



BOOK

RECEITAS PARA ERRAR,
TENTAR E ACERTAR NA COZINHA.
FAÇA PRATOS NOVOS E DIVIRTA-SE.

 **Guarani**
Mais, que Açúcar



Ninguém aqui é um chefe renomado (bom, na verdade, você pode até ser, mas quaaase ninguém é) e, mesmo assim, adoramos nos aventurar na cozinha.

Porque, pode ser que a primeira tentativa não dê muito certo. Mas, e daí?

O importante é continuar tentando, afinal, cozinhar não precisa de perfeição e, sim, de diversão.

#TUDONAMEDIDAFAZBEM



TOALHA FELPUDA

Desdobrou e
se tornou
felpuda
em pedaços
no chão!

INGREDIENTES:

MASSA:

- 150 GRAMAS DE MANTEIGA OU MARGARINA
- 1 $\frac{1}{2}$ XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO GUARANI
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 4 OVOS (CLARAS SEPARADAS) EM NEVE
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- $\frac{1}{2}$ XÍCARA (CHÁ) DE LEITE, EM TEMPERATURA AMBIENTE
- FARINHA DE TRIGO PARA POLVILHAR
- MANTEIGA PARA UNTAR (PODE SER MARGARINA TAMBÉM)

COBERTURA:

- 1 PACOTE (100 GRAMAS) DE COCO RALADO, PODE SER DA PRÓPRIA FRUTA (FICA MELHOR AINDA)
- $\frac{1}{2}$ XÍCARA (CHÁ) DE LEITE



MODO DE PREPARO:

Na batedeira, coloque o açúcar, a manteiga e as gemas. Bata até virar um creme claro. Junte o leite de coco e a farinha de trigo. Misture com a colher e bata novamente. Desligue e acrescente as claras batidas em neve e o fermento em pó. Misture delicadamente de baixo para cima. Coloque em uma assadeira untada e polvilhada, leve ao forno preaquecido a 150°C por aproximadamente 15 minutos e aumente para 180°C até dourar (aproximadamente 15 minutos finais). Retire do forno e fure a superfície com um garfo. Regue com o leite condensado e o leite comum (misturados previamente). Por último, polvilhe com o coco ralado. Se quiser, pode cortar em pedaços, embrulhar em papel-alumínio e guardar na geladeira.



DONUTS À JAPONESA

Lembra
bolinho de
chuva, mas
apenas
lembra.

INGREDIENTES:

- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 ½ XÍCARA (CHÁ) RASA DE AÇÚCAR GUARANI
- 1 COLHER (CAFÉ) RASA DE FERMENTO EM PÓ
- 2 OVOS GRANDES OU 2 ½ OVOS PEQUENOS (SUFICIENTE PARA DAR O PONTO)



MODO DE PREPARO:

Misturar bem todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. A consistência da massa é um pouco mole, mas é possível abrir com um rolo de macarrão em uma superfície polvilhada de farinha de trigo. Abrir a massa em uma espessura de aproximadamente dois a três milímetros. Cortar com um copo e depois com uma tampinha de refrigerante. Fritar em óleo não muito quente. Retirar as rosquinhas e colocar em papel-toalha. Em seguida, salpicar açúcar e canela.

ARROZ-DOCE

COM CACHAÇA

Todos que
comeram
queriam mais,
botei a culpa
na cachaça.

INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA DE ARROZ BRANCO
- $\frac{1}{2}$ XÍCARA DE CACHAÇA
- 2 XÍCARAS DE ÁGUA
- CASCA DE LIMÃO A GOSTO
- 1 CANELA EM PAU
- 4 GEMAS PENEIRADAS
- 1 $\frac{1}{2}$ L DE LEITE
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR NATURAL
DEMERARA GUARANI
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200
GRAMAS)

CALDA

- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR GUARANI REFINADO
- 2 COLHERES DE SOPA DE GENGIBRE
- 1 MAÇÃ
- 1 CANELA EM PAU
- 1 PEDAÇO DE CASCA DE LARANJA
- 1 XÍCARA DE ÁGUA
- $\frac{1}{2}$ XÍCARA DE CACHAÇA



MODO DE PREPARO:

Numa panela, adicionar o arroz, a água, a casca de limão e a canela. Tampe e cozinhe em fogo baixo até secar.

Junte o açúcar, o leite e cozinhe por 10 minutos. Em uma tigela pequena, misture as gemas com uma concha do líquido da panela, *mexendo bem, junte as gemas misturadas ao arroz e cozinhe até ficar levemente cremoso, adicione o creme de leite e misture delicadamente. Espere amornar e leve à geladeira pelo menos por 2 horas.

CALDA:

Em uma panela, adicione o açúcar Refinado Guarani, cravo, canela e gengibre e mexa em fogo médio até começar a caramelizar. Adicione a maçã, a água e a cachaça e mexa bem. Deixe apurar até o caramelo se dissolver e engrossar levemente, espere esfriar e passe pela peneira. Sirva com arroz-doce.

*Cuidado para não deixar tallar. Se preferir, não coloque a cachaça e, se beber, não dirija.



CUECA VIRADA

Todos da família adoram, mas ninguém mais sabe fazer.

INGREDIENTES:

- 3 OVOS
- 3 COLHERES DE AÇÚCAR GUARANI
- 2 COLHERES DE MARGARINA
- 1 COLHER DE CACHAÇA
- 1 PITADA DE CANELA
- $\frac{1}{2}$ COPO DE LEITE MORNO
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ
- FARINHA DE TRIGO
- ÓLEO PARA FRITAR



MODO DE PREPARO:

Coloque o fermento no leite morno. Coloque todos os ingredientes em uma tigela e acrescente o fermento com o leite. Misture farinha de trigo até a consistência da massa, a cachaça é para que fique mais seca e sem muita gordura. Estique a massa, recorte em triângulos, faça um pequeno corte no centro e vire a ponta por dentro do buraco. Depois de cortar é só fritar, polvilhando com açúcar e canela para finalizar.

BOLO DE AIPIM

A receita que
passa por
diversas mãos,
mas só a mamãe
sabe fazer.

INGREDIENTES:

- 1,5 KG DE AIPIM (OU MANDIOCA) RALADO
- 3 OVOS INTEIROS
- 3 XÍCARAS DE LEITE
- 3 XÍCARAS DE AÇÚCAR NATURAL DEMERARA GUARANI
- 2 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA OU MANTEIGA
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COCO PEQUENO RALADO (OU 100 GRAMAS DE COCO RALADO INDUSTRIALIZADO)
- 6 GOTAS DE BAUNILHA (OPCIONAL)



MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes em uma bacia grande com a ajuda de um fuê ou uma colher de pau. Leve para assar em forma retangular untada (utilize manteiga para untar e uma folha de papel-toalha para te ajudar) e enfarinhada por aproximadamente 45 minutos, em forno previamente aquecido, a 180°C.



BOLO DE FUBÁ

Minha mãe
fazia tudo de
cabeça, eu
não consigo
nem pensar.

INGREDIENTES:

- 4 OVOS
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR CRISTAL GUARANI
- 1 XÍCARA DE ÓLEO
- 1 ½ PACOTE DE TRIGO
- 1 ½ PACOTE DE FUBÁ
- ½ PACOTE DE QUEIJO RALADO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO

MODO DE PREPARO:

Comece pela água quente misturando com açúcar, aí vai colocando os ovos, um a um, e mexendo para não cozinhar. Adicione trigo e fubá peneirados, por último queijo ralado e fermento e leve para assar em forno preaquecido a 180°C.

E mais uma coisa: coloque uma pitada de sal também.



PIPOCA DOCE

Toda vez que
vou fazer,
eu pipoco e
estouro.

INGREDIENTES:

- $\frac{1}{2}$ XÍCARA DE MILHO DE PIPOCA
- 4 COLHERES DE SOPA DE MEL
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR REFINADO GUARANI
- 2 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA
- ÓLEO PARA ESTOURAR



MODO DE PREPARO:

Coloque o óleo em uma panela e coloque o milho para estourar normalmente. Depois de pronta, reserve em um refratário grande. Na panela que foi preparada a pipoca, coloque o mel, a água e o açúcar. Ligue o fogo, mexa até formar uma calda espumosa. Quanto mais tempo ficar no fogo, mais grudadas ficarão as pipocas. Depois de desligar, coloque aos poucos essa calda nas pipocas e mexa de forma que todas elas tenham cobertura.

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

O preferido
da vovó, nossa
segunda mãe.

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 CENOURAS CRUAS E DESCASCADAS PICADAS EM RODELAS
- $\frac{1}{2}$ XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO
- 2 XÍCARAS DE CHÁ DE AÇÚCAR ORGÂNICO GUARANI
- 3 OVOS GRANDES
- 2 XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO

COBERTURA

- 1 XÍCARA DE CHÁ DE LEITE
- 3 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR ORGÂNICO GUARANI



MODO DE PREPARO:

MASSA:

Bater no liquidificador, menos o fermento. Após isso, acrescentar o fermento e mexer levemente. Acrescente em uma forma untada e enfarinhada. Forno por 45 minutos, a 180° C ou até enfriar o palito e sair sequinho.

COBERTURA:

Levar todos os ingredientes ao fogo baixo e mexer sempre até engrossar. Após deixar o bolo esfriar, jogue por cima dele.

DOCE DE MAMÃO

Quando faço
eu erro a mão,
mas acerto na
diversão.

INGREDIENTES:

- 1 KG DE AÇÚCAR REFINADO GUARANI
- 2 KG DE MAMÃO VERDE
- CRAVOS A GOSTO



MODO DE PREPARO:

Rale os mamões em ralo grosso, cozinhe em água por 3x
(ferve e troca, ferve e troca, ferve e troca)

Após esse processo, coloque o açúcar, mexa e deixe cozinhar com os cravinhos.



CREME BRÛLÉE

Se errar o nome
ou o ponto do
creme, ninguém
vai ter julgar, ok?

INGREDIENTES:

- 1 LITRO DE CREME DE LEITE FRESCO
- 1 VAGEM DE BAUNILHA
- 10 GEMAS
- 150G DE AÇÚCAR REFINADO GUARANI
- AÇÚCAR CRISTAL GUARANI PARA QUEIMAR

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno a 100°C. Gentilmente aqueça 1 L de creme de leite fresco com as sementes de uma vagem de baunilha. Quando ferver, retire do fogo e deixe esfriar 10 minutos. Bata as 10 gemas (12, se os ovos forem pequenos) e 150 g de açúcar até obter um creme fofo. Adicione o creme de leite fresco e mexa com uma espátula. Filtre com uma peneira fina e deixe descansar até que o creme fique bem liso. Coloque esta mistura em 6 ramequins (forminhas) e asse em banho-maria durante 1 hora, ou um pouco mais, se necessário. Deixe esfriar e guarde na geladeira por pelo menos 3 horas. Antes de servir, polvilhe o açúcar e caramelize o topo com um maçarico de cozinha. Sirva imediatamente depois de queimar com o maçarico.



PANNA COTTA

Não tem como dar errado. Porque, mesmo se der, tem muita coisa boa misturada.

INGREDIENTES:

- 400 ML DE CREME DE LEITE FRESCO
- 1 FAVA DE BAUNILHA OU 1 COLHER (SOPA) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 60 G DE AÇÚCAR REFINADO GUARANI

- 3 FOLHAS DE GELATINA INCOLOR

CALDA DE MORANGO

- 150 G DE MORANGO
- 150 ML DE ÁGUA FILTRADA
- 30 G DE AÇÚCAR CRISTAL GUARANI

MODO DE PREPARO:

Para fazer a panna cotta: Ferva 200 ml de creme de leite com 40 g de açúcar e a baunilha. Bata o restante do creme de leite com 20 g de açúcar até ficar em ponto de chantili e reserve. Coloque a gelatina em água fria por 15 segundos. Quando o creme de leite para ferver, retire do fogo e coloque na gelatina. Misture bem e deixe esfriar, mexendo de vez em quando. Quando essa mistura do leite fervido com a gelatina estiver bem fria e com consistência cremosa, misture o chantili. Coloque em forminhas e leve à geladeira. Sirva no dia seguinte.



Para fazer a calda: Lave e descarte as folhas dos morangos, pique-os e reserve alguns para decorar. Coloque os morangos picados numa panela com o açúcar, leve ao fogo baixo até formar uma calda grossa. Acrescente a água, aos poucos, até dar a consistência desejada. Quando o creme de leite ferver, retire do fogo e coloque na gelatina. Espere esfriar antes de colocar sobre a panna cotta. Decore com os morangos reservados.



VIU SÓ?

COZINHAR NÃO TEM SEGREDO E NEM TEM QUE TER COBRANÇA.

**AGORA, A DIVERSÃO É COM VOCÊ.
TEMOS CERTEZA (NEM TANTO ASSIM) QUE ESSAS RECEITAS
SERÃO UM SUCESSO.**

MAS LEMBRE-SE: O IMPORTANTE É SE DIVERTIR!

TUDO NA MEDIDA FAZ BEM.





**APROVEITE A VARIEDADE DOS NOSSOS PRODUTOS
E ESCOLHA O SEU AÇÚCAR PREDILETO.**



Guarani
Mais que Açúcar

