



AS CORES NA MATA ATLÂNTICA

LIVRO DE RECEITAS

DOCE CAMPOS

# MOUSSE DE PITANGA

## INGREDIENTES

- 1 Envelope de gelatina em pó sem sabor (12g);
- 5 Colheres (sopa) de água fria;
- 1 lata de leite condensado 395g;
- 200g de polpa de pitanga congelada;
- 200ml de água;
- 3 Claras de ovo;
- 2 Colheres (sopa) de açúcar.

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, junte a água fria com a gelatina e leve ao fogo, em banho-maria, até dissolver;
2. Bata no liquidificador o leite condensado, a polpa da pitanga, a água e a gelatina dissolvida até formar um creme;
3. Em uma batedeira bata as claras com o açúcar até dobrar de volume, adicione o creme de pitanga e misture delicadamente;
4. Coloque o mousse em taças e leve à geladeira por cerca de 4 horas ou até ficar firme. Bom apetite.



# BOMBOM DE PHYSALIS

## INGREDIENTES

- 200g de physalis fresca;
- 200g de chocolate branco fracionado;
- Meia xícara de coco ralado.



## MODO DE PREPARO

1. Pegue a physalis e abra rasgando cuidadosamente a casquinha seca em torno da fruta. Depois puxe tudo para cima e torça na base
2. A physalis já vem embalada, mas se quiser lave-a cuidadosamente com água corrente e espere secar;
3. Em seguida pique o chocolate branco e coloque derretendo em banho-maria no fogão ou micro-ondas;
4. Processe o coco ralado até ficar mais fino. Misture com o chocolate branco e mergulhe cada uma das physalis, nessa mistura segurando-as pela casquinha seca;
5. Coloque as physalis num tabuleiro levemente untado com óleo e reserve na geladeira por 30 minutos, para o chocolate firmar, aí bom apetite.



# DOCE DE CAJU CRISTALIZADO

## INGREDIENTES

- 3 xícaras (de chá) de açúcar refinado;
- 2 xícaras (de chá) de água;
- 10 Cajus maduros;
- Açúcar cristal grosso a gosto.



## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela despeje o açúcar refinado e as 2 xícaras de água. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até o açúcar dissolver e a mistura ferver;
2. Pare de mexer e deixe cozinhar até obter uma calda em ponto de fio grosso;
3. Enquanto a calda não chega ao ponto, retire a pele dos cajus e das castanhas;
4. Reserve os cajus em uma tigela com água;
5. Quando a calda chegar no ponto, abaixe o fogo;
6. Aperte cada caju entre as mãos para escorrer todo o suco e fure-os em 3 ou 4 pontos com um garfo;
7. Adicione os cajus à panela com a calda.
8. Cozinhe os cajus na calda em fogo baixo por cerca de 30 minutos ou até ficarem macios e a calda engrossar.
9. Retire os cajus da calda, deixe-os escorrer e coloque na travessa com o açúcar cristal.
10. Espalhe o açúcar cristal nos cajus e deixe esfriar, para ficar mais sequinho.



# PUDIM DE ATEMOIA COM FRUTAS MARINADAS

## INGREDIENTES

- 6 Atemoias;
- 1 Lata de creme de leite (Sem soro);
- 1 Lata de leite condensado;
- 1 e  $\frac{1}{2}$  Embalagem de gelatina em pó (sem sabor) 30g.

### Frutas

- 2 Carambolas;
- 12 Morangos;
- 1 Mamão papaia pequeno;
- 1 Manga grande;
- Hortelã para decorar;
- 2 Kiwis;
- 50g de castanha do Pará;

### Calda para aromatizar as frutas

- 2 xícaras de água;
- 1 xícara de açúcar;
- Casca e suco de 1 limão;
- 3 Paus de canela.

## MODO DE PREPARO

1. Hidrate a gelatina na água conforme as instruções da embalagem;
2. Corte as atemoias ao meio, retire a polpa das frutas com o auxílio de uma colher e descarte as sementes;
3. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e a polpa reservada;
4. Junte aos poucos, com liquidificador ligado, a gelatina;
5. Coloque numa forma de furo no meio umedecida com água;
6. Leve à geladeira até ficar firme;
7. Corte as carambolas e os kiwis em fatias, o mamão e a manga em cubos e o morango ao meio;
8. Coloque-as em uma travessa;
9. (Calda) Em uma panela junte a água e o açúcar, os paus de canela, a casca e o suco do limão.
10. Leve ao fogo e ferva até o ponto de calda rala (Aparência brilhosa).
11. Despeje a calda ainda quente sobre as frutas. Deixe esfriar e leve até a geladeira.
12. Desenforme o pudim.
13. Arrume as frutas em volta do pudim, bom apetite.



# SORVETE DE BLUEBERRY



## INGREDIENTES

- 100g de mirtilos frescos;
- 2 colheres (sopa) de água;
- 1 colher (de chá) de açúcar;
- Suco de 1 limão;
- 500g de creme de leite;
- 1 lata de leite condensado GELADO.



## MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador os mirtilos com a água e o açúcar. Coloque em um pote de vidro e leve ao micro-ondas por 1 minuto. Espere esfriar e junte o suco de limão, misturando bem;
2. Bata o creme de leite na batedeira até ficar um líquido meio cremoso. Diminua a velocidade e sem parar de bater, vá adicionando o leite condensado gelado e em seguida o creme de mirtilos. Bata mais um pouco somente até combinar tudo;
3. Coloque em um pote com tampa e leve ao freezer até endurecer, coloque o que seu coração mandar e bom apetite.

# GELEIA DE JABUTICABA



## INGREDIENTES

- 2 Kg de jaboticaba madura;
- 2 pauzinhos de canela;
- Meio (½)kg de açúcar refinado.



## MODO DE PREPARO

1. Pegue uma panela e coloque as jaboticabas;
2. Cubra-as de água e coloque no fogo para ferver (não coloque muita água);
3. Quando as jaboticabas começarem a estourar e ficar um caldo escuro desligue o fogo e coe esse caldo, dando uma leve apertada no bagaço;
4. Para cada litro de caldo, coloque ½ Kg de açúcar;
5. Coloque esse caldo com açúcar no fogo e deixe ferver até dar a consistência de geleia;
6. Sinta a consistência e veja o ponto que você quer. Não deixe muito no fogo senão, vira puxa-puxa.

# AS CORES NA MATA ATLÂNTICA



“Olá queridos leitores,  
agradecemos por terem vindo  
a nossa apresentação e por  
terem levado este exemplar, é  
com muito carinho que  
dedicamos este livrinho de  
receitas à Larissa e a Gabi,  
sem elas este projeto não  
existiria.”



*Larissa*, ~~DPS~~, ~~Maria~~  
*Gabi*