



RECEITAS DOCES E SALGADAS COM

# AÇÚCAR

C R I S T A L D E L T A



[www.deltasucroenergia.com.br](http://www.deltasucroenergia.com.br)

# ÍNDICE

## Receitas Salgadas:

Costelinha Marinada com Cerveja .....	3
Coxinha da Asa ao Molho Agridoce .....	4
Frango Agridoce à Moda Cantonesa .....	5
Nhoque de Batata .....	6
Rocambole Salgado .....	8

## Receitas Doces:

Bola de Laranja .....	9
Bolachinha de Nata .....	10
Bolo no Pote de Sonho de Valsa .....	11
Cupcakes de Baunilha .....	13
Delícia de Banana .....	15

# COSTELINHA MARINADA COM CERVEJA



## Ingredientes:

- 2 kg de costelinha suína
- 1 lata de cerveja
- 4 dentes de alho amassados
- 2 folhas de louro
- 1 ramo de alecrim
- 1 colher (sopa) de mostarda
- Sal e pimenta a gosto
- 2 unidades de cebola em rodelas
- 1 unidade de batata doce fatiada
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Delta**
- 2 colheres (sopa) de mel

## Como Fazer:

1. Misture o alecrim, as folhas de louro, o alho, a mostarda, o sal, a pimenta e a cerveja, adicione tudo à costela e deixe marinar. Transfira para uma assadeira, cubra com papel alumínio e deixe assar a 150 graus por 40 minutos. Retire o alumínio e mantenha no forno até secar. Caramelize as cebolas e a batata doce, colocando o **Açúcar Cristal Delta**.
2. Acrescente o mel. Na calda pronta, passe as batatas e as cebolas. Sirva com a costelinha.

# COXINHA DA ASA AO MOLHO AGRIDOCE



## Ingredientes:

- 1kg de peito de frango cortado em cubos (3 x 3 cm)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de água gelada
- 1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 pimentão verde cortado em tirinhas
- 1 pimentão vermelho cortado em tirinhas
- 1 cebola cortada em tirinhas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Cristal Delta**
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1/2 xícara (chá) de vinagre
- 1 abacaxi descascado e cortado em cubos
- 1 colher (chá) de molho de soja (shoyu)
- 1/2 xícara (chá) de ketchup

## Modo de preparo:

Tempere o peito de frango com caldo de galinha e reserve. Em um recipiente, coloque a farinha e o amido de milho. Adicione aos poucos a água gelada, o fermento e passe os cubos de frango.

Frite-os em óleo quente até ficarem bem dourados. Retire do fogo e coloque sobre papel absorvente. Reserve.

Em uma frigideira, aqueça o óleo e refogue ligeiramente os pimentões e a cebola. Retire do fogo e reserve.

Em uma panela, misture os demais ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até formar um molho grosso e transparente. Junte os legumes e sirva sobre o frango frito.

# FRANGO AGRIDOCE À MODA CANTONESA



## Ingredientes da coxinha da asa:

1/2 kg(s) Coxinha da Asa  
suco de 1 limão  
2 colher(es) de sopa Tempero para Aves  
2 xícara(s) de chá farinha de trigo  
1 litro(s) óleo

## Ingredientes do molho:

1 1/2 xícara(s) de chá molho de tomate  
2 colher(es) de sopa de **Açúcar Cristal Delta**  
2 colher(es) de sopa Páprica Picante  
1 colher(es) de sopa ketchup  
2 colher(es) de sopa molho de pimenta  
Sal a gosto

## Modo de Preparo

Tempere as coxinhas da asa com o limão e o temperos. Passe-as na farinha de trigo e frite-as em óleo quente. Reserve.

Para o molho, misture em uma panela o molho de tomate, o **Açúcar Cristal Delta**, a páprica picante, o ketchup, o molho de pimenta e sal e mexa até que atinja o ponto de fervura.

Antes de servir, passe as coxinhas fritas no molho apimentado.

# NHOQUE DE BATATA



## **Molho:**

- 200 gr de bacon ou toucinho defumado
- Azeite de oliva a gosto
- 150 gr de cenoura em cubinhos
- 150 gr de cebola em cubinhos
- 60 gr de farinha de trigo
- 100 gr de extrato de tomates
- 1 1/2 kg de tomate sem pele e sem sementes
- 1 ramo de tomilho
- 2 folhas de louro
- 1 ramo de alecrim
- 1 envelope de caldo de galinha
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (café) de sal marinho
- Pimenta-do-reino branca a gosto
- 1 xícara (café) de **Açúcar Cristal Delta**

## **Massa:**

- Noz-moscada a gosto
- Sal e pimenta a gosto
- 80 gr de parmesão ralado
- 40 gr de mussarela ralada
- 3 unidades de gema de ovo
- 120 gr de farinha de trigo
- 600 gr de batata

## **Modo de preparo - Molho:**

1. Amarre o louro, tomilho e alecrim, formando um bouquet garni.
2. Corte o bacon em cubinhos (reserve o couro). Refogue no azeite até tostar.

# NHOQUE DE BATATA

3. Acrescente a cenoura e a cebola também cortados em cubos. Deixe cozinhando em fogo baixo, tampado, por 10 minutos.
4. Adicione a farinha de trigo e deixe corar. Junte à mistura o tomate concentrado.
5. Acrescente também os tomates sem pele, sem sementes e cortados em cubos.
6. Tempere com sal, pimenta e açúcar. Adicione o caldo de frango até que cubra toda a mistura.
7. Acrescente o alho, o bouquet garni e o couro do bacon defumado.
8. Após ferver, abaixe o fogo, tampe e deixe cozinhar por 2 horas.
9. Coloque os nhoques em uma travessa untada com manteiga. Acrescente folhas de manjericão.
10. Cubra com o molho de tomate e por cima coloque queijo parmesão e mussarela ralados.
11. Ponha no forno rapidamente para gratinar.

## **Massa:**

1. Enrole as batatas em papel alumínio. Coloque-as numa travessa e ponha para assar no forno por 40 minutos (ou até ficarem macias), em temperatura de 180°C.
2. Após retirar do forno, descasque e faça um purê.
3. Misture a farinha de trigo, as gemas, os queijos ralados, o sal, a pimenta e um pouco de noz-moscada, e adicione ao purê.
4. Pegue um pouco da massa e faça pequenos rolinhos. Corte o tamanho desejado e faça uma marquinha com um garfo.
5. Ferva água com sal em quantidade suficiente para cozinhar a massa. Coloque os nhoques.
6. Quando eles subirem à superfície da água, estarão cozidos.
7. Retire da panela com uma escumadeira e coloque em um recipiente com água bem gelada, para dar um choque térmico. Retire e deixe secar.

Dica: deixe a batata ficar quase fria, pois senão os queijos vão derreter e a massa vai desandar

# ROCAMBOLE SALGADO



## Ingredientes:

8 unidades de ovo

1 colher (chá) de **Açúcar Cristal Delta**

Sal a gosto

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

## Como fazer:

1. Bata as claras em ponto de neve, acrescente o açúcar e a gema uma a uma. Bata até embranquecer.
2. Coloque a pitada de sal.
3. Peneire a farinha com o fermento acrescente uma a uma levemente.
4. Unte uma assadeira média retangular com bastante margarina. Polvilhe farinha de trigo coloque o papel manteiga e torne a untar.
5. Coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido até dourar.
6. Retire o bolo da assadeira, mantendo o papel manteiga em baixo ainda quente; coloque o recheio a gosto com frango, atum, camarão, vegetais acrescido de requeijão cremoso e salsinha, enrole soltando do papel manteiga.
7. Decore a gosto com maionese requeijão, batata palhas tomates secos etc.
8. Sirva as rodela com um fio de molho agridoce ou a gosto.

# BOLO DE LARANJA



## Ingredientes:

- 2 unidades de laranja
- 2 unidades de ovo
- 1 copo de óleo
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 xícaras (chá) de Açúcar Cristal Delta
- 1 colher (chá) de fermento biológico em pó
- Manteiga e Açúcar Cristal Delta para untar a gosto

## Calda:

- 1/4 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de **Açúcar Cristal Delta**

## Como Fazer:

1. Num liquidificador bata as 2 laranjas sem sementes com casca, cortadas em 4, os 2 ovos e o óleo. Reserve.
2. Num recipiente junte 4 xícaras (chá) de farinha de trigo, 3 xícaras (chá) de Açúcar Cristal Delta e 1 colher (chá) de fermento. Junte o creme de laranja reservado. Misture tudo até obter uma massa de bolo.
3. Unte uma fôrma com manteiga e adicionar uma camada fina de Açúcar Cristal Delta. Despeje a mistura e leve ao forno a 180 °C, temperatura média, por 40 minutos.

## Calda:

1. Fazer uma calda com o suco de laranja e o açúcar, levar ao fogo até ferver.
2. Depois de assado, retirar o bolo do forno, furar com um garfo e regar a calda quente.
3. Espere esfriar, desenforme e sirva a seguir.

# BOLACHINHA DE NATA



## Ingredientes:

- 4 unidades de ovo
- 4 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Delta**
- 4 xícaras (chá) de nata
- 100 gr de coco ralado (se quiser acrescentar mais, pode)
- 2 colheres (sopa) de fermento químico em pó
- 1 colher (café) de sal
- 1 1/2 kg de farinha de trigo (aproximadamente, até o ponto de enrolar)

## Como Fazer:

1. Numa bacia grande, misture todos os ingredientes com uma colher grande e deixe a farinha por último.
2. Vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos.
3. Quando a massa estiver menos mole, finalize com as mãos.
4. Unte uma forma com óleo e faça bolinhas de massa, do tamanho de um brigadeiro (não muito pequeno).
5. Disponha as bolinhas na assadeira e com um garfo, faça um jogo da velha, achatando levemente a bolinha.
6. Outro formato legal, é fazer uma minhoquinha e unir as pontas.
7. Na foto aí de cima, tem as duas opções.
8. Você pode inventar novos formatos também, use a imaginação.
9. Depois, no forno pré-aquecido, leve a forma e deixe assar por uns 15 minutos, mas fique de olho, porque assa muito rápido e se você deixar passar, ela não ficará branquinha.
10. Deixe esfriar e sirva com um café ou um chá bem quentinho.

# BOLO NO POTE DE SONHO DE VALSA



## Ingredientes:

- 4 unidades de ovo
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Delta**
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de óleo de soja
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal
- Recheio
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 6 unidades de bombom tipo sonho de valsa
- 2 1/2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 200 gr de amendoim triturado
- 200 gr de chocolate ao leite
- 1 caixinha de creme de leite

## Massa:

1. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar, até obter uma mistura clara e com uma pouco mais de volume.
2. Acrescente o leite, a margarina e o óleo. Misture.
3. Junte a farinha e o sal e mexa a massa até obter uma mistura homogênea.
4. Coloque o fermento e mexa até que se incorpore na massa.
5. Unte uma assadeira com margarina e farinha de trigo.
6. Asse em forno a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

# BOLO NO POTE DE SONHO DE VALSA



## Recheio:

1. Leve ao fogo o leite condensado e o amendoim, faça um brigadeiro cremoso.
2. Acrescente o creme de leite e o leite já com o amido dissolvido no leite.
3. Mexa até ferver, acrescente a essência, misture.
4. Quando estiver cremoso desligue o fogo, acrescente os bombons picados e reserve.

## Montagem:

1. Faça uma ganache simples colocando o chocolate picado e o creme de leite em uma vasilha e levando ao microondas por 2-3 minutos, mexendo a cada 30 segundos.
2. Assim que estiverem uma mistura homogênea, reserve.
3. Corte o bolo com a circunferência do potinho que você irá utilizar.
4. Dentro do pote coloque uma camada de bolo, recheio, bolo, recheio e finalize com a ganache.
5. Decore com metade de um bombom

# CUPCAKES DE BAUNILHA



## Ingredientes:

180 gr de farinha de trigo com fermento  
150 gr de farinha de trigo  
200 gr de manteiga sem sal  
400 gr de **Açúcar Cristal Delta**  
4 unidades de ovo  
1 xícara (chá) de leite  
1 colher (chá) de essência de baunilha

## Cobertura:

200 gr de manteiga sem sal  
500 gr de Açúcar Cristal Delta  
1/2 xícara (chá) de leite  
2 colheres (sopa) de essência de baunilha

## Como Fazer:

1. Pré-aqueça o forno - 180°C. Unte as formas de muffins ou coloque as forminhas de cupcakes (veja foto) nos buraquinhos das formas.
2. Numa vasilha pequena coloque as duas farinhas. Reserve.
3. Numa vasilha grande bata a manteiga até que fique bem cremosa.
4. Acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo por 3 minutos, até que a mistura fique bem macia.
5. Acrescente os ovos um por um, batendo bem após cada adição.
6. Acrescente os ingredientes secos em 3 partes, intercalando com o leite e extrato de baunilha.
7. Bata só para que tudo fique bem misturado.

## CUPCAKES DE BAUNILHA



8. Mas cuidado para não bater demais.
9. Divida a massa pelas forminhas, preenchendo-as até a marca de 3/4 da forma.
10. Asse por aproximadamente 20-25 min. Aos 20 min faça o teste do palito.
11. Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos ainda na forma.
12. Só então retire da forma e deixe que acabe de esfriar numa grelha.
13. Quando estiver completamente frio coloque a cobertura.

### **Cobertura:**

1. Coloque a manteiga numa vasilha e bata bem juntamente com aproximadamente metade do açúcar.
2. Depois acrescente o leite e depois a baunilha, mexendo sempre.
3. Bata tudo por aproximadamente 3-5 minutos (não menos).
4. Aos poucos vá acrescentando o restante do açúcar.
5. Bata bem após cada adição - pelo menos por 2 minutos.
6. A cobertura deve ficar bem grossa, mas de consistência boa para ser espalhada sobre os cupcakes.

# DELÍCIA DE BANANA



## Ingredientes:

- 1 kg de banana nanica em rodelas
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Delta**
- 1 colher (café) de canela-da-china em pó

## Cobertura:

- 4 unidades de clara de ovo
- 6 colheres (sopa) de açúcar

## Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 1 1/2 latas de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 4 unidades de gema de ovo

## Como fazer:

1. Coloque tudo no fogo, mexendo sempre até que vire um doce e comece a se desprender do fundo da panela. Vire em um refratário fundo.

## Cobertura:

1. Bata as claras em neve e vá adicionando o açúcar, até que fique em ponto firme de suspiro. Vire sobre o creme.
2. Leve ao forno, pré-aquecido para assar o suspiro (cobertura), até que fique corado. Tire do forno, espere esfriar e leve para gelar.

## Creme:

1. Dissolva o amido de milho no leite e em seguida junte todos os ingredientes. Leve ao fogo até que engrosse.
2. Depois jogue em cima do doce de banana.



# AÇÚCAR

C R I S T A L D E L T A

CLIQUE E ACESSE  
NOSSAS REDES SOCIAIS:



[www.deltasucroenergia.com.br](http://www.deltasucroenergia.com.br)

