

Doce
viagem
pelo
Brasil

**Açúcar
Caravelas®**
Lar Doce Lar



**Açúcar
Caravelas®**
Lar Doce Lar

Gostamos de pensar que cozinhar é uma aventura, uma viagem. Assim, como as caravelas viajavam e descobriam novos lugares, novos povos e novas tradições, nosso intuito é explorar as inúmeras possibilidades que os doces oferecem.

Foi com este intuito que iniciamos uma verdadeira viagem pelo Brasil. Nela descobrimos tantas tradições doces e saborosas que poderiam preencher um livro inteiro de receitas. Mas ainda faltava algo. Depois de refletirmos sobre o que poderia ser, chegamos a uma conclusão: faltava as pessoas.

Sim, porque as receitas são passadas de pai para filha, de mãe para filho, de amigo para amiga, de avó para neto, e assim, nesta corrente do bem, as receitas viajam cidades, países e, algumas vezes o mundo inteiro e chegam até nós. Algumas delas consagradas, outras tão particulares que são praticamente um segredo de família. Seja qual for sua origem, o importante para nós é que ela seja feita com amor. Ah, claro, e com Açúcar Caravelas.

Foi pensando nisso que convidamos pessoas do Oiapoque ao Chuí para enviarem suas receitas de doces e tivemos surpresas incríveis. Como o doce da Vó Gelsomina enviado pela Leiza Romitti de Caiçaras, a maçã de amor da Gislele Oliveira, confeitadeira de mão cheia de Itu e outros tantos deliciosos que estão agora eternizados neste livro digital feito com todo o nosso carinho.

Viaje com a gente nessas receitas enviadas por pessoas de todo o Brasil junto com outras selecionadas do nosso repertório e veja como o nosso país é incrivelmente doce!

Índice



Banana Caramelada.....	p.6
Bolinho de Chuva.....	p.8
Bolo Caçarola de Padaria.....	p.10
Bolo de Banana com Doce de Leite.....	p.12
Bolo de Banana Integral.....	p.14
Bolo de Churros.....	p.16
Bolo de Churros com Baunilha.....	p.18
Bolo de Coco Gelado.....	p.20
Bolo de Fubá Cremoso.....	p.22
Bolo de Fubá Fofinho.....	p.24
Bolo de Nozes.....	p.26
Bolo Integral de Maça e Banana.....	p.28
Bolo Kinder Bueno.....	p.30
Bolo Prestígio.....	p.32
Bombocado.....	p.34
Cobertura de Cupcake.....	p.36
Cupcakes.....	p.38
Delícia de Morango.....	p.40
Doce de Abacaxi.....	p.42
Doce de Leite Ninho.....	p.46
Docinho de Leite Ninho.....	p.48
Falsa Maça do Amor.....	p.50
Geleia de Morango.....	p.52
Leite Condensado Caseiro.....	p.54
Maça do Amor.....	p.56
Merengue de Mor.....	p.58
Palha Italiana.....	p.60
Pavê.....	p.62
Pudim da Vó Gelsomina.....	p.64
Pudim Fácil.....	p.66
Torta de Banana.....	p.68

Banana Caramelada

INGREDIENTES

- 1 xícara de Açúcar Colombo
- 1 xícara de água
- 1 fatia de limão siciliano
- 5 bananas nanicas

MODO DE PREPARO

- Coloque na panela o açúcar e espere ele dissolver. Em seguida, coloque a xícara de água e a fatia de limão siciliano, deixe o ponto da calda igual à calda de pudim. Depois cozinhe as bananas por 10 minutos e está pronto.
- Dica: ficam ótimas para comer com sorvete.



Sara Santos
Guarulhos - SP

Bolinho de Chuva

INGREDIENTES

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 3/4 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea
- Com o auxílio de duas colheres, faça bolinhas pequenas e frite em bastante óleo quente e em fogo baixo até dourar.
- Passe no açúcar com canela a gosto.



Ariadne Estrela
São Bernardo do Campo - SP



Bolo de Caçarola de Padaria

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de Açúcar Caravelas.
- 1/2 xícara de óleo de milho ou canola
- 1 xícara de leite
- 4 colheres (sopa) de coco seco ralado
- 5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (50g)
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Com um fouet ou na batedeira, bata os ovos com o açúcar até que fique mais claro e fofo e todo açúcar tenha se dissolvido no creme de ovos.
- Acrescente o óleo em fio e misture.
- Em seguida, coloque o leite e misture mais um pouco.
- Agora junte os demais ingredientes e misture bem, mas sem bater muito.
- Preaqueça o forno por dez minutos
- Disponha a massa em um forma com furo central untada e enfarinhada e asse em forno a 200°C por cerca de 35 minutos ou até que, espetando seu bolo com um palito, ele saia limpo.
- Para desenformar, espere esfriar completamente.



Marcos Santos
São Paulo - SP



Bolo de Banana com Doce de Leite

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina sem sal
- 2 e 1/2 xícaras de trigo
- 3/4 xícaras de leite
- 1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

- Banana madura
- Doce de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Bater os ovos com o açúcar.
- Adicionar a margarina e bater. Colocar o trigo e o leite ate massa ficar homogênea.
- Colocar o fermento e acomodar em forma untada.
- Por cima da massa colocar as bananas fatiadas e colheradas de doce de leite.

FAROFA:

- Misturar tdo com as pontas dos dedos até uma farofa rústica.
- Espalhar a farofa por cima de tudo e levar para assar em forno pré aquecido por aprox 45min

FAROFA:

- 1 colher de sopa rasa de banha ou manteiga
- 1 xícara de trigo
- 3/4 xícara de açúcar



Andressa Z. Levandoski
São Paulo - SP

Bolo de banana Integral

INGREDIENTES

- 2 bananas bem maduras
- 2 ovos
- ½ xícara de açúcar caravelas
- 1 xícara de óleo
- ½ xícara de farinha de trigo branca
- ½ xícara de farinha de trigo integral
- ½ xícara de aveia em flocos finos
- 1 colher de fermento
- 1 colher de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Num prato amasse as bananas com um garfo e misture os ovos e o óleo.
- Em outra vazia misture os secos.
- Depois junte todos ingredientes e leve para assar.



Vilma Ramos

São José dos Campos - SP

Bolo de Churros

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1/2 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de sopa de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Bata as claras até virar claras em neve e reserve.
- Bata as gemas, a margarina e o Açúcar Caravela até virar um creme.
- Coloque o leite e a farinha de forma intercalada, sem parar de bater.
- Desligue a batedeira, coloque o fermento e a canela e misture com uma colher.
- Misture a clara em neve com uma colher.
- Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30-35 minutos.



Juliana Viegas
São Paulo - SP



Bolo de Churros com Baunilha

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de sopa canela em pó
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de sopa fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Bata bem no liquidador os ovos, açúcar, leite, manteiga e a canela. Logo após coloque a baunilha, farinha e o fermento, porém bata pouco apenas para fazer uma mistura homogênea.
- Junte uma forma apenas com manteiga.
- Tempo para assar - Microondas 12 minutos.
- Forno convencional 45 minutos.
- Quando finalizados aguardar 5 minutos para abrir o microondas/forno.
- Logo após fazer o recheio conforme o gosto, neste caso foi recheado com leite condensado. E o mesmo foi passado açúcar e canela na borda.
- Para receber o recheio no meio foi levado ao microondas 1 pedaço de canela em taco, 1 colher de açúcar e um copo d'Água por 4 minutos.
- Passar no meio do bolo antes do recheio e em cima também...
- Logo após só saborear fica uma delícia.



Erica Luz
Palestina - SP

Bolo de Coco Gelado

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de Açúcar Caravelas
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) leite
- 2 colheres (sopa) coco ralado
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 2 colheres (sopa) margarina sem sal

CALDA:

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro (200ml) leite de coco
- 1 xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Bata no liquidificador os ovos, o leite, a margarina, o Açúcar Caravelas e o coco.
- Coloque o trigo em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que fique homogêneo.
- Adicione o coco e misture.
- Por último, acrescente o fermento. Coloque em forma untada e enfarinhada.
- Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

COBERTURA:

- Misture tudo (não precisa levar ao fogo), coloque sobre o bolo ainda quente e polvilhe coco ralado. Ao final, leve para gelar!



Rayanne Batista
São Paulo - SP

Bolo de Fubá Cremoso

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar refinado Caravelas
- 3 xícaras de leite
- 1 e 1/2 xícaras de fubá
- 4 gemas (as claras em neve)
- 1 colher de manteiga
- 3 colheres de óleo
- 1 xícara de queijo ralado
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador e acrescente aos poucos às claras em neve. Leve ao forno em temperatura média por mais ou menos 40 minutos.



Giovana Faria
Santa Adélia - SP

Bolo de Fubá Fofinho

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de fubá
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODOS DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite e o açúcar até ficar homogêneo.
- Coloque o conteúdo do liquidificador em uma tigela e junte o trigo e o fubá intercalados, enquanto mexe a massa com um fouet.
- Por último junte o fermento e misture.
- Unte uma forma com furo no meio com óleo e açúcar cristal.
- Coloque para assar em forno médio preaquecido até o bolo assar e dourar.



Mariúza Souza
Itaquiraí - MS

Bolo de Nozes

INGREDIENTES

- 04 ovos
- 02 xícaras de Farinha de Trigo
- 02 xícaras de Açúcar Caravelas
- 01 xícara de leite quente
- 01 colher (sopa) de fermento em pó
- 300 gramas de Nozes (picadas grosseiramente)
- 01 lata de doce de leite

MODO DE PREPARO

Massa

- Bata as claras em neve e acrescente o Açúcar Caravelas, depois acrescente as gemas e misture bem.
- Misture a farinha de trigo com o fermento e vá acrescentando aos poucos na mistura 1, em seguida acrescente o leite quente e metade das Nozes, mexa com delicadeza e coloque em uma forma untada e enfarinhada.
- Leve ao forno (180°C) por 30 a 40 minutos, ou até dourar.

Recheio

- Misture a outra metade das Nozes com o doce de leite, corte o bolo no meio, molhe e espalhe o recheio.



Adriana Pereira
São Paulo - SP

Bolo Intgral de Maçã e Banana

INGREDIENTES

- 3 ovos;
- ½ xícara (chá) de óleo;
- 2 maçãs;
- 1 banana;
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- ¼ de xícara (chá) de aveia em flocos;
- 2 colheres (sopa) de semente de linhaça;
- 1 colher (sopa) de canela em pó;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

- No liquidificador bata os ovos, as cascas da maçã e o óleo;
- Bata bem e reserve;
- Numa tigela coloque as maçãs e banana picadinhas, a farinha e o açúcar peneirados, misture e acrescente a aveia, a linhaça, a canela em pó, despeje a mistura do liquidificador, e por último coloque o fermento em pó, misture e coloque em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Forno preaquecido 200º por 40 minutos +ou- ou até que esteja assado e dourado.
- Pode acrescentar tbm uvas passas e nozes.



July Macedo
Itaquirai - MS



Bolo Kinder Bueno

INGREDIENTES

MASSA:

- 4 ovos
- 3 xícaras(chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara(chá) de manteiga ou margarina
- 2 xícaras (chá) de Açúcar Caravelas
- 1 xícara(chá) de chocolate em pó
- 1 colher(sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Bata as claras em neve e reserve.
- Separadamente, bata as gema, a manteiga e o açúcar. Posteriormente, acrescente a farinha, o leite e o chocolate em pó e bata bem.
- Adicione as claras em neve (que estavam reservadas) e o fermento.
- Despeje a mistura em uma forma de fundo removível e untada.
- Leve ao forno à 180°C e asse por aproximadamente 30 minutos.
- Se preferir o bolo bem molhadinho, regue com uma mistura de leite e chocolate em pó (Toddy ou Nescau) quando finalizar.

RECHEIO:

- Coloque o chocolate picado em uma panela, junto com o creme de leite.
- Derreta em banho-maria e mexa até obter uma mistura homogênea. Coloque o bolo já na bandeja em que ficará exposto e corte ele na horizontal.
- Com auxílio de uma faca, distribua generosamente a cobertura nas laterais(ela acabará servindo como "cola" para os biscoitos).
- Cubra o topo com a cobertura também.

RECHEIO:

- 1 barra de chocolate ao leite (170g)
- 1 barra de chocolate meio amargo (170g)
- 1 lata de creme de leite

MONTAGEM

- Comece a posicionar os Kinder na lateral do bolo, um por um, lado a lado, sem deixar espaço entre eles (para um bom acabamento).
- Cerque o bolo inteiro com os Kinder. Ao finalizar a circunferência, comprima levemente as laterais para fixar bem os bombons Kinder.
- Cubra toda a parte superior com brigadeiro.
- Ao terminar, dê uma leve apertadinha com as mãos, para nivelar a camada.



Danusa Santos
São Paulo - SP



Bolo Prestígio

INGREDIENTES

MASSA

- 4 ovos
- 1 1/2 copo (requeijão) de farinha
- 1 1/2 copo (americano) raso de açúcar refinado caravelas
- 1/2 copo (americano) de chocolate em pó
- 1/2 copo (requeijão) de água morna
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO;

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de coco ralado
- 1 copo (americano) raso de leite

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

- Massa; Em um recipiente, misture os ingredientes secos: a farinha, o chocolate em pó e o fermento e reserve. Bata as claras em neve na batedeira e deixando a ligada el velocidade moderada, misture o açúcar lentamente, deixe bater até formar um glacê firme. Em seguida acrescente as gemas uma a uma e a água morna. Sem desligar a batedeira e em velocidade mínima, adicione com uma colher, metade dos ingredientes secos.
- Desligue a batedeira e acabe de misturar o restante dos ingredientes secos com um fuê. Unte uma assadeira média, despeje a massa e asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que espete um palito e ele saia limpo.
- Recheio; Leve o leite ao fogo e deixe ferver com o coco. Desligue e acrescente o leite condensado misturando bem e reserve.
- Cobertura; Em uma panela, misture bem todos os ingredientes da cobertura e leve ao fogo até engrossar um pouco.
- Montagem; Desenforme o bolo depois de frio, corte em duas partes e umedeça a massa com 1 xícara (café) rasa de licor de cacau com 3 xícaras (café) de água.
- Espalhe o recheio, monte o bolo e espalhe a cobertura decorando a gosto.
- Obs; caso a cobertura fique firme e não dê para espalhar adequadamente, adicione um pouco de creme de leite para amolecê-la.



Juliana Bonara
São Paulo - SP

Bombocado

INGREDIENTES

- 100 grs. de manteiga
- 2 cocos ralados grandes
- 14 ovos
- 250 grs. farinha de trigo
- 800 grs. de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher café de baunilha
- 1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

- Bata os ovos, manteiga e o açúcar até a consistência cremosa, adicione o restante dos ingredientes.
- Bata bem.
- Leve ao forno para assar em assadeira untada.



Adalice Lopo
São Paulo - SP



Cobertura de Cupcake

INGREDIENTES

- 4 claras em neve
- Sal
- 1 xícara (chá) de açúcar caravelas
- 1/3 de xícara (chá) de água.

MODO DE PREPARO

- Bater 4 claras em neve com uma pitada de sal e, enquanto bate, vá acrescentando uma calda feita no fogo com 1 xícara (chá) de açúcar caravelas e 1/3 de xícara (chá) de água até o ponto de marshmallow. É uma delícia!



Maria Alice Fogaça
São Paulo - SP

Cupcakes

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de açúcar (Caravelas)
- 1 xícaras e meia de óleo
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água fervida
- 1 Colher de Sopa de Fermento biológico para bolo
- Forminhas para cupcakes tamanho médio
- As forminhas de cupcake de papel são colocadas dentro das formas de assar para
- cupcakes(você pode usar for para empadas)
- Forma para bolo redonda ou quadrada de sua preferência onde as formas de cupcakes são colocadas para ir ao forno e assar uniforme sem queimar.
- Forno médio a 180° por 25 minutos.
- Rendimento: 12 cupcakes médios .

MODO DE PREPARO

- Coloque numa bacia os ovos,o açúcar Caravelas, o óleo e a água quente.
- Misture tudo sem batedeira durante uns 3 minutos após acrescente de preferência a farinha peneirada aos poucos e misture bem, por último acrescente o fermento biológico para bolo,misture bem devagar.
- Distribua nas forminhas até a metade da forma.



Mel Molina
Porto Alegre - RS



Delícia de Morango

INGREDIENTES

Ingredientes para a base de morango

- 1 caixa de morango
- 1 colher de sopa de Açúcar Caravelas

Ingredientes para a cobertura

- 1 lata de creme de leite gelado
- 2 claras
- 2 colheres de Açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- Coloque os morangos com o açúcar no liquidificador. Divida o conteúdo em 6 taças e reserve.
- Bata às claras em neve na batedeira até ficarem firmes. Acrescente o açúcar e bata bem.
- Misture aos poucos com a mão uma lata de creme de leite gelado e sem soro.
- Cubra o creme de morango com esse creme e leve para gelar.



Celia Cavallari
Marília - SP

Doce de Abacaxi

INGREDIENTES

- 1 abacaxi grande
- 2 gelatinas de abacaxi
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 litro de água
- 1 xícara de Açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO

- Corte o abacaxi em pedaços pequenos e cozinhe em 1 litro de água com 1 xícara de açúcar Caravelas por 30 minutos.
- Dissolva as 2 gelatinas em 1 xícara (café) de água fria, em seguida bata no liquidificador com o leite condensado o creme de leite e só a água que cozinhou o abacaxi.
- Despeje em um recipiente e adicione os pedaços de abacaxi aos poucos, misture com o auxílio de uma colher grande.
- Deixar na geladeira por 12 hrs.



Dalva Santos
Santa Adélia - SP

Doce de Abóbora

INGREDIENTES

- 2,5KG. de abóbora cortada em cubos
- 1,0 KG de açúcar Caravelas..

MODO DE PREPARO

- Na panela de pressão coloque a abóbora e o açúcar e leve ao fogo até ferver.
- Depois cozinhe em baixa temperatura por 10 minutos.
- Retire do fogo, deixando sair a pressão, abra e veja se o doce está macio e a calda,rala. deixe esfriar.porções..



Maria do Carmo
São Paulo - SP

Doce de Leite Ninho

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite em pó
- 1/2 lata (ou caixinha) de leite condensado

MODO DE PREPARO

- Basta misturar: 1 xícara de leite em pó e meia lata (ou caixinha) de leite condensado. Vai virar uma mistura meio pegajosa, aí é só ir adicionando açúcar até dar ponto (vai mais ou menos 1/2 xícara). Não se preocupem que não fica doce demais. Pronto!



Suellen Fernandes
Tres Rios - RJ

Docinho de Leite Ninho

INGREDIENTES

- 1 lata de 400 grs de leite ninho ou leite em pó
- 1 kilo de açúcar refinado Caravelas
- 1 vidro de 200 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

- Coloque em uma bacia o leite em pó, o açúcar refinado e vá adicionando aos poucos o leite de coco e amassando a massa até ficar homogênea
- Talvez nem use todo o leite de coco
- A massa tem que ficar em ponto de fazer as bolinhas nas mãos
- Faça as bolinhas e coloque em forminhas de papel e leve à geladeira
- Se quiser pode passar os docinhos no açúcar refinado ou no coco ralado



Lucimara Silva
Taquaritinga - SP

Falsa Maçã do Amor

INGREDIENTES

BEIJINHO:

- 500 g de coco ralado
- 2 caixas de leite condensado
- 1 copo de leite (200 ml)
- 1 colher de margarina

CALDA:

- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa bem cheia de glucose
- 1 k de açúcar comum

MODO DE PREPARO

BEIJINHO:

- Numa panela, coloque todos os ingredientes, leve ao fogo baixo e mexa até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar. Após, faça bolinhas médias, espete palitos de churrasco, coloque numa travessa e leve à geladeira por 2 horas.

CALDA:

- Na panela, coloque todos os ingredientes, leve ao fogo médio mexendo pelas laterais bem devagar, o mínimo possível. Quando o açúcar estiver todo derretido, banhe as bolinhas de beijinho, coloque numa assadeira, assim que desgrudar, ainda quente, embale se for para festas, se for comer, não há a necessidade.



Vania Luz
São Paulo - SP



Geleia de Morango

INGREDIENTES

- 1 KG de morango lavado e sem cabo
- 900 g de açúcar caravelas

MODO DE PREPARO

- Coloque o açúcar com o morango em uma bacia e misture.
- Deixe descansar por 15 min, até soltar um pouco do caldo.
- Bata metade dos dessa mistura no liquidificador.
- Junte em uma panela o morango batido e os inteiros e deixe cozinhar por 20 ou 30 minutos. Mexendo sempre.
- Coloque em potes limpos.



Luana Kalil
Itatiáia - RJ

Leite Condensado Caseiro

INGREDIENTES

- Leite condensado caseiro
- 1 copo de Leite Ninho
- 1 copo de Açúcar Caravelas
- 1/2 copo de água fervente

MODO DE PREPARO

- Bata tudo no liquidificador até que fique uma mistura homogênea por volta de 5 minutos.
- Coloque na geladeira para esfriar. Em seguida está pronto.
- Dica: pode usar sua criatividade e fazer seu doce favorito: brigadeiro, beijinho, pudim e tudo que envolver o leite condensado!



Fernanda Lopo
São Paulo - SP

Maçã do Amor

INGREDIENTES

- 500 gramas Açúcar Caravelas
- 1 1/5 xícara de água
- Corante vermelho
- 1 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 12 maçãs higienizadas

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, de preferência de fundo grosso, junte o açúcar Caravelas aos restantes dos ingredientes.
- Misture e leve ao fogo. Faça movimentos circulares de vez em quando com a panela sem colocar a colher.
- Depois de uns 20 minutos que a calda começar a ferver, pegue um copo com água em temperatura ambiente e, com uma colher, pingue o líquido. Se fizer barulho de vidro quebrando, pode banhar as maçãs.
- Deixe secar e se delicie.



Gislene Oliveira
Itú - SP

Merengue de Morango

INGREDIENTES

- 200 grs de suspiros
- 2 cx pequenas de morango
- 4 colheres (Sopa) de açúcar Caravelas
- 2 latas de creme de leite fresco (para bater o chantilly)

MODO DE PREPARO

- Quebre os suspiros em pedaços grandes e coloque-os em um recipiente. Bata na batedeira o creme de leite (sem o soro) e o açúcar, formando o chantilly. Adicione a esse creme parte dos morangos cortado ao meio. Coloque essa mistura sobre os suspiros. Decore com o restante dos morangos. Leva para gelar por 1 hr.



Angélica Agostini
Santa Adelia - SP

Palha Italiana

INGREDIENTES

- 400 gramas de bolachas de maisena
- 2 Latas de leite condensado
- 2 Colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal
- 5 Colheres (sopa) de achocolatado em pó
- Açúcar Caravelas o quanto baste

MODO DE PREPARO

- Pique os biscoitos em pedaços médios (cada biscoito pode ser picado em três)
- Leve ao fogo brando o leite condensado, a margarina e o achocolatado em pó, mexendo sempre.
- Quando começar a engrossar, adicione os biscoitos picados e continue mexendo até que o doce se solte do fundo da panela.
- Despeje o creme na travessa untada e alise a superfície com uma espátula.
- Espere esfriar e leve à geladeira por seis horas.
- Corte em quadradinhos e passe no açúcar.
- Dica: caso não tenha Açúcar Caravelas, bata com Açúcar Colombo no liquidificador.



Guilherme Maestre
São Paulo - SP

Pavê

INGREDIENTES

CREME:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (mesma medida do leite condensado)
- 1 colher (sobremesa) de maizena
- 2 gemas

CREME DE CHOCOLATE:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (mesma medida do leite condensado)
- 1 colher (sobremesa) de maizena
- 2 gemas
- 4 colheres de chocolate em pó

MASSA DE BOLACHA:

- 1 pacote de bolacha maizena
- 1/2 lata de leite (medida: lata de leite condensado)
- 1 colher de sobremesa de chocolate em pó

COBERTURA:

- 4 claras
- 4 colheres de Açúcar Caravelas
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Molhar os biscoitos maizena no leite com chocolate

CREMES:

- Cada um deve ser preparado individualmente, basta colocar os ingredientes na panela em fogo médio até engrossar

COBERTURA:

- Bater as claras com o açúcar até o ponto de claras em neve bem consistentes
- Depois é só misturar o creme de leite com as claras em neve, colocar em um refratário grande com a sequência abaixo:
- Creme, metade das bolachas, creme de chocolate, restante das bolachas, claras em neve
- Para finalizar, só decorar o pavê com coco ralado ou bolacha triturada.



Cíntia Campos
São Paulo - SP



Pudim da Vó Gelsomina

INGREDIENTES

MASSA

- 4 ovos
- 1 caixa de leite condensado;
- A mesma medida de leite;
- 1 vidro pequeno de leite de coco;
- 3 colheres (rasa) de amido de milho.
- 1 xícara de Açúcar Colombo

RECHEIO;

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de coco ralado
- 1 copo (americano) raso de leite

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

- Bata tudo no liquidificador e separe a mistura.
- Coloque 1 xícara de Açúcar Colombo numa panela para derreter. Quando estiver com cor de caramelo, coloque na forma de pudim e espalhe em toda a sua extensão, depois coloque o líquido do liquidificador.
- Pegue uma panela maior com água quente e coloque a forma dentro e ponha para cozinhar. Quando começar a ferver, conte 30 minutos, depois deixe esfriar e desenformar.



Leiza Romitti
Caçara - SP

Pudim Fácil

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 lata de leite condensado
- Baunilha 2x a mesma medida de leite
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

- No liquidificador bata os ovos o leite, a baunilha e o leite condensado.
- Bata por uns 3 min pra não deixar cheiro de ovo.
- Em uma forma derreta o açúcar caravelas até caramelizar a forma toda.
- Coloque a mistura dentro da forma e leve ao forno em banho e maria por uns 30 min.
- Se tiver dúvidas, coloque a ponta do garfo. Deve sair limpa. Deixar gelar e desenformar!



Gabi Lopo
Cotia - SP

Torta de Banana

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 dúzia de bananas
- açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

- Numa tigela grande, coloque todos os ingredientes da massa...amasse com as mãos.
- Numa assadeira grande, untada e enfarinhada, forre o fundo e lados com a massa.
- Coloque as bananas cortadas no sentido do comprimento
- Faça rolinhos com a massa e coloque por cima das bananas..polvilhe açúcar misturada com canela e leve ao forno



Elizabeth Kono
Itaquiraí - MS



**Açúcar
Caravelas®**
Lar Doce Lar