

IGUATEMI **DAILY**

*E-book  
de  
Receitas*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 28 de setembro  
ao dia 4 de outubro.

Criadas pelos melhores chefs e restaurantes de São Paulo,  
disponibilizadas exclusivamente na programação  
**#IguatemiDaily.**

Continue acompanhando nossas redes sociais para  
aprender a cozinhar os pratos de seus restaurantes favoritos.

# ÍNDICE

---

Salgados

04

---

Doces

08

---

# IGUATEMI **DAILY**

---

**SALGADOS**

---



# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @buffetgislaineamadooliveira



## RECEITA DE CREPIOCA RECHEADA

Gislaine Oliveira, Tá na Mesa

RECEITA





# RECEITA DE CREPIOCA RECHEADA

## INGREDIENTES

- 2 ovos grandes
- 2 colheres de sopa de tapioca semipronta
- 10g de queijo parmesão ralado
- ½ colheres de chá de azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

Gislaine Oliveira, Tá na Mesa







# RECEITA DE CREPIOCA RECHEADA

## MODO DE PREPARO

Numa tigela, bata os ovos com a massa de tapioca, depois adicione o queijo e sal e pimenta a gosto.

Aqueça uma frigideira pequena, unte ligeiramente com azeite e despeje a mistura.

Espere dourar de um lado e, então, vire para dourar do outro. Não deixe cozinhar demais, para não ressecar.

Distribua o recheio que preferir por cima, dobre ao meio e deixe aquecer mais um pouquinho.

Sirva em seguida.

DICA: Recheie a crepioca com presunto, queijo, salmão, carnes diversas ou vegetais refogados.

Gislaine Oliveira, Tá na Mesa





# IGUATEMI **DAILY**

---

**DOCES**

---



# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @chefval\_araujo



## MOUSSE DE ABACATE COM CAPIM-SANTO

Val Araújo, Tá na Mesa

RECEITA





# MOUSSE DE ABACATE COM CAPIM-SANTO

## INGREDIENTES

- 1 xícara de creme de leite fresco
- 1/4 de xícara de talo de capim-santo
- 1 envelope de gelatina em pó sem cor e sem sabor
- 4 colheres de sopa de água
- 1 abacate-manteiga maduro
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 3 morangos picados
- 1/2 xícara de mirtilo, para decorar

## UTENSÍLIOS

- Forminhas de silicone de 7 cm de diâmetro

Val Araújo, Tá na Mesa







# MOUSSE DE ABACATE COM CAPIM-SANTO

## MODO DE PREPARO

Numa panela, ferva o creme de leite com o capim-santo por 3 minutos ecoe.

Hidrate a gelatina na água por 5 minutos.

Despeje o creme coado no liquidificador, junte o abacate, o açúcar, o morango e a gelatina hidratada e bata até homogeneizar.

Despeje em forminhas e leve ao freezer por 5 horas.

Decore com os mirtilos e sirva.





# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dengochocholates



## **BROWNIE DENGO**

Dengo

RECEITA





# BROWNIE DENGO

## INGREDIENTES

9 ovos

540g de manteiga

300g de chocolate Dengo 70% cacau

3 xícaras de açúcar mascavo  
(peneirado)

9 colheres (sopa) de açúcar refinado

$\frac{3}{4}$  de xícara de farinha de trigo com  
fermento

3 colheres (sopa) de cacau em pó

1 pitada de sal

Dengo







# BROWNIE DENGO

## MODO DE PREPARO

Ligue a batedeira com a clara, coloque uma pitada de sal e bata até ficar cremosa, em neve, porém não tão dura. Desligue.

Acrescente as claras em neve à massa do bolo, delicadamente, e disponha essa massa na forma untada. Em seguida asse em forno preaquecido, a 160°C por 40 minutos aproximadamente.

Dengo







# BROWNIE DENGO

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma retangular média com manteiga e polvilhe farinha de trigo.

Separe as claras das gemas, reserve as gemas e coloque as claras na vasilha da batedeira. Reserve.

Em outro recipiente, peneire o cacau em pó e a farinha de trigo. Misture e reserve;

Continua..

Dengo





# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



## RECEITA DE BOLINHO DE CHUVA

Carol Fiorentino

RECEITA



GASTRONOMIA



# RECEITA DE BOLINHO DE CHUVA

## INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 500 ml de óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Confira o vídeo com o Modo de Preparo dessa receita no nosso IGTV

Carol Fiorentino





IGUATEMI **DAILY**