

#peloSabordoNovo

E-book Doce Descobertas

**Açúcar
Caravelas®**

#peloSabordoNovo



**Açúcar
Caravelas®**

Foi com muita dedicação e apoio dos(as) nossos(as) seguidores(as) que o e-book Doces Descobertas foi elaborado e está prontinho para você aproveitar cada uma das 58 receitas que formam nosso livro digital. Temos reunidas aqui só as sobremesas mais refrescantes para você poder sobreviver a este verão de matar que só o brasileiro conhece.

O tesouro que você carrega agora em suas mãos é um pedacinho de cada cozinha, cada casa e história de vida dos(as) nossos(as) navegantes. E ele só foi possível por conta dos(as) brilhantes chefs que tomaram a frente e mergulharam de cabeça nesse projeto, para poder, no fim, presentear todos com receitas diferentes e geladinhas, do jeito que tanto gostamos. E tem para todo tipo de gosto, viu?

Agora você também pode experimentar e compartilhar com seus queridos as explosões de sabores, como a Banana com Pimenta, da Raquel Dias Lopes, ou a sutileza deliciosa do Pudim de Maria Mole, da Aline Oliveira. Só depende de você.

Navegue com a gente para alcançar enfim as Doces Descobertas.

Índice

Ambrosia.....	5
Balas Baianas.....	6
Banana com Pimenta.....	7
Bolo de Nozes com Baba de Moça	8
Bolo Gelado de Banana.....	9
Bolo Gelado de Coco da Ju	10
Bolo Molhado de Coco	11
Bolo Tropical de Festa	12
Brigadeiro de Biomassa de Banana-Verde	13
Brigadeiro de Caramelo.....	14
Caramelo com Flor de Sal	15
Cocada Gelada Cremosa.....	16
Creme Gelado de Manga e Laranja.....	17
Delícia de Abacaxi	18
Doce e Recheio para Bolo de Abacaxi com Coco Vegano.....	19
Espumoni	20
Fondant de Laranja	21
Frapuccino.....	22
Frozen de Manga.....	23
Frozen logurte de Maracujá.....	24
Geladinho Gourmet de Chocolate.....	25
Gelado de Abacaxi Caravelas.....	26
Gelado de Abacaxi Fácil.....	27
Gelado de Mamão.....	28
Gelatina Especial de Abacaxi.....	29
Gelatina Mousse de Morango com Creme Branco	30
Geleia de Abacaxi com Pimenta Dedo-de-Moça.....	31
Manjar	32





Merengue de Coco com Manga.....	33
Milk-Shake de Café	34
Mojito	35
Mousse de Abacaxi	36
Mousse de Chocolate	37
Mousse de Coco com Ragu de Frutas do Bosque	38
Mousse de Maracujá com Crocante de Castanha.....	39
Mousse de Melancia com Hortelã	40
Pavê de Amendoim.....	41
Pavê de Banana	42
Pavê de Limão.....	43
Pavê Gelado de Abacaxi com Coco.....	44
Ponche de Frutas.....	45
Pudim de Maria-Mole.....	46
Pudim do Céu	47
Pudim Leve e Gelado da Grá	48
Quindim Tamanho Família	49
Sagu de Leite de Coco com Calda de Goiabada Vegano	50
Sorvete Cremoso Caravelas.....	51
Sorvete de Café	52
Sorvete de Chocotone	53
Sorvete de iogurte Grego Natural com Morangos.....	54
Suco de Limão com Erva-Cidreira.....	55
Suspiro com Morangos	56
Taça de Creme de iogurte com Frutas	57
Torta de Limão com Merengue.....	58
Torta de Maracujá	59
Torta de Morango.....	60
Torta Gelada de Banana	61
Torta Sorvete de Manga com Coco	62



Ambrosia

INGREDIENTES

12 ovos
1L de leite
800g de açúcar Caravelas
2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

- Em uma panela em fogo (baixo), adicione o açúcar e a água até caramelizar.
- Adicione o leite e misture até total junção das partes.
- Em seguida, peneire os ovos e os adicione também.
- Ferva em fogo baixo, mexendo levemente com uma escumadeira para não queimar.
- Deixe a calda diminuir bastante, até estar quase seca. Surgem aqueles pedaços grandes amarelos e bonitos.
- Depois de pronto, é só colocar em uma tigela ou compoteira e levar à geladeira de 2 a 3 horas.

Ivani Ludtke

Pelotas - RS



Balas Baianas

INGREDIENTES

COBERTURA

125ml de água
500g de açúcar cristal Caravelas
2 colheres (sopa) de vinagre branco

Rendimento: 25 balas médias
Tempo de preparo: 40 minutos

BALA

1 lata de leite condensado
200g de coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

BALA

- Em uma panela grossa, coloque o leite condensado e o coco, leve ao fogo médio e mexa até desgrudar da panela.
- Espere esfriar e faça bolinhas, como um brigadeiro.
- Reserve.

COBERTURA

- Leve ao fogo a água, o açúcar e o vinagre até levantar fervura e ficar com uma cor âmbar (de Caramelo),
- Banhe as bolinhas, com auxílio de um garfo, e deixe-as secar em uma forma untada com óleo.
- Embale-as ou coloque-as em forminhas.

Lilian Helena da Costa Cipriano

Arceburgo - MG



INGREDIENTES

1 pimenta dedo-de-moça picada
4 bananas-nanicas
1 porção de uva-passa
1 pitada de canela
Suco de 2 laranjas
10 colheres (sopa) de açúcar Caravelas
10 colheres (sopa) de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

- Corte as bananas em tiras grossas e pique a pimenta, retirando as sementes.
- Em uma frigideira com o fogo baixo, queime os açúcares levemente.
- Coloque na frigideira as tiras de banana, a uva-passa e o suco de laranja. Então espalhe por cima a pimenta e a canela e deixe apurar.
- Mexa às vezes para não queimar. Se precisar, pode pôr mais caldo de laranja.

Observação: Com torradas, fica delicioso, assim como com queijo ou com o que sua imaginação quiser.

**Banana com
Pimenta**

Raquel Dias Lopes

Londrina - PR



Bolo de Nozes com Baba de Moça

INGREDIENTES

MASSA

12 ovos
½ colher (sopa) de fermento
1 ¼ xícara de farinha de rosca
2 ½ xícaras de açúcar Caravelas
5 ½ xícaras de nozes picadas

CREME DE NOZES

½ xícara de nozes picadas
½ xícara de creme de leite
1 ½ xícara de leite condensado

BABA DE MOÇA

12 gemas
½ xícara de água
1 xícara de açúcar Caravelas
1 xícara de leite de coco

CALDA DE AÇÚCAR

1 xícara de água
1 xícara de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

MASSA

- Na batedeira, bata as gemas com o açúcar.
- Depois, adicione as nozes, a farinha de rosca e o fermento.
- Em um prato, bata as claras em neve e adicione à massa. Agora mexa até ficar homogêneo.
- Unte a forma com manteiga e farinha de rosca, coloque a massa e leve ao forno a 180°C.
- Depois de assado, espere esfriar bem e reserve.

CREME DE NOZES

- Faça um creme tipo brigadeiro mole com o leite condensado e as nozes.
- Deixe esfriar um pouco e coloque o creme de leite. Reserve.

BABA DE MOÇA

- Em um pote, misture bem as gemas com o leite de coco.
- Coloque sobre a calda e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.
- Leve à geladeira até a hora de rechear.

CALDA DE AÇÚCAR

- Em fogo baixo, faça uma calda com açúcar e água em ponto de fio.

MONTAGEM

- Quando o bolo esfriar, corte-o ao meio com o auxílio de um fio dental ou uma faca grande, se preferir.
- Molhe as duas partes do bolo com a calda de açúcar e deixe absorver.

Observação: Se quiser, pode cobrir com doce de leite e colocar nozes por cima do bolo, usando o creme de nozes também como recheio.

Marcela Armani

São Paulo - SP



Bolo Gelado de Banana

INGREDIENTES

2 ovos
2 a 3 bananas (dependendo do tamanho de sua forma e bananas)
½ copo de leite
1 colher (sopa) de fermento
3 colheres (sopa) de margarina
12 colheres (sopa) de açúcar Caravelas
12 colheres (sopa) de farinha de trigo
Canela em pó e açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

- Misture a farinha com o açúcar e a margarina e faça uma farofa.
- Despeje a farofa em uma forma pequena untada só com óleo e afofe.
- Descasque as bananas e corte-as em rodelinhas. Depois, então coloque-as por cima da farofa.
- Bata os ovos e o leite, juntamente com o fermento (vai espumar um pouco, mas é normal), e coloque por cima da banana na forma.
- Em uma vasilha, coloque um pouco de açúcar com a canela e misture os dois. Em seguida, salpique por cima do bolo.
- Leve ao forno preaquecido a 180/200°C por 30/45 minutos.
- Depois de pronto, é só levar para gelar.

Juliana Leonardigo

Esteio - RS



Bolo Gelado de Coco da Ju

INGREDIENTES

MASSA

5 ovos (separe a gema e a clara)
1 xícara de leite
1 ½ xícara de farinha de trigo
1 ½ xícara de açúcar Caravelas
1 colher (chá) de fermento

CALDA

1 lata de leite condensado
1 pacote (100g) de coco ralado
¾ xícara de leite
1 xícara de leite de coco

MODO DE PREPARO

MASSA

- Bata as claras em neve e adicione uma a uma as gemas e depois o açúcar.
- Incorpore um pouco da farinha de trigo na mistura e metade do leite, mexendo delicadamente.
- Adicione o resto da farinha de trigo e leite aos poucos e continue mexendo.
- Unte uma forma e despeje a mistura nela.
- Leve ao forno já preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos (para garantir que está assado, faça o teste do palito quando a massa ficar douradinha).

CALDA

- Bata todos os ingredientes com um fouet (mas nada que um garfo também não resolva, né?).

MONTAGEM

- Faça vários furinhos no bolo enquanto ele ainda estiver quente, para facilitar a absorção da calda.
- Despeje a calda sobre o bolo.
- Coloque o coco ralado em cima para deixar ainda mais bonito.
- Deixe gelar durante 2 horas e está pronto para servir!

Observação: Ainda é possível cortá-lo em quadradinhos e embrulhá-lo com papel-alumínio. Se colocar no freezer, ele dura por uma semana e sempre estará gelado!

Julia Estella Stocco

Ponta Grossa - PR



Bolo Molhado de Coco

INGREDIENTES

BOLO

6 ovos
Uma pitada de sal
240ml de leite morno
½ xícara de coco ralado fino
2 xícaras de açúcar Caravelas
2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA

1 lata de leite condensado
200ml de leite de coco
200ml de leite

COBERTURA

100g de coco ralado

MODO DE PREPARO

BOLO

- Separe as claras das gemas e bata as claras na batedeira até que comecem a espumar. Então acrescente metade do açúcar aos poucos.
- Quando o merengue estiver branco e brilhante, junte o restante do açúcar e continue com a batedeira ligada.
- Adicione as gemas, uma a uma, batendo bem a cada adição, até obter um creme fofo e homogêneo.
- Pare de bater e acrescente a farinha de trigo peneirada, o sal, o fermento, o leite morno (não pode estar muito quente) e o coco ralado fino. Incorpore à massa com um fouet, sem bater demais.
- Despeje a massa em uma forma de 20x30cm forrada com papel-manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos. Reserve.

CALDA

- Misture o leite de coco com o leite e o leite condensado em uma panela e leve ao fogo para amornar, mexendo constantemente.
- Depois de aproximadamente 5 minutos, quando começar a borbulhar, reserve.

MONTAGEM

- Faça furos ao longo de toda a superfície do bolo com um garfo ou um palito de churrasco.
- Jogue a calda morna sobre o bolo quente e finalize com o coco ralado por cima.
- Cubra com papel-alumínio e deixe o bolo esfriar em temperatura ambiente.
- Quando o bolo esfriar, guarde-o na geladeira para que fique bem geladinho na hora de comer. Aproveite!

Dora Correa

São Paulo - SP



Bolo Tropical de Festa

INGREDIENTES

PÃO DE LÓ

- 3 ovos
- ½ xícara de água
- 1 xícara de açúcar Caravelas
- 1 xícara de farinha de trigo
- ½ colher (sopa) de fermento

CALDA

- 3 rodelas de abacaxi picadinho
- 1 cravo
- ½ xícara de açúcar Caravelas
- 1 xícara de água

RECHEIO

- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 150g de coco ralado em flocos
- 100ml de leite de coco
- 100ml de creme de leite

MONTAGEM

- Chantilly
- Abacaxi picado

MODO DE PREPARO

PÃO DE LÓ

- Bata os ovos com o açúcar na batedeira até dobrar de volume.
- Acrescente a água e farinha alternadamente e delicadamente.
- Por último, adicione o fermento e misture com uma colher.
- Separe a massa em duas partes e coloque em duas formas, de aproximadamente 20cm.
- Coloque no forno em temperatura média até cozinhar por dentro. Reserve.

CALDA

- Coloque todos os ingredientes em uma panela, em fogo baixo.
- Ferva até o abacaxi ficar translúcido e o açúcar estar totalmente dissolvido. Coe e reserve.

RECHEIO

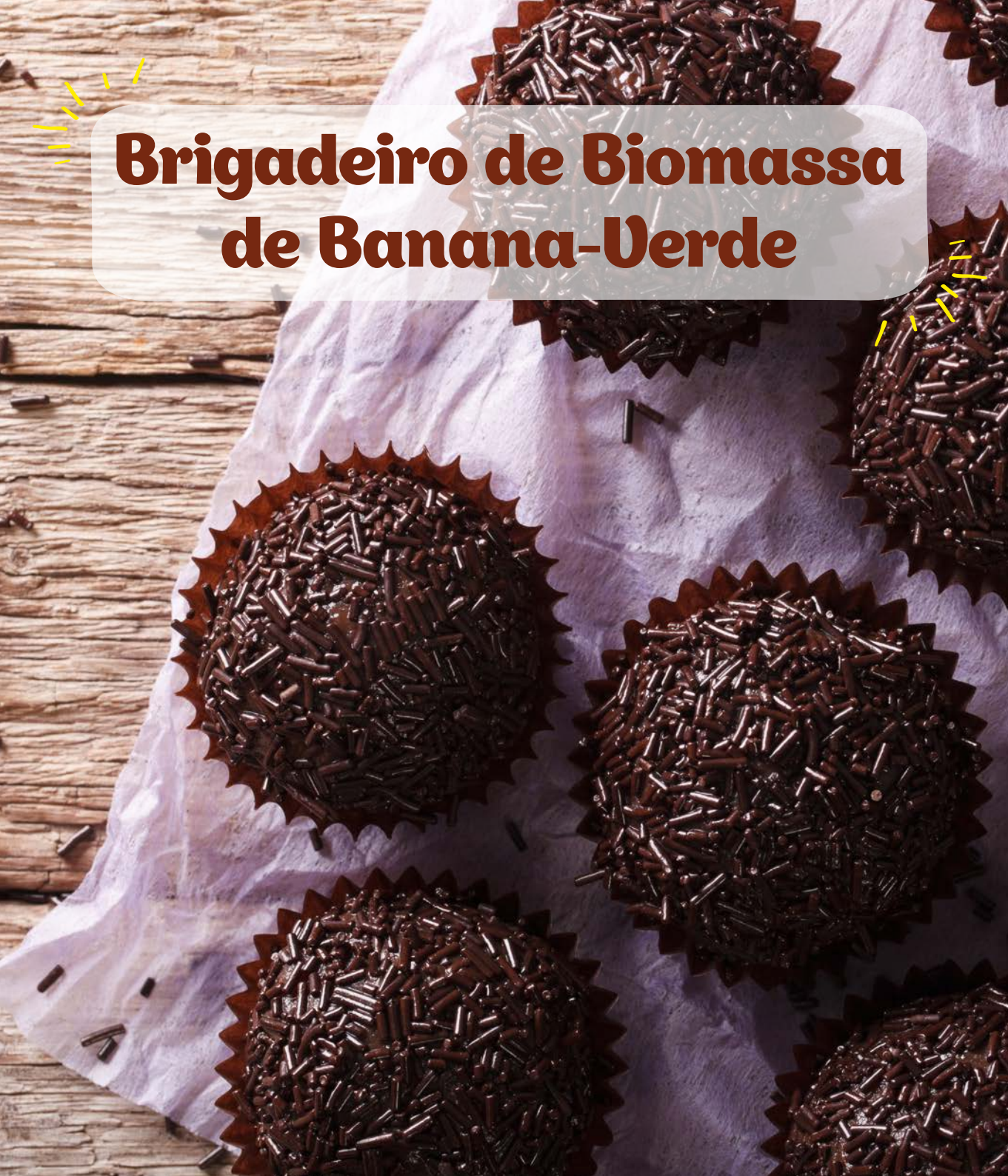
- Hidrate o coco ralado em flocos no leite de coco.
- Coloque o leite condensado, as gemas e o coco hidratado em uma panela, em fogo baixo, e cozinhe mexendo constantemente para não grudar.
- Quando o doce chegar ao ponto de brigadeiro (ao desgrudar do fundo da panela), retire do fogo e adicione o creme de leite. Reserve.

MONTAGEM

- Forre a forma com plástico filme, coloque o primeiro bolo e umedeça a massa com a calda.
- Coloque o recheio de coco e tire alguns pedaços de abacaxi por cima.
- Coloque o segundo bolo e aperte suavemente. Então umedeça o bolo com o restante da calda e feche com o plástico filme.
- Leve à geladeira por 8 horas no mínimo.
- Desenforme e cubra o bolo com o chantilly e, se quiser, decore com flocos de coco.

Manuela Pimentel

São Paulo - SP



Brigadeiro de Biomassa de Banana-Verde

INGREDIENTES

BIOMASSA

3 bananas-verdes
Água

BRIGADEIRO

1 xícara de biomassa de banana
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de cacau 100%
3 colheres (sopa) de açúcar demerara Caravelas
3 colheres (sopa) de leite em pó

MODO DE PREPARO

BIOMASSA

- Leve as bananas lavadas a uma panela de pressão com água até cobri-las.
- Deixe-as na pressão por 5 minutos.
- Quando sair a pressão da panela, descasque as bananas e bata-as no liquidificador até chegar à consistência de uma pasta.
- Reserve.

BRIGADEIRO

- Coloque em uma panela a biomassa, a manteiga, o açúcar, o cacau e o leite em pó.
- Mexa bem até dar a textura de brigadeiro.
- Deixe gelar e enrole os brigadeiros. Pode passar no granulado. É 100% saudável e uma delícia!

Thaís Lopes

Curitiba - PR



Brigadeiro de Caramelo

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 xícara de açúcar cristal Caravelas
1 xícara de creme de leite fresco
3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
Açúcar cristal Caravelas para enrolar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio, até que o açúcar caramelize.
- Em uma outra panela, ferva o creme de leite com a manteiga.
- Assim que o açúcar caramelizar, desligue o fogo e misture o creme de leite com a manteiga. Cuidado, pois borbulhas irão subir.
- Volte a mistura ao fogo e adicione o leite condensado.
- Cozinhe por mais ou menos 10 minutos em fogo médio até que chegue ao ponto de brigadeiro.
- Retire do fogo, transfira para um prato e cubra com plástico filme para esfriar.
- Depois pode comer de colher ou enrolar, como preferir.

Ana Paula Flores Mendes
São Paulo - SP



Caramelo com Flor de Sal

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar cristal Caravelas
- 2 colheres (chá) de flor de sal

MODO DE PREPARO

- Untar uma superfície de mármore com óleo ou manteiga.
- Em uma panela larga, colocar o açúcar com a flor de sal para caramelizar em fogo baixo/médio.
- Assim que ficar com uma cor bem dourada, virar o caramelo em cima da superfície, polvilhar um pouco de flor de sal e esperar esfriar.
- Armazenar em pote hermético.

Observação: Para fazer uma farofa de caramelo, quebrar em pedaços grandes e colocar dentro de um saco resistente com 2 colheres de sopa de leite em pó. Bater com um martelo de cozinha até que o caramelo vire uma farofa. Usar em cobertura de bolos, sorvetes e tortas.

Ana Paula Flores Mendes

São Paulo - SP



Cocada Gelada Cremosa

INGREDIENTES

3 gotas de essência de baunilha
1kg de coco ralado natural
400g de açúcar Caravelas
½ xícara de leite de coco
½ xícara de água
2 colheres (chá) de mel

MODO DE PREPARO

- Junte todos os ingredientes em uma panela funda e leve ao fogo médio por volta de 15 minutos.
- Deixe esfriar e depois coloque em uma vasilha de vidro e leve à geladeira.
- Depois, é só servir pura ou com queijo branco.

Ana da Silva
São Paulo - SP

A close-up photograph of a light green ceramic bowl filled with a vibrant yellow-orange frozen cream. The cream is topped with several fresh blueberries and a sprig of green mint leaves. A silver spoon is visible on the left side of the bowl. The background is a dark, textured surface.

Creme Gelado de Manga e Laranja

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- ½ envelope de gelatina incolor
- ½ xícara de suco de laranja
- 3 ½ xícaras de manga cortada
- 1 colher (chá) de raspas de laranja
- 3 colheres (sopa) de açúcar Caravelas
- 3 colheres (sopa) de água para o preparo da gelatina

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata a manga, o suco de laranja e o açúcar até que se misturem por completo.
- Prepare a gelatina em banho-maria e acrescente-a à mistura.
- Bata para incorporar.
- Em seguida, misture o creme de leite e as raspas de laranja mexendo com uma colher.
- Distribua o creme em taças individuais e leve à geladeira por 3 horas.
- Decore com fatias de manga e sirva bem gelado.

Rafaella Rigo Pereira
São Paulo - SP



Delícia de Abacaxi

INGREDIENTES

1 abacaxi pérola
1 pitada de sal
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata (mesma medida) da calda de abacaxi
1 pacotinho de gelatina incolor
2 xícaras de açúcar Caravelas
2 colheres (sopa) de água
Abacaxi em cubinhos para finalização
Hortelã para decoração (opcional)

MODO DE PREPARO

- Corte o abacaxi em pequenos pedaços e leve ao fogo baixo, acrescentando o açúcar.
- Cozinhe até que fique dourado e reserve a calda.
- Hidrate a gelatina com a água.
- No copo do liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, a calda do abacaxi e a gelatina hidratada e diluída. Acrescente uma pitada de sal e bata.
- Quando estiver uma mistura homogênea, coloque-a num refratário, acrescente os pedaços de abacaxi e mexa suavemente.
- Se preferir, divida em taças e mantenha na geladeira de um dia para o outro.
- Sirva gelado com uma bela decoração de folha de hortelã.

Andréia Ferreira Abbade

São Paulo - SP



Doce e Recheio para Bolo de Abacaxi com Coco Vegano

INGREDIENTES

- 2 abacaxis maduros cortados em cubos
- 1 pacote de flocos de coco
- 100ml de leite de coco
- 2 xícaras de açúcar demerara Caravelas
- 3 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o abacaxi, o coco e o açúcar e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre para não grudar o fundo.
- Quando o abacaxi estiver macio, desligue.
- Aguarde 10 minutos para que forme o caldo no fundo do doce.
- Pegue um pouco desse caldo, dissolva o amido de milho e coloque na panela.
- Junte o leite de coco e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar levemente.
- Se for usar como doce, leve para gelar em potes individuais.
- Se for utilizar como recheio de bolo, faça furinhos na massa e depois coloque o doce. Ele é molhadinho e vai deixar o bolo uma delícia!



Espumoni

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 tablete de chocolate meio amargo
- 1 colher (sopa) de café em pó
- 2 colheres (sopa) de licor de cacau
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- 3 colheres (sopa) de açúcar Caravelas
- 4 colheres (sopa) de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

- Bata as claras em neve e acrescente as gemas uma a uma.
- Sem parar de bater, junte o açúcar aos poucos até obter um creme leve e esbranquiçado.
- Corte meio tablete de chocolate em raspas para a decoração e reserve.
- Dissolva o restante do chocolate em banho-maria. Depois de derretido acrescente o café em pó.
- Retire do fogo e despeje aos poucos sobre a mistura de ovos, sem parar de bater.
- Então junte o creme de leite, o licor de cacau e o conhaque, misturando bem.
- Despeje em taças e leve ao freezer por, no mínimo, 4 horas.
- Decore com raspas de chocolate.



Fondant de Laranja

INGREDIENTES

FONDANT

- 1 laranja (só a casca) raspada
- 3 ovos
- $\frac{3}{4}$ xícara de manteiga na temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar Caravelas
- 1 xícara de farinha de trigo
- 3 xícaras de suco de laranja
- 1 $\frac{1}{2}$ colher (café) de fermento químico em pó

CALDA

- 1 xícara de açúcar de confeitado
- 1 xícara de suco de laranja

MODO DE PREPARO

FONDANT

- Bata a manteiga com o açúcar em uma batedeira até formar um creme fofo e liso.
- Acrescente os ovos, um a um, e continue batendo.
- Retire da batedeira e junte a farinha peneirada com o fermento, alternando com o suco de laranja.
- Misture bem e acrescente as raspas de laranja.
- Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno médio (170°C a 190°C), preaquecido.

CALDA

- Misture o açúcar de confeitado com o suco de laranja e leve ao fogo baixo até o açúcar derreter completamente.
- Reserve.

MONTAGEM

- Desenforme o bolo morno e regue-o com a calda quente.
- Torne a regar o bolo com a calda que escorrer no prato até que ele fique bem úmido.
- Sirva decorado com fatias de laranja e folhas de laranjeira.

Monica Nogueira de Carvalho

São Paulo - SP



Frapuccino

INGREDIENTES

- 1 copo de café coado bem concentrado
- 1 copo de leite integral gelado
- 1 colher (sopa) de açúcar Caravelas
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)
- Chantilly, calda de chocolate e caramelo a gosto

MODO DE PREPARO

- Leve o seu café coado para congelar em forminhas de gelo (o café pode ou não estar adoçado).
- Depois que você já tiver cubos de gelo de café, bata-os com os demais ingredientes e pronto!
- Para finalizar, use chantilly e calda de chocolate e/ou caramelo.

Moema Demetriu

São Paulo - SP



Frozen de Manga

INGREDIENTES

- 2 mangas maduras firmes (orgânicas de preferência)
- 3 fatias de gengibre fresco
- ½ limão
- 2 colheres (sopa) de açúcar Caravelas
- Canela em pó a gosto
- Hortelã para decoração (opcional)

MODO DE PREPARO

- Descasque as mangas e corte fatias grosseiras. Coloque em um pote e congele.
- Retire do congelador 1 hora antes de fazer a receita. Bata as mangas, gengibre, canela, limão e açúcar, no liquidificador, mixer ou processador.
- Coloque em um copo e está pronto para comer, de preferência com colher. Este frozen fica muito cremoso e refrescante.

Gita Lima Rocha

Ipuã - SP



Frozen iogurte de Maracujá

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina sem sabor incolor
1 lata de creme de leite (sem soro)
1 copo de iogurte natural
1 garrafa de suco de maracujá concentrado
Suco de 1 limão
1 xícara de açúcar Caravelas
5 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

- Misture a gelatina sem sabor com a água e espere agregar.
- Coloque no micro-ondas por 20 segundos, na temperatura média.
- Bata todos os ingredientes até a mistura ficar bem aerada.
- Leve ao freezer, em um recipiente fechado, por no mínimo 4 horas ou até congelar.

Amanda Campus Roque

Limeira - SP



Geladinho Gourmet de Chocolate

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado
1L de leite
300ml de água
100g de chocolate em pó
200g de açúcar Caravelas
1 colher (chá) de emulsificante

MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque nos saquinhos.
- Encha os saquinhos com a ajuda de um funil, tomando cuidado para deixar cerca de 3 dedos de espaço para poder fechá-los com um nó.
- Coloque os geladinhos em uma forma, para que fiquem retos, e leve-os ao congelador por, no mínimo, 6 horas.

Moisés Santos Moreira

Santa Margarida - MG

The image shows two glasses of Pineapple Caravelas Ice Cream. The dessert is layered with a creamy base, pineapple chunks, and topped with shredded coconut. A gold spoon with a decorative handle is placed next to the glasses. The background is a light, textured surface.

Gelado de Abacaxi Caravelas

INGREDIENTES

- 1 abacaxi pérola maduro
- 2 gelatinas sabor abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (bem gelado)
- 500ml de água
- 6 colheres (sopa) de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- Corte o abacaxi em pequenos cubinhos, sem o miolo.
- Coloque em um recipiente a água, o açúcar e o abacaxi e deixe em fogo brando até levantar fervura.
- Desligue, escorra o abacaxi e reserve ambos.
- Dissolva a gelatina nessa mesma água quente e coloque no liquidificador.
- Adicione o leite condensado e o creme de leite bem gelado e bata tudo até ficar um creme grosso.
- Coloque em uma travessa de vidro e adicione aos poucos o abacaxi picado e frio.
- Deixe na geladeira por aproximadamente 10 horas.
- Sirva bem gelado.

Vera Lúcia Silva

São Carlos - SP



Gelado de Abacaxi Fácil

INGREDIENTES

MERENGUE SUÍÇO

3 claras
1 xícara de açúcar Caravelas

DOCE DE ABACAXI

2 abacaxis picados sem o miolo
1 xícara de açúcar Caravelas

CREME

2 gemas de ovos peneiradas
1 lata de leite condensado
2 latas (mesma medida) de leite
1 colher (sopa) de amido de milho
Essência de abacaxi (opcional)

MODO DE PREPARO

CREME

- Para o creme, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.
- Coloque em um refratário e reserve.

DOCE DE ABACAXI

- Misture o abacaxi e o açúcar em uma panela e leve ao fogo, mexendo algumas vezes para não grudar no fundo.
- Deixe reservado para esfriar.

MERENGUE SUÍÇO

- Misture as claras e o açúcar e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, para não cozinhar as claras, por aproximadamente 5 minutos ou até dissolver o açúcar.
- Logo em seguida, bata na batedeira até ficar firme.

MONTAGEM

- Para montar, coloque o doce de abacaxi sobre o creme e finalize com o merengue suíço.
- Deixe no freezer por pelo menos 2 horas antes de servir.

Bianka Simonielli

Rio de Janeiro - RJ



Gelado de Mamão

INGREDIENTES

DOCE DE MAMÃO

- 1 mamão formosa grande e não maduro
- 3 xícaras de açúcar cristal Caravelas
- 5 a 6 cravos-da-índia

MONTAGEM

- 1 pacote de biscoitos champanhe

CREME

- 1 lata de leite condensado
- 1L de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

DOCE DE MAMÃO

- Com o auxílio de uma faca de ponta, faça alguns riscos sobre a casca do mamão, no sentido do comprimento, e aguarde alguns minutos até que saia completamente o leite do mamão.
- Lave, descasque, retire as sementes e pique a polpa do mamão em cubos pequenos.
- Numa panela, leve todos os ingredientes ao fogo baixo até que o açúcar esteja dissolvido.
- Com uma colher de pau, arrume os pedaços de mamão para que fiquem todos sob a calda e deixe cozinhar sem mexer, para que os pedaços se desfaçam. Reserve.

CREME

- Leve todos os ingredientes ao fogo baixo mexendo sem parar até que cozinhe e engrosse.
- Continue mexendo um pouco para não formar película, até que comece a amornar.
- Utilize o creme em seguida, antes que esfrie completamente, para montar a sobremesa, pois se endurece, dificulta a montagem.

MONTAGEM

- Corte cada biscoito champanhe em quatro pedaços e forre com ele o fundo de oito taças.
- Despeje em cada taça, sobre os biscoitos, uma porção do creme.
- Espere esfriar completamente e leve à geladeira.
- Na hora de servir, coloque sobre o creme de cada taça uma porção do doce de mamão.

Observações: Este doce pode ser montado em uma única taça grande ou travessa. Então deve ser desenformado como um manjar, para ser servido com o doce de mamão por cima como calda. E experimente outros sabores de compotas, utilizando doces de damasco, abóbora ou cenoura.

Adriana Pereira

São Paulo - SP



Gelatina Especial de Abacaxi

INGREDIENTES

- 1 abacaxi em cubos (bem gelado)
- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 2 pacotes de gelatina de abacaxi
- 2 copos de água
- 3 colheres (sopa) de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- Coloque o abacaxi na panela junto com a água e o açúcar e cozinhe em fogo médio por cerca de 30 minutos. Mexa de vez em quando.
- Retire um pouco do caldo do abacaxi e derreta a gelatina nele. Então despeje na panela e deixe ferver por cerca de 3 minutos. Desligue o fogo.
- Espere aproximadamente 10 minutos para esfriar um pouco e misture o creme de leite na panela.
- Despeje em tacinhas individuais e leve para gelar por pelo menos 2 horas.
- Sirva gelado com uma bola de sorvete ou chantilly.

Gislaine Moraes

Mogi Mirim - SP



Gelatina Mousse de Morango com Creme Branco

INGREDIENTES

MOUSSE

1 lata leite condensado
1 lata de creme de leite
1 sachê de gelatina de morango
1 xícara de açúcar Caravelas

GELATINA

2 pacotes de gelatina de morango
150ml de água fervida
150ml de água fria

CREME

1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de leite (mesma medida)
1 sachê de gelatina incolor

MODO DE PREPARO

MOUSSE

- No liquidificador, coloque o creme de leite, o leite condensado, a gelatina de morango, o açúcar e bata bem.
- Coloque a mousse de morango em uma forma alta, untada com manteiga ou desmoldante, e leve à geladeira até endurecer.

CREME

- No liquidificador, coloque o creme de leite, o leite condensado, o açúcar e bata bem.
- Hidrate a gelatina conforme indicação da embalagem e a acrescente ao liquidificador com o restante dos ingredientes.
- Coloque o creme na mesma forma sobre a mousse de morango e leve à geladeira até endurecer, por aproximadamente 2 horas.

GELATINA

- Prepare a gelatina conforme instruções da embalagem e deixe esfriando.
- Afaste com os dedos levemente as bordas do creme branco e derrame a gelatina fria. Então leve à geladeira por mais 3 horas e pode servir.

Observação: A forma pode ser tanto de silicone como de alumínio.

Keity Clemente da Silva

Santa Maria - DF

Geleia de Abacaxi com Pimenta Dedo-de-Moça



INGREDIENTES

Rendimento: 125g de geleia

- 1 abacaxi pérola
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 2 xícaras de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- Retire as sementes da pimenta.
- Bata o abacaxi com a pimenta no liquidificador.
- Leve a mistura para uma panela alta e acrescente o açúcar.
- Mantenha em fogo baixo, mexendo até o ponto de geleia.
- Distribua em vidros e conserve em geladeira.

Observação: Acompanha canapés, saladas e carnes.

Ana Esposito

São Paulo - SP



Manjar

INGREDIENTES

MANJAR

1 pacote de gelatina incolor
420g de leite condensado
200ml de leite de coco
500ml de leite

CALDA

7 ameixas secas
1 xícara de açúcar Caravelas
2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

MANJAR

- No liquidificador, bata todos os ingredientes até formar um creme liso e homogêneo.
- Leve ao fogo. Assim que levantar fervura, abaixe o fogo e, mexendo sempre, deixe cozinhar por 15 minutos.
- Desligue o fogo e deixe amornar um pouco.
- Enquanto isso, dissolva a gelatina de acordo com as instruções da embalagem.
- Bata o creme novamente no liquidificador com a gelatina dissolvida.
- Despeje em uma forma de silicone e leve ao refrigerador por 8 horas. O ideal é fazer de um dia para o outro.
- Depois disso, desenforme e cubra com a calda.

CALDA

- Em uma panela, misture a água com o açúcar em fogo baixo.
- Depois acrescente as ameixas e leve ao fogo até que elas fiquem macias e a calda um pouco espessa.
- Deixe amornar e bata no liquidificador.
- Se quiser, não precisa bater, pode deixar as ameixas inteiras.

Maria Fernandes Barros

Londrina - PR



Merengue de Coco com Manga

INGREDIENTES

4 claras
2 mangas descascadas e cortadas em cubos pequenos
1 pedaço de 3cm de gengibre, descascado e picado
½ lata de leite condensado
130g de coco seco ralado
400ml de leite de coco
1 ½ xícara de creme de leite fresco
3 colheres (sopa) de açúcar Caravelas
Coco seco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

- Leve o coco ralado e o leite de coco ao fogo baixo, mexa bem e deixe cozinhar até obter um creme grosso.
- Tire do fogo, adicione o leite condensado, misture e deixe esfriar.
- Na batedeira, bata o creme de leite e o açúcar em velocidade média, até o ponto de chantilly (fique de olho para não passar).
- Misture delicadamente ao creme de coco.
- Limpe a batedeira e bata as claras em neve.
- Misture delicadamente as claras e o creme de coco, fazendo movimentos circulares de baixo para cima com a colher. Reserve.
- Bata 1 manga picada com o gengibre, no liquidificador.
- Despeje o creme de manga com gengibre em uma tigela, complete com a outra manga picada e adicione o creme de coco por cima.
- Decore com as raspas de coco e leve para gelar.

Maria Fernandes Barros

Londrina - PR



Milk-Shake de Café

INGREDIENTES

4 bolas de sorvete de creme
200ml de chantilly
1 xícara de café gelado e bem forte
1 colher (sopa) de cacau em pó
1 colher (sopa) de açúcar Caravelas
Calda de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

- Adicione o açúcar ao café.
- No liquidificador, bata as bolas de sorvete com o café já adoçado e o cacau em pó.
- Acrescente o sorvete batido em uma taça já decorada com calda de chocolate.
- Finalize com chantilly batido.

Sabrina Aparecida Capel

Salto - SP



Mojito

INGREDIENTES

- 1 punhado de hortelã
- 1 garrafa de água com gás
- 1 limão
- 75ml de rum branco (variável conforme o gosto pessoal)
- 2 colheres (sopa) de açúcar demerara Caravelas
- Gelo picado

MODO DE PREPARO

- Primeiramente, corte o limão em oito partes, retirando o topo e a base do limão, para diminuir o amargor.
- Retire as folhas de hortelã da haste.
- No copo que irá servir o drink (por volta de 400ml), coloque 4 fatias de limão e o açúcar, macerando com o pilão até formar uma pasta açucarada.
- Então adicione a hortelã, antes esmagando levemente com a mão as folhas, para ativar o sabor e o aroma.
- No copo, aperte levemente com o pilão e depois adicione gelo até a borda.
- Despeje o rum no copo e, com uma colher comprida, mexa bastante ou use uma coqueteleira se quiser.
- Por fim, adicione a água com gás até preencher o restante do copo e mexa apenas uma vez o conteúdo para não perder o gás.

Barbara Barreto

São Paulo - SP

The image shows two glass cups filled with a white, creamy mousse. The top of each cup is garnished with a generous layer of diced pineapple. The cups are placed on a blue, textured cloth. A white ceramic spoon lies in the foreground. The background is softly blurred, showing more of the same dessert and some greenery.

Mousse de Abacaxi

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixas de gelatina sabor abacaxi
- 5 copos de água
- 3 xícaras de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- Descasque o abacaxi e corte em cubinhos.
- Coloque o abacaxi em uma panela com a água e açúcar e deixe ferver por aproximadamente 15 minutos.
- Retire o abacaxi da água e reserve.
- Na água em que foi fervido o abacaxi, dissolva a gelatina em pó.
- Espere esfriar e bata no liquidificador com o creme de leite e o leite condensado até formar um creme.
- Coloque o creme sobre o abacaxi em um refratário.
- Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas ou até o creme endurecer e sirva-se.



Mousse de Chocolate

INGREDIENTES

5 ovos
100g de manteiga
200g de chocolate
1 xícara de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- Separe as gemas das claras, bata as claras em neve e reserve.
- Bata o restante dos ingredientes muito bem.
- Então incorpore as claras em neve, mexendo suavemente.
- Coloque em um recipiente de sua escolha e leve para o congelador.

Observação: Pode ser resfriada em taças individuais.

Ivani Ludtke

Pelotas - RS



Mousse de Coco com Ragu de Frutas do Bosque

INGREDIENTES

RAGU

- 1 kiwi
- 1 manga sem fiapo
- 4 folhas de hortelã
- 5 morangos grandes
- 2 colheres (sopa) de açúcar Caravelas

COCO CARAMELADO

- 3 colheres (sopa) de açúcar Caravelas
- 3 colheres (sopa) de coco ralado grosso

MOUSSE

- 150ml de creme de leite fresco
- 200ml de leite de coco
- 12g de gelatina
- 150g de coco ralado grosso
- 2 xícaras de açúcar Caravelas
- 2 xícaras de leite em pó

MODO DE PREPARO

MOUSSE

- Na batedeira, bata o creme de leite fresco e reserve.
- No liquidificador junte o açúcar, o leite, o leite de coco e a gelatina hidratada conforme indicação do fabricante e bata por 5 minutos.
- Junte essa mistura ao creme de leite fresco, acrescente o coco ralado e bata com a ajuda de um fouet.
- Leve para gelar por duas horas.

RAGU

- Pique todos os ingredientes bem picados, misture o açúcar e pronto.

COCO CARAMELADO

- Para decorar a mousse, você pode usar coco caramelado, se quiser.
- Derreta o açúcar em ponto de caramelo.
- Junte o coco e misture ligeiramente.
- Coloque sobre uma pedra ou silicone para esfriar e depois é só decorar.

Mariano Silveira

Campinas - SP

Mousse de Maracujá com Crocante de Castanha



INGREDIENTES

MOUSSE

1 lata de leite condensado
2 caixas de creme de leite
200ml de suco de maracujá concentrado

CROCANTE

100g de castanha de caju
1 xícara de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

MOUSSE

- Em um liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá por 3 minutos.
- Reserve.

CROCANTE

- Leve ao fogo o açúcar até caramelizar.
- Triture a castanha com auxílio de um liquidificador ou triturador.
- Unte uma forma com manteiga.
- Coloque a castanha triturada e jogue o caramelo em cima.
- Deixe esfriar e depois quebre.

MONTAGEM

- Despeje a mousse em uma travessa.
- Espalhe o crocante por cima da mousse e leve para gelar por 1 hora.
- Depois é só se deliciar.

Andreia Itacaramby

Anápolis - GO

Mousse de Melancia com Hortelã



INGREDIENTES

- 1 copo de iogurte natural
- 1 envelope de gelatina incolor em pó sem sabor
- ¼ xícara de água fria
- 2 ¼ xícara de melancia sem as sementes e cortada em cubinhos
- 3 colheres (chá) de hortelã picada
- 4 colheres (sopa) de açúcar Caravelas
- Cubinhos de melancia para finalização
- Hortelã para decoração (opcional)

MODO DE PREPARO

- Bata metade da melancia no liquidificador.
- Depois acrescente o açúcar e a hortelã e bata mais um pouco.
- Hidrate a gelatina na água e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.
- Misture a melancia batida à gelatina e acrescente os cubinhos de melancia restantes.
- Leve à geladeira até engrossar um pouco.
- Com um batedor de mão, bata bem o iogurte e acrescente-o delicadamente à mistura gelada.
- Mexa e distribua em taças.
- Leve à geladeira e deixe até ficar firme.
- Antes de servir, enfeite com os cubinhos de melancia e as folhas de hortelã.

Andreia Couto

Mogi das Cruzes - SP



Pavê de Amendoim

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 1 lata de creme de leite
- 200g de amendoim torrado e moído
- 300g de biscoito de maisena
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de açúcar Caravelas
- 2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar com a margarina e as gemas até obter um creme bem fofo. Depois coloque o creme de leite e o amendoim.
- Coloque o leite em um recipiente fundo e mergulhe os biscoitos de maisena levemente, sem que fiquem empapados demais, e reserve.

MONTAGEM

- Arrume em camadas em um refratário, sendo uma de biscoito umedecido e uma de creme.
- Quando chegar à borda, enfeite com alguns amendoins e leve à geladeira para ficar bem gelado.

Ivani Ludtke

Pelotas - RS



Pavê de Banana

INGREDIENTES

DOCE DE BANANA

1kg de bananas-d'água maduras
300g de açúcar Caravelas
Canela a gosto

COBERTURA

200g de claras
300g de açúcar Caravelas

CREME

1 lata de leite condensado
2 latas (mesma medida) de leite
1 caixa de creme de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

DOCE DE BANANA

- Derreta o açúcar em uma panela e coloque as bananas cortadas em rodellas no fogo. Cozinhe o doce até desmanchar.
- Coloque num refratário e deixe esfriar.

CREME

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e o amido de milho. Leve ao fogo até engrossar.
- Deixe esfriar e misture o creme de leite.
- Reserve.

COBERTURA

- Bata as claras com o açúcar até virar um suspiro.
- Reserve.

MONTAGEM

- No refratário com o recheio já em temperatura ambiente, adicione o creme, cobrindo-o.
- Como última camada, coloque a calda por cima do creme.
- Leve o refratário ao forno para dourar.
- Após esfriar, coloque para gelar.

Observação: Pode ser servido em taças individuais.

Adriana Marques Quadros Camara

Petrópolis - RS

Pavê de Limão

INGREDIENTES

RECHEIO

- 2 limões
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de bolacha de leite

CREME

- Raspas de 2 limões
- 200ml de creme de leite fresco
- 3 colheres (sopa) de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

RECHEIO

- Raspe a casca dos limões e reserve, então esprema todo o suco deles.
- Em uma vasilha, coloque o leite condensado, o creme de leite, o suco dos limões e misture muito bem.

CREME

- Bata o creme de leite com o açúcar até dar o ponto de chantilly.

MONTAGEM

- Em um refratário ou pote, despeje um pouco do creme, coloque as bolachas e vá alternando entre creme e bolachas até acabar.
- Leve à geladeira por mais ou menos 1 hora.
- Depois coloque o chantilly no saco de confeitar com um bico pitanga. Decore fazendo picos com o chantilly e jogue as raspas de limão. Espero que goste.

Observação: Dá para fazer a decoração com merengue também. Se fizer, no pote, triture as bolachas.

Jaqueline Mendonça

Campinas - SP



Pavê Gelado de Abacaxi com Coco

INGREDIENTES

RECHEIO

1 abacaxi
1 xícara de açúcar Caravelas

MONTAGEM

Coco fresco ralado grosso
1 pacote de biscoito de leite (ou champanhe)
Chantilly

CREME

2 gemas
1 lata de leite condensado
1 lata (mesma medida) de leite
¼ xícara de leite de coco
½ colher (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

RECHEIO

- Pique o abacaxi em pedaços pequenos e coloque em uma panela com o açúcar. Leve ao fogo até ferver e murchar bem o abacaxi, formando uma calda.
- Retire do fogo, deixe esfriar e reserve.
- Umedeça os biscoitos na calda de abacaxi reservada e guarde para a montagem.

CREME

- Em uma panela, misture as gemas, o leite condensado, o leite, o amido de milho, o leite de coco e a margarina.
- Mexa bem em fogo baixo até engrossar.
- Reserve.

MONTAGEM

- Coloque os biscoitos umedecidos em um refratário.
- Coloque o creme, mais uma camada de biscoito umedecido e vá intercalando assim, até terminar.
- Bata o chantilly e espalhe por cima.
- Polvilhe coco ralado fresco e leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas.
- Sirva bem gelado.

Fernanda Gallucci

São Paulo - SP



Ponche de Frutas

INGREDIENTES

- 1 maçã
- 2 laranjas-pera
- 3 fatias de abacaxi
- 10 uvas Itália
- 1 copo de soda
- 1 copo de suco de laranja
- 1 garrafa de vinho Lambrusco tinto
- 10 colheres (sopa) de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- Corte as frutas e retire as sementes.
- Coloque numa jarra todos os ingredientes.
- Misture bem e adicione gelo.
- Sirva gelado em taças decoradas!!

Vanda Souza

Guaratingueta - SP

Pudim de Maria-Mole



INGREDIENTES

PUDIM

1 caixa de maria-mole
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
150ml de água
1 colher (sopa) de açúcar Caravelas

CALDA

1 pacote (100g) de coco ralado
1 xícara de açúcar Caravelas
1 xícara de leite
1 colher (sobremesa) de margarina
Cravo a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA

- No liquidificador, coloque o leite condensado e o creme de leite e bata por 2 minutos.
- Enquanto isso, em uma panela, coloque a caixa de maria-mole e a dissolva na água fervente.
- Com a maria-mole ainda quente, despeje-a no liquidificador ainda batendo. Bata por mais 5 minutos.
- Despeje em um recipiente de vidro e leve para gelar por 3 a 4 horas.

CALDA

- Em uma panela, coloque o leite, o açúcar, a margarina e o cravo.
- Deixe ferver por 5 minutos, depois adicione o coco e deixe mais 5 minutos.
- Em seguida é só colocar por cima do pudim.

Aline Oliveira

Francisco Morato - SP



Pudim do Céu

INGREDIENTES

MASSA

- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1L de leite
- 100g de coco ralado
- ½ xícara de açúcar Caravelas
- 4 colheres (sopa) de amido de milho

SUSPIRO

- 3 claras
- Suco de ½ limão
- Raspas de 1 limão
- 6 colheres (sopa) de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

MASSA

- Misture bem todos os ingredientes, com exceção do creme de leite.
- Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.
- Retire do fogo e acrescente o creme de leite.
- Reserve.

SUSPIRO

- Bata as claras em neve até ficarem firmes.
- Junte o açúcar, o suco de limão e continue a bater até formarem picos.
- Junte as raspas de limão no final e misture com uma colher.

MONTAGEM

- Despeje a massa em uma assadeira ou refratário
- Coloque colheradas do suspiro sobre o creme no refratário.
- Leve ao forno preaquecido por cerca de 10 minutos, até que doure o suspiro.
- Deixe esfriar e leve ao refrigerador. Depois é só se deliciar.

Deygrads Fernandes da Silva

Presidente Bernardes - SP



Pudim Leve e Gelado da Grá

INGREDIENTES

Rendimento: serve 6 a 7 pessoas

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado (light, se preferir)
- 1 lata (mesma medida) de leite desnatado
- 1 xícara de açúcar demerara Caravelas

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite condensado, os ovos e o leite desnatado no liquidificador e bata por 3 minutos.
- Enquanto isso, aqueça uma forma de pudim.
- Coloque o açúcar demerara para derreter em fogo baixo, até o ponto de caramelo bem líquido.
- Desligue o fogo, coloque a mistura na forma e leve para assar em forno médio (230°C) por 1 hora.
- Tire do forno, espere esfriar e deixe na geladeira por 2 horas.

Graciela Costa

São Paulo - SP



Quindim Tamanho Família

INGREDIENTES

- 12 gemas
- 1 pitada de sal
- 1 pacote (100g) de coco ralado
- 200ml de leite de coco
- 200g de açúcar Caravelas
- 3 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

- Peneire todas as gemas. Apenas fure/espete com o garfo e deixe-as escorrerem naturalmente.
- Bata no liquidificador as gemas peneiradas, a margarina, o leite de coco e o açúcar.
- Ainda com o liquidificador ligado, acrescente aos poucos o coco ralado.
- Reserve a mistura por 10 minutos.
- Unte a forma de cone central (forma de pudim) com manteiga e polvilhe com açúcar.
- Despeje a mistura na forma e cubra com papel-alumínio.
- Leve ao forno preaquecido (180°C), em banho-maria (utilize água quente), por 40 minutos.
- Retire o papel-alumínio e asse por mais 35 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e leve para a geladeira de 2 a 3 horas antes de desenformar. Bom apetite!

Observação: Para facilitar na hora de desenformar, utilize uma faca e passe ao redor do doce (fazendo seu contorno) dentro da assadeira.

Larissa Isabela Alves da Silva

Capivari - SP



Sagu de Leite de Coco com Calda de Goiabada Vegano

INGREDIENTES

SAGU

100g de coco ralado
½ xícara de sagu
3 ½ xícaras de leite vegetal de coco
4 colheres (sopa) de açúcar Caravelas

CALDA

150g de goiabada
½ xícara de água

MODO DE PREPARO

SAGU

- Hidrate o sagu no leite de coco a ser usado por 30 minutos.
- Junte o restante dos ingredientes e leve ao fogo médio por 10 minutos, mexendo às vezes para que não grude.
- Coloque em um refratário ainda frio, pois ele engrossa, e deixe esfriando em temperatura ambiente.
- Coloque na geladeira por 1 hora.

CALDA

- Em uma frigideira, coloque a goiabada picada e a água. Leve ao fogo médio mexendo sempre até que dissolva a goiabada e forme uma calda cremosa.
- Despeje sobre o sagu quando esfriar.



Sorvete Cremoso Caravelas

INGREDIENTES

- 1 garrafa de creme de leite pasteurizado (creme de leite fresco)
- ½ xícara de água fervente
- 1 xícara de leite em pó
- 1 xícara de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, coloque a água fervente, o leite em pó e o açúcar. Bata tudo, em potência máxima, por 3 minutos.
- Após a mistura ficar parecida com um leite condensado, reserve e leve à geladeira por 3 horas.
- Em uma batedeira, adicione o creme de leite pasteurizado (tem que estar gelado) e bata na velocidade máxima até formar uma mistura cremosa.
- Após o creme de leite ter ficado cremoso, adicione na batedeira a mistura que você reservou na geladeira e bata por mais alguns minutos até tudo ficar bem incorporado.
- Coloque a mistura em um recipiente com tampa e leve ao congelador até atingir a consistência de sorvete. Bom apetite.



Sorvete de Café

INGREDIENTES

6 gemas
½ folha de gelatina vermelha
50g de café em pó
2 xícaras de açúcar Caravelas
2 xícaras de creme de leite
4 xícaras de leite

MODO DE PREPARO

- Coloque o café no leite quente e aguarde 5 minutos.
- Coe num filtro de papel a mistura, ou use um pano de prato limpo e úmido, e reserve.
- Bata as gemas com metade do açúcar até formar uma gemada clara e fofa.
- Misture o café com leite coado à gelatina previamente amolecida em água fria.
- Leve ao fogo em banho-maria até engrossar ligeiramente. Então deixe esfriar.
- Adicione a gemada à mistura de café.
- Bata o creme de leite com o resto do açúcar levemente e adicione a mistura de café, mexendo muito bem, e leve ao freezer.
- Quando o creme começar a endurecer, retire e coloque na batedeira e bata bem.
- Leve ao freezer novamente e repita essa operação por mais duas vezes.

Rosângela Silva Vasconcelos

Guaianases - SP



Sorvete de Chocotone

INGREDIENTES

SORVETE

1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 caixa de chocotone
250ml de leite
Leite com açúcar Caravelas

CALDA

1 caixa de morango
½ xícara de açúcar Caravelas
2 colheres (sopa) de suco de limão

MODO DE PREPARO

SORVETE

- Pique o chocotone e molhe no leite com açúcar (cuidado para não empapar) e reserve.
- No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e o leite.
- Bata por volta de 3 minutos.
- Depois adicione o chocotone reservado e misture com uma colher.
- Unte uma forma com óleo e coloque a mistura.
- Cubra com papel filme e leve ao freezer por 12 horas.

CALDA

- Pique o morango, coloque o açúcar e o suco de limão e misture em uma panela.
- Leve ao fogo até a calda engrossar.
- Despeje sobre o sorvete a calda quente.

Bruna Emília Soares Bispo

São Paulo - SP



Sorvete de Iogurte Grego Natural com Morangos

INGREDIENTES

SORVETE

- 3 potes de iogurte natural grego
- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (chá) de emulsificante para sorvete

Rendimento: 3 litros de sorvete

CALDA

- 4 bandejas de morango
- ½ suco de limão taiti
- 1 xícara de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

CALDA

- Pique os morangos sem os cabos.
- Coloque-os em uma panela antiaderente junto com o açúcar e o suco de limão em fogo médio, mexendo sempre até ficar uma geleia (no máximo 10 a 15 minutos).
- Retire e coloque em um recipiente para esfriar.

SORVETE

- Bata no liquidificador o iogurte, o leite em pó, o açúcar e o leite por 5 minutos.
- Passe para um recipiente com tampa e leve ao freezer por 1 hora.
- Passada 1 hora, retire o sorvete do freezer e bata na batedeira junto com o emulsificante para sorvete em velocidade máxima por 10 minutos. Vai ficar uma receita cremosa, igual a um suspiro.

MONTAGEM

- Após desligar a batedeira, junte a geleia de morango ao sorvete, mexendo lentamente.
- Coloque em recipiente com tampa e volte ao freezer por 2 horas mais ou menos.

Observação: Se quiser, pode aumentar o morango para 5 caixas e separar uma xícara da geleia para decoração na hora de servir.

Julia de Carvalho Urbano

Saltinho - SP



Suco de Limão com Erva-Cidreira

INGREDIENTES

- 2 limões
- 2 colheres (sopa) de açúcar Caravelas
- Um punhado de erva-cidreira fresca
- Um punhado de hortelã fresca
- Cubos de gelo

MODO DE PREPARO

- Esprema os dois limões.
- Coloque o suco de limão, a hortelã, a erva-cidreira e o açúcar no liquidificador, complete com gelo até atingir 500ml aproximadamente e bata.
- Coe e está pronto para consumo.

Sarita Minatelli

São Paulo - SP



Suspiros com Morangos

INGREDIENTES

SUSPIRO

5 claras
1 limão
4 xícaras de açúcar Caravelas

RECHEIO

1 caixa de morangos
2 caixas de creme de leite
4 colheres (sopa) de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

SUSPIRO

- Depois de bater bem as claras em neve, acrescente o açúcar aos poucos.
- Quando estiver firme, ponha-o em um saquinho para fazer pingos, ou coloque-o ele todo na travessa.
- Coloque as raspas de limão bem de leve por cima.
- Leve ao forno a 100°C por pelo menos 10 minutos ou até os suspiros ficarem douradinhos.

RECHEIO

- Coloque na batedeira o creme de leite bem gelado e vá batendo.
- Acrescente o açúcar aos poucos até atingir a consistência de chantilly.
- Corte os morangos em tamanhos médios.

MONTAGEM

- Em um refratário, coloque uma camada de chantilly, uma de morango e uma de suspiros trituradinhos. Repita até chegar à borda, finalizando com o suspiro.
- Depois deixe na geladeira por 2 horas e pode servir. Fica uma delícia!

Observação: Esse mesmo suspiro pode ser usado para fazer um delicioso merengue de morango!

Mariane Santos Silva Caluta

São Paulo - SP



Taça de Creme de Iogurte com Frutas Vermelhas

INGREDIENTES

- 200g de creme de leite fresco
- 200g de suspiro
- 400g de iogurte natural de consistência firme
- 400g de frutas vermelhas congeladas
- 1 xícara de açúcar demerara Caravelas
- ¼ xícara de aceto balsâmico (vinagre)
- ⅔ xícara de conhaque

MODO DE PREPARO

- 30 minutos antes de começar a receita, escorra o soro do iogurte.
- Em uma tigela, junte as frutas com o açúcar, o vinagre e o conhaque.
- Leve à geladeira, coberto com filme plástico, por 2 horas.
- Na batedeira, bata o creme de leite até obter picos firmes.
- Acrescente o iogurte e, com uma espátula, misture cuidadosamente.
- Leve para gelar, coberto com filme plástico, por 1 hora.

MONTAGEM

- Quebre grosseiramente os suspiros.
- Em uma taça grande, alterne camadas de creme de iogurte, de frutas marinadas e de suspiro, finalizando com a fruta, e sirva gelado.

Claudia Santana

São Paulo - SP



Torta de Limão com Merengue

INGREDIENTES

MASSA

2 gemas
80g de açúcar Caravelas
100g de manteiga
160g de farinha de trigo

MERENGUE

100g de clara
100g de açúcar Caravelas

RECHEIO

1 lata de leite condensado
Suco de 2 limões
Raspas de 2 limões
200g de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA

- Bata todos os ingredientes na batedeira até agregar bem.
- Deixe na geladeira por meia hora.
- Espalhe em uma forma de aro 20, faça furinhos na parte de baixo e leve para assar em forno aquecido a 180°C por 15 minutos.
- Deixe esfriar, remova da forma e reserve.

RECHEIO

- Misture todos os ingredientes com auxílio do fouet e deixe gelando.

MERENGUE

- Aqueça em banho-maria a clara com o açúcar, mexendo sempre para não cozinhar a clara.
- Quando não sentir mais açúcar nas pontas dos dedos, ele está no ponto para ir para a batedeira. Bata na velocidade mais baixa até formar picos.

MONTAGEM

- Coloque sobre a massa assada o recheio de mousse de limão.
- Decore com o merengue.
- Se quiser, utilize o maçarico para finalizar.

Observação: A massa, a mousse e o merengue têm de estar bem gelados para a montagem. Sirva bem gelada.

Ana Amélia Ramada

Jundiaí - SP



Torta de Maracujá

INGREDIENTES

MASSA

100g de manteiga sem sal
200g de bolacha maisena
1 colher (sobremesa) de açúcar Caravelas
1 colher (café) de raspas de limão

RECHEIO

2 claras
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
200g de queijo cottage
1 ½ xícara de suco concentrado de maracujá
1 ½ envelope de gelatina em pó incolor
4 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro
6 colheres (sopa) de água quente
1 maracujá para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA

- Triture a bolacha no processador ou liquidificador e reserve.
- Derreta a manteiga no micro-ondas e misture à bolacha triturada.
- Junte o açúcar e as raspas de limão e amasse bem com as mãos.
- Com a massa, preencha o fundo de uma forma de aro removível de 25cm de diâmetro.
- Leve para assar por 10 minutos em forno preaquecido, em temperatura baixa.
- Deixe esfriar e reserve.

RECHEIO

- No liquidificador, bata o queijo, o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá até ficar homogêneo.
- Dissolva a gelatina na água.
- Depois acrescente a gelatina dissolvida e bata mais um pouco. Reserve.
- Bata as claras em neve, no ponto de suspiro, coloque o açúcar e continue batendo por mais 2 minutos.
- Com uma colher, misture as claras ao creme reservado e despeje sobre a massa.
- Leve para gelar por 8 horas.
- Na hora de servir, decore com a polpa do maracujá.

Maria Fernandes Barros

Londrina - PR



Torta de Morango

INGREDIENTES

MASSA

- 1 ovo
- 1 xícara de manteiga
- 2 xícaras de farinha
- ½ colher (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar demerara Caravelas

RECHEIO

- ½ xícara de açúcar demerara Caravelas
- 1 xícara de morangos
- 1 xícara de creme de leite
- 2 xícaras de leite
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 2 colheres (chá) de amido de milho dissolvido em um pouco de água fria

MODO DE PREPARO

MASSA

- Preaqueça o forno em baixa temperatura.
- Em uma tigela, coloque o ovo, o açúcar e a manteiga e misture.
- Junte a farinha, o leite e o fermento até obter uma massa homogênea.
- Coloque a massa em um molde com um fundo removível. Asse por 10 minutos.
- Retire do forno e reserve.

RECHEIO

- Para o creme, coloque o leite, o creme de leite, o açúcar e o extrato de baunilha em uma panela.
- Deixe a mistura em fogo baixo até engrossar levemente. Então retire do fogo.

MONTAGEM

- No molde reservado, coloque uma camada do creme sobre a massa cozida e distribua os morangos.
- Depois despeje um pouco do creme por cima dos morangos.
- Asse por 10 minutos e retire do forno.
- Deixe esfriar, desenforme e coloque na geladeira.

Observação: Sirva acompanhada de sorvete, um bom café ou chá.



Torta Gelada de Banana

INGREDIENTES

DOCE DE BANANA

12 bananas
1 xícara de água
1 ½ xícara de açúcar Caravelas

MERENGUE

2 claras
½ xícara de açúcar Caravelas

CREME

1 lata de leite condensado
1 ½ lata de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
Raspa de limão a gosto

MODO DE PREPARO

DOCE DE BANANA

- Leve o açúcar ao fogo, mexendo sempre, até obter um caramelo claro.
- Junte a água, com cuidado, e deixe ferver até o caramelo derreter.
- Adicione a banana em fatias e cozinhe por 10 minutos ou até a banana ficar cozida, mas não muito mole.
- Deixe esfriar e reserve.

CREME

- Leve ao fogo o leite condensado, o leite e o amido, misturando até engrossar.
- Junte as raspas e mexa levemente.
- Reserve.

MERENGUE

- Bata as claras em neve e junte o açúcar, aos poucos, batendo até obter picos duros.
- Reserve.

MONTAGEM

- Transfira o caramelo de banana para um refratário e coloque o creme por cima.
- Cubra o creme com o merengue.
- Leve ao forno preaquecido em temperatura alta (200 a 220°C), por 5 minutos ou até dourar.
- Sirva gelada.

Denise Rodrigues

Diadema - SP

Torta Sorvete de Manga com Coco

INGREDIENTES

3 mangas grandes descascadas e picadas
1 lata de creme de leite (pode ser com soro)
suco de 2 limões-sicilianos
2 xícaras de coco fresco ralado
6 colheres (sopa) de açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- Bata tudo no liquidificador (exceto o coco).
- Após tudo processado, acrescente o coco e mexa com uma colher.
- Coloque numa forma de aro removível untada (com manteiga ou margarina) e leve ao congelador por no mínimo 6 horas (ideal que seja de um dia para o outro). Bom apetite!!

Idalina Ferreira de Almeida

Itupeva - SP

#peloSabordoNovo

E-book Doce Descobertas

**Açúcar
Caravelas®**