Josapar

Notícia

Carateres: 5853

Título: **Delicioso cardápio doce**
Mídia: Web
Veiculo: Segredos da Vovó
Página: Web
Data: 13/02/2018
Cidade: Nacional
Cm2: 3089.99
Jornalista: Redação

Segredos da Vovó

A cada dia novos segredos da vovó são revelados

FEV 13

Delicioso cardápio doce

0 comentários Receitas

Delicioso cardápio doce. Segredinho da vovó veja essas deliciosas receitas.

Cajuzinho com chocolate belga

1 lata de leite condensado
1 xicara de sopa de amendoim sem casca
Amendoins inteiros para guarnecer
1 colher de sopa de chocolate em pó
1 colher de sobremesa de amido de milho
1 barra de 100 g de chocolate belga meio amargo
1 xicara de café de creme de leite

Modo de preparo:
Cajuzinho
Para fazer a farinha de amendoim, bater no liquidificador o amendoim ate virar pó. Dica: deixar alguns pedacinhos para deixar a receita levemente crocante.
Colocar em uma panela o leite condensado, farinha de amendoim, amido de milho e chocolate. Misturar bem antes de levar ao fogo, brando, até formar um creme espesso (ponto de brigadeiro de colher ou se preferir, de enrolar). Também pode ser preparado no micro-ondas, ligando de minuto em minuto e mexendo todas as vezes até ficar no ponto escolhido.

Ganache de chocolate
Picar o chocolate e colocar em um refratário. Levar ao micro-ondas por 30 segundos diata ou três vezes, conforme necessário. Quando amolecer, mexer ate ficar bem liso e adicionar o creme de leite. Mexer ate formar um creme uniforme.

Montagem:
Se for como brigadeiro de colher, colocar em copinhos pequenos (tipo licor) ou enrolar, caso esse tenha sido o ponto escolhido.
Colocar o ganache de chocolate e enfeitar com um amendoim sem casca.

Cusouz de milho com coco cremoso

8 milhos verdes

500 ml de leite
4 colheres de sopa de açúcar
1 coco fresco ralado
1 vidro de leite de coco
1 colher de sopa de açúcar
Canela em pó a gosto
Cravo a gosto

Modo de preparo:
Cusouz de milho
Retirar os grãos do milho com auxilio de uma faca, cortando de cima para baixo. Bater no liquidificador com o leite e o açúcar. Coar com auxilio de uma peneira GROSSA. Levar ao fogo mexendo sempre ate engrossar e levantar fervura e fique um creme . Colocar em copos ou taças de vidro..

Coco cremoso
Misturar o coco ralado ao leite de coco e açúcar. Reservar.

Montagem:
Se colocar o cuscus em copos de vidro, eles devem, depois de gelados , soltar com facilidade. Pode ou colocar em um prato ou servir na propria taça. Colocar o coco por cima e guarnecer com canela em pó ou cravo.

Receitas sem lactose sugeridas pela SupraSoy

Arroz doce sem lactose

1 xicara (chá) de arroz Tio João (200 g)
1 pau de canela
5 cravos
1 xicara de chá de SupraSoy sem lactose (130 g) dissolvida em 1 L de água
1 ½ xicara de chá de açúcar (240g)
Cascas de uma laranja sem a parte branca
Canela em pó para polvilhar

Modo de preparo:
Coloque o arroz com 1L de água, a canela e os cravos em uma panela grande. Cozinha em fogo alto até ferver, tampe, e deixe cozinhar em fogo baixo até toda a água secar (cerca de 15 minutos).
Acrescente o SupraSoy dissolvido, o açúcar e as raspas de laranja ao arroz. Cozinha em fogo médio, mexendo de vez em quando, com a panela semitampada por cerca de meia hora ou até o arroz ficar cremoso.
Despeje o arroz em potinhos e polvilhe canela em pó por cima na hora de servir. Pode ser consumido quente ou frio.

Curau com Suprasoy

9 espigas de milho (2 kg)

1 xicara (chá) de açúcar (100 g)
½ xicara (chá) de SupraSoy Integral (65g) dissolvido em 500ml de água
Açúcar e canela para polvilhar

Modo de preparo:
Retire os grãos de milho da espiga com uma faca e bata-os no liquidificador junto com 500ml de água, utilizando a tecla 'pulsar'. Passe pela peneira, apertando bem com uma colher para retirar todo o suco. Coloque o suco de milho em uma panela, junte o açúcar e o SupraSoy e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 25 minutos ou até engrossar.
Despeje em pequenas tigelas, deixe esfriar e polvilhe açúcar e canela.

Dica: aproveite o bagaço do milho e faça um bolo com ovos, SupraSoy Integral, açúcar e farinha.

Dadinhos de amendoim

2 xicaras (chá) de amendoim torrado (260 g)
1 xicara (chá) de SupraSoy Sem Lactose Sabor Chocolate (130 g)
4 colheres (sopa) de mel (64 g)

Decoração:

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro (50 g)
1 colher (sopa) de suco de limão (15 ml)

Modo de preparo:
Triture o amendoim no processador ou liquidificador até formar uma farofa. Passe para uma vasilha, acrescente o Suprasoy e o mel. Com as mãos, amasse até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente, aos poucos, 1 colher (sopa) de água para dar o ponto.
Pegue pequenas porções de massa com as mãos e molde os dadinhos.

Decoração: Coloque o açúcar em uma tigela pequena e vá acrescentando o suco de limão, aos poucos, misturando até ficar cremoso. Molhe um palito na mistura de açúcar e decore pingando gotinhas sobre os dadinhos. Espere secar para decorar os outros lados dos dadinhos.

Variação: acrescente à receita 2 colheres (sopa) de mel e ½ xicara (chá) de farinha de aveia (60 g). Não é necessário dar o ponto com a água.

Cusouz de tapioca

1 xicara (chá) de SupraSoy Sem Lactose (130 g)
½ xicara (chá) de açúcar (80 g)
½ xicara (chá) de leite de coco (100 ml)
¼ de xicara (chá) de SupraSoy Sem Lactose (32 g)
2 colheres (sopa) de açúcar (24 g)
1 xicara (chá) de tapioca granulada (160 g)
¼ de xicara (chá) de coco ralado (15 g)
Coco fresco para decorar

Modo de preparo:
Comece preparando a calda: coloque no liquidificador o SupraSoy, o açúcar, ½ xicara (chá) de água fervente e bata por 1 minuto. Passe para uma molheira e leve à geladeira até a hora de servir.
Faça o cusouz de tapioca: em uma panela, misture o leite de coco, o SupraSoy, o açúcar e 1 xicara (chá) de água (200 ml). Leve ao fogo médio até levantar fervura, despeje sobre a tapioca granulada e deixe-a hidratando por 30 minutos. Junte o coco ralado, misture e coloque em uma assadeira pequena (18 x 28 cm), apertando bem com as costas de uma colher. Polvilhe com o coco fresco, corte em quadrados e sirva com a calda gelada.

Variação: Se preferir, sirva o cusouz de tapioca com leite de coco adoçado.

Fonte http://revistafestaiava.blogspot.com.br/

ATUALIZAÇÕES
- Delicioso cardápio doce
- Recebendo amigos
- Deliciosos salgadinhos e suas receitas
- Tatias decorando sua festa
- Baiá ou princesa
- Lilás para sua festa

CATEGORIAS
- 15 Anos
- Ano Novo
- Apresenta
- Balloons
- Beleza
- Carnaval
- Dia das mães
- Dia dos namorados
- Dicas
- English
- Festa Infantil
- Festas
- Formaturas
- Frases Especiais
- Jantina
- Natal
- Noivas
- Páscoa
- Páscoa
- Receitas
- Recém Casados
- Revéillon
- Themed Party
- Tutorial
- vovó responde

COMENTÁRIOS RECENTES
- maria de lourdes araujo em Bolos, tema rústico
- dota ortogerica cardápio em Cameirose com café da manhã, 15 aniversário
- Maria Auxiliadora em Vovó responde, cerimonial festa 60 anos.
- CRISTIANE em Vovó responde, quantidade para 50 pessoas
- Ezilda Maria Oliveira Castelo Branco em Detalhes com o pão