Receitas de Quem

Cuida da Gente

EBOOK

Viapol

Em homenagem ao Dia das Mães...

Convidamos nossos colaboradores a compartilhar deliciosas receitas, recheadas de boas histórias e ótimas lembranças, que foram ou são preparadas por pessoas especiais que cuidam da gente e que nos inspiram com atitudes e coisas gostosas para comer 💙

Reunimos todas estas memórias em receitas neste ebook, aproveitando o Dia das Mães para interagir e estreitar o vínculo com quem ama e cuida da gente!





Cuacuz da Dona Vina

"Minha mãe, Nina, fazia sempre esse cuscuz no dia do meu aniversário, no Natal e no Ano Novo, porque era meu prato preferido.

Quando o estado de Alzheimer foi piorando, ela não lembrava mais a receita de cabeça para conseguir escrever, mas lembrava como fazia. Convidei ela para ir na minha chácara e pedi para ela preparar o cuscuz. Fui anotando passo a passo para conseguir guardar a receita para sempre." Ariovaldo Torelli - CEO



<u>Ingredientes</u>

- 1/2 Kg de Camarão
- 20 Azeitonas
- 1/2 Cheiro verde
- 1 Lata de sardinha
- 2 Xícaras de óleo
- 2 Cebolas picadas
- 1/2 Kg de carne de Porco moída
- 1/2 Kg de farinha de milho
- 1 Lata de palmito
- 2 ovos inteiros (batidos)
- 1 ovo cozido
- 1 lata de ervilha
- 2 tomates picados

Modo de Preparo

Refogar no óleo a cebola, a carne de porco e o camarão. Adicione o tomate picado, o cheiro verde, o palmito, a sardinha, a ervilha e as azeitonas. Adicione os ovos batidos, misture bem e adicione a farinha até dar o ponto.

Dica da Chef: Para avermelhar a massa, adicione um pouco de molho de tomate ou ketchup (diluído em água).

Se a massa ficar seca (passar do ponto), coloque água quente para voltar ao ponto.

Observações:

- Se o Camarão for salgado, não precisa salgar o cuscuz
- As azeitonas devem ser pretas e verdes e serão usadas na massa e na montagem



Pão Recheado do avô Forge

"É uma receita dos meus avós. Que me lembra a infância, nas reuniões em família. Sempre que posso, faço para minha família e meus pais."
Fernando Parmezzano - Coordenador de Negócios



Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 100 gramas de fermento para pão
- 3 copos de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de óleo
- Recheios a gosto

Modo de Preparo

Dissolva o fermento em uma bacia, com 1 copo e meio de leite morno. Adicione o restante do leite frio e continue mexendo. Acrescente o sal, o açúcar, o

óleo e misture tudo. Aos poucos, acrescente a farinha enquanto mexe tudo. Depois de adicionar toda a farinha, mexa até conseguir uma massa bem uniforme.

Dica dos Chefs': A massa não pode ficar grudando na mão, se isso acontecer, acrescente um pouco mais de farinha.

Deixe a massa descansar por cerca de 3 horas. Após o descanso, estique uma parte da massa com ajuda de um rolo. Com a massa esticada, adicione os recheios de sua preferência (Mussarela, presunto, calabresa, atum, catupity, etc). Enrolar a massa com o recheio e coloque em uma forma untada com manteiga ou óleo. Leve ao forno a 280°C por cerca de 40 minutos e estará pronto o saboroso pão.



Macarrão de Pressão da Vó Railda

"Uma receita deixada por minha avó na infância que minha mãe faz hoje em dia para nos lembrarmos do meu avô, que nos deixou em Janeiro de 2020. Era um dos pratos que mais gostava, então uma receita que lembra meus avós nas reuniões em família."
Ingrid Ferreira - Suprimentos

Ingredientes

- 500 gramas de macarrão penne
- 1 lata de molho de tomate (caseiro)
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 gramas de frango desfiado (já temperado)
- 200 gramas de presunto fatiado
- 200 gramas de muçarela fatiado
- Bacon cortado em cubinhos e frito
- Salsa picada
- 1 cubo de caldo de galinha



Modo de Preparo

Na panela de pressão coloque o macarrão e acrescente o molho de tomate, caldo de galinha e coloque água até cobrir. Leve ao fogo alto e quando a panela pegar pressão, conte 3 minutos. Após pressão adicione na panela o presunto, o creme de leite, frango desfiado e o bacon em fogo baixo por 1 minuto. Por último desligue o fogo e acrescente a muçarela e salsa. Misture bem. O calor da panela irá derreter a muçarela



Shoque de Jana Bina

"Essa é uma receita especial que aprendi com a minha mãezinha." Mirla Marcondes - Facillities



Ingredientes

- 1Kg de batata
- 1 ovo (utilizará somente a gema)
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina com sal
- 1 pacote de queijo ralado
- 4 xícaras de trigo (quantidade média que será usada)
- 6 fatias de mussarela
- 1 nhoqueira

Modo de Preparo

Cozinhe as batatas com um pouco de sal. Após cozimento, espere esfriar para amassá-las. Acrescente

os demais ingredientes, como: a gema, as 2 colheres de sopa de manteiga e o queijo ralado. Mexa tudo com as mãos e acrescente aos poucos o trigo para dar liga. Reserve.

Encha uma panela grande, com água e coloque no fogo para esquentar. Assim que a água estiver quase borbulhando, coloque em fogo baixo e encha a nhoqueira com a massa preparada.

Posicione a nhoqueira encima da panela já aquecida e pressione para sair a massa pelos 3 orifícios. Corte-os do tamanho que desejar, ou mais ou menos uns 2cm. O nhoque irá mergulhar na água quente e quando estiver no ponto, as bolinhas irão mergulhar. Daí é só retirá-las como uma escumadeira e colocar na travessa com molho de sua preferência. Coloque as fatias de mussarela encima da massa e leve para o forno para derreter o queijo.



Jorta de Queijo



"Essa é uma receita especial que começou a ser feita em todos os natais da família pela minha avó Edith. Depois de seu falecimento a receita continuou na família e tradicionalmente todos os anos fazemos essa torta para celebrar o natal e cultivar sua memória."

Pedro Rossi - EHS



- 1 kg de trigo
- 3 ovos
- 1 copo de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 queijo minas (500g)
- 100 g muçarela
- 100 g parmesão ralado



Modo de Preparo

Misture o trigo, os ovos, o óleo e o sal até virar massa. Sove bem a massa até ficar lisa.

Em uma forma abra a massa e recheie com o queijo minas, muçarela e o queijo parmesão ralado.

Cubra recheio com o restante da massa, pincele a gema de 1 ovo leve ao forno.

Asse a 180°C até a massa ficar douradinha.

Pronto! Agora é só servir essa delícia!



Costelinha de porco na ceruja preta da mamãe Famiri

"Essa é uma receita minha que faz muito sucesso aqui em casa!" Jamiri Castro - Suprimentos

Ingredientes

- 1 kg de costela
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Folha de louro
- Azeite de oliva
- 150g de bacon cortado em cubos
- 1 calabresa cortada em rodelas
- 3 cebolas cortadas em tiras
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 500ml de cerveja preta



<u>Modo de Preparo</u>

Tempere a costela com sal e pimenta dos dois lados. Em uma panela bem quente, dispor o azeite e dourar os dois lados da costela. Reserve.

Na mesma panela, frite o bacon, a calabresa e a cebola. Adicione o extrato de tomate, a cerveja preta e a folha de louro. Coloque a costela nesse molho e deixe cozinhar com a panela tampada por 15 minutos. Coloque a costela em uma forma com o molho por cima, feche com papel alumínio e levar ao forno a 180 graus por 2 horas, virando a costela na metade do tempo.

Dica da Chef: Sirva a costela com o molho por cima. Ela estará macia e o molho grosso.



Biscoita de Palisha

da Dona Lourdes

"Essa é mais do que uma receita de família pois saborear essa delícia que é tradição na cidade natal da minha família e toda vez que viajamos para a pequena e amada Carbonita em MG somos sempre recebidos na casa de amigos e parentes com cafézinho e o delicioso biscoito de polvilho, um sabor de infância que levo para a vida."

Ana Paula Soares - Vendas

Ingredientes

- 500g de polvilho azedo
- 1 copo de óleo
- 1 copo de água
- Sal a gosto
- 4 a 5 ovos

Modo de Preparo

Ferva a água com o óleo e o sal, despejar sobre o polvilho misture bem. Deixe esfriar um pouco e em seguida adicione os ovos 1 a 1. Amasse bem a massa até ficar com uma consistência homogênea.

Despeje a massa dentro de um saco de confeiteiro e esprema a massa em palitos em uma assadeira sem untar. Leve ao forno para assar.





Jaropa de Moela Vá Jhereza

"Tenho orgulho de apresentar este prato uma tradição familiar

Minha avó paterna fazia em todo o Natal desde que eu era muito pequena. Quando ele foi morar com Deus, minha mãe começou a fazer em todos as Festas de Final de Ano, virou tradição pois meus familiares que moram em outros estados e cidades aguardam este data para apreciar este prato. Para nós uma lembrança de minha Avó e que minha mãe faz com muito amor."

Carolina Luzi - Custos

Ingredientes

- 2kg de Moela
- 1 maço de cheiro-verde
- 4 tomates maduros (sem pele e sem semente)
- 2 colheres (chá) manjerona
- 5 dentes de alho
- 2 cebolas grandes
- 1 colher (café) pimenta do reino
- 100g de azeitona picadas
- 1 xícara de farinha de mandioca torrada
- 4 colheres (sopa) de óleo

Modo de Preparo

Corte a moela em pequenos pedaços, lave com vinagre e escorra todo o líquido. Em uma panela de pressão coloque o óleo e frite o alho e a cebola deixando dourar. Adicione a moela, o tomate, a manjerona, a pimenta do reino e o sal a gosto.

Na mesma panela adicione água até cobrir mais 3 dedos acima da moela e deixe na pressão por 40 min. Depois de cozida adicione azeitonas, cheiro-verde (picado) e a farinha de mandioca aos poucos em fogo baixo. Mexa até chegar na textura cremosa e estará pronto para servir.





Pão de Queja da Dona Lourdes

"É uma das receitas que aquecem o coração com aquele cafezinho quentinho pela manhã ou no lanche da tarde. O pão de queijo da minha mãe é tão gostoso que virou paixão da criançada e dos adultos. Minha afilhada mal sabia falar mas o "leiê" da tia Lourdes ela já sabia pedir e claro sempre ganhava, seja quentinho ou congelado pra assar e comer quando quisesse."

Ana Paula Soares - Vendas



Ingredientes

- 1 kg de polvilho azedo
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara(chá)de água e sal à gosto
- 1 xícara (chá) de leite
- 4 a 5 ovos
- 2 pratos fundos de queijo meia cura ralado

Modo de Preparo

Ferva a água com o óleo e o sal e despeje sobre o povilho. Adicione o leite e coloque os ovos aos poucos. Acrescente o queijo e amasse bem. Faça bolinhas e coloque em assadeiras sem untar a forma.

Asse em forno quente.



Jarofa do Vô Geraldo

"Quando eu ainda morava em Londrina, teve um dia que misturei vários ingredientes da geladeira para fazer alguma receita diferente. Juntei ovos, bacon, couve e, como sou de família nordestina, coloquei farinha de milho junto. Levei para o meu avô provar, já que ele morava na casa dos fundos, e fez muito sucesso. Desde então, toda vez que vou para Londrina nas minhas férias minha mãe pede para eu fazer a farofa do Vô Geraldo.

Essa é a minha receita e que me faz lembrar da minha mãe e do meu avô, que hoje Deus o tenha." Adilson Junior - Manutenção

Ingredientes

- Bacon em tiras
- 4 ovos
- Couve a gosto
- Farinha de milho

Modo de Preparo

Frite o bacon e reserve. Na mesma panela, frite os ovos. Pique a couve e misture todos os ingredientes.



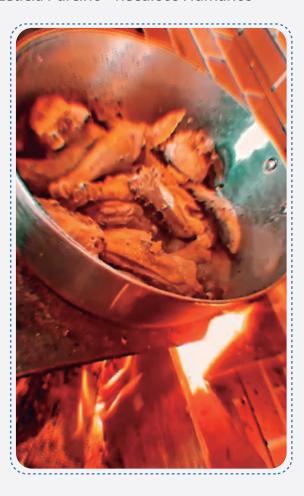


fona Maria c

"Essa receita que vou compartilhar é recheada de saudade, amor e afeto.

Eu sai de Minas com 19 anos, deixei minha mãe, meus familiares em Minas e vim me aventurar no Vale do Paraíba atrás da tão sonhada faculdade. Toda vez que minha mãe vinha me visitar ela trazia com todo carinho o frango caipira para fazer para mim.

O frango dela ficava delicioso e como ela já não está mais neste plano espiritual, hoje toda vez que visito minha irmã Marli em Minas, ela prepara o frango caipira pra nós. Não pode faltar no cardápio!" Letícia Purcino - Recursos Humanos



Ingredientes

- 1 frango caipira limpo e cortado
- 2 cebolas grandes
- 4 dentes de alho amassados
- 3 colheres (chá) de óleo
- 1 maço de cheiro-verde
- Sal e pimenta a gosto
- Água fervente (o que precisar)

Modo de Preparo

Corte o frango em pedaços. Coloque o óleo em uma panela, deixe esquentar bem. Acrescente 1 cebola em pétalas até dourar. Junte o alho e deixe fritar. Acomode o frango, e vá refogando aos poucos até ficar bem douradinho.

Quando o frango dourar, acrescente o sal e cubra com água fervente.

Deixe cozinhar até ficar macio. Acrescente o cheiro-verde, e a outra cebola.



Jorta de Massa Johada da Bona Lourdes

"Minha mãe D. Lourdes, como a grande maioria das mineiras tem mãos de fada e escolher as melhores receitas dela é quase uma missão impossível. Uma das receitas que está sempre presentes nos nossos almoços, lanches da tarde ou qualquer evento de família. Nas inúmeras longas viagens que fazíamos para cidade natal dos meus pais (Carbonita/MG), a torta sempre estava presente no lanche do meio do caminho e os meus primos adoravam quando sobrava um pedacinho. Quando isso não acontecia, ela sempre fazia para agradar a criançada."

Ana Paula Soares - Vendas

Ingredientes

Primeira massa:

- 2 e ½ xícaras de farinha de trigo
- 2 gemas
- 2 colheres de sopa manteiga
- Uma pitada de sal

Segunda massa:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 100g de manteiga

<u>Modo de Preparo</u>

Primeira massa:

Misture todos os ingredientes e adicione água gelada e amasse a mistura aos poucos até dar o ponto de abrir a massa.

Segunda massa:

Misture os ingredientes como fosse uma farofa. Abra a primeira massa e espalhe a farofa nela inteira Dobre em quatro e leve à geladeira por ao menos 2 horas. Após o tempo na geladeira, abra a massa e dobre novamente em quatro. Continue abrindo a massa até obter 2 a 3mm de espessura.





Cassola da Vá Vilma

"A famosa "Cassoela" é um prato típico da Espanha, onde meus avós toda sexta-feira reuniam a família para comermos juntos e ficávamos horas e horas conversando e planejando nossas viagens ao sítio do meu avô. São boas lembranças que marcaram minha infância. Hoje meu filho também adora este prato." Stephen Dias - Gerente de Trade Marketing



Ingredientes

- 400g frango em pedaços (pode ser peito picado)
- 1 pimentão médio vermelho picado
- 2 xícaras de arroz
- 1 pitada de pimenta
- Meia cebola picada
- Meio tomate picado
- 2 colheres (sopa) de açafrão
- · Sal a gosto

Modo de Preparo

Refogue os pedaços de frango em fogo baixo até que fiquem dourados. Em seguida, acrescente o pimentão picado e refogue tudo junto. Adicione a cebola e cozinhe por 1 minuto. Tempere com sal, pimenta e açafrão. Acrescente o tomate, o arroz e

refogue tudo por alguns minutos misturando bem. Coloque 3 xícaras de água fervente e deixe até o arroz ficar quase pronto. Adicione mais uma xícara de água fervente e desligue o fogo (deixe por alguns minutos).

Dica da Chef: É importante servir com o caldo e com o arroz sem estar totalmente seco. Se necessário, acrescente mais agua. Ao servir, esprema meio limão no seu prato.



Jorta rápida de Presunto e Queijo da Lucilene

"Minha esposa aprendeu muitas receitas ótimas com a mãe dela. Quando ela trabalhava como secretária doméstica na casa de algumas famílias em São Paulo, as receitas mais simples sempre faziam mais sucesso. Houve um dia que chegou um importante juiz de forma inesperada e o chefe da casa pediu que ela preparasse uma receita rápida para servir a visita. Minha esposa decidiu preparar então a torta rápida de presunto e queijo, uma das receitas que aprendeu com a mãe dela. Muitas vezes quando sobrava, ela trazia para eu comer depois do trabalho." Alex Martins - Vendas

Ingredientes

- 2 ovos brancos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- Uma colher (sopa) de fermento Royal
- ½ colher (sopa) de sal
- 300g de Presunto
- 300g de Mussarela
- Orégano a gosto
- 4 tomates cortados em rodelas

Modo de Preparo

Coloque no liquidificado os ovos, óleo, leite e sal a gosto e bata até ficar homogêneo. Adicione a farinha aos poucos e continue batendo a massa. Bata a massa até chegar no ponto de uma massa de bolo. Se engrossar muito, adicione mais leite.

Acrescente o parmesão e misture bem. Por fim, acrescente o fermento e mexa com auxílio de uma colher. Em uma assadeira untada, coloque metade da massa e espalhe para todas as extremidades com ajuda de uma colher. Adicione o presunto e a mussarela e cubra o recheio com o restante da massa. Na cobertura, coloque os tomates em rodela e adicione orégano à gosto. Se preferir, adicione azeite em cima dos tomates. Leve ao forno pré aquecido por 30 minutos.









Bolinho da Dona Marli

"Me lembro que sempre no café da tarde quando éramos pequenos (eu e mais 4 irmãos), minha mãe sempre fazia muitas receitas e uma delas era esse bolinho que nunca mais vou esquecer. Não me lembro o nome dessa receita, pois ela fazia quando eu era criança e com todos esses anos depois acabei esquecendo o nome. Mas sempre lembrei minha mãe desse bolinho. Essa receita ficou para história da minha família."

Adriano Oliveira - Assistente Fiscal



Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) açúcar
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de vinagre
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- Farinha de trigo até dar ponto

Modo de Preparo

Junte todos os ingredientes e misture bem colocando aos poucos a farinha de trigo até dar ponto para enrolar. Enrole a massa em tiras compridas e corte como se fossem pequenos croquetes.

Frite em óleo quente e deixe secar em papel absorvente. Polvilhe açúcar e canela.

Sugestão da Chef: Sirva com café.



Jorta Gelada de Chocolate da bisa Stália

"Gostaria de compartilhar o doce maravilhoso que minha bisavó Itália fazia em todas as reuniões de família. Até hoje fazemos em casa e sempre lembramos dela com aquele gosto de saudade." Caroline Melo - Laboratório



Ingredientes

- 200g de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1 xícara e meia de chocolate em pó
- 1 pacote de bolacha maria
- 2 barras de chocolate
- 1 lata de creme de leite (sem soro)

Modo de Preparo

Massa:

Bata a bolacha maria no liquidificador até dissolver. Na batedeira, misture a manteiga, o leite condensado,

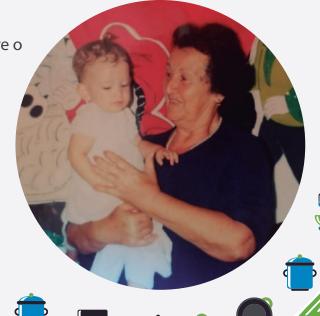
os ovos e o chocolate. Depois, junte a bolacha com os demais ingredientes. Forre uma tigla com papel alumínio e despeje os ingredientes misturados. Leve ao congelador.

Cobertura:

Derreta as barras de chocolate em banho maria e misture o creme de leite para fazer uma ganache.

Dica da Chef: A cobertura só deve ser colocada após a torta já estar firme para desenformar.

A torta deve permanecer sempre no congelador, como se fosse um sorvete.



Parê de Cream

Cracker da Dona Iza

"Não tenho mais minha mãezinha fazem 3 anos, mas sempre que posso faço a receita que ficou em família."

Fábio Torres - Gerente Técnico Comercial

Ingredientes

- 1 pacote de Biscoito Cream Craker
- 1 lata de Leite Condensado
- 2 medidas de Leite Integral (usar a lata de leite condensado como referência)
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de Maisena
- 1 pudim Royal sabor Caramelo + ½ Litro de Leite Integral



Modo de Preparo

Recheio

Em uma panela, coloque o Leite Condensado, o Leite Integral (02 medidas), a Maisena e as 3 gemas e cozinhe até formar um creme (como um mingau de maisena). Com o creme ainda quente, espalhe uma pequena camada no fundo de um refratário e cubra o fundo com a 1ª camada de cream craker. Repita as camadas até completo uso dos ingredientes e deixe esfriar enquanto prepara a cobertura.

Cobertura

Em outra panela, prepare o Pudim de Caramelo conforme instruções do rótulo, dissolvendo-o em ½ Litro de Leite, levando também à fervura. Cubra todo o Pirex com esse preparo e leve à geladeira. Sirva gelado.



Biacoita de Goiabada da Vá Goanita

"Quero compartilhar uma receita feita por minha avó Joanita. Ela faleceu quando eu ainda era criança, mas ainda tenho na memoria o cheiro e o sabor dos biscoitinhos de goiabada que ela fazia com tanto carinho para os netos. Era uma festa... Quanta saudade tenho de você vó." Luciana Matos - Recursos Humanos



Ingredientes

- 1 Kg de farinha de trigo
- 150g de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- Goiabada

Modo de Preparo

Misture a manteiga com o açúcar. Adicione a farinha de trigo e misture bem até formar uma bola e desgrudar das mãos.

Faça pequenas bolinhas e coloque na assadeira. Não precisa untar.

Coloque pequenos pedaços de goiabada em

cima dos biscoitos leve ao forno por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno quando os biscoitos já estiverem dourados. Esses biscoitos tem o sabor de SAUDADE.



Dacinha de Milha da Ana Lúcia

"Essa receita minha mãe fazia sempre que tinha festinha na escola." Laura Oliveira - Exportação

Ingredientes

- 1 lata de milho verde (drenado)
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (café) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

Misture no liquidificador o milho e o leite. Se desejar, passe a mistura por uma peneira. Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e a mistura de milho batido com leite e mexa até dar ponto de brigadeiro.

Espere esfriar, enrole, passe no açúcar cristal e coloque em forminhas.





Arroz Boce da Bona Cintia Cristina

"Essa receita é da minha mãe, que infelizmente não está mais presente comigo na Terra. Ela faleceu em 2003 quando eu tinha 10 anos e me ensinou o preparo aos meus 8 anos de idade. Até hoje quando faço essa receita me lembro dela." Francielly Cristina - Marketing



Ingredientes

- 1 copo de arroz
- 2 e ½ copos de leite
- 1 leite condensado
- 1 canela em pó
- 1 leite de coco
- 1 coco ralado s/ acúcar
- 1 cravo

Modo de Preparo

Cozinhe o arroz com 5 cravos por aproximadamente 30 minutos. Depois de cozido, desligue o fogo e acrescente o leite, o leite de coco, o leite condensado e o coco ralado. Deixe ferver até engrossar. Sirva com canela à gosto.



Bolo de Cenoura Ca Boto Bete (Apelidada carinhosamente como "minha velha")

"Sempre tive quem cuidasse de mim, principalmente em minha infância... Meu pai, meus avôs, tios e tias... Mas ninguém cuidou mais de mim que minha Velha (como chamo carinhosamente minha mãe). Em todos os momentos e situações, das mais leves às mais difíceis, ela sempre estava lá, tirando dela para dar ao meu irmão e a mim. Esse bolo, que minha velha sempre fez com muita maestria, me leva à um momento de minha infância muito gostosa, extremamente saudosa, que me faz lembrar como era bom brincar de bola, durante às tardes, com meu irmão e depois sempre tinha um lanche delicioso para degustarmos, e sem preocupação alguma." Antonio Gabriel Oliveira - Supervisor de Produção

<u>Ingredientes</u>

Massa:

- ½ Kg de cenoura ralada
- 4 ovos
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 xícara de manteiga
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Cobertura:

- 3 colheres (sopa) de achocolatado
- 5 colheres (sopa) de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

Massa:

Bata a clara em neve e depois acrescente as gemas. Na sequência adicione o açúcar e a manteiga e misture por 1 minuto. Acrescente a farinha de trigo e o fermento e repita o processo de mistura por mais 1 minuto. Adicione a cenoura e deixe misturar a massa por mais 3 minutos. Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada e leve ao forno (pré-aquecido).

Calda:

Colocar todos os ingredientes no fogo e misture até ferver. Despeje a calda sobre do bolo assado (ainda quente).

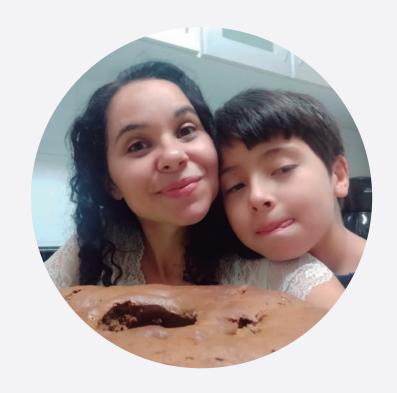


Bolo Maçã do Amor da mamãe Gislaine

Gislaine Riquelme - Compras

Ingredientes

- 3 ovos (separar clara em neve)
- 240 ml óleo
- 1 xícara de leite
- 2 xícara de trigo
- 1 colher (sopa) de maisena para cada xícara de trigo
- 2 maçãs sem cascas em pedaços
- 1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 colher (sopa) canela



<u>Modo de Preparo</u>

Passe o fermento em uma peneira 3x e misture com a farinha e a maisena.

Adicione as maçãs na mistura seca e mexa tudo.

Em um liquidificador, bata as gemas, o óleo, o leite e o açúcar.

Junte a mistura líquida com a mistura seca e adicione as claras em neve. Mexa bem e coloque uma forma untada.

Leve ao forno à 180°C e deixe assar por 30 minutos.



Bolo de Banana da Dona Dircinha

Minha mãe faz essa receita desde que eu era criança. Na minha família sempre foi um sucesso. Todos adoram: as filhas, genros e netos! Ana Maria - Gerente Comercial



Ingredientes

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de rosca
- ½ xícara de óleo
- 3 ovos
- 6 bananas nanicas
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- Canela em pó (a gosto)

Modo de Preparo

Bata as claras dos 3 ovos até se tornarem claras em neve. Em seguida, adicione o açúcar. a farinha de rosca, o óleo e as bananas. As bananas precisam estar amassadas para serem despejadas na mistura.

Por fim, adicione o fermento.

Unte a assadeira, despeje a massa na forma e leve ao forno para assar.



Pavê de bolacha de maisena da Bona Meire

"Minha mãe sempre foi conhecida como uma "cozinheira de mão cheia". Tanto que foi difícil escolher apenas uma receita. São tantas que me trazem memórias afetivas... O pavê de chocolate, com absoluta certeza, está entre as tops 3 das receitas mais gostosas. Hoje, além das filhas, as netas aproveitam todas e quaisquer datas comemorativas para pedir como sobremesa. Não tenho dúvidas que este pavê será lembrado por muitas gerações ainda!

Cristiane Gottsfritz - Gerente de Marketing

Ingredientes

- 4 pacotes de bolacha de maisena
- 4 gemas (grandes)
- 6 colheres (sopa) de açúcar (peneirada)
- 1 pacote de manteiga (sem sal)
- 4 colheres de chocolate do padre (peneirado)
- 2 latas de creme de leite gelado (sem soro)

Modo de Preparo

Misture o açúcar, a manteiga e as gemas com ajuda de uma batedeira até ficar esbranquiçado. Coloque o chocolate e continue mexendo. Por fim, adicione o creme de leite e mexa bem.



Montagem do Prato

Em um refratário de tamanho médio, coloque camadas intercaladas do creme e da bolacha de maisena. Repita o processo até acabar o creme.

Na cobertura, coloque chocolate granulado ou raspas de chocolate. Leve para a geladeira e aguarde gelar para servir.



Bolo de Abacaxi da Lucilene

"Minha esposa aprendeu muitas receitas ótimas com a mãe dela. Muitas dessas receitas ela preparava na casa que ela trabalhava como doméstica. Muitas vezes quando sobrava, ela trazia para eu comer depois do trabalho."

Alex Martins - Vendas

Ingredientes

- 1 abacaxi picado sem miolo
- 1 caixa de gelatina de abacaxi
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 1 creme de leite
- 1 leite condensado
- Açúcar a gosto

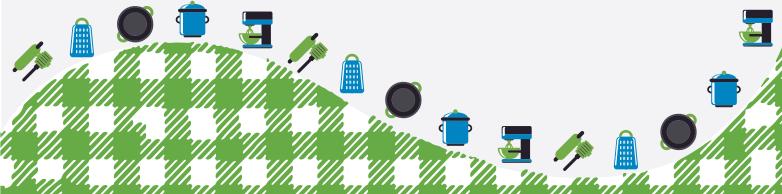
Imagem retirada da Interêt

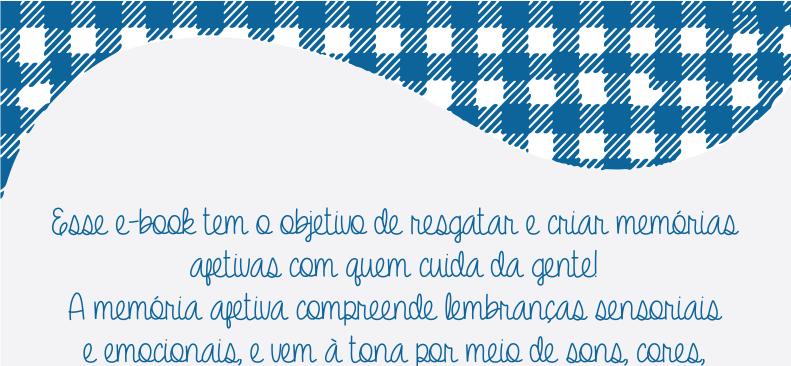
Modo de Preparo

Em uma panela coloque o abacaxi picado, misture açúcar a gosto e deixe ferver até secar e parecer um doce caramelizado. Em seguida dissolva a gelatina sem sabor em meio copo de água fervente. Na panela com a gelatina dissolvida, acrescente o abacaxi caramelizado. Despeje em um refratário e deixe esfriar.

Enquanto a mistura esfria, ferva mais um copo de água e dissolva a gelatina de abacaxi. Após dissolver, misture o líquido no liquidificador (em velocidade média) com o creme de leite e o leite condensado.

Depois de misturar tudo, adicione a mistura no refratário e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.





cheiros, sabores, sempre ligada a um momento importantel

Que tal usar o Dia das Mães para experimentar alguma dessas receitas?
Ou então guardar para fazer junto às pessoas que ama quando a pandemia passar?

Independentemente da sua escolha, desejamos a todas as pessoas especiais um excelente Dia de Quem Cuida da Gentel

Jeliz Dia das Mãesl



