

Guia da Cozinha Especial



49 Docinhos

Este conteúdo é parte integrante desta revista. Não pode ser vendido separadamente.

**Brigadeiro,
cajuzinho e
outras delícias
de dar água
na boca!**

ÍNDICE

• Alfajor crocante	10
• Amendoim açúcarado	4
• Amendoim crocante	4
• Amendoimzinho	5
• Bala de amêndoas e nozes	3
• Batata com chocolate	17
• Belenzinho	10
• Beijinho de coco econômico	10
• Bicho de pé	12
• Biribinha	8
• Bolinho de chocolate com coco	3
• Bombom de amendoim diferente	10
• Bombom de castanha de caju	8
• Bombom de morango	9
• Bombom Maria Dolores	4
• Brigadeiro de café com cereja	6
• Brigadeiro especial	12
• Cajuzinho com coco e chocolate	14
• Canudo de chocolate	7
• Cestinha de morango e kiwi	17
• Cocada morena	18
• Cocadinha de leite condensado	5
• Cocadinha em forminhas	15
• Doce de leite de cortar	8
• Doce falso de amêndoas	15
• Docinho de amendoim	7
• Docinho de banana	13
• Docinho de café	11
• Docinho de café especial	12
• Docinho de cereja	11
• Docinho de coco queimado	3
• Docinho de damasco	6
• Docinho surpresa	12
• Docinho chocomim	13
• Docinho colorido	16
• Marrom glacê	18
• Marrom glacê com amendoim	16
• Nega fulô	6
• Olho-de-sogra diferente	16
• Paçoquinha fácil	8
• Pé-de-moleque macio	4
• Profiterole com sorvete	9
• Pudinzinho	9
• Quadrado de banana	13
• Queijadina com leite condensado	18
• Queques de creme e morango	14
• Segredinho de amor	5
• Uva verde	18
• Tartufo	14



SERVIÇO

CULINARISTA

ISAURA QUAGLIA (0xx19) 3862-5735

OBJETOS

BENEDICT (0xx11) 3062-6551

KAMM (0xx11) 3064-6586

LOIEL (0xx11) 3088-3143

COZINHEIRAS EXPERIMENTAIS

Beth Malachias

(0xx14) 9795-3072

Raquel Miranda

(0xx14) 3227-5874

* Todos os telefones desta seção foram checados pela redação. Não nos responsabilizamos por mudanças ocorridas após a finalização da revista.

Guia da Cozinha Especial

Editora de Núcleo: Renata Raposo.

Redação: Cristiane Módolo, Fernando Nunes,

Liliane Ito, Melanin Retz.

Diagramação/Produção Gráfica: Edson Iwakawa,

Fernanda Yamazato.

Estagiários: Isabela Ronzatto (Redação), Marco

Antônio de Souza (Diagramação).

Fotos/Scanner: ImageXPRESS Estúdio Gráfico Di-

gital - Fone (0xx14) 2106-2727 Fax 2106-2728

Impressão: Globo Cochrane Gráfica.

Distribuição: Dinap.

Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou foto desta revista sem autorização prévia dos responsáveis pela publicação.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS A



**EDITORA ALTO
ASTRAL**

Presidente: João Carlos de Almeida

Diretor Executivo: Pedro José Chiquito

Redação: Rua Gustavo Maciel, 19-26,

CEP 17012-110, Bauri, SP. Correspondência:

Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauri, SP

Fone (0xx14) 3235-3878, Fax (0xx14) 3235-3879

MARKETING/E-mail: marketing@astral.com.br



**ATENDIMENTO AO LEITOR
(0xx14) 3235-3881**

E-mail: atendimento@astral.com.br

Horário de atendimento de segunda a sexta, das 8h às 12h e das 14h às 18h.

Caixa Postal: 471, CEP 17001-970, Bauri, SP

Docinho de coco queimado

🕒 50min

🍪 35 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 2 colheres (sopa) de **manteiga**
- 4 colheres (sopa) de **coco queimado**

Bala de amêndoas e nozes

🕒 1h20

🍪 200 unidades



Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de **água morna**
- 1kg de **açúcar**
- 1 vidro de **leite de coco** (200ml)
- 6 gotas de **limão**
- **Manteiga** para untar
- 50g de **nozes** moídas ligeiramente torradas
- 50g de **amêndoas** moídas ligeiramente torradas

Misture a água com o açúcar e o leite de coco. Leve ao fogo sem mexer até atingir o ponto de fio forte. Adicione o limão. Despeje sobre uma superfície lisa untada, espalhe as nozes e as amêndoas. Espere amornar e com as mãos untadas com manteiga comece a puxar, esticando, dobrando ao meio e esticando novamente, até a massa ficar esbranquiçada. Faça cordões e corte as balas com uma tesoura. Embulhe e espere esfriar.

- **Coco ralado queimado** para polvilhar
- **Coco fresco** ralado grosso para decorar

Misture o leite condensado, a manteiga, o coco queimado e leve ao fogo até desprender do fundo da panela. Deixe esfriar, enrole os docinhos e passe pelo coco ralado queimado. Decore com coco fresco.

Dica: Para queimar o coco, basta colocar 4 colheres (sopa) de coco ralado em uma frigideira com 1 colher (sopa) de açúcar e levar ao fogo, mexendo até atingir a cor desejada.

Bolinho de chocolate com coco

🕒 1h20

🍪 50 unidades



Ingredientes

- 120g de **chocolate meio amargo**
- 1/2 xícara (chá) de **manteiga**
- 1 xícara (chá) de **açúcar**
- 1 e 1/2 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
- 3 **ovos**

Recheio

- 200g de **coco** ralado
- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (chá) de **essência de baunilha**

Leve o chocolate com a manteiga ao fogo baixo até derreter. Retire do fogo, junte o açúcar, a farinha de trigo, a baunilha e os ovos. Bata bem e espalhe metade da massa em uma forma retangular de 32cm x 24cm. Para o recheio, misture bem todos os ingredientes e espalhe sobre a massa, com a ajuda de uma espátula. Cubra com a massa de chocolate restante. Leve ao forno por 40 minutos, deixe esfriar e corte em pedaços.



Bombom Maria Dolores

- ⌚ 2h (+2h de molho)
- 🍷 35 unidades



Ingredientes

- 100g de **uvas passas** graúdas sem sementes
- 2 colheres (chá) de **rum**
- 1/2kg de **mandioquinha** amarela
- 1 xícara (chá) de **água**
- 1/2kg de **açúcar**
- 1 **coco** fresco ralado
- **Manteiga** para untar

Cobertura

- 250g de **chocolate ao leite**
- 50g de **manteiga de cacau**

Deixe as passas de molho no rum por 2 horas. Descasque e corte a mandioquinha e, em uma panela com água, cozinhe até ficar macia. Escorra, esprema e reserve. Em outra panela, leve ao fogo a xícara (chá) de água e o açúcar até formar uma calda grossa. Acrescente o coco ralado, a mandioquinha e cozinhe até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar em um prato untado. Enrole os bombons, colocando 1 passa no centro. Para a cobertura, misture o chocolate, a manteiga de cacau e leve ao fogo em banho-maria até derreter. Mergulhe os bombons no chocolate e disponha em uma superfície lisa untada para secar.

Foto: Sheila Harada. Produção: Rosa Kóser e Zulmira Fátima dos Santos



Amendoim açúcarado

- ⌚ 25min
- 🍷 2 porções



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de **amendoim** torrado levemente
- 1 xícara (chá) de **açúcar**
- 1 colher (café) de **fermento em pó**
- 1 colher (café) de **canela em pó**
- **Margarina** para untar

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo. Quando o amendoim caramelizar, continue mexendo até formar torrões de açúcar. Retire e espalhe sobre uma superfície lisa untada até esfriar.

Amendoim crocante

- ⌚ 30min
- 🍷 5 porções



Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de **açúcar**
- 3 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
- 1/2kg de **amendoim** torrado levemente

Leve uma panela molhada ao fogo, coloque o açúcar, o chocolate e, por último, o amendoim. Quando caramelizar, continue mexendo até o caramelo formar torrõeszinhos de açúcar. Sirva.

Pé-de-moleque macio

- ⌚ 30min
- 🍷 30 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 2 xícaras (chá) de **açúcar**
- 2 xícaras (chá) de **amendoim cru**

● 1 colher (sobremesa) de **glucose de milho branca**

● **Margarina** para untar

Deixe a lata de leite condensado aberta. Leve ao fogo o açúcar e o amendoim. Mexa até derreter o açúcar. Desligue o fogo, junte o leite condensado e a glucose. Volte ao fogo, mexendo até soltar do fundo da panela. Despeje em uma superfície lisa untada e corte em pedaços.

Dica: A glucose de milho branca é vendida em lojas de artigos culinários.

Cocadinha de leite condensado

🕒 30min

🍷 40 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 2 latas de **açúcar** (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 100g de **coco** ralado
- 2 colheres (sopa) de **margarina**
- **Margarina** para untar

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até desprender do fundo da panela. Despeje em uma superfície lisa untada e corte no formato desejado. Sirva.

Amendoinzinho

🕒 1h

🍷 55 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1/2 lata de **coco** ralado
- 1/2 lata de **amendoim** torrado e moído
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- **Margarina** para untar

● **Açúcar de confeitador** para polvilhar

Leve ao fogo os ingredientes e mexa sempre até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Enrole e passe no açúcar.

Segredinho de amor

🕒 1h30

🍷 35 unidades



Ingredientes

- 1/2kg de **açúcar**
- 7 **gemas**
- 1/2kg de **nozes** picadas
- 1 xícara (chá) de **água**
- 3 **claras** batidas em neve 
- 1 colher (sobremesa) de **margarina**
- 1 xícara (chá) de **ameixas-pretas**
- **Margarina** para untar
- **Nozes** para decorar

Glacê

- 500g de **açúcar de confeitador**
- 8 colheres (sopa) de **leite**

Misture o açúcar, as gemas, as nozes, a água, as claras e a margarina. Leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela, retire, molde pequenos croquetes e recheie com meia ameixa-preta. Para o glacê, misture bem o açúcar de confeitador com o leite. Passe os croquetes no glacê, coloque em uma superfície lisa e untada para secar e decore com nozes.

Foto: Stela Handa - Produção: Rosa Klosser e Zulmira Fátima dos Santos - Objetos: Lool



Docinho de damasco

🕒 1h (+30min de molho)

🍷 40 unidades



Ingredientes

- 250g de **damascos**
- 1 xícara (chá) de **água**
- 1 xícara (chá) de **açúcar**

- 1 colher (sopa) de **margarina**
- 1kg de **fondant**

Pralinê

- 1/4 xícara (chá) de **água**
- 1 xícara (chá) de **açúcar**
- 1 xícara (chá) de **amêndoas** inteiras sem casca e com pele
- **Manteiga** para untar

Brigadeiro de café com cereja

🕒 45 min

🍷 40 unidades



Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de **chocolate granulado**
- 40 **cerejas**
- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **chocolate em pó**
- 1/3 xícara (chá) de **café coado forte**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- **Margarina** para untar

Para fazer o pralinê, leve ao fogo a água e o açúcar até ficar em ponto de caramelo. Retire do fogo, jogue as amêndoas inteiras e misture bem. Despeje em uma superfície lisa untada. Desgrude com uma espátula e quebre, triturando bem. Para fazer o doce, deixe o damasco de molho na água por 30 minutos. Coloque em uma panela e leve ao fogo com água até amolecer bem. Escorra e passe pelo processador. Adicione o açúcar, a margarina e leve ao fogo por 10 minutos depois de começar a ferver. Deixe esfriar e acrescente o pralinê. Enrole e passe pelo fondant derretido.

Reserve o granulado e as cerejas. Coloque os demais ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Molde bolinhas colocando 1 cereja no centro. Passe no granulado, coloque em forminhas e sirva.

Dica: Se você preferir, pode fazer a receita sem cerejas.

Nega fulô

🕒 2h

🍷 40 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- 2 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
- 1 colher (sobremesa) de **café solúvel**
- **Margarina** para untar
- 2 colheres (sopa) de **geléia de damasco**
- 1 colher (café) de **corante vermelho**
- 2 xícaras (chá) de **chocolate granulado** redondo
- 50 **confeitos** em formato de laço
- 100 **bolinhas de confeito prateado**



Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina, o chocolate e o café solúvel. Misture e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 10 minutos ou até desprender do fundo da panela. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Unte as mãos com margarina e faça bolinhas com o doce. Reserve. Coloque a geléia em uma tigela e junte o corante líquido vermelho. Para fazer o cabelo da Nega Fulô, passe as bolinhas parcialmente pelo chocolate granulado e grude um lacinho sobre elas. Faça os olhos com 2 confeitos prateados e a boca com a geléia tingida, usando um palito de dente. Coloque em forminhas de papel.

Canudo de chocolate

🕒 1h

🍷 12 unidades



Ingredientes

- 1/4 xícara (chá) de **manteiga**
- 3/4 xícara (chá) de **açúcar de confeiteiro**
- 4 **claras**
- 3/4 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- 1/2 colher (chá) de **essência de amêndoa**
- 3 colheres (sopa) de **leite**
- **Manteiga e farinha de trigo** para untar
- 100g de **chocolate meio amargo** derretido 🍴
- 200ml de **chantilly** (comprado pronto)

Em uma panela, derreta a manteiga. Deixe esfriar até estar morna. Em uma tigela, bata o açúcar de confeiteiro, as claras, a farinha de trigo, a essência de amêndoa e o leite. Junte delicadamente a manteiga morna, misturando até ficar homogêneo. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga untado e enfi-

nhado, coloque 3 colheres (sopa) da massa, formando um círculo. Faça 2 círculos por assadeira. Leve ao forno, preaquecido, 15 minutos. Com o auxílio de uma espátula, retire os círculos. Enrole cada um no cabo de uma colher de pau para formar canudos, fechando uma das pontas. Mergulhe as pontas dos canudos no chocolate derretido. Com um saco de confeiteiro 🍴, recheie os canudos com chantilly. Se desejar, use outro recheio de sua preferência.

Docinho de amendoim

🕒 1h

🍷 40 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 3 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 2 colheres (sopa) de **mel**
- 1 pacote de **biscoito maisena** esmigalhado (200g)
- **Margarina** para untar
- **Açúcar** para polvilhar

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Coloque em uma travessa untada e polvilhe açúcar. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.



Biribinha

🕒 40min

🍷 30 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1 **coco** fresco ralado

- 4 **gemas** peneiradas
- 1 colher (sopa) de **margarina** derretida
- Gotas de **baunilha** a gosto

Em uma tigela, misture todos os ingredientes e coloque em forminhas de papel. Leve ao forno, preaquecido por 20 minutos ou até dourar.

Bombom de castanha de caju

🕒 1h

🍷 34 unidades



Ingredientes

- 3 **gemas**
- 1 lata de **leite condensado** cozido
- 200g de **castanhas de caju** torradas e trituradas
- **Margarina** para untar
- **Cerejas, damascos e uvas passas** a gosto picados
- 300g de **chocolate** para cobertura derretido

🕒 20min

🍷 7 unidades



Paçoquinha fácil

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de **pasta de amendoim** (comprada pronta)
- 1 colher (sopa) de **açúcar**
- 3 colheres (sopa) de **farinha de mandioca crua fina**
- 1/2 colher (café) de **sal**

Em um recipiente, junte todos os ingredientes e amasse bem. Coloque em caudinhos de papel.

Misture as gemas, o leite condensado, as castanhas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 10 minutos ou até desgrudar do fundo. Despeje em um prato untado e deixe esfriar. Faça bolinhas, recheie com cerejas, damascos e passas. Passe pelo chocolate, coloque em uma assadeira forrada com papel-alumínio e deixe secar. Decore como quiser.

Doce de leite de cortar

🕒 2h

🍷 20 porções



Ingredientes

- 2 litros de **leite**
- 1,5kg de **açúcar**
- 2 colheres (café) de **bicarbonato de sódio**
- **Margarina** para untar

Leve os ingredientes ao fogo. Ferva até ficar amarelado. Ainda no fogo, mexa o doce com uma colher de pau até aparecer o fundo da panela. Despeje em uma superfície lisa untada. Antes que esfrie totalmente, corte como preferir.



Profiterole com sorvete

🕒 50min
🍴 20 unidades



Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de **margarina**
- 1 xícara (chá) de **água**
- 1/2 colher (café) de **açúcar**
- 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- 4 **ovos**
- **Margarina** para untar

Recheio

- 1 e 1/2 xícara (chá) do **sorvete** de sua preferência
- 100g de **chocolate meio amargo** derretido

Leve ao fogo a margarina, a água e o açúcar até levantar fervura. Acrescente a farinha de uma só vez e mexa com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e junte os ovos, um a um, mexendo bem a cada adição. Coloque o creme em um saco de confeiteiro com bico pitanga e faça bolinhas em uma assadeira untada. Leve ao forno alto, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Retire e deixe esfriar. Corte uma tampinha em cada um e recheie com 1 colher (chá) de sorvete. Sirva com o chocolate derretido.

Pudinzinho

🕒 40min
🍴 120 unidades



Ingredientes

- 2 latas de **leite condensado**
- 1 pacote de mistura para **pudim de morango** (comprado pronto)
- 100g de **coco** ralado hidratado
- 1 colher (sopa) de **margarina**

- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal** vermelho para confeitar
- **Cravos-da-índia** para enfeitar

Misture o leite condensado, o pó de pudim de morango, o coco, a margarina e leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe no açúcar cristal. Enfeite com cravos-da-índia.

Bombom de morango

🕒 40min
🍴 30 unidades



Ingredientes

- 500g de **chocolate ao leite** para cobertura
- 3 colheres (sopa) de **geléia de morango**
- 150g de **fondant**

Em uma panela, derreta o chocolate e deixe esfriar. Com uma colher (chá), despeje o chocolate em forminhas de bombom, cobrindo apenas as laterais e o fundo. Leve à geladeira para secar. Misture a geléia com o fondant. Recheie as forminhas de chocolate com essa mistura e cubra com o chocolate. Deixe endurecer o chocolate, embrulhe e sirva acompanhado de morangos.



Belenzinho

🕒 40min

🍪 50 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1 xícara (chá) de **noz**es moídas
- 2 **ovos** ligeiramente batidos
- 1 colher (sopa) de **margarina**

Bombom de amendoim diferente

🕒 1h

🍪 100 unidades



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de **granulado** colorido
- 1 lata de **leite condensado**
- 3 colheres (sopa) de **açúcar**
- 1 xícara (chá) de **leite**
- 4 **gemas**
- 100g de **coco** ralado
- 200g de **amendoim** sem pele, torrado e moído
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- **Margarina** para untar

Reserve o granulado e, em uma panela, misture os ingredientes restantes. Leve ao fogo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Enrole, passe no granulado e coloque em forminhas de papel.

● **Açúcar cristal** para confeitar

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Espere esfriar, faça bolinhas e passe no açúcar cristal. Coloque em forminhas de papel.

Beijinho de coco econômico

🕒 30min

🍪 65 unidades



Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
- 100g de **coco** ralado hidratado
- 1/2 xícara (chá) de **leite**
- 2 **gemas**
- 1 colher (sopa) de **farinha de trigo**
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- **Açúcar** para confeitar
- **Cravos-da-índia** para decorar

Em uma panela, junte todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar. Modele bolinhas e passe no açúcar. Espete um cravo em cada uma e coloque em forminhas de papel.

Alfajor crocante

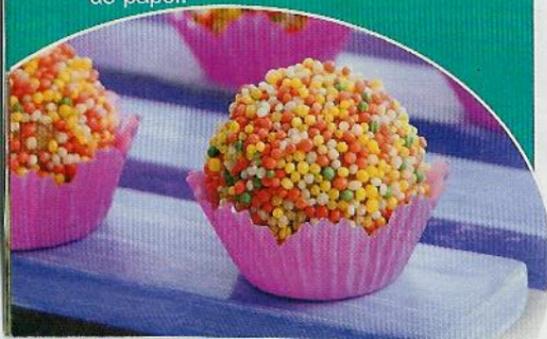
🕒 2h

🍪 30 unidades



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- 1 xícara (chá) de **açúcar**
- 2 colheres (chá) de **fermento em pó**
- 2 xícaras (chá) de **maisena**
- 1 colher (sopa) de **chocolate em pó**
- 3 colheres (sopa) de **margarina**



- 2 **ovos** levemente batidos
- 2 colheres (sopa) de **leite**
- **Margarina** e **farinha de trigo** para untar
- 1 lata de **doce de leite**
- 800g de **chocolate ao leite** derretido 

Em uma tigela, peneire a farinha, o açúcar, o fermento, a maisena, o chocolate e misture bem. Adicione a margarina, os ovos e o leite. Mexa com as mãos. Sobre a massa sobre uma superfície lisa enfarinhada. Abra com auxílio de um rolo e modele os biscoitos com um cortador rendendo. Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos. Recheie com doce de leite e junte 2 biscoitos como um sanduíche. Banhe no chocolate derretido.

Docinho de cereja

- 🕒 50min
- 🍷 30 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 6 **cerejas** picadas
- 1/4 xícara (chá) da **calda da cereja**
- 1 colher (chá) de **glucose de milho branca**
- 400g de **fondant**
- **Margarina** para untar
- **Cerejas** escorridas para decorar

Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga, a cereja, a calda, a glucose, mexendo sempre, com uma colher de pau, até desgrudar do fundo da panela. Retire e deixe esfriar. Derreta o fondant em banho-maria . Faça boli-

nhas com a massa e passe no fondant. Coloque sobre uma superfície untada e decore com meia cereja. Depois de secos, coloque os docinhos em forminhas de papel.

Docinho de café

- 🕒 30 min (+15min de descanso)
- 🍷 50 unidades



Ingredientes

- 1 e 1/3 xícara (chá) de **leite desnatado em pó**
- 1 colher (sopa) de **mistura para pudim de chocolate** (comprada pronta)
- 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
- 1 colher (sobremesa) de **margarina**
- 4 colheres (sopa) de **leite de coco**
- 4 colheres (sopa) de **café**
- 1 **clara**
- 2 colheres (sopa) de **coco** em flocos
- **Grãos de café** para decorar

Junte o leite desnatado, a mistura para pudim de chocolate e o açúcar. Adicione a margarina e misture bem até obter uma farofa. Despeje o leite de coco e o café aos poucos até a massa desgrudar das mãos. Deixe descansar por 15 minutos. Passe os docinhos na clara e no coco em flocos. Decore cada docinho com 1 grão de café.



Bicho de pé

🕒 40min

🍷 50 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sobremesa) de **margarina**
- 1 envelope de **gelatina em pó sabor morango**
- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal** para confeitar

Brigadeiro especial

🕒 30min

🍷 100 unidades



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de **chocolate granulado**
- 2 latas de **leite condensado**
- 1 lata de **creme de leite**
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- 100g de **chocolate meio amargo**
- 2 **gemas**
- **Margarina** para untar

Reserve o chocolate granulado. Em uma panela, leve os demais ingredientes ao fogo, mexendo sempre. Quando ferver, deixe no fogo por 10 minutos e desligue. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Depois de frio, enrole, passe no granulado e coloque em forminhas.



Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina, a gelatina e leve ao fogo, mexendo com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar. Faça bolinhas com as mãos levemente untadas. Passe no açúcar cristal e coloque em forminhas de papel.

Docinho de café especial

🕒 40min

🍷 50 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **café solúvel**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal** para confeitar

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, despeje em um prato untado e deixe esfriar. Faça bolinhas, passe no açúcar e coloque em forminhas de papel.

Docinho surpresa

🕒 40min

🍷 25 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- 25 **uvas Itália** (de preferência sem o caroço)
- **Açúcar cristal** fino para confeitar

Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina e leve ao fogo, mexendo com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar. Lave bem as uvas e deixe secar. Envolve

cada uva com a mistura, passe no açúcar e coloque em forminhas de papel.

Docinho chocomim

🕒 30min

🍪 70 unidades



Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
- 1/2 xícara (chá) de **glucose de milho** (tipo Karo®)
- 1/2 xícara (chá) de **manteiga**
- 1/2 xícara (chá) de **creme de leite**
- 1/3 xícara (chá) de **chocolate em pó**
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de **aveia em flocos**

flocos

- 1/2 xícara (chá) de **amendoim** torrado descascado e picado
- 1 xícara (chá) de **chocolate em pó** ou amendoim moído

Em uma panela, misture o açúcar, a glucose, a manteiga, o creme de leite e o chocolate. Leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver. Depois de levantar fervura, cozinhe por 1 minuto. Retire do fogo, acrescente a aveia, o amendoim e misture bem. Deixe amornar e, com o auxílio de uma colher (chá), faça bolinhas. Deixe esfriar e passe pelo chocolate em pó (ou amendoim moído).

Quadrado de banana

🕒 30min

🍪 50 unidades



Ingredientes

- 12 **bananas-nanicas**
- 1 colher (sopa) de suco de **limão**
- 1 e 2/3 xícara (chá) de **açúcar cristal**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 2 colheres (sopa) de **chocolate em pó**

● Margarina para untar

Em uma panela, amasse bem as bananas com um garfo, adicione os outros ingredientes, misture bem e leve ao fogo baixo, por 20 minutos, mexendo sempre. Quando estiver desgrudando do fundo da panela, desligue. Despeje em uma superfície lisa untada para esfriar. Corte em quadradinhos e sirva.

Docinho de banana

🕒 45min

🍪 40 unidades



Ingredientes

- 6 **bananas-nanicas**
- 2 colheres (sopa) de suco de **limão**
- 12 colheres (sopa) de **açúcar**
- 1 colher (sopa) de **chocolate em pó**
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal** para confeitar

Em uma panela, misture as bananas com o suco de limão, o açúcar e leve ao fogo. Quando as bananas desmancharem, adicione o chocolate e a margarina. Deixe cozinhar, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Despeje em uma superfície lisa untada, espere esfriar e corte com um cortador no formato desejado. Passe no açúcar cristal.



Queques de creme e morango

🕒 1h

🍷 8 porções



Ingredientes

- 300g de **farinha de trigo**
- 1 colher (chá) de **fermento em pó**
- 3/4 xícara (chá) de **açúcar**
- 1/3 xícara (chá) de **manteiga** derretida
- 2 **ovos**

- 1/2 xícara (chá) de **leite**

Creme

- 1/4 xícara (chá) de **açúcar**
- 1/2 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- 1 **gema**
- 8 colheres (sopa) de **leite**
- Casca de 1 **limão**
- Rodelas de **morango** e **açúcar** para decorar

Em um recipiente, coloque a farinha, o fermento e o açúcar. Misture bem, junte a manteiga derretida, os ovos, o leite e mexa até ficar homogêneo. Coloque forminhas de papel frisado dentro de forminhas de empada e despeje a massa até encher 2/3 da capacidade das forminhas. Leve ao forno médio durante 20 minutos. Para fazer o creme, misture o açúcar com a farinha e a gema. Reserve. Ferva o leite com a casca de limão e adicione, aos poucos, à mistura reservada. Leve novamente ao fogo até engrossar. Retire do fogo, elimine a casca de limão e deixe esfriar. Coloque 1 colher (chá) de creme sobre cada forminha. Decore com rodelas de morango e polvilhe com açúcar. Sirva frio.

Cajuzinho com coco e chocolate

🕒 40min

🍷 20 unidades



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de **amendoim** moído
- 1 xícara (chá) de **coco** ralado
- 1/2 xícara (chá) de **chocolate em pó**
- 1 xícara (chá) de **açúcar**
- 2 **ovos**
- **Amendoim** para decorar
- 3 xícaras (chá) de **açúcar cristal** para confeitaria

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela. Espere esfriar, molde os cajuzinhos e decore com um amendoim. Passe no açúcar cristal e coloque em forminhas de papel.

Tartufo

🕒 60min

🍷 8 porções



Ingredientes

- 50g de **biscoito maisena**
- 2 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
- 3 colheres (sopa) de **licor de cacau**
- 1 xícara (chá) de **nozes** picadas
- 300g de **sorvete de creme**

Cobertura

- 100g de **manteiga sem sal**



● 250g de **chocolate meio amargo** para cobertura picado

Em um processador, triture os biscoitos. Coloque em tigela funda. Junte o chocolate em pó, o licor de cacau e 3 colheres (sopa) de nozes. Amasse bem até ficar homogêneo e modele 8 bolas pequenas. Com uma colher própria para sorvete, retire 8 bolas grandes de sorvete e recheie cada uma com a bolinha de biscoitos moídos. Leve ao congelador por 5 minutos. Derreta a manteiga, o chocolate, até ficar liso e brilhante. Retire o sorvete do congelador e cubra com o chocolate. Polvilhe o restante das nozes.

Dica: *Recheie o sorvete com a massa de biscoito no momento em que estiver modelando a bola, ainda na colher; dessa forma você evita manusear o sorvete e agiliza a operação.*

Doce falso de amêndoas

⌚ 40min

🍪 50 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 1 colher (chá) de **margarina**
- 1 colher (café) de **essência de amêndoas**
- 1 colher (sobremesa) de **leite de coco**
- 2 colheres (sopa) de **leite**
- **Margarina** para untar
- **Açúcar e cravos-da-índia** para decorar

Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina, a essência, o leite de coco, o leite e leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Faça bolinhas e

passe no açúcar. Coloque em forminhas de papel. Decore com cravos-da-índia.

Cocadinha em forminhas

⌚ 60min

🍪 30 unidades



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 3 colheres (sopa) de **azeite**
- 1 colher (café) de **sal**
- 1/2 xícara (chá) de **água**
- **Margarina** para untar

Recheio

- 1 **coco** ralado
- 1/2 xícara (chá) de **amendoim torrado e triturado**
- 3 **ovos**
- 2 xícaras (chá) de **açúcar**
- 2 colheres (sopa) de **margarina**
- 1 colher (café) de **canela em pó**

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter consistência de massa para pastel. Adicione mais água, se necessário. Abra a massa e forne forminhas untadas. Misture todos os ingredientes do recheio, coloque nas forminhas e leve ao forno por 20 minutos.



Docinho colorido

🕒 25min

🍪 40 unidades



Ingredientes

Parte rosa

- 1 colher (chá) de **gelatina em pó vermelha** sem sabor
- 2 colheres (sopa) de **creme de leite**
- 1 lata de **leite condensado**
- 1/2 colher (sopa) de **manteiga**
- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal fino** para confeitar

Parte branca

- 1 colher (chá) de **gelatina em pó incolor** sem sabor
- 2 colheres (sopa) de **creme de leite**
- 1 lata de **leite condensado**
- 1/2 colher (sopa) de **manteiga**

Para a parte rosa do docinho, em uma tigela, coloque a gelatina em pó vermelha, o creme de leite e misture bem. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e a mistura de gelatina. Leve ao fogo por 10 minutos, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado e espere esfriar. Para a parte branca, repita o mesmo procedimento. Pegue porções de cada cor, junte, enrole e passe pelo açúcar cristal.

Olho-de-sogra diferente

🕒 50min

🍪 80 unidades



Ingredientes

- 1/2kg de **ameixas-pretas**
- 1 **coco** grande ralado
- 5 **gemas**
- 3 **claras**
- 3 colheres (sopa) de **farinha de trigo**
- 3 xícaras (chá) de **açúcar**
- 1 colher (sopa) de **margarina**
- 2 xícaras (chá) de **leite em pó**
- 100g de **queijo parmesão** ralado
- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal** para confeitar

Reserve as ameixas. Em uma panela, misture os ingredientes restantes e leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Coloque as ameixas em um escorredor de macarrão ou uma peneira e deixe por cima do vapor de uma panela com água fervente. Tampe e deixe por 15 minutos ou até amolecer. Evite que a ameixa entre em contato com a água. Recheie as ameixas com a massa e passe pelo açúcar cristal.

Marrom glacê com amendoim

🕒 40min

🍪 80 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **marrom glacê**
- 4 latas de **leite condensado**
- 4 colheres (sopa) de **farinha de trigo**
- 6 **gemas**
- 2 colheres (sopa) de **margarina**
- **Margarina** para untar



- 1/2kg de **amendoim** torrado e moído
- 3 xícaras (chá) de **amendoim** triturado

Em uma panela, amasse o marron glaçê com um garfo. Junte o leite condensado, a farinha de trigo, as gemas e a margarina. Leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Junte o amendoim torrado e misture bem. Enrole e passe pelo amendoim triturado.

Batata com chocolate

- 🕒 55min
- 🍷 80 unidades



Ingredientes

- 1kg de **batata-doce**
- 700g de **açúcar cristal**
- 2 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
- 1 xícara (chá) de **leite de coco**
- **Margarina** para untar
- **Açúcar cristal** para confeitar
- **Cravos-da-índia** para decorar

Em uma panela, cozinhe a batata-doce com a casca. Descasque e passe por um espremedor. Adicione o açúcar, o chocolate e o leite de coco. Leve ao fogo baixo, mexendo por 20 minutos ou até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado e deixe esfriar. Faça pequenas bolas e passe no açúcar cristal. Enfeite com cravos-da-índia.



Cestinha de morango e kiwi

- 🕒 40min (+15min de descanso)
- 🍷 25 unidades



Ingredientes

- 1 caixa de **morangos**
- 3 **kiwis**
- 250g de **massa folhada** (comprada pronta)

Creme

- 2 colheres (sopa) de **maizena**
- 2 xícaras (chá) de **leite**
- 3 **gemas**
- 4 colheres (sopa) de **açúcar**
- 2 colheres (chá) de **essência de baunilha**

Lave bem os morangos e seque com papel-toalha. Parta ao meio e reserve. Lave os kiwis, descasque e corte em fatias finas. Reserve. Para o creme, coloque em uma panela a maizena e 1/2 xícara (chá) de leite. Misture bem até a maizena dissolver. Peneire as gemas sobre a panela, adicione o leite restante, o açúcar e a essência de baunilha. Leve ao fogo baixo e cozinhe, sem parar de mexer, até obter um creme grosso. Retire do fogo e deixe amornar por 15 minutos. Abra a massa folhada com um rolo até formar um retângulo. Corte em quadrados de 8cm e disponha-os em 25 forminhas de empadas, deixando as pontas do quadrado para fora. Coloque em uma assadeira e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos. Retire do forno e desenforme. Recheie as massas com o creme reservado, distribua as frutas e leve ao forno por mais 15 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva.

Uva verde

🕒 40min

🍷 50 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 3 colheres (sobremesa) de **maisena**
- 2 **gemas**
- 1 pacote de **gelatina** sabor uva Itália
- **Margarina** para untar
- **Açúcar** para confeitir

Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. Coloque

Cocada morena

🕒 40min

🍷 100 unidades



Ingredientes

- 400g de **coco fresco** ralado
- 2 latas de **leite condensado**
- 2 latas de **açúcar** (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 colheres (sopa) de **manteiga**
- **Margarina** para untar

Junte todos os ingredientes e misture bem. Leve ao fogo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Coloque em uma superfície lisa untada e, antes de endurecer, corte em quadrados.



Foto: Sheila Handa. Produção: Rosa Kleber e Zulmira Fátima dos Santos. Objetos: Loeil

em um prato untado e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe no açúcar. Coloque em forminhas de papel.

Marrom glacê

🕒 40min

🍷 60 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **marrom glacê**
- 4 latas de **leite condensado**
- 4 colheres (sopa) de **farinha de trigo**
- 6 **gemas**
- 2 colheres (sopa) de **margarina**
- 400g de **nozes**
- **Margarina** para untar
- 3 xícaras (chá) de **aveia em flocos**

Amasse o marrom glacê com um garfo. Adicione o leite condensado, a farinha, as gemas, a margarina e as nozes. Leve ao fogo baixo e mexa até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado, deixe esfriar, faça bolinhas e passe na aveia em flocos.

Queijadinha com leite condensado

🕒 35min

🍷 30 unidades



Ingredientes

- 1 lata de **leite condensado**
- 2/3 xícara (chá) de **coco** ralado
- 1 colher (sopa) de **queijo parmesão** ralado
- 2 **gemas**

Misture tudo e despeje em forminhas de papel. Coloque dentro de fôrmas de empada. Asse em banho-maria , por 30 minutos. Desenforme morno.