



Livro de receitas

É mais do que fazer,
é gostar de fazer


Piracanjuba®

Camarão na manteiga com creme de leite



Rendimento
3 porções



Tempo de Preparo
15 min



Dificuldade
fácil



INGREDIENTES

500g de camarão limpo

70g de cebola picada

10g de alho picado

**1 caixinha (200g) de
Creme de Leite Piracanjuba**

**50g de Queijo Parmesão
Piracanjuba**

50ml de azeite

Raspas de limão siciliano

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Cheiro verde a gosto

**1 colher (sopa) de
Manteiga com sal Piracanjuba**

30ml de vinho branco



MODO DE PREPARO

1. Aqueça o azeite numa frigideira em fogo alto. Tempere os camarões com sal, pimenta e raspas de limão siciliano e deixe-os cozinhar na frigideira durante 1 a 2 minutos de cada lado, até ficarem cor de rosa. Transfira para um bowl e reserve.
2. Derreta a manteiga na mesma frigideira onde foi feito o camarão. Salteie o alho e a cebola durante 30 segundos e junte o vinho branco. Deixe reduzir o molho para metade, raspando de vez em quando o fundo da frigideira.
3. Reduza para fogo baixo, junte o creme de leite e deixe ferver, mexendo sempre. Tempere com sal e pimenta.
4. Agora, junte o queijo parmesão e deixe o molho ferver em fogo brando durante 1 minuto ou até o queijo derreter e o molho engrossar.
5. Volte a colocar o camarão na frigideira e decore com a salsa picada.

Brigadeirão com calda de chocolate



Rendimento
8 porções



Tempo de Preparo
15 min + 2 h de geladeira



Dificuldade
Fácil



INGREDIENTES

Brigadeirão

- 02 pacotes de gelatina sem sabor
- ½ xícara (chá) de água
- 90g de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de cacau 50%
- 1 xícara de leite
- 1 caixinha (395g) de Leite Condensado Piracanjuba**
- 1 caixinha (200g) de Creme de Leite Piracanjuba**
- 1 colher (sopa) de Manteiga sem sal Piracanjuba**

MODO DE PREPARO

1. Na água, em temperatura ambiente, dissolva a gelatina sem sabor, misture com uma colher e reserve.
2. No bowl, coloque o creme de leite, leite condensado, leite, manteiga e o chocolate. Misture bem todos os ingredientes. Se preferir, pode bater tudo em um liquidificador.
3. Enquanto isso, leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por 5 segundos até derreter.

Calda de Chocolate

- 4 colheres (sopa) de chocolate meio amargo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de Manteiga sem sal Piracanjuba**
- 1 xícara de granulado

4. Em uma forma untada com óleo, despeje o creme de chocolate e leve à geladeira por no mínimo 3 horas, ou até que ele esteja firme.

CALDA:

1. Em uma panela, adicione todos os ingredientes e misture bem. Leve ao fogo baixo até que esteja com uma consistência cremosa. O ponto é quando o fundo da panela estiver aparecendo.
2. Regue a calda sobre o brigadeirão e polvilhe com granulado.



Tortinha de leite condensado



Rendimento
4 unidades pequenas



Tempo de Preparo
25 min



Dificuldade
fácil



INGREDIENTES

Massa

1 xícara (chá) de
farinha de trigo

**4 colheres (sopa) de
Manteiga sem sal Piracanjuba**

1 gema

**1 caixinha (395g) de
Leite Condensado Piracanjuba**

MODO DE PREPARO

1. Coloque o trigo e a manteiga em um bowl. Com as pontas dos dedos, faça uma farofa. Adicione a gema e junte tudo, formando uma massa uniforme.
2. Abra a massa em forminhas de empadinhas e leve ao congelador por 20 minutos.
3. Retire as empadinhas da geladeira e as preencha com leite condensado, deixando um pouco de massa acima do recheio.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos, ou até que esteja a massa douradinha.



Gelatina de fruta com creme branco



Rendimento
4 unidades pequenas



Tempo de Preparo
**25 min de produção
+ 2 h de geladeira**



Dificuldade
Médio



INGREDIENTES

Gelatina

1 pacote de gelatina
sabor morango
150ml de água quente
150ml de água gelada
2 xícaras de morangos
cortados em 4 pedaços

Creme branco

**1 caixinha (200g) de
Creme de Leite Piracanjuba**
**1 caixinha (395g) de Leite
Condensado Piracanjuba**

½ gelatina sem sabor hidratada em
2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

1. Coloque a gelatina em um bowl. Dissolva com 150ml de água quente, e em seguida acrescente água gelada.
2. Em potinhos untados com óleo, coloque o morango cortado e preencha com a gelatina dissolvida até cobrir os morangos. Leve à geladeira até que esteja firme.
3. Enquanto isso, em um refratário misture o creme de leite com o leite condensado. Junte a gelatina sem sabor hidratada e dissolvida no microondas por 30 segundos, junte ao creme, envolva todos os ingredientes.
4. Acrescente o creme na gelatina de morango já firme, e devolva à geladeira por mais 2 horas.



Filé de frango com brócolis e creme de leite



Rendimento
4 porções



Tempo de Preparo
35 min



Dificuldade
Fácil

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

200g de peito de frango cortado em cubos
100g de Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba
2 colheres (sopa) de azeite
1 caixinha (200g) de Creme de Leite Piracanjuba
1 xícara (chá) de Leite Integral Piracanjuba

2 unidades de brócolis pré-cozido (400g)
8 unidades de tomatinhos cereja (100g)
Sal a gosto
Orégano a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Cheiro verde a gosto



MODO DE PREPARO

1. Em uma sautese aquecida, coloque o azeite. Adicione o frango em cubos e tempere com pimenta e sal. Deixe dourar dos dois lados. Acrescente orégano, cheiro verde e misture tudo.
2. Coloque o creme de leite, o leite e metade do queijo ralado. Mexa tudo! Deixe engrossar e se desejar acerte o sal.
3. Em um refratário fundo, disponha os brócolis já pré-cozidos e agregue o molho de frango sobre eles. Finalize com restante do queijo parmesão e tomatinhos cereja espalhados sobre o molho.
4. Leve ao forno previamente aquecido a 180°C por 20 minutos, ou até que ele esteja gratinado.



Mandioca cremosa



Rendimento
14 porções



Tempo de Preparo
45 min
+ 40 min de geladeira



Dificuldade
Fácil



INGREDIENTES

Mandioca

500g de mandioca
Sal a gosto
2 folhas de louro
2 dentes de alho

Massa

300g de Queijo Coalho Piracanjuba
100g de Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba
Cheiro verde a gosto
Noz-moscada a gosto
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
½ colher (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

1. Corte a mandioca e cozinhe na panela de pressão com sal, alho e as folhas de louro por 30 minutos.
2. Enquanto cozinha, rale o queijo coalho e reserve.
3. Amasse a mandioca para depois juntar com o queijo coalho cortado, queijo parmesão ralado, ervas finas e cheiro verde. Acerte o sal e a pimenta.
4. Tempere com noz-moscada e misture toda a massa até ficar homogênea.
5. Em uma assadeira untada ou com plástico, espalhe a massa uniformemente e deixe no congelador por 40 minutos.
6. Quando estiver firme, corte em tiras e frite em óleo quente.
7. Escorra e sirva com o molho de sua preferência.



Abobrinha recheada



Rendimento
Serve 2 pessoas



Tempo de Preparo
30 min



Dificuldade
Fácil



INGREDIENTES

- 1 unidade de abobrinha
- 20g de Creme de Leite Piracanjuba**
- 100g de Mussarela Piracanjuba**
- 100g de Parmesão Piracanjuba**
- 200g de tomate picado
- Manjericão a gosto
- 100g de Azeitonas pretas

MODO DE PREPARO

1. Corte as abobrinhas em rodelas, passe em água quente por 15 minutos e depois cave a parte de dentro para poder receber o recheio.
2. Em um bowl, misture o creme de leite, a mussarela, o parmesão, tomate picado e as azeitonas.
3. Leve ao forno por 180° C por 17 minutos.
4. Finalize com manjericão



Espetinho de camarão e queijo



Rendimento
10 espetinhos



Tempo de Preparo
30 min



Dificuldade
Fácil



INGREDIENTES

- 400g de Camarão Rosa Descascado
- 300g de Queijo Coalho Piracanjuba**
- 2 unidades de Abobrinha Itália
- 2 unidades de Pimentão Vermelho
- Sal a gosto
- 1 dente de alho amassado
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os camarões em uma tigela. Em seguida, adicione o alho amassado, o azeite, a pimenta branca e o sal. Deixe-os marinando nessa mistura por aproximadamente 15 minutos.
2. Após esse tempo, vá acomodando nos espetinhos os camarões temperados e intercalando com cubos de queijo coalho, abobrinha e pimentão. Coloque na churrasqueira e deixe até que fiquem bem dourados.



Parmegiana aperitivo



Rendimento
20 porções



Tempo de Preparo
30 min



Dificuldade
Fácil



INGREDIENTES

Alcatra:

1 kg de Bife de Alcatra
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

Parmegiana:

1 xícara de chá de
farinha de trigo
2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
**300g de Queijo Mussarela
Fatiado Piracanjuba**
**200g de Queijo Parmesão
Piracanjuba**
250ml de molho de tomate pronto
Óleo para fritar



MODO DE PREPARO

1. Passe os bifes de alcatra na farinha de trigo e retire bem o excesso para ficarem sequinhos.
2. Logo após, passe os bifes no ovo e depois na farinha de rosca.
3. Deixe descansar por 20 min para secar e grudar.
4. Frite em óleo quente e escorra.
5. Na travessa, coloque os bifes, o queijo, cubra com o molho de tomate e finalize com o parmesão ralado.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus até derreter. Quando estiver pronto, corte em quadradinhos e sirva com palitinho para petiscar.

Cheesecake de goiabada



Rendimento
8 porções



Tempo de Preparo
1h 30min



Dificuldade
Médio

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

Massa do Cheesecake:

2 embalagens (240g)
de bolacha Maizena
1 colher (sopa) de canela em pó
**1 pote (200g) de Manteiga
sem sal Piracanjuba**

Creme do Cheesecake:

**250ml de Leite
Integral Piracanjuba**
3 ovos
**1 caixinha (395g) de Leite
Condensado Piracanjuba**

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Em um liquidificador, adicione a bolacha Maizena, a canela e bata até que fique bem triturado.
2. Em um bowl grande, adicione a bolacha triturada e junte a Manteiga Sem Sal derretida. Misture todos os ingredientes. Em seguida, incorpore a massa com a mão.
3. Despeje a mistura em uma forma de fundo removível de 27 cm (não é necessário untar) e espalhe pressionando com as mãos até cobrir todo o fundo.

Ricota:

1. Aqueça o leite até levantar leve fervura.
2. Com o fogo baixo, adicione os demais ingredientes e misture vagarosamente para talhar o leite.
3. Deixe agir por cerca de 5 minutos para talhar. Caso não talhe ou demore muito, ligue o fogo e deixe mais um pouco.
4. Coe o leite talhado em peneira forrada com um pano ou coador fino.
5. Deixe escorrer por uns 15 minutos na geladeira e depois é só passar para um bowl.

Ricota:

**2L de Leite
Integral Piracanjuba**
4 colheres de sopa de
suco de limão
4 colheres de sopa de
vinagre branco
1 pitada de sal

Finalização:

320g de goiabada cremosa

6. Ponha a ricota em um recipiente furadinho (pode ser uma peneira ou em um potinho furado), cubra com pano e apoie um peso para prensar e escorrer o restante do líquido.
7. Após 20 minutos, a ricota está pronta para consumo.

Creme:

1. Em um liquidificador, adicione a ricota, o leite condensado, os ovos e por último, o leite integral.
2. Em seguida, bata incorporando todos os ingredientes.
3. Com o creme pronto, despeje-o na forma por cima da massa.

Montagem:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C por aproximadamente 10 minutos.
2. Após pré-aquecido, leve o cheesecake ao forno em 150°C por aproximadamente 1 hora.
3. Assim que estiver pronto, reserve para esfriar por completo. Assim que esfriar, retire o cheesecake da forma e sirva com a goiabada cremosa.



Docinho do céu



Rendimento
6 porções



Tempo de Preparo
30 min



Dificuldade
Fácil



INGREDIENTES

5 ovos

**1 caixinha (395g) de
Leite Condensado Piracanjuba**

200ml de leite de coco

**1 colher (sopa) de
Manteiga sem Sal Piracanjuba**

2 colheres (sopa) de
farinha de trigo

100g de coco ralado

**50g de Queijo Parmesão
Ralado Piracanjuba**

1 colher de chá de fermento



MODO DE PREPARO

1. Separe a gema da clara. Em um bowl, adicione a clara e com um auxílio de uma peneira, coe a gema do ovo.
2. Acrescente o leite condensado, leite de coco, Manteiga Sem Sal, a farinha de trigo e o fermento em pó. Com o auxílio de um fuê, bata todos os ingredientes.
3. Acrescente o Queijo Ralado e o coco ralado, incorporando-os com o restante dos ingredientes.
4. Em uma forma canelada de 9cmX4cm untada, despeje a massa e leve ao forno médio por 35 minutos.
5. Finalize com o leite condensado e lascas de coco.

Molho de 4 queijos



Rendimento
4 porções



Tempo de Preparo
30 min



Dificuldade
Fácil

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de Queijo Mussarela Piracanjuba
½ xícara (chá) de Queijo Parmesão Piracanjuba
½ xícara (chá) de Queijo Prato Piracanjuba
½ xícara (chá) de Queijo do Reino Piracanjuba
2 colheres (chá) de Manteiga com Sal Piracanjuba
1 dente de alho picado

1 caixinha (200g) de Creme de Leite Piracanjuba

Noz-moscada a gosto
Massa de sua preferência
1 ½ xícara (chá) de Leite Integral Piracanjuba
Sal a gosto
Azeite a gosto

Piracanjuba®

MODO DE PREPARO

1. Comece ralando os queijos Mussarela, Prato em Pedaco, Parmesão Fracionado e o queijo do reino sem a casca;
2. Em uma panela, adicione um fio de azeite e derreta a Manteiga Com Sal. Refogue o alho não deixando dourar muito;
3. Diminua o fogo, e adicione o Leite Integral, Queijo Mussarela em Pedaco, Queijo Parmesão, Queijo Prato e o queijo do reino. Misture todos os ingredientes até que incorpore.
4. Rale a noz-moscada, acrescente em seguida o creme de leite e acerte o sal. Misture.
5. Sirva com a massa de sua preferência.



Molho de Alho-Poró



Rendimento
4 porções



Tempo de Preparo
30 min



Dificuldade
Fácil

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de Manteiga sem Sal Piracanjuba

2 caixinhas (400 ml) de Creme de Leite Piracanjuba

50g Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba

½ xícara (chá) de Leite Integral Piracanjuba

Noz-moscada a gosto

¼ colher de chá de pimenta-do-reino branca moída

Curry a gosto

200g de alho-poró



MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira grande, derreta a Manteiga Sem Sal e refogue o alho-poró. Rale a noz-moscada, juntando ao alho-poró.
2. Acrescente a pimenta-do-reino branca moída e o curry.
3. Adicione o creme de leite, o Leite Integral e por último, o Queijo Ralado e deixe reduzir. Se preferir um molho mais líquido, acrescente um pouco mais de leite até dar o ponto que deseja.
4. Com a massa de sua preferência pronta, coloque-a na frigideira e incorpore com o molho;



Pavê de banana



Rendimento
10 porções



Tempo de Preparo
50 min



Dificuldade
Médio

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

Caramelo com banana:

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara e ½ de água
- 5 bananas inteiras

Merengue:

- 3 claras de ovo
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- Raspas de laranja

Creme:

1 caixinha (395g) de Leite Condensado Piracanjuba

2 colheres (sopa) de amido de milho

600ml de Leite Integral Piracanjuba

3 gemas de ovo

1 caixinha (200g) de Creme de leite Piracanjuba



MODO DE PREPARO

Caramelo com Banana:

1. Em uma panela em fogo médio, coloque o açúcar e deixe até derreter.
2. Acrescente a água e deixe virar um caramelo. Em seguida, adicione as bananas e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos.
3. Reserve na geladeira para esfriar.

Creme:

1. Em outra panela, com o fogo desligado, coloque o leite condensado, amido de milho, e misture todos os ingredientes;
2. Acrescente o leite, as gemas e o creme de leite, misturando-os a cada passo;
3. Ligue o fogo e cozinhe o creme até que fique bem consistente.
4. Reserve-o para esfriar.

Merengue:

1. Em um bowl médio, adicione as claras e bata-as no mixer até que fique no ponto de merengue.
2. Adicione o açúcar e continue batendo até que atinja o ponto de bico.

Montagem:

1. Em um refratário, adicione uma camada de caramelo com bananas, em seguida uma camada de creme e finalize com o merengue por cima, fazendo os bicos no merengue com as costas da colher;
2. Finalize com raspas de laranja e sirva!



Pudim Light



Rendimento
7 porções



Tempo de Preparo
1 h e 20 min



Dificuldade
Fácil

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

Pudim:

**2 caixinhas (810g) de
Leite Condensado Light Piracanjuba**

5 ovos

**3 xícaras (chá) de
Leite Integral Piracanjuba**

Calda:

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o açúcar e a água em fogo baixo. Observe sem mexer até formar uma calda clara.
2. Bata no liquidificador, o leite condensado, os ovos e o leite até ficar homogêneo.
3. Na forma de 22x6cm, coloque primeiro a calda e depois a mistura do pudim.
4. Leve ao forno por 1 hora a 170 °C, coberto com papel alumínio e em uma forma com água para fazer em banho maria.



Salmão com molho de limão



Rendimento
4 porções



Tempo de Preparo
25 min



Dificuldade
Fácil

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

Salmão:

340g de Postas de Salmão

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

**1 colher (sopa) de
Manteiga com sal Piracanjuba**

Molho de Limão:

**2 colheres (sopa) de
Manteiga com sal Piracanjuba**

2 cebolas raladas

1 limão siciliano

**1 xícara (chá) de
Leite Integral Piracanjuba**

**1 caixinha (200g) de
Creme de Leite Piracanjuba**

Finalização:

Raspas de limão siciliano

Fatias de limão siciliano

MODO DE PREPARO

Salmão:

1. Tempere o salmão com sal e pimenta-do-reino;
2. Em uma frigideira com o fogo médio, derreta a manteiga. Em seguida, sele o salmão por 4 minutos de cada lado;
3. Reserve o salmão mantendo-o aquecido.

Molho de limão siciliano:

1. Em uma frigideira em fogo médio, derreta a manteiga;
2. Na manteiga derretida, refogue a cebola por 3 minutos.

3. Acrescente o leite e o creme de leite, e deixe-os reduzir.
4. Em seguida, esprema o limão siciliano colocando-o aos poucos, enquanto mistura vagarosamente para não talhar;
5. Coe o molho com a peneira para deixá-lo com o aspecto aveludado.

Finalização:

1. Emprate o salmão despejando o molho por cima. Finalize com raspas de limão.



Fricassê de repolho



Rendimento
5 porções



Tempo de Preparo
40 min



Dificuldade
Média



INGREDIENTES

Repolho:

2 colheres (sopa) de Manteiga Com Sal Piracanjuba

150g de cebola picada

1 colher (sopa) de alho picado

100g de pimentão verde

150g de tomate picado

180g de cogumelo champignon

300g de repolho cortado em tirinha finas

Sal a gosto

1 colher (sopa) a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Creme:

1 caixinha (200g) de Creme de Leite Piracanjuba

1 lata de milho verde

Finalização:

200g de Queijo Mussarela Piracanjuba

Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, refogue com manteiga a cebola, o alho, o pimentão, tomate e cogumelo champignon. Misture e deixe dourar.
2. Assim que dourar, adicione o repolho picado. Tempere com sal, pimenta e chimichurri.
3. Misture todos os ingredientes e mexa até reduzir.
4. Em um liquidificador, acrescente o milho e o creme de leite. Bata os ingredientes no liquidificador, acerte o sal e volte a bater novamente.
5. Deixe bater por aproximadamente 2 minutos.
6. Acrescente o creme ao repolho e misture juntando todos os ingredientes;
7. Disponha o repolho com o creme em um recipiente de sua escolha, acrescente ralando o Queijo Mussarela.
8. Leve ao forno a 180°C por 15 minutos ou até dourar.
9. Finalize com batata palha por cima e sirva!



Mousse de Leite em pó e Chocolate Branco



Rendimento
6 porções



Tempo de Preparo
3 h



Dificuldade
Média

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

Mousse:

2 caixinhas (790g) de Leite Condensado Piracanjuba

2 xícaras de Leite em Pó Integral Piracanjuba

2 colheres (sopa) de Creme de Leite Piracanjuba

1 e ½ caixinha (300g) de Creme de Leite Bate Chantilly Piracanjuba

Montagem:

180g de Chocolate Branco (ralado)

Frutas vermelhas frescas a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, cozinhe o leite condensado em fogo baixo, até aquecer levemente.
2. Junte o Leite em Pó Integral e mexa até o creme ficar bem homogêneo.
3. Retire do fogo e acrescente o creme de leite.
4. Leve para resfriar na geladeira por ao menos 1 hora.
5. Mantenha o Creme de Leite Bate Chantilly no refrigerador (2 °C a 7 °C), por, no mínimo, 12 horas. Bata em batedeira, em velocidade máxima, até obter a consistência desejada ou até dobrar de volume (3 a 8 minutos).

6. Misture os preparos. Use de movimentos delicados e de cima para baixo para manter o mousse bem aerado.
7. Volte para resfriar por ao menos 2 horas.

Montagem:

1. Disponha pequenas porções do creme no fundo das taças em que serão servidas as mousses. Em seguida, coloque uma camada generosa de chocolate branco ralado. Finalize com mais uma porção de mousse de leite em pó.
2. Decore com frutas vermelhas frescas de sua preferência e sirva bem gelada a mousse.



Pão de Cenoura



Rendimento
6 porções



Tempo de Preparo
3 h



Dificuldade
Média

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

- 2 cenouras (picadas grosseiramente e cozidas)
- 1 colher (sopa) de Sal
- 1 Ovo
- ¼ xícara de óleo vegetal
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador, a cenoura, o sal, o ovo, o óleo vegetal, o açúcar refinado, o Leite Integral e a Manteiga sem Sal derretida. Reserve.
2. Misture em uma vasilha (com as pontas dos dedos) a farinha de trigo e o fermento biológico seco.
3. Junte na vasilha, com farinha e fermento, a mistura reservada do liquidificador. Nesta etapa, a massa do pão começa a se formar. Deixe a massa o mais homogênea possível ainda na vasilha.
4. Unte com uma camada fina de farinha a mesa de trabalho. Coloque a massa na mesa para terminar de trabalhar. A massa precisa ficar apenas compacta e homogênea. Não é necessário sovar.
5. Trabalhe a massa formando uma bola e deixando sempre as pontas para o centro.
6. Volte a massa para a vasilha e cubra com plástico filme para a primeira etapa de fermentação.
7. Nesta etapa, a massa dobra de tamanho. Dependendo da temperatura ambiente deve levar 30 ou 40 minutos. Fique sempre vigilante no ponto em que a massa dobrar de tamanho.
8. Volte a massa para a mesa untada com farinha. Trabalhe para retirar parte do ar, colocando sempre as extremidades para o centro da massa.



- ½ xícara de Leite Integral Piracanjuba
- 2 colheres (sopa) de Manteiga sem Sal Piracanjuba (derretida)**
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco

9. Nesta etapa procure deixar a massa no formato retangular. Divida a massa em pequenas porções e boleie deixando sempre as pontas para o centro.
10. Forre com papel manteiga uma forma redonda de 25 cm de diâmetro e 5 cm de altura. Use, se preferir, forma de fundo falso, ou até mesmo uma frigideira de ferro que vá ao forno.
11. Coloque as bolas de massa com espaço entre elas. Feche com plástico filme e deixe fermentar pela segunda vez, por aproximadamente 15 a 20 minutos.
12. Pré-aqueça o forno a 200°C.

FINALIZAÇÃO:

1. Misture em um pequeno pote a gema e o ovo.
2. Retire o plástico filme do pão e passe a mistura de gema com ovo.
3. Decore com gergelim preto e gergelim branco.
4. Leve ao forno a 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até que o pão esteja assado por completo.
5. Retire do forno e deixe descansar por, ao menos, 15 ou 20 minutos antes de desenformar.

Piracanjuba®



Creme de tomates com queijo empanado



Rendimento
2 porções



Tempo de Preparo
1 h



Dificuldade
Média



INGREDIENTES

12 unidades de tomates para molho (picados grosseiramente)
2 unidades de cebola média (picada grosseiramente)
4 unidades de dentes de alho (descascados)
1 colher de café de pimenta calabresa
½ unidade de noz-moscada (ralada)
3 colheres de sopa de azeite
Sal refinado a gosto

½ xícara de água quente

2 colheres (sopa) de Creme de Leite Piracanjuba

Empanado:

200g de Queijo Mussarela Piracanjuba em pedaço

2 unidades de Ovo (batido)
¾ xícara de farinha de trigo
1 xícara de farinha panko
Óleo vegetal para fritura

MODO DE PREPARO

1. Disponha em uma assadeira os tomates, as cebolas, os dentes de alho, a pimenta calabresa, a noz-moscada, o azeite e o sal.
2. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 20 minutos ou até dourar levemente os tomates.
3. Retire do forno e transfira o assado para o liquidificador. Acerte a consistência com água quente e a cremosidade com o creme de leite. Reserve quente.

Empanado:

1. Corte o Queijo Mussarela com a ajuda de um aro e em seguida divida

- ao meio com uma faca. Reserve as aparas para outra receita como queijo quente ou tapioca.
2. Empane as rodelas de Queijo Mussarela passando primeiro na farinha de trigo, em seguida nos ovos batidos e, por último, na farinha panko.
3. Frite em óleo vegetal quente por aproximadamente 1 minuto de cada lado, ou até dourar levemente.
4. Leve os queijos ao forno pré-aquecido a 160°C por 5 minutos para aquecer bem por dentro.
5. Sirva quente com o creme de tomate.

Bolo de Fubá com Calda de Goiabada



Rendimento
12 porções



Tempo de Preparo
1 h



Dificuldade
Fácil



INGREDIENTES

**2 caixinhas (400g) de
Creme de Leite Piracanjuba**

**1 caixinha (395g) de
Leite Condensado Piracanjuba**

2 xícaras de Fubá

1 colher de sopa de Fermento químico

1 xícara de Goiabada em cubos

MODO DE PREPARO

1. Em uma vasilha, misture o creme de leite, o leite condensado e o fubá até ficar homogêneo.
2. Acrescente o fermento químico e disponha a mistura do bolo em uma forma redonda de 20 cm e 7 cm de altura. A forma pode estar untada com óleo e fubá ou forrada com papel manteiga.
3. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C e asse por aproximadamente 35 minutos ou até que ao espetar um palito de dente, o mesmo saia limpo.
4. Retire do forno e deixe esfriar por ao menos 20 minutos antes de desenformar.
5. Derreta a goiabada no micro-ondas por aproximadamente 1 minuto, mexa a cada 30 segundos para derreter por igual.
6. Sirva quentinho ou em temperatura ambiente.



Bolinho de Milho com Queijo Minas Padrão



Rendimento
6 porções



Tempo de Preparo
1 h



Dificuldade
Média

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

200g de Milho verde

1 e ½ xícaras de Leite Integral Piracanjuba

2 colheres (sopa) de Creme de Leite Piracanjuba

½ cebola (picada)

1 alho (picado)

1 e ½ xícara de Farinha de trigo

Sal refinado a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 xícara de Queijo Minas Padrão Piracanjuba (em cubos)

1 colher de chá de salsinha picada

Empanamento:

1 xícara de água

2 colheres de sopa de amido de milho

1 xícara de farinha de rosca

Óleo vegetal para fritar



MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador, o milho verde, o Leite Integral, o creme de leite, a cebola e o alho.

Leve a mistura em uma panela e deixe aquecer em fogo médio.

2. Quando levantar fervura, adicione a farinha de trigo e mexa até ficar homogêneo.

3. Tempere com a pimenta e continue mexendo até atingir a massa desgrudar do fundo da panela.

4. Deixe a massa esfriar e faça os bolinhos, recheando cada um com

os cubos de Queijo Minas Padrão temperados com salsinha picada.

Empanamento:

1. Em uma vasilha pequena, misture a água e o amido de milho.

2. Passe os bolinhos primeiro na mistura de água e amido de milho, em seguida na farinha de rosca.

3. Frite os bolinhos em óleo vegetal quente até dourarem. Escorra o excesso de óleo. Sirva quente.



Banoffe Cremosa



Rendimento
12 porções



Tempo de Preparo
4 h



Dificuldade
Alta



INGREDIENTES

Massa:

200g de Manteiga sem sal Piracanjuba

100g de Açúcar refinado

300g de Farinha de trigo

1 colher de café de essência de baunilha

2 colheres de sopa de água gelada

Recheios e montagem:

2 caixinhas (400g) de Creme de Leite Bate Chantilly Piracanjuba

Recheio de bananada cremosa:

1 xícara de doce de banana

Recheio de doce de leite cremoso:

¾ xícara de Doce de Leite Piracanjuba Zero Lactose

Montagem:

12 unidades de banana ouro (em rodela)

1 colher de sopa de açúcar refinado

1 colher de café de essência de baunilha

2 colheres de sopa de raspas

de chocolate meio amargo

2 colheres de sopa de

chocolate em pó meio amargo

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Misture em uma vasilha (com as pontas dos dedos) a manteiga sem Sal, o açúcar refinado, a farinha de trigo e a essência de baunilha. Trabalhe a massa apenas até ficar homogênea e dê ponto com a água gelada, cuidando para criar "liga".

2. Leve a massa para refrigerar por 30 minutos, envolva em plástico filme.

3. Abra a massa entre plásticos e com ajuda de um rolo de massas.

4. Disponha a massa aberta em uma forma canelada de fundo falso (22x3).

5. Faça furos com um garfo para não criar bolhas de ar.

6. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por 22 minutos.

7. Retire do forno e deixe esfriar.

7. Continue batendo o creme de leite Bate Chantilly por mais 1 minuto em velocidade 3, para obter o ponto de "pico alto".

8. Misture em uma vasilha o creme de leite Bate Chantilly, em ponto "pico leve", com o Doce de Leite. Reserve.

9. Misture em uma vasilha o creme de leite Bate Chantilly em ponto "pico médio" com o doce de banana. Reserve.

10. Coloque na manga de confeitar com um bico canelado de sua preferência e aplique imediatamente.

Montagem:

1. Disponha no fundo da massa já fria o recheio de doce de banana.

2. Coloque, em seguida, uma camada de rodela de banana.

3. Junte em seguida o recheio de doce de leite.

4. Disponha mais uma camada de rodela de banana.

5. Coloque uma última fileira de rodela de banana na extremidade da torta para decorar.

6. Polvilhe o chocolate meio amargo.

7. Pingue gotas grandes de chantilly no centro da torta elevando a altura conforme chega mais ao centro.

8. Finalize com as raspas de chocolate meio amargo e leve para gelar por ao menos 3 horas antes de servir.

9. Sirva com o chantilly bem gelado que restar.



Strogonoff de Queijo



Rendimento
4 porções



Tempo de Preparo
20 min



Dificuldade
Fácil



INGREDIENTES

1 colher de sopa de azeite
1 dente de alho descascado
400g de mignon em cubos pequenos
1 bandeja de cogumelos
Paris cortados em lâminas
1 colher de chá de sal
Pimenta-do-reino preta moída a gosto
200g de Queijo do Reino Piracanjuba ralado

Piracanjuba®

2 caixinhas (400g) de Creme de Leite Piracanjuba

1 colher de sopa de molho inglês
1 colher de sopa de mostarda
Noz-moscada ralada a gosto
Óleo vegetal
2 talos de alho-poró cortados em rodelas finas

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o azeite e esfregue o dente de alho no fundo da panela;
2. Grelhe as iscas de mignon. Quando estiverem dourados, junte os cogumelos e doure mais. Tempere com sal e pimenta e reserve (com o líquido);
3. Na mesma panela, adicione o queijo do reino e derreta, mexendo, adicione o creme de leite, o molho inglês, a mostarda e a noz-moscada;
4. Quando o creme estiver quente, antes de ferver, junte a carne e os cogumelos refogados e misture. Se necessário, corrija o sal e reserve;
5. Aqueça o óleo as rodelas de alho-poró, até que fiquem crocantes. Sirva o Strogonoff com o alho-poró frito.

Pavê de Leite em Pó



Rendimento
10 porções



Tempo de Preparo
1 h



Dificuldade
Média

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

1 caixinha (395g) de Leite Condensado Piracanjuba
1 pote (200g) de Manteiga sem sal Piracanjuba em temperatura ambiente
200g de Leite em Pó Desnatado Piracanjuba

2 caixinhas de morangos fatiados sem a parte verde

1 pacote de biscoito tipo Maria ou Maizena

1 xícara (chá) de Leite Integral Piracanjuba



MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, coloque o leite condensado e a manteiga e bata por 2 minutos;
2. Junte o leite em pó desnatado e bata por mais 2 minutos;
3. Em um refratário de vidro faça camadas na seguinte ordem: biscoitos umedecidos no leite, creme, morangos.
4. Finalize com o creme, salpique leite em pó para decorar e coloque morangos por cima. Conserve na geladeira até o momento de servir.



Bolo Pão de Mel



Rendimento
16 porções



Tempo de Preparo
2 h



Dificuldade
Média

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

Massa:

- 1 ½ copo de Leite Integral Piracanjuba**
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de café de cravo em pó
- 1 colher de café de gengibre em pó
- ½ colher de café de noz-moscada ralada
- 1 xícara de chá de mel
- 1 colher de café de extrato de baunilha
- 4 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- ½ copo de óleo vegetal
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Massa:

- Em uma panela, coloque o leite e as especiarias (canela, cravo, gengibre e noz-moscada). Leve ao fogo baixo até que aqueça. Desligue o fogo, adicione o mel e o extrato de baunilha. Misture e reserve;
- Em uma batedeira, coloque os ovos, o açúcar e bata por 2-3 minutos para que os ingredientes se misturem.
- Junte o óleo, o chocolate em pó e o leite aromatizado. Misture delicadamente;
- Vá adicionando a farinha aos poucos, batendo em velocidade baixa;
- Adicione o bicarbonato e o fermento e misture mais uma vez;
- Unte 2 formas redondas de fundo removível (20 cm de diâmetro) com óleo e enfarinhe.
- Despeje a massa nas 2 formas. Leve ao forno a 200 graus por 30 minutos;
- Desenforme as massas depois de esfriarem e reserve.

Recheio:

- Em uma tigela, misture o doce de leite com o

Recheio:

- 1 pote de Doce de Leite Piracanjuba**
- 3 colheres (sopa) de Creme de Leite Piracanjuba**
- 1 colher (café) de flor de sal

Cobertura (ganache):

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha (200g) de Creme de Leite Piracanjuba**

Montagem:

- ½ copo de Leite Integral Piracanjuba**
- Raspas de chocolate meio amargo

creme e a flor de sal. Misture rapidamente, sem que fique totalmente homogêneo. A ideia é que se perceba o mesclado do creme de leite com o doce de leite. Reserve.

Cobertura (ganache):

- Em banho-maria ou forno de micro-ondas, derreta o chocolate picado.
- Junte o creme de leite e misture delicadamente, até incorporar totalmente. Reserve.

Montagem:

- Umedeça as massas com o leite com a ajuda de um pincel.
- Sobre 1 dos discos de massa, espalhe o recheio de doce de leite, formando uma camada de aproximadamente 1-2 dedos de espessura.
- Cubra o recheio com a outra massa.
- Cubra o bolo todo com a ganache preparada, com a ajuda de uma espátula. Você deve cobrir laterais e o topo. Opte por um acabamento mais liso, trabalhando com a espátula ou mais rústico, não alisando totalmente a ganache.
- Decore com as lascas de chocolate. Sirva.



Bombom de Forma



Rendimento
8 porções



Tempo de Preparo
1 h



Dificuldade
Fácil



INGREDIENTES

**1 caixinha (395g) de
Leite Condensado Piracanjuba**

**1 colher (sopa) de
Manteiga sem sal Piracanjuba**

2 xícaras de chá de frutas vermelhas

**1 ½ caixinha (300g) de
Creme de Leite Piracanjuba**

100g de chocolate
meio amargo derretido

Raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo continuamente, até obter o ponto de brigadeiro (o creme deve desgrudar do fundo da panela) e reserve.
2. Bata uma caixinha de creme de leite com metade das frutas vermelhas e misture ao brigadeiro.
3. Misture o chocolate derretido com o restante do creme de leite.
4. Em uma travessa ou refratário para servir, coloque o creme de frutas e adicione o creme de chocolate em colheradas – faça movimentos com a colher de modo a formar desenhos irregulares misturando os cremes de frutas e de chocolate.
5. Decore com o restante das frutas e com as raspas de chocolate. Reserve na geladeira até o momento de servir.



Mosaico de Gelatina



Rendimento
10 porções



Tempo de Preparo
20 min
+ geladeira



Dificuldade
Fácil

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

Gelatinas coloridas:

- 1 caixinha de gelatina em pó sabor morango
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor laranja
- 1 caixinha de gelatina sabor abacaxi
- 1 caixinha de gelatina sabor limão
- 2 xícaras de chá de água fervente

2 xícaras de chá de água fria

Base:

- 1 caixinha (395g) de Leite Condensado Light Piracanjuba**
- 1 medida da mesma embalagem de Leite Desnatado Piracanjuba**
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor



MODO DE PREPARO

Gelatinas coloridas:

1. Prepare as gelatinas de cada sabor separadamente, misturando o conteúdo da caixinha com $\frac{1}{2}$ xícara de água fervente e $\frac{1}{2}$ xícara de água fria.
2. Coloque cada sabor em um recipiente quadrado ou assadeira e leve para gelar, até que fique firme.
3. Corte as gelatinas de sabor em cubos e reserve.

2. Acrescente a gelatina incolor e dissolvida conforme as instruções da embalagem.

Montagem:

1. Distribua os cubos de gelatina colorida em uma forma de silicone com buraco no meio, ou se preferir em uma taça grande de vidro e, por cima, despeje o creme branco.
2. Leve para gelar por pelo menos 2 horas. Desenforme e sirva.

Base:

1. Em um liquidificador, bata o leite condensado com o leite;



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

Torta de Pistache



Rendimento
12 porções



Tempo de Preparo
1 h
+ geladeira



Dificuldade
Média



INGREDIENTES

Massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 1 pitada de sal

80g de Manteiga Piracanjuba gelada em cubos

Recheio:

- 1 xícara de chá de pistache
- ½ caixinha (100g) de Creme de Leite Gourmet Piracanjuba

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Em uma tigela ou processador de alimentos, misture todos os ingredientes da massa até obter uma massa homogênea.
2. Embrulhe em plástico filme e leve para a geladeira por, pelo menos, 30 minutos.
3. Forre uma forma para tarte com fundo removível com a massa e reserve na geladeira.

Recheio:

1. No liquidificador, bata todos os ingredientes do recheio e despeje sobre e massa;

1 caixinha (395g) de Leite Condensado Piracanjuba

- 1 pote de iogurte natural

Cobertura:

½ caixinha (100g) de Creme de Leite Gourmet Piracanjuba

Decoração: Pistache picado, folhas de hortelã e chocolate meio amargo derretido

2. Leve ao forno a 200 graus por 30 minutos e leve para gelar por, pelo menos, 2 horas.

Cobertura:

1. Com uma batedeira, bata o creme gelado até obter a consistência de chantilly (conforme instruções da embalagem).
2. Coloque o creme batido em um saco de confeitar com bico e cubra a torta.
3. Decore salpicando pistache, um ramo de hortelã e, se desejar, faça desenhos com a ganache e um bico de confeitar sobre uma superfície fria e coloque sobre a torta. Sirva.

Piracanjuba®

Nhoque Caseiro Especial



Rendimento
4 porções



Tempo de Preparo
50 min



Dificuldade
Média

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEFAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

INGREDIENTES

- 2 batatas Asterix
- 1 batata-doce
- 1 gema de ovo
- 2 colheres (café) de sal
- 2 caixinhas (400g) de Creme de Leite Gourmet Piracanjuba**
- 1 xícara (chá) de Leite Integral Piracanjuba**
- 1 colher (sopa) de Manteiga sem sal Piracanjuba**

MODO DE PREPARO

- Cozinhas as batatas com casca, descasque e esprema-as ainda quente.
- Em um recipiente, coloque as batatas espremadas, a gema de ovo, 1 colher de café de sal, ½ xícara de chá de creme de leite gourmet e ½ xícara de parmesão ralado e misture.
- Vá adicionando a farinha aos poucos, amassando com as mãos. Talvez você precise colocar um pouco mais ou um pouco menos de farinha (de acordo com o tamanho das batatas e umidade). A massa estará no ponto quando estiver desgrudando das mãos, mas sem ficar muito rígida (Dica: mexa a massa o mínimo possível).
- Polvilhe farinha na bancada e faça rolinhos com a massa e corte os nhoques com uma faca.
- Ferva água em uma panela e adicione os nhoques, para cozinharem



- 1 xícara (chá) de Queijo Parmesão Piracanjuba ralado fino**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 100g de bacon picado em cubos pequenos
- 1 caixinha de tomates cereja cortados ao meio
- 1 ramo de sálvia picada
- Noz-moscada ralada a gosto

- (estarão prontos quando subirem à superfície). Reserve.
- Em uma frigideira, doure os pedaços de bacon e reserve;
- Na mesma frigideira (não precisa lavar), salteie tomates-cereja rapidamente e reserve;
- Ainda na mesma frigideira, adicione a manteiga e doure os nhoques de um lado com cuidado para não os amassar e reserve;
- Volte metade do bacon para a frigideira, junte o restante do creme de leite gourmet, o leite, as folhas de sálvia, o restante do sal e a noz-moscada e misture bem, deixe cozinhar por cerca de 3 minutos;
- Montagem: coloque o molho no fundo do prato, os nhoques dourados, os tomatinhos e finalize com o restante do bacon crocante e sirva.



Piracanjuba[®]

Gostamos de fazer bem
o que te faz bem.

ESCANEI O QR CODE
PARA DESCOBRIR
MAIS RECEITAS



www.piracanjuba.com.br

[@OficialPiracanjuba](#) | [@_Piracanjuba](#)