



# RECEITAS JUNINAS

com

 COOPERATIVA  
**PINDORAMA**



# ÍNDICE

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Queijadinha</b> .....                             | <b>02</b> |
| Bolo de Milho fit .....                              | <b>03</b> |
| <b>Gelado de Abacaxi<br/>com Leite de Coco</b> ..... | <b>04</b> |
| Pudim de milho .....                                 | <b>05</b> |
| <b>Beijinho</b> .....                                | <b>06</b> |
| Arroz Doce Fit .....                                 | <b>07</b> |
| <b>Bolo Gelado de Coco</b> .....                     | <b>08</b> |
| Pudim de Cocada .....                                | <b>09</b> |
| <b>Quentão</b> .....                                 | <b>10</b> |

# Queijadinha

## Ingredientes

- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 leite condensado
- ✓ 100g de **Manteiga Pindorama**
- ✓ 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 200g de **Coco Seco Ralado Pindorama**
- ✓ 1 xícara de queijo meia cura ralado

## Calda

- ✓ 1 xícara de **Açúcar Pindorama**
- ✓ 1 xícara de água

## Como fazer

Peneire as gemas, junte as claras e bata com um fuê por cerca de 30 segundos. Junte a **Manteiga Pindorama** e o leite condensado, misture e adicione a farinha de trigo, o queijo e o **Coco Ralado Pindorama** aos poucos, mexendo bem. Despeje em forminhas de sua preferência e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.

**Calda |** Misture o **Açúcar Pindorama** com a água e leve ao fogo baixo sem mexer. Espere engrossar até obter ponto de fio, distribua sobre as queijadinhas e sirva.

# Bolo de Milho fit

## Ingredientes

- ✓ 3 xícaras (chá) de milho cozido (se possível o natural)
- ✓ 200ml de **Leite de Coco Pindorama**
- ✓ 1/2 xícara (chá) de farinha de coco
- ✓ 1 xícara (chá) de fubá fino
- ✓ 3 colheres (sopa) de **óleo de coco Pindorama**
- ✓ 3/4 xícara (chá) de adoçante Xylitol
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento químico

## Como fazer

Bata todos os ingredientes no liquidificador até que fique homogêneo. Coloque a massa em uma forma e leve para assar em forno preaquecido a 180 graus por 30 minutos.

**Opcional:** adicione coco tostado ou chips de coco por cima do bolo.

# Gelado de abacaxi com Leite de Coco

## Ingredientes

- ✓ 1 abacaxi
- ✓ 1 caixa de leite condensado
- ✓ 1 caixinha de creme de leite
- ✓ 200ml de **Leite de Coco Pindorama**
- ✓ 3 gelatinas sabor abacaxi
- ✓ 1 xícara de água
- ✓ 1 colher de sopa de **Açúcar Cristal Pindorama**

## Como fazer

Coloque o abacaxi descascado e cortado em cubos, em uma panela junto com a água e **Açúcar Pindorama**. Leve ao fogo e deixe ferver por 10 minutos. Com uma peneira, coe o caldo e reserve o abacaxi. Acrescente a gelatina no caldo ainda quente e mexa até dissolver bem. Devolva o abacaxi para o caldo, e acrescente o leite condensado, o creme de leite e o **Leite de Coco Pindorama**. Misture bem. Coloque a mistura em uma tigela de vidro ou em porções individuais e leve à geladeira por, no mínimo, 3 horas. Enfeite com cereja e raspas de limão para decorar.

# Pudim de milho

## Ingredientes

### Calda

- ✓ 1 xícara (chá) de **Açúcar Pindorama**
- ✓ ½ xícara (chá) de água fervente

### Pudim

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

## 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 e os ovos e bata até ficar homogêneo.

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

# Beijinho

## Ingredientes

- ✓ 1 caixa de leite condensado
- ✓ 1 xícara (chá) de **Coco Seco Ralado Pindorama**
- ✓ 1/2 xícara (chá) de leite
- ✓ 1 colher (sopa) de **Manteiga Pindorama**
- ✓ Cravos-da-índia para decorar

## Como fazer

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e a **Manteiga Pindorama** 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!

# Arroz Doce Fit

## Ingredientes

- ✓ 2 xícaras (chá) de arroz integral
- ✓ 1 litro de leite (semi-desnatado)
- ✓ 250ml de **Leite de Coco Pindorama**
- ✓ 2 colheres (sopa) de **Coco Ralado Pindorama**
- ✓ 4 colheres (sopa) de adoçante culinário em pó
- ✓ 3 pedaços de canela em pau
- ✓ 5 unidades de cravo-da-índia (ou cravinho)
- ✓ Canela a gosto

## Como fazer

Deixe o arroz de molho na água quente por 1 hora. Escorra. Adicione água novamente no arroz, até cobrir, e cozinhe em fogo baixo. Acrescente o leite, o **Leite de Coco Pindorama**, o **Coco Ralado Pindorama**, o adoçante, a canela em pau e o cravo. Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até engrossar. Tire do fogo e polvilhe a canela em pó. Sirva morno ou gelado.

# Bolo Gelado de Coco

## Ingredientes

### Bolo

- ✓ 1 xícara de **Açúcar Pindorama**
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 2 ovos
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 2 colheres (sopa) de **Coco Ralado Pindorama**
- ✓ 1 colher de sopa de fermento em pó
- ✓ 2 colheres de sopa de **Manteiga Pindorama**

### Cobertura

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 200ml 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 18cm x 20cm. 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 em cima com um garfo. Derrame por cima do bolo a mistura de leite condensado e **Leite de Coco Pindorama** e espalhe por cima o **Coco Ralado Pindorama**. Sirva gelado.



# Pudim de Cocada

## Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 280ml de água
- ✓ 4 gemas peneiradas
- ✓ 100g de **Coco Ralado Pindorama**
- ✓ **Manteiga Pindorama** para untar
- ✓ **Açúcar Pindorama** para polvilhar

## Como fazer

No liquidificador, bata o leite condensado com a água e as gemas peneiradas por 5 minutos. Acrescente o **Coco Ralado Pindorama** e pulse apenas para misturar. Distribua em 10 forminhas de empada untadas com **Manteiga Pindorama** e polvilhadas com **Açúcar Pindorama**. Disponha em assadeira com água quente (banho-maria) e leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 30 minutos ou até dourarem. Deixe esfriar um pouco e leve à geladeira por 3 horas antes de desenformar.

# Quentão

## Ingredientes

- ✓ 600ml de cachaça
- ✓ 600ml de água
- ✓ 500g de **Açúcar Pindorama**
- ✓ Casca de 2 laranjas
- ✓ Casca de 1 limão
- ✓ 50g de gengibre em pedacinhos
- ✓ Cravo-da-índia a gosto
- ✓ Canela em pau a gosto
- ✓ 1 maçã cortada em pedacinhos

## Como fazer

Coloque em uma panela grande o **Açúcar Pindorama**, as cascas de laranja, de limão, o gengibre, o cravo e a canela. Quando o açúcar estiver derretendo, acrescente a cachaça e a água, deixando cozinhar por aproximadamente 25 minutos, em fogo médio. Filtre e depois coloque a maçã picadinha. Sirva quente ou morno.





**Para ter acesso a mais  
conteúdos como esse, siga  
a Cooperativa Pindorama  
nas redes sociais.**

 **@cooperativapindorama**

 **@pindoramacooperativa**

 **Cooperativa Pindorama**

[www.cooperativapindorama.com.br](http://www.cooperativapindorama.com.br)