

#peloSabordoNovo



**Açúcar  
Caravelas**

#peloSabordoNovo



**Açúcar  
Caravelas®**

Caros(as) Navegantes, sejam bem-vindos!

Estamos embarcando na nossa mais nova aventura: uma viagem em busca de aconchegantes sabores de inverno e, claro, dentro da nossa querida e doce Caravelas.

Nesta grande jornada, conseguimos reunir 31 receitas recém-saídas do forno, quentinhas, para aquecer e adoçar os corações por todo o Brasil e espantar a friaca que parece não largar a gente. E temos que agradecer aos(às) 30 corajosos(as) recrutas por este e-book tão especial que estamos compartilhando com o mundo.

Este livro digital que está em suas mãos agora é um mapa dos lares, das cozinhas e de cada carinho que é traduzido nas receitas dos nossos navegantes, preparadas com muito amor e repletas de Açúcar Caravelas.

E agora o que falta é apenas escolher o seu doce favorito. Temos todos os tipos, desde o clássico Bolo de Cenoura da Andréia Matté, até o mais elaborado Bolo Vulcão de Cappuccino da Andrea Macarini. Então, que tal dividir esse tesouro de sabores com seus amigos e família para que todos possam compartilhar delícias de dar água na boca? Só falta acender o fogão, hein!

E que os bons ventos nos tragam um pouquinho mais de doçura sempre.

Até a próxima aventura!

# Índice

Amendoim Cri Cri .....	5
Bolinhos de Chuva com Banana.....	6
Bolo de Banana.....	7
Bolo de Cenoura.....	8
Bolo de Cenoura com Calda de Chocolate.....	9
Bolo de Chocolate .....	10
Bolo de Chocolate Açucarado .....	11
Bolo de Chocolate sem Glúten.....	12
Bolo de Churros.....	13
Bolo de Iogurte.....	14
Bolo de Laranja.....	15
Bolo de Limão .....	16
Bolo de Limão com Cobertura .....	17
Bolo de Macaxeira Caramelizado.....	18
Bolo Levíssimo de Chocolate .....	19
Bolo Simples de Chocolate .....	20
Bolo Vulcão de Cappuccino .....	21
Bombocado de Coco.....	22





Brownie de Chocolate Amargo com Calda.....	23
Chocolate Quente Cremoso .....	24
Churros com Chocolate Cremoso .....	25
Cinnamon Roll .....	26
Cocada .....	27
Cocada Quentinha de Forno .....	28
Cuca de Banana.....	29
Doce de Banana no Pote .....	30
Pudim de Leite .....	31
Pudim de Leite Condensado .....	32
Quindim Delícia.....	33
Suspiro Caseiro .....	34
Trouxa de Goiabada ou Doce de Leite .....	35



# Amendoim Cri Cri

## INGREDIENTES

---

500g de amendoim

Água

1 ½ xícara de Açúcar Caravelas

## MODO DE PREPARO

---

- Uns 15 minutos antes de preparar o doce, deixe os amendoins numa vasilha com água.
- Retire a água e coloque somente os amendoins em uma panela. Então coloque água suficiente para cobri-los e leve ao fogo alto.
- Quando a água estiver quente adicione o açúcar.
- Mexa sempre até toda a água evaporar e os amendoins se soltarem da panela.
- Em seguida, coloque em uma forma e espere secar. Sirva para as crianças, é a receita mais pedida das férias!

**Simone Cavalcante**

Paranacity - PR



# Bolinhos de Chuva com Banana

## INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
1 ovo  
1/2 colher (sopa) de fermento em pó químico  
1/2 xícara de Açúcar Caravelas  
1 xícara (chá) de leite líquido  
1 colher (sopa) de margarina  
1 banana madura (pode ser prata)  
Óleo para fritar  
Açúcar e canela em pó a gosto

## MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento em pó. Adicione o fermento e misture delicadamente com uma colher.
- Coloque a massa em colheradas para fritar no óleo quente. Não deixe muito tempo, para não queimar.
- Após retirar do óleo, com uma escumadeira, seque rapidamente e misture ao açúcar e à canela em pó.
- Sirva a seguir e bom apetite!

**Andrea Fernandes**

Lauro de Freitas - BA

# Bolo de Banana



## INGREDIENTES

### MASSA

3 ovos  
½ xícara de leite  
1 ½ xícara de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 colher (chá) de baunilha  
1 xícara de Açúcar Caravelas  
1 colher (sopa) de fermento

### COBERTURA

3 bananas nanicas grandes  
1 xícara de Açúcar Caravelas  
Canela em pó (opcional)

## MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes da massa e reserve.
- Corte a banana em rodellas de meio centímetro.
- Derreta o açúcar até formar uma calda de caramelo.
- Arrume no fundo de uma forma de buraco no meio a calda de açúcar, encaixando as rodellas de banana até forrar tudo.
- Depois de ter colocado todas as bananas no fundo, despeje a massa por cima e asse por 40 minutos.
- É opcional colocar canela em pó polvilhado por cima das bananas.

**Izabel Gasparin**

Jardim Tremembé - SP



# Bolo de Cenoura

## INGREDIENTES

- 1/2 xícara de óleo
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 2 xícaras de Açúcar Caravelas
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, adicione a cenoura ralada, os ovos e o óleo, depois misture e acrescente o açúcar; bata novamente.
- Para finalizar, acrescente a farinha de trigo no liquidificador até obter uma massa homogênea.
- Adicione o fermento, e mexa delicadamente com uma colher.
- Asse em um forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

**Andréia Matté**

Caxias do Sul - RS

# Bolo de Cenoura com Calda de Chocolate



## INGREDIENTES

### MASSA

260g de cenoura  
180ml de óleo  
240g de ovos  
345g de Açúcar Caravelas  
335g de farinha de trigo  
20g de fermento em pó

### CALDA

50g de chocolate em pó  
40g de margarina  
300ml de leite  
100g de Açúcar Caravelas

## MODO DE PREPARO

### MASSA

- Bata as cenouras com os ovos e óleo.
- Coloque numa tigela a mistura e adicione o açúcar, a farinha peneirada com fermento e volte a bater.
- Asse por 40 minutos em forno preaquecido a 180°C (faça o teste do palito).

### CREME DE NOZES

- Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até reduzir.
- Quando a calda começar a espessar e reduzir, retire do fogo e, com o bolo já desenformado, vá despejando por cima.

**Adriana Quadros**  
Petrópolis- RJ



# Bolo de Chocolate

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de água morna
- 1 xícara de óleo ou manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de maizena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o chocolate em pó, a água e o óleo até obter uma massa homogênea.
- Transfira para uma tigela a massa e adicione a farinha (peneirada) e o fermento, misturando delicadamente com uma colher até a massa ficar lisa.
- Despeje a massa na forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.



# Bolo de Chocolate Açucarado

## INGREDIENTES

### MASSA

3 xícaras de farinha  
3 xícaras de Açúcar Caravelas  
5 ovos  
1 xícara de óleo  
1 xícara de chocolate em pó  
2 colheres (sopa) de fermento  
1 xícara de água quente  
Açúcar confeiteiro

## MODO DE PREPARO

- Bata as claras em neve e reserve.
- Bata as gemas com açúcar, até ficar uma gemada clara, acrescente o óleo e continue batendo enquanto adiciona o chocolate, a água quente e por último a farinha e termine de bater bem.
- Desligue a batedeira e acrescente o fermento, mexendo delicadamente com uma colher. O mesmo deve ser feito ao incorporar as claras em neve.
- Asse por 40 minutos, em forno preaquecido a 180°C.
- Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima para finalizar o bolo.

**Simone Terroso Jeager**

Rio Grande - RS



# Bolo de Chocolate sem Glúten

## INGREDIENTES

---

4 ovos  
120ml de óleo  
200g de farinha de arroz  
280g de Açúcar Caravelas  
1 vidro de leite de coco  
2 colheres (sopa) de cacau em pó  
1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

---

- Na batedeira, coloque os ovos e o açúcar, batendo até formar um creme claro.
- Coloque o leite de coco, o óleo, a farinha de arroz e o cacau, batendo até obter uma massa homogênea.
- Por último, adicione o fermento em pó, mexendo delicadamente.
- Unte a forma com manteiga e polvilhe com cacau em pó.
- Preaqueça o forno a 160°C e asse por aproximadamente 30 minutos.

**José Carlos dos Anjos**

São Paulo - SP



## Bolo de Churros

### INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de canela
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento

### MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o açúcar, a baunilha e a canela por uns 5 minutos.
- Em uma tigela, peneire a farinha e despeje o conteúdo do liquidificador, mexendo até misturar bem. Em seguida, acrescente o fermento e misture.
- Unte uma forma redonda de 20cm com óleo (pode ser também margarina ou desmoldante) e farinha e coloque a massa do bolo para assar em forno preaquecido a 180°C.
- Para decorar, utilize doce de leite (pode ser cozido ou comprado pronto) e decore como quiser. Finalize salpicando açúcar e canela em cima.

**Wilna Swoboda**

São Paulo - SP

# Bolo de iogurte



## INGREDIENTES

- 1 copo de iogurte natural
- 1/2 copo de óleo
- 2 copos de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 colher (chá) fermento
- 2 copos de Açúcar Caravelas

## MODO DE PREPARO

- Colocar no liquidificador todos os ingredientes, menos o fermento.
- Acrescentar o fermento e mexer delicadamente.
- Colocar em uma forma untada com manteiga e açúcar.
- Assar em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.



# Bolo de Laranja

## INGREDIENTES

### MASSA

- 1 laranja-pera com casca e sem caroço
- 1 copo de óleo (pequeno)
- 4 ovos
- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento

### CALDA

- 1 laranja grande
- ½ copo de água
- 6 colheres (sopa) de Açúcar Caravelas

## MODO DE PREPARO

### MASSA

- Bater bem no liquidificador a laranja, os ovos, o óleo e o açúcar.
- Então, coloque em uma tigela a farinha, o fermento e a mistura do liquidificador, mexendo com a colher.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até assar por completo.
- Quando pronto, desenforme e despeje a calda ainda quente.

### CALDA

- Raspe a casca da laranja e separe. Então esprema o suco dela.
- Coloque o açúcar em uma panela em fogo médio e espere formar calda. Quando isso acontecer, adicione o suco de laranja.
- Quando ferver, acrescente aos poucos a água e continue misturando até atingir o ponto de calda.
- Por fim, acrescente as raspas de laranja e misture.



# Bolo de Limão

## INGREDIENTES

---

- 3 ovos
- 200ml de leite
- 2 copos de Açúcar Caravelas
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 pacote de gelatina de limão
- 3 copos de farinha de trigo com fermento

## MODO DE PREPARO

---

- Bata os ovos, o açúcar e a margarina. Então, adicione o leite e a gelatina de limão em seguida.
- Bata tudo e despeje em um refratário untado com margarina e farinha de trigo.
- Coloque no forno preaquecido por 30 a 45 minutos e pronto!

**Roseane Barbosa**  
Rio de Janeiro - RJ



# Bolo de Limão com Cobertura

## INGREDIENTES

### MASSA

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
2 xícaras de Açúcar Caravelas  
1 xícara de leite  
100ml de óleo  
Suco de 1 limão grande  
3 ovos grandes  
1 colher (café) de raspas de limão  
1 colher (sopa) de fermento em pó

### COBERTURA

2 xícaras de Açúcar Caravelas  
50ml de suco do limão (quanto menos líquido, mais branca e durinha vai ser a casquinha)

## MODO DE PREPARO

- Misturar o leite com o limão. Não se preocupe: ele vai talhar mesmo. Reserve.
- Bater na batedeira os ovos com o açúcar. Então, colocar o óleo e o leite e bater em velocidade média até fazer bolinhas.
- Adicione aos poucos a farinha e, por fim, misture o fermento com uma colher, delicadamente.
- Asse em forno quente por 35 minutos em uma forma untada de 35cm x 25cm.

# Bolo de Macaxeira Caramelizado



## INGREDIENTES

### BOLO

2kg de macaxeira ralada  
200g de margarina  
200g de coco fresco ralado  
140g de Açúcar Caravelas  
1 lata de leite condensado  
4 ovos  
1 colher (sopa) de chá de erva-doce com cravo e canela (opcional)

### CALDA

500g de Açúcar Caravelas  
400ml de água

## MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata a margarina, o açúcar e os ovos. Em seguida, acrescente a macaxeira e o coco ralado.
- Adicione o leite condensado e mexa bem. Por último, acrescente o chá (opcional).
- Despeje a massa em uma forma untada e asse por aproximadamente 45 minutos em forno médio.
- Enquanto isso, coloque uma panela em fogo médio com a água e o açúcar para a calda, sem mexer. Quando começar a ferver, deixe por mais 2 minutos, e está pronto.
- Por fim, desenforme o bolo, fure com um garfo, e despeje a calda por toda a superfície.



# Bolo Levíssimo de Chocolate

## INGREDIENTES

### MASSA

2 xícaras de farinha de trigo  
1/2 xícara de chocolate em pó  
3 colheres (sopa) de margarina  
3 ovos grandes  
1 xícara de leite gelado  
1 xícara de Açúcar Caravelas  
1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

### COBERTURA

250ml de leite  
1 xícara de leite condensado  
2 gemas peneiradas  
1 colher (sopa) de amido de milho  
1 xícara de chocolate ao leite picado  
1 xícara de creme de leite  
Raspas de chocolate para decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA

- Bata as claras em neve e reserve.
- Passe as gemas pela peneira. Então, bata as gemas, o açúcar e a margarina, até obter um creme fofo.
- Desligue a batedeira e acrescente o leite. Mexa com uma colher, acrescente a farinha e o chocolate. Mexa mais um pouco e, por fim, bata um pouco para finalizar.
- Desligue a batedeira e acrescente delicadamente o fermento e as claras em neve.
- Asse a 180°C por mais ou menos 35 minutos, em uma forma de 20cm untada e enfarinhada somente no fundo.

### COBERTURA

- Misture todos os ingredientes em uma panela (menos o creme de leite), leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Tire do fogo e acrescente o creme de leite.
- Depois, quando o bolo estiver pronto e esfriado, desenforme e jogue a cobertura por cima, finalizando com as raspas de chocolate.

Iraides Machado

Jardim Tremembé - SP



# Bolo Simples de Chocolate

## INGREDIENTES

### MASSA

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de óleo de soja
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### CALDA

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 3 colheres (sopa) de Açúcar Caravelas
- 5 colheres (sopa) de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA

- Coloque o leite, o óleo, o açúcar e os ovos no liquidificador para bater. Adicione a farinha peneirada aos poucos, até obter uma massa homogênea.
- Adicione o fermento e incorpore delicadamente com uma colher.
- Despeje em uma forma untada com manteiga e farinha.
- Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos a 180°C.

### CALDA

- Coloque todos os ingredientes em uma panela em fogo médio e vá mexendo até reduzir.
- Despeje a calda no bolo recém-desenformado e ainda quente.

**Silvia D. Pereira**

Caiuá - SP



# Bolo Vulcão de Cappuccino

## INGREDIENTES

### MASSA

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de Açúcar Caravelas
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1/2 xícara de leite morno
- 1 colher (chá) de café solúvel (dissolver no leite morno)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### RECHEIO

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200g de chocolate em barra meio amargo
- 1 colher (sopa) de cacau em pó 50%

### COBERTURA

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 xícaras de leite em pó

## MODO DE PREPARO

### MASSA

- Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente a farinha, o cacau e o fermento. Misture bem.
- Acrescente o leite morno com o café por último.
- Unte e enfarinhe uma forma de buraco de 20cm e coloque no forno por 45 minutos; ou até espetar um palito e ele sair limpo.

### RECHEIO

- Coloque o leite condensado, o chocolate e o cacau em pó em uma panela em fogo baixo e mexa até chegar à consistência de um brigadeiro de colher.
- Retire do fogo e adicione o creme de leite.

### COBERTURA

- Coloque para bater na batedeira todos os ingredientes, até eles dobrarem de volume.
- Com o bolo pronto, posicione ele no centro do prato, adicione no buraco o recheio e cubra-o por inteiro com a cobertura para finalizar.

**Andrea Macarini**

Bauru- SP



# Bombocado de Coco

## INGREDIENTES

Pão adormecido  
4 copos de leite  
4 ovos  
2 xícaras de Açúcar Caravelas  
50g de manteiga  
150g de coco ralado seco  
1 colher (sopa) de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

- Coloque numa forma 6 a 8 fatias de pão adormecido e reserve.
- No liquidificador, coloque o leite, os ovos, o açúcar, a manteiga e bata tudo. Por fim, junte o coco e o queijo ralado.
- Coloque essa mistura em cima dos pães na assadeira. Deixe descansar até ficarem macios.
- Leve para assar a 180°C.

**Rosilda de Sá**

São Paulo - SP

# Brownie de Chocolate Amargo com Calda

## INGREDIENTES

### MASSA

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de Açúcar Caravelas
- ½ xícara de chocolate em pó 100% cacau
- 3 ovos
- ½ xícara de óleo
- 1 colher de chá de essência de baunilha

### CALDA

- 4 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 3 colheres de sopa de manteiga/margarina
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 xícara de água
- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 1 colher de chá de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

### MASSA

- Em um recipiente, misture a farinha e o chocolate com o batedor/fuê.
- No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo e a essência por 2 minutos.
- Em seguida, passe a mistura do liquidificador para o recipiente e, com o batedor / fuê, misture tudo até ficar uma massa homogênea.
- Unte a forma (utilizei a redonda média) com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.
- Despeje a mistura na forma e coloque no forno preaquecido (200°C), por 20 minutos.
- Após isso, retire do forno e reserve.

### CALDA

- Em uma panela, derreta a manteiga em fogo baixo.
- Acrescente o restante dos ingredientes e cozinhe em fogo baixo, mexendo até engrossar.
- Após engrossar, cubra o brownie.
- Corte em pedaços e sirva-se.

**Observações:** Sirva com a calda ainda quente.

**Larissa Isabela**

Capivari - SP

# Chocolate Quente Cremoso

## INGREDIENTES

500ml de leite  
6 colheres (sopa) de achocolatado em pó  
2 colheres (sopa) de Açúcar Caravelas  
2 colheres (sopa) cheias de amido de milho  
1 barra de chocolate meio amargo individual  
Canela em pó a gosto

## MODO DE PREPARO

- Dissolva o amido de milho no leite, despeje em uma leiteira e adicione o achocolatado.
- Mexa em fogo baixo até engrossar e acrescente a canela a gosto.
- Em uma caneca, coloque os pedaços da barra de chocolate e sirva o chocolate quente em seguida!
- Os pedaços de chocolate se derretem Fica uma bebida deliciosa!!

**Amanda de Campos**

Limeira - SP

# Churros com Chocolate Cremoso



## INGREDIENTES

### CHURROS

2 xícaras de água  
4 colheres (sopa) de Açúcar Caravelas  
3 colheres (sopa) de manteiga  
1 colher (café) de essência de baunilha  
3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
4 ovos  
Óleo para fritar

### CHOCOLATE CREMOSO

2 xícaras de leite  
1 colher (sopa) de amido de milho  
3 colheres (sopa) de chocolate em pó  
4 colheres (sopa) de Açúcar Caravelas  
1 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### CHURROS

- Em uma panela, misture a água, o açúcar, a manteiga e a essência de baunilha.
- Leve ao fogo médio e, assim que levantar ferver, junte a farinha, de uma só vez, mexendo até formar uma massa homogênea, lisa e que desgrude do fundo da panela.
- Desligue, deixe amornar e adicione os ovos, um a um, batendo sempre com uma colher até ficar homogênea.
- Disponha em um saco de confeitar com o bico pitanga e vá colocando a massa no óleo quente, no tamanho desejado.
- Frite, aos poucos, em imersão, até dourar e escorra em papel absorvente.

### CHOCOLATE CREMOSO

- Em um liquidificador, bata o leite, amido com o chocolate em pó e o açúcar.
- Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver.
- Desligue, adicione o creme de leite e mexa bem até ficar homogêneo.

**Sabrina Capel**

Salto - SP



# Cinnamon Roll

## INGREDIENTES

### MASSA

250ml de leite vegetal  
10g de fermento biológico seco  
100g de Açúcar Caravelas  
80g de manteiga sem sal  
1 pitada de sal  
2 ovos  
500g de farinha de trigo + 50g para polvilhar

### RECHEIO

1 xícara de açúcar mascavo  
1 ½ colher (sopa) de canela em pó  
100g de manteiga sem sal

### CALDA

100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente (½ xícara de chá)  
1 xícara de açúcar de confeiteiro  
50g de cream cheese (¼ de xícara de chá)  
Essência de baunilha a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA

- Transfira o leite morno para uma tigela, adicione o fermento e mexa um pouco até que eles se misturem. Deixe descansar por 5 minutos.
- Acrescente o açúcar, a manteiga (em temperatura ambiente), o sal e os ovos. Misture tudo muito bem e coloque a farinha.
- Jogue um pouco de farinha na mesa e sove a massa de 10 a 15 vezes.
- Passe um pouco de óleo em uma tigela e em cima da massa. Cubra a tigela com um pano e deixe a massa descansando por 1 hora e 30 minutos.

### RECHEIO

- Com a manteiga à temperatura ambiente, misture todos os ingredientes em um potinho e reserve.

### CALDA

- Em uma tigela, coloque a manteiga em temperatura ambiente, o açúcar confeiteiro o cream cheese e a essência de baunilha, a gosto. Bata até obter um creme liso e fofo.

### MONTAGEM

- Polvilhe um pouco de farinha na mesa e, com a ajuda de um rolo, abra a sua massa em um retângulo.
- Espalhe a pasta de açúcar, canela e manteiga na sua massa.
- Enrole a sua massa e divida o rolo em pequenos discos de 2 dedos de espessura.
- Unte uma forma grande e coloque os rolinhos bem espaçados uns dos outros. Deixe descansar em um lugar quente por mais 1 hora.
- Coloque no forno a 200°C por aproximadamente 45 minutos ou até que os rolinhos fiquem dourados.
- Tire do forno e espalhe a calda sobre os cinnamon rolls ainda quentes e sirva em seguida.

Barbara Barreto

São Paulo - SP



# Cocada

## INGREDIENTES

---

3 xícaras de Açúcar Caravelas  
1 xícara de água  
4 xícaras de coco fresco ralado  
Canela em pau

## MODO DE PREPARO

---

- Coloque o açúcar e a água no fogo alto até virarem calda.
- Sem mexer, deixe a calda endurecer até o ponto de bala mole, retire do fogo e adicione o coco e a canela.
- Coloque novamente no fogo até o ponto de bala mole e tire do fogo.
- Coloque numa forma ou sobre uma mesa com papel manteiga, e deixe esfriar.

**Arielen Vitoria**

Brusque - SC



# Cocada Quentinha de Forno

## INGREDIENTES

- 1 coco ralado fresco
- 3 xícaras de Açúcar Caravelas
- 1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos batidos

## MODO DE PREPARO

- Aqueça o forno em temperatura média.
- Numa tigela, misture todos os ingredientes até ficar homogênea.
- Transfira para um refratário e leve ao forno por 20 minutos ou até a cocada ficar cremosa.
- Se quiser, sirva quente com uma bola de sorvete de creme.

Mery Ellen Kassavara

Cangaíba - SP



# Cuca de Banana

## INGREDIENTES

### MASSA

3 xícaras de farinha de trigo peneirada  
1 e 1/2 xícara de Açúcar Caravelas  
1 ovo  
1 xícara de leite morno ou a mesma quantidade de suco de laranja coado  
1 colher (sopa) de fermento em pó químico  
1 colher (sopa) de óleo  
Óleo e farinha de rosca para untar  
4 bananas cortadas em rodelas ou no comprimento

### FAROFA

1/2 xícara de farinha de trigo  
1/2 xícara de Açúcar Caravelas  
1 colher (sopa) de canela em pó  
2 colheres (sopa) de manteiga amolecida  
Se quiser, pode acrescentar 1 maçã picada bem pequena junto com a farofa

## MODO DE PREPARO

### MASSA

- Numa tigela, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o fermento e misture bem.
- Faça um buraco no meio, acrescente o ovo, o óleo, o leite ou o suco de laranja.
- Misture bem até formar uma massa lisa e homogênea.
- Despeje em uma forma retangular média, untada com óleo e farinha de rosca.
- Arrume as fatias das frutas do jeito que preferir.
- Cubra com a farofa e leve ao forno preaquecido a 210 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

### FAROFA

- Coloque todos os ingredientes numa tigela e misture bem com as pontas dos dedos, até ficar numa consistência de farofa úmida.
- Se for preciso, acrescente mais manteiga ou farinha de trigo até chegar nesse ponto.
- Bom apetite!

**Andrea Fernandes**

Louro de Freitas - BA



## Doce de Banana no Pote

### INGREDIENTES

6 bananas cortadas em pedaços (rodela se preferir)  
1 colher (sopa) de Açúcar Caravelas  
Meio limão  
Canela em pó a gosto

### MODO DE PREPARO

- Coloque as bananas em uma panela em fogo baixo com o açúcar por cima.
- Esprema um pouquinho de limão, para não escurecer as bananas, e adicione a canela em pó.
- Mexa bem até dissolver por completo as bananas.
- Depois coloque em potinhos individuais e separe para gelar e saborear depois.

**Gabrielly Lima**

Praia Grande - SP



# Pudim de Leite

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de leite (a mesma medida)
- 4 colheres de Açúcar Caravelas para caramelizar a forma

## MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o açúcar.
- Em uma panela em fogo médio, derreta o açúcar até virar caramelo e forre uma assadeira com furo no meio.
- Asse no forno em banho-maria por uma hora.
- Desenforme quente e coloque na geladeira.
- Bom apetite!

**Lourdes Serafini**

Caxias do Sul - RS

# Pudim de Leite Condensado



## INGREDIENTES

### PUDIM

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (medida do leite condensado)

### CALDA

- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- ½ xícara de água quente

## MODO DE PREPARO

### CALDA

- Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
- Junte a água quente e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
- Forre com a calda uma forma com furo central (19cm de diâmetro) e reserve.

### PUDIM

- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
- Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
- Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.

**Observações:** É essencial que o pudim seja preparado em banho-maria para que asse de forma lenta e controlada, para atingir a textura ideal.

**Cristian Tallmann**

Blumenau - SC

# Quindim Delícia



## INGREDIENTES

10 gemas  
1 ovo inteiro  
200g de Açúcar Caravelas  
1 colher (sopa) de margarina  
50g de coco ralado

## MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata os ovos, as gemas e a margarina por 10 minutos.
- Desligue, adicione o coco ralado e volte a ligar o liquidificador. Deixe descansar um pouco.
- Unte as forminhas com a margarina e o açúcar. Então despeje a massa.
- Coloque para assar em forno preaquecido a 200°C por mais ou menos 1 hora.
- Bom apetite!

**Neusa Unger**

São Vicente - SP



# Suspiro Caseiro

## INGREDIENTES

---

6 claras  
4 xícaras de Açúcar Caravelas  
1 limão verdinho

## MODO DE PREPARO

---

- Bata as claras em neve, acrescentando o açúcar aos poucos, deixando bem consistente.
- Coloque em um refratário de vidro, formando picos, e rale um pouco de casquinha de limão só para dar o toquinho final.
- Leve ao forno a 100 graus. Deixe por, aproximadamente, 10 a 15 minutos.

Ariane Godinho Batista

Paiçandu - PR



# Trouxa de Goiabada ou Doce de Leite

## INGREDIENTES

1 ovo  
5 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de margarina  
1 colher (sopa) de Açúcar Caravelas  
Leite  
Queijo branco  
Goiabada cascão  
Doce de leite

## MODO DE PREPARO

- Misture o ovo, a margarina e o açúcar. Então junte a farinha peneirada.
- Para dar o ponto da massa, adicione o leite aos poucos, sove e abra a massa.
- Corte pequenos quadrados e recheie com queijo e goiabada ou doce de leite e queijo, formando uma trouxinha ou enrolando o doce.
- Leve para assar por mais ou menos 10 minutos e sirva.

**Eliana dos Santos**

Guariba - SP

#peloSabordoNovo



**Açúcar  
Caravelas**