



# Livro de receitas



Piracanjuba

Zero Lactose.  
**zero** como  
tem que **ser**



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

## FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE LARANJA



Rendimento  
**2 porções**



Tempo de Preparo  
**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 DO BEBÊ.

## INGREDIENTES

- Suco de 2 laranjas
- 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose**
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de Leite Semidesnatado Piracanjuba Zero Lactose**
- 1 colher (sopa) de azeite
- Sal a gosto
- 2 filés de frango
- Pimenta do reino e salsinha picada a gosto

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o suco de laranja, o açúcar e deixe em fogo baixo até reduzir metade do volume, em seguida, reserve;
2. Em outra panela, derreta a manteiga, adicione a farinha e mexa rapidamente;
3. Adicione o leite em fio fino e mexa sem parar;
4. Depois, adicione o suco de laranja reduzido e continue mexendo até engrossar o molho;
5. Tempere com sal a gosto;
6. Em uma frigideira, aqueça o azeite e grelhe os filés de frango temperados com sal e pimenta do reino;
7. Sirva-os com o molho e decore com salsinha picada.



## BISCOITINHOS DE GOIABADA



Rendimento  
**80 porções**



Tempo de Preparo  
**1h 30 min**



Dificuldade  
**Médio**



## INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 160g de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose em temperatura ambiente**
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- $\frac{3}{4}$  xícara (chá) de açúcar
- Goiabada cortada em palitinhos
- Açúcar de confeitiro para salpicar

## MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque a farinha e a manteiga, em seguida, misture com a ponta dos dedos para formar uma farofinha;
2. Adicione os ovos batidos, a essência de baunilha e o açúcar na tigela com a farofinha e misture até formar uma massa homogênea;
3. Cubra com plástico filme e deixe descansar na geladeira por 30 minutos;
4. Abra a massa com um rolo e, com o auxílio de um cortador ou um copo, corte a massa no formato redondo;
5. No meio de cada círculo, coloque um pedacinho de goiabada e depois una as extremidades em cima, apertando suavemente;
6. Coloque os biscoitinhos em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 8 minutos.



## BOLINHO DE AIPIM COM COCO



Rendimento  
**80 porções**



Tempo de Preparo  
**1h 30 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 DO BEBÊ.

## INGREDIENTES

**2 colheres (sopa) de Manteiga**

**Piracanjuba Zero Lactose**

3 ovos

½ xícara (chá) de açúcar

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

**Piracanjuba Zero Lactose**

**1 xícara (chá) de Leite Semidesnatado**

**Piracanjuba Zero Lactose**

500g de mandioca cozida

1 xícara (chá) de coco ralado

## MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata a manteiga, os ovos, o açúcar, o leite condensado e o leite;
2. Despeje o creme em uma tigela e junte a mandioca e o coco ralado;
3. Distribua a massa em uma forma quadrada ou em forminhas pequenas para muffin ou cupcake;
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos;
5. Corte em pequenos quadradinhos, se necessário, e sirva.



## BOLO GELADO DE ABACAXI COM COCO



Rendimento  
**10 porções**



Tempo de Preparo  
**1 h**



Dificuldade  
**Médio**



## INGREDIENTES

### Bolo:

- 4 ovos grandes
- $\frac{3}{4}$  de xícara (chá) de farinha de trigo
- $\frac{3}{4}$  de xícara (chá) de açúcar

### Abacaxi:

- Polpa de  $\frac{1}{2}$  abacaxi cortado em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### Bolo:

- Em tigelas pequenas, separe as claras e as gemas;
- Na batedeira, bata as claras em neve, depois acrescente as gemas uma a uma;
- Ainda com a batedeira ligada, junte o açúcar aos poucos até obter uma massa lisa e uniforme;
- Desligue a batedeira e incorpore a farinha de trigo delicadamente usando uma espátula;
- Coloque a massa em uma assadeira retangular untada e enfarinhada e, em seguida leve para assar por 30 minutos em um forno preaquecido a 180°C.

### Abacaxi:

- Em uma panela, coloque o abacaxi picado, o açúcar e deixe ferver até cozinhar e formar uma calda;
- Peneire o abacaxi cozido e guarde parte da calda para molhar o bolo.

### Recheio:

- 1 gema
- 1 caixinha (395g) de Leite Condensado Piracanjuba Zero Lactose**
- 1 vidro de leite de coco

### Montagem:

- 100g de coco ralado

### Recheio:

- Peneire as gemas para retirar a pele externa;
- Em uma panela misture o leite condensado, o leite de coco e as gemas até engrossar;
- Depois, desligue o fogo, deixe esfriar e reserve o creme.

### Montagem:

- Corte o bolo ao meio;
- Molhe uma metade do bolo com a calda de abacaxi, em seguida, coloque metade do creme e o abacaxi cozido;
- Cubra o recheio e o abacaxi com a outra metade do bolo, molhe com a calda de abacaxi e finalize com o restante do creme;
- Decore com coco ralado e leve à geladeira antes de servir.



## BRIGADEIRO DE CHURROS



Rendimento  
**10 porções**



Tempo de Preparo  
**1 h**



Dificuldade  
**Fácil**



## INGREDIENTES

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

**1 colher (sopa) de Manteiga  
Piracanjuba Zero Lactose**

**½ pote de Doce de Leite  
Piracanjuba Zero Lactose**

1 xícara de chá de açúcar refinado

1 colher de sopa de canela em pó

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, em fogo baixo, adicione o leite condensado e a manteiga e mexa até desgrudar da panela;
2. Unte um prato com manteiga, despeje a massa e deixe na geladeira por uma hora;
3. Para montar, pegue um pouco da massa, abra na mão em um formato circular e coloque o doce de leite no meio, depois feche e enrole;
4. Passe as bolinhas no açúcar e na canela, até que a bolinha esteja inteiramente coberta;
5. Para decorar, coloque uma ponta de doce de leite em cima da bolinha de brigadeiro.



## BRIGADEIRO ZERO LACTOSE



Rendimento  
**12 porções**



Tempo de Preparo  
**20 min**



Dificuldade  
**Fácil**



## INGREDIENTES

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

**1 colher (sopa) de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose (mais um pouco para enrolar os brigadeiros)**

1 colher (sopa) de cacau em pó  
Confeitos de chocolate zero lactose

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o cacau;
2. Mexa continuamente em fogo baixo, até que a mistura atinja o ponto de brigadeiro, ela deve escorregar no fundo da panela;
3. Unte um prato com manteiga, despeje a massa e deixe na geladeira por uma hora;
4. Em seguida, enrole os brigadeiros, fazendo pequenas bolinhas com um pouco de manteiga nas mãos;
3. Envolve os brigadeiros nos confeitos e sirva (caso não tenha confeitos zero lactose, envolva os brigadeiros com açúcar de confeitador ou cacau um pó).



## BROWNIE COM AMÊNDOAS E DAMASCO



Rendimento  
**12 porções**



Tempo de Preparo  
**40 min**



Dificuldade  
**Fácil**



## INGREDIENTES

250g de chocolate zero lactose

**140g de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose**

4 ovos

1 ½ xícara (chá) de açúcar

¾ xícara (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de amêndoas  
picadas grosseiramente

½ xícara (chá) de damascos picados

## MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, derreta o chocolate e a Manteiga Piracanjuba Zero Lactose em banho-maria ou no micro-ondas (na potência máxima e parando para mexer a cada 30 segundos), em seguida, reserve;
2. Bata os ovos e acrescente o açúcar aos poucos;
3. Adicione o chocolate e misture;
4. Junte a farinha de trigo peneirada aos poucos e misture delicadamente;
5. Adicione as amêndoas e o damasco;
6. Espalhe em uma forma untada e forrada com papel manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 160°C por cerca de 20 minutos;
7. Corte o brownie em quadrados e sirva.



## CAMARÃO NA MORANGA



Rendimento  
**15 a 20 porções**



Tempo de Preparo  
**1 h 30 min**



Dificuldade  
**Diffícil**

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

## INGREDIENTES

- 1 moranga
- 1 L de Leite Piracanjuba Zero Lactose**
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 kg de camarão limpo, sem casca e sem cabeça
- 2 caixinhas (400g) de Creme de Leite Piracanjuba Zero Lactose**
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 tomates em cubos pequenos
- 1 cebola picada em cubos pequenos
- 4 dentes de alho picados
- ¼ de pimenta dedo de moça sem sementes picada
- 1 colher (chá) de páprica doce em pó
- ½ xícara (chá) de cheiro verde fresco picado
- Sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO

- Abra uma tampa na moranga, retire as sementes e tempere com sal na parte interna;
- Cubra com papel alumínio e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos. Depois, retire o papel alumínio e deixe mais 30 minutos ou até que a moranga esteja macia;
- Tempere o camarão com sal, pimenta do reino e um fio de azeite;
- Em uma panela, aqueça metade do azeite e refogue os camarões. Depois retire-os e reserve;
- Na mesma panela, adicione o restante do azeite e refogue a cebola e o alho picado até a cebola ficar translúcida;
- Adicione o leite e mexa sem parar, em seguida adicione o tomate e a pimenta dedo de moça. Deixe-os cozinhando por um minuto e, então, junte o creme de leite;
- Coloque o camarão refogado e o cheiro verde. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto;
- Por último, recheie a moranga com o creme de camarão e leve ao forno por 10 a 15 minutos para aquecer;
- Decore com camarões e cheiro verde, sirva.



## CANNOLI RECHEADO COM DOCE DE LEITE



Rendimento  
**15 porções**



Tempo de Preparo  
**1 h**



Dificuldade  
**Difícil**



## INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo

150 g de açúcar

2 colheres (chá) de chocolate em pó

1 colher (café) de canela em pó

2 ovos

**2 colheres (sopa) de Manteiga  
Piracanjuba Zero Lactose em  
temperatura ambiente**

1 colher (chá) de  
essência de baunilha

1 colher (sopa) de cachaça

3 colheres (sopa) de vinho branco

Óleo para fritar

**1 pote (350g) de Doce de Leite  
Piracanjuba Zero Lactose**

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

## MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente coloque a farinha de trigo, o açúcar, o chocolate em pó, a canela e misture;
2. Em seguida, adicione no recipiente 1 ovo inteiro e 1 gema (reserve a clara que sobrou) e misture bem;
3. Acrescente a manteiga, a cachaça, o vinho branco e a baunilha. Misture e vá sovando até obter uma massa lisa e homogênea;
4. Com o auxílio de um rolo de macarrão, abra a massa bem fina. Em seguida, com um aro ou com uma boca de copo bem larga, corte a massa do cannoli em formato de círculo;
5. Envolve a massa do cannoli em um tubo de alumínio ou inox

6. Frite a massa em óleo quente até ficar dourada;
7. Retire da panela e escorra em papel toalha;
8. Coloque o doce de leite em uma panela e deixe ferver, mexendo sempre, até engrossar e obter a consistência de um brigadeiro;
9. Quando o cannoli esfriar, retire delicadamente cada tubo de alumínio ou inox, girando-o;
10. Para rechear, use um saco de confeitar para colocar o doce de leite em cada cannoli;
11. Quando estiverem prontos, polvilhe açúcar de confeiteiro em cima.



## CAROLINAS RECHEADAS DE DOCE DE LEITE



Rendimento  
**30 porções**



Tempo de Preparo  
**1 h**



Dificuldade  
**Difícil**



## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de água

**3 colheres (sopa) de  
Manteiga Piracanjuba Zero Lactose**

1 colher (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

4 ovos

**1 pote (350g) de Doce de  
Leite Piracanjuba Zero Lactose**

Açúcar de confeitaria para polvilhar

## MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, junte a água, a manteiga e o açúcar;
2. Leve ao fogo e deixe ferver;
3. Coloque a farinha de trigo e mexa rapidamente até que a massa se desgrude do fundo da panela;
4. Desligue o fogo, e acrescente os ovos um a um, sempre mexendo;
5. Deixe a massa esfriar, coloque-a em um saco de confeitar e faça as carolinas sobre uma assadeira untada;
6. Leve para assar em forno médio até dourar;
7. Deixe esfriar, corte-as ao meio e recheie de doce de leite;
8. Polvilhe o açúcar de confeitaria e sirva.



## CREPE DE DOCE DE LEITE



Rendimento  
**10 porções**



Tempo de Preparo  
**1 h**



Dificuldade  
**Fácil**

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

## INGREDIENTES

**1 xícara de Leite  
Piracanjuba Zero Lactose**

2 ovos

**2 colheres (sopa) de Manteiga  
Piracanjuba Zero Lactose derretida**

2 colheres (sobremesa) de açúcar

1 pitada de sal

$\frac{3}{4}$  de xícara de farinha de trigo

**1 pote (350g) de Doce de Leite  
Piracanjuba Zero Lactose**

## MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o leite Piracanjuba, os ovos, a manteiga derretida, o açúcar e o sal;
2. Acrescente na mistura  $\frac{3}{4}$  da xícara de farinha de trigo aos poucos e batendo. Deixe descansar por 30 minutos;
3. Coloque uma concha de massa de panqueca em uma frigideira quente, espalhe a massa na frigideira e deixe assar até ressecar as bordas;
4. Solte a massa com cuidado da frigideira e vire para dourar do outro lado;
5. Quando o outro lado estiver assado, coloque o doce de leite em um pedaço do crepe e dobre a massa;
6. Deixe cozinhar para derreter o doce de leite;
7. Retire do fogo e sirva com sorvete zero lactose.



## CREPE SUZETTE



Rendimento  
**10 porções**



Tempo de Preparo  
**40 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 DO BEBÊ.

## INGREDIENTES

### Massa:

6 colheres (sopa)  
de farinha de trigo  
3 colheres (café) de açúcar  
3 ovos  
**1 ½ xícara de Leite  
Piracanjuba Zero Lactose**  
1 colher (café) de essência  
de baunilha

### Calda:

Raspas de 2 laranja  
2 xícaras (chá) de suco  
de laranja  
1 ½ xícara (chá) de açúcar  
3 colheres (sopa) de licor  
de laranja



## MODO DE PREPARO

1. Adicione todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até formar uma massa homogênea;
2. Despeje uma concha de massa numa frigideira preaquecida em fogo baixo, deixe cozinhar até dourar as bordas e reserve;
3. Para a calda, misture as raspas de laranja, o suco de laranja e o açúcar em uma panela, e deixe cozinhar em fogo baixo até formar uma calda cremosa;
5. Em seguida, adicione o licor sobre o crepe e incline levemente a frigideira para que o licor incendeie.
6. Deixe flambar até acabar as chamas e sirva.



## CRUMBLE DE MANGA



Rendimento  
**5 a 6 porções**



Tempo de Preparo  
**40 min**



Dificuldade  
**Fácil**



## INGREDIENTES

### Farofa:

1 xícara (chá)  
de farinha de trigo  
1 colher (sopa)  
de amido de milho  
 $\frac{3}{4}$  de xícara (chá)  
de açúcar mascavo

**100g de Manteiga  
Piracanjuba Zero Lactose  
gelada em cubos**

### Creme de manga:

2 mangas Palmer grandes  
cortada em cubinhos  
1 colher (sopa)  
de suco de limão  
2 colheres (sopa) de açúcar  
 $\frac{1}{2}$  colher (sopa) de amido de milho  
 $\frac{1}{4}$  de colher (chá)  
de gengibre em pó  
1 pitada de noz moscada

## MODO DE PREPARO

1. Para a farofa, coloque em um processador a farinha de trigo, o amido e o açúcar e pulse até misturar. Junte a manteiga e processe rapidamente até formar uma farofa. Reserve;
2. Para o recheio, coloque os cubos de manga em um refratário e regue com o suco de limão;
3. Misture o açúcar, o amido de milho, o gengibre em pó e a noz moscada e polvilhe-os sobre a manga;
4. Coloque o recheio em refratários individuais e espalhe a farofa por cima;
5. Leve o crumble ao forno médio preaquecido até dourar por 20 a 30 minutos.



## DULCE LATTE ZERO LACTOSE



Rendimento  
**1 porção**



Tempo de Preparo  
**10 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 DO BEBÊ.

## INGREDIENTES

1/3 xícara (chá) de café pronto

**2/3 xícaras (chá) de Leite  
Semidesnatado Piracanjuba  
Zero Lactose**

**1 colher (sopa) de Doce  
de Leite Piracanjuba Zero Lactose**

## MODO DE PREPARO

1. Prepare o café como de costume, sem adoçar;
2. Aqueça o leite;
3. Coloque o doce de leite na parte de baixo da xícara que irá servir;
4. Por fim, adicione o leite e por último o café. Sirva.



## ESCALOPES DE ATUM COM PÁPRICA



Rendimento  
**4 porções**



Tempo de Preparo  
**30 min**



Dificuldade  
**Médio**



## INGREDIENTES

1 cebola

**1 colher (sopa) de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose**

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

1 colher (sobremesa) de extrato de tomate

1 colher (sopa) de páprica doce

4 filés de atum (150g cada)

1 colher (sopa) de azeite

Sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO

1. Descasque as cebolas e corte em rodela finas;
2. Em uma panela, derreta a manteiga, adicione as cebolas e cozinhe-as por 5 a 10 minutos (até que fiquem translúcidas).
3. Adicione o creme de leite fresco, o extrato de tomate e a páprica. Tempere com sal e pimenta do reino. Cozinhe por 5 minutos e mexa sempre até que o molho fique encorpado;
4. Em uma frigideira, aqueça o azeite. Coloque os filés de atum temperados com sal e pimenta do reino e sele-os por 3 a 5 minutos de cada lado.
5. Sirva o atum com o molho de páprica.



## FAROFA COM ERVAS



Rendimento  
**9 porções**



Tempo de Preparo  
**15 minutos**



Dificuldade  
**Fácil**



## INGREDIENTES

### Farofa:

500g de farinha de mandioca crua  
1 cebola grande bem picada

### 100g de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose

2 colheres (sopa) de alecrim  
2 colheres (sopa) de salsinha  
2 colheres (sopa) de tomilho  
½ xícara (chá) de nozes bem picadas

### Cebola caramelizada:

### 1 colher (sopa) de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose

1 colher (café) de sal  
1 cebola grande cortada em fatias finas  
1 colher (sopa) de açúcar mascavo

## MODO DE PREPARO

1. Doure a cebola na manteiga. Deixe-as bem douradas;
2. Acrescente a farinha aos poucos. Mexa em fogo baixo, para a farofa não ficar seca;
3. Acrescente as ervas e as nozes, e adicione sal;
4. Em uma panela, aqueça uma colher (sopa) de manteiga e refogue as cebolas com sal;
5. Acrescente o açúcar mascavo, misture bem e deixe por 20 minutos em fogo baixo;
6. Retire a cebola do fogo quando estiver bem caramelizada (macia e doce);
7. Sirva-a sobre a farofa.



## FRANGO À KIEV



Rendimento  
**6 porções**



Tempo de Preparo  
**1 h**



Dificuldade  
**Fácil**



## INGREDIENTES

**100g de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose em temperatura ambiente**

- 1 colher (chá) de alecrim picado na hora
- 1 colher (chá) de salsa fresca picada na hora
- 1 colher (chá) de cebolinha picada na hora
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 4 peitos de frango sem pele
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Farinha de trigo para empanar
- 1 ovo batido
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo vegetal para fritar

## MODO DE PREPARO

1. Misture a manteiga, as ervas e o suco de limão em uma tigela. Coloque a mistura no plástico filme e enrole para formar um rolo. Leve à geladeira. Reserve;
2. Com uma faca bem afiada, corte cada peito de frango ao meio sem separar as metades. Tempere o frango com sal e pimenta do reino;
3. Corte a manteiga de ervas em fatias e coloque dentro de cada peito de frango. Feche as pontas com ajuda de um palito de dente;
4. Para empanar o frango, primeiro passe na farinha de trigo, depois no ovo e finalmente na farinha de rosca;
5. Frite o frango em uma panela com óleo aquecido por 8 minutos ou até que fique dourado. Se necessário, finalize o cozimento no forno a 180°C, por alguns minutos;
6. Sirva acompanhado de salada.



## FRANGO COM SHIMEJI E VAGEM NA MANTEIGA



Rendimento  
**4 porções**



Tempo de Preparo  
**40 min**



Dificuldade  
**Médio**



## INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de shimeji
- 1 xícara (chá) de vagem
- 3 colheres (sopa) de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose**
- 3 colheres (sopa) de molho shoyu
- 1 colher (chá) de açúcar refinado
- Cebolinha a gosto
- 4 filés de frango
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Gergelim branco

## MODO DE PREPARO

1. Separe o shimeji em pedaços menores e reserve;
2. Em uma panela com água fervente, cozinhe a vagem por alguns minutos, escorra e reserve;
3. Em uma panela, derreta a manteiga, adicione o shimeji, a vagem e refogue por alguns minutos;
4. Acrescente o açúcar, o molho shoyu e deixe cozinhar até reduzir o molho;
5. Tempere o filé de frango com sal e pimenta do reino e grelhe em uma frigideira;
6. Sirva o frango grelhado com o molho e finalize com cebolinha picada e gergelim.



## FRAPÊ DE CAFÉ



Rendimento  
2 copos de 200 ml cada



Tempo de Preparo  
15 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 DO BEBÊ.

## INGREDIENTES

1 caixinha (395g) de Leite Condensado Piracanjuba Zero Lactose

45g (3 colheres de sopa) de café solúvel

6 pedras de gelo

4 bolas de sorvete de creme zero lactose

120 ml (½ xícara de chá) de água

100 ml Leite Piracanjuba Zero Lactose

1 colher de chocolate em pó para finalizar

Caramelo para decorar o copo (opcional)

## MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o leite condensado com o café solúvel, o gelo e ½ xícara de água;
2. Coloque as bolas de sorvete em copos altos;
3. Cubra-as com a mistura batida;
4. Para fazer a espuma, bata o leite por 10 minutos ou até que fique na consistência que desejar, utilize um mixer ou uma batedeira se necessário;
4. Finalize com a espuma e o chocolate em pó;
5. Decore com waffle se preferir e sirva.



## LOMBO RECHEADO



Rendimento  
**7 porções**



Tempo de Preparo  
**7 porções**



Dificuldade  
**Médio**



## INGREDIENTES

### Lombo:

**3 colheres (sopa) de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose**

Salsinha e alecrim desidratado a gosto

1 lombo de porco (1,5kg)

2 xícaras (chá) de vinho branco seco

### Molho:

1 colher (sopa) de amido de milho

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, amasse a manteiga com os temperos até obter uma pasta;
2. Corte o lombo em cortes verticais para abri-lo em um grande bife;
3. Cubra a superfície do lombo com a pasta já preparada, dobre-o na metade e cubra com o que sobrou da mesma pasta;
4. Em uma assadeira grande, coloque o lombo e em seguida despeje o vinho e cubra com papel-alumínio;
5. Reserve na geladeira por 1 hora antes de assar;
6. Asse o lombo em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora;
7. Depois dos primeiros 30 minutos, retire o papel-alumínio e vire o lombo para que doure do outro lado;
8. Retire o lombo do forno e reserve em um prato de servir. Guarde o líquido do fundo da assadeira;
9. Coloque o líquido em uma panela e adicione o amido de milho diluído com um pouco de água. Mexa em fogo alto até engrossar;
10. Sirva o lombo fatiado acompanhado do molho.



## MANJAR DE MORANGO ZERO LACTOSE



Rendimento  
**12 porções**



Tempo de Preparo  
**20 min + 2h na 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 DO BEBÊ.



## INGREDIENTES

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

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

**1 caixinha (395g - mesma medida do leite condensado)  
de Leite Semidesnatado Piracanjuba Zero Lactose**

- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 2 xícaras (chá) de morangos picados
- Óleo vegetal (para untar)
- Frutas vermelhas para decorar

## MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o leite, a gelatina (dissolvida conforme as instruções da embalagem) e os morangos;
2. Unte com óleo uma forma redonda com furo no meio e despeje o conteúdo do liquidificador. Caso utilize forma de silicone, não será necessário untar;
3. Leve para a geladeira por, pelo menos, 2 horas, até que endureça;
4. Desinforme o manjar, decore com morangos picados e frutas vermelhas. Sirva.



## MANJAR ZERO LACTOSE COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS



Rendimento  
**10 porções**



Tempo de Preparo  
**30 min + 4h na geladeira**



Dificuldade  
**Fácil**



## INGREDIENTES

### Ingredientes do Manjar:

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

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

1 vidro (200ml) de leite de coco

**2 xícaras (chá) de Leite Semidesnatado Piracanjuba Zero Lactose**

5 colheres (sopa) de amido de milho

## MODO DE PREPARO

### Modo de preparo do Manjar:

1. Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e metade do leite;
2. Em um copo misture o amido de milho com a outra metade do leite e adicione a panela;
3. Em fogo baixo, mexa sem parar até obter uma consistência firme (aproximadamente 10 minutos);
4. Desligue o fogo e coloque essa mistura em uma forma redonda com furo no meio untada com óleo;
5. Deixe na geladeira por 3 a 4h. Após esse período, desinforme e retorne a geladeira.

### Ingredientes da Calda:

2 fatias de abacaxi

1 manga Palmer

Polpa de 2 maracujás

½ xícara (chá) de água

3 colheres (sopa) de açúcar

### Modo de preparo da Calda:

1. Retire o miolo fibroso das fatias de abacaxi;
2. Pique a manga e o abacaxi grosseiramente. Processe no liquidificador até obter um purê;
3. Em uma panela, adicione o purê de frutas, a polpa de maracujá, a água e o açúcar;
4. Deixe ferver até obter uma calda brilhante e levemente espessa;
5. Coloque a calda em um refratário e deixe esfriar na geladeira;
6. Coloque a calda de frutas amarelas no manjar gelado e sirva.

Piracanjuba<sup>®</sup>  
Zero  
Lactose

## PALITOS DE COCO



Rendimento  
**10 palitinhos**



Tempo de Preparo  
**20 min**



Dificuldade  
**Fácil**



## INGREDIENTES

500g de pão de forma

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

200g de Coco ralado

**1 caixinha (200g) de Doce de Leite Piracanjuba Zero Lactose**

## MODO DE PREPARO

1. Tire a casca dos pães e corte em tiras de mais ou menos 1 dedo de espessura;
2. Passe as tiras no leite e depois no coco ralado;
3. Disponha em uma forma untada e leve ao forno a 180 °C por 20 minutos ou até ficarem bem sequinhos e dourados;
4. Sirva com doce de leite se preferir.



## PÃOZINHO DE MANDIOQUINHA COM LEITE CONDENSADO



Rendimento  
**30 porções**



Tempo de Preparo  
**1 h e 30 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 DO BEBÊ.

## INGREDIENTES

15g de fermento biológico fresco

½ xícara (chá) de Leite Piracanjuba Zero Lactose

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

500g de mandioquinha cozida

e passada no espremedor

**3 colheres (sopa) de Manteiga  
Piracanjuba Zero Lactose**

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 gema de ovo para pincelar

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

## MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, dissolva o fermento no leite morno, junte o leite condensado, a mandioquinha, a manteiga e aos poucos acrescente a farinha;
2. Trabalhe a massa até ficar uniforme e soltar das mãos;
3. Cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de tamanho;
4. Trabalhe a massa novamente, molde os pãozinhos e coloque-os em assadeiras untadas com manteiga;
5. Deixe descansar por 15 minutos e pincele a gema;
6. Asse no forno, pré-aquecido a 200°C, durante 25 minutos ou até dourar;
7. Polvilhe o açúcar de confeiteiro para decorar.



## CREME DE BETERRABA



Rendimento  
**4 porções**



Tempo de Preparo  
**30 min**



Dificuldade  
**Fácil**



## INGREDIENTES

- 4 beterrabas descascadas
- 500ml de água
- 1 colher (chá) de sal
- 1 caixinha (200ml) de Creme de Leite Piracanjuba Zero Lactose**
- 1 colher (sobremesa) de pimenta rosa
- 1 ramo de folhas de hortelã picadas
- 4 torradas para acompanhar

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque as beterrabas, a água e o sal e leve para cozinhar, até que as beterrabas fiquem macias;
2. No liquidificador, bata as beterrabas até obter um creme homogêneo;
3. Em um recipiente, misture o creme de leite, a pimenta rosa e as folhas de hortelã;
4. Sirva o creme de beterrabas bem quente com torradas para acompanhar.



## TARTE TATIN



Rendimento  
**10 porções**



Tempo de Preparo  
**60 min**



Dificuldade  
**Difícil**



## INGREDIENTES

### Massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 50g de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose**
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 1 ovo

### Recheio:

- 5 maçãs
- Suco de 1 limão
- 2/3 de xícara (chá) de açúcar
- 80g de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose cortada em cubos**

## MODO DE PREPARO

### Massa:

- Misture a manteiga, a farinha, o açúcar e o sal usando a ponta dos dedos até virar uma farofa;
- Adicione o ovo e misture até a massa ficar toda unida;
- Deixe a massa descansar 30 minutos na geladeira.

### Recheio:

- Descasque as maçãs. Corte em quatro pedaços e retire as sementes. Coloque-as em um pote com o suco de limão. Reserve;
- Em uma assadeira redonda, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo sem mexer até caramelizar;
- Tire a assadeira do forno e acrescente as maçãs em formato circular e duas no meio para fechar;
- Coloque a manteiga cortada em pedaços por cima.

### Montagem:

- Abra a massa em uma superfície enfarinhada;
- Forre as maçãs com a massa, pressionando bem;
- Asse no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos;
- Retire do forno e aguarde 10 minutos antes de desenformar a torta.



## TORTA DE NOZES



Rendimento  
**8 porções**



Tempo de Preparo  
**1 h**



Dificuldade  
**Diffícil**



## INGREDIENTES

### Massa:

- 1 ¼ xícara (chá) de farinha
- 100g de creme vegetal (margarina)
- 1 gema

### Recheio:

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de Leite Condensado Piracanjuba Zero Lactose**

- 1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de  
essência de baunilha

### 1 caixinha (200g) de

### Creme de Leite Piracanjuba

### Zero Lactose

- 2 colheres (sopa) de farinha
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

### Montagem:

- 2 xícaras (chá) nozes inteiras

## MODO DE PREPARO

### Massa:

- Misture os ingredientes da massa até obter uma mistura macia e homogênea. Leve para gelar envolta em plástico-filme por, pelo menos 10 minutos;
- Abra a massa em uma forma de fundo removível, cobrindo o fundo e as laterais de forma. Reserve.

### Recheio:

- Em um recipiente, misture o leite condensado, o sal, a essência de baunilha, o creme de leite, a farinha e as nozes picadas.

### Montagem:

- Despeje o recheio sobre a massa e leve ao forno a 180 °C por 30 minutos;
- Retire do forno e forre a superfície da torta com as nozes inteiras;
- Volte ao forno por mais 15 minutos;
- Corte em quadradinhos e sirva.



## TORTA HOLANDESA ZERO LACTOSE



Rendimento  
**20 porções**



Tempo de Preparo  
**2 h**



Dificuldade  
**Médio**

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



## INGREDIENTES

### Calda para molhar os biscoitos:

**1 xícara (chá) de Leite Piracanjuba Zero Lactose**

1 colher (sopa) de açúcar

### Base:

1 pacote de biscoito  
tipo maisena sem lactose

### Creme branco:

**200g de Manteiga Piracanjuba Zero Lactose**

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

3 colheres (sopa) de  
açúcar de confeiteiro

1 colher (sopa) de essência  
de baunilha

1 sachê de gelatina incolor sem sabor

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

### Cobertura:

200g de chocolate meio  
amargo sem lactose

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

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

## MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture o leite e o açúcar;
2. Umedeça os biscoitos maisena na mistura de leite com açúcar;
3. Em uma forma de fundo falso, coloque duas camadas de biscoito umedecido com leite;
4. Na batedeira, coloque a manteiga, o leite condensado, o açúcar de confeiteiro e a essência de baunilha;
5. Bata a mistura por cerca de 10 minutos ou até ficar um creme bem volumoso e claro;
6. Prepare a gelatina de acordo com a embalagem;
7. Junte a gelatina ao creme e bata até mistura-los;
8. Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite, e misture bem;
9. Despeje a mistura sobre o biscoito maisena;
10. Leve para gelar por 5 horas até que fique firme;
11. Para a cobertura, dissolva o chocolate no micro-ondas e acrescente o creme de leite;
12. Coloque sobre a torta gelada e decore polvilhando açúcar.



## TORTA PRÁTICA



Rendimento  
**6 porções**



Tempo de Preparo  
**4 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 DO BEBÊ.

## INGREDIENTES

½ xícara (chá) de óleo vegetal

**1 embalagem (500ml) de Leite Desnatado Piracanjuba Zero Lactose**

3 ovos

2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó

1 colher (café) de sal

3 xícaras (chá) de ingredientes para o recheio (pode ser vegetais picados, frango desfiado, ovos picados, leguminosas cozidas)

## MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o óleo, o leite, os ovos, a farinha, o fermento e o sal;
2. Em recipientes individuais untados com óleo, coloque metade da massa;
3. Depois coloque o recheio e cubra com o restante da massa;
4. Leve ao forno médio por 30-35 minutos. Sirva.



## PASTEL DE CREME DE LEITE E FRANGO



Rendimento  
**10 porções**



Tempo de Preparo  
**45 min**



Dificuldade  
**Médio**



## INGREDIENTES

### Massa:

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

1 colher de chá de sal

2 ½ xícaras de chá de farinha de trigo

### Recheio:

200g Frango desfiado temperado

Orégano a gosto

1 colher (sopa) de cúrcuma

2 colheres (sopa) de cebola picada

1 colher (sopa) de alho picado

**1 colher (sopa) de Manteiga com Sal Piracanjuba Zero Lactose**

100 g de tomate cereja

Salsinha a gosto

### Finalização:

1 L de óleo

## MODO DE PREPARO

### Massa:

1. Em um refratário coloque a farinha de trigo, o sal, o creme de leite e misture até a massa incorporar todos os ingredientes;
2. Assim que a massa incorporar, amasse a massa com as mãos até ficar homogênea;
3. Disponha a massa sob a mesa, adicionando farinha sob toda a superfície;
4. Com o auxílio de um rolo de macarrão de 40 cm x 20 cm e 2 mm ou uma garrafa de vinho, abra a massa até que fique bem fina. Em seguida, com o auxílio de um aro de 10 cm ou um copo, coloque-o sob a massa fazendo um formato de um círculo;

5. Destaque a massa em formato circular e reserve.

### Recheio:

1. Em uma panela quente, derreta a manteiga com sal;
2. Adicione o alho picado e a cebola picada e refogue-os;
3. Acrescente o orégano, a cúrcuma, o tomate cereja e misture;
4. Acrescente o sal, a salsinha e misture com os demais ingredientes.

### Finalização:

1. Disponha a massa destacada sob uma superfície e recheio-os;
2. Com o óleo quente, frite os pastéis até que fiquem dourados e sirva.





Piracanjuba®

Zero Lactose.

**zero** como  
tem que **ser**

ESCANEI O QR CODE  
PARA DESCOBRIR  
MAIS RECEITAS



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

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