

10 Receitas de Doces de Festa Junina

Festa Junina com Abóbora e Coco



Bem-vindo à Tradição!

Este e-book exclusivo reúne as **10 melhores receitas tradicionais** de doces de festa junina com abóbora e coco. Receitas testadas e aprovadas, com dicas especiais para garantir o sucesso na sua cozinha!



5 Receitas de Doces de Abóbora

1. Doce de Abóbora Cremoso Tradicional



Ingredientes:

- 1 kg de abóbora madura (de pescoço ou moranga)
- 2 xícaras de açúcar cristal
- 1 pau de canela
- 3 cravos-da-índia
- 1 colher de sopa de água



Modo de Preparo:

1. Descasque e corte a abóbora em cubos médios, removendo as sementes
2. Em panela grossa, coloque a abóbora com açúcar e temperos
3. Cozinhe em fogo baixo por 40-50 minutos, mexendo sempre
4. O doce está pronto quando a colher ficar em pé ao mexer
5. Retire os temperos e deixe esfriar antes de servir

Dica Especial: Use abóbora de pescoço para textura mais cremosa!

2. Doce de Abóbora com Coco



Ingredientes:

- 800g de abóbora moranga
- 1 xícara de coco ralado fresco
- 1½ xícara de açúcar
- 1 pau de canela
- Raspa de 1 limão



Modo de Preparo:

1. Cozinhe a abóbora até ficar macia
2. Quando estiver quase no ponto, acrescente o coco ralado
3. Adicione a raspa de limão para realçar os sabores
4. Cozinhe por mais 10 minutos até incorporar o coco
5. Deixe esfriar completamente antes de servir

Segredo: O coco fresco faz toda a diferença no sabor final!

3. Bolinho de Abóbora Assado



Ingredientes:

- 500g de abóbora cozida e amassada
- 2 ovos
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de canela em pó
- ½ xícara de óleo



Modo de Preparo:

1. Misture a abóbora amassada com ovos e açúcar
2. Incorpore farinha, fermento e canela peneirados
3. Adicione o óleo e mexa até obter massa homogênea
4. Asse em forminhas untadas a 180°C por 25-30 minutos
5. Teste com palito - se sair limpo, estão prontos

Vantagem: Pode ser preparado com antecedência e congela bem!

4. Doce de Abóbora Fit



Ingredientes:

- 1 kg de abóbora cabotia
- ½ xícara de adoçante culinário
- 1 pau de canela
- 2 cravos-da-índia

- 1 colher de sopa de chia (opcional)

 Modo de Preparo:

1. Use apenas a água da própria abóbora para cozinhar
2. Adicione o adoçante gradualmente, provando
3. A chia ajuda a dar consistência sem açúcar
4. Use especiarias para realçar o sabor natural
5. Guarde na geladeira por até 5 dias

Dica Saudável: Sirva com granola ou castanhas para fibras extras!

5. Abóbora Doce em Calda

 Ingredientes:

- 1 kg de abóbora moranga em fatias grossas
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 pau de canela
- 4 cravos-da-índia
- Casca de 1 laranja

 Modo de Preparo:

1. Ferva água com açúcar e temperos até formar calda
2. Adicione a abóbora à calda fervente
3. Cozinhe lentamente até ficar translúcida (30-40 min)
4. Mantenha as fatias inteiras para visual bonito
5. Pode ser servido quente ou frio

Visual Perfeito: As fatias ficam brilhantes e ideais para festas!

5 Receitas de Doces de Coco

1. Cocada Branca Cremosa

 Ingredientes:

- 2 cocos frescos ralados (ou 400g de coco ralado)
- 2 xícaras de açúcar cristal
- 1 xícara de leite

- 1 pitada de sal



Modo de Preparo:

1. Se usar coco fresco, rale na hora para sabor intenso
2. Derreta o açúcar com leite até formar calda rala
3. Incorpore o coco ralado à calda quente
4. Mexa constantemente até soltar do fundo da panela
5. Despeje em forma untada e deixe esfriar

Segredo: A pitada de sal realça o sabor doce do coco!

2. Beijinho de Coco Gourmet



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de coco ralado fino
- 1 colher de sopa de manteiga
- Coco ralado para enrolar
- Cravos-da-índia para decorar



Modo de Preparo:

1. Misture leite condensado, coco e manteiga em fogo baixo
2. Cozinhe mexendo até desgrudar do fundo (8-10 min)
3. Deixe esfriar até poder manusear
4. Faça bolinhas pequenas e uniformes
5. Passe no coco ralado e decore com cravo

Toque Especial: Adicione uma gota de essência de baunilha!

3. Quindim de Festa Junina



Ingredientes:

- 12 gemas de ovo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de coco ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- Manteiga e açúcar para untar



Modo de Preparo:

1. Unte bem as formas com manteiga e polvilhe açúcar
2. Bata as gemas levemente (sem fazer espuma)
3. Incorpore açúcar, coco e manteiga
4. Passe por peneira fina para textura lisa
5. Asse em banho-maria a 180°C por 40-50 minutos

Atenção: Não bata demais as gemas para evitar que mucho!

4. Cocada Preta Tradicional



Ingredientes:

- 2 cocos frescos ralados
- 2 xícaras de açúcar cristal
- ½ xícara de água
- 1 pitada de sal



Modo de Preparo:

1. Derreta o açúcar até dourar bem (cor âmbar)
2. Com cuidado, adicione água quente ao caramelo
3. Misture o coco ralado ao caramelo líquido
4. Mexa constantemente até engrossar e escurecer
5. Despeje em colheradas sobre papel manteiga

Cuidado: O caramelo fica muito quente - manuseie com atenção!

5. Bala de Coco Caseira



Ingredientes:

- 1 xícara de coco ralado
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- Essência de baunilha (opcional)



Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes em panela antiaderente

2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre (15-20 min)
3. Teste o ponto: deve formar bolinha firme na água
4. Despeje em forma untada ou faça bolinhas
5. Corte ainda morno ou embrulhe para presentes

Versatilidade: Pode adicionar chocolate ou café para variar!

Dicas Especiais

Conservação dos Doces

Armazenamento:

1. **Doces de Abóbora:** Geladeira até 7 dias em pote vedado
2. **Cocadas:** Até 1 semana bem armazenadas
3. **Beijinhos:** Até 5 dias em temperatura ambiente
4. **Quindim:** Até 3 dias na geladeira
5. **Congelamento:** Maioria pode ser congelada por até 3 meses

Apresentação Decorativa

Decoração Junina:

1. **Mesa:** Toalhas xadrez em azul e amarelo
 2. **Doces:** Forminhas coloridas e cestinhas de palha
 3. **Ambiente:** Bandeirinhas de tecido chitão
 4. **Natural:** Flores do campo em vasinhos rústicos
 5. **Identificação:** Plaquinhas em papelão kraft
-

Sua Festa Junina Será Inesquecível!

Com essas receitas tradicionais, você tem tudo para fazer uma festa junina de sucesso.

Lembre-se: o segredo está nos ingredientes de qualidade e no preparo feito com carinho!

Fonte: [InfosAtual.com](https://www.infosatual.com)