

A glass of beer with a thick head of foam is on the left. In the foreground, a white plate holds several golden-brown fried snacks. One is cut open, revealing a red, shredded filling. A single, bright red chili pepper lies across the plate. The background is a wooden surface.

PETISCOS DE BAR

COM CAMILLA GASPARI
E DANIEL MARCUS MARTINS

edu **K**



OLÁ, INTERNAUTA!

Quem não aprecia um bom aperitivo com amigos? Ou aquele happy hour depois de um dia de trabalho com petiscos crocantes e quentinhos? A eduK traz a dupla de chefs Camila Gaspari e Daniel Martins, experts nesse segmento, para mostrar clássicos de bar como a calabresa, a batata rústica, os bolinhos e os caldinhos, todos com uma roupagem inovadora e muito criativa. Além dos clássicos, teremos novidades para incrementar o cardápio de seu estabelecimento ou mesmo para preparar com amigos, tais como pãoliça, pimenta cambuci, calabresa na cachaça, moela na cerveja e muito mais. E para fechar o cardápio com chave de ouro, petiscos doces irresistíveis como o chopinho de maracujá, caipirinha cremosa, bolinho de nutella e arroz doce brulée!

É sucesso garantido entre os amigos e no seu estabelecimento!

Bons estudos,
Equipe eduK



BOLINHO DE ABÓBORA COM CARNE-SECA



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: 30 unidades

INGREDIENTES

Massa

- 300 g de abóbora cabotiã
- 1 l de caldo de legumes caseiro
- 120 ml de óleo de soja
- 500 g a 600 g de farinha de trigo – aproximadamente

Recheio

- 500 g de carne seca
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho
- 30 ml de azeite
- 5 g de salsinha picada
- Sal (Q.B.)
- 1 g de pimenta-do-reino

Finalização

- 500 g farinha de rosca
- 150 g de ovos (3 ovos)
- Óleo de soja (Q.B.) - fritar

PREPARO

Massa

- Corte a abóbora ao meio, retire as sementes e asse, coberta com papel alumínio, em forno 180 °C por 1h40 ou até ficar macia
- Bata a abóbora no liquidificador e acrescente o caldo aos poucos até formar um purê liso
- Em uma panela, acrescente a abóbora, o óleo, e a farinha de trigo até a massa engrossar e soltar da panela (se necessário, acrescente mais farinha para dar ponto)
- Deixe esfriar

Recheio

- Dessalgue a carne seca e cozinhe em panela de pressão por 40 minutos e desfie retirando toda a gordura
- Refogue a cebola e o alho no azeite
- Junte a carne seca desfiada, a salsa e tempere com sal e pimenta-do-reino

Finalização

- Separe a massa em partes e modele em bolinhas
- Abra cada uma delas e recheie com a carne seca refogada, feche os bolinhos
- Passe-os na farinha de rosca, depois nos ovos batidos e novamente na farinha de rosca
- Frite-os em óleo bem quente

BOLINHO DE ARROZ



Durabilidade: aproximadamente 2 dias em geladeira



Rendimento: 10 unidades

INGREDIENTES

- 250 g de arroz cozido
- 60 g de parmesão ralado
- 60 g de gorgonzola picado
- 60 g de leite
- 15 g de fermento em pó
- 100 g de farinha de trigo
- 100 a 150 g de ovos (2 a 3 ovos)
- Pimenta-do-reino (Q.B)
- Salsinha (Q.B)
- 1 l de óleo de soja – fritar

PREPARO

- Misture todos os ingredientes muito bem
- Frite as colheradas em óleo quente, deixando dourar de ambos os lados

SARDINHA ESCABECHE



Durabilidade: aproximadamente 3 dias em geladeira



Rendimento: 12 unidades

INGREDIENTES

- 500 g de sardinhas frescas ou congeladas
- Sal (Q.B.)
- 15 g de farinha de trigo
- 100 g de azeite
- 150 g de cebolas brancas
- 16 g de alho
- 350 g tomates italianos maduros
- 25 g de sopa de extrato de tomate
- 1 g de pimenta-do-reino
- 60 g de vinagre de vinho branco
- 2 talos de salsinha picados finamente
- 40 ml de suco de limão
- 1 folha de louro

PREPARO

- Espalme as sardinhas e retire a espinha central com as mãos
- Tempere as sardinhas com sal
- Empane com a farinha de trigo
- Em uma frigideira quente, adicione o azeite e doure os peixes
- Reserve
- Corte as cebolas em julienne fina e refogue na mesma frigideira em que foram fritas as sardinhas
- Adicione os dentes de alho amassados
- Corte os tomates em brunoise pequena descartando as sementes e refogue juntamente com o extrato de tomate
- Acerte o sal e a pimenta-do-reino
- Adicione à frigideira o vinagre e reduzir
- Adicione a salsinha à panela
- Cubra os peixes fritos com o molho pronto
- Reserve na geladeira por no mínimo 12 horas
- Sirva quente ou frio

MANJUBINHA TEMPURÁ



Durabilidade: servir imediatamente



Rendimento: 24 unidades

INGREDIENTES

Manjubinha

- 200 g de manjuba fresca
- Sal (Q.B.)
- 50 ml de suco de limão taiti
- Farinha de trigo (Q.B.) – empanar

Massa de tempurá

- 110 g de farinha de trigo
- 100 g de amido de milho
- 3 g de fermento químico
- 720 g de água bem gelada
- 1 l de óleo – fritar
- Sal (Q.B.)

PREPARO

Manjubinha

- Filete as manjubas
- Tempere com sal e limão
- Empane os filés levemente em farinha de trigo
- Reserve

Massa de tempurá

- Faça uma mistura com a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento químico juntamente com a água bem gelada
- Aqueça o óleo a 180 °C
- Mergulhe as manjubinhas reservadas pela massa de tempurá
- Frite por imersão em óleo quente
- Acerte o sal e sirva imediatamente.

CALDINHO DE FEIJÃO



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: aproximadamente 5 porções

INGREDIENTES

- 40 ml de óleo de girassol
- 150 g de linguiça
- 150 g de bacon sem couro
- 100 g de cebola cortada em cubos pequenos
- 25 g dentes de alho
- 400 g de feijão preto cozido
- Cebolinha (Q.B.)
- Pimenta dedo de moça (Q.B.)

PREPARO

- Em uma frigideira quente, adicione o óleo e doure a linguiça
- Reserve
- Doure o bacon cortado em cubos pequenos
- Adicione a cebola e o alho em lâminas
- Junte o feijão cozido e levantar fervura
- Bata no liquidificador
- Sirva com a linguiça cortada em cubos pequenos, a cebolinha e a pimenta dedo-de-moça

CALDINHO DE MOCOTÓ



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: aproximadamente 5 porções

INGREDIENTES

- 20 g de azeite
- 100 g de cebola branca picada
- 10 g de alho
- 1 folha de louro
- 1 pitada de cúrcuma
- 1 kg de mocotó inteiro picado
- Água (Q.B.)
- Sal (Q.B.)
- 1 ramo pequeno de coentro

PREPARO

- Pique a cebola e o alho em pedaços pequenos
- Refogue no azeite, a cebola, o alho, o louro e a cúrcuma até que a cebola murche sem que dê cor
- Adicione o mocotó e cubra com água
- Cozinhe o mocotó na panela de pressão por 40 minutos
- Retire os ossos que se soltaram e descarte-os
- Separe 1 terço da carne do mocotó e pique-a em pedaços pequenos
- Bata o restante da carne do mocotó no liquidificador com a própria água até formar um caldo grosso
- Volte tudo para a panela até que levante fervura
- Adicione o sal
- Adicione o coentro fresco picado
- Sirva bem quente

TORRESMO



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: aproximadamente 30 a 35 unidades

INGREDIENTES

- 180 g de sal
- 180 g de açúcar
- 1 kg de barriga de porco fresca
- 1 l de óleo de girassol

PREPARO

- Misture o sal e o açúcar
- Cubra a barriga. Mantenha em geladeira por aproximadamente 3 horas
- Lave bem a peça e seque bem
- Corte o toucinho em tiras médias
- Em uma panela, adicione 4 colheres de sopa de óleo e os pedaços de toucinho
- Cozinhe em fogo baixo até que a carne se desmanche
- Solte toda a gordura e comece a dourar
- Retire os torresmos do óleo e escorra
- Congele por completo por pelo menos 1 dia
- Porcione
- Frite os torresmos congelados em óleo a 180 °C
- Sirva

MOELA NA CERVEJA PRETA



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: aproximadamente 30 unidades

INGREDIENTES

- 1 kg de moela de frango
- Sal (Q.B.)
- 50 g de farinha de trigo
- 100 g de cebolas brancas
- 80 ml de azeite
- 20 g de alho
- 1 L de cerveja preta
- 1 folha de louro

PREPARO

- Limpe as moelas e tempere com o sal
- Empane em farinha de trigo e reserve
- Em uma frigideira quente, adicione metade do azeite e doure as moelas aos poucos
- Reserve
- Corte as cebolas em cubos pequenos e refogue no restante do azeite juntamente com o alho amassado
- Reserve
- Deglaceie a panela com a cerveja preta
- Junte todos os ingredientes
- Cozinhe em fogo baixo até que a moela fique macia, cerca de meia hora
- Sirva

VINAGRETE CLÁSSICO



Durabilidade: aproximadamente 2 dias em geladeira



Rendimento: 1,300 kg

INGREDIENTES

- 120 g de cebolas roxas picadas
- 120 g de cebolas brancas picadas
- 1 kg de tomate italiano maduro picado
- Salsinha picada (Q.B.)
- Cebolinha picada (Q.B.)
- 150 ml de azeite
- 100 ml de vinagre de vinho branco
- 75 ml de suco de limões taiti
- Sal (Q.B.)
- Pimenta do reino (Q.B.)

PREPARO

- Descasque as cebolas e pique em cubos pequenos
- Corte os tomates em quatro partes, retire as sementes, pique-os também em cubos pequenos
- Junte a salsinha e a cebolinha e misture
- Adicione o azeite, o vinagre e o suco de limão
- Tempere com sal e pimenta
- Leve à geladeira

MOLHO TÁRTARO



Durabilidade: aproximadamente 3 dias refrigerado



Rendimento: aproximadamente 6 porções

INGREDIENTES

- 25 g de alcaparras
- 35 g de pickles de pepino
- 100 g de cebola roxa picada
- 10 g de alho
- 200 g de maionese
- 50 ml de suco de limão taiti
- Sal (Q.B.)
- Pimenta-do-reino (Q.B.)

PREPARO

- Corte todos os ingredientes em cubos pequenos e de mesmo tamanho
- Misture bem
- Mantenha em recipiente hermeticamente fechados

TIRINHAS DE QUEIJO



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: 20 unidades

INGREDIENTES

- 500 g de queijo cheddar de massa firme
- 200 g de tortillas sabor queijo nacho
- 120 g de farinha de trigo
- 360 g de ovos
- Óleo (Q.B.) – fritar

PREPARO

- Corte o queijo em tiras de mesmo tamanho e reserve
- Triture em processador ou liquidificador as tortillas a fim de obter uma farinha grossa
- Empane o queijo, primeiramente em farinha de trigo, passando depois pelos ovos batidos
- Empane novamente na farinha de tortillas
- Frite em óleo a 180 °C
- Sirva

PIMENTA CAMBUCCI RECHEADA



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: aproximadamente 15 a 25 pimentas recheadas

INGREDIENTES

- 500 g de pimenta cambuci
- Azeite (Q.B.)
- Sal (Q.B.)
- Cominho (Q.B.)
- 150 g de bacon picado
- 100 g de cebola picada
- 5 g de alho picado
- 1 Kg de carne moída
- 150 g de azeitonas verdes picadas
- 50 ml de suco de limão taiti
- Pimenta calabresa (Q.B.)
- 350 g de queijo minas padrão ralado

PREPARO

- Lave as pimentas e corte as tampinhas e os cabinhos
- Unte uma assadeira com azeite e disponha as pimentas
- Tempere com sal, azeite e cominho
- Leve ao forno a 180 °C por 20 minutos ou até murcharem levemente
- Retire e deixe esfriar
- Em uma panela, refogue o bacon até soltar sua gordura
- Junte a cebola e o alho e refogue-os também
- Coloque a carne moída e refogue até dourar
- Junte a azeitona, o suco de limão e tempere com sal e pimenta calabresa a gosto
- Recheie as pimentas
- Salpique queijo minas padrão por cima
- Leve ao forno a 180 °C por aproximadamente 15 minutos ou até dourar

MOLHO DE PIMENTA



Durabilidade: aproximadamente 7 dias refrigerado



Rendimento: aproximadamente 5 porções

INGREDIENTES

- 120 g de pimenta dedo-de-moça
- 18 g de alho
- 120 g de tomate italiano
- 90 ml de azeite
- 45 ml de vinagre de vinho branco
- Sal (Q.B.)
- Pimenta-do-reino (Q.B.)
- 5 g de coentro fresco

PREPARO

- Corte as pimentas em fatias finas e amasse os dentes de alho
- Corte os tomates em cubos pequenos descartando as sementes
- Em uma panela pequena, adicione os tomates e as pimentas e cubra com o azeite. Confite em fogo bem baixo por 20 minutos
- Adicione o vinagre e resfriar
- Processe em liquidificador
- Acerte o sal e a pimenta-do-reino
- Finalize com o coentro picado

BOLINHO DE CARNE



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: aproximadamente 30 a 35 unidades

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 100 g de ovos (2 ovos)
- 16 g de alho ralados
- 100 g de cebola picada
- 15 g de pimentas dedo-de-moça picadas sem semente
- 100 g de pimentão vermelho picado
- 35 g de mostarda dijon
- 50 ml de suco de limão
- 40 ml de azeite
- Cebolinha (Q.B.)
- Sal (Q.B.)
- Óleo (Q.B.) – fritar

PREPARO

- Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea
- Modele a gosto
- Frite em bastante óleo quente

BOLINHO DE CAMARÃO



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: aproximadamente 20 unidades

INGREDIENTES

Massa

- 500 g de mandioquinha
- 20 g de óleo
- Sal (Q.B.)
- 200 g a 350 g de farinha de trigo
- Pimenta-do-reino (Q.B.)
- 50 a 100 g de ovos (1 a 2 ovos)

Recheio

- 50 ml de azeite
- 70 g de pimentão vermelho picado
- 70 g de pimentão verde picado
- 100 g de cebola picada
- 10 g de alho
- 400 g de camarão pequeno
- 30 g de farinha de trigo
- 200 g de requeijão cremoso
- Sal (Q.B.)
- Pimenta-do-reino (Q.B.)
- Salsinha (Q.B.)
- Cebolinha (Q.B.)

Finalização

- 300 g de farinha de trigo
- 100 g de ovos batidos (2 ovos)
- 300 g de farinha panko
- 300 g de farinha de rosca
- Óleo (Q.B.) – fritar

PREPARO

Massa

- Cozinhe a mandioquinha
- Escorra e esprema retirando todo o líquido e deixe esfriar
- Misture o óleo, o sal e o ovo
- Adicione aos poucos a farinha de trigo formando uma massa

Recheio

- Em uma panela, coloque o azeite, os pimentões, a cebola, o alho, o camarão e refogue
- Adicione a farinha de trigo e o requeijão
- Tempere com sal e pimenta
- Desligue, adicione a salsinha e a cebolinha
- Deixe esfriar

Finalização

- Pegue uma porção da massa e modele em bolinhas
- Abra o centro e adicione o recheio
- Feche o bolinho com a massa e modele
- Passe o bolinho na farinha de trigo e retire o excesso, depois no ovo e na farinha de rosca e panko
- Frite em óleo quente

BOLINHO DE RABADA COM AGRIÃO



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: 30 a 35 unidades

INGREDIENTES

- 3 kg de rabo bovino
- 200 g de cebolas brancas
- 20 g dentes de alho
- 360 ml de vinho tinto seco
- Água (Q.B.)
- 1 maço de agrião
- Sal (Q.B.)
- 120 g de farinha de trigo
- 240 g de ovos
- 120 g de farinha de pão
- Óleo (Q.B.) – fritar

PREPARO

- Corte o rabo bovino em pedaços pequenos
- Doure em frigideira quente e reserve
- Doure a cebola picada em cubos pequenos e os dentes de alho amassados
- Adicione o vinho tinto, retornar o rabo à panela e cobrir com água
- Cozinhe na pressão por 2 horas ou até que a carne solte do osso
- Desfie a rabada
- Misture com o agrião picado finamente
- Acerte o sal
- Faça bolinhas e esfrie
- Empane primeiramente na farinha de trigo, passando depois pelos ovos batidos
- Empane novamente na farinha de pão
- Frite em óleo a 180 °C
- Servir

COXINHA CREME



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congelado



Rendimento: aproximadamente 15 unidades

INGREDIENTES

Coxinhas

- 1 kg de coxinhas da asa de frango
- Sal (Q.B.)
- 15 g de páprica doce
- 20 g de alho amassado
- 100 g de cebola
- 150 g de cenoura
- 1 g de noz-moscada
- 500 ml de leite integral
- 500 ml de água

Creme

- 200 g de manteiga
- 300 g de farinha de trigo
- Caldo do cozimento das coxinhas

Finalização

- 120 g farinha de trigo
- 360 g de ovos
- 120 g de farinha de rosca
- Óleo (Q.B.) – fritar

PREPARO

Coxinhas

- Em uma panela de pressão, coloque as asinhas de frango junto com os demais ingredientes
- Cozinhe por 5 minutos após a pressão
- Resfrie as coxinhas e separe o caldo
- Reserve

Creme

- Em uma panela, derreta a manteiga
- Junte a farinha de trigo
- Cozinhe mexendo por 5 minutos em fogo baixo
- Acrescente o caldo da panela de pressão
- Cozinhe por mais 10 minutos mexendo sempre
- Passe as coxinhas de frango do creme gerado
- Reserve

Finalização

- Passe as coxinhas creme pela farinha de trigo, pelos ovos batidos e a farinha de rosca
- Frite em óleo a 180 °C
- Sirva

CALABRESA NA CACHAÇA



Durabilidade: aproximadamente 3 dias refrigerado



Rendimento: aproximadamente 5 porções

INGREDIENTES

- 500 g de calabresa defumada
- 200 g de cebolas brancas
- 15 g de alho
- 150 g de pimentão vermelho
- 50 ml de azeite
- 100 ml de cachaça

PREPARO

- Fatie as linguiças em fatias finas
- Corte as cebolas em julienne finas
- Amasse os dentes de alho
- Fatie o pimentão em fatias finas, descartando as sementes
- Em uma frigideira quente, adicione o azeite e doure as fatias de linguiça e reserve
- Salteie na mesma frigideira as cebolas, os pimentões e os dentes de alho amassados
- Retorne as linguiças à frigideira e deglanceie com a cachaça
- Sirva

PICLES



Durabilidade: aproximadamente 7 dias refrigerado



Rendimento: aproximadamente 5 porções

INGREDIENTES

- 120 ml de vinagre de vinho branco
- 240 ml de água
- Sal (Q.B.)
- Pimenta-do-reino em grãos (Q.B.)
- Semente de coentro (Q.B.)
- 40 g de açúcar
- 100 g de pepinos pequenos para pickles
- 100 g de cebolas pérola descascadas
- 100 g de ovos de codorna cozidos
- 100 g de minirrabanete

PREPARO

- Em uma panela, levar à fervura o vinagre, a água, o sal e a pimenta-do-reino, as sementes de coentro e o açúcar
- Juntar os pepinos, os rabanetes e as cebolas e cozinhar por 5 minutos em fogo baixo
- Adicionar os ovos de codorna cozidos e descascados
- Resfriar

PÃO LIÇA



Durabilidade: aproximadamente 3 dias refrigerado



Rendimento: aproximadamente 8 unidades

INGREDIENTES

- 4 unidades de pão francês fresco
- 700 g de linguiça calabresa ou toscana (ou 8 unidades)

PREPARO

- Com uma faca de serra, abra os pães ao meio de comprimento
- Com uma faca afiada, abra as linguiças ao meio de comprimento tomando cuidado para que não se partam ao meio
- Disponha as linguiças sobre os pães pressionando com os dedos. Atentar-se para que toda a superfície do pão esteja coberta
- Apare as extremidades do pão para que não queimem
- Doure em churrasqueira ou no forno

BATATAS RÚSTICAS



Durabilidade: aproximadamente 30 dias congeladas



Rendimento: aproximadamente 10 porções

INGREDIENTES

- 1 kg de batata asterix
- Água (Q.B.)
- Óleo (Q.B.)
- Sal (Q.B.)
- Pimenta-do-reino (Q.B.)

PREPARO

- Corte as batatas com casca e desigualmente, mantenha em água. Lave bem as batatas para retirar todo o amido
- Coloque em uma panela funda cobrindo com água e deixe cozinhar bem até a casca começar a soltar
- Escorra e espalhe as batatas deixando bastante espaço em um recipiente
- Deixe esfriar para que todo o vapor saia
- Porcione e congele-as
- Frite as batatas congeladas em óleo quente até ficarem douradas
- Tempere com sal e pimenta.

CHOPINHO DE MARACUJÁ



Durabilidade: aproximadamente 3 dias refrigerado



Rendimento: 8 a 12 unidades

INGREDIENTES

- 400 g de leite condensado
- 400 g de suco concentrado de maracujá
- 400 g de creme de leite de latinha sem soro
- Corante alimentício amarelo (Q.B)
- Sacos de confeitar transparente (Q.B)
- 300 g de creme de leite fresco
- 150 g de açúcar refinado
- Copinhos de acrílico temáticos (Q.B)

PREPARO

- No liquidificador, bater o leite condensado, o suco de maracujá e o creme de leite de latinha e algumas gotas de corante até ficar homogêneo
- Despeje no saco de confeitar e reserve
- Bata o creme de leite fresco com o açúcar até alcançar ponto de chantili
- Despeje no saco de confeitar e reserve
- Encha os copinhos com uma quantidade de musse até ficar a um dedo de borda no copinho
- Complete com chantili
- Leve à geladeira por aproximadamente 8 horas

CAIPIRINHA CREMOSA



Durabilidade: aproximadamente 3 dias refrigerado



Rendimento: 8 a 12 unidades

INGREDIENTES

- 400 g de leite condensado
- 250 g de chocolate branco picado
- 30 g de manteiga sem sal
- 240 ml de suco de limão taiti (suco e raspas da casca)
- 150 ml de cachaça
- 120 ml de creme de leite fresco
- Sacos de confeitar transparentes
- Corante verde (Q.B.)
- Copinhos de acrílico temáticos

PREPARO

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate branco e a manteiga
- Cozinhe até desgrudar o fundo da panela
- Coloque o suco e as raspas de limão e deixe esfriar
- Depois de frio, junte a cachaça e o creme de leite, misture e coloque no saco de confeitar
- Encha os copinhos com creme deixando um dedo de borda
- Levar à geladeira por aproximadamente 6 horas

BOLINHO DE NUTELLA



Durabilidade: aproximadamente 3 dias refrigerado



Rendimento: 10 a 15 unidades

INGREDIENTES

- 100 g de ovos (2 ovos)
- 60 g de açúcar refinado
- Sal (Q.B.)
- 25 g de fermento em pó
- 250 g de farinha de trigo
- 100 g de cacau em pó
- 190 ml de leite
- 300 g de Nutella
- 150 ml de creme de leite fresco
- Óleo (Q.B.) – fritar
- Açúcar de confeiteiro (Q.B.) – polvilhar

PREPARO

- Bata os ovos até dobrarem de volume
- Acrescente o açúcar, o sal, o fermento e, aos poucos, a farinha de trigo peneirada com cacau, alternando-a com o leite até formar uma massa mole
- Em um recipiente, misture a Nutella ao creme de leite
- Coloque em um saco de confeitar e leve à geladeira
- Aqueça o óleo
- Separe porções da massa com uma colher, coloque aos poucos
- Frite de todos os lados uniformemente
- Deixe amornar
- Faça um furo com uma colher de café no centro de cada bolinho
- Recheie com o creme de Nutella
- Polvilhe com o açúcar de confeiteiro
- Sirva morno

ARROZ-DOCE BRULÉE



Durabilidade: aproximadamente 3 dias em geladeira



Rendimento: 4 porções

INGREDIENTES

- 1,5 l de leite
- 160 g de arroz cru
- 1 rama de canela
- 1 pedaço de casca de laranja
- 200 g de leite condensado
- 300 ml de creme de leite fresco
- 400 g de doce de leite
- 100 g de açúcar cristal

PREPARO

- Coloque em uma panela o leite, o arroz, a canela, a casca de laranja, o leite condensado e 100 ml de creme de leite fresco
- Leve ao fogo
- Em um recipiente separado, misture o restante do creme de leite ao doce de leite. Reserve um pouco desta mistura para a montagem
- Assim que o arroz estiver cozido, acrescente o doce de leite diluído
- Misture bem e deixe apurar por mais 5 minutos. Reserve
- Em um recipiente transparente, coloque uma colher de doce de leite reservado
- Cubra com a quantidade desejada de arroz doce
- Polvilhe açúcar cristal por cima
- Queime com o maçarico até dourar
- Sirva