

CEREALISTA
Milani

*Dia das
Crianças!!*



A fase mais gostosa da vida tem que ser celebrada e recheada de alegria e doçura. Por isso, trazemos para você uma coletânea de quatro das nossas receitas doces favoritas. Aproveite o feriado e chame a garotada para ajudar a fazer sobremesas inesquecíveis!

Não deixe de experimentar o Bolinho de Arroz doce, uma receita inédita e exclusiva, desenvolvida pelo nosso chef especialmente para este e-book.

Bolinho de Arroz Doce



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó em pó
- Raspas de limão a gosto
- Óleo para fritar
- Açúcar mascavo e canela para polvilhar
- 300g de goiabada picada em cubinhos

Preparo

Cozinhe o arroz com a água, o leite e o açúcar. Prefira uma panela funda para evitar que o leite derrame. Ferva por cerca de 20 minutos e deixe esfriando com a panela entreaberta.

Depois que esfriar um pouco, misture a manteiga e o leite condensado. O calor do arroz deve ser suficiente para a manteiga derreter. Quando esfriar completamente (isso é importante para o ovo não talhar), adicione o ovo, a farinha e o fermento e misture bem.

Forme bolinhas com um cubinho de goiabada no meio. Aqueça bem o óleo, frite e deixe escorrer em um papel toalha. Polvilhe o açúcar mascavo com canela e sirva.

Bombom de Leite em Pó



Ingredientes

- 2 xícaras de chá de leite em pó
- 2 xícaras de chá de açúcar refinado
- 1 garrafa (200ml) de leite de coco

Preparo

Misture os ingredientes secos em um recipiente e acrescente aos poucos o leite de coco até que se forme uma massa bem homogênea, que desgruda da mão. Faça as bolinhas e passe no leite em pó ou no açúcar cristal.

Dicas do Milani

Se não for usar toda a massa, deixe-a coberta para não ressecar. Caso isso aconteça, misture um pouco mais de leite de coco ou antes de enrolar o doce.

Você pode trocar uma das xícaras de açúcar por uma xícara de achocolatado em pó ou mistura sabor morango, para dar um gostinho e uma cor diferente ao seu bombom.

Se quiser incrementar, use uvas sem semente ou morangos frescos como recheio.

A massa do bombom é bem flexível e você pode moldar bichinhos, frutinhas e o que mais sua imaginação mandar. Experimente usar corantes alimentícios e se divertir!

Arroz Doce Caramelado



Ingredientes

- 1 xícara de arroz cru
- 1 litro de leite
- 5 colheres de sopa de açúcar (de preferência o demerara)
- 5 gramas de cardamomo em grãos (ou o quanto bastar de cardamomo moído)
- 2 paus de canela

Preparo

Cozinhe o arroz em duas xícaras de água, com uma colher de açúcar, sem refogar. Reserve.

Em outra panela, despeje as quatro colheres de açúcar e mexa com uma espátula sem parar. Quando perceber que está derretendo, desligue ou abaixe bem o fogo e termine de derreter. Se queimar o açúcar e ele ficar amargo, descarte e prepare outro. Despeje o leite e leve ao fogo. Adicione as especiarias e deixe aquecendo por cerca de 20 minutos, com cuidado para não levantar fervura.

Adicione o arroz cozido e mantenha no fogo baixo por mais meia hora. Deixe esfriar com a panela tampada e leve à geladeira.

Beijinho de Arroz



Ingredientes

- 1 xícara de Arroz Milani
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de óleo de coco ou margarina
- 50 ml de água
- 50 ml de leite de coco
- 200 g de coco ralado

Preparo

Cozinhe o arroz apenas com água até ele ficar bem molinho. Normalmente, são necessários 2 copos e meio de água.

Bata o arroz cozido com o açúcar, o óleo, a água, o leite de coco e 100g de coco ralado no liquidificador ou com o mixer. Se necessário, vá adicionando um pouco de água para conseguir bater.

Leve ao fogo, sempre mexendo, até desgrudar do fundo da panela.

Deixe esfriar o suficiente para não queimar a mão e enrole. Não espere esfriar demais, ou a massa endurece e seca, perdendo a consistência.

Passe as bolinhas no coco ralado e, se quiser, decore com cravos da índia.

Dicas do Milani

O óleo de coco, embora seja mais caro e difícil de encontrar que a margarina, deixa o beijinho mais gostoso. Para essa receita, pode ser comprado apenas um pequeno sachê.

Beijinho de Arroz



Se você prefere o sabor mais suave, pode por menos açúcar.

Se for guardar por alguns dias, deixe na geladeira em um recipiente destampado.

É mais fácil bater a massa com um mixer, pois será necessário adicionar menos água, o que torna o cozimento mais rápido.

Bom Appetite!

CEREALISTA
Milani

www.cerealistamilani.com.br