



Receitas deliciosas
para encantar em ocasiões especiais

[Confira todas as receitas](#)





Nada melhor do que ter uma receitinha especial para alegrar dias especiais e surpreender pessoas queridas, não é mesmo?



Neste e-book, você encontrará 15 receitas, sendo elas salgadas e doces, com todos os detalhes que precisa para fazer o prato perfeito. Então, seja você o responsável pelo banquete ou só pela sobremesa, o Minha Receita vai te ajudar a completar essa missão deliciosa com sucesso.

Aventure-se por essas 15 receitas e descubra o chefe que existe dentro de você.



índice

Café da Manhã

Panqueca Americana	3
Tábua de Frios Simples	5
Ovo Mexido Cremoso com Bacon	7
Omelete Recheado com Levíssimo e Queijo Brie	9
Bolo de Fubá Fofinho	11

Almoço ou Jantar

Fricassê de Frango	14
Camarão Internacional	16
Farofa de Banana com Bacon	18
Salpicão de Levíssimo	20
Churrasco Gourmet	22

Sobremesas

Pavê Simples	27
Cheesecake de Morango	29
Torta de Limão com Biscoito	32
Mousse de Maracujá	36
Banoffee	38



Café da Manhã





Panqueca Americana



Rendimento
Ideal para
2 pessoas



**Tempo
de preparo**
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para a panqueca americana

- 1 ¼ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de **Doriana** + para untar
- Pitada de sal

Sugestão de acompanhamentos

- Ovos mexidos
- Cappuccino



Modo de preparo

- 1 • Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, fermento e sal;
- 2 • Derreta 2 colheres de sopa de Dorigana no micro-ondas por 30 segundos na potência máxima;
- 3 • Bata levemente os ovos e junte com a Dorigana derretida e o leite;
- 4 • Acrescente os líquidos aos secos e misture só até incorporar;
- 5 • Aqueça uma frigideira em fogo médio/baixo, unte com Dorigana;

Adicione uma concha pequena de massa no centro da frigideira e deixa-a cozinhar por 5 minutos, virando a panqueca na metade do tempo para que doure por igual;
- 7 • Sirva a panqueca acompanhada de ovos mexidos e cappuccino.

Pronto! Sirva e aproveite.

Confira o vídeo desta receita





Tábua de Frios Simples



Rendimento
Ideal para
4 pessoas



**Tempo
de preparo**
40 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

100 g de **Lombo Tipo Canadense**
Seara Gourmet fatiado

1 embalagem **Salame Tipo**
Italiano Seara Gourmet

100 g de **Mortadela Defumada**
Seara Gourmet em fatias

100 g de **Salame com Borda**
de Pimenta Seara Gourmet

150 g de **Presunto Royal**
Seara Gourmet

100 g de geleia de abacaxi

150 g de queijo provolone
em cubinhos

125 g de queijo brie inteiro

1/4 de xícara de amêndoas torradas
e picadas

1/2 xícara de morangos

Grissini a gosto

Fatias de baguete a gosto



Modo de preparo

- 1 •** Em uma tábua, posicione a geleia de abacaxi e o queijo brie em extremidades opostas;
- 2 •** Organize as fatias de Lombo Tipo Canadense Seara Gourmet, o Salame com Borda de Pimenta Seara Gourmet e o Presunto Royal Seara Gourmet fatiado ao redor da metade superior do pote de geleia;
- 3 •** Na metade inferior, organize os cubos de provolone;
- 4 •** Abaixo dos cubos de provolone, junte o Salame Tipo Italiano Seara Gourmet e as fatias de Mortadela Defumada Seara Gourmet;
- 5 •** Ao lado do salame coloque os morangos, os grissinis e as fatias de baguete;
- 6 •** Disponha as amêndoas em cima do queijo brie e o mel.

Sirva na sequência.

Confira o vídeo desta receita





Ovo Mexido Cremoso com Bacon



Rendimento
2 porções



Tempo
de preparo
20 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 ovos

1 colher de sopa de
Doriana com sal

1 pão rústico

Azeite a gosto

Bacon Manta Seara



Modo de preparo

- 1 •** Corte o pão rústico em fatias médias;
- 2 •** Aqueça uma frigideira em fogo baixo, junte um fio de azeite e disponha as fatias do pão para grelhar por 5 minutos, virando na metade do tempo;
- 3 •** Retire o pão da frigideira e corte o Bacon Manta Seara em fatias finas;
- 4 •** Adicione as fatias de bacon e grelhe por 7 minutos, virando na metade do tempo ou até dourar. Retire do fogo, escorra em papel absorvente e reserve;
- 5 •** Em uma panela pequena, junte os ovos e a Doriania com sal;
- 6 •** Ligue o fogo no mínimo e, com auxílio de uma espátula, mexa sempre;
- 7 •** Cozinhe os ovos por cerca de 5 minutos;
- 8 •** Retire do fogo e sirva imediatamente com as torradas e fatias de bacon.

Pronto! Sirva e aproveite.

Confira o vídeo desta receita





Omelete Recheado com Levíssimo e Queijo Brie



Rendimento
1 porção



Tempo
de preparo
30 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

3 ovos caipiras

Sal

Pimenta do reino a gosto

1 pitada de orégano

1 pitada de páprica defumada

2 colheres de sopa de manteiga

80 g de **Levíssimo Seara** em fatias

50 g de queijo brie



Modo de preparo

- 1 • Em uma tigela quebre os ovos e, com auxílio de um batedor de arame, bata até ficar uma mistura completamente homogênea e amarela;
- 2 • Tempere com sal, pimenta-do-reino, orégano e páprica defumada e bata para misturar novamente;
- 3 • Em uma frigideira larga e em fogo baixo, junte a manteiga e espere derreter;
- 4 • Espalhe a manteiga balançando a frigideira e junte os ovos batidos;
- 5 • Tampe a frigideira e cozinhe por 5 minutos ou até o fundo estar levemente dourado;
- 6 • Fatie o queijo brie e organize em uma das metades do omelete;
- 7 • Disponha as fatias de Levíssimo Seara sobre o queijo e dobre a outra metade do omelete sobre o Levíssimo;
- 8 • Tampe a frigideira e cozinhe por mais 1 minuto ou até o queijo derreter;
- 9 • Retire da frigideira e sirva imediatamente.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Bolo de Fubá Fofinho



Rendimento
12 fatias



Tempo
de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

4 ovos

$\frac{3}{4}$ de xícara de **Doriana sem sal** derretida

1 $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de fubá mimoso

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de leite quente



Modo de preparo

- 1** • Preaqueça o forno a 180°C;
- 2** • Em um liquidificador, adicione os ovos, a Dorigana sem sal derretida e o açúcar;
- 3** • Bata por cerca de 3 minutos;
- 4** • Adicione a farinha de trigo, o fubá mimoso, o fermento e bata só para incorporar. Se necessário, use uma espátula para ajudar a bater;
- 5** • Junte o leite quente e bata até formar uma massa cremosa;
- 6** • Transfira a massa para uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno por 45 minutos.
- 7** • Confira se está pronto com um palito de madeira e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Almoço ou Jantar





Fricassê de Frango



Rendimento
4 porções



Tempo
de preparo
40 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o creme de milho

2 espigas de milho cozidas e
debulhadas

1 creme de leite em lata

200 g de requeijão

Sal e pimenta-do-reino

Para o frango

400 g de **Peito de Frango Desfiado**

Prepara Fácil Seara

3 colheres de sopa de manteiga

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho

Para a finalização

2/3 de de xícara de batata
palha extra fina



Modo de preparo

Para o creme de milho

- 1 • Em um liquidificador, adicione o milho, o creme de leite, o requeijão, sal e pimenta-do-reino;
- 2 • Bata bem até obter um creme;

Para o frango

- 1 • Em uma frigideira, adicione a manteiga e aqueça em fogo médio;
- 2 • Adicione o Peito de Frango Desfiado Prepara Fácil Seara e refogue por cerca de 10 minutos ou até começar a dourar;
- 3 • Adicione a cebola e refogue por mais 3 minutos;
- 4 • Adicione o alho e refogue por mais 1 minuto;

Para a finalização

- 1 • Preaqueça o forno a 200°C;
- 2 • Em uma travessa que possa ir ao forno, adicione o frango desfiado refogado e cubra com o creme de milho;
- 3 • Leve ao forno por 20 minutos;
- 4 • Retire o fricassê do forno, cubra com batata palha extra fina e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Camarão Internacional



Rendimento
4 porções



Tempo
de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 embalagem de **Camarão 60/80 Seara**

1 colher de sopa de azeite

2 colheres de sopa de **Doriana com sal**

½ cebola picadinha

2 dentes de alho picados

1 caixinha de creme de leite

200 g de requeijão cremoso

200 g de queijo muçarela

2 ½ xícaras de arroz cozido al dente

1 xícara de **Ervilha Seara Nature**

150 g de **Presunto Seara** picado

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Batata palha a gosto



Modo de preparo

- 1• Preaqueça o forno a 200°C;
- 2• Em uma panela em fogo médio, junte a Doriana com sal, azeite e a cebola e refogue até ficar translúcida;
- 3• Junte o alho e refogue por mais 2 minutos;
- 4• Adicione o Camarão 60/80 Seara, sal e pimenta-do-reino;
Refogue apenas para misturar, junte o creme de leite, o requeijão cremoso e metade da muçarela. Mexa só para incorporar;
- 5• Acrescente o arroz, a Ervilha Seara Nature, o Presunto Seara e misture para incorporar;
- 6• Coloque o sal e a pimenta-do-reino, transfira a mistura para um refratário, salpique o restante da muçarela e leve ao forno por 10 minutos ou até gratinar;
- 7• Retire do forno, sirva com a batata palha.

Sirva acompanhado com o salmão.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Farofa de Banana com Bacon



Rendimento
4 porções



Tempo
de preparo
20 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 embalagem de **Bacon em Cubos Seara Gourmet**

2 colheres de sopa de gengibre picadinho

2 bananas-da-terra em cubinhos
70g de manteiga

4 xícaras de farinha panko
Sal a gosto

1 pimenta-dedo-de-moça sem semente picadinha

1 maço de coentro picado



Modo de preparo

- 1** • Aqueça uma frigideira larga e grande em fogo médio;
- 2** • Assim que aquecer, adicione o Bacon em Cubos Seara Gourmet e frite até dourar;
- 3** • Retire o bacon da frigideira, adicione a manteiga e espere derreter;
- 4** • Adicione a banana e frite até dourar, virando os pedaços delicadamente para não desfazer a banana;
- 5** • Retorne com o bacon para a frigideira, junte a pimenta, o gengibre e refogue rapidamente;
- 6** • Adicione a farinha panko, o sal e metade do coentro. Misture delicadamente e refogue até a farinha panko dourar;
- 7** • Desligue o fogo, adicione o restante do coentro e misture.

Pronto! Sirva e aproveite.

Confira o vídeo desta receita





Salpicão de Levíssimo



Rendimento
4 porções



Tempo
de preparo
30 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

300 g de **Levíssimo**
Seara em cubos

2 cenouras grandes raladas

4 talos de aipo picados

2 maçãs em cubos

150 g de uvas-passas

1/2 xícara de nozes picadas

1 lata de milho drenada

170 g de iogurte
natural desnatado

1 xícara de maionese

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

100 g de batata palha



Modo de preparo

- 1** • Em uma tigela misture o Levíssimo Seara em cubos, a cenoura ralada, o aipo picado, as maçãs em cubos, as uvas-passas, as nozes, o milho, sal e pimenta-do-reino;
- 2** • Em outra tigela, misture a maionese e o iogurte natural desnatado;
- 3** • Adicione o creme de maionese com iogurte na base do salpicão de Levíssimo e misture bem;
- 4** • Cubra com plástico filme e leve à geladeira por pelo menos 20 minutos;
- 5** • Retire da geladeira, adicione a batata palha por cima e sirva imediatamente.

Confira o vídeo desta receita





Churrasco Gourmet



Rendimento
Ideal para
6 pessoas



Tempo
de preparo
2 horas

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para as carnes

1 Picanha Suína ao Alho
Seara Gourmet

1 Panceta Suína com Lemon
Pepper Seara Gourmet

1 embalagem de Linguiça Toscana
com Chimichurri Seara Gourmet

1 embalagem de Linguiça
tipo Cuiabana Seara Gourmet

1 embalagem de Sobrecoxa
Desossada ao Chimichurri
Seara Gourmet

1 embalagem de Coxinha
da Asa Buffalo Wings Seara
Gourmet

Borrifador de óleo

Para a farofa

1 Bacon em Cubos Seara Gourmet

100 g de manteiga

1 cebola picadinha

4 dentes de alho picadinhos

500 g de farinha de mandioca torrada

1/2 colher de chá de alecrim seco

Sal

Pimenta-do-reino

Para o vinagrete

1 cebola roxa bem picadinha

1 pimentão vermelho sem semente bem picadinho

3 tomates italianos sem semente picadinhos

3 colheres de sopa de vinagre balsâmico

Suco de 1 limão siciliano

1 pimenta-dedo-de-moça sem semente picadinha

Salsa picada a gosto

Coentro picado a gosto

1/2 xícara de azeite

Sal a gosto



Modo de preparo

Para as carnes

- 1 • Acenda a churrasqueira e deixe aquecer por 30 minutos, mantendo uma brasa média;
- 2 • Distribua na grelha mais próxima da brasa a Picanha Suína ao Alho Seara Gourmet com a gordura voltada para cima e a Panceta Suína com Lemon Pepper Seara Gourmet com a pele voltada para cima;
- 3 • Após 10 minutos, vire a picanha e deixe assar com a gordura para baixo por mais 10 minutos;
- 4 • Mantenha a panceta, mas mova a picanha novamente com a gordura para cima para a grelha mais alta por mais 30 minutos;
- 5 • Depois de suspender a picanha, distribua a Linguiça Toscana com Chimichurri Seara Gourmet, Linguiça tipo Cuiabana Seara Gourmet, a Sobrecoxa Desossada ao Chimichurri Seara Gourmet e a Coxinha da Asa Buffalo Wings Seara Gourmet na grelha mais próxima da brasa, junto com a panceta;
- 6 • Asse as linguiças, os frangos e a panceta por mais 30 minutos, virando as linguiças e frangos a cada 10 minutos para que dourem por igual, tomando o cuidado de não usar nada que possa perfurar a linguiça para que não perca líquido e resseque;
- 7 • Retire todas as carnes da churrasqueira e borrife óleo direto na brasa para aumentar a temperatura;
- 8 • Volte com a panceta para a grelha mais próxima da brasa, porém com a pele voltada para baixo e asse por mais 10 minutos;
- 9 • Retire a panceta da churrasqueira e fatie as carnes;

Para a farofa

- Em uma frigideira em fogo médio, adicione o Bacon em
- 1** • Cubos Seara Gourmet e frite por cerca de 10 minutos, até estar bem dourado;
 - 2** • Adicione a manteiga e espere derreter;
 - 3** • Junte a cebola picadinha e refogue por 3 minutos;
 - 4** • Adicione o alho e o alecrim e refogue por mais 1 minuto;
 - 5** • Adicione a farinha de mandioca, o sal, misture bem e cozinhe por mais 5 minutos;

Para o vinagrete

- Em uma tigela adicione a cebola roxa, o pimentão vermelho, os tomates, o vinagre balsâmico, o suco de limão siciliano, a pimenta-dedo-de-moça, salsa, coentro, azeite e o sal;
- 1** •
 - 2** • Misture bem e leve à geladeira por 20 minutos;
 - 3** • Sirva as carnes acompanhadas da farofa de bacon e do vinagrete.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Sobremesas





Pavê Simples



Rendimento
8 porções



Tempo de preparo
3 horas

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Creme

4 colheres de sopa de **Doriana sem sal**

8 colheres de sopa de amido de milho

2 latas de leite condensado

4 xícaras de chá de leite

4 gemas

2 colheres de chá de essência de baunilha

Montagem

200 g de biscoito maria

1 xícara de leite

½ colher de chá de essência de baunilha

Cobertura

2 latas de creme de leite gelado sem soro

1 ½ colher de sopa de açúcar



Modo de preparo

Creme

- 1 • Em uma panela, peneire as gemas;
- 2 • Adicione e misture o leite condensado, o amido de milho, o leite e a Dorian sem sal às gemas;
- 3 • Leve ao fogo baixo e cozinhe até engrossar;
- 4 • Retire o creme do fogo, junte a baunilha e misture bem;
- 5 • Transfira o creme para uma travessa, cubra com plástico filme, deixando-o em contato com o creme;

Montagem

- 1 • Em uma tigela, misture o leite e a baunilha;
- 2 • Umedeça rapidamente o biscoito maria na mistura de leite com baunilha e organize lado a lado no fundo de uma travessa;
- 3 • Adicione parte do creme por cima dos biscoitos, repetindo as camadas até finalizar com o creme;

Montagem

- 1 • Em uma tigela, junte o creme de leite, o açúcar e bata bem com auxílio de um batedor de arame;
- 2 • Cubra o pavê com o creme e leve à geladeira por pelo menos 2h;
- 3 • Para servir, adicione raspas de chocolate branco (opcional) e mantenha o pavê gelado.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Cheesecake de Morango



Rendimento
6 porções



Tempo
de preparo
2 horas

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Base

150 g de biscoito tipo maisena

2 ovos

50 g de **Doriana sem sal**
em temperatura ambiente

1 colher de sopa de essência de
baunilha

Creme

3 xícaras de cream cheese

Doriana sem sal para untar

3 colheres de sopa de amido
de milho

Água fervente o quanto baste

3 colheres de sopa de farinha
de trigo

Purê de morangos

1 $\frac{1}{3}$ xícara de açúcar

300 g de morangos maduros

$\frac{1}{4}$ de xícara de açúcar de
confeiteiro

$\frac{3}{4}$ de xícara de creme de leite
fresco

1 limão



Modo de preparo

Base

- 1 • Em um processador, junte os biscoitos até formar uma farinha;
- 2 • Transfira para uma tigela, junte a Dorigana e misture até formar uma massa;
- 3 • Forre o fundo de uma fôrma com fundo removível com a massa de biscoito;
- 4 • Cubra com plástico filme e leve à geladeira por 1h;

Creme

- 1 • Preaqueça o forno a 180°C;
- 2 • Junte na tigela de uma batedeira planetária o cream cheese, a farinha de trigo, o açúcar e o amido de milho;
- 3 • Bata com o batedor pá em velocidade baixa até formar uma mistura homogênea;
- 4 • Sem parar de bater, junte o creme de leite, os ovos 1 por 1 e a essência de baunilha; bata até que a mistura fique homogênea novamente;
- 5 • Unte as laterais da fôrma com a base de biscoitos com Dorigana e junte o creme de cream cheese;
- 6 • Cubra o fundo e laterais da fôrma com papel alumínio e acomode em uma assadeira;
- 7 • Cubra a assadeira com água fervente até metade da fôrma e leve ao forno por 1h15;
- 8 • Desligue o forno e deixe o cheesecake amornar com a porta do forno entreaberta;
- 9 • Retire do forno, espere esfriar por completo e leve à geladeira por pelo menos 2h;

Purê de morangos

- 1** • Em um liquidificador, junte os morangos, o suco de limão e o açúcar de confeiteiro;
- 2** • Bata até formar um creme;
- 3** • Peneire o purê sobre o cheesecake já frio e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Torta de Limão com Biscoito



Rendimento
8 porções



Tempo de preparo
5 horas

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o biscoito

1/4 de xícara de leite

1/2 xícara de açúcar

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 pitada de sal

1/2 colher de chá de essência de baunilha

225 g de farinha de trigo

55 g de **Doriana** gelada

Para a massa

200 g de biscoito

100 g de **Doriana** derretida

Para o recheio

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

Suco de 4 limões

Raspas de 2 limões

Para o merengue

3 claras

1 xícara de açúcar

Raspas de 1 limão



Modo de preparo

Para os biscoitos

- 1** • Em uma panela pequena e alta em fogo baixo, junte o leite, o açúcar, o bicarbonato de sódio e o sal;
- 2** • Cozinhe até o açúcar estar completamente derretido e a mistura ficar cremosa;
- 3** • Desligue o fogo, espere esfriar e junte a essência de baunilha;
- 4** • Em uma tigela junte a farinha de trigo e a Dorigana em colheradas;
- 5** • Com a ponta dos dedos amasse bem até formar uma farofa grossa;
- 6** • Misture o creme já frio e sove até formar uma massa homogênea que não grude mais nas mãos;
- 7** • Embrulhe a massa em plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos;
- 8** • Preaqueça o forno a 180°C;
- 9** • Corte a massa em 4 partes com um cortador e abra cada parte de massa com auxílio de um rolo, entre 2 folhas de papel-manteiga;
- 10** • Corte a massa com um cortador redondo, distribua os biscoitos em uma assadeira untada com Dorigana e enfarinhada e leve ao forno por 20 minutos ou até os biscoitos estarem dourados;
- 11** • Retire do forno e espere esfriar por completo para usar.

Para a massa

- 1 • Em um processador de alimentos, bata os biscoitos até formar uma farofa;
- 2 • Junte a Doriana derretida e bata até formar uma farofa úmida;
- 3 • Preaqueça o forno a 180°C;
- 4 • Disponha a massa pelo fundo e laterais de uma fôrma de 27 cm de diâmetro e leve ao forno por 10 minutos;
- 5 • Retire do forno e espere esfriar;

Para o recheio

- 1 • Bata todos os ingredientes no liquidificador e dispense sobre a massa assada;
- 2 • Leve à geladeira por pelo menos 2h;

Para o merengue

- 1 • Leve uma panela com água ao fogo médio;
- 2 • Em uma tigela de vidro junte as claras e o açúcar, bata com uma batedeira ou com auxílio de um batedor de arame;
- 3 • Encaixe a tigela na panela e, sem parar, bata por cerca de 4 minutos ou até que o açúcar esteja completamente integrado;
- 4 • Retire a tigela do fogo e bata com a batedeira em alta velocidade até que a tigela esfrie por completo, cerca de 10 minutos depois;
- 5 • Preaqueça o forno a 250°C;
- 6 • Transfira o merengue para um saco de confeitar com o bico que preferir e cubra toda a superfície da torta;

- 7** • Leve ao forno por 5 minutos ou até que o merengue comece a dourar;
- 8** • Retire do forno, salpique as raspas de limão e leve à geladeira por mais 1h.

Sirva na sequência.

Confira o vídeo desta receita





Mousse de Maracujá



Rendimento
2 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para a mousse

- 1 unidade de maracujá
- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de creme de leite fresco
- 1 ramo de hortelã

Para o crumble

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de canela
- 100 g de margarina **Doriana sem sal**
- 100 g de castanha-de-caju
- 1 xícara de açúcar



Modo de preparo

Para o crumble

- 1 • Em um bowl adicione a farinha de trigo, o açúcar, a margarina e a canela;
- 2 • Misture tudo até formar uma farofa;
- 3 • Adicione castanha-de-caju picada;
- 4 • Em um tabuleiro espalhe a farofa e leve ao forno por 20 minutos a 180°C;
- 5 • Retire e reserve;

Para o mousse

- 1 • No liquidificador, adicione a polpa de maracujá, o leite condensado e o creme de leite;
- 2 • Bata até ficar homogêneo;
- 3 • Coloque em taças individuais e leve para gelar por 1 hora;

Para a montagem

- 1 • Retire as taças da geladeira, adicione o crumble por cima e decore com folhas de hortelã.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Banoffee



Rendimento
12 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para base

200 g de biscoito maisena

120 g de **Doriana sem sal** derretida

Para o recheio

6 bananas d'água

2 colheres de sopa de **Doriana sem sal**

2 xícaras de doce de leite

Para a cobertura

1 xícara de creme de leite fresco gelado

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

Cacau em pó para polvilhar



Modo de preparo

Para a base

- 1** • Preaqueça o forno a 220°C;
- 2** • Em um processador de alimentos, junte o biscoito e triture até formar uma farofa grossa;
- 3** • Adicione a Dorigana sem sal derretida e bata até formar uma massa;

Transfira a massa do processador para uma assadeira redonda para torta com fundo removível. Espalhe e pressione a massa no fundo e laterais da fôrma de maneira que fique uniforme;
- 4** •
- 5** • Leve ao forno por 10 minutos;
- 6** • Retire do fogo e espere esfriar por completo;

Para o recheio

- 1** • Descasque e corte as bananas ao meio, na horizontal;
- 2** • Em uma frigideira em fogo médio-alto, derreta a Dorigana sem sal e junte as bananas com a parte interna voltada para baixo;
- 3** • Frite as bananas por 2 minutos ou até dourarem;
- 4** • Espalhe o doce de leite no fundo da massa assada;

Adicione e organize como preferir as metades da banana por cima do doce de leite. Leve à geladeira por 40 minutos;
- 5** •

Para a cobertura

- 1** • Na tigela de uma batedeira, junte o creme de leite fresco gelado, o açúcar e a essência de baunilha;
- 2** • Bata bem até formar um chantilly cremoso;
- 3** • Espalhe o chantilly sobre as bananas;
- 4** • Polvilhe o cacau sobre o chantilly e sirva imediatamente ou mantenha na geladeira até servir.

[Confira o vídeo desta receita](#)



Amou nossas receitas e ficou com gostinho de quero mais?

Olha só o que te espera no nosso YouTube



Canelone de frango
[Clique aqui e assista](#)



Frango crocante com sour cream
[Clique aqui e assista](#)



Filé de peixe grelhado com acelga
[Clique aqui e assista](#)



Frango grelhado com maionese
[Clique aqui e assista](#)



Bolo de cenoura
[Clique aqui e assista](#)



Chocolate vegano
[Clique aqui e assista](#)

Confira mais receitas no nosso canal

[Clique aqui](#)

Nossas redes sociais estão recheadas de dicas, receitas deliciosas e matérias que você vai amar.

The screenshot displays the 'Minha Receita' website interface. At the top, there is a navigation bar with a hamburger menu icon, the logo 'mr. MINHA RECEITA', a search icon, and a user profile icon. Below the navigation bar, the main heading is 'Todas as Receitas'. Underneath, there are three tabs: 'Últimas', 'Massas', and 'Peixes e Frutos do Mar'. The main content area features a grid of four recipe cards, each with a food image, a category label, a title, a short description, and preparation details.

Recipe Title	Category	Description	Preparation
Torta de Bolacha	DOCES, BOLOS E SOBREMESAS	Sobremesa para almoço	10 porções • 2 horas
Fricassê de Frango	AVES	Opção de almoço suculento	4 porções • 30 minutos
Coxinha da Asa Empanada e Molho Oriental de Shoyu	AVES	Sabor oriental e crocância perfeita	6 pessoas • 0130 hora
Canjiquinha com Costela de Porco	CARNE SUÍNA	Dupla gastronômica deliciosa para...	2 porções • 2h

Acesse nossas redes sociais:





Acesse nossas redes sociais:

