

1. Pipoca Salgada

Tempo de preparo: 20 min?

Ingredientes

- 500 g de milho ?
- óleo
- sal

(sugestão extra para quem quiser tentar em casa: sal + pimenta do reino + raspas de limão/ manteiga+alho em pó+alecrim + queijo parmesão)

Materiais necessários: Pipoqueira ou panela com tampa

2. Pipoca Doce

Tempo de preparo: 20 min?

Ingredientes

- 500 g de milho ?
- 500 g de açúcar
- 500 mL de água
- óleo

Materiais necessários: Pipoqueira ou panela com tampa

3. Amendoim Doce

Tempo de preparo: 40 min

Ingredientes

- 1 kg de amendoim cru com pele
- 3 xícaras de chá (600 g) de açúcar refinado
- 2 xícaras de chá de água
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó

Materiais necessários: panela grande, colher de pau

4. Amendoim Salgado

Tempo de preparo: 40 min

Ingredientes

- 1kg de amendoim cru com pele
- 1 xícara de chá de água
- 6 colheres de sopa de sal

Materiais necessários: assadeira grande, tigela, colher

5. Arroz Doce

Tempo de preparo: 70 min

Ingredientes

- 1kg de arroz
- 2 L de água
- 1,5 kg de açúcar
- 5 latas de leite condensado
- 1,750 L de leite
- canela em pau e em pó a gosto
- casca de limão

Modo de preparo

1. Cozinhe o arroz com a água.
2. Enquanto isso, faça um caramelo com o açúcar e ferva o leite com as cascas de limão e a canela em pau.
3. Assim que o arroz estiver cozido, junte o caramelo e mexa bem.
4. Adicione o leite, o leite condensado e cozinhe até ficar cremoso.
5. Sirva salpicando a canela em pó.

Materiais necessários: panela grande, colher para misturar

6. Queijadinha

Tempo de preparo: 60 min

Ingredientes

- 6 gemas peneiradas
- 3 latas de leite condensado
- 9 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras de chá de coco ralado

Modo de preparo

1. Para peneirar as gemas, tome cuidado: você não amasse as gemas na peneira. Fure as gemas e espere que elas passem pela peneira sem apertar com uma colher. Isso evita que a película que dá aquele cheiro característico não passe pela peneira.
2. Numa tigela, misture o leite condensado com as gemas até ficar homogêneo.
3. Acrescente o queijo e o coco.
4. Coloque para assar em forminhas forradas com papel-manteiga por meia hora.

Materiais necessários: assadeira, forminhas de papel, tigela, colher grande, peneira

7. Cocada assada

Tempo de preparo: 40 min

Ingredientes

- 500 g de coco em flocos

- 2 latas de leite condensado

Modo de Preparo

1. Em uma tigela misture o coco em flocos com o leite condensado
2. Pegue um forma untada com manteiga, e com uma colher pegue porções da massa, e siga colocando na forma lado a lado fazendo um pouquinho de pressão e moldando
3. Leve ao forno preaquecido a 200° por 20 minutos.
4. Espere esfriar e sirva.

Materiais necessários: assadeira, tigela

8. Cocada no fogão

Tempo de preparo: 30 porções | 20 minutos

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de açúcar
- 1 pacote de coco ralado

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes em uma panela.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Faça isso até desprender do fundo.
3. Sobre uma superfície lisa, coloque a mistura e deixe esfriar.
4. Corte em pedaços. Se quiser, adicione maracujá.

Materiais necessários: assadeira, panela grande, colher para mexer

9. Paçoca recheada com leite ninho

Tempo de preparo: 50 min

Ingredientes

- 1kg de amendoim torrado, sem pele e triturado
- 400g de biscoito tipo maisena triturado
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 2 latas de leite condensado
- 6 xícaras (chá) de leite em pó
- 280g de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de leite