



A GENTE AMA
Festa
JUNINA
PINDORAMA

Reserva as melhores atrações para celebrar
a sua festa Junina com qualidade Pindorama

PINDORAMA

Originalidade e tradição

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!

PINDORAMA
Cigano e não soube



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

PINDORAMA

A
GENTE
AMA

ARROZ DOCE

INGREDIENTES

- 300 g arroz branco Pindorama
- 1 xícara de açúcar cristal Pindorama
- 3 cravos de Índia
- 2 canelões 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.

PINDORAMA
Cereal infantil sem lactose

**GENTE
AMA**

ARROZ-DOCE CARMELIZADO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de arroz branco Pindorama
- 2 xícaras (chá) de água
- 5 xícaras (chá) de açúcar cristal Pindorama
- 3 xícaras (chá) de leite
- 200 ml (sino) de leite de coco Pindorama
- 1 caramelo em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 pitada de sal
- Caramelo 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 começar a ferver e começar a ficar dourado. Adicione o leite aos poucos, e deixe que o açúcar cristal derreta. Acrescente o leite de coco Pindorama, o caramelo em pó, o leite condensado e o arroz cozido e o sal. Cozinhe por 10 minutos, até incorporar. Transfira para forquinhos individuais e leve à geladeira por 2 horas. Decore com caramelo em pó e sem pó. Sirva em seguida.

PINDORAMA

GENTE
AMA

BOLO DE FUBÁ

INGREDIENTES

- 1½ xícara (chá) de fubá
- 4 ovos
- 3 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 essência 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 lisa. Por fim, misture o fermento, o sal e a essência doce.

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

PINDORAMA

A
GENTE
AMA

BOLO DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

- 1kg 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 7 minutos. Junte o açúcar e o coco ralado Pindorama e o sal (ata 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**

PINDORAMA

A
GENTE
AMA

BOLO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 300 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, junto o leite, o leite de coco Pindorama e o leite condensado e leve ao fogo baixo por alguns minutos. Adicione a mistura ficar morna. Desligue o fogo, acrescenta a tapioca granulada, o coco ralado Pindorama e o extrato de baunilha. Misture bem e adicione o sal.

Unte uma forma de pudim com manteiga não salgada, coloque nela a massa do bolo e leve para a geladeira. Assim que o doce estiver firme, você pode desmoldar o bolo e servir.

PINDORAMA

GENTE
AMA

CANJICA

INGREDIENTES

- 4 espigas de milho-verde saladas
- 1 litro de leite de água
- 2 xícaras (chá) de leite de coco Pindorama
- Mela colheite local de mantega 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, aqueça o leite condensado, o leite de coco Pindorama e a manteiga Pindorama e cozinhe sempre mexendo até obter um creme grosso.

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

PINDORAMA

Produtos para Pão de Açúcar

A
GENTE
AMA

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 minota coalado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C. Bata os ovos em seguida. Misture bem com um foul 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 o queijadinho em forminhas de papel. Leve-as ao forno preaquecido por 22 minutos.

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

PHIDORAMA

A
GENTE
AMA

COCADA BRANCA

INGREDIENTES

2 Maizena (chubisc) - coco fresco ralado
150g leite e 1 colher de açúcar cristal Phidorama
1 colher de mel de agave

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture o açúcar Phidorama 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 na fervente sem prosa de calda, ao formar um fio fino e firme ao retirar, está pronta. Adicione o coco e misture. Deixe cozinhar por mais 5 minutos em fogo médio, sem mexer. Transfira tudo para uma tigel e deixe descansar por 5 minutos, faça um furo com uma colher e despeje a calda. Coloque em temperatura ambiente por cerca de 1 hora ou até a calda secar totalmente. E as folhas durinhas por fora mais ainda cozidas por dentro, é pronto! está pronto! para servir.



Você sabia?

JUNHO é o mês da safra do milho. Por isso é uma das principais comidas típicas do São João.

***CURIOSIDADE**

PINDORAMA

A
GENTE
AMA

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 colher de queijo mineiro 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. Lave e cole as espigas de milho. Em seguida, passe a mistura na panela 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", sobressaindo os lados da parte mais longa 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. Amarrar cada embrulho com barbante ou fitas de palha de coqueiro. Coloque a pamonha em uma panela grande, com água já fervente e deixe cozinhar por 45 minutos.

PINDORAMA

A
GENTE
TAMA

PAÇOCA DE COLHER

INGREDIENTES

- 500 g de amendoim sempre tostado
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga Pindorama
- 1 lata de creme de leite
- 1% açúcar (1 colher de sopa)

MODO DE PREPARO

Numa panela, junte o leite condensado, o leite e a manteiga Pindorama. Coloque 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.

PINDORAMA

Preparando a sua felicidade

**GENTE
AMA**

PÉ DE MOLEQUE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 500 g de amendoim torrado e desolado
- 500 g de açúcar cristal Pindorama
- 2 colheres (sopa) de manteiga Pindorama

MODO DE PREPARO

Junte e mexendo com o açúcar e a manteiga Pindorama numa panela e leve ao fogo mexendo sem parar. Quando formar uma calda acrescenta 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.

PINDORAMA

Produtos e Ingredientes



GENTE
AMA

SUCO DE MILHO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de água

2 litros de leite

1 xícara (chá) de açúcar refinado 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 moídos/jogados, 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.

PINDORAMA

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**.



ou

