

Receitas de Festa Junina

Não é porque estamos em isolamento social que não podemos aproveitar as delícias deste evento tradicional brasileiro!

Paçoca

Ingredientes: 500g de amendoim torrado e sem pele, 1 xícara de chá de açúcar (150g), meia xícara de chá de farinha de milho amarela (100g), meia colher de chá de sal, 4 colheres de sopa de manteiga derretida (60g). **Modo de preparo:** No processador, bata, aos poucos, o amendoim, o açúcar, a farinha de milho, o sal e a manteiga, até obter uma farofa úmida. Dica: essa receita não tem o mesmo resultado se for utilizado o liquidificador.



Cocada de colher

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 1/2 xícara (chá) de leite, . 2 colheres (sopa) de manteiga, 100 g de coco ralado. **Modo de preparo:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, a manteiga e o coco ralado. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre, por aproximadamente 15 minutos, ou até começar a soltar do fundo da panela. Distribua em potinhos, deixe esfriar e leve à geladeira.

Dica: o ponto da cocada é mole!



Torta Caipira

Ingredientes: Recheio: 1 lata de milho verde (escorrido), 2 xíc. (chá) de queijo meia-cura ralado, 2 calabresas, 2 tomates picados, cheiro verde a gosto, azeitona a gosto, 1 copo de requeijão. Massa: 5 ovos, 2 xíc. (chá) de leite, ½ xícara de óleo, 1 xíc. (chá) de queijo ralado, uma pitada de sal, 1 xíc. (chá) de farinha de trigo, 2 xíc. (chá) de fubá mimoso, 1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de preparo: Recheio: Em uma tigela grande e utilizando uma espátula, misture todos os ingredientes. Reserve. Massa: Pré-aqueça o forno a 180° (ou na temperatura que você costuma assar bolos). Unte e enfarinhe uma assadeira retangular com 30cm. Reserve. Coloque todos os ingredientes da massa no copo do liquidificador (você pode misturar à mão ou na batedeira também). Bata em velocidade média até formar uma massa homogênea e uniforme. Despeje metade da massa na assadeira, espalhe o recheio por cima e cubra com o restante da massa. Asse em forno pré-aquecido a 180° até ficar dourado por cima. Sirva em seguida, bem quentinho.

