

EDIÇÃO ESPECIAL · JUNHO

Festa Junina *da Chef*

As doze melhores receitas juninas que já passaram pela minha cozinha. Testadas, premiadas e prontas pra te transformar em chef da festa.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume I

2026 · 12 RECEITAS

— DA COZINHA DA CHEF

Bem-vinda à *minha* festa.



Junho sempre foi o mês mais cheiroso da minha infância. Cheiro de fubá tostado, de amendoim no fogo, de canela invadindo a casa quando minha avó preparava o curau. A festa junina, pra mim, nunca foi só uma data no calendário — é uma memória afetiva inteira, embalada em sabor.

Demorei mais de quinze anos pra chegar nas receitas que estão neste ebook. Testei dezenas de versões. Errei muito. Refinei cada detalhe — o ponto exato da calda, a hora certa de adicionar o creme de leite, o porquê do bicarbonato no pé de moleque. *Essas são as melhores versões que eu já fiz*, e é com orgulho de chef que eu te entrego cada uma.

São receitas testadas em sala de aula com mais de oito mil alunas. Vencedoras de concurso de festa junina. Premiadas em revistas. E, principalmente, aprovadas no lugar mais difícil: a mesa de casa, com a família reclamando se faltar pedaço.

Cada página foi pensada pra você conseguir reproduzir em casa, mesmo que essa seja a sua primeira festa. Os ingredientes são acessíveis, os utensílios também. O que muda — e o que faz toda a diferença — é o *jeito* de fazer. E eu vou te mostrar exatamente como.

Prometo que, no fim, você vai estar com a casa cheia, a cozinha cheirosa e um sorriso enorme. Vamos juntas?

Com carinho,
Beatriz Ramalho

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Doze sabores. Uma só festa.

- | | | |
|----|--|---------|
| 01 | Bolo de Fubá Cremoso com Goiabada <i>O abraço do interior em formato de bolo</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Canjica Cremosa com Coco Queimado <i>A receita da avó, com um toque dourado</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Paçoca Caseira de Amendoim <i>Crocante por fora, derretendo na boca</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Pé de Moleque Macio de Piranguinho <i>Inspirado na capital mineira do pé de moleque</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Curau de Milho Verde <i>Cremoso, sedoso, sem grumos</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Cocada Cremosa Puxa-Puxa <i>A cocada que viralizou e mudou o jogo</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Brigadeiro de Paçoca Trufado <i>Recheio de paçoca inteira no centro</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Bolo de Milho Cremoso de Liquidificador <i>Sem farinha, sem complicação</i> | PÁG. 11 |
| 09 | Maçã do Amor Brilhante <i>A clássica que não gruda no dente</i> | PÁG. 12 |
| 10 | Pamonha Doce Cremosa de Panela <i>Toda cremosidade da pamonha, sem palha de milho</i> | PÁG. 13 |
| 11 | Arroz Doce Cremoso com Canela | PÁG. 14 |

12 Quentão da Chef

Especiarias, gengibre e um final perfumado

PÁG. 15

RECEITA Nº 01 · DOCE DE FORNO

Bolo de Fubá *Cremoso* com Goiabada

01

"O ABRAÇO DO INTERIOR, EM FORMATO DE BOLO."

| | | | |
|------------|---------|--------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | FORNO | DIFICULDADE |
| 12 fatias | 15 min | 45 min | Fácil |

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 1 xícara de óleo de girassol
- 3 xícaras de leite integral
- 1 ½ xícara de fubá fino
- 1 xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 pitada generosa de sal
- 1 colher (chá) de erva-doce em grão

PARA A COBERTURA

- 200 g de goiabada cremosa
- 2 colheres (sopa) de água quente

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça o forno a **180 °C**. Unte uma forma redonda de 24 cm com furo no centro, com óleo e fubá — o fubá garante uma casquinha fina e crocante.
- 02 No liquidificador, bata os **ovos, o açúcar, o óleo e o leite** por 2 minutos, até ficar bem aerado e claro. Esse aeração é o que cria a camada cremosa no fundo.
- 03 Em uma tigela grande, peneire o **fubá, a farinha e o sal**. Acrescente o parmesão e a erva-doce.
- 04 Despeje a mistura líquida sobre os secos e mexa com **fouet** em movimentos delicados, só até incorporar. Não bata em excesso — é o que mantém a textura cremosa.
- 05 Por último, adicione o fermento, misture suavemente em formato de oito e despeje na forma.
- 06 Asse por **40 a 45 minutos**, ou até que o palito saia limpo das bordas (o centro deve seguir levemente úmido — é esse contraste que faz o "cremoso").
- 07 Enquanto isso, dissolva a **goiabada** com a água quente

em banho-maria até virar uma calda brilhante e elástica.

- 08 Espere o bolo amornar por 10 minutos, desenforme e regue com a calda de goiabada ainda morna.

dica da chef ✦

A erva-doce em grão é o que separa um bolo de fubá comum do bolo de fubá da fazenda. Não use a moída — ela perde o aroma rápido. Toste levemente os grãos numa frigideira seca antes de adicionar à massa pra liberar todo o óleo essencial.

02

Canjica *Cremosa* com Coco Queimado

"A RECEITA DA AVÓ, COM UM TOQUE DOURADO."

| | | | |
|------------|------------|-----------|-------------|
| RENDIMENTO | HIDRATAÇÃO | COZIMENTO | DIFICULDADE |
| 8 porções | 8 h | 1h30 | Fácil |

INGREDIENTES

500 g de canjica branca

2 L de água para hidratar

1,5 L de água para cozinhar

1 lata de leite condensado

1 caixinha de leite de coco (200 ml)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 xícara de leite integral

4 colheres (sopa) de açúcar

1 pau de canela

3 cravos-da-índia

1 pitada de sal

COCO QUEIMADO (FINALIZAÇÃO)

100 g de coco fresco ralado

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

- 01 Na véspera, deixe a canjica de molho na água, na geladeira, por no mínimo **8 horas**. Isso reduz o cozimento em quase metade.
- 02 Escorra a água do molho, lave a canjica em água corrente e transfira para a panela de pressão.
- 03 Cubra com 1,5 L de água nova, adicione a **canela, os cravos e o sal**. Cozinhe por **40 minutos** em pressão a partir do chiado.
- 04 Desligue, deixe a pressão sair naturalmente. Os grãos devem estar macios mas inteiros — se ainda estiverem firmes, dê mais 10 minutos.
- 05 Abra a panela, retire o cravo e a canela. Acrescente o **leite condensado, o leite de coco, o leite integral e o açúcar**. Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, por **20 a 25 minutos**, até engrossar.
- 06 Por último, desligue o fogo e incorpore o **creme de leite**. Nunca cozinhe o creme de leite — ele talha e perde a sedosidade.

07

Em uma frigideira seca, em fogo médio, toste o **coco ralado com o açúcar**, mexendo sem parar, até dourar e o açúcar caramelizar nos flocos.

08

Sirva a canjica morna em taças individuais, finalize com o coco queimado e uma chavinha de canela em pó.

dica da chef ✦

O creme de leite é o seu seguro de cremosidade. Use o de caixinha gelado e adicione SEMPRE com o fogo desligado. E não tenha medo de deixar a canjica descansar 30 minutos antes de servir — ela engrossa naturalmente e ganha brilho de profissional.

03

Paçoca Caseira *de Amendoim*

"CROCANTE POR FORA, DERRETENDO NA BOCA."

| | | | |
|------------|---------|----------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | DESCANSO | DIFICULDADE |
| ~25 unid. | 25 min | 2 h | Muito fácil |

INGREDIENTES

500 g de amendoim torrado e sem pele

200 g de açúcar refinado

200 g de farinha de mandioca biju (fina)

1 colher (chá) de sal fino

2 colheres (sopa) de leite condensado (opcional, pra liga extra)

PARA SERVIR

Folhas de papel-manteiga

Cordão de sisal (decoração)

MODO DE PREPARO

- 01 Se o amendoim ainda estiver com pele, esfregue-o entre as mãos dentro de um pano de prato seco — a casquinha solta com facilidade. Descarte as cascas.
- 02 No **processador de alimentos**, bata o amendoim em pulsos curtos. *Atenção:* pulsos longos liberam o óleo e viram pasta de amendoim. Você quer textura de farofa grossa.
- 03 Em uma tigela, misture o amendoim processado com o **açúcar, a farinha e o sal**. Mexa bem com as mãos pra distribuir igualmente.
- 04 Volte tudo ao processador e bata por mais 30 segundos, pulsando. A mistura deve ficar úmida ao apertar entre os dedos — é o ponto.
- 05 Se a mistura estiver muito seca, adicione o **leite condensado** 1 colher por vez. Se estiver ideal, pule essa etapa.
- 06 Forre uma forma retangular com papel-manteiga. Despeje a farofa e **compacte firmemente** com uma colher ou o fundo de um copo. Quanto mais compacta, menos esfarela.

07

Leve à geladeira por **2 horas** antes de cortar.

08

Desenforme, corte em retângulos de 4 × 6 cm e embrulhe individualmente no papel-manteiga, amarrando com cordão de sisal pra um visual rústico-elegante.

dica da chef ✦

O segredo de uma paçoca que não esfarela é a temperatura do amendoim. Ele precisa estar em temperatura ambiente — nunca quente saído da torra. Se você torrar em casa, espere esfriar completamente antes de processar. Isso preserva o óleo natural e faz a liga perfeita.

RECEITA Nº 04 · DOCE DE CALDA

Pé de Moleque *Macio* de Piranguinho

04

"INSPIRADO NA CAPITAL MINEIRA DO PÉ DE MOLEQUE."

| | | | |
|------------|---------|----------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | DESCANSO | DIFICULDADE |
| ~20 unid. | 30 min | 40 min | Médio |

INGREDIENTES

500 g de açúcar mascavo claro

1 xícara de água

500 g de amendoim torrado e sem pele

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 pitada generosa de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODOS DE PREPARO

- 01 Forre uma assadeira grande com papel-manteiga e unte levemente com manteiga. Tenha tudo pronto e à mão — quando a calda chega no ponto, não há tempo de procurar nada.
- 02 Em uma panela de fundo grosso, leve o **açúcar mascavo** e a **água** ao fogo médio-alto. *Não mexa* com colher — apenas balance a panela ocasionalmente. Mexer cristaliza.
- 03 Cozinhe por cerca de **12 a 15 minutos**, até a calda atingir **118 °C** (ponto de bala mole). Se não tiver termômetro: pingue uma gota em um copo de água fria — ela deve formar uma bolinha maleável.
- 04 Retire do fogo e adicione rapidamente, nesta ordem: **manteiga, sal, baunilha e o amendoim**. Mexa com vigor.
- 05 Por último, acrescente o **bicarbonato** — a mistura vai espumar e ficar mais clara. *É exatamente o que deve acontecer*. O bicarbonato é o que deixa o pé de moleque macio e não duro como pedra.

- 06 Despeje rapidamente na assadeira preparada, espalhando com uma espátula untada. Trabalhe rápido: a calda esfria em segundos.
- 07 Antes de endurecer totalmente (cerca de 5 minutos depois), **marque os cortes** com uma faca grande e oleada.
- 08 Espere esfriar por 40 minutos, parta nos cortes marcados e embale individualmente. Conserva por até 15 dias em pote hermético.

dica da chef ✦

A diferença entre o pé de moleque "quebra-dente" e o pé de moleque dos sonhos é uma única coisa: o bicarbonato. Ele cria microbolhas dentro da calda que mantêm a estrutura crocante por fora e quebradiça-macia por dentro. Não pule e não diminua a quantidade.

05

RECEITA Nº 05 · DOCE CREMOSO

Curau *de Milho Verde*

"CREMOSO, SEDOSO, SEM GRUMOS."

| | | | |
|------------|---------|-----------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | COZIMENTO | DIFICULDADE |
| 6 porções | 10 min | 20 min | Fácil |

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde fresco (ou 3 latas de milho em conserva escorridas)

800 ml de leite integral

1 caixinha de leite de coco (200 ml)

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 pitada de sal

Canela em pó para finalizar

MODO DE PREPARO

- 01 Se estiver usando milho fresco, debulhe as espigas com uma faca afiada, raspando bem a base dos grãos para extrair o "leite" natural do milho.
- 02 No **liquidificador**, coloque o milho, 500 ml do leite integral, o leite de coco, o leite condensado, o açúcar e o sal. Bata em velocidade máxima por **3 minutos**.
- 03 Em uma **peneira fina**, coe a mistura para uma panela, apertando bem com uma colher para extrair toda a parte líquida e cremosa. *Descarte o bagaço.*
- 04 Em uma tigela à parte, dissolva o **amido de milho no leite restante (300 ml)**, mexendo até não restar nenhum grumo.
- 05 Junte a mistura de amido à panela e leve ao fogo médio.
- 06 Cozinhe mexendo **sem parar** com fouet por 12 a 15 minutos, até começar a engrossar e levantar fervura suave. O ponto é quando a colher deixa um rastro no fundo da panela.
- 07 Retire do fogo e distribua em taças ou potes individuais.

Deixe esfriar em temperatura ambiente, polvilhe canela em pó generosamente e leve à geladeira por pelo menos **2 horas** antes de servir.

dica da chef ✦

Peneirar é inegociável. É o que separa o curau "comum" do curau de confeitaria. Use uma peneira fina e tenha paciência — leva 5 minutos extras, mas o resultado é uma textura sedosa, sem fiapos, que derrete na boca. E sempre raspe a base do grão na espiga: ali está o açúcar natural do milho.

RECEITA Nº 06 · DOCE DE PANELA

Cocada *Creмосa* Puxa-Puxa

06

"A COCADA QUE VIRALIZOU E MUDOU O JOGO."

| RENDIMENTO | PREPARO | COZIMENTO | DIFICULDADE |
|----------------|---------|-----------|-------------|
| ~25 colheradas | 5 min | 25 min | Fácil |

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de leite de coco (200 ml)
- 200 g de açúcar refinado
- 200 ml de água
- 200 g de coco fresco ralado (ou coco seco hidratado em 80 ml de leite por 10 min)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 pitada generosa de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

PARA SERVIR

Forminhas de doce ou copinhos pequenos de festa

Canela em pó para finalizar

MODO DE PREPARO

- 01 Em uma panela de fundo grosso, coloque o **açúcar e a água**. Leve ao fogo médio-alto sem mexer. Cozinhe até formar uma **calda em ponto de fio** — quando você ergue a colher, o líquido escorre em fio contínuo (cerca de 8 minutos).
- 02 Acrescente o **coco ralado** à calda e mexa bem. Cozinhe por **5 minutos**, deixando o coco absorver toda a calda.
- 03 Adicione o **leite condensado, o leite de coco, a manteiga e o sal**. Mexa com colher de silicone.
- 04 Reduza o fogo para **médio-baixo** e cozinhe por **15 a 18 minutos**, mexendo constantemente para não grudar no fundo.
- 05 O ponto exato é quando a colher arrasta no fundo da panela e a massa **"puxa"** — formando um fio elástico quando você ergue a colher. É esse o segredo do nome.
- 06 Desligue o fogo e incorpore a **baunilha**. Mexa por mais 30 segundos para o brilho.

07

Com auxílio de duas colheres, distribua porções de cocada ainda morna em forminhas de doce ou copinhos pequenos.

08

Polvilhe canela em pó por cima. Deixe esfriar por 20 minutos em temperatura ambiente antes de servir. Conserva por 5 dias fora da geladeira.

dica da chef ✦

“

Essa cocada virou hit no Instagram por um motivo: o ponto "puxa-puxa". O segredo é o açúcar caramelizado antes de entrar o leite condensado — é isso que cria o efeito elástico, doce-puxa e brilhante. Cocada normal cristaliza; essa não. Se cristalizar, você passou do ponto de fio. Faça testes com pouco açúcar até pegar o tempo da sua panela.

RECEITA Nº 07 · DOCE TRUFADO

Brigadeiro *de Paçoca* Trufado

07

"QUANDO VOCÊ MORDE, A PAÇOCA ESTÁ ESPERANDO."

| | | | |
|--------------|---------|----------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | RESFRIAR | DIFICULDADE |
| ~25 bolinhas | 20 min | 2 h | Fácil |

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

3 colheres (sopa) generosas de pasta de amendoim integral

4 paçocas de rolha esfareladas (massa)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 pitada generosa de sal rosa do himalaia

RECHEIO TRUFADO

25 paçocas pequenas inteiras (uma para o centro de cada bolinha)

PARA ENROLAR

6 paçocas extras esfareladas (cobertura)

Forminhas douradas decorativas

MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, leve ao fogo médio-baixo o **leite condensado, a pasta de amendoim, a manteiga e o sal**. Mexa com fouet até dissolver tudo.
- 02 Esfarele as **4 paçocas (massa)** diretamente na panela. Mexa com colher de silicone, raspando bem o fundo, por **10 a 12 minutos**.
- 03 O ponto é quando a massa desgruda do fundo e forma uma estrada limpa — você consegue ver a panela por 3 segundos antes da massa voltar a fechar.
- 04 Retire do fogo. Incorpore o **creme de leite** aos poucos, mexendo até obter brilho de espelho.
- 05 Transfira para um refratário untado, cubra com plástico filme em contato direto com a massa e leve à **geladeira por 2 horas**.
- 06 Hora da mágica: separe as **25 paçocas pequenas inteiras**. Pegue uma porção de massa do tamanho de uma noz, achate na palma da mão, posicione a paçoca inteira no centro e **enrole envolvendo**, selando bem.

07

Passa cada bolinha pelas **paçocas esfareladas extras**, pressionando levemente para fixar a cobertura.

08

Coloque em forminhas douradas. *Tire da geladeira 15 minutos antes* — a textura ideal é quase em temperatura ambiente, quando o brigadeiro fica sedoso e a paçoca do centro derrete na boca.

dica da chef ✦

O efeito "trufado" — a surpresa da paçoca inteira no meio — é o que transforma essa receita num doce de festa fina. Use paçoquinhas pequenas e firmes, daquelas redondinhas de pacotinho. Não vale paçoca esfarelando. E uma pitada de sal rosa: é o que separa o brigadeiro caseiro do brigadeiro de docerie. Confia.

RECEITA Nº 08 · DOCE DE FORNO

Bolo de Milho *Cremoso* de Liquidificador

"SEM FARINHA, SEM COMPLICAÇÃO."

08

| | | | |
|------------|---------|--------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | FORNO | DIFICULDADE |
| 10 fatias | 5 min | 40 min | Muito fácil |

INGREDIENTES

2 latas de milho verde escorridas

1 lata de leite condensado

1 medida (lata) de leite integral

3 ovos inteiros

½ xícara de óleo

1 xícara de fubá fino

½ xícara de coco ralado (*opcional, mas recomendado*)

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de fermento químico

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça o forno a **180 °C**. Unte uma forma redonda de 22 cm com manteiga e polvilhe fubá nos lados.
- 02 No **liquidificador**, coloque, nesta ordem: milho escorrido, leite condensado, leite, ovos, óleo e sal.
- 03 Bata em velocidade máxima por **3 minutos completos** — é o que garante a cremosidade. Não tenha pressa.
- 04 Acrescente o **fubá, o coco ralado e o parmesão**. Bata por mais **30 segundos**, só para incorporar.
- 05 Por último, adicione o **fermento** e dê pulsos curtos, apenas o suficiente para misturar.
- 06 Despeje na forma preparada e leve ao forno por **35 a 40 minutos**, até dourar a superfície e o palito sair limpo das laterais.
- 07 Espere amornar por 15 minutos antes de desenformar — esse bolo é frágil quando quente.
- 08 Sirva morno ou frio. Aceita uma calda de goiabada por

cima, mel de engenho ou só puro mesmo com café.

“

dica da chef ✦

Esse é o bolo "salva festa" — você joga tudo no liquidificador e em 5 minutos está no forno. O parmesão parece estranho mas é o que dá a profundidade salgada que equilibra o doce do leite condensado. Se quiser uma versão ainda mais cremosa, troque uma das latas de milho por uma de creme de milho.

09

Maçã do Amor *Brilhante*

"A CLÁSSICA QUE NÃO GRUDA NO DENTE."

| | | | |
|------------|---------|--------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | SECAR | DIFICULDADE |
| 8 maçãs | 20 min | 30 min | Médio |

INGREDIENTES

8 maçãs vermelhas pequenas e firmes (*tipo Gala ou Pink Lady*)

500 g de açúcar refinado

200 ml de água

3 colheres (sopa) de vinagre branco

1 colher (sopa) de corante alimentício vermelho líquido

1 colher (chá) de essência de canela (*opcional*)

UTENSÍLIOS

8 palitos grossos de churrasco

Termômetro culinário (*altamente recomendado*)

Papel-manteiga untado

MODO DE PREPARO

- 01 Lave as maçãs com água quente e esfregue com pano seco para retirar toda a cera natural — sem isso, a calda escorrega.
- 02 Retire o cabinho de cada maçã e espete um palito grosso no lugar, firmando bem.
- 03 Em uma panela de fundo grosso e laterais altas, junte o **açúcar**, a **água** e o **vinagre**. Leve ao fogo alto sem mexer.
- 04 Quando começar a ferver, adicione o **corante**. *Não mexa* com colher — apenas balance a panela. Mexer cristaliza o açúcar.
- 05 Cozinhe a calda até atingir **148 °C** (ponto de caramelo duro). Sem termômetro: pingue uma gota em água gelada — deve endurecer instantaneamente e quebrar com um "tec".
- 06 Desligue o fogo. Incline a panela para um lado, e **mergulhe cada maçã**, girando suavemente para cobrir toda a superfície.

- 07 Levante a maçã, deixe escorrer o excesso por 3 segundos e coloque sobre papel-manteiga untado.
- 08 Espere endurecer por **30 minutos** em temperatura ambiente. *Nunca leve à geladeira* — a umidade dissolve a calda. Sirva no mesmo dia.

dica da chef ✦

O vinagre é o ingrediente que separa a maçã do amor que cola no dente da maçã do amor brilhante e crocante. Ele "quebra" a cristalização do açúcar e mantém a calda elástica e vidrada. Não dá pra sentir o gosto — confie no processo.

Pamonha Doce *Cremosa* de Panela

10

"TODA CREMOSIDADE DA PAMONHA, SEM PALHA DE MILHO."

| | | | |
|------------|---------|-----------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | COZIMENTO | DIFICULDADE |
| 8 copinhos | 10 min | 20 min | Fácil |

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde fresco (ou 4 latas de milho em conserva escorridas)

1 lata de leite condensado

1 caixinha de leite de coco (200 ml)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

200 ml de leite integral

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada generosa de sal

50 g de coco ralado fresco

PARA FINALIZAR

Calda de doce de leite ou mel de engenho

Pedacinhos de queijo coalho (opcional)

MODO DE PREPARO

- 01 Se estiver usando milho fresco, debulhe as espigas com faca afiada, raspando bem a base dos grãos — é ali que está o "leite" natural do milho que dá a cremosidade.
- 02 No **liquidificador**, coloque o milho debulhado, o **leite integral e o leite de coco**. Bata em velocidade máxima por **3 minutos completos** — esse tempo é crucial.
- 03 Em uma **peneira fina**, coe a mistura para uma panela de fundo grosso, espremendo bem com uma colher para extrair toda a parte cremosa. *Descarte o bagaço grosso.*
- 04 Acrescente o **leite condensado, a manteiga, o açúcar, o sal e o coco ralado**. Mexa bem.
- 05 Leve ao fogo médio-baixo, mexendo constantemente com colher de silicone, por **15 a 18 minutos**. A mistura vai engrossar lentamente — não tenha pressa, é assim que fica cremosa de verdade.
- 06 O ponto exato é quando a colher arrasta no fundo da panela e a massa segura por 2 segundos antes de fechar — como um creme inglês bem espesso.

07

Desligue o fogo. Espere baixar a temperatura por 2 minutos e incorpore o **creme de leite**, mexendo com fouet até ficar lisa e brilhante.

08

Distribua em copinhos de festa ou taças. Sirva morna com fio de doce de leite por cima — ou refrigere por 2 horas e sirva gelada com pedacinhos de queijo coalho ao lado, no melhor estilo "festa de fazenda".

dica da chef ✦

Essa é a versão moderna da pamonha caipira: a mesma alma, sem a palha de milho. O segredo é peneirar duas vezes se precisar — a textura sedosa é o que separa essa pamonha da pamonha de barraquinha. E o queijo coalho ao lado? Não é capricho, é tradição: o salgado equilibra o doce e cria a "explosão" de sabor que ganha qualquer festa.

Arroz Doce *Cremoso* com Canela

"CREMOSIDADE ABSURDA, SEM SEGREDO."

11

| | | | |
|------------|---------|-----------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | COZIMENTO | DIFICULDADE |
| 8 porções | 10 min | 45 min | Fácil |

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco (*tipo arbóreo ou agulhinha*)

1 L de água

1 pitada generosa de sal

2 paus de canela

4 cravos-da-índia

Raspas de 1 limão-siciliano

1 L de leite integral

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite (200 g)

Canela em pó para finalizar

MODO DE PREPARO

- 01 Em uma panela grande de fundo grosso, junte a **água**, o **sal**, os **paus de canela**, os **cravos** e as **raspas de limão**. Leve ao fogo alto até ferver.
- 02 Acrescente o **arroz** e reduza o fogo para médio-baixo. Cozinhe por **15 minutos**, mexendo de vez em quando, até o arroz absorver quase toda a água.
- 03 Adicione o **leite integral** aos poucos — comece com metade. Mexa e cozinhe por mais **15 minutos**, mantendo o fogo baixo.
- 04 Quando o arroz já estiver bem macio e a mistura cremosa, adicione o **restante do leite** e o **leite condensado**. Mexa bem.
- 05 Continue cozinhando em fogo baixo por mais **10 a 15 minutos**, mexendo com frequência, até a textura ficar bem cremosa e o arroz começar a desmanchar levemente.
- 06 Retire do fogo. Pesque a canela em pau e os cravos com uma colher e descarte.

- 07 Com o fogo desligado, incorpore o **creme de leite** e mexa até a mistura ficar lisa e sedosa.
- 08 Distribua em taças, polvilhe canela em pó por cima ainda quente (cria um efeito visual lindo) e sirva morno ou frio.

dica da chef ✦

O segredo da cremosidade absurda é o leite adicionado em etapas — nunca tudo de uma vez. Isso permite que o amido do arroz vá sendo liberado gradualmente, criando uma calda natural. E as raspas de limão? Não pulam. Quase ninguém percebe, mas elas são o que dá frescor e tira aquela sensação enjoativa do doce de leite.

12

RECEITA Nº 12 · BEBIDA QUENTE

Quentão *da Chef*

"ESPECIARIAS, GENGIBRE E UM FINAL PERFUMADO."

| | | | |
|------------|---------|-----------|-------------|
| RENDIMENTO | PREPARO | COZIMENTO | DIFICULDADE |
| 10 xícaras | 10 min | 30 min | Fácil |

INGREDIENTES

1 L de cachaça de boa qualidade

500 ml de água

1 raiz de gengibre fresco (~80 g) em fatias finas

2 xícaras de açúcar refinado

4 paus de canela

8 cravos-da-índia

2 anis-estrelados

3 laranjas em rodela finas (com casca)

2 maçãs cortadas em cubos

1 limão em rodela (opcional)

VERSÃO SEM ÁLCOOL

Substitua a cachaça por 1 L de suco de uva integral

MODO DE PREPARO

- 01 Em uma panela grande, leve o **açúcar** ao fogo médio. Sem mexer, deixe derreter e formar um caramelo **dourado-escuro** — não preto.
- 02 Com cuidado (vai espirrar), acrescente a **água quente** aos poucos. Mexa até o caramelo dissolver completamente.
- 03 Adicione o **gengibre, a canela, os cravos e o anis-estrelado**. Cozinhe por **15 minutos** em fogo baixo, deixando os aromas se desenvolverem.
- 04 Acrescente as **frutas** (laranja, maçã e limão) e cozinhe por mais **5 minutos**.
- 05 Por último, derrame a **cachaça**. Aqui vem o ponto importante: *não deixe ferver depois de adicionar a cachaça*. O álcool evaporaria.
- 06 Deixe apenas aquecer, sem ferver, por **5 minutos** em fogo bem baixo.
- 07 Sirva em xícaras pequenas resistentes ao calor, acompanhado com uma fatia de laranja e um pauzinho de canela para mexer.

Versão sem álcool: faça o mesmo procedimento, trocando a cachaça por suco de uva integral. Fica igualmente impressionante para grávidas, crianças e quem não bebe.

dica da chef ✦

O caramelo dourado é o que separa o quentão "do interior" do quentão de boteco. Ele dá cor âmbar e profundidade. O anis-estrelado, que muita gente esquece, é a estrela escondida: traz um perfume que faz qualquer convidado perguntar "o que você colocou aqui?". E a cachaça precisa ser boa — não use a barata, ela traz dor de cabeça no dia seguinte.

— PRÓXIMO NÍVEL —

Você acabou de provar *uma fatia.*

Imagine ter acesso à **biblioteca completa** de mais de 200 receitas testadas e refinadas pela Chef Beatriz — pra confeitare todos os dias do ano, não só em junho.

ACESSO VITALÍCIO

Combo Beatriz Ramalho

12 cursos completos · 200+ receitas · acesso pra sempre

| | |
|--|--|
| ✓ Massas Perfeitas (22 aulas) | ✓ Recheios Perfeitos (27 aulas) |
| ✓ Chantilly Perfeito (11 aulas) | ✓ Fatias Perfeitas (38 aulas) |
| ✓ Ganache Perfeita (9 aulas) | ✓ Brigadeiros Premium (7 aulas) |
| ✓ Bolo no Pote Profissional (16 aulas) | ✓ + 5 cursos bônus + atualizações vitalícias |

8.000+

ALUNAS FORMADAS

4.9 ★

AValiação Média

7 dias

DE GARANTIA

Quero acesso vitalício →

Se em 7 dias você não amar, devolvemos 100% do seu dinheiro. Sem perguntas.

"Fiz o pé de moleque desse ebook na festa da escola das minhas filhas. **Ninguém** acreditou que eu tinha feito. O combo virou meu vício — já estou fazendo encomendas e tirando uma renda extra de quase R\$ 3 mil por mês."

— MARIA APARECIDA, ALUNA DESDE 2024

— ATÉ A PRÓXIMA —

Que sua festa seja *inesquecível*.

Esse ebook nasceu do desejo de ver mais cozinhas brasileiras cheirando a fubá tostado em junho. Se uma dessas receitas chegar até a sua mesa, e fizer alguém fechar os olhos no primeiro pedaço — o trabalho foi feito.

Compartilhe, fotografe, marque @beatriz.chef no Instagram. Eu quero ver o resultado de cada uma de vocês.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL

© 2026 · BEATRIZ RAMALHO MARKETING DIRETO LTDA · TODOS OS DIREITOS
RESERVADOS