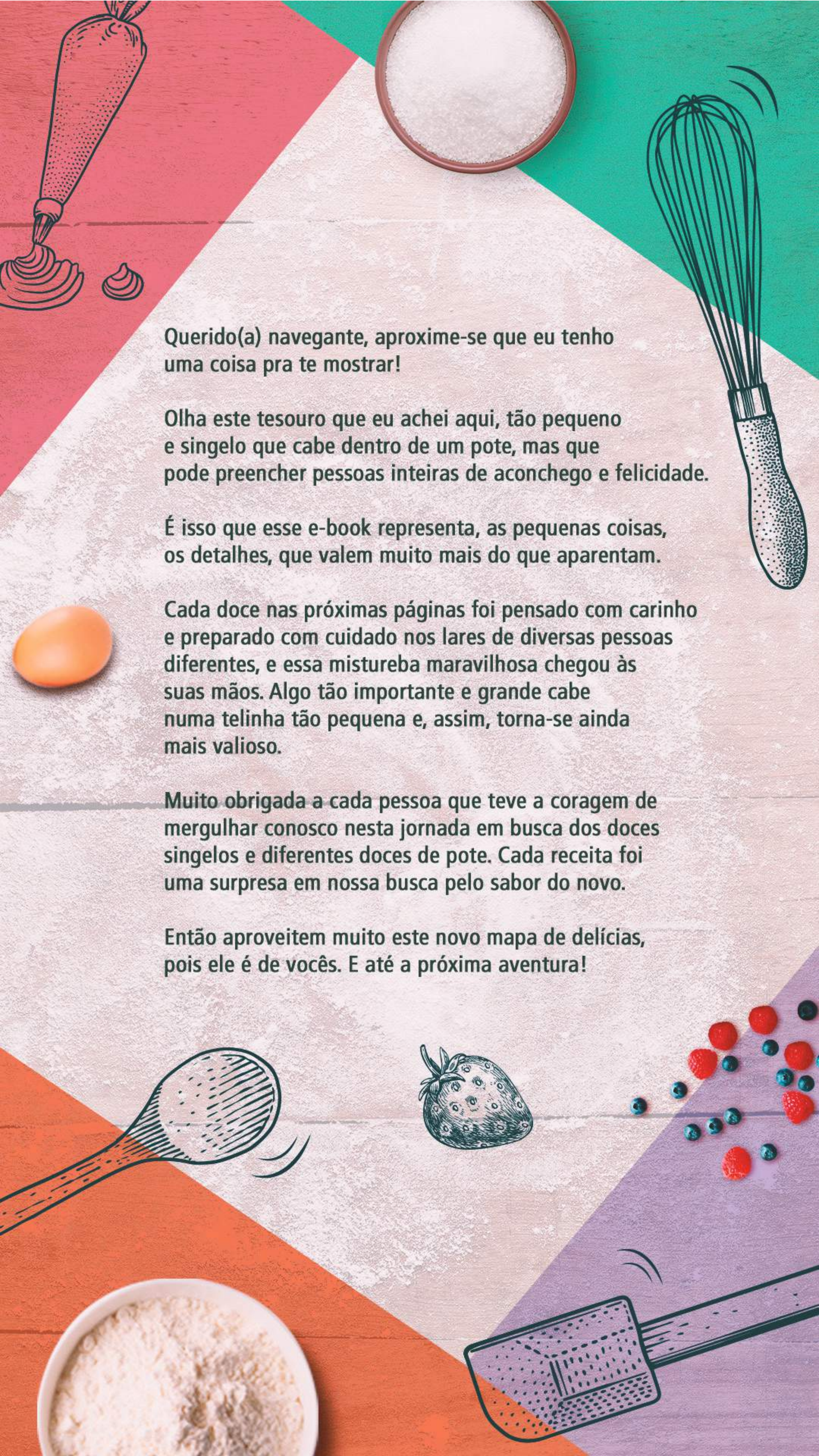


#peloSabordoNovo



**Açúcar
Caravelas®**



Querido(a) navegante, aproxime-se que eu tenho uma coisa pra te mostrar!

Olha este tesouro que eu achei aqui, tão pequeno e singelo que cabe dentro de um pote, mas que pode preencher pessoas inteiras de aconchego e felicidade.

É isso que esse e-book representa, as pequenas coisas, os detalhes, que valem muito mais do que aparentam.

Cada doce nas próximas páginas foi pensado com carinho e preparado com cuidado nos lares de diversas pessoas diferentes, e essa mistura maravilhosa chegou às suas mãos. Algo tão importante e grande cabe numa telinha tão pequena e, assim, torna-se ainda mais valioso.

Muito obrigada a cada pessoa que teve a coragem de mergulhar conosco nesta jornada em busca dos doces singelos e diferentes doces de pote. Cada receita foi uma surpresa em nossa busca pelo sabor do novo.

Então aproveitem muito este novo mapa de delícias, pois ele é de vocês. E até a próxima aventura!

Índice



Arroz Doce da Ana.....	04
Bala de Banana.....	05
Bala de Leite.....	06
Banoffe de Suspiro.....	07
Bolo Branco Leve.....	08
Bolo de Banana.....	09
Bolo de Chocolate e Beijinho.....	10
Bolo de Churros no Pote.....	12
Bolo de Leite em Pó com Morango.....	14
Bolo de Pote de Cenoura.....	15
Bombom de Morango no Pote.....	16
Brigadeiro Cremoso de Maracujá.....	17
Cake no Pote.....	18
Cakeshake.....	19
Cheesecake em Potes.....	20
Chocoaçu	21
Cocada Cremosa com Maracujá.....	22
Cocada em Cubo no Pote.....	23
Curau de Milho-Verde.....	24
Delícia de Abacaxi.....	25
Doce de Banana.....	26
Doce de Banana e Chocolate.....	27
Doce de Leite.....	28
Doce de Leite Caseiro.....	29
Geleia Caseira de Morango.....	30
Geleia de Maçã e Ameixa.....	31
Pão de Mel no Pote.....	32
Pavê de Limão.....	33
Pudim de Coco de Colher.....	34
Tentação em Pote.....	35
Torta Crocante com Doce de Leite.....	37

ANA PAULA RODRIGUES

Arroz Doce da Ana

INGREDIENTES:

- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 2 xícaras de arroz
- 10 xícaras de água
- 1 litro de leite
- 1200g de creme de leite
- Raspas de laranja a gosto



MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe o arroz na água até ele amolecer. Acrescente o leite e misture bem, deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos e adicione o açúcar.
2. Junte o creme de leite e deixe reduzir até que fique bem cremoso.
3. Finalize com raspas de laranja e deixe esfriar um pouco.
4. Coloque nos potinhos e está pronto para servir.



ELOISA RIBEIRO

Bala de Banana



INGREDIENTES:

- 1kg de banana prata ou d'água
- 500g de Açúcar Caravelas
- 2 colheres (sopa) de limão
- 1 colher (sopa) de chocolate (75% ou 50% de cacau)

MODO DE PREPARO:

1. Amasse a banana (pode deixar alguns pedaços mais grosseiros) e misture com todo o resto em uma panela.
2. Leve ao fogo, mexendo sempre. Depois de 1 hora e 30 minutos, ou quando o doce não cair mais da colher, desligue o fogo. A bala tem que ficar bem dura.
3. Coloque o doce numa forma untada e deixe esfriar bem.
4. Passe no açúcar e corte em cubinhos com uma faca untada.
5. Por fim, coloque em lindos potes Caravelas.



LUANA SILVA

Bala de Leite

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de leite em pó
- 1 xícara de água fria
- 4 xícaras de Açúcar Caravelas
- 2 colheres (sopa) de margarina



MODO DE PREPARO:

1. Coloque em uma panela o leite em pó, a água e o açúcar e leve ao fogo médio, mexendo sempre para o açúcar dissolver.
2. Após levantar fervura, baixe o fogo e mexa por cerca de 15 minutos ou até que a coloração fique mais escura.
3. Em seguida, desligue o fogo e adicione a margarina, mexendo por mais 2 minutos, até que comece a endurecer.
4. Despeje em uma forma untada em temperatura ambiente e espere cerca de 10 minutos até que fique completamente duro.
5. Corte em quadradinhos e desgrude da forma.



DANIELA BALTHAZAR CARVALHO DA SILVA TEIXEIRA

Banoffe de Suspiro

INGREDIENTES:

200g de Açúcar Caravelas
1 colher (chá) de cremor de tártaro
200g de açúcar de confeiteiro
Banana cortada em rodellas
Raspas e suco de 1 limão
2ml de baunilha branca
Doce de leite pronto
200g de claras
Chantilly



MODO DE PREPARO:

1. Leve o açúcar com as claras ao fogo em banho-maria até dissolver todos os grãos de açúcar.
2. Em seguida, leve a mistura à batedeira em velocidade alta, até ela crescer e ficar em ponto de bico. Adicione o cremor de tártaro e em seguida junte as raspas e o suco do limão.
3. Acrescente o açúcar de confeiteiro aos poucos, envolvendo a massa. Irá perceber que a massa ficará mais consistente.
4. Numa forma com papel-manteiga, coloque o merengue num saco de confeiteiro com bico de confeitar, faça pequenos pingos na forma e leve ao forno por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, à temperatura de 80°C. Deixe esfriar.
5. Pegue o suspiro pronto e esfarele no pote. Em seguida, coloque uma camada de doce de leite, banana em rodellas e por cima uma camada de chantilly. Para finalizar, um toque de canela.



THAÍS SANTANA DANTAS

Bolo Branco Leve

INGREDIENTES:

2 xícaras de Açúcar Colombo
2 colheres (sopa) de fermento
3 colheres (sopa) de margarina
4 xícaras de farinha de trigo
sem fermento
2 xícaras de leite
¼ de xícara de óleo
8 ovos
1 pitada de sal
Geleia de sua preferência



MODO DE PREPARO:

1. Bata os ovos com o açúcar, até obter um creme fofo e claro. Desligue a batedeira, e acrescente aos poucos os ingredientes secos (peneirados) e misture delicadamente com um fuê.
2. Enquanto isso, ferva o leite, o óleo e a margarina. Quando ferver, adicione à mistura e incorpore suavemente a massa.
3. Unte uma assadeira retangular, de 30x35cm, com margarina e farinha de trigo.
4. Asse em fogo médio/baixo por aproximadamente 30 minutos. Faça o teste do palito. Se sair limpo, desligue o forno.
5. Finalize cortando a massa ao meio e em rodela (do tamanho do pote). Então monte dentro do pote uma camada de bolo e uma camada de geleia de sua preferência, até chegar ao topo. Finalize com geleia.

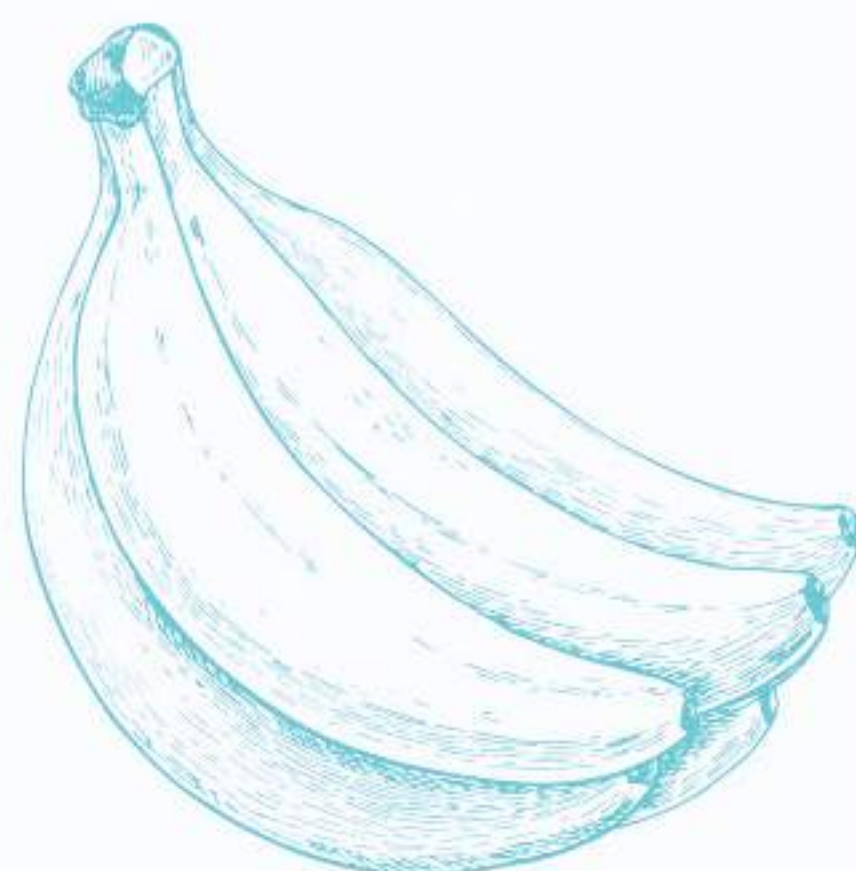


GABRIELLY LIMA

Bolo de Banana

INGREDIENTES:

- 4 a 5 bananas
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de rosca
- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 1 colher (sopa) de canela
- 1 colher (sopa) de fermento



MODO DE PREPARO:

1. Bata as bananas, os ovos e o óleo no liquidificador até obter uma massa homogênea.
2. Em uma tigela misture a farinha de rosca, o açúcar, a canela e o fermento e então adicione aos poucos, mexendo sempre, a massa do liquidificador.
3. Coloque a massa nos potes e cozinhe em banho-maria.



DAYANE ANDRESSA DE OLIVEIRA

Bolo de Chocolate e Beijinho



INGREDIENTES:

3 ovos
3 copos (americanos) de farinha de trigo
2 copos (americanos) de Açúcar Caravelas
3 colheres (sopa) de manteiga
1 copo (americano) de leite
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó
Leite e coco para molhar o bolo
Coco ralado e chocolate granulado para polvilhar

RECHEIO E COBERTURA DE BRIGADEIRO:

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 lata de creme de leite sem soro



RECHEIO E COBERTURA DE BEIJINHO:

1 lata de creme de leite sem soro
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
50g de coco ralado





BEIJINHO



MODO DE PREPARO:

1. Bata os ovos, o açúcar e a manteiga na batedeira até ficar um creme fofo. Então adicione o leite e a farinha, misture bem e acrescente o chocolate em pó.
2. Misture bem e então incorpore o fermento delicadamente.
3. Despeje a massa em uma forma retangular untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C até que esteja assado.
4. Retire do forno, espere esfriar, corte o bolo ao meio (horizontalmente) e reserve.

RECHEIO E COBERTURA DE BRIGADEIRO/BEIJINHO:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.
3. Retire do fogo e adicione o creme de leite, misturando bem. Deixe esfriar e reserve.
4. Repita o processo para o beijinho, substituindo o chocolate em pó por coco ralado.

MONTAGEM:

1. Corte todo o bolo em rodela do tamanho que cabe no pote (com a boca de um copo). Antes de montar no pote, molhe as rodela de bolo no leite de coco.
2. Dentro do pote coloque uma camada de beijinho, uma rodela de bolo, beijinho, bolo e então brigadeiro.
3. Por fim, polvilhe com coco ralado ou chocolate granulado, tampe e leve à geladeira.

ISABELLA TEIXEIRA

Bolo de Churros no Pote

INGREDIENTES:

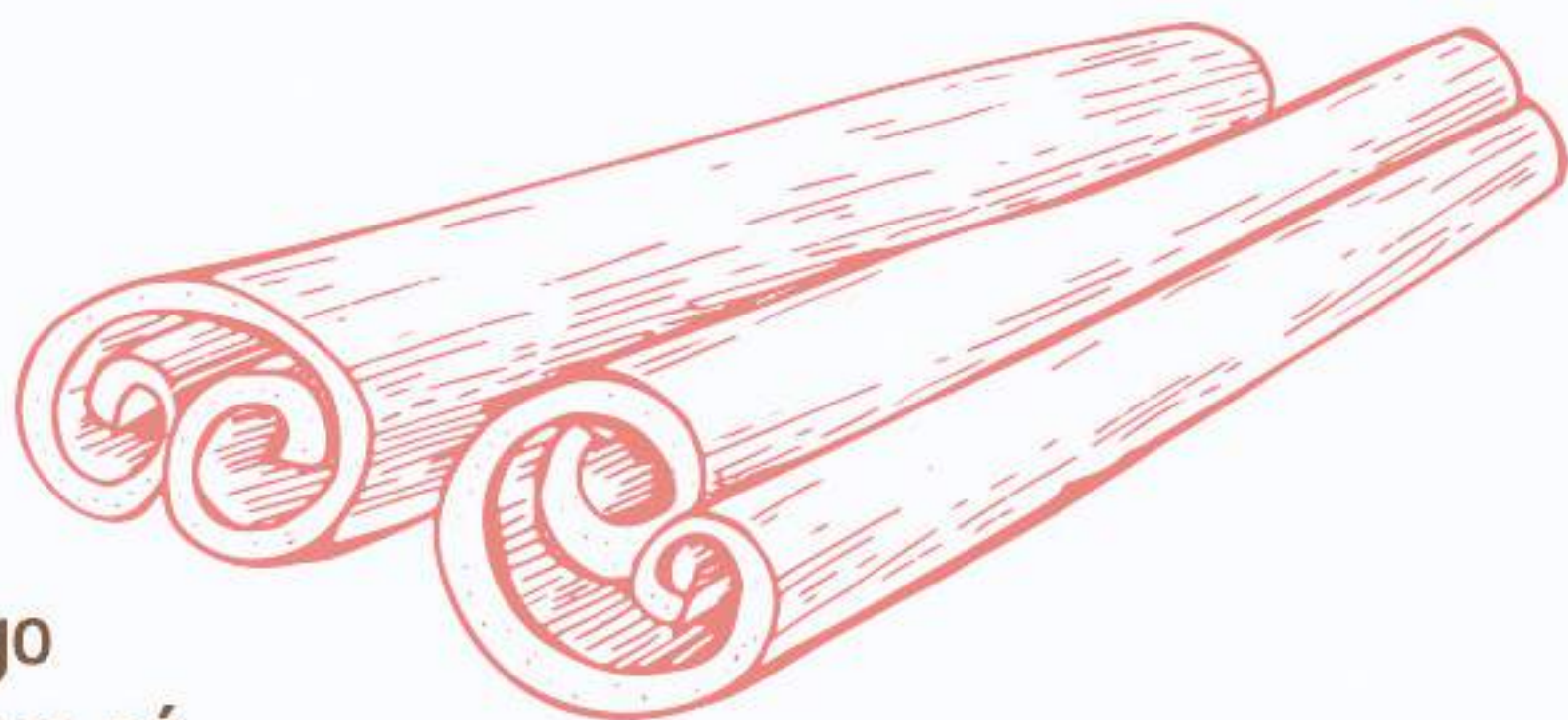
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 xícara de açúcar mascavo claro
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

CALDA:

- 1 xícara de água
- 1 xícara de Açúcar Caravelas
- 1 pau de canela
- 1 anis

RECHEIO E COBERTURA:

- 2 latas de doce de leite
- Açúcar e canela a gosto



FARINHA



MODO DE PREPARO:

1. Com ajuda de um fuê, bata os ovos, o açúcar, a essência de baunilha e a manteiga amolecida.
2. Então adicione a farinha (peneirada) aos poucos, intercalando com o leite, até obter uma massa homogênea.
3. Por fim, incorpore a canela e, então, o fermento, delicadamente.
4. Despeje a massa em uma assadeira untada e leve ao forno a 180°C, por aproximadamente 30 minutos (faça o teste do palito).
5. Retire do forno, deixe esfriar e corte a massa ao meio.

CALDA:

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela, em fogo médio, e mexa sempre, até que a calda comece a engrossar e o açúcar tenha derretido por completo.
2. Então, antes que a calda escureça muito, retire a panela do fogo e separe a canela e o anis da calda.

MONTAGEM:

1. Coloque o doce de leite num saco de confeitar descartável. Corte o bolo em cubinhos.
2. Separe 12 potes bem limpos. Em cada um, espalhe no fundo uma colher de sopa do doce de leite. Cubra com cubinhos do bolo e umedeça com a calda.
3. Alterne as camadas, mas finalize com o doce. Misture o açúcar e a canela e polvilhe. Agora é só servir.

MARCIA GARCIA DE OLIVEIRA

Bolo de Leite em Pó com Morango

INGREDIENTES:

4 ovos
450g de Açúcar Caravelas
250g de manteiga
450g de farinha de trigo
200ml de leite integral
20g de fermento em pó

RECHEIO:

2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
8 colheres (sopa) de leite em pó
2 caixinhas de morango



MODO DE PREPARO:

1. Use a batedeira para fazer um creme fofo com o açúcar e a manteiga.
2. Bata os ovos um a um e a farinha de trigo peneirada, intercalando com o leite.
3. Coloque a massa numa forma untada e leve para assar em forno preaquecido a 180°C.
4. Enquanto isso, lave e corte uma caixa dos morangos em pequenos pedaços.
5. Para o recheio, leve todos os ingredientes ao fogo médio e mexa até ficar cremoso.
6. Corte o bolo ao meio e, depois, em rodellas, e intercale nos potes com uma camada de recheio, morangos e massa. A última camada deve ser a de morangos.



PATRÍCIA GRAZIELLY ROCHA DE MAGALHÃES

Bolo de Pote de Cenoura



INGREDIENTES:

1 colher (sopa) de fermento
120g de leite condensado
100g de creme de leite
12 colheres (sopa)
de chocolate em pó
3 ovos
2 cenouras grandes
descascadas e cortadas
1/2 xícara de óleo
3 xícaras de Açúcar Caravelas
4 xícaras de farinha de trigo



MODO DE PREPARO:

1. Leve os ovos, o óleo e as cenouras cortadas ao liquidificador e bata até obter uma massa homogênea.
2. Em outro recipiente, misture a farinha e o açúcar. Depois acrescente a mistura do liquidificador e mexa bem. Acrescente o fermento e torne a mexer delicadamente.
3. Despeje a massa em um refratário untado com manteiga e farinha e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.
4. Enquanto isso, faça o brigadeiro com o leite condensado, o chocolate em pó e o creme de leite. Quando engrossar, desligue e reserve.
5. Recorte os pedaços do bolo quando esfriar e monte-o no pote, colocando sempre uma camada de bolo seguida de uma de recheio, terminando com o brigadeiro.



REGIANE SANTOS OLIVEIRA

Bombom de Morango no Pote

INGREDIENTES:

2 latas de leite condensado
3 latas de creme de leite
(sem soro)
400g de chocolate
meio amargo
1 caixa de morango s
lavados e fatiados
3 colheres (sopa) manteiga
1 colher (sopa)
de Açúcar Colombo



MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, coloque 2 latas de creme de leite e aqueça até que comece a criar bolhas, mas sem que ferva.
2. Junte na panela o chocolate picado, 1 colher de manteiga, misture até ficar homogêneo e deixe esfriar.
3. Em outra panela coloque o leite condensado, o resto da manteiga e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até dar o ponto de brigadeiro. Adicione a outra lata de creme de leite e misture bem.
4. Deixe esfriar.
5. Em potinhos, coloque uma camada de chocolate, morangos, leite condensado e então chocolate. Para finalizar, decore com mais morangos e polvilhe açúcar cristal por cima.

OBSERVAÇÃO: Consumir em até dois dias. Pode ir à geladeira se preferir um doce gelado.



CYNTHIA VIVIANE GUIMARÃES LOPES

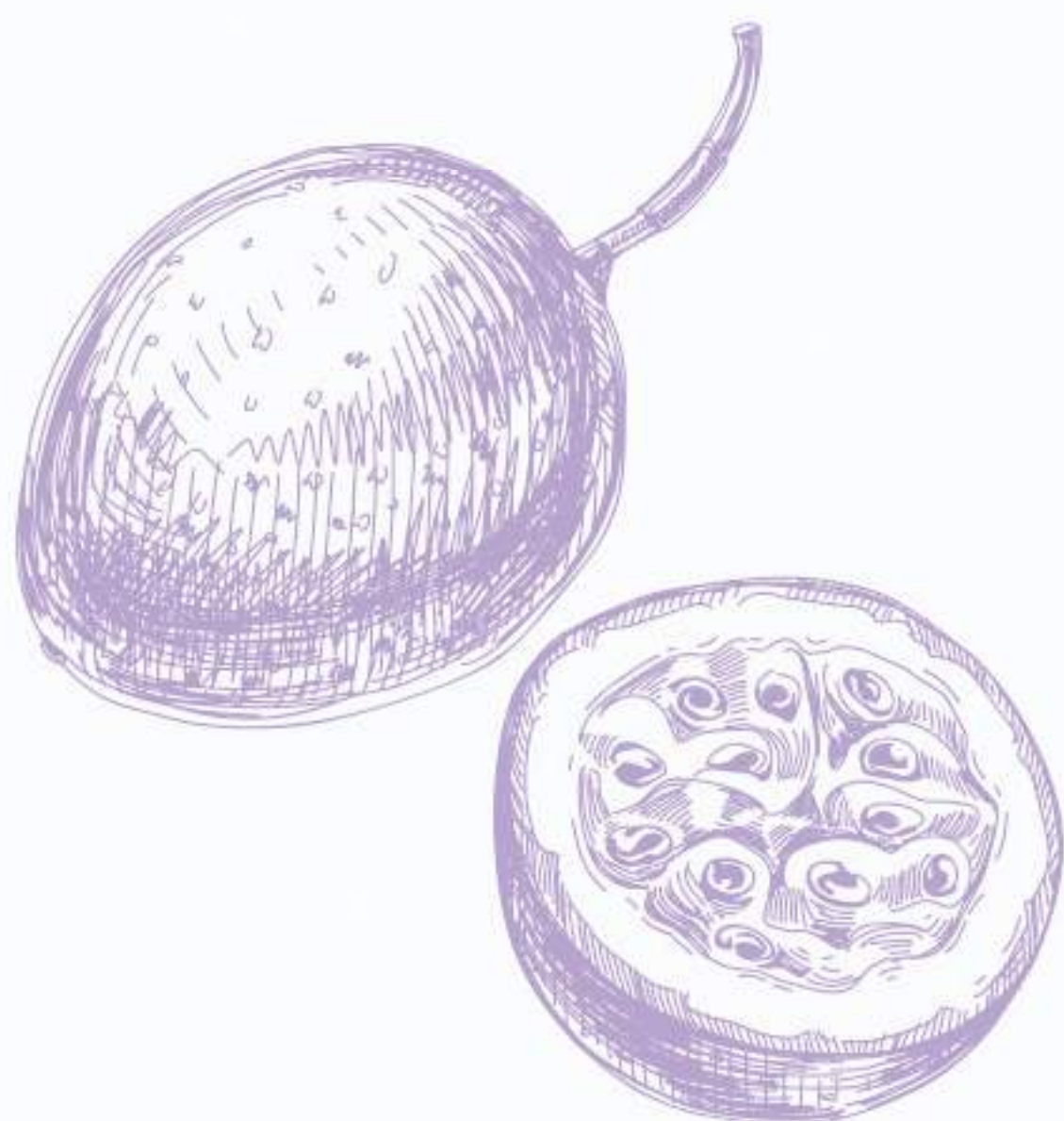
Brigadeiro Cremoso de Maracujá

INGREDIENTES:

2 latas de leite condensado
Polpa de maracujá para decorar
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara de chá de suco de maracujá concentrado
1/2 lata de creme de leite

CALDA:

1 colher (sopa) de amido
1 xícara de Açúcar Caravelas
1 xícara de polpa de maracujá



MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o suco e a manteiga. Leve ao fogo mexendo sem parar até começar a soltar do fundo da panela. Desligue, então misture o creme de leite e deixe esfriar.
2. Para a calda, junte em uma panela a polpa de maracujá, o açúcar e o amido. Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar.
3. Despeje o brigadeiro em potinhos e decore com a calda de polpa de maracujá. Leve os pontinhos à geladeira até a hora de servir.



TATIANA VILLELA

Cake no Pote

INGREDIENTES:

1 colher (café) de extrato ou essência de baunilha
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
3 xícaras de farinha de trigo (peneirada)
200ml de leite em temperatura ambiente
2 xícaras de Açúcar Caravelas
1 colher (sopa) de fermento
3 ovos

RECHEIO:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga
100g de chocolate ao leite



MODO DE PREPARO:

1. Bata os ovos e a manteiga até que fiquem bem clarinhos. Depois misture o açúcar, aos poucos peneire a farinha e lentamente despeje o leite.
2. Adicione a baunilha e o fermento.
3. Leve ao fogo à 200°C por 35 minutos.

RECHEIO:

1. Misture o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate cortado em pedacinhos.
2. Leve ao fogo bem baixo e mexa até que ferva. Não precisa dar ponto de brigadeiro para não ficar muito duro.
3. Depois que tudo esfriar, corte a massa conforme o seu potinho e intercale com o brigadeiro.
4. Você pode confeitar com granulado ou raspas de chocolate.



MARIA EDUARDA CASTRO

Cakeshake

INGREDIENTES:

200ml de leite

4 bolas de sorvete de chocolate

Sobras de bolo a gosto

2 colheres (sopa) de Açúcar Caravelas

250g de creme de leite (fresco e sem soro, de preferência)



MODO DE PREPARO:

1. Bata o creme de leite fresco (bem gelado) com o açúcar para dar ponto de chantilly. Reserve.
2. Bata os outros ingredientes no liquidificador até obter uma consistência de milk-shake.
3. Sirva em potes decorados com o chantilly e pode levar para viagem!



NELSON TEIXEIRA DE SOUZA JUNIOR

Cheesecake em Potes

INGREDIENTES:

180g de cream cheese

1 ovo

Raspas de meio limão

Geleia de sua preferência

2 colheres (sopa) de creme de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/4 xícara mais 1 colher (sopa) de Açúcar Caravelas



MODO DE PREPARO:

1. Numa batedeira, misture o cream cheese, o ovo, o creme de leite, o açúcar, a essência de baunilha e as de raspa de limão. Essa mistura ficará boa quando o cream cheese estiver completamente dissolvido.
2. Despeje a massa nos potes e deixe dois dedos de espaço para crescer. Agora leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 40 minutos ou até que ele fique com a textura parecida com pudim.
3. Finalize com uma dose generosa da geleia de sua preferência e leve à geladeira.

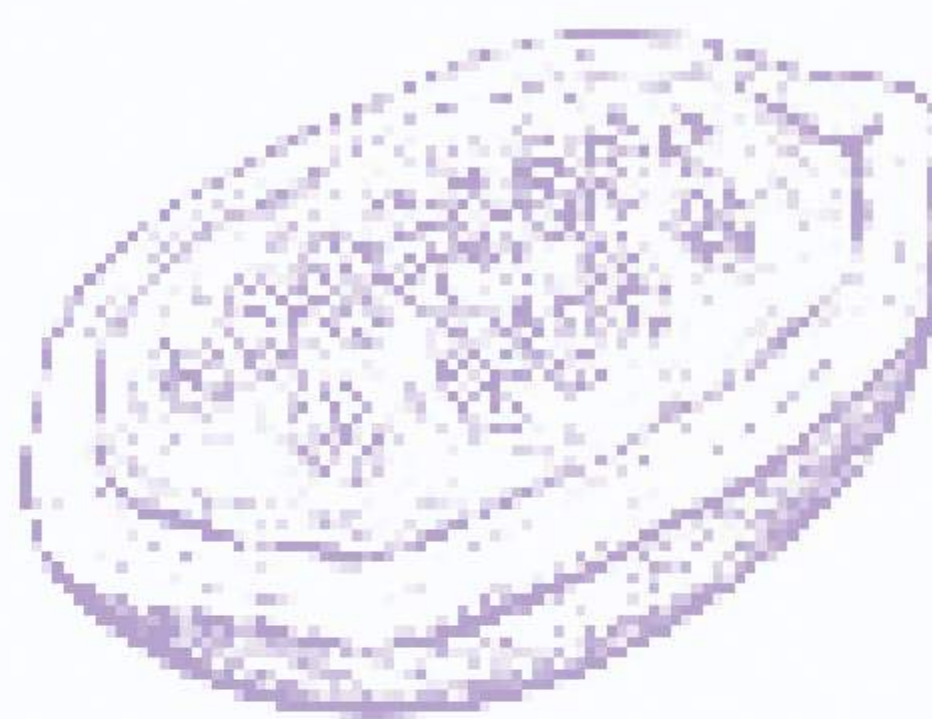


WANDYERE DO VALE

Chocoacu

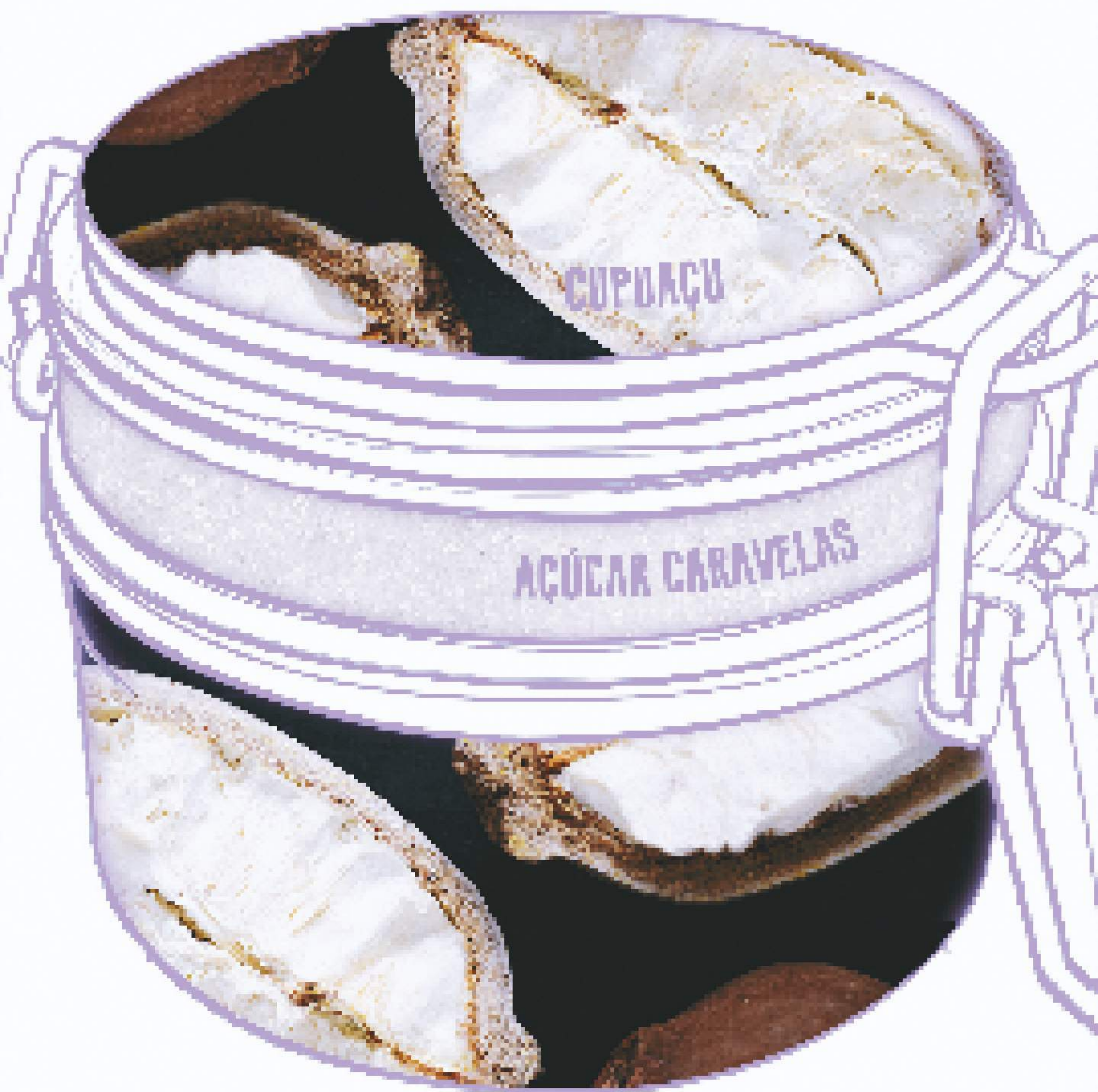
INGREDIENTES:

1kg Açúcar Caravelas
1kg de polpa de cupuaçu



MODO DE PREPARO:

1. Misture tudo em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre, por uns 40 minutos.
2. Coloque o doce em potes limpos e passados em água quente.
3. Feche e deixar esfriar em temperatura ambiente.



ELLEN RIBEIRO DE OLIVEIRA

Cocada Cremosa com Maracujá

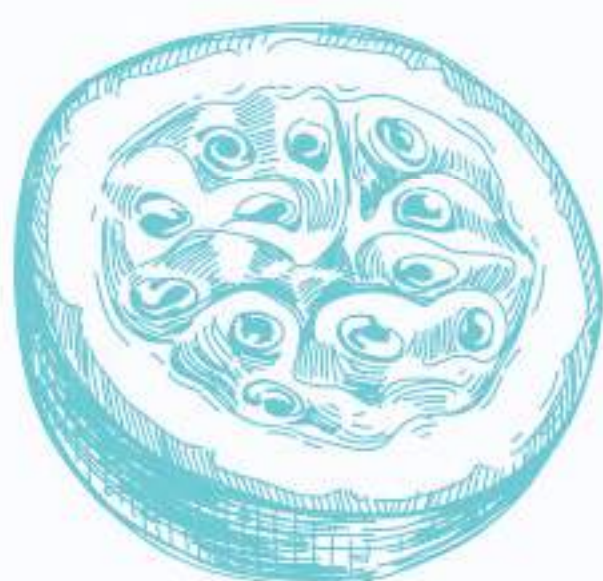


COCADA:

1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
100g de coco ralado
1 colher (sopa)
de manteiga sem sal

GELEIA:

2 maracujás grandes
150ml de água
1 xícara
de Açúcar Caravelas



MODO DE PREPARO:

1. Leve todos os ingredientes da cocada ao fogo e mexa. Desligue quando ficar cremoso, no ponto de cocada. Deixe esfriar.
2. Leve todos os ingredientes da geleia ao fogo e mexa constantemente, até dar o ponto de geleia. Deixe esfriar.
3. Nos potes higienizados, intercale as camadas de cocada e geleia. Se preferir um doce gelado, pode levar à geladeira.

OBSERVAÇÃO: Pode substituir a geleia de maracujá por geleia de morango ou brigadeiro. Fica ótimo também!



JANAINA TOVANI

Cocada em Cubo no Pote



INGREDIENTES:

100g de coco ralado

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de Açúcar Caravelas

MODO DE PREPARO:

1. Despeje em uma panela os ingredientes e leve ao fogo baixo.
2. Mexa até desprender do fundo da panela. Então, coloque em uma forma untada com margarina e deixe esfriar.
3. Corte em cubinhos e depois guarde essa delícia nos potinhos.

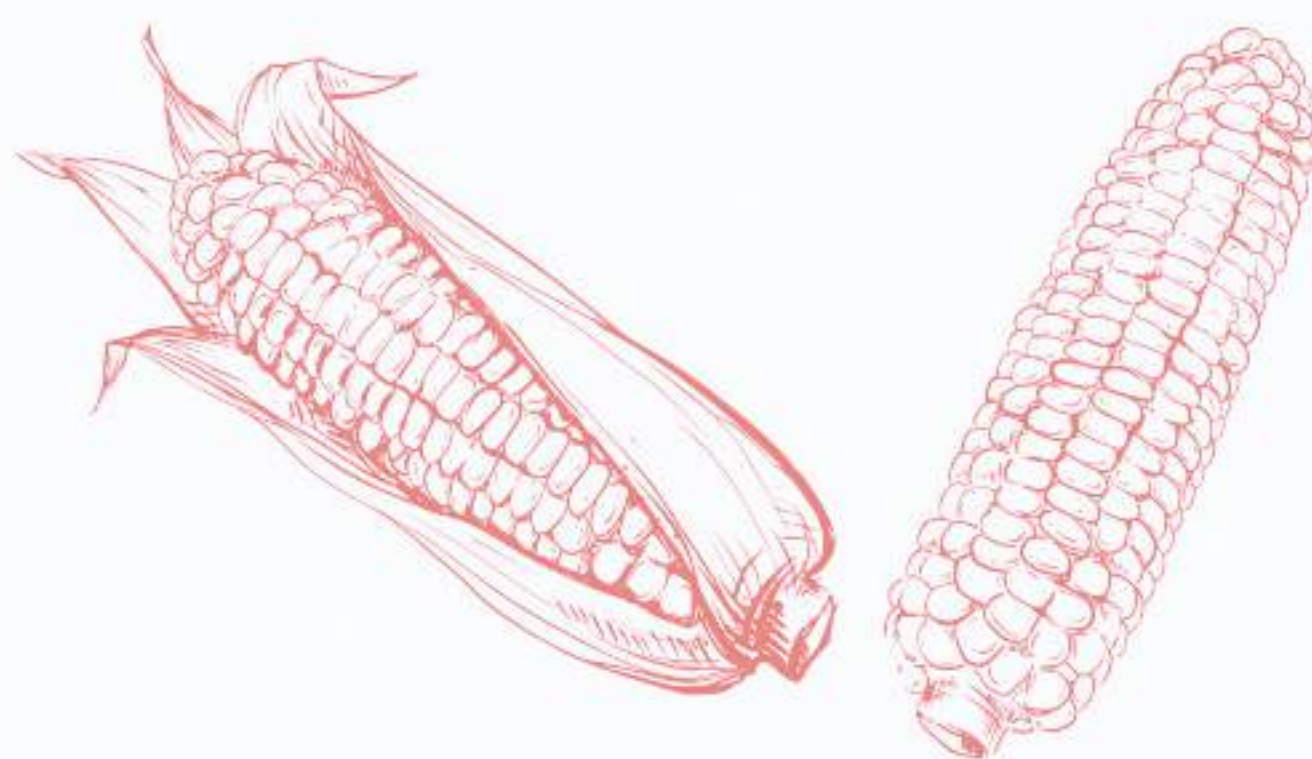


VIVIAN REIS

Curau de Milho-Verde

INGREDIENTES:

5 espigas de milho
3 xícaras de Açúcar Caravelas
½ litro de leite
Canela em pó



MODO DE PREPARO:

1. Rale o milho e bata no liquidificador com um pouco do leite. Depois passe por uma peneira quando a mistura estiver líquida.
 2. Coloque em uma panela, com o restante do leite, o açúcar.
 - Deixe cozinhar por meia hora aproximadamente, mexendo sempre.
 3. Depois coloque a mistura em potes e polvilhe canela em pó.
- Sirva gelado.



ANDREA PORTO RIBEIRO FERNANDES

Delícia de Abacaxi

INGREDIENTES:

1 abacaxi cortado em cubos
1 xícara de Açúcar Caravelas

RECHEIO:

1 lata de leite condensado
3 gemas
150ml de leite
1 lata de creme de leite
sem soro
3 claras em neve
1 colher (sobremesa)
de Açúcar Caravelas



MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe o abacaxi em cubos com o açúcar numa panela, em fogo médio, até que fique dourado e engrosse como um doce. Coloque no fundo dos potes.
2. Então, cozinhe em fogo brando o leite condensado, as gemas peneiradas e o leite, até ficar numa consistência de mingau.
3. Deixe amornar e depois cubra a camada de abacaxi com esse creme.
4. Para a terceira camada, bata as claras em neve, adicione o creme de leite e bata mais um pouco até ficar homogêneo. Coloque esse creme sobre o creme de leite condensado.
5. Leve ao congelador até ficar com consistência de sorvete.
6. Antes de servir, tire do congelador por uns 30 minutos e deixe na geladeira.

PATRÍCIA ANDRÉIA MATIAS

Doce de Banana

INGREDIENTES:

1kg de banana prata (bem madura)
2 xícaras de Açúcar Caravelas
1 colher rasa (sobremesa) de canela em pó
4 cravos



MODO DE PREPARO:

1. Amasse todas as bananas com um garfo e reserve.
2. Em seguida, coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo.
3. Mexa até virar um caramelo.
4. Despeje as bananas amassadas e mexa vagorosamente.
5. Depois adicione a canela e o cravo.
6. Mexa até começar a desgrudar do fundo da panela.
7. Desligue o fogo e transfira para uma tigela ou pote. Espere esfriar e sirva em seguida ou guarde em compotas.

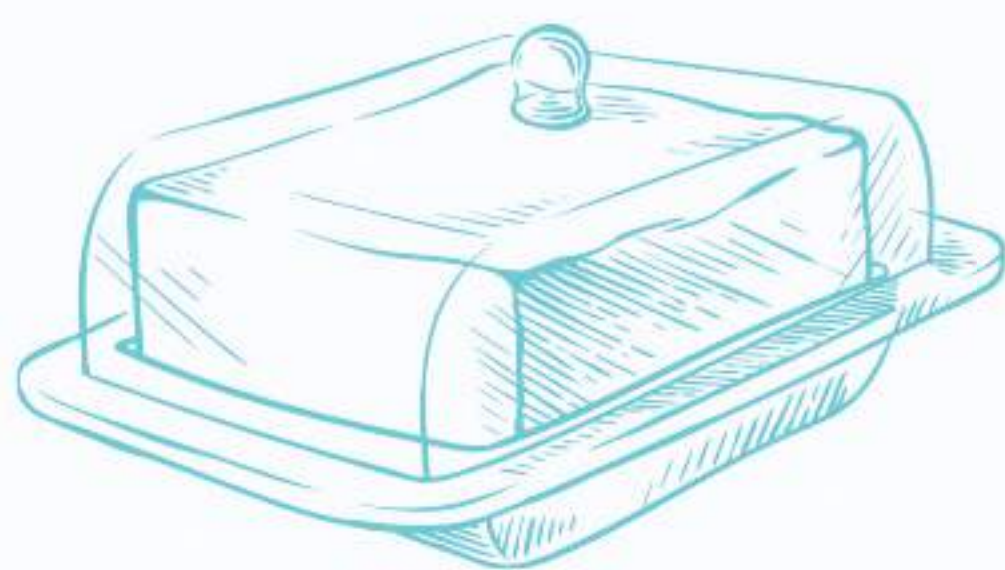


ELIAS MACHADO

Doce de Banana com Chocolate

INGREDIENTES:

- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) rasa de margarina sem sal
- 12 bananas nanicas médias cortadas em rodellas
- 12 colheres (sopa) bem cheias de Açúcar Caravelas



MODO DE PREPARO:

1. Coloque as bananas na panela e leve ao fogo. Acrescente o açúcar e mexa por 10 minutos.
2. Acrescente a água e continue mexendo. Quando a banana começar a escurecer, acrescente a canela em pó e continue mexendo.
3. Deixe-a apurando, mexendo de vez em quando. Assim que ela pegar consistência, não pare de mexer até formar uma bola e desgrudar do fundo.
4. Coloque em um pote e pode servir com queijo branco.



GISLANE CRUZ

Doce de Leite

INGREDIENTES:

- 1 litro de leite
- 2 xícaras de Açúcar Caravelas



MODO DE PREPARO:

1. Coloque os ingredientes em uma panela grande (em profundidade) e leve ao fogo alto.
2. Mexa por aproximadamente 15 minutos, até levantar fervura. Baixe o fogo e continue mexendo por mais 45 minutos, até que a mistura desgrude da panela e adquira uma cor mais clara que a de caramelo.
3. Então, retire a mistura do fogo e despeje na bacia da batedeira, onde deverá ser batida em velocidade baixa até ficar morna.
4. Para finalizar, coloque em um potinho e sirva quando estiver em temperatura ambiente.

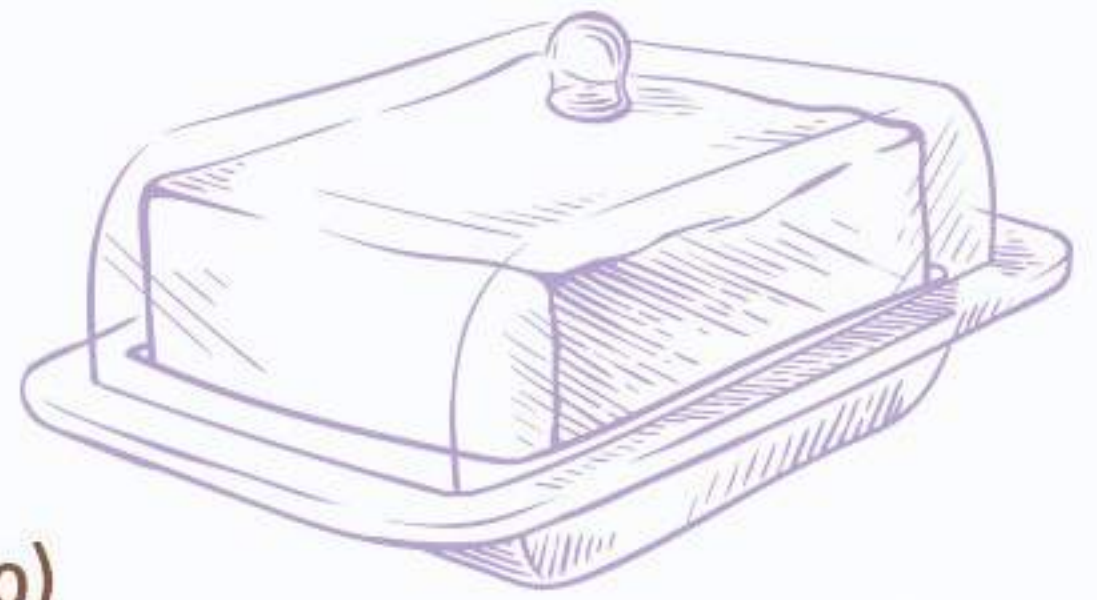


IRAIDES SILVA MACHADO

Doce de Leite Caseiro

INGREDIENTES:

- 1 litro de leite
- 50g de Açúcar Caravelas
- Margarina para untar
- 1 pitada de bicarbonato (não obrigatório)



MODO DE PREPARO:

1. Ferva o leite (com o bicarbonato) e, quando levantar fervura, baixe o fogo e coloque o açúcar.
2. Mexa sem parar, não precisa colocar força (só não pare).
3. Vai engrossar depois de cerca de 1 hora. Então continue mexendo.
4. Você vai ver que fica uma textura de doce de leite de pote mesmo. Se quiser parar aí, é só guardar.



MERY ELLEN KASSAVARA

Geleia Caseira de Morango

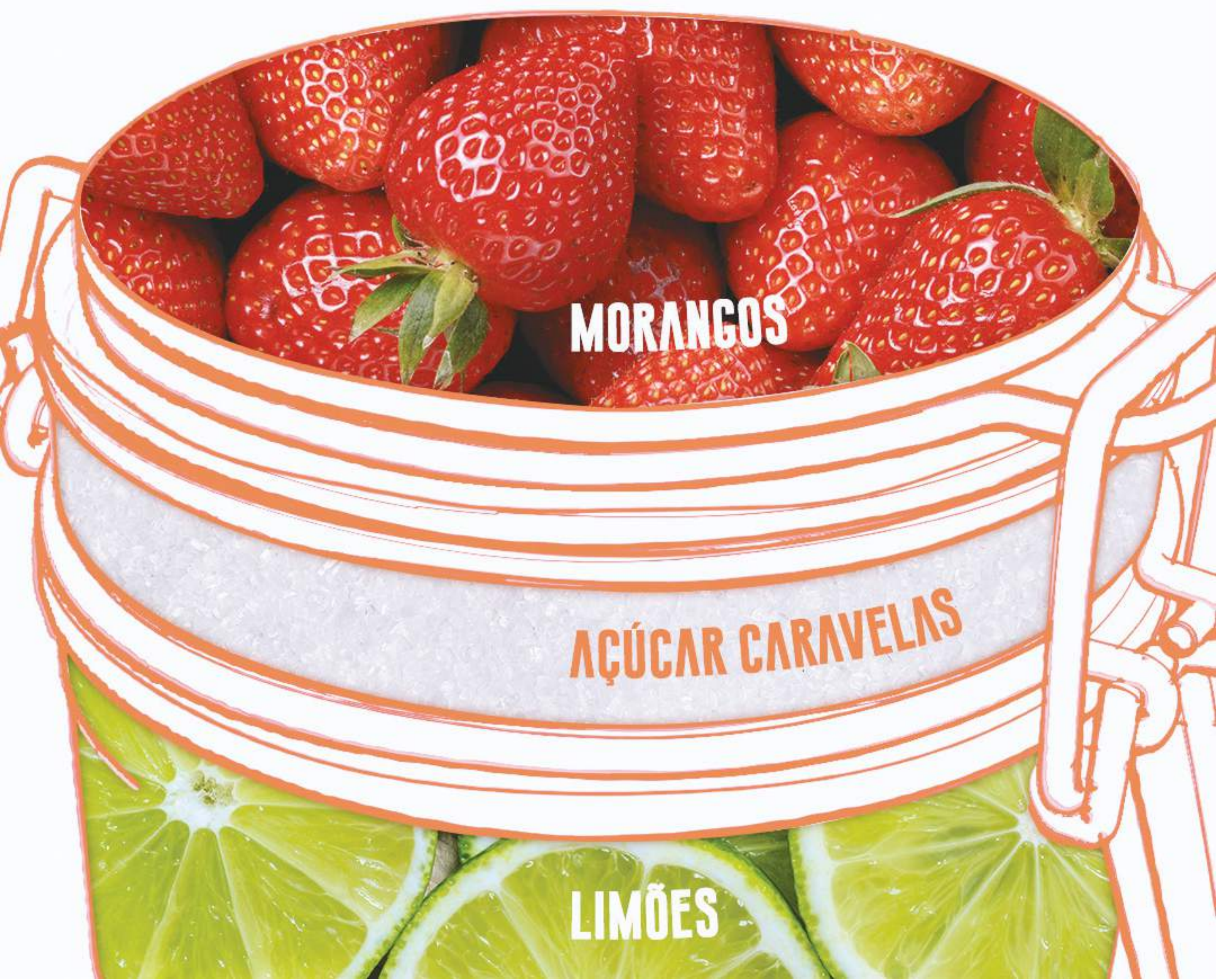
INGREDIENTES:

350g de morangos maduros
130g de Açúcar Caravelas
1 colher (chá) de suco de limão



MODO DE PREPARO:

1. Lave os morangos, retirando as folhas.
2. Misture os morangos picados grosseiramente com o açúcar e o suco de limão em uma panela e leve ao fogo baixo por aproximadamente 30 minutos ou até que fique uma calda grossa com os morangos macios.
3. Deixe esfriar e transfira para os potes, limpos e esterilizados. Tampe bem e guarde na geladeira.
4. Pode ser usada nas minitortinhas ou para comer com torradinhas no café da manhã.



MARLI FARIAS DE PAULA

Geleia de Maçã e Ameixa

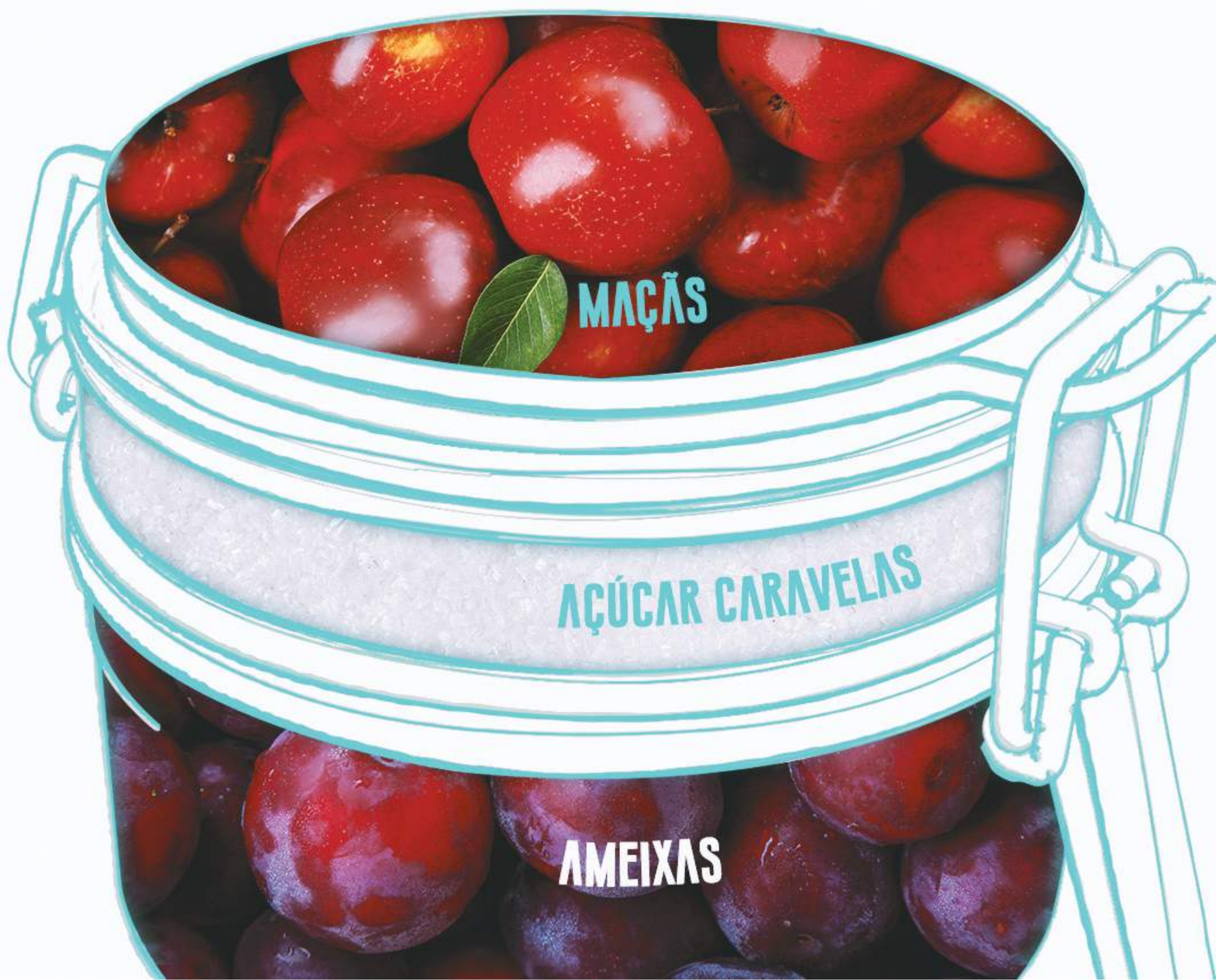
INGREDIENTES:

Água
1 limão espremido
4 maçãs (pode ser gala ou fuji)
200g de ameixa sem caroço
1 colher (sopa) de Açúcar Caravelas



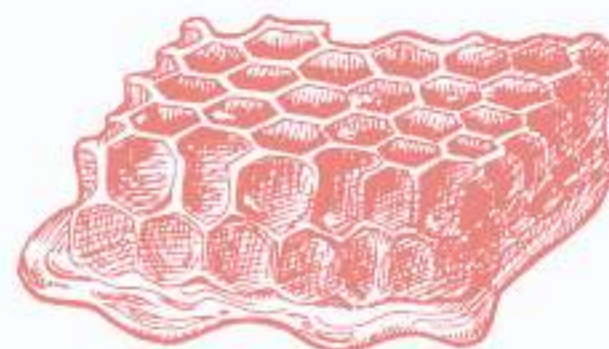
MODO DE PREPARO:

1. Corte em cubos e com casca as maçãs e leve ao fogo com as ameixas, um pouco de água e o açúcar.
2. Deixe na panela até o açúcar dissolver por completo. Então bata no liquidificador.
3. Para finalizar, coloque um pouco de limão (opcional) e distribua a geleia nos potes.
4. Pronto! Está feita a geleia natural, sem conservantes.



VINÍCIUS PEDRO GUSTAVO DE MORAES

Pão de Mel no Pote



INGREDIENTES:

1 colher (chá) de canela-da-china em pó
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de Açúcar Caravelas
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de leite
1 xícara de mel
4 colheres (sopa)
de doce de leite
2 colheres (sopa)
de creme de avelã



MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, coloque o mel, açúcar, leite, canela, manteiga, farinha e bicarbonato.
2. Misture tudo até ficar uma massa leve e homogênea.
3. Unte uma forma média com manteiga e farinha. Despeje a massa na forma untada e leve para assar em forno médio, por 20 minutos.
4. Espere a massa esfriar e corte o bolo em rodelinhas do tamanho do pote. No pote, faça camadas: uma de bolo, uma de doce de leite, uma de bolo, uma de doce de leite e outra de bolo.
5. Finalize com o creme de avelã por cima. Sirva em seguida.



MAYARA DA SILVA ESTEVES

Pavê de Limão



INGREDIENTES:

100g de manteiga sem sal gelada
300g de Açúcar Caravelas
2 pacotes de biscoito maria
2 latas de leite condensado
5 limões taiti
2 claras
Raspas de limão



MODO DE PREPARO:

1. Tire o suco dos limões e peneire. Divida três deles em um recipiente e dois em outro.
2. Triture os biscoitos no processador, aos poucos, depois pique a manteiga e adicione ao triturador até formar uma massinha homogênea. Reserve.
3. Em um recipiente, misture bem o leite condensado com o suco de 3 limões e reserve.
4. Bata as claras em neve na batedeira. Quando estiverem firmes, vá adicionando o açúcar aos poucos e o suco de dois limões. Bata por mais 5 minutos.
5. Cubra o fundo do pote com o biscoito. Faça uma camada fina somente no fundo e nas paredes do pote na altura de um dedo e meio. Retire o excesso.
6. Depois, faça uma camada generosa com o leite condensado e intercale com biscoito e leite condensado, até abaixo da borda.
7. Com o bico em uma manga de confeiteiro, decore a parte de cima com o merengue.
8. Leve ao micro-ondas por um minuto e meio, parando a cada 30 segundos para não queimar. Para dourar, pode ser usado o maçarico.
9. Polvilhe raspas de limão e deixe esfriar. Leve à geladeira até a hora de servir.



DEOMARA FARIAS

Pudim de Coco de Colher



INGREDIENTES:

- 2 vidros de leite de coco (200ml cada)
- 1 ½ xícara de Açúcar Caravelas
- 1 xícara de água quente
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos



MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado. Junte a água quente e mexa com uma colher.
2. Deixe ferver até dissolver o açúcar e reserve meia xícara de chá dessa calda para finalização. Volte o restante ao fogo para terminar de engrossar.
3. Despeje um pouco da calda engrossada nos potes e reserve.

PUDIM:

1. Em um liquidificador, bata bem todos os ingredientes e despeje nos potes com calda.
2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio a 180°C, em banho-maria, por cerca de 1 hora.
3. Deixe amornar em temperatura ambiente e distribua a calda reservada.
4. Leve para gelar por 2 horas e sirva.



JULIENNE MOURA

Tentação em Pote

INGREDIENTES:

4 ovos
100g de Açúcar Caravelas
10ml de essência de baunilha
30ml de leite integral morno
30g de cacau em pó
80g de farinha de trigo
10g de bicarbonato de sódio
20g de fermento em pó



CALDA:

80g de leite condensado
200ml de água
20g de achocolatado

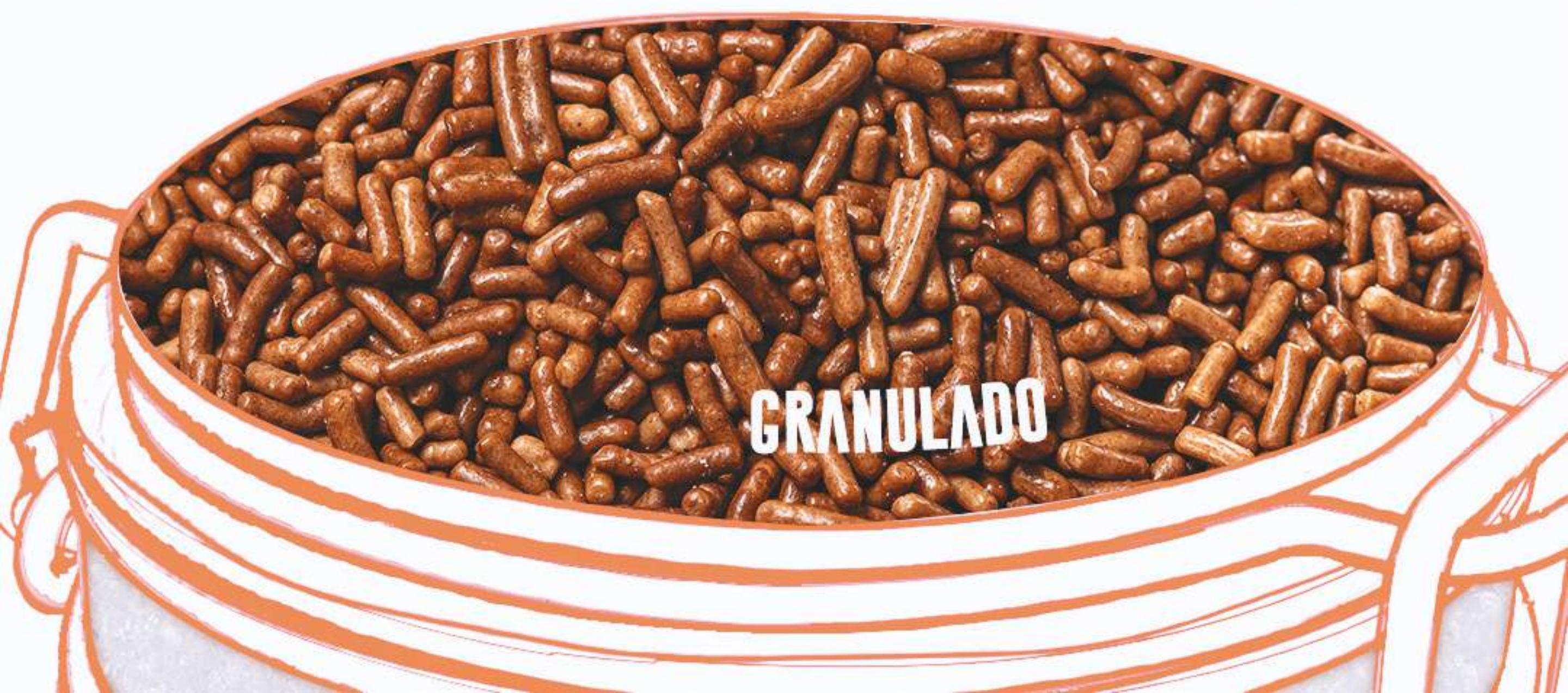


RECHEIO:

1 lata de leite condensado cozido na pressão por 30 minutos
(deixe esfriar completamente para abrir a lata)
150g de chocolate branco derretido e misturado com 100g
de creme de leite

COBERTURA:

1 lata de leite condensado
30g de cacau em pó
25g de margarina
100g de granulado para decorar





MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, em velocidade máxima, bata os ovos com o açúcar e a baunilha por 10 minutos. Reduza a velocidade ao mínimo e adicione o leite misturado com o cacau.
2. Sem bater, incorpore delicadamente a farinha misturada com o bicarbonato e, por fim, agregue o fermento.
3. Despeje em forma de fundo removível (25 cm de diâmetro), apenas com o fundo untado e forrado com papel-manteiga, e asse em forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 40 minutos ou até dourar levemente.
4. Corte a massa em 2 camadas e, com um cortador redondo do tamanho do pote, corte discos.
5. Monte o bolo nos potes em camadas: massa regada com a calda, doce de leite, recheio de ganache branca, massa regada, cobertura e granulado.
6. Leve para gelar.

CALDA:

1. Misture bem os ingredientes e utilize.

COBERTURA:

1. Misture os ingredientes em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até encorpar (ficar no ponto de brigadeiro de colher). Deixe esfriar.

OBSERVAÇÃO: Para facilitar, coloque os recheios e a cobertura em sacos de confeitar e a calda em uma bisnaga.

ADRIANA QUADROS

Torta Crocante de Doce de Leite



INGREDIENTES:

CREME:

180g de Açúcar Caravelas
200g de manteiga sem sal
100ml de chantilly gelado



RECHEIO:

400g de doce de leite cremoso
200g de biscoito maisena

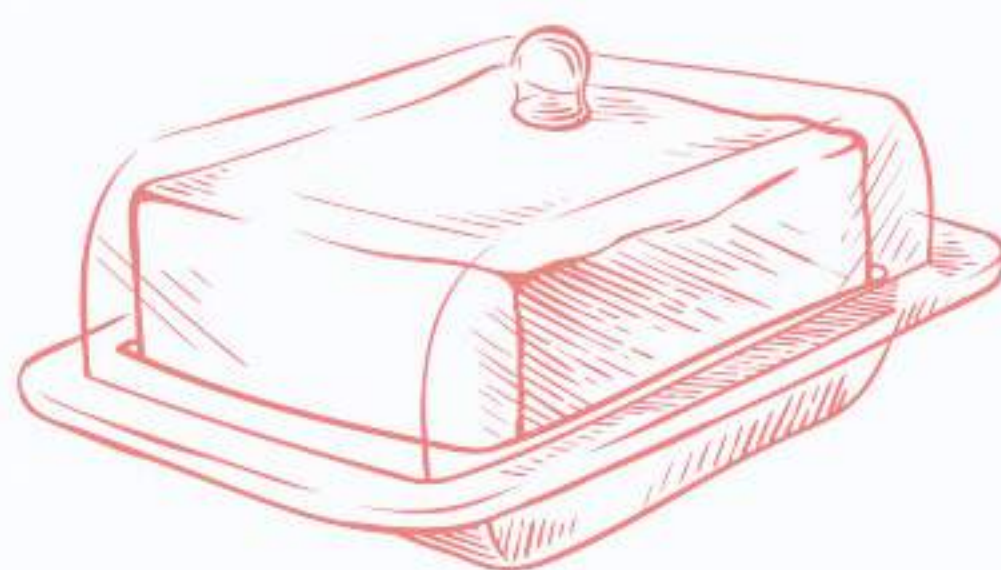
CROCANTE:

150g de Açúcar Caravelas
60g de castanhas de caju picadinhas (nozes ou amendoim)
10g de manteiga ou margarina



DOCE DE LEITE

MODO DE PREPARO:



CREME:

1. Bata a manteiga gelada com o açúcar até branquear.
2. Adicione na batedeira o chantilly líquido e gelado e continue batendo até ficar homogêneo.
3. Com auxílio de um fuê, misture o creme de leite gelado e sem soro. Reserve.

CROCANTE:

1. Derreta o açúcar, junte as castanhas e a manteiga, misturando bem.
2. Despeje em uma base untada (mármore, tapete de silicone) uma camada bem fina da mistura.
3. Deixe esfriar e quebre em pedaços. Pode colocar dentro de um saco e bater com um rolo.

MONTAGEM:

1. Em potes de sua escolha, higienizados devidamente com água fervente, monte em camada o creme, biscoito e doce de leite, alternando.
2. Finalize com o doce de leite por cima.
3. Leve para gelar por pelo menos 4 horas.
4. No momento de servir, salpique o crocante por cima.



#peloSabordoNovo



**Açúcar
Caravelas®**