

A vibrant poster for the Festa Junina Pindorama. The background is a rich red with a subtle pattern of yellow and white geometric shapes, including stars and triangles. At the top, a yellow heart is flanked by two yellow banners. The main title 'Festa Junina' is written in large, bold, white letters, with 'PINDORAMA' in smaller, bold, yellow letters below it. The text 'A GENTE AMA' is in yellow, bold, uppercase letters above 'Festa'. The background also features faint illustrations of a cornucopia, a cornucopia, and a cornucopia.

A GENTE AMA Festa JUNINA PINDORAMA

Receitas juninas irresistíveis para deixar
seu São João com gostinho Pindorama

 **PINDORAMA**
Resgate o São João

São João é tradição, forró e muita comida boa

Na **Pindorama** não poderia ser diferente, aproveitamos o mês de junho para preparar nossos **pratos típicos favoritos**. Esse e-book está recheado de receitas para você comemorar o São João com a Pindorama e como o **bom e velho forró não pode faltar**, no final do e-Book, você encontra uma playlist caprichada, para ouvir no seu aplicativo de música favorito.

Simbora? Viva São João!



SUMÁRIO

Receitas:

1. Arroz doce
2. Arroz-doce caramelizado
3. Bolo de fubá
4. Bolo de macaxeira
5. Bolo de tapioca
6. Canjica
7. Cocada branca
8. Queijadinha
9. Pamonha doce
10. Paçoca de colher
11. Pé de moleque
12. Suco de milho

Playlist

Spotify ou Deezer

A
GENTE
AMA

ARROZ DOCE

INGREDIENTES

- 350 g arroz branco Pindorama
- 1 xícara de açúcar cristal Pindorama
- 3 cravos da Índia
- 2 canelas em pau
- 700 ml de leite de coco Pindorama
- 100 g coco ralado Pindorama
- 1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz Pindorama com água por 20 minutos. Depois, junte o leite de coco Pindorama, o leite condensado, o coco ralado Pindorama e o açúcar Pindorama ao arroz já cozido. Acrescente também os cravos da Índia e a canela em pau e cozinhe em fogo baixo por mais alguns minutos, até o líquido reduzir e seu arroz ficar cremoso.

A
GENTE
AMA

ARROZ-DOCE CARMELIZADO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de arroz branco Pindorama
- 2 xícaras (chá) de água
- ½ xícara (chá) de açúcar cristal Pindorama
- 3 xícaras (chá) de leite
- 200 ml vidro de leite de coco Pindorama
- 1 canela em pau
- 1 lata de leite condensado
- 1 pitada de sal
- Canela em pó para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o arroz Pindorama em fogo médio até ficar macio. Reserve. Em outra panela, coloque o açúcar cristal Pindorama e leve ao fogo baixo até derreter e começar a ficar dourado. Adicione o leite aos poucos, e deixe que o açúcar dissolva. Acrescente o leite de coco Pindorama, a canela em pau, o leite condensado, o arroz cozido e o sal. Cozinhe por 10 minutos, até encorpar. Transfira para tacinhas individuais e leve à geladeira por 2 horas. Decore com canela em pó e em pau. Sirva em seguida.

A
GENTE
AMA

BOLO DE FUBÁ

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de fubá
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal Pindorama
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo de coco Pindorama
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de erva-doce
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Junte os ovos, o óleo, o açúcar cristal Pindorama e o leite no liquidificador. Bata por cinco minutos. Transfira a mistura para uma tigela. Acrescente o fubá e a farinha. Mexa bem, até a massa ficar lisinha. Por fim, misture o fermento, o sal e as sementinhas de erva-doce.

Despeje a massa do bolo em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Leve ao forno médio preaquecido por 30 minutos.

A
GENTE
AMA

BOLO DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

- 1 kg de macaxeira
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pacote de **coco ralado Pindorama**
- 200 ml de **leite de coco Pindorama**
- 3 xícaras (chá) de **açúcar cristal Pindorama**
- 100 g de **manteiga Pindorama**

MODO DE PREPARO

Descasque a macaxeira, corte em pedaços pequenos e coloque no liquidificador, junto com o leite, os ovos, o **leite de coco Pindorama** e a **manteiga Pindorama**. Bata bem os ingredientes por 1 minuto. Junte o **açúcar** e o **coco ralado Pindorama**, e o sal. Bata mais um pouco. Transfira a massa para uma assadeira untada e leve ao forno médio preaquecido por 35 minutos.



Você sabia?

As maiores festas de São João do Brasil são as de campina grande e caruaru,

*CURIOSIDADE

A
GENTE
AMA

BOLO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 200 ml de **leite de coco Pindorama**
- 1 lata de leite condensado
- 100 g de **coco ralado Pindorama**
- 500 g de tapioca granulada
- 1 colher (sopa) de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte o leite, o **leite de coco Pindorama** e o leite condensado e leve ao fogo baixo por alguns minutos, até a mistura ficar morna. Desligue o fogo. Acrescente a tapioca granulada, o **coco ralado Pindorama** e o extrato de baunilha. Misture bem e adicione o sal.

Unte uma forme de pudim com manteiga. Na sequência, coloque nela a massa do bolo e leve para a geladeira. Assim que o doce estiver firme, você pode desenformá-lo e servir.

**GENTE
AMA**

CANJICA

INGREDIENTES

- 4 espigas de milho-verde raladas
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de **leite de coco Pindorama**
- Mela colher (sopa) de **manteiga Pindorama**
- 1 lata de leite condensado
- Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o milho com a água. Passe por uma peneira e reserve. Em uma panela, acrescente o milho moído, o **leite de coco Pindorama** e a **manteiga Pindorama** e cozinhe sempre mexendo, até obter um creme grosso.

Acrescente o leite condensado e cozinhe por mais 5 minutos. Despeje em uma travessa e polvilhe a canela em pó. Sirva frio ou gelado.

QUEIJADINHA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
3 ovos
100 g de manteiga Pindorama
1 xícara (chá) de açúcar cristal Pindorama
200 g de coco seco ralado Pindorama
1 xícara de queijo meia cura ralado
5 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Peneire as gemas e junte as claras em seguida. Misture bem com um fuê durante 30 segundos. Acrescente o leite condensado e a manteiga Pindorama. Adicione a farinha de trigo aos poucos, assim como o queijo e o coco ralado Pindorama. Misture todos os ingredientes até obter um creme homogêneo. Distribua a queijadinha em forminhas de papel. Leve-as ao forno médio-alto por 35 minutos.

Enquanto os doces estiverem assando, prepare uma calda com açúcar e água. Depois, é só distribuir essa calda sobre as queijadinhos.

CONFEITARIA
PINDORAMA
doce e cheio de carinho

A
GENTE
AMA

COCADA BRANCA

INGREDIENTES

2 ½ xícaras (chá) de coco fresco ralado
1 xícara (chá) de açúcar cristal Pindorama
1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture o açúcar Pindorama e a água, leve em fogo médio e deixe cozinhar sem mexer, por cerca de 20 minutos, até a calda atingir o ponto de fio – para verificar, mergulhe uma colher e levante um pouco da calda, se formar um fio fino entre as gotas, está pronta. Adicione o coco e misture. Deixe cozinhar por mais 5 minutos em fogo médio, sem mexer. Transfira tudo para uma tigela e deixe descansar por 5 minutos. Enquanto isso, unte uma assadeira grande com manteiga Pindorama. Modele a cocada no seu formato de preferência e transfira para a assadeira. Deixe em temperatura ambiente por cerca de 1 hora ou até as cocadas secarem. Elas ficam durinhas por fora mas ainda úmidas por dentro. E prontas! estão prontinhas para servir.



Você sabia?

Junho é o mês da safra do milho, por isso é uma das principais comidas típicas do São João.

*CURIOSIDADE

PAMONHA DOCE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
3 ovos
100 g de manteiga Pindorama
1 xícara (chá) de açúcar cristal Pindorama
200 g de coco seco ralado Pindorama
1 xícara de queijo meia cura ralado
5 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Descasque as espigas de milho, com cuidado, descartando as primeiras palhas, as mais finas e as palhas furadas ou danificadas e reservando as intermediárias, que são mais resistentes e flexíveis. Limpe e rale as espigas de milho. Em seguida, passe a mistura na peneira e aperte bem com uma colher. Acrescente a manteiga e o açúcar Pindorama, e o sal. Mexa até obter uma massa homogênea.

Dobre as palhas da pamonha de modo que faça um "copinho", sobrepondo os lados da parte mais larga da palha no centro, e dobrando a ponta mais fina para cima. Coloque a mistura no "copo" e tampe com mais uma palha, fazendo a mesma dobra. Amarre cada embrulho com barbantes ou fios de palha de coqueiro. Coloque a pamonha em uma panela grande, com água já fervente, e deixe cozinhar por 45 minutos.

COMPANHIA
PINDORAMA
Manteiga e leite condensado

A
GENTE
AMA

PAÇOCA DE COLHER

INGREDIENTES

- 500 g de amendoim sem pele tostado
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga Pindorama
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Numa panela, junte o leite condensado, o leite e a manteiga Pindorama. Cozinhe bem os ingredientes em fogo baixo, sem parar de mexer. Quando a mistura desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo e junte o amendoim picado e o creme de leite. Misture bem, distribua o doce em copinhos e decore com amendoim moído.



PÉ DE MOLEQUE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
500 g de amendoim torrado e descascado
500 g de açúcar cristal Pindorama
3 colheres (sopa) de manteiga Pindorama

MODO DE PREPARO

Junte o amendoim, o açúcar e a manteiga Pindorama numa panela, e leve ao fogo mexendo sem parar. Quando formar uma calda, acrescente o leite condensado. Continue mexendo, até o doce se soltar do fundo da panela. Coloque o pé de moleque em um tabuleiro untado com manteiga Pindorama e espere esfriar um pouco para cortar.

CONFORTO
PINDORAMA
Melhores e mais saudáveis

A
GENTE
AMA

SUCO DE MILHO

INGREDIENTES

3 e 1/2 xícara (chá) de água

2 litros de leite

1 xícara (chá) de açúcar demerara Pindorama

6 espigas de milho verde

MODO DE PREPARO

Com o auxílio de uma faca, remova os grãos das espigas de milho. Coloque os grãos no liquidificador, junto com o leite e a água. Bata bem, até obter uma mistura homogênea. Passe na peneira e transfira para a panela. Adicione o açúcar Pindorama e leve ao fogo baixo por 30 minutos, até engrossar. Deixe na geladeira antes de servir.

Arraste o Pé com a **Pindorama!**



Para animar
qualquer **festa** ou
Para dançar
enquanto **cozinha**,
a Pindorama
Preparou uma
Playlist com muito
Forró, **bora dançar?**

Escolha o seu app favorito
e ouça a **nossa playlist**.

Clique aqui



Spotify

ou

Clique aqui



DEEZER