

# IGUATEMI DAILY

*E-book  
de Receitas  
Kids*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 12 ao dia 18 de julho.  
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

11

---

# IGUATEMI **DAILY**

---

**SALGADOS**

---

# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



## CROQUETES DE CARNE E QUEIJO

Por Carol Fiorentino



# CROQUETES DE CARNE E QUEIJO

## INGREDIENTES

Para o croquete:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 300 g de carne tipo acém ou moída
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de suco de limão
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Noz moscada (opcional)
- Canela (opcional)
- 1 folha de louro
- 3 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de leite fervente
- Queijo minas padrão ou mussarela para rechear

Para empanar:

- Farinha de trigo
- Ovos
- Farinha de rosca
- Óleo para fritar

Carol Fiorentino





# CROQUETES DE CARNE E QUEIJO

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue a cebola e o tomate, acrescente a carne e o louro e deixe dourar, coloque a tampa e deixe na pressão por uns 40-50 minutos.

Desfie a carne.

Coloque o ovo e o suco de limão.

Misture o leite e a farinha em um recipiente. Acrescente a mistura de carne moída e mexa bem para não empelotar – deve formar uma massa que gruda um pouco nas mãos.

Deixe esfriar e modele os croquetes. Empane na farinha, ovo e farinha de rosca e frite em óleo quente.

Você pode rechear com queijo, fica delicioso! Bom apetite!

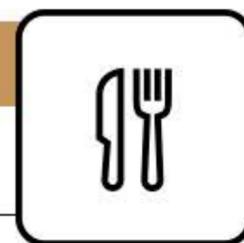


# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



## PÃO DE QUEIJO

Do Pão ao Caviar

GASTRONOMIA



# PÃO DE QUEIJO

## INGREDIENTES

480 g de polvilho azedo

480 g de queijo minas meia cura

Sal

150 ml de óleo

200 ml de leite integral

200 ml de água

4 ovos

Do Pão ao Caviar





# PÃO DE QUEIJO

## MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, leve para ferver o óleo, o leite e a água.

Agora vamos escaldar o polvilho com este líquido, cuidado porque vai estar muito quente.

Depois de escaldar o polvilho, é hora de juntar os quatro ovos, um de cada vez, misturando bem. Agora coloque uma pitada de sal, e todo o queijo.

Leve para geladeira por 15 minutos para conseguir enrolar o pão de queijo com mais facilidade. Tire da geladeira, molhe um pouco as mãos e faça bolinhas.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.

Obs: Se você quiser congelar o pão de queijo, é só fazer as bolinhas e levar ao freezer, depois coloque o pão de queijo nos saquinhos e asse quando quiser!



# IGUATEMI **DAILY**

---

**DOCES**

---

# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@mbarci



## BRIGADEIRÃO BAIANO

Por Marcela Barci

GASTRONOMIA



# BRIGADEIRÃO BAIANO

## INGREDIENTES

300 g de manteiga derretida

50 g de cacau em pó

300 g de achocolatado em pó

400 g de açúcar

6 ovos

4 gemas



Marcela Barci



# BRIGADEIRÃO BAIANO

## MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque a manteiga pré-derretida, acrescente o cacau em pó, o achocolatado e o açúcar. Misture bem sem deixar queimar.

Acrescente os ovos e as gemas, misture até ficar homogêneo, sem deixar ferver.

Unte uma forma (tipo de pudim) com manteiga e polvilhe com açúcar.

Coloque para assar no forno a 180°C, em banho maria, por aproximadamente 1 hora e meia.



# IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



## BOLO DE FORMIGUEIRO

Do Pão ao Caviar



# BOLO DE FORMIGUEIRO

## INGREDIENTES

220 g de ovo (cerca de 4 unidades)

170 g de iogurte natural integral

155 g de óleo

1 pote de iogurte

270 g de açúcar refinado (1 xícara e meia de chá)

270 g de farinha de trigo (2 xícaras de chá)

15 g de fermento químico (1 colher de sopa)

Granulado da callebaut

Desmoldante ou manteiga e farinha de trigo (para untar)





# BOLO DE FORMIGUEIRO

## MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.

Quebre um ovo de cada vez em um pote pequeno e transfira para uma tigela média. Junte o iogurte e o óleo e bata com o fouet (batedor de arame) até que fique homogêneo.

Sobre uma tigela grande, peneire todos os secos e misture. Abra um buraco no centro da mistura e despeje todos os líquidos de uma só vez. Como fouet, misture a massa começando do centro e incorporando, aos poucos, os secos das laterais. Coloque o granulado.

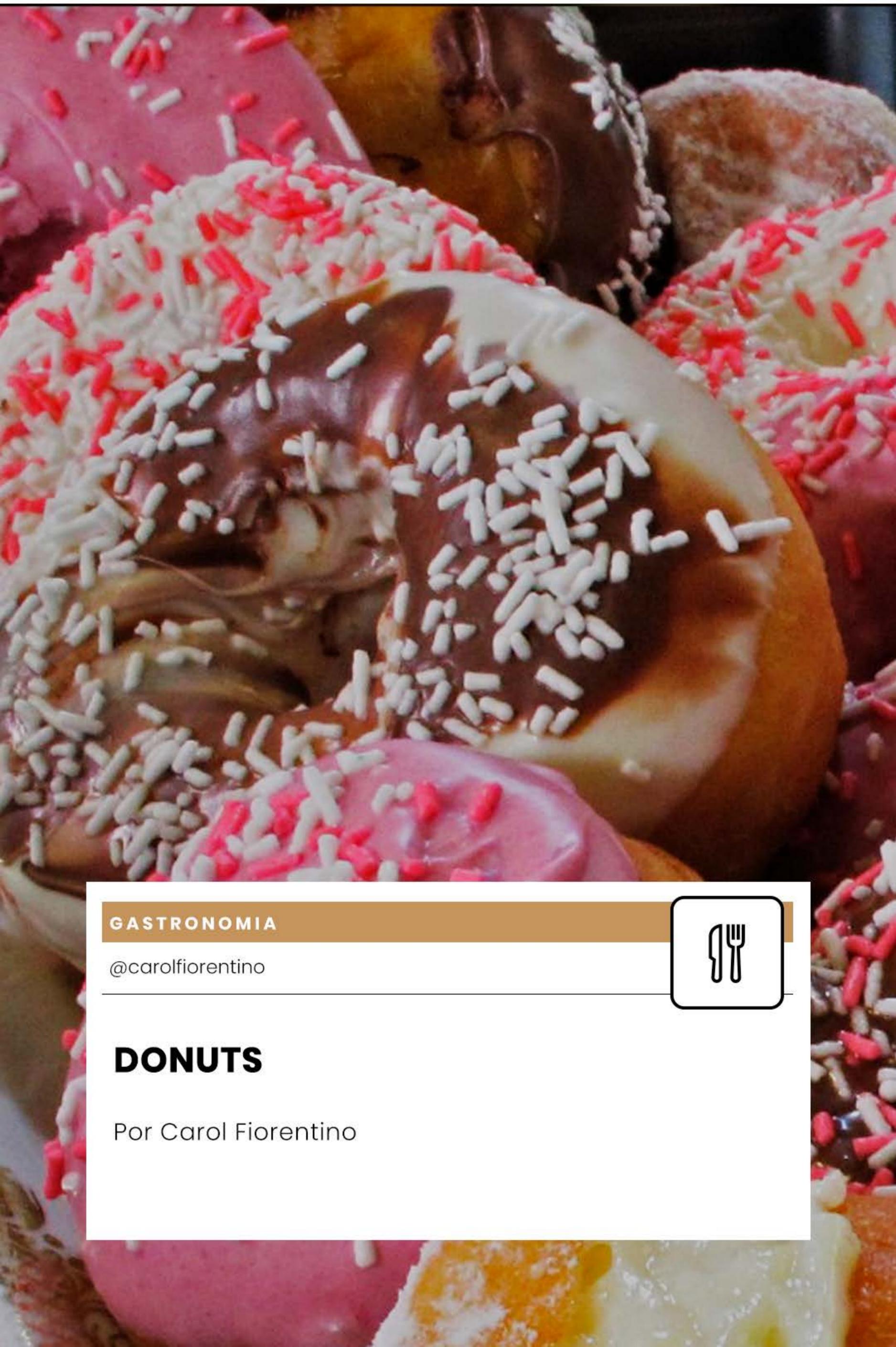
Leve o bolo para a assadeira

Leve a massa ao forno preaquecido por 40 minutos ou até que sinta o cheirinho de bolo pela cozinha. Para garantir que está assada, espete um palito na massa – se sair limpo, está pronto; caso contrário, deixe assar por mais alguns minutos.

Retire do forno e deixe amornar por cerca de 15 minutos antes de desenformar. Caso esteja usando desmoldante, pode desenformar na hora em que tirar do forno sobre papel alumínio.



# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



## DONUTS

Por Carol Fiorentino



## DONUTS

### INGREDIENTES

- 1 xícara de leite morno
- 600 g farinha de trigo
- 1 pacote de fermento (10g)
- Pitada de sal
- 3 colheres de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 2 ovos
- 1/2 xícara de óleo





## DONUTS

### MODO DE PREPARO

Em um bowl, coloque a farinha, o fermento e mexa bem. Acrescente o açúcar, o sal e misture. Abra um buraco no meio, coloque os ovos, o leite morno, a água, o óleo e misture bem – coloque um pouco mais de farinha se for necessário.

Sove bem, na mão ou bata na batedeira. Deixe descansar até dobrar o tamanho.

Modele os donuts depois deixe dobrar de tamanho novamente.

Asse ou frite e deixe esfriar.

Você pode rechear com creme de confeiteiro, creme branco, chocolate, brigadeiro, doce de leite... E depois cobrir com açúcar de confeiteiro, glacê, fondant, e etc.

Decore com granulados diversos, use sua criatividade!



IGUATEMI **DAILY**