

Camarão com gengibre e pimenta dedo de moça



clique para ampliar

Olá, essa receitinha foi feita com o que tinha na geladeira e ficou deliciosa. Usei gengibre, pimenta dedo de moça e leite de côco. Fiz para 4 pessoas.



clique para ampliar

Ingredientes:

– 500 gramas de camarão médio sem casca

- meia cebola cortadinha
- 2 pimentas dedo de moça cortadas bem pequenas
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 100 ml de leite de côco
- meio copo de requeijão



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola com a pimenta por 5 minutos com um pouco de azeite e manteiga. Grelhe os camarões por mais 5 minutos e acrescente o gengibre, o requeijão e o leite de côco. Deixe ferver e sirva com arroz branco!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Pudim de leite



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 5 ovos

Modo de fazer: Bater no liquidificador até ficar bem homogêneo.

Para o caramelo:

3 colheres (sopa) de açúcar e coloque numa forma e leve ao fogo para caramelizar

Coloque a mistura batida do liquidificador na forma e leve ao forno em banho Maria por 45 minutos.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Brigadeiro Gourmet de Ovomaltine

Sobremesa fácil, rápida e gostosa.



[clique para ampliar](#)

Fizemos 6 porções.

Ingredientes:

- 1 Lata de Leite Condensado
- 60 gramas de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de creme de leite fresco
- 3 colheres de ovomaltine



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Misture todos os ingredientes com exceção do creme de leite, leve a fogo mexendo bem até levantar bastante fervura, quando perceber que a mistura está desgrudando do fundo da panela, desligue e adicione o creme de leite.



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar

Coloque em copinhos individuais e polvilhe um pouco de ovomaltine por cima.



Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Brownie carioca



clique para ampliar

Olá, minha amiga carioca me apresentou pra esse brownie...que ta super famoso no Rio!!!

O clássico vem em uma latinha! É uma perdição... São deliciosos... Depois acabei experimentando os recheados: com doce de leite, brigadeiro branco e nutella! Sabe uma coisa muito boa que consegue ficar ainda melhor? Entrei no site e vi que eles entregam! Eu e minhas amigas pedimos vários, de todos os tipos... Mas pra falar a verdade os recheados não chegam tão bons quanto os da lata! Coloquei 15 segundos no microondas e ai sim... A lata vale mais a pena, da pra deixar no freezer por 3 meses! Uma opção ótima pra ter de sobremesa! Pego a quantidade que vou usar e coloco uns segundinhos no micro e sirvo com sorvete! Delicia!!!

Sorvete em SP – Bacio de Latte



[clique para ampliar](#)

Olá, fui em uma sorveteria em São Paulo que eu não conhecia e sou obrigada a contar. Nem sou muito fã de sorvete, mas esse... É um sorvete artesanal, feito com produtos selecionados e é inacreditável.



[clique para ampliar](#)

Tem uma fila enorme mas ela anda bem rápido. Fui no shopping JK e em Moema... Difícil é escolher os sabores. Comi de pistache, doce de leite, leite, nuletilna (leite com nutella) e chocolate belga. Amei todos, mas o pistache foi meu preferido. Os mais famosos são de pêra e figo, quem provou adorou.



clique para ampliar

O preço varia de 9 a 13 reais (do pequeno ao grande) e dá pra escolher até 3 sabores. Recomendo.

ATENDIMENTO: bom

PREÇO: \$

Palha italiana de doce de leite



clique para ampliar

Olá, vamos fazer uma receitinha deliciosa, bem fácil e com

ingredientes bem baratos hoje. Palha italiana de doce de leite... eu adoro e fiquei surpresa de como é simples de fazer.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 100 gr de biscoito (maria/maizena/leite)
- Açúcar

Modo de fazer:

Faça um brigadeiro mole em fogo baixo mexendo sem parar o leite condensado com a manteiga e o doce de leite até desgrudar da panela. Retire do fogo e coloque os biscoitos picados com as mãos e coloque em uma forma. Depois de frio corte em pedaços e passe no açúcar.



[clique para ampliar](#)

Muito fácil né?! Em vez de doce de leite podemos fazer de vários outros sabores: chocolate (só trocar o doce de leite por 2 colheres de achocolatado ou chocolate em pó), pistache, amêndoas ou castanha (só trocar o doce de leite por esses

ingredientes picados).

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Petit Gateau de Doce de Leite



Ontem a noite fizemos uma sobremesa deliciosa e deu muito certo, o petit gateau de doce de leite.

Ingredientes:

- 200 gr. de doce de leite
- 100 gr. de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 2 gemas
- 1/4 xic de trigo
- 1/3 xic de açúcar

Modo de fazer:

Preaquecer o forno em temperatura média, 190°C. No microondas, derreta o doce de leite e a manteiga, por 2 minutos. Misture bem até ter um creme homogêneo. Em outro bowl, misture

os ovos e as gemas, batendo com um fouet para misturar bem. Acrescente o açúcar e a farinha peneirada, misture bem. Acrescente o doce de leite derretido a mistura anterior, mexa bem até ficar homogêneo. Unte bem as forminhas com manteiga e farinha de trigo. Encha as forminhas com a massa deixando $\frac{1}{2}$ dedo de borda. Levar ao forno quente por cerca de 10 minutos ou até que a borda fique assada, com cara de bolo e o meio molinho. Retire do forno e aguarde um minuto antes de desenformar para que eles não quebrem ao serem colocados nos pratos individuais. Sirva com sorvete de creme e aproveite.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: Médio

CUSTO: \$

Ostra gratinada

Olá!

Quando quiser fazer ostras é bom se programar um pouquinho, para poder encomenda-las frescas. Aqui em Floripa, como tem criação, podemos pedir em alguns lugares e eles entregam em casa as colhidas no mesmo dia. Elas chegam ainda vivas.

A ostra gratinada faz sucesso até pra quem não é muito fã de ostra.

Ingredientes:

- média de 1 dúzia pra cada 2 pessoas se for servir como entrada;
- 1 pote de requeijão;
- 200 ml de creme de leite (pode ser de caixinha se quiser mais líquido ou fresco – nata-, se quiser mais espesso);
- parmesão para gratinar.

Modo de fazer:

Coloque as ostras na panela com pouca água (cerca de 3 dedos de profundidade na panela), para ela cozinhar no vapor e deixe até que elas abram... Isso demora uns 15 a 20 min. Só abrir e colocar em um recipiente.

Misture o creme de leite e o requeijão em uma panela em fogo baixo até levantar fervura.

Coloque meia colher de sopa do creme por cima de cada ostra, rale parmesão na hora e coloque em um forno pré-aquecido a 180 graus até dourar... Isso vai levar no máximo 20 minutos.



[clique para ampliar](#)

Fica legal servir sobre cama de sal grosso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Brigadeiro Gourmet – Castanha do Pará



Clique para ampliar

Brigadeiro não tem erro: todo mundo sabe fazer e todo mundo adora comer! Receitinha curinga de sobremesa, feita em 10 min.

Para deixar um pouquinho mais estilizado eu misturei castanha do pará... Poderia ser pistache, castanha de caju, amêndoas ou macadâmia.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 1/2 xic de castanha.

Modo de fazer:

Misture o leite condensado com a manteiga em uma panela e cozinhe em fogo baixo por 8 a 10 min mexendo sempre. Bata no liquidificador a castanha (mas não muito pra não virar pó). Deixe o brigadeiro esfriar um pouquinho e coloque a castanha. Deixe um pouco da castanha para passar após enrolar ou, como no meu caso, colocar por cima para quem for servir de colher.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Creme Brulee](#)



Clique para ampliar

Sobremesa que não tem erro... Essa tem que se programar um pouquinho antes, porque tem que deixar pelo menos duas horas na geladeira pra servir gelada.

Ingredientes:

- 4 gemas;
- 1 fava de baunilha;
- 100 g de açúcar de confeitiro;
- 400 ml de creme de leite fresco (nata);
- Açúcar mascavo para a caramelizar.

Misture as gemas com o açúcar, a fava e o creme de leite e deixe cozinhar em fogo baixo. Quando começar a fervura desligue e distribua em 4 recipientes. Deixe pelo menos 2 horas na geladeira. Na hora de servir polvilhe açúcar mascavo e o queime com maçarico. Quem não tem maçarico pode colocar no forno para dourar... Não fica a mesma coisa, mas é uma opção.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$