

Quitutes do arraial

Aprenda a fazer pratos típicos das Festas Juninas e organize uma festa em casa com mesa farta e saborosa

Por **Andressa Giro**

PIPOCA COM CHOCOLATE (Hershey's)

Ingredientes: 8 xícaras de pipoca; 1/2 xícara de lascas de chocolate ao leite; 2 colheres (sopa) de gordura para bolo divididas (não utilizar manteiga, margarina ou óleo para untar) e papel parafinado.

Modo de Preparo: Revista uma assadeira rasa com papel parafinado. Espalhe a pipoca sobre a assadeira preparada, em uma camada fina. Coloque as lascas de chocolate ao leite e uma colher de chá de gordura para bolo em uma tigela média para micro-ondas. Aqueça a mistura em potência média (50) durante 1 minuto, e mexa. Se necessário, aqueça no micro-ondas durante 15 segundos de cada vez, mexendo depois de cada aquecimento, até que as lascas de chocolate estejam derretidas e homogêneas. Jogue a cobertura sobre a pipoca. Deixe a cobertura secar na temperatura ambiente ou coloque na geladeira durante 10 minutos, ou até que a cobertura fique firme. Divida a pipoca em pedaços.

Rendimento: Oito xícaras de pipoca.

Dicas: A pipoca ficará melhor se servida no mesmo dia em que for preparada, mas poderá ser guardada em um recipiente vedado.



84 Junho 2012



DADINHOS DE AMENDOIM

SupraSoy

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de amendoim torrado; 1 xícara (chá) de achocolatado sem lactose sabor chocolate; 4 colheres (sopa) de mel. **Para a decoração:** 4 colheres (sopa) de açúcar de confeitado e 1 colher (sopa) de suco de limão (15 ml).

Modo de Preparo: Triture o amendoim no liquidificador até formar uma farofa. Passe para uma vasilha, acrescente o achocolatado e o mel. Com as mãos, amasse até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente, aos poucos, 1 colher (sopa) de água para dar o ponto. Pegue pequenas porções de massa com as mãos e molde os dadinhos.

Decoração: Coloque o açúcar em uma tigela pequena e vá acrescentando o suco de limão, aos poucos, misturando até ficar cremoso. Molhe um palito na mistura de açúcar e decore pingando gotinhas sobre os dadinhos. Espere secar para decorar os outros lados dos dadinhos.

Rendimento: 35 dadinhos.

GASTRONOMIA

QUENTÃO COM FRUTAS (Nestlé)

Ingredientes: 1 maçã em cubos grandes; 2 fatias de abacaxi picadas; 5 morangos; meio litro de chá pronto sabor limão; 1 canela em pau e 3 cravos-da-índia.

Modo de preparo: Coloque as frutas em um espeto pequeno. Em uma panela, misture o chá pronto com a canela e o cravo-da-índia, e ferva por cerca de 3 minutos. Sirva quente, acompanhado do espeto de frutas.

Rendimento: 5 porções.



BOLO DE PINHÃO (Nestlé)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente; 1 lata de leite condensado; 4 gemas; 1 pitada de sal; 1 xícara (chá) de pinhão cozido e moído; 1 xícara (chá) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de fermento químico em pó; 4 claras em neve; 1 colher (sopa)

de manteiga para untar; 1 colher (sopa) de farinha de trigo para polvilhar e 1 colher (sopa) de açúcar de confeitado para polvilhar.

Modo de preparo: Em uma batedeira, bata a manteiga em creme, junte o leite condensado em fio até ficar cremoso. Junte as gemas, uma a uma, o sal e o pinhão e bata mais um pouco. Misture lentamente a farinha de trigo peneirada com o fermento e, por último, as claras. Asse em forma com furo central (19 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Polvilhe o açúcar e sirva morno ou frio.

Rendimento: 12 porções.

86 Junho 2012

GASTRONOMIA



AMENDOIM PRALINÉ (Nestlé)

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de amendoim torrado; 1 xícara (chá) de açúcar; meia colher (chá) de fermento químico em pó e 2 colheres (sopa) de chocolate em pó.

Modo de preparo: Em uma panela de fundo largo coloque o amendoim, o açúcar, o fermento, o chocolate em pó e meia xícara (chá) de água. Leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando. Assim que começar a açucarar, mexa vigorosamente, sem parar, até secar bem. Retire do fogo e deixe esfriar em uma assadeira.

Rendimento: 10 porções.

DICA: Sirva os amendoins em saquinhos descartáveis, amarrados com fitas coloridas.

PÉS DE MOLEQUE DE CHOCOLATE (Hershey's)

Ingredientes: 1 e 1/2 xícara de lascas de chocolate ao leite; 1 e 1/2 xícara lascas de chocolate meio amargo; 1 colher (sopa) de gordura para bolo (não utilizar manteiga, margarina ou óleo para untar) e 1 xícara de amendoins torrados, sem sal.

Modo de Preparo: Coloque as lascas de chocolate ao leite e de chocolate meio amargo e a gordura em uma forma pequena para micro-ondas. Aqueça a mistura em potência média (50) durante 1 minuto, ou até que as lascas de chocolate estejam derretidas e homogêneas. Adicione os amendoins e mexa.



Com uma colher de chá, faça gotas dentro das forminhas de papel de 2,5 cm de diâmetro. Deixe na geladeira até que fique firme (cerca de uma hora). Guarde em recipiente vedado, em local frio e seco.

Rendimento: aproximadamente duas dúzias.

88 Junho 2012

GASTRONOMIA

CASTANHAS CROCANTES (Nestlé)

Ingredientes: 1 e 1/2 xícara (chá) de castanha de caju picada e cortada ao meio; 1 e 1/2 xícara (chá) de castanha-do-pará picada cortada em quatro (no sentido do comprimento); 1 e 1/2 (chá) de açúcar; 1/2 (chá) de fermento em pó; 3 colheres (sopa) de Chocolate em pó.

Modo de preparo: Em uma panela de fundo largo, coloque a castanha de caju e a castanha-do-pará, o açúcar, o fermento em pó, o Chocolate e meia xícara (chá) de água. Leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando. Assim que começar a açucarar, mexa vigorosamente, sem parar, até secar bem. Retire do fogo e deixe esfriar em uma assadeira. Sirva.



Modo de preparo: Bata os ovos até que dobrem de volume e fiquem bem firmes. Aos poucos, e sempre batendo, acrescente o açúcar, a farinha de rosca, o amendoim torrado e moído e o fermento. Forne uma assadeira retangular (38 cm x 25 cm) com papel-manteiga e unte. Enquanto isso, prepare o recheio misturando o creme de leite, o chocolate picado e o café-mármel. Coloque a mistura em banho-maria, mexe e reserve. Desentrole o rocambole em uma toalha polvilhada com açúcar e distribua sobre ele metade do recheio. Enrole o rocambole pelo lado do comprimento com a ajuda da toalha. Use a outra metade do recheio como cobertura e salpique amendoim torrado para decorar.

ROCAMBOLE DE AMENDOIM (Yoki)

Ingredientes: 6 ovos; 6 colheres (sopa) de açúcar; 6 colheres (sopa) de farinha de rosca; 6 colheres (sopa) de amendoim torrado e moído e 1 colher (sopa) de fermento em pó. **Recheio:** 1 colher (sopa) de café solúvel em pó; 1 lata de creme de leite sem soro e 200 g de chocolate meio-amargo picado. **Para decorar:** amendoim torrado e moído.

90 Junho 2012

