

RECEITAS

JUNINAS

DA COZINHA DA VACA

Toddy



ARRAIÁ

A VACA PREPAROU RECEITAS
DELICIOSAS PARA VOCÊ **FAZER**
E EXPERIMENTAR NA FESTA

JUNINA





RECEITAS

01 MAÇÃ DO AMOR COM TODDY®

02 ARROZ-DOCE COM TODDY®

03 PÉ DE MOÇA COM TODDY®

04 PIPOCA DOCE COM TODDY®



01. MAÇÃ DO AMOR COM TODDY®



30 MIN



8 PORÇÕES



INGREDIENTES

8 MAÇÃS
500 G DE CHOCOLATE DERRETIDO
1 XÍCARA DE TODDY®
PALITOS DE PICOLÉ OU CHURRASCO



PREPARO

HIGIENIZE E SEQUE BEM AS MAÇÃS. ESPETE-AS BEM NO CENTRO COM O PALITO E RESERVE. DERRETA O CHOCOLATE EM BANHO-MARIA E BANHE AS MAÇÃS COMPLETAMENTE. DEIXE O CHOCOLATE ESCORRER BEM. PASSE ENTÃO NO TODDY®, RETIRE O EXCESSO E LEVE PARA GELAR ATÉ O CHOCOLATE FIRMAR BEM. SIRVA.

02. ARROZ-DOCE COM TODDY®



30 MIN



10 PORÇÕES



INGREDIENTES

1 XÍCARA DE CHÁ DE ARROZ
3/4 XÍCARA DE CHÁ DE TODDY®
3 XÍCARAS DE LEITE
2 XÍCARAS DE ÁGUA
1 LATA DE LEITE CONDENSADO
CANELA EM PÓ PARA
POLVILHAR
(OPCIONAL)



PREPARO

NUMA PANELA MÉDIA, MISTURE O ARROZ, O TODDY®, O LEITE E A ÁGUA. LEVE AO FOGO ALTO E MEXA ATÉ COMEÇAR A FERVER. ABAIXE O FOGO E DEIXE COZINHAR POR MAIS 20 MINUTOS, MEXENDO DE VEZ EM QUANDO, ATÉ O ARROZ FICAR MACIO. MISTURE O LEITE CONDENSADO E DEIXE COZINHAR POR MAIS 5 MINUTOS PARA FICAR CREMOSO. TRANSFIRA O ARROZ-DOCE PARA UMA TIGELA E LEVE À GELADEIRA. O ARROZ-DOCE FICA MAIS CREMOSO DEPOIS DE ESFRIAR. SIRVA COM CANELA EM PÓ (OPCIONAL).

03. PÉ DE MOÇA COM TODDY®



45 MIN



30 PORÇÕES



INGREDIENTES

12 XÍCARA DE AÇÚCAR REFINADO
50 G DE MANTEIGA OU
MARGARINA
12 XÍCARA DE TODDY®
1 LATA DE LEITE CONDENSADO
150 G DE CREME DE LEITE
350 G DE AMENDOIM TORRADO
SEM PELE E SEM SAL
PARA POLVILHAR:
2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
1 COLHER DE SOPA DE TODDY®



PREPARO

COLOQUE O AÇÚCAR NUMA PANELA E DEIXE DERRETER EM FOGO BRANDO ATÉ VIRAR CARAMELO. ADICIONE A MANTEIGA E MISTURE BEM. ADICIONE ENTÃO O TODDY®, O LEITE CONDENSADO E O CREME DE LEITE, E MISTURE BEM ATÉ FICAR HOMOGÊNEO E SEM GRUMOS. ACRESCENTE O AMENDOIM TORRADO E COZINHE EM FOGO MÉDIO, MISTURANDO SEMPRE ATÉ FICAR EM PONTO DE BRIGADEIRO. DESLIGUE O FOGO. TRANSFIRA PARA UMA FORMA UNTADA COM ÓLEO E LEVE PARA GELAR. CORTE EM QUADRADOS COM UMA FACA UNTADA. MISTURE AS 2 COLHERES DE AÇÚCAR COM A COLHER DE SOPA DE TODDY® E PASSE OS QUADRADINHOS NESSA MISTURA. RETIRE O EXCESSO E SIRVA.

04. PIPOCA DOCE COM TODDY®



30 MIN



15 PORÇÕES



INGREDIENTES

3 COLHERES DE SOPA DE
MANTEIGA OU MARGARINA
1 XÍCARA DE MILHO PARA PIPOCA
1 XÍCARA DE TODDY®
2 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA
4 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
DE CONFEITEIRO



PREPARO

NUMA PANELA EM FOGO MÉDIO, DERRETA 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA, ADICIONE O MILHO E MEXA BEM. QUANDO COMEÇAR A ESTOURAR, TAMPE A PANELA E DEIXE ESTOURAR TODAS AS PIPOCAS. RESERVE. EM OUTRA PANELA, ADICIONE AS 2 COLHERES RESTANTES DE MANTEIGA E LEVE AO FOGO MÉDIO. QUANDO DERRETER, ADICIONE O TODDY® E MISTURE BEM. ADICIONE A ÁGUA E MEXA POR MAIS 1 MINUTINHO. QUANDO COMEÇAR A FERVER, DESLIGUE O FOGO E DESPEJE ESSA CALDA SOBRE AS PIPOCAS. MISTURE BEM ATÉ ENVOLVÊ-LAS POR COMPLETO. COM O AUXÍLIO DE UMA PENEIRA, SALPIQUE O AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E MISTURE BEM. SIRVA IMEDIATAMENTE.



**BAGUNÇOU A COZINHA TODA?
SE DIVERTIU? ENTÃO
VOCÊ FEZ TUDO CERTO.**

**ESTE LIVRO FOI FEITO PARA
DESPERTAR O SEU LADO CHEF.**

Toddy

#QUEM **Toddy** PODE!