

Receitas Juninas - Parte 2

6. Canjica Cremosa com Leite Condensado

Ingredientes:

- 500g de canjica branca
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 1/2 xícara de amendoim moído
- Canela em pau e cravo a gosto

Modo de Preparo:

1. Cozinhe a canjica na panela de pressão até ficar macia. 2. Adicione o leite, leite condensado, coco e especiarias. 3. Ferva até engrossar. Finalize com amendoim por cima.

7. Arroz Doce com Cravo e Canela

Ingredientes:

- 1 xícara de arroz branco
- 1 litro de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- Cravo e canela a gosto
- Canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo:

1. Cozinhe o arroz em água até quase secar. 2. Acrescente o leite, açúcar e especiarias. 3. Cozinhe mexendo até engrossar. Sirva com canela por cima.

8. Pé-de-Moleque e Paçoca Caseira

Ingredientes:

- 2 xícaras de amendoim torrado e sem pele
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga

- 1/2 lata de leite condensado (para paçoca)

Modo de Preparo:

1. Para o pé-de-moleque, derreta o açúcar até formar caramelo, adicione o amendoim e manteiga, misture bem e despeje em superfície untada. 2. Para a paçoca, triture amendoim com leite condensado até formar uma massa. Modele e sirva.

9. Cocada Cremosa de Colher

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 200g de coco fresco ralado
- 1/2 xícara de leite

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo. 2. Mexa até desgrudar do fundo da panela. 3. Sirva em potinhos com colherzinha.

10. Maçã do Amor (e sua versão moderna)

Ingredientes:

- 6 maçãs pequenas
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de sopa de vinagre
- Corante vermelho
- Chocolate derretido e confeitos (versão moderna)

Modo de Preparo:

1. Misture açúcar, água, vinagre e corante e leve ao fogo até ponto de bala dura. 2. Banhe as maçãs com palitos na calda. 3. Para a versão moderna, mergulhe no chocolate derretido e cubra com confeitos.

11. Quentão com Gengibre e Especiarias

Ingredientes:

- 500ml de cachaça
- 1 xícara de açúcar
- 1 pedaço de gengibre fatiado
- Canela em pau, cravo e casca de laranja

Modo de Preparo:

1. Derreta o açúcar até formar caramelo. 2. Adicione os temperos e cachaça com cuidado. 3. Ferva por alguns minutos e sirva quente.

12. Vinho Quente com Frutas

Ingredientes:

- 1 litro de vinho tinto seco
- 1/2 xícara de açúcar
- Fatias de maçã e laranja
- Cravo, canela e gengibre a gosto

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, misture o vinho com frutas, açúcar e especiarias. 2. Ferva por 10 minutos. 3. Sirva quente com frutas flutuando.

13. Chocolate Quente Cremoso

Ingredientes:

- 500ml de leite
- 200g de chocolate nobre picado
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- Chantilly ou marshmallows para decorar

Modo de Preparo:

1. Misture o leite com amido e leve ao fogo. 2. Adicione o chocolate e mexa até derreter e engrossar. 3. Finalize com creme de leite e sirva decorado.