



Coleção

delícia de receita

*Doce ~
cozinha*

ebook

BEBIDAS

REVISTAS DIGITAIS



À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS

Coleção

delícia de receita



*Doce
cozinha*

ebook

BEBIDAS

Nesta edição trazemos várias bebidas, para todos os momentos, você aproveitar essa época de festas. Escolha a que mais te apetece e bom apetite para você, toda a sua família e amigos.

Boas Festas!



Receitas

BEBIDAS



COPINHO DE CAPUCCINO

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate fracionado picado
- 90 ml de leite de coco quente
- 60 de coco ralado fresco
- 140 g de castanha-de-caju
- 3 colheres (sopa) de mel
- 50 g de chocolate meio amargo derretido
- 2 colheres (sopa) de café passado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Café instantâneo em pó para polvilhar

PREPARO

Em banho-maria, derreta o chocolate fracionado e disponha em forminhas de muffin de silicone. Reserve na geladeira. No liquidificador, bata o leite de coco quente com o coco ralado fresco até formar uma pastinha. Em seguida, adicione as castanhas-de-caju e o mel e bata. Reserve. Em uma tigela, misture o chocolate meio amargo derretido, o café passado, a essência de baunilha e $\frac{1}{3}$ da mistura batida de castanha de caju e leite de coco. Com as forminhas com chocolate já refrigeradas, desenforme e disponha no fundo de cada uma, uma porção da mistura de castanha-de-caju e leite de coco e complete com a segunda mistura (de chocolate, café, essência de baunilha e $\frac{1}{3}$ da mistura de castanha-de-caju e leite de coco). Leve ao refrigerador por 1 hora. Polvilhe café instantâneo e sirva.



MOCHA GELADO COM LICOR

INGREDIENTES

- 30 g de cacau em pó
- 30 g de chocolate pó 50% cacau
- 70 ml de água quente
- 30 ml de licor
- 200 ml de leite integral gelado
- Gelo de café
- 30 ml de café coado
- 30 ml de licor
- Chantilly
- Raspas de chocolate meio amargo

PREPARO

Em um recipiente, disponha o cacau em pó e o chocolate em pó. Despeje, aos poucos, a água quente, mexendo sempre. Adicione o licor e misture mais um pouco até que a calda esteja uniforme. Disponha um pouco da calda no fundo do copo. Adicione o gelo de café, o leite, o café coado e o licor. Finalize com o chantilly e as raspas de chocolate e sirva.





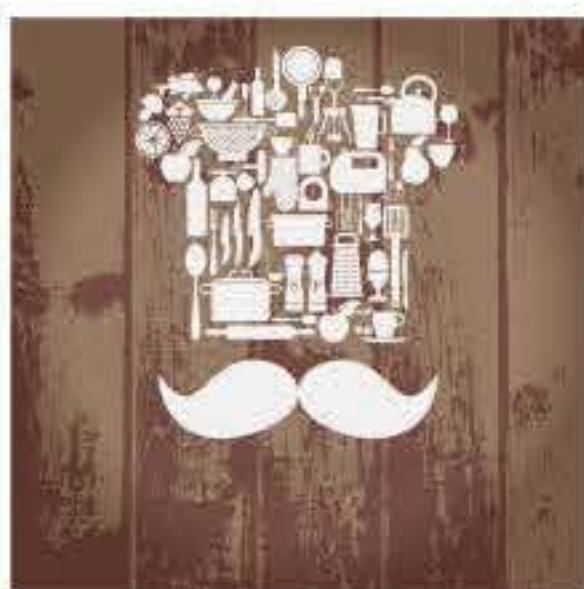
CHAI - CHÁ INDIANO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de erva-doce
- 1 colher (sopa) de cardamomo
- 1 colher (sopa) de cravo
- 2 paus de canela
- 1 pedaço de 2 cm de gengibre
- ½ colher (chá) de raspa de laranja
- 1 litro de água (se possível, misture com ashwaganda)
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 4 sachês de chá preto
- 2 copos de leite de amêndoas

PREPARO

Coloque as especiarias com a água na panela e deixe ferver por 10 minutos. Desligue o fogo e adicione o chá preto. Deixe amornar por 10 minutos. Coloque em uma jarra e adicione o açúcar e o leite de amêndoa e misture.





CAIPIRINHA

INGREDIENTES

- 80 ml de cachaça
- 3/4 de limão taiti em fatias bem finas
- Gelo e açúcar a gosto
- Fatias de limão para decorar

PREPARO

Coloque, em um copo, o limão e o açúcar e macere para extrair o máximo possível de líquido da fruta. Adicione gelo em cubos e misture bem. Finalize com as fatias de limão.

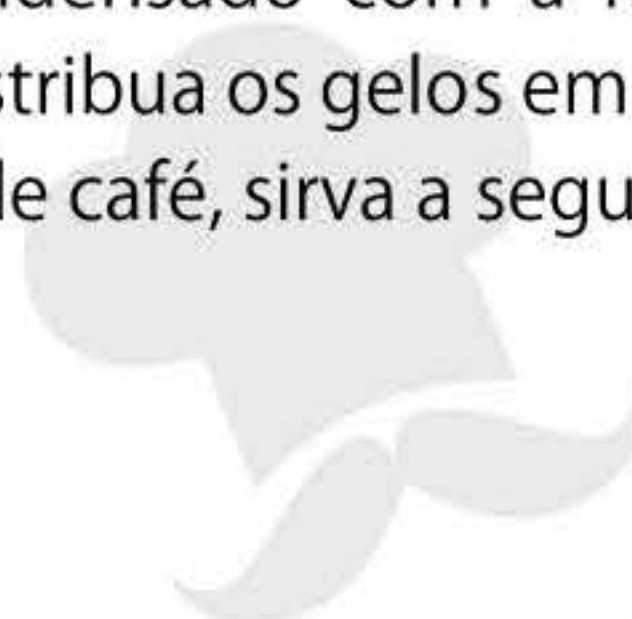
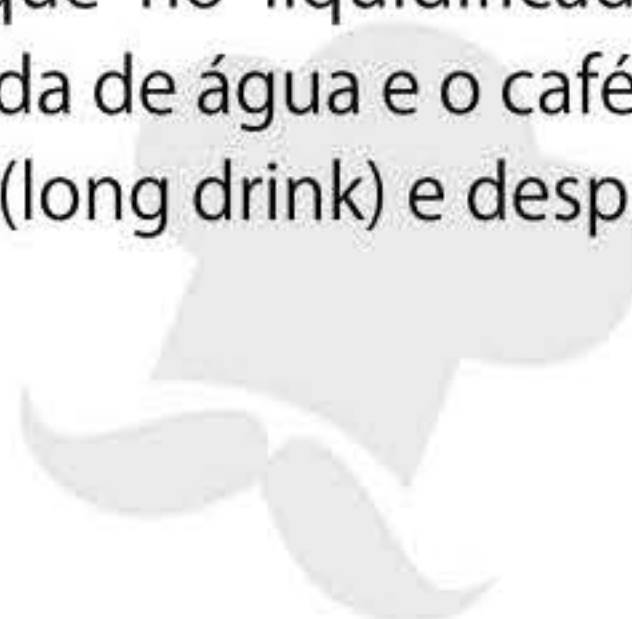
REFRESCO DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de café
- Gelo picadinho

PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado com a mesma medida de água e o café. Bata bem, distribua os gelos em copos altos (long drink) e despeje a mistura de café, sirva a seguir.





VINHO QUENTE

INGREDIENTES

- 1 garrafa de vinho tinto seco de sua escolha
- 2 peras e 2 maçãs vermelhas cortadas em cubos
- 1 casca de laranja
- 250 g de açúcar
- 200 ml de água morna
- Suco de um limão taiti
- Cravo, canela e cardamomo a gosto

PREPARO

Misture, em uma panela, o açúcar cristal e a água morna, diluindo bem o conteúdo. Leve para fogo brando com os temperos, a casca de laranja e o suco de limão, deixando cozinhar até ficar bem caramelizado. Depois, adicione o vinho e mais 300 ml de água morna, misturando bem e deixando ferver por uns 5 minutos. Assim que tirar do fogo, adicione as frutas cortadas e sirva quente.





CHOCOLATE QUENTE

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de café bem forte e sem açúcar
- 1 litro de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 copo de açúcar
- 4 colheres (sopa) de conhaque
- 1 colher (chá) de amido de milho

PREPARO

Leve o açúcar ao fogo e mexer até derreter. Acrescente o leite e o chocolate dissolvido em um pouco de água e deixe ferver até derreter o açúcar por completo. Coloque o amido de milho dissolvido em água e mexa até engrossar. Acrescente o café e o conhaque e sirva quente.

SUCO DE CAJU

INGREDIENTES

- 100 g de caju
- 400 ml de água

PREPARO

Coloque no liquidificador as frutas, a água e um pouco de mel e de cacau. Leve à geladeira. Sirva.



SUCO DE MELÃO, HORTELÃ E GENGIBRE

INGREDIENTES

- 500 g de melão já descascado e sem sementes
- 50 g de gengibre fresco
- ½ maço de hortelã
- 100 ml de água

PREPARO

Corte o melão em cubos e coloque em um liquidificador com a água. Descasque e rale o gengibre, colocando apenas o sumo dele no melão. Desfolhe a hortelã e coloque no liquidificador. Bata até obter um suco homogêneo.

CAFÉ COM SORVETE

INGREDIENTES

- 1/4 xícara (chá) de café forte
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- 6 colheres (sopa) de sorvete de baunilha ou de chocolate

PREPARO

Misture o café, o açúcar e o leite e divida o líquido em 2 copos grandes. Coloque 3 colheres (sopa) sorvete em cada copo, misture e sirva com canudinhos.



MILKSHAKE DE MORANGO VEGANO

INGREDIENTES

- 2 bananas congeladas (sem a casca)
- 6 morangos congelados
- 2 colheres (sopa) de melado de cana
- 6 castanhas-do-pará
- 2 copos de água

PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata.

VITAMINA ROSA

INGREDIENTES

- ½ beterraba cozida
- 1 rodela de gengibre
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 copo de água de coco
- ½ maçã
- 1 rodela de cúrcuma
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 colher (chá) de melado de cana
- 1 colher (sopa) de maca peruana
- 2 colheres (sopa) de tofu orgânico

PREPARO

Bata todos os ingredientes, exceto o tofu e a maçã, no liquidificador. Coe. Adicione o tofu e a maçã e bata no liquidificador novamente.



SHAKE VERDE

INGREDIENTES

- 1 maçã
- 1 pepino
- 1 inhame
- 2 couves e resto de verdes (cenoura, salsa etc...)
- 1 punhado de hortelã
- 1 banana congelada
- 1 colher (chá) de matchá (opcional – chá verde concentrado)

PREPARO

Bata tudo e coe.

SUCO DE MELANCIA E MAÇÃ

INGREDIENTES

- 850 g de melancia sem caroço
- Suco de 2 limões
- 2 maçãs
- Gelo a gosto
- 500 ml de água

PREPARO

Corte a melancia em cubos e retire as sementes. Descasque as maçãs e pique-as em cubos. No liquidificador, coloque a melancia, as maçãs e a água. Bata bem. Acrescente o suco de limão e bata mais um pouco. Coloque gelo e bata novamente. Coe o suco e sirva em seguida.



LIMONADA DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

- 2 limões sicilianos sem caroços
- 6 a 8 copos de água
- 1 xícara (chá) de gelo
- 2 a 4 colheres (sopa) de mel

PREPARO

Bata tudo no liquidificador. Peneire e sirva.

SUCO DE TOMATE NA BRASA

INGREDIENTES

- 8 tomates italianos
- 1 pimenta-dedo-de-moça
- 1 limão
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- Gelo e sal a gosto

PREPARO

Corte todos os ingredientes ao meio, tempere os tomates com azeite e coloque tudo numa assadeira perfurada. Leve para a brasa. Coloque os tomates numa jarra com gelo, esprema o suco de limão e adicione metade da pimenta e o molho inglês. Bata tudo com um mixer e sirva bem gelado.



CHÁ VERDE COM FOLHAS DE HORTELÃ

INGREDIENTES

- 1 colher (chá) de chá verde em folhas
- 2 folhas de hortelã
- 1 colher (café) de coco ralado grosso e sem açúcar
- 1 colher (café) de nibs de cacau

PREPARO

Ferva durante 8 minutos com 250 ml de água.

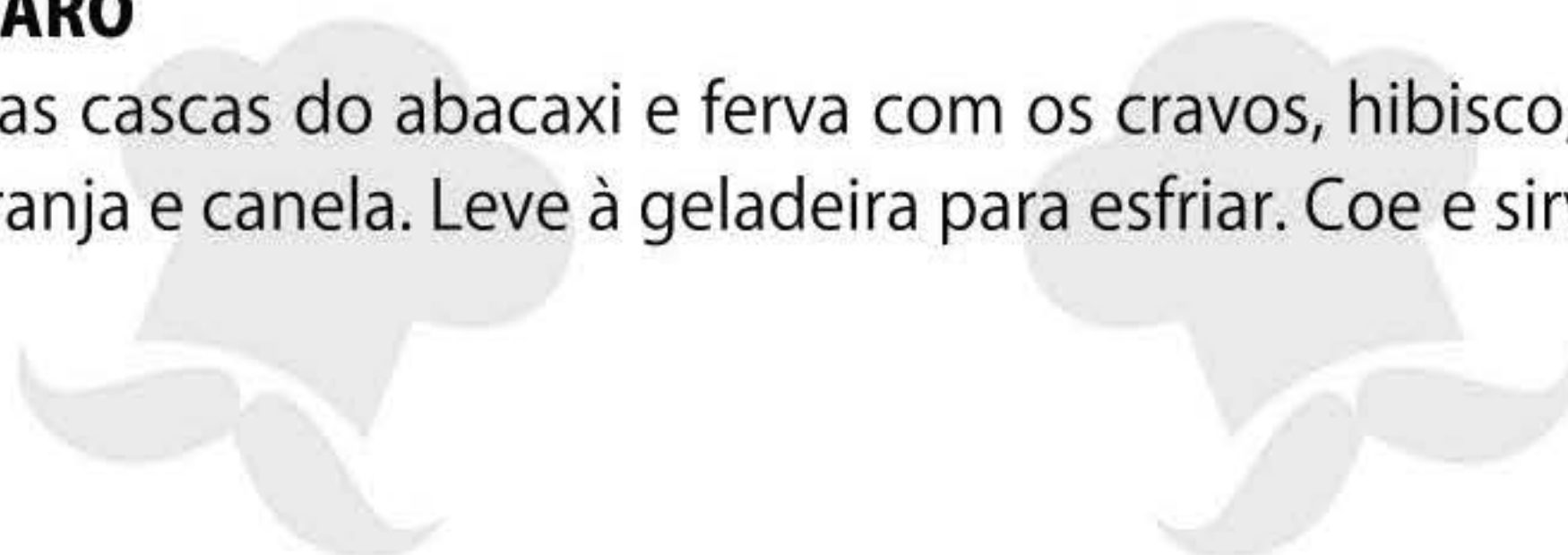
CHÁ DE ABACAXI E HIBISCO

INGREDIENTES

- Cascas de ½ abacaxi
- Casca de 1 laranja
- 1 colher (sopa) de hibisco seco
- 1 canela em pau
- 6 unidades de cravo
- 1 litro de água
- 3 col de sopa

PREPARO

Lave as cascas do abacaxi e ferva com os cravos, hibisco, casca de laranja e canela. Leve à geladeira para esfriar. Coe e sirva.





SUCO DE TOMATE

INGREDIENTES

- 300 ml de suco de tomate pronto
- 2 gotas de molho inglês
- Suco de ½ limão
- 1 pitada de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Molho de pimenta a gosto
- 1 talo de aipo
- Gelo a gosto

PREPARO

Em um copo, adicione 300 ml de o suco de tomate pronto. Tempere com o molho de pimenta, molho inglês, limão, uma pitada de sal, pimenta-do-reino e molho de pimenta. Adicione o gelo e misture os ingredientes com um talo de aipo. Sirva gelado.

BATIDA DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 1 fruta a seu gosto (maracujá, morango, abacaxi e uva)
- 1 dose de cachaça ou vodka (50 ml)
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- Gelo a gosto

PREPARO

Bata tudo no liquidificador ou agite em uma coqueteleira e sirva bem gelado.



SUCO DE MANGA COM CARDAMOMO

INGREDIENTES

- 1 manga palmer madura
- 1 xícara (chá) de água
- 1 baga de cardamomo
- Cubos de gelo a gosto para servir

PREPARO

Descasque e corte a manga em pedaços. Descarte o caroço e transfira a polpa para o liquidificador. Corte a ponta da baga com uma faca e junte as sementes à manga. Acrescente a água e bata até ficar liso. Sirva a seguir com cubos de gelo.

CHÁ COM LIMÃO E MEL

INGREDIENTES

- 1 saquinho de chá de sua preferência
- Mel a gosto
- Suco de 1 limão siciliano
- Raspas da casca do limão siciliano
- Gelo a gosto
- 600 ml de água (para infusão do chá)

PREPARO

Ferva a água, assim que começar a ferver desligue o fogo e coloque o sachê de chá de sua preferência. Deixe o chá esfriar totalmente. Numa coqueteleira, coloque o gelo, chá, suco do limão siciliano, raspa do limão e o mel. Sacuda bem e sirva em seguida.



BATIDA DE CAFÉ

INGREDIENTES

- ½ xícara (chá) de pinga
- 1 xícara (chá) de café forte
- ½ xícara (chá) de creme de leite
- 4 colheres (chá) de açúcar

PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma jarra. Junte o gelo, mexa bem e sirva em um copo de batida.

CHOCOLATE CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de cacau em pó
- 50 g de café solúvel
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água fervendo
- 2 xícaras (chá) de leite quente (para servir)

PREPARO

Em uma batedeira, adicione o café solúvel, o açúcar, o cacau e a água fervendo. Bata por 15 minutos até que vire um creme homogêneo e bem cremoso. Transfira para um recipiente com tampa e leve ao freezer até o dia seguinte. Após o período de 12 horas, leve o leite ao fogo para ferver e quando levantar fervura, desligue o fogo. Retire o creme do freezer e adicione de 3 a 4 colher de chá do creme ao leite fervendo, misture bem e sirva.



CHOCOLATE QUENTE LIGHT

INGREDIENTES

- 300 ml leite semidesnatado
- 1 colher (sopa) de chocolate ou cacau em pó (sem açúcar)
- 1 colher (café) de canela em pó
- Adoçante tipo sucralose a gosto
- 1 colher (chá) de maisena

PREPARO

Misture tudo e bata no liquidificador ou mixer por 30 segundos. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Beba na hora.

CHANONIZ

INGREDIENTES

- 2/4 de café
- 1/4 de cachaça
- 1/4 de curaçau blanc
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 bola de sorvete de creme

PREPARO

Bata e sirva em copo long drink. Decore com frutas.





CHÁ DE HIBISCO COM GENGIBRE

INGREDIENTES

- ½ xícara (chá) de hibisco desidratado
- 4 xícaras (chá) de água fervendo
- 4 lascas de gengibre fresco
- 2 canelas em pau
- 2 rodelas de limão siciliano
- 2 colheres (sopa) de melado de cana

PREPARO

Numa panela funda, deixe ferver a água e, em seguida, adicione o hibisco desidratado. Deixe infusionar por 5 minutos. Peneire numa jarra e adicione os demais ingredientes. Deixe infusionar por mais 5 minutos. Sirva ainda quente ou mantenha na geladeira, para servir gelado.

SCOTTISH COFFEE

INGREDIENTES

- 1/4 de whisky
- 1/4 de licor
- 2/4 de café quente
- 1 colher (sopa) de açúcar

PREPARO

Monte e sirva em caneca especial. Decore com creme de chantilly. Pulverize com whisky.



SUCO VERDE COM CAPIM-LIMÃO

INGREDIENTES

- 2 maçãs
- 1 xícara (chá) de salsinha
- 1/4 de limão
- 1/4 xícara (chá) de capim-limão
- 500 ml de água gelada
- 1 pedaço (1 cm) de gengibre

PREPARO

Corte as maçãs e retire as sementes. Coloque no liquidificador junto com o restante dos ingredientes e bata até virar um suco homogêneo. Passe por um voil e sirva.

LICOR REAL DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de café
- 1 xícara (chá) de conhaque
- 1 xícara (chá) de guaraná
- 1 lata de leite condensado

PREPARO

Bata tudo no liquidificador, deixe gelar e sirva em taças altas, enfeitadas com chantilly e cerejas.



MOKINHA

INGREDIENTES

- 13 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 6 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de conhaque

PREPARO

Ferva o leite com o chocolate em pó. Retire do fogo e junte o café, o açúcar e o creme de leite. Mexa bem, acrescente o conhaque e sirva em xícaras.

SUCO DE LARANJA COM CAFÉ

INGREDIENTES

- 500 ml de suco de laranja
- 5 a 6 cubos de gelo de café
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar

PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até desmanchar as pedras de gelo de café. Se pretender, decore com lascas de chocolate e uma fatia de carambola. Coma com uma colher.



DIREÇÃO GERAL
Cristiane Caneloi

ASSISTENTE EDITORIAL
Giovana Pohl Caneloi Nunes

DIAGRAMAÇÃO E ILUSTRAÇÃO
Daniel Manier Bornay

IMAGENS / FOTOS

Designed by Freepik • Vectorstock • Shutterstock
• Stockxchng • iStock • Pixabay • Depositphotos
• Freeimagens • AdobeStock • Vecteezy

ATENDIMENTO AO LEITOR
cristiane.criartecontatos@gmail.com

FACEBOOK
<https://www.facebook.com/cristiane.caneloi.6>

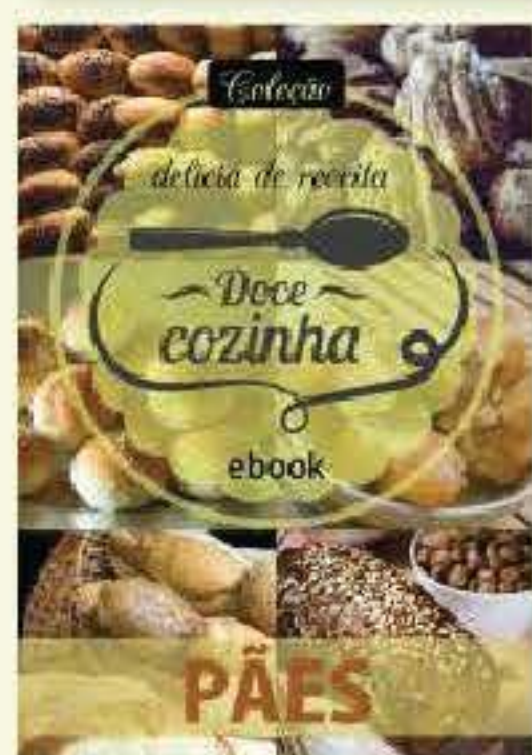
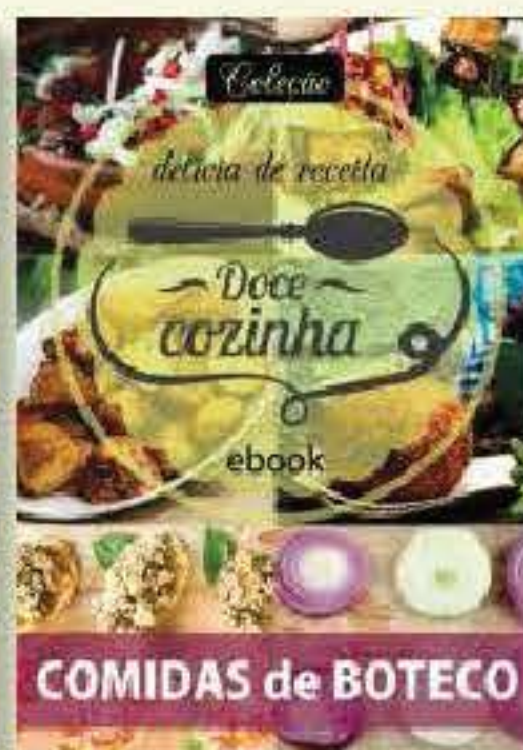
A **Coleção delícia de receita Doce cozinha ebook** é uma publicação da **Criarte Soluções em Design TI e Editora**.

A **Criarte Soluções em Design TI e Editora** não se responsabiliza por conceitos emitidos em fotos, desenhos, imagens, artigos ou matérias, que expressam apenas o pensamento dos autores e trabalhos assinados ou por qualquer conteúdo publicitário e comercial, sendo esse último de inteira responsabilidade dos anunciantes. A publicação se reserva o direito de, por motivos de espaço e clareza, de resumir e-mails, ensaios e artigos.

A reprodução total ou parcial de textos, artigos e imagens desta edição somente será permitida mediante prévia autorização da **Criarte Soluções em Design TI e Editora**.



REVISTAS DIGITAIS



À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS