

Sobremesas



Inresistíveis

com

 COOPERATIVA
PINDORAMA

ÍNDICE

Manjar de Coco

03

Doce de Goiabada

04

Brigadeiro de Morango

05

Queijadinha

06

Mousse de Chocolate

07

Bolo Prestígio

08



Manjar de Coco

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de Manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Demerara Pindorama**
- 200 ml de **Leite de Coco Pindorama**
- 300 ml de leite
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de **Coco Ralado Pindorama**

Para a calda

- 1 pote de geleia de goiaba
- 50 ml de água

Como fazer o manjar

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar; Coloque em uma forma e leve para gelar.

Como fazer a calda

Leve a geleia e a água ao fogo, até formar uma calda; Se precisar, adicione mais água; Coloque a calda sobre o manjar quando desenformar.

Enfeite com **Coco Ralado Pindorama** e sirva!





Doce de Goiabada

Ingredientes

200g de **Goiabada Pindorama**

1 lata de creme de leite

1/2 xícara de leite

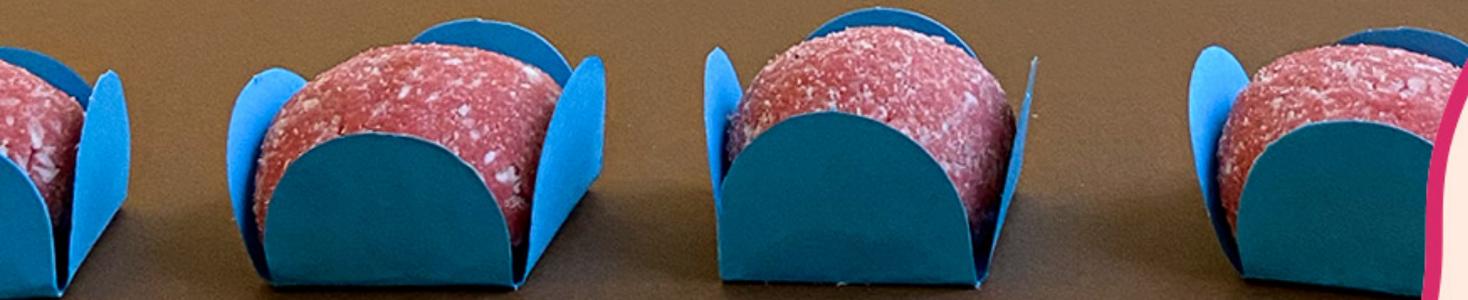
Como fazer

Bata tudo no liquidificador

Coloque na geladeira por 2 horas

Enfeite com uma rodela de goiaba e sirva!





Brigadeiro de Morango

Ingredientes

1 caixa de leite condensado

2 colheres de sopa rasas de **Refresco em Pó Pindorama**

1 colher de sobremesa de **Manteiga Pindorama**

Coco Ralado Pindorama para enrolar

Como fazer

Em uma panela, coloque o leite condensado, o **Refresco em Pó Pindorama** e a **Manteiga Pindorama**; Mexa em fogo baixo até começar a desgrudar da panela, esse é o ponto; Coloque em um prato para esfriar e reserve; Depois de frio, enrole no **Coco Ralado Pindorama** e aproveite!





Queijadinha

Ingredientes

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

Calda

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Pindorama**
- 1 xícara (chá) de água

Como fazer

Em um recipiente, passe as gemas pela peneira, junte as claras e bata com um batedor de arame por cerca de 30 segundos; Junte o leite condensado e a **Manteiga Pindorama**, misture bem e adicione a farinha de trigo, o queijo e o **Coco Ralado Pindorama** aos poucos, mexendo até ficar homogêneo; Coloque forminhas de papel dentro de formas de empada; Despeje a massa e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até dourar. Reserve.





Mousse de Chocolate com Coco

Ingredientes

400ml **Leite de Coco Pindorama**

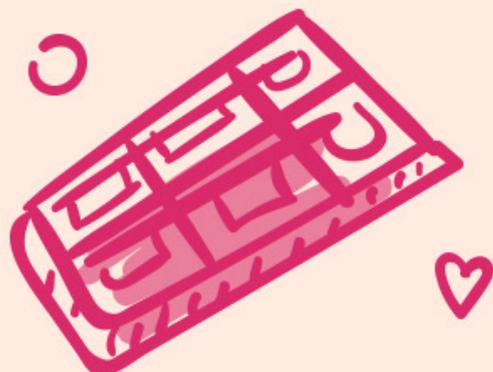
200g chocolate em barra 70% cacau

2 colheres de sopa de mel, melado de cana ou outro adoçante

Coco Ralado Pindorama a gosto

Como fazer

Corte o chocolate em pedaços e derreta em banho-maria; Num processador de alimentos, junte o **Leite de Coco Pindorama**, o chocolate derretido e o mel; Triture por 1 minuto até ficar homogêneo; Coloque a mousse em um recipiente e leve à geladeira por pelo menos 1 hora; Sirva com **Coco Ralado Pindorama**.





Bolo Prestígio

Ingredientes

3 ovos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de leite
1 xícara de **Açúcar Pindorama**
1 xícara de chocolate em pó
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
Coco Ralado Pindorama a gosto

Para a calda

1 garrafa de **Leite de Coco Pindorama**
1 xícara de leite
3 colheres (sopa) de **Açúcar Pindorama**

Como fazer

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o leite por 3 minutos e reserve; Em um recipiente, misture o Açúcar Pindorama, o trigo, o fermento, o chocolate e o Coco Ralado Pindorama; No liquidificador, bata até que a massa fique consistente; Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno médio por 30 minutos ou até passar no teste do garfo; Quando esfriar, corte ao meio e reserve.

Calda para um bolo molhadinho

Misture em um recipiente o **Leite de Coco Pindorama**, o leite e o **Açúcar Pindorama** e despeje sobre a massa cortada ao meio.

Para o recheio, faça um brigadeiro com:

1 caixa de leite condensado
1 colher (sopa) de **Manteiga Pindorama**
100g de **Coco Ralado Pindorama**

Para a cobertura, faça um brigadeiro com:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
3 colheres de chocolate em pó.



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



**CLIQUE NO ÍCONE PARA
SER REDIRECIONADO**