

# SÃO JOÃO que a gente ama tem PINDORAMA

RECEITAS





# SÃO JOÃO

que a gente

# ama

tem

# PINDORAMA



**TUDO NORDESTINO  
SABE A RECEITA  
DA FESTA JUNINA  
PERFEITA!**

Muita alegria, fogueira, simpatias, forró, a família, os amigos juntos com a gente e aquelas comidas deliciosas que todo mundo ama! Mas, pra festa ficar perfeita, tem que ter ingredientes Pindorama.

Aproveite nosso e-book especial de São João e coloque mais sabor e tradição na sua festa!



# RECEITAS

que a gente

# ama

04. Cuscuz Recheado de Arraiá
05. Torta Salgada de Flocão de Milho
06. Bolo de Milho Cremoso de Liquidificador
08. Romeu e Julieta Junino de Travessa
09. Bolo de Flocão com Recheio de Goiabada
10. Canjica Tradicional
12. Brigadeiro de Canjica
13. Bolo de Cocada Invertida
14. Munguzá de Doce de Leite
15. Queijadinha



COOPERATIVA

**PINDORAMA**

# CUSCUZ

## Recheado de Arraiá

### Ingredientes

- 2 Xícaras de Flocão de Milho Pindorama
- 1 Xícara de Água
- 1 Colher de Chá de Sal
- 150 g de Carne de Sol Desfiada e Acebolada
- 100 g de Queijo Coalho em Cubos
- 1 Colher de Sopa de Manteiga de Garrafa

### Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o **Flocão de Milho Pindorama** e o sal. Hidrate com a água aos poucos, misturando bem. Deixe descansar por 10 minutos (o segredo da maciez). No fundo do cuscuzeiro, coloque metade da massa, adicione o recheio de carne de sol e queijo coalho, e cubra com o restante do flocão, sem apertar. Leve ao fogo médio e, assim que levantar ferver, conte 10 minutos. Desligue, finalize com a manteiga de garrafa e sirva quente.



SÃO  
JOÃO  
que a gente  
ama tem  
PINDORAMA

# Torta Salgada de Flocão de Milho

## Ingredientes

### MASSA

- 2 Xícaras de Flocão de Milho Pindorama
- 2 Xícaras de Leite
- 3 Ovos
- 1/2 Xícara de Óleo
- 1 Xícara de Queijo Ralado
- 1 Colher de Sopa de Fermento Químico
- Sal a gosto

### RECHEIO

- 1 Peito de Frango Cozido e Desfiado
- 1 Tomate Picado
- 1/2 Cebola Picada
- 1/2 Copo de Requeijão Cremoso
- Cheiro-verde a Gosto

## Modo de Preparo

Misture o flocão com o leite e deixe hidratar por 10 minutos. Bata os ovos, o óleo, o queijo e o sal. Junte ao flocão hidratado. Acrescente o fermento e misture. Em uma fôrma untada, coloque metade da massa. Adicione o recheio de frango e o requeijão. Cubra com o restante da massa. Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos ou até dourar.



SÃO  
JOÃO  
que a gente  
ama  
tem  
PINDORAMA

# Bolo de Milho Cremoso de Liquidificador

## Ingredientes

- 1 Xícara de **Flocão de Milho Pindorama**
- 1 Xícara de **Açúcar Pindorama**
- 1 Garrafa (200 ml) de **Leite de Coco Pindorama**
- 1 Pacote (50 g) de **Coco Ralado Pindorama**
- 3 Ovos
- 2 Colheres de Sopa De Manteiga
- 1 Colher de Sopa de Fermento em Pó

## Modo de Preparo

No liquidificador, adicione os ovos, o **Leite de Coco Pindorama**, a manteiga e o **Açúcar Pindorama**. Bata bem. Adicione o Flocão de Milho Pindorama e bata novamente para misturar. Por fim, adicione o Coco Ralado Pindorama e o fermento, misturando delicadamente com uma espátula. Despeje em uma fôrma de furo central untada e polvilhada com flocão. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 40 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia limpo (mas o bolo continuará úmido no centro).



SÃO  
JOÃO  
que a gente  
ama  
PINDORAMA

# O cuscuz que a gente ama



somos  
coop



# Romeu e Julieta Junino de Travessa

## Ingredientes

- 1 Pote de Creme de Goiaba Pindorama  
*(ou goiabada derretida com um pouco de água)*
- 300g de Queijo Minas Padrão *(ou Ricota Fresca)*
- 1 Lata de Leite Condensado
- 1 Caixa de Creme de Leite

## Modo de Preparo

No liquidificador, bata o queijo, o leite condensado e o creme de leite até obter um creme liso e firme. Em um refratário ou em taças individuais, faça uma camada com esse creme de queijo. Leve à geladeira por 1 hora para firmar. Em seguida, espalhe delicadamente o **Creme de Goiaba Pindorama** por cima da camada de queijo. Deixe gelar por mais 2 horas antes de servir.



SÃO  
JOÃO  
que a gente  
ama tem  
PINDORAMA

# Bolo de Flocão com Recheio de Goiabada

## Ingredientes

- 2 Xícaras de **Flocão de Milho Pindorama**
- 1 e 1/2 Xícara de **Açúcar Pindorama**
- 1 Xícara de Leite
- 3 Ovos
- 1/2 Xícara de Óleo
- 1 Colher de Sopa de Fermento
- 150g de **Goiabada Pindorama** Cortada em Cubos Pequenos e Passados na Farinha de Trigo

## Modo de Preparo

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o leite e o óleo. Adicione o **Flocão Pindorama** e bata até homogeneizar. Misture o fermento com uma espátula. Despeje a massa em uma fôrma untada. Distribua os cubos de Goiabada Pindorama (enfarinhados, para não afundarem totalmente) por cima da massa, empurrando-os levemente. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos.



SÃO  
JOÃO  
que a gente  
ama  
PINDORAMA

# Canjica Tradicional

## Ingredientes

- 1 Garrafa (200ml) de **Leite de Coco Pindorama**
- 1 Xícara de **Açúcar Pindorama**
- 6 Espigas de Milho Verde *(ou 3 Latas Escorridas)*
- 2 Xícaras de Leite Integral
- 1 Colher de Sopa de Óleo de Coco Pindorama *(para Untar a Travessa)*
- Canela em Pó para Polvilhar

## Modo de Preparo

Corte os grãos de milho das espigas e bata no liquidificador com o leite integral e o **Leite de Coco Pindorama**. Passe a mistura por uma peneira fina, espremendo bem para extrair todo o amido. Transfira o líquido para uma panela, adicione o **Açúcar Pindorama** e leve ao fogo médio, mexendo sem parar. Quando engrossar e começar a soltar do fundo da panela (cerca de 20 minutos), despeje em uma travessa untada com o **Óleo de Coco Pindorama**.

**Deixe esfriar e polvilhe canela em pó antes de servir**

SÃO  
JOÃO  
que a gente  
ama tem  
PINDORAMA

A Goibada

que a gente

ama



# Brigadeiro de Canjica

## Ingredientes

- 1 Lata de Leite Condensado
- 1 Caixa de Creme de Leite
- 1 Xícara de Canjica Cozida
- 1 Colher de Manteiga
- 50g de **Coco Ralado Pindorama**
- Canela a Gosto

## Modo de Preparo

Bata a canjica cozida no liquidificador com o creme de leite até ficar cremosa. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e a mistura batida. Mexa em fogo baixo até desgrudar do fundo. Finalize com coco ralado e canela. Depois, é só enrolar ou servir de colher.



# Bolo de Cocada Invertida

## Ingredientes

- 2 Xícaras de Açúcar
- 1 Xícara de Água
- 100g de **Coco Ralado Pindorama**
- 3 Ovos
- 2 Colheres de Manteiga
- 1 Xícara de Leite
- 2 Xícaras de Farinha de Trigo
- 1 Colher de Fermento

## Modo de Preparo

Faça uma calda caramelizada com açúcar e despeje na fôrma. Adicione parte do coco por cima da calda. Bata os demais ingredientes até formar uma massa homogênea. Despeje na fôrma e asse em forno preaquecido a 180 °C até dourar.

**Desenforme ainda morno para criar o efeito invertido com a cocada por cima**

**SÃO  
JOÃO**  
que a gente  
**ama** tem  
**PINDORAMA**



# Munguzá de Doce de Leite

## Ingredientes

- 1 e 1/2 Xícara de Chá de Milho para Canjica
- 1 Lata ou Caixa de Leite Condensado + a Mesma Medida de Leite Integral
- 4 Cravos-da-índia
- 1 Pedaco de Canela em Pau
- 1 Garrafa de **Leite de Coco Pindorama** (200 ml)
- Canela para polvilhar

## Modo de Preparo

Na panela de pressão, coloque o milho para canjica e 2 litros de água e tampe. Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 1 hora após iniciar a fervura (chiado). Libere a pressão para abrir a panela e adicione os demais ingredientes, exceto o **Leite de Coco Pindorama**. Leve ao fogo baixo, sem tampa e mexendo, por mais 10 minutos. Acrescente o **Leite de Coco Pindorama**, mexa bem e retire do fogo.

**Sirva Polvilhado com Canela em Pó**



SÃO  
JOÃO  
que a gente  
ama tem  
PINDORAMA

# Queijadinha

## Ingredientes

- 1 Lata de Leite Condensado
- 100g de Coco Ralado Pindorama
- 50g de Queijo Parmesão Ralado
- 2 Ovos
- 1 Colher de Sopa de Manteiga

## Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Distribua em forminhas de papel acomodadas em fôrmas para cupcake. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.

**Espere esfriar antes de servir**



Os produtos de Coco

que a gente

ama

somos  
coop



# SÃO JOÃO que a gente ama tem PINDORAMA

Obrigada por baixar  
o nosso e-book

Acompanhe a pindorama nas redes sociais.  
Compartilhe sua receita com a hashtag  
oficial e marque nosso Instagram

[@cooperativapindorama](https://www.instagram.com/cooperativapindorama)





# SÃO JOÃO que a gente ama tem PINDORAMA

Uma celebração das tradições  
nordestinas com o toque  
**ESPECIAL DE PINDORAMA.**

Junho chegou trazendo tudo aquilo que a gente ama: receitas que passam de geração em geração, mesas fartas e sabores que fazem parte da nossa história.

**E para celebrar esse período tão especial, estamos preparando um presente para você.**

Nos próximos dias, lançaremos um e-book gratuito com receitas inspiradas nos sabores do nosso São João, para deixar seu arraiaá ainda mais gostoso.

**Porque o São João que a gente ama tem tradição, tem sabor e tem Pindorama.**

**Siga nossas redes e se prepare para o lançamento.**



COOPERATIVA

**PINDORAMA**