



Festa junina e Pindorama a gente ama

COOPERATIVA
PINDORAMA
Ninguém é forte sozinho





São João deveria ser o ano todo

Mas como nem tudo é como a gente quer, temos que aproveitar o mês de junho até o talo! **Esse e-book é para todo mundo que ama São João tanto quanto a gente.**

A festa junina começa na sua cozinha, e se depender da gente, **você vai comemorar da melhor forma. Simbora!**



SUMÁRIO

- **Bolo de macaxeira**
- Paçoca de colher
- **Bolo gelado de coco**
- Canjica de milho-verde
- **Arroz-doce caramelizado**
- Pé de moleque
- **Queijadinha**
- Bolo de milho
- **Beijinho**
- Pudim de milho-verde
- **Pamonha doce**

Imagem meramente ilustrativa.

gente
ama

Bolo de Macaxeira

INGREDIENTES

3 ovos

1 kg de macaxeira

1 xícara de chá de leite

1 pacote de **Coco Ralado Pindorama**

200 ml de **Leite de Coco Pindorama**

3 xícaras de chá de **Açúcar Cristal**

Pindorama

100 g de manteiga

COMO FAZER

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. 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.

Imagem meramente ilustrativa.

a
gente
ama

Paçoca de Colher

INGREDIENTES

500 g de amendoim sem pele
tostado
1 colher de sopa de manteiga
1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite
1½ xícara de chá de **Leite de Coco
Pindorama**

COMO FAZER

Numa panela, junte o leite condensado, o **Leite de Coco Pindorama** e a manteiga. 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.

gente
ama

Bolo Gelado de Coco

INGREDIENTES

Bolo

2 ovos
1 xícara de leite
1 xícara de **Açúcar Pindorama**
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de **Coco Ralado Pindorama**

2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura

1 lata de leite condensado
200 ml de **Leite de Coco Pindorama**
1 xícara de **Coco Ralado Pindorama**

COMO FAZER

BOLO | Pré-aqueça o forno em 180 °C. Unte uma forma de aproximadamente 18 cm x 20 cm. Usando um batedor, misture bem todos os ingredientes e coloque a mistura na forma. Asse por aproximadamente 30 minutos ou até que, ao ser furado por um garfo ou palito, o bolo não esteja grudando. Deixe esfriar.

COBERTURA | Em um recipiente raso misture o leite condensado e o **Leite de Coco Pindorama**. Retire o bolo da forma e faça furos com um garfo ou palito. Despeje por cima do bolo a mistura de leite condensado e **Leite de Coco Pindorama** e espalhe por cima o **Coco Ralado Pindorama**. Sirva gelado.



Canjica de Milho-Verde

INGREDIENTES

4 espigas de milho-verde raladas
1 xícara de chá de água
2 xícaras de chá de **Leite de Coco Pindorama**

Meia colher de sopa de manteiga
1 lata de leite condensado
Canela em pó para polvilhar

COMO FAZER

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 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.

a gente ama cuscuz

o cuscuz
do seu
coração



COOPERATIVA
PINDORAMA
Ninguém é forte sozinho



Arroz-Doce Caramelizado

INGREDIENTES

1 xícara de chá de **Arroz Branco Pindorama**
2 xícaras de chá de água
½ xícara de chá de **Açúcar Cristal Pindorama**
3 xícaras de chá de leite

200 ml de **Leite de Coco Pindorama**
1 canela em pau
1 lata de leite condensado
1 pitada de sal
Canela em pó para decorar

COMO FAZER

Em uma panela, cozinhe o arroz 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.

Imagem meramente ilustrativa.

a
gente
ama

Pé de Moleque

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
500 g de amendoim torrado e
descascado

500 g de **Açúcar Pindorama**
3 colheres de sopa de manteiga

COMO FAZER

Junte o amendoim, o **Açúcar Pindorama** e a manteiga 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.

a gente ama

Queijadinha

INGREDIENTES

3 ovos
1 lata de leite condensado
100 g de manteiga
1 xícara de chá de **Açúcar Pindorama**
200 g de **Coco Seco Ralado Pindorama**

1 xícara de queijo meia cura ralado
5 colheres de sopa de farinha de trigo

COMO FAZER

Peneire as gemas e junte as claras em seguida. Misture bem com um fuê durante 30 segundos. Acrescente o leite condensado e a manteiga. Adicione a farinha de trigo aos poucos, assim como o queijo e o **Coco Seco 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 Pindorama** e água. Depois, é só distribuir essa calda sobre as queijadinhas.

Bolo de Milho

INGREDIENTES

1 lata de milho-verde (sem a água)
1 xícara de chá de **Flocão de Milho Pindorama**
½ xícara de chá de açúcar (ou a gosto)
1 lata de leite condensado
3 ovos

½ xícara de chá de **Óleo de Coco Pindorama**
1 xícara de chá de **Leite de Coco Pindorama**
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal

COMO FAZER

Coloque o **Flocão Pindorama** numa tigela e adicione o **Leite de Coco Pindorama**. Deixe descansar por 15 minutos para hidratar. No liquidificador, bata o milho, os ovos, o **Óleo de Coco Pindorama**, o leite condensado, o açúcar e o sal. Acrescente o **Flocão Pindorama** já hidratado e bata até ficar homogêneo. Misture o fermento por último e despeje a massa numa forma untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 a 50 minutos, ou até dourar e firmar. Faça o teste do palito: ele deve sair levemente úmido para manter o bolo cremoso.

Mestre CUSCUIZEIRO

2ª EDIÇÃO

A receita de sucesso da TV
Pajuçara com a Cooperativa
Pindorama está de volta!

Acompanhe **toda sexta-feira**
durante o mês de junho **na TV**
Pajuçara, no programa **Hora do**
Ventura, logo após o Fique Alerta.



TV
PAJUÇARA



COOPERATIVA
PINDORAMA
Ninguém é forte sozinho

Imagem meramente ilustrativa.

gente
ama

Beijinho



INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado
1 xícara de chá de **Coco Seco Ralado Pindorama**
1 colher de sopa de manteiga

½ xícara de chá de **Leite de Coco Pindorama**
Cravos-da-índia para decorar



COMO FAZER

Em uma panela, coloque o leite condensado, o **Leite de Coco Pindorama** e a manteiga e mexa em fogo baixo. Acrescente o **Coco Seco Ralado Pindorama** e continue mexendo até desgrudar da panela, esse é o ponto do beijinho. Transfira para um prato, espere esfriar, e sirva de colher ou enrole!

a
gente
ama

Pudim de Milho-Verde

INGREDIENTES

Pudim

2 latas de milho-verde escorridas
½ xícara de chá de leite
200 ml de **Leite de Coco Pindorama**
1 caixa de leite condensado

3 ovos

Calda

1 xícara de chá de **Açúcar Pindorama**
½ xícara de chá de água fervente

COMO FAZER

CALDA | Em uma panela funda, coloque o **Açúcar Pindorama** e leve ao fogo baixo. Quando derreter e estiver um caramelo dourado, junte a água fervente aos poucos e mexa. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar. Forre com esta calda uma forma para pudim e reserve.

PUDIM | Em um liquidificador bata o milho-verde com o leite. Passe por uma peneira e devolva ao liquidificador. Acrescente o **Leite de Coco Pindorama**, o leite condensado e os ovos e bata até ficar homogêneo.

Despeje na forma caramelada, cubra com papel-alumínio e asse em banho-maria, em forno médio a 180 °C, preaquecido, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve ao forno para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva.

a
gente
ama

Pamonha Doce

INGREDIENTES

10 espigas de milho-verde
1 xícara de chá de manteiga derretida

1 pitada de sal
1 xícara de chá de **Açúcar Cristal Pindorama**

COMO FAZER

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 tiras de palha de coqueiro. Coloque a pamonha em uma panela grande, com água já fervente, e deixe cozinhar por 45 minutos.

Vai um forrózinho, aí?

Aperte no ícone da sua
plataforma favorita e deixe a
playlist da Pindorama tomar
conta da sua cozinha!

Festa
junina
e Pindorama
a gente
ama

