



*Livro de receitas*  
 *De Mãe para filho*



Piracanjuba®



## *Apresentação*



**Piracanjuba®**

Tradição... conforme o dicionário, essa palavra significa a transmissão de costumes e a capacidade de repassar bens culturais de geração em geração. A Piracanjuba, nascida em 1955, mantém o primeiro produto da marca no portfólio: a Manteiga Piracanjuba. Ao mesmo tempo, receitas de família permanecem por anos entre os integrantes, relembrando sabores e eternizando lembranças.

Pensando nas tradições das famílias, nasceu a ideia do **Livro de Receitas “De mãe para filho”**. A ideia foi resgatar pratos e preparos, que marcam os momentos em casa, e compartilhar esses sabores com aqueles que também querem doar amor por meio da culinária.

Para extrair as receitas mais sentimentais, uma campanha interna no Dia das Mães estimulou os colaboradores a participarem da ação enviando informações e fotos de um prato que os fazem lembrar da mãe e dos momentos maternos.

O resultado é um exemplar com 20 opções de sabores, doces e salgados, de diferentes níveis de elaboração e, especialmente, com ingredientes que são feitos pelos próprios colaboradores: **produtos Piracanjuba.**

Nas páginas seguintes, você encontrará diferentes opções para usufruir da versatilidade do leite e dos seus derivados. Aproveite!

**Gostamos de fazer bem, o que te faz bem!**



# Sumário

## Receitas salgadas

1. Bacalhau com natas
2. Bolinho de arroz da dona Chirley
3. Fricassê de frango
4. Lasanha da Deni
5. Pão de queijo
6. Strogonoff de frango

## Receitas doces

7. Arroz doce
8. Bala de coco caramelizada
9. Bolo 4 leites da Marga
10. Bolo de chocolate
11. Bolo de milho com coco ralado
12. Bolo de morango
13. Doce de leite de vó
14. Maria mole
15. Mousse de maracujá
16. Pudim gelado zero lactose
17. Sorvete de banana caseiro
18. Torta Banoffee
19. Torta de bolacha
20. Torta gelada de abacaxi





---

*Receitas salgadas*

---

# Bacalhau com natas

## Colaboradora:

Sabrina Domingues Graça Assis Marinho

## Mãe:

Maria Teresa Domingues Graça Marinho  
Governador Valadares (MG)



## Ingredientes

- 1kg de lombo de bacalhau dessalgado
- 5 batatas-inglesas
- 4 caixinhas de **Creme de Leite Gourmet Piracanjuba**
- 100g azeitona preta sem caroço
- 1 cebola ralada
- 3 dentes de alho
- 1 talo de alho-poró
- 1 ovo
- **Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba**
- Azeite



## Modo de preparo

- Corte as batatas em cubos pequenos e tempere com um pouco de azeite e pimenta calabresa. Coloque-as na airfryer por, aproximadamente, 20 minutos, até dourar;
- Retire as espinhas e a pele do bacalhau, já deixando-o em lascas;
- Em uma panela, coloque bastante azeite e a cebola para fritar. Adicione o alho-poró e o alho amassado. Depois, as lascas de bacalhau e deixe-as até ficar bem douradinhas, acrescentando mais azeite, se necessário. Coloque a batata frita e deixe dourando mais um pouco. Neste processo, evite misturar com a colher para não desmanchar, mova a panela;
- Adicione a azeitona preta e o Creme de Leite Gourmet Piracanjuba. Ajuste o sal já desligando o fogo;
- Transfira para uma travessa, pincele o ovo batido e salpique Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba;
- Leve ao forno para gratinar.



# Bolinho de arroz da dona Chirley

## Colaborador:

Vinnicius Maylon

## Mãe:

Chirley Gonçalves  
Araraquara (SP)



## Ingredientes

- 500g de arroz
- 3 pacotes de **Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba**
- 200g de **Queijo Minas Padrão Piracanjuba**
- 6 ovos
- Cheiro verde e pimenta a gosto



## Modo de preparo

- Cozinhe o arroz e deixe esfriar;
- Triture o arroz e adicione cheiro verde, Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba e pimenta a gosto;
- Acrescente os ovos, amassando até o ponto de enrolar;
- Faça bolinhas e adicione cubos de Queijo Minas Padrão Piracanjuba dentro;
- Frite os bolinhos em óleo bem quente ou na airfryer.



# Tricassê de frango

## Colaboradora e Mãe:

Cristina Luzia Machado Pimenta Bueno  
Nogueira

## Filha:

Ana Luísa e Sofia  
Goiânia (GO)



## Ingredientes

- 1 **Requeijão Culinário Piracanjuba**
- 1 **Creme de Leite Gourmet Piracanjuba**
- 600g de filé de frango em cubos pequenos
- 1 limão
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de shoyo
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 5 dentes de alho
- 1/2 cebola ralada
- 1 colher de chá de açafraão
- Batata palha a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Coentro a gosto



## Modo de preparo

- Comece temperando o filé de frango com molho shoyo, mostarda, limão, pimenta do reino e sal. Reserve;
- Em uma panela larga, refogue o alho e a cebola, no óleo ou no azeite e em fogo baixo, até que a cebola fique transparente. Em seguida, coloque o filé de frango reservado e o açafraão, mexendo, sempre em fogo baixo, até que seque todo o caldo que se formar;
- Adicione água, até ultrapassar 2 dedos acima do filé de frango, e tampe meia panela (para não derramar no fogão), mexendo de vez em quando. Assim que a água estiver na metade do filé de frango, acrescente o Requeijão Culinário Piracanjuba e mexa por, aproximadamente, 5 minutos, ou até que derreta completamente, ficando o caldo bem cremoso;
- Corrija o sal e desligue o fogo, acrescentando 1 Caixa de Creme de Leite Gourmet e o coentro a gosto (só um pouquinho, pois dá um sabor especial. Vale a pena experimentar!);
- Em uma assadeira, preferencialmente de vidro, coloque toda a mistura e leve ao forno pré-aquecido a 150 °C por, aproximadamente, 15 minutos;
- Retire do forno e cubra com batata palha a gosto.

# Lasanha da Deni

## Colaboradora:

Adrielly Arantes Magalhães

## Mãe:

Valdeni Cândida Arantes de Magalhães  
Goiânia (GO)



## Ingredientes

- 200g de massa para lasanha (Direto ao Forno)
- 500g de carne moída
- 1 caixinha de **Creme de Leite Piracanjuba**
- 2 colheres de **Manteiga Piracanjuba**
- 500ml de **Leite Integral Piracanjuba**
- 50g de **Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba**
- 500g de **Queijo Mussarela Fatiado Piracanjuba**
- 200g de presunto cozido fatiado
- 300g de molho de tomate
- 200g de extrato de tomate
- 2 tomates maduros
- 1 cebola grande ralada
- 5 dentes de alho amassado
- Sal a gosto
- 3 colheres de óleo
- Noz-moscada ralada
- 3 colheres de amido de milho

## Modo de preparo

### Molho à bolonhesa

- Refogue o alho, a metade da cebola, a carne moída e os tomates, e tempere a gosto com sal pimenta e especiarias. Depois acrescente o molho de tomate e o extrato de tomate, deixe cozinhar por 5 minutos. Reserve.

### Molho branco

- Derreta a Manteiga Piracanjuba e refogue o restante da cebola. Acrescente o Leite Integral Piracanjuba e uma pitada de noz-moscada ralada, em seguida, adicione o amido de milho já dissolvido em 100 ml de água natural. Quando encorpar, adicione duas fatias de Queijo Mussarela Fatiado Piracanjuba e parte do Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba. Ajuste o sal e, após desligar fogo, adicione o Creme de Leite Piracanjuba.

### Montagem

- Em um refratário, coloque metade dos ingredientes na seguinte ordem: molho branco, massa para lasanha, molho bolonhesa, presunto, Queijo Mussarela Fatiado Piracanjuba. Depois, repita as camadas até a borda do refratário e finalize com o Queijo Parmesão Ralado Piracanjuba. Leve ao forno médio pré-aquecido a 180° C por, aproximadamente, 20 minutos.



# Pão de queijo

## Colaboradora e Mãe:

Lídia Costa Pandeló Guimarães

## Filha:

Luzimar Costa Pandeló Guimarães

Juiz de Fora (MG)



## Ingredientes

- 1Kg de polvilho azedo
- 1 Colher (sopa) de sal
- 1l de **Leite Integral Piracanjuba**
- 200g de **Manteiga com sal Piracanjuba**
- 6 ovos
- 600g de **Queijo Mussarela Piracanjuba**



## Modo de preparo

- Em uma tigela, rale o Queijo Mussarela Piracanjuba e reserve;
- Em uma leiteira, ferva o Leite Integral Piracanjuba juntamente com a Manteiga com sal Piracanjuba e reserve;
- Em uma vasilha, coloque o polvilho, o sal e misture;
- Aos poucos, adicione o Leite Integral Piracanjuba fervido com a Manteiga com sal Piracanjuba e, com auxílio de uma colher, mexa até escaldar a massa;
- Adicione os ovos e misture a massa com as mãos, amassando bem, até ficar uma massa homogênea;
- Por último, adicione o Queijo Mussarela Piracanjuba e misture;
- Pegue um tabuleiro e unte-o com Manteiga com sal Piracanjuba;
- Faça as bolinhas do tamanho que preferir e coloque-as no tabuleiro;
- Leve o tabuleiro ao forno a 180° C por, aproximadamente, 30 minutos ou até dourar;
- Sirva quentinho e aproveite.



# Strogonoff de Frango

## Colaboradora:

Ana Beatriz Bispo de Melo

## Mãe:

Ilma Bispo de Melo  
Jataí (GO)



## Ingredientes

- 500g de frango cortado em cubos
- 1 cebola picada
- 1/2 sachê do molho de tomate ou 3 colheres de extrato de tomate
- 1 caixinha de **Creme de Leite Pircanjuba**
- 1/2 copo de **Leite Pircanjuba UHT**
- 1 colher de amido de milho
- Tempero a gosto
- 1 pitada de sal



## Ingredientes a gosto

- 170g de milho
- 200g de azeitona
- 160g de champignon
- 270g de palmito cortado

## Modo de preparo

- Em uma panela, adicione um fio de azeite, a cebola e os temperos, e deixe dourar. Depois adicione o frango para fritar por alguns minutos, em fogo médio, até dourar.
- Acrescente meio copo de água, o molho de tomate, uma pitada de sal e misture até ferver. Após, adicione o Leite Pircanjuba com maisena e mexa.
- Junte o milho, a azeitona, o champignon e o palmito. Tampe a panela e deixe por alguns minutos.
- Incorpore, delicadamente, o creme de leite e retire do fogo, antes de ferver.
- Sirva com arroz e batata palha.



# Arroz doce

## Colaboradora:

Danielle Souza Dias

## Mãe:

Irene Ayres de Souza Dias

Unaí (MG)



## Ingredientes

- 2 xícaras de arroz
- 1l de água
- 2l de **Leite Integral Piracanjuba**
- 1 caixinha de **Leite Condensado Piracanjuba**
- 800g de açúcar cristal
- 1 colher (chá) de sal
- Raspas de limão a gosto
- 1 caixinha de **Creme de Leite Piracanjuba (opcional)**
- Canela em pó (opcional)



## Modo de preparo

- Primeiramente, coloque o arroz para cozinhar na água e, assim que a água secar, adicione os 2l de Leite Integral Piracanjuba. Deixe ferver por, aproximadamente, 5 minutos, e acrescente o açúcar, as raspas de limão e o sal;
- Mexa até engrossar e ficar um pouco cremoso. Neste momento, adicione o Leite Condensado Piracanjuba ou o Creme de Leite Piracanjuba, caso queira. Misture bem e está pronto!

## Montagem

Segredinho da mamãe: coloque o arroz doce em forminhas individuais, pois fica mais gostoso. Se gostar, polvilhe a canela em pó.



# Bala de coco caramelizada

## Colaborador:

Pedro Henrique de Oliveira Gama

## Mãe:

Mônica Maria de Oliveira Gama  
Bela Vista de Goiás (GO)



## Ingredientes

### Bala

- 1 caixinha de **Leite Condensado Piracanjuba 395g**
- 100g de coco ralado sem adição de açúcar
- 1 colher (sopa) completa de **Manteiga Piracanjuba**

### Caramelo

- 400ml de água filtrada
- 300g de açúcar
- 2 colheres de vinagre de maçã



## Modo de preparo

### Bala

- Leve os ingredientes ao forno, mexendo até soltar do fundo da panela;
- Aguarde esfriar até que se consiga enrolar as balinhas;
- Enrole no formato e tamanho que desejar

### Caramelo

- Coloque os ingredientes em uma panela, sem ir ao fogo;
- Mexa até diluir o açúcar;
- Leve ao fogo, sem mexer até dar o ponto do caramelo.

### Montagem

Após o caramelo pronto e balinhas devidamente enroladas, caramelize as balas com o caramelo ainda quente. Coloque em um recipiente untado com Manteiga Piracanjuba para não grudar após secar. Agora é só se deliciar com essa receita maravilhosa.

# Bolo 4 leites da Marga

## Colaboradora:

Soliane Helen Franco

## Mãe:

Margarete Franco  
Cascavel (PR)



## Ingredientes

### Massa

- 5 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 180ml de **Leite Integral Piracanjuba** (quente)
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio

### Recheio e cobertura

- 1 caixinha de **Creme de Leite Piracanjuba**
- 1 caixinha de **Leite Condensado Piracanjuba**
- 1 colher (sopa) de **Manteiga Piracanjuba**, em temperatura ambiente
- 15 colheres de **Leite em Pó Piracanjuba**
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de emulsificante
- 2 barras de chocolate branco

### Calda

- 100 ml de **Leite Condensado Piracanjuba**
- 1 vidro de leite de coco





## Modo de preparo

### Massa

- Separe a gema da clara;
- Bata as claras até o ponto de neve. Reserve;
- Na batedeira, bata as gemas, o Leite Integral Piracanjuba, o açúcar e o óleo, até dobrar de volume. Adicione a farinha de trigo, já peneirada, aos poucos, e bata em velocidade baixa;
- Desligue a batedeira e adicione as claras em neve delicadamente. Acrescente o fermento e o bicarbonato de sódio, e misture.
- Unte uma forma redonda com manteiga e farinha de trigo. Adicione a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por, aproximadamente, 35 min;
- Após assado, separe o bolo em 3 partes. Reserve para rechear.

### Recheio e cobertura

- Corte uma barra de chocolate branco em pedaços bem pequenos e reserve;
- Na batedeira, bata o Creme de Leite Piracanjuba, o Leite Condensado Piracanjuba, a Manteiga Piracanjuba, o Leite em Pó Piracanjuba, o açúcar refinado e o emulsificante, até dobrar de volume;
- Leve à geladeira por, aproximadamente, 3 horas.

### Montagem

- Em um prato para bolo, coloque uma parte da massa e umedeça com a calda;
- Adicione o recheio e o chocolate branco picado;
- Repita essa sequência: massa, calda, recheio e chocolate picado. Cubra o bolo com o restante do creme e decore com as raspas de chocolate branco a gosto. Leve à geladeira por 2 horas. Sirva gelado.

# Bolo de chocolate

## Colaborador:

Cláudio Penning Lunardi

**Mãe:** Leonir Marisa Penning

Nova Ramada (RS)



## Ingredientes

### Massa

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo de girassol ou de milho
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 1 xícara (chá) de **Leite Piracanjuba UHT**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### Ganache de chocolate

- 200g de chocolate meio amargo
- 200 ml de **Creme de Leite Piracanjuba**

### Achocolatado

- 1 copo de **Leite Piracanjuba UHT**
- Achocolatado em pó a gosto
- **Leite Condensado Piracanjuba** (opcional)



## Modo de preparo

### Massa

- Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem;
- Coloque os outros ingredientes, sendo o fermento por último;
- Leve para assar em forno médio, em uma forma untada e enfarinhada.

### Ganache de chocolate

- Em um recipiente, coloque 200g de chocolate meio amargo picado e leve ao micro-ondas por 30 segundos;
- Retire do micro-ondas, misture e repita o procedimento até derreter completamente o chocolate;
- Em seguida, adicione o Creme de Leite Piracanjuba e mexa até incorporar. Reserve.

### Achocolatado

- Em um copo de leite, coloque colheres de achocolatado em pó a gosto e misture; Reserve.

### Montagem

- Quando o bolo estiver pronto, fure-o com palito ou garfo. Despeje o achocolatado;
- Finalize com a cobertura de ganache de chocolate.

# Bolo de milho com coco ralado

## Colaborador:

Mayara Alves da Silva

## Mãe:

Rita de Kácia da Silva Santos  
Goiânia (GO)



## Ingredientes

### Massa

- 3 ovos
- 1 lata de milho (use a lata para as medidas abaixo)
- 1 lata de **Leite Integral Piracanjuba**
- 1 lata de açúcar
- 1/2 lata de óleo
- 1 lata de milho ou flocão
- 50g de coco ralado
- 150g de **Queijo Mussarela Fatiado Piracanjuba**
- 1 colher (sopa) de fermento



### Calda

- **Leite Condensado Piracanjuba 270g**
- 50g de coco ralado



## Modo de preparo

- Pré-aqueça o forno a 180°C;
- Coloque todos os ingredientes, exceto o fermento, e bata por 2 minutos até obter uma mistura homogênea.
- Depois de batido, acrescente o fermento, e bata por mais 30 segundos;
- Unte a forma de sua preferência com Manteiga Piracanjuba, coloque a massa e leve para assar por 40min (depois de 30min, abra o forno e espete o bolo com garfo - se sair limpo, já está pronto);
- Retire do forno e, com bolo ainda quente, faça furos com o garfo, espalhe o Leite Condensado Piracanjuba por todo o bolo e polvilhe o coco ralado;
- Espere esfriar e sirva.

# Bolo de morango

## Colaboradora:

Queli Jaíne Heck

## Mãe:

Elaine Heck

São Paulo das Missões (RS)



## Modo de preparo

### Ingredientes

#### Massa

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de **Leite Piracanjuba UHT**
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de fermento químico

#### Recheio

- 1 caixinha de **Leite Condensado Piracanjuba**
- 2 caixinhas de **Creme de Leite Piracanjuba**
- 13 colheres de **Leite em Pó Piracanjuba**
- 1 caixa de morango

#### Cobertura

- 1 barra de chocolate branco
- 1/2 caixinha de **Creme de Leite Piracanjuba**

#### Massa

- Bata os ovos com o açúcar por 3 minutos. Acrescente a farinha e o Leite Piracanjuba, intercalando os dois e mexa bem. No final, acrescente o fermento em pó;
- Asse em forno médio 180 °C por, aproximadamente, 40 minutos.

#### Recheio

- Na batedeira, bata o Leite Condensado Piracanjuba, o Creme de Leite Piracanjuba e o Leite em Pó Piracanjuba.

#### Cobertura

- Derreta a barra de chocolate branco e acrescente o Creme de Leite Piracanjuba.

#### Montagem

- Corte o bolo ao meio. Em uma vasilha, coloque uma parte do bolo e, sobre ele, metade do recheio de leite em pó, em seguida, os morangos. Acrescente a outra metade do bolo e cubra com o recheio de leite em pó Piracanjuba e a calda de chocolate branco.



# Doce de leite de vó

## Colaborador:

Lúcia Aparecida dos Santos

## Mãe:

Maria Aparecida dos Santos  
Goiânia (GO)



## Ingredientes

- 400g de **Leite em Pó Piracanjuba**
- 1kg de açúcar refinado
- 250ml de água
- **Manteiga Piracanjuba**



## Modo de preparo

- Unte uma forma com Manteiga Piracanjuba e reserve;
- Em uma panela grande, coloque todos os ingredientes e misture;
- Leve ao fogo médio até desgrudar do fundo da panela, em média 23 minutos;
- Despeje na forma untada com a Manteiga Piracanjuba;
- Corte os pedaços do tamanho que desejar, com uma faca suja de Manteiga Piracanjuba. Esse processo tem que ser feito com o doce ainda morno;
- Retire os pedaços da forma e coloque em uma travessa, até esfriar completamente.



# Maria mole

## Colaboradora:

Thallyene Coelho Gonçalves

## Mãe:

Marilene Pereira Coelho Gonçalves  
Goiânia (GO)



## Ingredientes

- 1 caixinha de **Leite Condensado Piracanjuba**
- 1 caixinha de **Creme de Leite Piracanjuba**
- **Leite Piracanjuba UHT**  
(usar a medida da caixinha de Leite Condensado)
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- Morangos para decorar



## Modo de preparo

- Em uma panela, coloque o Leite Condensado Piracanjuba, as gemas peneiradas, o Leite Piracanjuba e o amido de milho. Leve ao fogo, mexendo bem, até engrossar. Após virar um creme, acrescente o Creme de Leite Piracanjuba, deixe levantar a fervura e desligue o fogo. Em um refratário, coloque a sobremesa, deixe esfriar e leve à geladeira ou freezer por 3 horas. Decore com morangos.

**Dica 1:** dissolva o amido no leite para que não crie bolinhas.

**Dica 2:** o morango pode ser substituído por uvas, chocolates, ameixas ou outro ingrediente de sua preferência.

# Mousse de maracujá

## Colaborador:

Marília Gonçalves Barroso

## Mãe:

Raquel Costa Gonçalves Barroso  
Unai (MG)



## Ingredientes

- 1 caixinha de **Leite Condensado Piracanjuba**
- 3 caixinhas de **Creme de Leite Piracanjuba**
- 1 pacote de suco em pó, sabor maracujá
- 2 barras de chocolate meio amargo



## Modo de preparo

### Mousse

- No liquidificador, coloque o Leite Condensado Piracanjuba com duas caixinhas de Creme de Leite Piracanjuba, bata até ficar homogêneo, acrescente o suco em pó e bata novamente, até ficar consistente;
- Despeje essa mistura em um recipiente e reserve.

### Cobertura

- Em uma panela, corte em pedaços menores as duas barras de chocolate e acrescente o Creme de Leite Piracanjuba. Leve ao fogo brando e mexa até derreter.

### Montagem

- Na mistura que já está reservada, coloque a cobertura por cima por cima e espalhe delicadamente com a colher. Para finalizar, salpique sementinhas de um maracujá natural;
- Leve para gelar e bom apetite!



# Pudim gelado zero lactose

## Colaboradora:

Nicole Bavaresco Rezende

## Mãe:

Clarice Bavaresco Rezende  
Maravilha (SC)



## Ingredientes

### Creme de chocolate

- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres de açúcar
- 300ml de **Leite Piracanjuba Zero Lactose**

### Creme branco

- 1 caixinha de **Leite Condensado Piracanjuba Zero Lactose**
- 1 caixinha de **Creme de Leite Piracanjuba Zero Lactose**
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 600ml de **Leite Piracanjuba Zero Lactose**

## Modo de preparo

### Creme de chocolate

- Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, deixando engrossar. Após, forre a forma de pudim.

### Creme branco

- Separe a gema da clara;
- Bata as claras até o ponto de neve. Acrescente as três colheres de açúcar e misture levemente o Creme de Leite Piracanjuba Zero Lactose. Reserve na geladeira;
- Faça o creme utilizando: Leite Condensado Piracanjuba Zero Lactose, 600 ml de Leite Piracanjuba Zero Lactose, três colheres de maisena e as gemas. Leve ao fogo, mexendo até levantar fervura e deixe esfriar.
- Após, incorpore as claras em neve com o creme frio e despeje na forma de pudim, após já ter forrado com o creme de chocolate.
- Leve ao congelador por, aproximadamente, 3 horas, desenforme e sirva gelado.



# Sorvete de banana caseiro

## Colaborador:

Fábio Pereira Alves

## Mãe:

Deise Aparecida Pereira Alves  
Juiz de Fora (JDF)



## Ingredientes

- 5 bananas (de preferência a prata)
- 1 caixinha de **Leite Condensado Piracanjuba**
- 2 caixinhas de **Creme de Leite Piracanjuba**
- 3 colheres de **Leite em Pó Piracanjuba**
- 1 colher (sopa) de emulsificante
- Canela em pó a gosto



## Modo de preparo

- No liquidificador, bata todos os ingredientes, exceto a canela, por cinco minutos;
- Leve ao congelador por 4 horas ou até adquirir consistência de sorvete;
- Se gostar, acrescente a canela em pó quando for servir o sorvete.



# Torta Banoffee

## Colaboradora:

Tauynni Marins Brandão

## Mãe:

Angela Maria de Souza Marins  
Bela Vista de Goiás (GO)



## Ingredientes

- 1 pacote de biscoito rosquinhas sabor coco
- 100g de **Manteiga de Leite Piracanjuba** sem sal
- 200g de **Doce de Leite Piracanjuba**
- 200g de **Creme de Leite Bate Chantilly Piracanjuba**
- 4 bananas nanicas bem maduras picadas em rodela
- Canela e/ou açúcar mascavo a gosto



## Modo de preparo

- Triture as bolachas no liquidificador ou processador até virar uma farinha, e misture com Manteiga Piracanjuba até formar uma massa;
- Use a massa para forrar o fundo e as laterais de uma forma redonda média, de preferência com o fundo removível. Asse no forno pré-aquecido a 170°C, por 15 minutos, e espere esfriar;
- Esparrame o Doce de Leite Piracanjuba em cima da massa;
- Sobre o Doce de Leite Piracanjuba, coloque as bananas picadas em rodela;
- Bata o Creme de Leite Bate Chantilly Piracanjuba, conforme orientações da marca, e cubra as bananas;
- Se preferir, polvilhe canela ou açúcar mascavo para decorar.

# Torta de bolacha

## Colaborador:

Marines Teodoro

## Mãe:

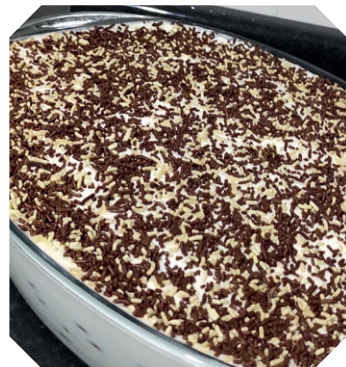
Elvira Teodoro

Maravilha (SC)



## Ingredientes

- 1 Leite Condensado Piracanjuba
- 1 Creme de Leite Piracanjuba
- 1 Leite em Pó Piracanjuba  
(usar a medida da caixinha de Leite Condensado)
- 1 vidro de leite de coco
- 200g de coco ralado
- 2 pacotes de bolacha maria
- 1 colher (sopa) de emustab
- 1 xícara (café) para molhar as bolachas



## Modo de preparo

- Misture Leite Condensado Piracanjuba, Creme de Leite Piracanjuba, Leite em Pó Piracanjuba, leite de coco e emustab e bata na batedeira até virar um creme consistente. Após, acrescentar o coco ralado;
- Em um refratário, coloque uma camada de bolacha umedecida no café e uma do creme. Repita as camadas e finalize com granulados de chocolate.



# Torta gelada de abacaxi

## Colaboradora:

Elieser Alves Rodrigues Filho

## Mãe:

Marina Gonçalves Alves

Teófilo Otoni (MG)



## Ingredientes

- 1 abacaxi maduro
- 1 caixinha de **Creme de Leite Piracanjuba**
- 1 caixinha de **Leite Condensado Piracanjuba**
- 1l de **Leite Integral Piracanjuba**
- 3 ovos
- 250g de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho



## Modo de preparo

### Creme base

- Retire as claras e reserve. Em uma panela, coloque as gemas, o Leite Condensado Piracanjuba e 800ml de Leite Integral Piracanjuba.;
- Dissolva o amido de milho em 200ml de Leite Integral Piracanjuba. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 25 minutos, até obter a consistência de um mingau.

### Recheio - geleia de abacaxi

- Descasque o abacaxi e corte em cubos;
- Leve ao fogo baixo com 150g de açúcar, por 40 minutos ou até dourar.

### Cobertura - merengue com Creme de Leite Piracanjuba

- Em uma panela, coloque a clara juntamente com 100g de açúcar;
- Leve ao fogo baixo até o açúcar dissolver. Ainda quente, coloque na batedeira e bata por 8 minutos ou até obter uma consistência firme. Adicione o Creme de Leite Piracanjuba e bata por mais 2 minutos.

### Montagem

- Em um refratário, coloque o creme base, depois a geleia de abacaxi e, por último, a cobertura. Leve ao freezer por 4 horas.

**Dica:** a geleia de abacaxi pode ser substituída por outros recheios, como: geleia de morango, banana caramelada, bombons, doce de leite, etc.

Volta ao  
Sumário



# Piracanjuba®

Gostamos de fazer bem o que te faz bem

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



[oficialpiracanjuba](https://www.instagram.com/oficialpiracanjuba)



[oficialpiracanjuba](https://www.facebook.com/oficialpiracanjuba)

#### **Edição e Redação**

Laila Santos e Rafaela Soares (Analistas de Comunicação)

#### **Imagens**

Arquivo próprio e Shutterstock

#### **Edição de arte**

Projeto gráfico e diagramação: Equipe interna e Goodbrands

**Publicação do Laticínios Bela Vista Ltda.**