AÇÚCAR COMEÇAR A FICAR COM UM TOM DOURADO, ACRESCENTE BICARBONATO. RETIRE DO FOGO E MISTURE MUITO BEM. DESPEJE EM UM TABULEIRO UNTADO E ASSIM QUE COMEÇAR A ENDURECER, CORTE OS QUADRADINHOS DE PÉ DE MOLEQUE.

### **18. BOMBOCADO DE MANDIOCA (Receita enviada por Cecília Sarnecki Matias)**

#### **INGREDIENTES:**

01 PIRES DE MANDIOCA CRUA RALADA  
01 PIRES DE QUEIJO RALADO  
04 OVOS INTEIROS  
02 PIRES DE AÇÚCAR

**MODO DE PREPARO:**

MISTURE BEM E ASSE EM FORMA UNTADA. PODE-SE ASSAR EM FORMINHAS DE ALUMÍNIO, FORRADAS COM FORMINHAS DE PAPEL.

**19. BOMBOCADO DE FUBÁ (Receita enviada por Cecília Sarnecki Matias)****INGREDIENTES:**

01 VIDRO DE LEITE DE CÔCO  
02 MEDIDAS (USAR O VIDRO DO LEITE DE CÔCO) DE LEITE  
04 OVOS INTEIROS  
02 XÍCARAS DE AÇÚCAR  
01 COLHER DE MARGARINA  
02 COLHERES (SOPA) DE FUBÁ  
02 COLHERES (SOPA) DE TRIGO  
02 COLHERES (SOPA) DE QUEIJO RALADO  
02 COLHERES (SOPA) DE CÔCO RALADO  
01 COLHER (SOPA) DE FERMENTO ROYAL

**MODO DE PREPARO:**

BATER TUDO NO LIQUIDIFICADOR E COLOCAR EM FORMA UNTADA. LEVE AO FORNO QUENTE 20 A 30 MINUTOS.

**20. BOLO DE CENOURA (Receita enviada por Cecília Sarnecki Matias)****INGREDIENTES:**

04 CENOURAS MÉDIAS PICADAS  
04 OVOS  
01 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE  
02 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO  
01 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO  
02 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR  
01 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO ROYAL

**MODO DE PREPARO:**

BATA TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR, MENOS O FERMENTO, ATÉ OBTER UMA MASSA LISA. COLOQUE EM ASSADEIRA UNTADA E POLVILHAR, LEVE AO FORNO MÉDIO POR 30 MINUTOS. DEPOIS DE PRONTO, COLOQUE A COBERTURA.

**COBERTURA:**

04 COLHERES (SOPA) DE LEITE  
04 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR



02 COLHERES DE MARGARINA  
02 COLHERES DE CHOCOLATE EM PÓ

**MODO DE PREPARO:**

COLOQUE TOSOS OS INGREDIENTES EM UMA PANELA E LEVE AO FOGO BRANDO, MEXENDO SEMPRE, ATÉ FORMAR UMA CONSCISTENCIA CREMOSA. DEPOIS DESPEJE EM CIMA DO BOLO, QUANDO RETIRAR DO FORNO. PERFURE COM UM PALITO QUE A COBERTURA PENETRA NO BOLO.

**21. BEIJINHO DE MULATA (Receita enviada por Cecília Sarnecki Matias)**

**INGREDIENTES:**

07 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR  
02 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA  
01 COLHER DE FERMENTO ROYAL  
UM POUQUINHO DE PINGA OU LICOR  
03 OVOS INTEIROS  
TRIGO ATÉ QUE A MASSA FIQUE BOA

**MODO DE PREPARO:**

BATA TODOS OS INGREDIENTES, POR ÚLTIMO O FERMENTO. DEPOIS VAI COLOCANDO O TRIGO ATÉ A MASSA LIGAR BEM. VÁ FAZENDO OS BOLINHOS TIPO SONHOS PEQUENOS E FRITE-OS EM ÓLEO QUENTE. FAÇA UMA COBERTURA E QUANDO TIRAR OS BOLINHOS PASSE-OS NA COBERTURA E DEPOIS NO CÔCO RALADO.

**CALDA CRUA:**

02 XÍCARAS DE NESCAU  
01 XÍCARA DE AÇÚCAR  
UM POUCO DE LEITE PARA QUE FIQUE UMA CALDA GROSSA

FICA UMA DELÍCIA.

**22. PUDIM DE MILHO VERDE (Receita enviada por Laureci Seiboth)**

**INGREDIENTES:**

1 ½ XÍCARA (CHÁ) DE LEITE  
01 LATA DE MILHO VERDE  
01 LATA DE LEITE CONDENSADO  
03 OVOS INTEIROS  
02 COLHERES (SOPA) DE MAISENA  
02 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR

### **MODO DE PREPARO:**

BATA NO LIQUIDIFICADOR O LEITE E O MILHO VERDE ESCORRIDO. PASSE POR UMA PENEIRA, O BAGAÇO JOGUE FORA E O LÍQUIDO DEVOLVA PARA O LIQUIDIFICADOR, ACRESCENTE O LEITE CONDENSADO, OS OVOS E A MAISENA E O AÇÚCAR. BATA TUDO MUITO BEM. CARMELIZE UMA FORMA E LEVE AO FORNO POR 50 MINUTOS EM BANHO MARIA. DEIXE ESFRIAR E LEVE A GELADEIRA POR 24 HORAS. DESENFORME E SIRVA.

### **23. BOLO INGLÊS (Receita enviada por Robison Sabina)**

#### **INGREDIENTES:**

04 OVOS  
02 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR  
03 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA  
02 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO  
01 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DE CÔCO  
01 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

#### **MODO DE PREPARO:**

BATE AS CLARAS EM NEVE, JUNTE AS GEMAS E TORNE A BATER. COLOQUE O AÇÚCAR, A FARINHA, O LEITE DE CÔCO, A MANTEIGA E POR ÚLTIMO O FERMENTO. LEVE PARA ASSAR EM FORMA UNTADA E ENFARINHADA.

### **24. BOLO DE SÃO JOÃO (Receita enviada por Maria Jurema Batista)**

#### **INGREDIENTES:**

400 G DE PINHÃO COZIDO E DESCASCADO  
½ XÍCARA (CHÁ) DE AZEITE DE OLÍVA ESPANHOL  
04 OVOS (CLARAS E GEMAS SEPARADAS)  
01 LATA DE LEITE CONDENSADO  
01 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO  
01 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ  
01 PITADA DE SAL

#### **COBERTURA:**

½ XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO  
01 COLHER (CHÁ) DE SUCO DE LIMÃO  
01 COLHER (SOPA) DE ÁGUA QUENTE

#### **MODO DE PREPARO: Massa**

BATA OS PINHÕES NO PROCESSADOR ATÉ OBTER UMA FAROFA GROSSA E RESERVE. NA BATEDEIRA, BATA O AZEITE (RESERVE 01 COLHER DE SOPA), AS GEMAS E O LEITE CONDENSADO. SEM PARAR DE BATER, ACRESCENTE A FARINHA DE TRIGO PENEIRADA COM O FERMENO EM PÓ E O SAL. JUNTE OS PINHÕES RESERVADOS E BATA POR MAIS DE 02 MINUTOS. MISTURE AS CLARAS PREVIAMENTE BATIDAS EM NEVE E DESPEJE EM UMA FORMA UNTADA COM O AZEITE RESERVADO E ENFARINHADA. LEVE PARA ASSAR EM FORNO MÉDIO E PRÉ-AQUECIDO ATÉ QUE ENFIANDO UM PALITO, ELE SAIA LIMPO (CERCA DE 50 MINUTOS). DESENFORME AINDA MORNO E AGUARDE ESFRIAR ANTES DE REGAR COM A COBERTURA PREPARADA E SERVIR.

**MODO DE PREPARO: Cobertura**

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES ATÉ OBTER UM CREME HOMOGÊNEO E UTILIZE.

**25. BOLO DE FUBÁ (Receita enviada por Laureci Seiboth)**

**INGREDIENTES:**

04 OVOS  
01 COLHER DE FERMENTO EM PÓ  
02 COLHERES DE TRIGO  
01 PACOTE DE QUEIJO RALADO  
01 PACOTE DE CÔCO RALADO  
04 XÍCARAS DE LEITE  
03 XÍCARAS DE AÇÚCAR  
02 XÍCARAS DE FUBÁ  
50 G DE MARGARINA

**MODO DE PREPARO:**

BATER TUDO NO LIQUIDIFICADOR, POR EM UMA FORMA E LEVAR PARA ASSAR.

**26. BOLO ALICE (Receita enviada por Eloina Cunha)**

**INGREDIENTES:**

02 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO  
02 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR  
01 XÍCARA (CHÁ) DE AMIDO DE MILHO  
03 OVOS  
02 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA  
01 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE  
01 COLHER (CAFÉ) DE FERMENTO

**MODO DE PREPARO:**

BATA AS CLARAS EM NEVE E RESERVE. BATA O AÇÚCAR COM A MANTEIGA ATÉ FORMAR UM CREME. ACRESCENTE AS GEMAS E MISTURE BEM, CONTINUE A BATER E ALTERNE A FARINHA DE TRIGO, O AMIDO DE MILHO E O LEITE. ACRESCENTE AS CLARAS EM NEVE E POR ÚLTIMO O FERMENTO. ASSE EM FORMA UNTADA E ENFARINHADA POR APROXIMADAMENTE 35 MINUTOS, NUMA TEMPERATURA DE 180°C.

### **27. BOLO DE FUBÁ (Receita enviada por Marilise Kintope)**

#### **INGREDIENTES:**

06 OVOS  
01 COLHER DE MARGARINA  
02 XÍCARAS DE TRIGO  
02 XÍCARAS DE AÇÚCAR  
03 XÍCARAS DE FUBÁ  
01 PACOTE DE CÔCO RALADO  
500 ML DE LEITE

#### **MODO DE PREPARO:**

BATA AS CLARAS EM SEGUIDA ADICIONE AS GEMAS, O AÇÚCAR, A MARGARINA. EM SEGUIDA COLOQUE O TRIGO E ADICIONE O LEITE AOS POUÇOS. POR ÚLTIMO COLOQUE O FUBÁ E UMA COLHER DE FERMENTO. TEMPO DE PREPARO 30 MINUTOS.

### **28. PASTEL COLORIDO (Receita enviada por Robison Sabina)**

#### **INGREDIENTES:**

04 OVOS  
01 XÍCARA DE ÁGUA  
05 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO  
01 COLHER DE FERMENTO EM PÓ  
01 XÍCARA DE QUEIJO RALADO  
01 COLHER DE SAL  
03 COLHERES DE MARGARINA  
01 COLHER DE CACHAÇA OU VINAGRE  
QUANTIDADE SUFICIENTE DE ORÉGANO E TEMPERO VERDE PICADO  
01 XÍCARA DE PRESUNTO PICADO

#### **MODO DE PREPARO:**

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E FAÇA UMA MASSA HOMOGÊNEA, COMO MASSA PARA PASTEL. ABRA A MASSA COM ROLO, CORTE COMO PASTEL (EM FORMATO DE MEIA LUA). FRITE EM GORDURA QUENTE E COLOQUE SOBRE O PAPEL ABSORVENTE.

### **29. COCADA DELICIOSA (Receita enviada por Rita Mostefaga)**

### **INGREDIENTES:**

01 LATA DE LEITE CONDENSADO  
02 XÍCARAS DE AÇÚCAR  
100 G DE CÔCO RALADO

### **MODO DE PREPARO:**

MISTURE TUDO E LEVE AO FOGO ATÉ SLTAR DA PANELA. PÔR EM FORMA UNTADA E CORTAR ANTES DE ESFRIAR.

### **30. FAROFA DE PINHÃO (Receita enviada por Mariza Zanin)**

### **INGREDIENTES:**

01 KG DE PINHÃO COZIDO E TRITURADO  
01 KG DE CARNE DE PORCO (BISTECA, LOMBO, PERNIL, ETC) FRITA EM PEDAÇOS BEM MOÍDOS  
01 SALAME GRANDE PICADO BEM MIÚDO  
500 G DE BACON PICADO BEM MUÍDO  
CEBOLA GRANDE, CHEIRO VERDE (TEMPEROS DO SEU GOSTO)

### **MODO DE PREPARO:**

FRITE O BACON E DEPOIS ACRESCENTE O SALAME E FRITE UM POUCO, COLOQUE A CEBOLA, FRITE-A ATÉ FICAR LEVEMENTE DOURADA. ACRESCENTE A CARNE QUE JÁ ESTÁ FRITA E EM PEDAÇOS, O PINHÃO E O TEMPERO PARA DAR UM TOQUE FINAL. FRITE TUDO POR MAIS UNS 03 MINUTOS E ESTÁ PRONTO.

### **31. MOÇA DA ROÇA (Receita enviada por Cristina Sequinel)**

### **INGREDIENTES:**

02 LATAS DE MILHO VERDE  
01 LATA DE LEITE CONDENSADO  
02 VEZES (A MEDIDA DA LATA) DE LEITE  
CANELA EM CASCA  
CANELA EM PÓ

### **MODO DE PREPARO:**

BATA NO LIQUIDIFICADOR O MILHO VERDE COM 02 XÍCARAS (CHÁ) DE ÁGUA. PASSE PELA PENEIRA. VOLTE NO LIQUIDIFICADOR O SUCO DE MILHO, O LEITE CONDENSADO E O LEITE PARA MISTURAR BEM TODOS OS INGREDIENTES. LEVE AO FOGO BAIXO JUNTAMENTE COM A CANELA EM CASCA, MEXENDO SEMPRE ATÉ FERVER, CERCA DE 5 MINUTOS. DISTRIBUA EM CANECAS OU COPOS COM ALÇA E POLVILHE COM CANELA EM PÓ E SIRVA A SEGUIR.

### **32. QUEIJADINHA DE TABULEIRO (Receita enviada por Cristina Sequinel)**

#### **INGREDIENTES:**

01 CÔCO RALADO  
01 LATA DE LEITE CONDENSADO  
04 OVOS

#### **MODO DE PREPARO:**

MISTURE BEM OS INGREDIENTES E COLOQUE NUM TABULEIRO PEQUENO, PÕE PRA ASSAR NO FORNO (190°) POR MAIS OU MENOS 30 MINUTOS. DEPOIS DE ASSADO, RECORTA EM QUADRADINHOS.

### **33. DOCE DE BATATA DOCE (Receita enviada por Luciana Marinke)**

#### **INGREDIENTES:**

01 KG DE BATATA DOCE  
½ KG DE AÇÚCAR  
CRAVO E CANELA EM RAMA

#### **MODO DE PREPARO:**

COZINHE A BATATA DOCE COM CASCA ATÉ FICAR BEM MACIA. DESCASQUE E PASSE PELO EXPREMEDOR. ACRESCENTE O AÇÚCAR, ALGUNS CRAVOS E UM PEDAÇO DE CANELA EM PAU. LEVE AO FOGO FORTE ATÉ FEVER MEXENDO SEMPRE. ABAIXE O FOGO E DEIXE APURAR, MEXENDO VÁRIAS VEZES ATÉ A MASSA FICAR CONSISTENTE E DESGRUDAR DO FUNDO DA PANELA.

### **34. PÉ-DE-MOLEQUE “V” (Receita enviada por Márcia Oliveira Melo)**

#### **INGREDIENTES:**

01 XÍCARA DE MEL  
02 XÍCARAS DE AÇÚCAR  
03 XÍCARAS DE AMENDOIM TORRADO SEM PELE  
½ COLHER DE SOPA DE BICARBONATO

#### **MODO DE PREPARO:**

JUNTE O AMENDOIM, O MEL E O AÇÚCAR NUMA PANELA. COZINHE EM FOGO BRANDO, MEXENDO DE VEZ EM QUANDO ATÉ DOURAR. TIRE DO FOGO, JUNTE O BICARBONATO E MEXA. CORTE EM QUADRADINHOS NUMA PIA UNTADA COM MANTEIGA.

### **35. BOLACHA DE MEL**

#### **INGREDIENTES:**

01 XÍCARA DE AÇÚCAR MASCAVO  
01 XÍCARA DE MEL  
½ XÍCARA DE LEITE MORNO  
02 OVOS INTEIROS  
01 COLHER DE SOPA DE SAL AMONÍACO  
01 COLHER MÉDIA DE NESCAFÉ  
TRIGO ATÉ DAR O PONTO

**MODO DE PREPARO:**

OBS.: O AÇÚCAR MASCAVO PODE SER MISTURADO AO LEITE MORNO PARA DISSOLVER MELHOR. ESTICAR A MASSA COM O ROLO CORTÁ-LA EM CÍRCULOS E LEVAR AO FORNO PARA ASSAR (NÃO DEIXE A MASSA SECAR, TOMAR CUIDADO, POIS ASSA RÁPIDO). DEPOIS DE ASSADAS, COBRIR AS BOLACHAS COM CHOCOLADE.

**36. TORTA DE PINHÃO**

**INGREDIENTES:**

01 KG DE BATATA DOCE  
½ KG DE AÇÚCAR  
CRAVO E CANELA EM RAMA

**MODO DE PREPARO:**

COZINHE A BATATA DOCE COM CASCA ATÉ FICAR BEM MACIA. DESCASQUE E PASSE PELO EXPREMEDOR. ACRESCENTE O AÇÚCAR, ALGUNS CRAVOS E UM PEDAÇO DE CANELA EM PAU. LEVE AO FOGO FORTE ATÉ FEVER MEXENDO SEMPRE. ABAIXE O FOGO E DEIXE APURAR, MEXENDO VÁRIAS VEZES ATÉ A MASSA FICAR CONSISTENTE E DESGRUDAR DO FUNDO DA PANELA.