

IGUATEMI DAILY

*E-book especial
recetas de
Sorvete*



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

Receitas Doces

04

Receitas para Pet

17

IGUATEMI **DAILY**

RECEITAS DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giocozinha



SORVETE VEGANO DE MANGA COM MARACUJÁ

Por Giovanna Cury

GASTRONOMIA



SORVETE VEGANO DE MANGA COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 2 mangas palmer maduras, descascadas e picadas
- 1 maracujá, polpa extraída
- 2 inhames, descascados e picados
- 3 colheres de sopa de melado de cana ou mel
- 1 colher de café de cardamomo em pó
- Folhas selecionadas de hortelã





SORVETE VEGANO DE MANGA COM MARACUJÁ

MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione primeiro as mangas e a polpa do maracujá para bater bem. Quando obter uma mistura cremosa, adicione o inhame picado em cubinhos, o melado de cana e o cardamomo em pó. Bata até obter uma mistura homogênea. Transfira a mistura para um pote e leve ao congelador por 2 horas, parando para mexer com uma colher a cada 30 minutos para obter um resultado mais cremoso ao longo do processo. Sirva com folhinhas de hortelã para uma refrescância extra.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



SANDUÍCHE DE CHURROS COM SORVETE

Por Do Pão Ao Caviar



SANDUÍCHE DE CHURROS COM SORVETE

INGREDIENTES

84 g de farinha

135 ml de água

56 g de manteiga

20 g de açúcar

1 ovo

Pitada de sal

Mistura de açúcar e canela em pó

Óleo para fritar

Sorvete do sabor que preferir





SANDUÍCHE DE CHURROS COM SORVETE

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque água, açúcar, manteiga, uma pitada de sal e deixe derreter. Depois coloque a farinha de trigo e mexa até formar uma massa bem homogênea.

Transfira a massa para um bowl, abra e espere esfriar para colocar um ovo.

Depois misture novamente.

Coloque a massa em um saco de confeiteiro, corte a pontinha e faça a massa do churros em formato circular.

Depois leve para o freezer por 10 minutos.

Retire do freezer e, em uma panela, coloque o óleo a 170 graus e entre com a massa para fritar.

Depois de frito, adicione açúcar e canela em cima. Acrescente o sorvete da sua preferência em cima do churros, finalize com outro churros em cima para formar um sanduíche e sirva!



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



TORTA DE SORVETE

Por Do Pão ao Caviar



TORTA DE SORVETE

INGREDIENTES

200 ml de água

1/4 de xícara de chocolate em pó

4 colheres de sopa de açúcar

2 latas de leite condensado

300 ml de leite

3 ovos

1 colher de chá de essência de
baunilha

1/2 xícara de açúcar

300 g de creme de leite fresco em
ponto de chantilly





TORTA DE SORVETE

MODO DE PREPARO

Em uma panelinha, adicione uma xícara de açúcar e leve ao fogo para caramelizar. Depois disponha o caramelo em uma forma de pudim e reserve.

Em uma panela, adicione a água, o chocolate em pó e 4 colheres de sopa de açúcar. Misture e leve ao fogo médio para que o açúcar derreta e forme uma calda. Despeje a mistura por cima do caramelo da forma e leve ao freezer durante 30 minutos.

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, as 3 gemas e a essência de baunilha. Deixe em fogo baixo, sempre mexendo, até obter um creme mais espesso. Reserve para esfriar.

Bata as claras em neve e vá adicionando o açúcar aos poucos. Incorpore o leite condensado delicadamente.

Adicione creme de leite fresco. Misture. Despeje na forma de pudim e volte ao freezer durante pelo menos 3 horas.

Na hora de servir, passe rapidamente na boca do fogão e passe uma faquinha para soltar.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@ed.prado



SORVETE DE BANANA

Por Eduarda Prado

GASTRONOMIA



SORVETE DE BANANA

INGREDIENTES

1 banana





SORVETE DE BANANA

MODO DE PREPARO

Corte a banana em fatias. Leve ao congelador por uma noite. Bata com mixer ou liquidificador até ficar cremoso e homogêneo. Se quiser, acrescente toppings que você gostar: como gotas de chocolate e especiarias. Aproveite!



IGUATEMI **DAILY**

RECEITAS PARA PET

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@ed.prado



PICOLÉ PARA CACHORRO

Por Eduarda Prado

GASTRONOMIA



PICOLÉ PARA CACHORRO

INGREDIENTES

1/2 Cenoura

1/8 de Melancia

6 Biscoitos de cachorro (palito)





PICOLÉ PARA CACHORRO

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata a melancia com a cenoura. Então derrame a mistura na forma de picolé. No lugar dos tradicionais palitos de sorvete, coloque biscoitos para pets em formato de palito.

Leve ao congelador até endurecer. Divirta-se e refresque seu pet em um dia de calor!



IGUATEMI **DAILY**