

Livro de Receitas



Cozinha

Caravelas®

30 receitas • 30 vídeos

30
anos
de doçura



Conheça a família!

Aquele que é a base das nossas receitas mais doces.



O protagonista das finalizações que deixa tudo mais gostoso.



Para quem gosta de criar novas receitas, este é o parceiro certo.



E ele, que transforma simples receitas em um acontecimento especial.



Tem aquele com certificação de origem, que adoça na medida certa.



E aquele que traz uma personalidade marcante para suas receitas.



E ele, que acabou de chegar na família e já é muito amado.



**Que bom
ter você
aqui!**

Cada página deste Livro oferece
um pedacinho dos 30 anos da
Caravelas:
uma jornada feita com doçura e afeto,
que traz a cozinha como coração de
cada história.

Agradecemos a todos que fizeram
parte do nosso caminho até aqui,
que nos acompanham.

Que você se delicie com cada receita,
como a gente se delicia em fazer parte
das suas memórias mais gostosas.

Boa leitura e boas fornadas!

30
anos

Índice

Bala de Goma.....	6
Banoffee	8
Biscoito de Baunilha	10
Biscoito de Gengibre	12
Biscoito de Queijo com Goiabada ...	14
Bolinho de Chuva	16
Bolinho de Fubá com Limão-Cravo ..	18
Bolo de Banana	
com Gotas de Chocolate	20
Bolo de Especiarias com Caramelo ..	22
Bolo de Pão de Mel	24
Bolo de Rolo Quadrado	26
Bolo Pé de Moleque	28
Bolo Toalha Felpuda	30
Cannoli Cupcake	32
Cookie Crinkle de Goiabada	34

Índice

Creme Catalão	36
Cuca de Carambola	38
Docinhos de Festa.....	40
Manjar de Coco	44
Naked Floresta Negra.....	46
Nuts Caramelizadas.....	48
Pamonha Brûlée.....	50
Pão de Mel	52
Pavê de Amendoim com Ganache ...	54
Pavlova	56
Pingos de Marshmallow	58
Rabanada Integral	60
Sorvetão com Lascas de Coco	62
Tapas de Churros	
com Molho de Cereja	64
Toucinho do Céu	66

Bala de Goma

por Débora Franzoni

Ingredientes

- 1 xícara de suco de uva
- 12 g de gelatina em pó sem sabor
- 185 g de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 1 embalagem de gelatina sabor uva
- Óleo para untar
- **Açúcar Cristal Colombo** para polvilhar

 Volte ao Início

Dica: Se desejar, troque o suco e a gelatina saborizada por outros sabores – maracujá, morango, limão, etc.

Clique aqui e assista ao vídeo!



Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Ponto em “v”.

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o suco de uva e o **Açúcar Refinado Caravelas**. Polvilhe a gelatina sem sabor e a gelatina sabor uva por cima para hidratar. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Deixe ferver até que a calda engrosse e caia, ao levantar a espátula, em forma de fio em “v”. Esse é o ponto certo para a bala firmar.
2. Unte uma forma pequena com óleo, despeje a mistura quente e nivele. Deixe descansar até esfriar completamente e firmar. Pode levar à geladeira com plástico filme por 12 horas.
3. Desenforme, corte em cubinhos e passe no **Açúcar Cristal Colombo**. Guarde em pote bem fechado para manter a textura.

Bala de Goma



Banoffee

Ingredientes



Base:

- 400 g de biscoito maisena
- 1 clara
- 5 colheres (sopa) de manteiga

Recheio:

- 3 bananas-prata
- ½ limão (suco)
- 400 g de mistura de chantili
- 300 g de **Açúcar Refinado Caravelas**
- Canela em pó (opcional)

Caramelo:

- 1 xícara de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- 200 g de creme de leite em caixinha
- 50 g de manteiga sem sal em ponto pomada

Clique aqui e assista ao vídeo!



Modo de Preparo



Base:

1. No liquidificador, coloque o biscoito e bata até obter uma farofa. Despeje em uma tigela e acrescente a manteiga e a clara de ovo. Com a ponta dos dedos, misture até obter uma massa úmida e uniforme.
2. Despeje em uma forma de fundo removível e molde com as mãos. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 10 minutos.

Caramelo:

1. Em uma panela, derreta o **Açúcar Mascavo Caravelas** até formar um caramelo. Aos poucos, junte o creme de leite, mexendo sempre. Acrescente a manteiga e mexa para obter uma mistura homogênea. Reserve.

Montagem:

1. Bata a mistura de chantili com o **Açúcar Refinado Caravelas** até ficar em ponto de bico.
2. Corte as bananas em rodela de 3 cm e regue com o suco do limão.
3. Na base da torta, acrescente o caramelo, seguido das rodela de banana e cubra com o chantili. Decore com canela em pó e leve à geladeira por 1 hora.

Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Biscoito de Baunilha

por Wilna Machado

Ingredientes

- 360 g de farinha de trigo peneirada
- 100 g de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- 80 g de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 180 g de manteiga gelada sem sal

- 1 ovo gelado ligeiramente batido
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha ou canela e especiarias (opcional)



Clique aqui e assista ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, junte o **Açúcar Refinado Caravelas**, o **Açúcar Mascavo Caravelas**, a farinha, a manteiga e amasse com a ponta dos dedos até obter uma farofa.
2. Bata o ovo com a essência de baunilha e acrescente à mistura. Incorpore com as mãos até obter uma massa lisa e moldável.
3. Embrulhe em plástico filme e leve à geladeira por 20 minutos.
4. Divida a massa e abra uma parte por vez. Coloque a porção entre duas folhas de papel-manteiga ou plástico filme e use um rolo. Corte a massa com espessura de 0,5 cm e disponha em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos.
5. Deixe esfriar e decore. Sugerimos mergulhar os biscoitos em chocolate derretido.

Biscoito de Baunilha



Biscoito de Gengibre

por Débora Franzoni



Ingredientes

Biscoito:

- 130 g de manteiga sem sal
- 1 ovo
- 135 g de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- 45 g de **Açúcar Cristal Premium Caravelas**
- 410 g de melaço ou mel
- 700 g de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de gengibre em pó
- ½ colher (chá) de noz-moscada ralada na hora
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

Glacê:

- 1 clara
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 160 g de açúcar de confeitaria feito com **Açúcar Refinado Caravelas** para polvilhar ([Clique aqui e assista ao vídeo](#))

Clique aqui e assista ao vídeo!





Biscoito de Gengibre

Modo de Preparo

Biscoito:

1. Em uma batedeira, adicione a manteiga, o **Açúcar Mascavo Caravelas** e o **Açúcar Cristal Premium Caravelas**. Bata até que o açúcar fique claro e a massa atinja uma textura homogênea. Desligue a batedeira, acrescente o melaço e o ovo. Misture bem com uma espátula.
2. Passe todos os ingredientes secos por uma peneira e adicione à massa. Acrescente o bicarbonato de sódio.
3. Quando a massa estiver modelável, faça uma bola e coloque em um saco plástico transparente. Leve à geladeira por 2 horas, no mínimo, ou até 24 horas, no máximo.
4. Com o auxílio de um rolo, abra a massa entre dois plásticos, para não grudar na bancada, até obter a espessura de 2 mm.
5. Remova o plástico. Leve a massa à geladeira para descansar por alguns minutos.
6. Corte os biscoitos com moldes de diferentes formatos. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, leve os biscoitos ao forno preaquecido a 180°C.
7. Deixe esfriar e decore com o glacê.

Glacê:

1. Bata as claras.
2. Adicione o extrato de baunilha, o sal e o açúcar. Bata tudo até se misturar.
3. Utilize imediatamente ou cubra bem com plástico filme e guarde na geladeira.

Clique aqui
e assista
ao vídeo!

 Volte
ao Início

Biscoito de Queijo com Goiabada

Ingredientes

- 90 g de farinha de trigo
- 100 g de polvilho doce
- 80 g de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 150 g de queijo parmesão ralado fino
- 140 g de manteiga em temperatura ambiente

- 1 ovo
- 150 g de goiabada cremosa
- **Açúcar Demerara Caravelas** para polvilhar



Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Biscoito de Queijo com Goiabada



Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o polvilho, o **Açúcar Refinado Caravelas**, o fermento e o queijo parmesão ralado. Misture com o auxílio de uma colher.
2. Adicione a manteiga e mexa bem com as mãos para formar uma farofa. Acrescente o ovo, até formar uma massa homogênea que desgrude das mãos.
3. Em uma superfície lisa, abra com um rolo até obter uma camada de 1 cm. Faça o recorte com um cortador redondo, com uma parte da massa para usar de base. Com a outra metade, faça o recorte com o cortador redondo e no meio use um cortador de coração menor, para usar de tampa.
4. Em uma forma forrada com papel-manteiga, coloque a massa e polvilhe um pouco do **Açúcar Demerara Caravelas** sobre cada tampa do biscoito.
5. Leve ao forno preaquecido a 160°C por 15 minutos. Deixe esfriar por cerca de 10 minutos.
6. Pegue a goiabada em uma manga de confeiteiro e recheie a base dos biscoitos. Feche com a parte de cima, apertando um pouco para o recheio sair no coração.



Volte
ao Início

Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Bolinho de Chuva

por Débora Franzoni

Ingredientes



Massa:

- 1 ovo
- $\frac{1}{3}$ de xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- 1 pitada de sal
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo para fritar

Cobertura:

- $\frac{1}{2}$ xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 1 colher (chá) de canela em pó para polvilhar
- Ganache de chocolate
- Confeitos



Clique aqui e assista ao vídeo!



Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, junte o ovo, a manteiga, o **Açúcar Refinado Caravelas**, o sal e misture bem.
2. Acrescente alternadamente o leite e a farinha de trigo, mexendo a cada adição para incorporar. Incorpore o fermento.
3. Em uma panela pequena, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Para saber se o óleo está no ponto certo, pingue uma porção pequena da massa: ela deve rapidamente inflar e subir para a superfície. Enquanto isso, forre um prato com papel-toalha. Separe o **Açúcar Refinado Caravelas** misturado com canela, ou use uma ganache e confeitos.
4. Quando o óleo estiver quente, abaixe o fogo e comece a fritar os bolinhos. Com uma colher de sobremesa retire uma porção da massa, aproxime do óleo e com a ponta de outra colher transfira a massa para o óleo quente.
5. Com a escumadeira retire os bolinhos, deixando escorrer bem o óleo, e transfira para o prato forrado com papel-toalha.
6. Passe os bolinhos ainda mornos na mistura de açúcar e canela ou mergulhe em uma ganache e decore com confeitos.



Bolinho de Chuva



Bolinho de Fubá com Limão-Cravo

Ingredientes



Massa:

- 2 ovos
- 1 e ½ xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- ½ xícara de leite
- 6 colheres (sopa) de óleo vegetal
- ½ xícara de fubá mimoso
- ½ xícara de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de erva-doce

- ½ colher (sopa) de fermento

Calda:

- 1 e ½ xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 70 ml de suco de limão-cravo

Clique aqui
e assista
ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

Massa:

1. Em uma batedeira, bata os ovos e o **Açúcar Refinado Caravelas**. Aos poucos, adicione o leite, o óleo vegetal, o fubá mimoso, a farinha, a erva-doce e o fermento.
2. Ao atingir uma massa homogênea, transfira para uma forma untada com óleo e farinha.
3. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

Calda:

1. Em um recipiente, adicione o **Açúcar Refinado Caravelas**, o suco de limão-cravo e mexa bem. Despeje a calda nos bolinhos e decore com raspas de limão.

Bolinho de Fubá com Limão-Cravo



Bolo de Banana com Gotas de Chocolate

Ingredientes



- 3 bananas maduras
- 180 g de farinha de trigo
- 90 g de manteiga derretida
- 130 g de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- 2 ovos
- 2 colheres (chá) de fermento químico
- 1 pitada de sal
- 100 g de gotas de chocolate meio amargo
- 1 banana cortada ao meio para decorar

Clique aqui
e assista
ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. Bata a manteiga amolecida com o **Açúcar Mascavo Caravelas**. Junte os ovos.
2. Acrescente as bananas amassadas. Adicione a farinha e o sal e misture bem. Incorpore o fermento delicadamente. Junte o chocolate e mexa.
3. Despeje em uma forma de bolo inglês (24x10x6 cm) untada e decore o topo com a banana cortada ao meio.
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 45 minutos.

Bolo de Banana com Gotas de Chocolate



Bolo de Especiarias com Caramelo

por Douglas Santos

Ingredientes



Massa:

- 300 g de farinha de trigo
- 150 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 3 ovos
- 180 g de leite
- 180 g de **Açúcar**

Mascavo Caravelas

- 4 g de canela em pó
- 1 g de cravo-da-índia em pó
- 1 g de gengibre em pó
- 15 g de fermento em pó químico

Caramelo:

- 240 g de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- 20 g de manteiga sem sal
- 200 g de creme de leite fresco
- 2 g de flor de sal



Clique aqui e assista ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Bolo de Especiarias com Caramelo

Modo de Preparo

Massa:

1. Em um recipiente, misture os ingredientes secos: farinha de trigo, canela em pó, cravo-da-índia em pó, gengibre em pó e fermento. Reserve.
2. Na batedeira em velocidade alta, misture a manteiga e o **Açúcar Mascavo Caravelas** para obter um creme fofo. Adicione os ovos, um por um, enquanto bate.
3. Com o auxílio de um fuê, junte os ingredientes secos e o leite à mistura da batedeira, intercalando.
4. Em uma forma untada, leve a massa ao forno preaquecido a 180°C, até dourar e o teste do palito indicar que está pronto. Desenforme o bolo ainda morno.

Caramelo:

1. Em uma panela, junte o **Açúcar Mascavo Caravelas** e a manteiga. Leve ao fogo médio até derreter. Abaixar o fogo e adicione o creme de leite aos poucos, incorporando ao caramelo.
2. Adicione o sal e despeje sobre o bolo.



Bolo de Pão de Mel

por Camila Camargo

Ingredientes



- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de mel
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- ⅓ de xícara de chocolate em pó 50%
- ½ xícara de **Açúcar**

Mascavo Caravelas

- 1 colher (sopa) rasa de mistura para bolacha (canela, cravo-da-índia e noz-moscada em pó)

Clique aqui
e assista
ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. No liquidificador, coloque os ovos, o leite, o mel, a margarina e bata por 2 minutos.
2. Adicione o chocolate em pó, o **Açúcar Mascavo Caravelas** e a mistura para bolacha e bata por 2 minutos.
3. Transfira a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo peneirada e misture bem com o fuê. Incorpore o fermento e o bicarbonato de sódio.
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos, ou até o teste do palito indicar que está pronto.

Bolo de Pão de Mel



Bolo de Rolo Quadrado

Ingredientes

- 250 g de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 250 g de margarina
- 250 g de farinha de trigo
- 6 ovos
- Doce de leite cremoso para rechear
- Açúcar de confeiteiro feito com **Açúcar Refinado Caravelas** para polvilhar ([Clique aqui e assista ao vídeo](#))



Clique aqui
e assista
ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. Na batedeira em velocidade média, misture a margarina e o **Açúcar Refinado Caravelas** até obter um creme claro, cerca de 5 minutos. Acrescente os ovos.
2. Em velocidade baixa, adicione a farinha de trigo até obter uma massa homogênea.
3. Em uma assadeira untada, despeje uma porção da massa até ficar uma camada de 1 cm. Com o auxílio de uma espátula, espalhe a massa de maneira uniforme.
4. Leve ao forno preaquecido a 230°C por cerca de 7 minutos. Retire do forno e espalhe uma camada fina de doce de leite por toda a extensão do bolo.
5. Com um cortador quadrado, faça cortes na massa, empilhando dentro do cortador as camadas. E com o auxílio de uma colher de sobremesa, retire o bolo de dentro do cortador. Todas as camadas sairão juntas empilhadas, dando o formato do bolo de rolo quadrado.
6. Polvilhe o açúcar de confeiteiro feito com o **Açúcar Refinado Caravelas**.
7. Repita o processo com o restante da massa que sobrou.



**Bolo
de Rolo
Quadrado**

Bolo Pé de Moleque

Ingredientes



Massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 e ½ xícara de **Açúcar Mascavo Caravelas**

Mascavo Caravelas

- 250 ml de leite integral
- 100 ml de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 xícara de amendoim sem pele e dessalgado

Calda:

- 1 xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- ¼ de xícara de água

Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

Calda:

1. Em uma panela em fogo baixo, coloque o **Açúcar Refinado Caravelas**. Mexa os cantos de vez em quando, para não queimar, até derreter todo o açúcar.
2. Acrescente a água e deixe o açúcar derreter novamente. Retire do fogo e despeje em uma forma com furo no meio. Coloque amendoim e reserve.

Massa:

1. Na batedeira, acrescente os ovos, o óleo, o leite e o **Açúcar Mascavo Caravelas**. Bata em velocidade média.
2. Junte a farinha e, com o auxílio de um fuê, misture até obter uma massa homogênea. Incorpore o fermento.
3. Despeje a massa na forma e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.
4. Retire do forno e espere cerca de 10 minutos para desenformar o bolo.



Bolo Pé de Moleque



Bolo Toalha Felpuda

Ingredientes



Massa:

- 4 claras
- 4 gemas
- 1 xícara de **Açúcar**

Refinado Caravelas

- 1 xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de leite de coco
- 50 ml de óleo
- 50 ml de leite integral
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 300 g de doce de leite cremoso para rechear

- 150 g de coco ralado e queimado
- Lascas de coco queimado para decorar

Calda:

- 200 ml de leite integral
- 100 ml de leite de coco

Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Bolo Toalha Felpuda

Modo de Preparo

Massa:

1. Na batedeira em velocidade média, bata as claras até atingir o ponto de neve. Acrescente as gemas, uma a uma, e o **Açúcar Refinado Caravelas** aos poucos, sem desligar a batedeira.
2. Adicione o óleo, metade da farinha de trigo peneirada e o leite. Com o auxílio de um fuê, mexa a massa e junte o restante da farinha e o leite de coco. Misture bem até obter uma massa homogênea. Incorpore o fermento delicadamente.
3. Em uma forma redonda, estilo ballerine de 22 cm, untada e enfarinhada, leve a massa ao forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.



Calda e Montagem:

1. Em uma tigela, misture o leite e o leite de coco. Reserve.
2. Retire o bolo do forno, espere esfriar por 10 minutos e desenforme. Volte com o bolo para a forma e faça furos por toda a camada do bolo. Despeje a calda sobre o bolo. Cubra com plástico filme e leve à geladeira por 3 horas.
3. Desenforme o bolo, passe coco queimado ralado por toda a lateral e recheie o topo com o doce de leite cremoso gelado. Decore com lascas de coco.

Cannoli Cupcake

Ingredientes



Massa:

- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de fermento químico
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- $\frac{3}{4}$ de xícara de **Açúcar**

Refinado Caravelas

- 3 ovos
- 1 e $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de essência de baunilha
- Raspas de 1 limão-siciliano
- $\frac{3}{4}$ de xícara de creme de leite fresco
- 1 xícara de gotas de chocolate

Cobertura:

- 3 e $\frac{1}{2}$ xícara de ricota
- 2 colheres (chá) de canela
- 1 e $\frac{1}{2}$ colher (chá) de essência de amêndoa
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro feito com **Açúcar**

Refinado Caravelas

- $\frac{3}{4}$ de xícara de creme de leite fresco
- 1 xícara de gotas de chocolate
- Pistaches picados para decorar

Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Cannoli Cupcake

Modo de Preparo

Massa:

1. Em um recipiente, adicione a farinha, o fermento, o sal e misture. Reserve.
2. Em uma batedeira, junte a manteiga e o **Açúcar Refinado Caravelas**. Aos poucos, adicione os ovos, a essência de baunilha, as raspas de limão até atingir uma massa homogênea. Desligue a batedeira e adicione a mistura de farinha.
3. Ligue novamente e comece a adicionar, aos poucos, o creme de leite. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
4. Desligue e incorpore as gotas de chocolate. Despeje em forminhas de cupcakes. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 12 minutos.

Cobertura:

1. Na batedeira, adicione a ricota, a canela, a essência de amêndoa e a essência de baunilha e comece a bater. Aos poucos, adicione o açúcar de confeiteiro e o creme de leite fresco, até atingir uma mistura homogênea.
2. Desligue e misture as gotas de chocolate.
3. Enfeite os cupcakes assados com a cobertura. Decore com pistaches picados.



Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Cookie Crinkle de Goiabada

Ingredientes



Massa:

- 150 g de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- 170 g de manteiga em temperatura ambiente
- 180 g de melado de cana
- 430 g de farinha de trigo
- ½ colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- ½ colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (chá) de gengibre em pó

- 2 colheres (sopa) de leite (30 g)

Recheio:

- 100 g de goiabada cascão em cubos pequenos
- Cobertura:
- **Açúcar Mascavo Caravelas**
- Goiabada cremosa para decorar



Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Cookie Crinkle de Goiabada

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga com o **Açúcar Mascavo Caravelas** para obter um creme claro. Junte o melado de cana. Acrescente a farinha de trigo, a canela em pó, o gengibre em pó, o bicarbonato de sódio e o leite. Misture até formar uma massa homogênea que desgrude das mãos.
2. Com um boleador de sorvete faça bolinhas, abra e adicione um cubo de goiabada no centro. Feche a bolinha, modele com as mãos e passe no **Açúcar Mascavo Caravelas**.
3. Coloque em uma forma untada e forrada com papel-manteiga, deixando um espaço de 5 cm entre cada cookie. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 12 minutos.



Creme Catalão

Ingredientes

- 1 e ¼ de xícara de leite integral
- Casca de 1 limão-siciliano
- ½ pau de canela
- 4 gemas
- 80 g de **Açúcar Refinado Caravelas**



- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de água
- **Açúcar Cristal Premium Caravelas** para polvilhar

Clique aqui e assista ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. Em uma panela, acrescente o leite, a casca de limão e a canela. Ligue o fogo e deixe aquecer por alguns minutos, sem levantar fervura.
2. Em um recipiente, adicione as gemas, o **Açúcar Refinado Caravelas** e misture bem com um fuê.
3. Em um outro recipiente, junte o amido de milho e a água e misture bem, até que o amido dissolva, obtendo uma mistura homogênea.
4. Despeje essa mistura na panela, retirando a canela e a casca de limão.
5. Adicione 4 colheres de sopa da mistura de leite às gemas e misture bem. Ligue o fogo e transfira, devagar, as gemas para a panela, enquanto mexe com um fuê.
6. Quando a mistura atingir uma consistência bem encorpada, desligue o fogo e transfira para um refratário. Leve à geladeira por 2 a 3 horas. Cubra com **Açúcar Cristal Premium Caravelas** e, se desejar, use um maçarico culinário para caramelizar a superfície do creme.

Creme Catalão



Cuca de Carambola

Ingredientes



- 1 e ½ litro de água
- 2 e ½ xícara de **Açúcar**

Demerara Caravelas

- 2 paus de canela
- 6 carambolas
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de sal
- ½ colher (chá) de noz-moscada
- 70 g de manteiga

Clique aqui
e assista
ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione a água, 2 xícaras do **Açúcar Demerara Caravelas** e os paus de canela. Ligue o fogo e mexa bem. Adicione as carambolas fatiadas em estrelas e ferva por 4 minutos. Com o auxílio de uma espátula, remova as carambolas e reserve.
2. Em um recipiente, adicione a farinha de trigo, $\frac{1}{2}$ xícara do **Açúcar Demerara Caravelas**, a canela em pó, o sal, a noz-moscada e misture. Adicione a manteiga e misture bem com as mãos, até que a massa fique bem solta.
3. Em recipientes para servir, disponha as fatias de carambola e a massa soltinha por cima.
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos. Decore com fatias de carambolas passadas no **Açúcar Demerara Caravelas**.

**Cuca de
Carambola**



Volte
ao Início

Docinhos de Festa

por Débora Franzoni

Em todas as receitas de Docinhos de Festa, para fazer a base, coloque todos os ingredientes (exceto os ingredientes de finalização) em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre até obter o ponto de brigadeiro. Após esfriar, enrole os brigadeiros com as mãos untadas com água.



Bala de Vidro

Ingredientes

Clique aqui e assista ao vídeo!

Beijinho:

- 395 g de leite condensado
- 50 g de creme de leite
- 30 g de coco ralado seco

Calda de Vidro:

- 250 g de **Açúcar Cristal Colombo**
- 125 ml de água
- 1 colher (sopa) de vinagre branco



Modo de Preparo

1. Em uma panela limpa e seca, junte todos os ingredientes da calda. Leve ao fogo médio/alto sem mexer.
2. Quando atingir 145 °C (ponto de vidro), desligue o fogo. Se não tiver termômetro, observe: a calda estará levemente dourada e ao pingar na água fria, quebrará como vidro.
3. Com cuidado, mergulhe rapidamente os beijinhos de 25 g na calda, com a ajuda de um garfo ou palito. Coloque sobre papel-manteiga untado para secar.

Brigadeiro Brûlée

Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 50 g de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha ou sementes de fava de baunilha
- **Açúcar Cristal Premium Caravelas** para finalizar
- Maçarico culinário

Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Modo de Preparo

1. Passe cada brigadeiro de 25 g no **Açúcar Cristal Premium Caravelas**. Usando um maçarico culinário, queime levemente o açúcar até formar uma casquinha dourada e crocante, como no crême brûlée.

Casadinho de Pistache

Ingredientes

Brigadeiro de Pistache:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 25 g de pistache moído

• Açúcar Refinado Caravelas

- Pistaches inteiros para finalizar

Clique aqui e assista ao vídeo!

Brigadeiro de Chocolate:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 15 g de cacau em pó 50%

• Açúcar Refinado

Caravelas para finalizar



Modo de Preparo

1. Junte brigadeiros de 15 g de sabores diferentes, e boleie juntos.
2. Passe cada um no **Açúcar Refinado Caravelas** e finalize com um pistache inteiro no meio.

Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Manjar de Coco

por Débora Franzoni

Ingredientes



Manjar:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 6 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 litro de leite
- 200 g de leite coco ralado
- 100 g de coco ralado

Geleia de Frutas Vermelhas:

- 400 g de frutas vermelhas congeladas
- ½ xícara de água quente
- ½ xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 1 pau de canela (opcional)

Calda de Ameixa:

- 1 xícara de ameixa-preta seca sem caroço
- 1 xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 1 e ½ xícara de água



Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Modo de Preparo

Manjar:

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Despeje em uma forma com furo no meio untada.
2. Leve à geladeira por 6 horas, no mínimo. O ideal é deixar de um dia para o outro.
3. Sirva com a calda em temperatura ambiente.

Calda de Ameixa:

1. Em uma panela, coloque o **Açúcar Refinado Caravelas** e leve ao fogo baixo até começar a derreter levemente (não precisa virar caramelo).
2. Acrescente a água com cuidado e mexa até o açúcar dissolver.
3. Junte as ameixas e cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 a 15 minutos, até formar uma calda brilhante e levemente espessa.

Geleia de Frutas Vermelhas:

1. Em uma panela, junte o **Açúcar Refinado Caravelas** aos demais ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo ocasionalmente. A mistura engrossará após aproximadamente 20 minutos, virando geleia.

Clique aqui
e assista
ao vídeo!



**Manjar
de Coco**



Naked Floresta Negra

por Débora Franzoni

Ingredientes



Massa:

- 100 g de manteiga
- 100 g de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 2 gemas
- 2 claras
- 80 g de farinha de trigo
- 20 g de chocolate em pó
- 5 g de fermento

Recheio:

- 300 ml de creme de leite fresco
- Baunilha a gosto
- 2 colheres (sobremesa) de açúcar de confeiteiro feito com **Açúcar Refinado Caravelas** para polvilhar ([Clique aqui e assista ao vídeo](#))

Calda e Montagem:

- 1 xícara de água
- ½ xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- Cerejas em conserva
- Raspas de chocolate
- Cerejas



Clique aqui e assista ao vídeo!



Modo de Preparo

Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Massa:

1. Bata as claras até ficar em neve. Reserve.
2. Bata a manteiga, as gemas e o **Açúcar Refinado Caravelas** para formar um creme. Adicione a farinha peneirada, o chocolate em pó e o fermento. Incorpore as claras em neve delicadamente.
3. Divida a massa em 4 assadeiras de 10 cm, em média 100 g em cada. Leve ao forno preaquecido a 180°C até o teste do palito indicar que está pronto.

Recheio:

1. Bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro e a essência de baunilha até ficar em ponto de chantili.

Calda e Montagem:

1. Em uma panela, coloque a água e o **Açúcar Refinado Caravelas** e leve ao fogo até ferver. Acrescente um pouco da calda da cereja.
2. Coloque a primeira massa no fundo de uma assadeira com acetato ou plástico na lateral. Regue a massa com a calda e coloque cerca de 100 g de chantili com cerejas picadas. Faça isso novamente por 2 vezes. A montagem termina com a massa de bolo no topo.
3. Leve para gelar por 6 horas, no mínimo. Desenforme e finalize o topo com cerejas e raspas de chocolate.



**Naked
Floresta
Negra**



Nuts Caramelizadas

Ingredientes



- ½ xícara de **Açúcar Cristal Premium Caravelas**
- ⅓ de xícara de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- 1 colher (chá) de gengibre em pó

- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 100 ml de água
- 300 g de mix de castanhas
- 1 colher (chá) de canela

Clique aqui
e assista
ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Nuts Caramelizadas

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, junte o **Açúcar Cristal Premium Caravelas** e o **Açúcar Mascavo Caravelas** aos demais ingredientes, exceto o mix de castanhas.
2. Misture bem e leve ao fogo médio. Deixe borbulhar e acrescente o mix de castanhas. Mexa sem parar até formar um caramelo mais grosso, cerca de 5 minutos. Quando começar a açucarar, mexa por mais 3 minutos.
3. Desligue o fogo e, com o auxílio de uma colher, retire todas as castanhas, deixando o açúcar que sobrou no fundo da frigideira. Reserve.
4. Leve a frigideira ao fogo alto até derreter o açúcar novamente. Então, volte com o mix de castanhas na frigideira e misture bem até envolver todas no caramelo.
5. Retire do fogo e despeje as nuts em um papel-manteiga ou papel-alumínio e espere esfriar, cerca de 30 minutos. Quebre os pedaços com as mãos e sirva ou guarde em um pote hermético.



Pamonha Brûlée

Ingredientes

- 200 ml de creme de leite fresco
- 480 ml de leite de coco
- 240 g de milho-verde em lata escorrido
- 240 g de **Açúcar Refinado Caravelas**

- 250 g de gemas (cerca de 12)
- **Açúcar Cristal Premium Caravelas** para a finalização



Clique aqui e assista ao vídeo!



A close-up photograph of a white bowl filled with a thick, yellow-orange custard topped with a golden-brown, caramelized sugar crust. A silver fork is inserted into the center of the dish. The bowl is set against a blurred background of red and green.

Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. No liquidificador, junte o milho, o creme de leite, o leite de coco e o leite. Bata tudo até obter uma mistura homogênea.
2. Passe a mistura por uma peneira. Coloque em uma panela e leve a mistura coada ao fogo médio. Adicione o **Açúcar Refinado Caravelas** e deixe ferver por mais 3 minutos.
3. Transfira para uma jarra resistente ao calor. Despeje, aos poucos, esse líquido nas gemas, mexendo sempre com o auxílio de um fuê para a mistura não talhar.
4. Despeje em ramekins untados. Leve ao forno preaquecido a 160°C por 50 minutos em banho-maria.
5. Retire do forno e leve à geladeira por cerca de 45 minutos.
6. Com uma colher, despeje um pouco do **Açúcar Cristal Premium Caravelas** sobre cada ramekim e, com um maçarico de cozinha, passe a chama sobre o açúcar até derreter e formar uma casquinha por cima.
7. Espere esfriar cerca de 5 minutos e sirva.

**Pamonha
Brûlée**



Pão de Mel

por Débora Franzoni

Ingredientes



- 250 g de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- 1 xícara de água
- ½ xícara de mel
- ½ xícara de leite
- 2 gemas
- 2 claras
- 300 g de farinha de trigo
- 20 g de chocolate em pó 50%

- 2 g de cravo
- 2 g de canela
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- Doce de leite para o recheio
- Chocolate temperado ou chocolate fracionado para a cobertura

Clique aqui e assista ao vídeo!



Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Pão de Mel

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione a água e o **Açúcar Mascavo Caravelas**. Deixe ferver por 10 minutos e desligue o fogo. Transfira para outro recipiente e comece a adicionar as gemas, o leite e o mel. Mexa bem até atingir uma mistura homogênea.
2. Acrescente a farinha de trigo, a canela e o bicarbonato de sódio. Misture novamente. Junte as claras em neve e mexa mais um pouco. Em uma assadeira antiaderente, leve ao forno preaquecido a 180°C.

Montagem:



1. Com a massa pronta, derreta o chocolate e transfira uma primeira camada para as forminhas. Leve à geladeira até que o chocolate endureça.
2. Com o chocolate endurecido, remova as forminhas da geladeira e acrescente doce de leite, seguido do pão de mel. Finalize com mais chocolate derretido. Leve novamente à geladeira. Assim que a superfície de chocolate endurecer, o pão de mel estará pronto.

Pavê de Amendoim com Ganache

Ingredientes



Creme:

- 200 g de manteiga sem sal
- 1 e ½ xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 4 gemas
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 2 xícaras de amendoim torrado sem sal

Ganache:

- 500 g de chocolate meio amargo

- ½ xícara de creme de leite fresco
- 1 e ½ pacote de biscoito maisena
- Amendoim torrado sem sal para decorar



Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Pavê de Amendoim com Ganache

Modo de Preparo

Creme:

1. Em uma batedeira, junte a manteiga e o **Açúcar Refinado Caravelas** e bata bem. Adicione as gemas e bata um pouco mais. Adicione o creme de leite e continue batendo.
2. Em um liquidificador, triture o amendoim. Transfira para a batedeira desligada e reserve.

Ganache:

1. Derreta o chocolate em banho-maria. Adicione o creme de leite e misture bem.

Montagem:

1. Em uma taça, faça uma camada com parte do creme do pavê, seguida de bolacha maisena e ganache.
2. Repita até que a taça seja preenchida. Decore com o amendoim torrado.



Pavlova

por Vera Alcantara

Ingredientes



Merengue:

- 180 g de claras
- 360 g de **Açúcar Cristal Premium Caravelas**
- ½ colher (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Geleia:

- 300 g de frutas de sua escolha
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Demerara Caravelas**

Creme:

- 500 g de chantili fresco ou vegetal (gelado por 12 horas)
- 200 g de purê de frutas (fruta batida)
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Caravelas** (caso use chantili fresco)
- Frutas e flores para decorar

Clique aqui e assista ao vídeo!



Modo de Preparo

Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Merengue:

1. Em uma tigela de aço ou vidro, junte as claras e o **Açúcar Cristal Premium Caravelas**. Misture bem. Coloque a tigela em banho-maria em fogo médio. Bata até os grãos de açúcar se dissolverem por completo.
2. Retire do fogo. Na batedeira, em velocidade máxima, bata por aproximadamente 8 minutos. Acrescente o suco de limão e o amido de milho e bata por mais 3 minutos.

Montagem do Merengue:



1. Em uma forma grande untada com papel-manteiga, com o auxílio de uma colher ou bico de confeitar, distribua o merengue formando cestinhos altos ou uma única cesta grande.
2. Leve ao forno preaquecido a 120°C e deixe assar por cerca de 1 hora e 40 minutos, ou até endurecer. Desligue o forno e mantenha as Pavlovas dentro do forno desligado para secarem completamente, cerca de 6 horas sem abrir a porta.

Creme:

1. Bata o chantili gelado com o **Açúcar Refinado Caravelas** até chegar ao ponto de bico.
2. Misture o purê de frutas com o chantili delicadamente.

Geleia e Montagem:

1. Em uma panela, leve o **Açúcar Demerara Caravelas** e as frutas ao fogo médio, mexendo ocasionalmente. A mistura vai engrossar depois de aproximadamente 20 minutos, virando uma geleia.
2. Na cavidade das Pavlovas coloque a geleia de frutas em temperatura ambiente. Acrescente o creme no topo e decore com frutas frescas e flores.



Pingos de Marshmallow

por Débora Franzoni

Ingredientes



Marshmallow:

- ½ xícara de água
- 1 e ⅓ de xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 2 colheres (sopa) de glucose de milho
- ½ envelope de gelatina sem sabor (6 g)
- 3 claras
- 2 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

- 70 g de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 200 g de farinha de trigo
- ½ ovo (bata o ovo inteiro e use metade)

Montagem:

- 350 g de chocolate branco para banhar
- Corante vermelho lipossolúvel

Biscoitos:

- 100 g de manteiga sem sal

Clique aqui e assista ao vídeo!



Modo de Preparo

Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Biscoitos:

1. Misture a manteiga, o **Açúcar Refinado Caravelas** e a farinha até formar uma farofa grossa. Acrescente o ovo e misture para formar uma massa homogênea.
2. Leve à geladeira por alguns minutos. Abra a massa entre dois plásticos para não grudar na bancada. Corte pequenos discos e leve ao forno para assar. Deixe esfriar e reserve.

Montagem:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Coloque uma porção em cada molde da forma, até a marcação indicada pelo fornecedor, e leve à geladeira até que endureça.
2. Reserve o restante do chocolate para cobrir. Caso seja necessário, derreta novamente.

Marshmallow:

1. Bata as claras em neve. Enquanto isso, ferva o **Açúcar Refinado Caravelas** com a água até formar uma calda em ponto de bala mole, aproximadamente 8 minutos, ou deixe a calda chegar a 117°C.
2. Em uma tigela pequena, hidrate a gelatina na água, acrescente a glucose e leve ao micro-ondas por cerca de 30 segundos, ou até derreter.
3. Com a batedeira em velocidade média e as claras em neve, adicione lentamente a calda quente. Quando incorporar bem, acrescente a mistura de gelatina derretida com glucose. Bata até que a mistura esteja quase fria.
4. Coloque o merengue nas forminhas com chocolate, adicione um biscoito no fundo e feche com o chocolate restante. Leve novamente à geladeira até que o chocolate esteja opaco no molde. Retire do molde com cuidado.



Volte
ao Início

Rabanada Integral

Ingredientes



Rabanada:

- 4 fatias de pão de forma integral
- ½ xícara de leite
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- Raspas de 1 limão-siciliano
- Manteiga para dourar as rabanadas

Cobertura:

- 40 g de **Açúcar Mascavo Caravelas**
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 100 g de frutas vermelhas (opcional)

Clique aqui e assista ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, quebre o ovo e bata com um garfo apenas para misturar a clara com a gema. Transfira para um refratário e acrescente o leite, o **Açúcar Mascavo Caravelas**, as raspas de limão e misture bem.
2. Mergulhe as fatias de pão na mistura e deixe umedecer bem, por cerca de 4 minutos de cada lado.
3. Leve uma frigideira média antiaderente ao fogo médio e unte com manteiga.
4. Com o auxílio de uma escumadeira, levante uma fatia por vez do refratário e deixe escorrer o excesso do líquido. Coloque as fatias na frigideira em fogo baixo e deixe dourar por cerca de 3 minutos de cada lado.
5. Misture o **Açúcar Mascavo Caravelas** com a canela e passe as rabanadas ainda quentes.
6. Sirva com frutas vermelhas ou com a fruta que preferir.

Rabanada Integral



Sorvetão com Lascas de Coco

por Débora Franzoni

Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 2 e ½ xícara de leite
- 3 ovos
- ½ xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**



Calda de caramelo

- Lascas de coco queimado
- Lascas de amêndoas

Clique aqui e assista ao vídeo!



Modo de Preparo

1. Comece separando a clara da gema. Transfira as gemas para uma tigela e reserve. Coloque as claras em uma tigela de inox ou vidro.
2. Em uma panela média, misture o leite condensado com o leite e leve ao fogo médio até começar a ferver, mexendo de vez em quando para não formar nata.
3. Quando levantar fervura, baixe o fogo e, de concha em concha, regue as gemas com metade da mistura de leite quente, mexendo bem com um fuê.
4. Volte a mistura de leite com gemas para a panela com o restante, adicione o extrato de baunilha e cozinhe por mais 10 minutos, mexendo com uma espátula, até formar um creme mais espesso. O ponto é quando passar o dedo indicador formando uma linha nas costas da colher. Deixe esfriar.
5. Enquanto isso, leve as claras com o **Açúcar Refinado Caravelas** em banho-maria. Mexa sem parar para não cozinhar as claras e derreter o açúcar. Então, leve para bater até virar um merengue. Acrescente ao creme que já deve estar frio.
6. Transfira o creme para a forma e bata levemente a forma contra a bancada para o sorvete se acomodar melhor. Cubra com plástico filme e leve ao congelador por 6 horas, no mínimo, para firmar.
7. Decore com caramelo, lascas de amêndoas e coco queimado.

Sorvetão com Lascas de Coco



Clique aqui e assista ao vídeo!

 Volte ao Início

Tapas de Churros com Molho de Cereja

Ingredientes



Molho:

- ½ xícara de cerejas marrasquino
- ½ xícara de calda de marrasquino das cerejas
- ⅔ de xícara de água
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- ⅓ de xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- ½ colher (sopa) de manteiga

- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara de farinha peneirada
- Óleo vegetal

Cobertura:

- ½ xícara de **Açúcar Refinado Caravelas**
- 2 colheres (chá) de canela em pó

Massa:

- ½ xícara de leite
- ½ xícara de água
- 3 colheres (sopa) de manteiga

Clique aqui
e assista
ao vídeo!



Modo de Preparo

Molho:

1. No liquidificador, bata as cerejas e a calda de marrasquino das cerejas.
2. Em uma panela, despeje a água e o amido de milho e mexa bem. Adicione o **Açúcar Refinado Caravelas** e esquite em fogo baixo, sempre mexendo até que a mistura incorpore e atinja uma consistência mais grossa.
3. Adicione à panela a mistura do liquidificador e a manteiga. Mexa bem até dissolver.

Massa:

1. Em uma panela, adicione o leite, a água, a manteiga e o sal. Leve ao fogo médio até obter uma mistura homogênea. Quando levantar fervura, adicione a essência de baunilha e a farinha. Misture bem até atingir um ponto de massa bem grossa, desgrudando do fundo da panela. Transfira a massa para um bico de confeitar. Reserve.
2. Em outra panela, aqueça óleo vegetal a 180°C. Quando bolhas começarem a subir, despeje a massa dos churros, aos poucos, para que eles peguem o formato. Deixe escorrer após a fritura.
3. Em outro recipiente, misture o **Açúcar Refinado Caravelas** e a canela. Passe os churros ainda quentes nessa mistura de forma que grude em toda a sua massa.



Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Tapas de Churros com Molho de Cereja



Volte
ao Início

Toucinho do Céu

Ingredientes



- ½ xícara de água
- 1 pitada de sal
- 1 e ¼ de xícara de **Açúcar**

Refinado Caravelas

- 2 colheres (sopa) de óleo vegetal
- 1 e ¾ de xícara de amêndoas moídas
- 60 g de manteiga sem sal

- 4 ovos
- 1 colher (chá) de essência de amêndoa
- 1 colher (chá) de raspas de laranja
- **Açúcar Cristal Colombo** para finalizar
- Lascas de amêndoas para decorar

Clique aqui
e assista
ao vídeo!





Clique aqui
e assista
ao vídeo!

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o **Açúcar Refinado Caravelas**, a água, o sal, o óleo vegetal e misture em fogo médio até levantar fervura. Acrescente as amêndoas moídas e misture bem até obter uma massa homogênea. Acrescente a manteiga e misture mais.
2. Em outro recipiente, despeje os ovos, a essência de baunilha, as raspas de laranja e bata com um fuê.
3. Transfira a massa da panela para mistura de ovos e bata até chegar no ponto de massa.
4. Em uma assadeira untada com papel-manteiga, óleo e farinha, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e corte o doce em quadradinhos. Finalize com **Açúcar Cristal Colombo** e lascas de amêndoas.

Toucinho do Céu





Obrigada!

Caravelas[®]