



# Livro de Receitas



raízen

# Conteúdos

**Entrada**  
**Pratos Principais**  
**Sobremesas**  
**Drinks**

Neste Natal, reunimos as receitas de família enviadas pelos nossos colaboradores para celebrar memórias, tradições e sabores que aproximam. Cada prato carrega afeto e história.

**Que este livro inspire mesas cheias, encontros saborosos e um fim de ano ainda mais especial.**





# Índice

<b>Receitas</b>	<b>Página</b>
Rosquinha do Vô Adão	4
Arroz russo, uma receita de vó	7
Salpicão da Rê	10
Lombo ao Mel de Laranjeira com Nozes Caramelizadas	13
Pernil Assado da Promessa	16
Bolacha de Natal da Noni	19
Creme Chinês	22
Pavê de Natal do Meu Pai	25
Pavetone (Pavê de Panetone)	28
Torta de Limão	31
Torta Cremosa de Nozes	34
Tinto de Verano	37





raízen

# Rosquinha do Vô Adão

**Rafaela Castilho de Freitas**  
ESCRITÓRIO SP





## Rosquinha do Vô Adão

### *Entrada*

**Essa receita mora no coração da família do meu namorado.** É uma tradição daquelas bem gostosas, feita com carinho pelo **vô Adão, lá na roça em MG.** Sempre que alguém vai visitar, ele prepara quilos e quilos de rosquinhas. Pra ele, amor se mede em potes cheios.

E eu sempre volto pra SP carregando dois potes recheados dessas delícias. **Cada rosquinha traz um pedacinho da roça, da família e do amor do vô Adão... e sustenta a saudade até a próxima viagem para MG.**





## Ingredientes

- 4 copos de farinha de trigo
- 1 copo de açúcar refinado
- 1 colher de margarina
- 1/2 copo de leite
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de fermento
- Queijo a gosto

## Preparo

- 1) Em uma tigela, **misture todos os ingredientes** até obter uma massa homogênea e firme o suficiente para moldar.
- 2) Pegue pequenas porções da massa, **enrole** formando tiras e una as pontas para criar o formato de rosquinha de trança.
- 3) **Passa cada rosquinha no açúcar**, envolvendo bem toda a superfície.
- 4) Reserve para assar. **Não assar em forno quente.**





raízen

# Arroz russo, uma receita de vó

**Mariana Alvarinho Squillante**  
CAR II - Piracicaba





## Arroz russo, uma receita de vó

### *Prato Principal*

Minha bisavó paterna, Catarina, preparava essa receita que aprendeu com a sua mãe, que veio de Portugal para o Brasil. Ela passou a receita para a minha avó Maria Bernadete, que casou com o filho da Catarina e, assim, todos os Natais tinham esse sabor de afeto e lembrança.

Esse ano será o primeiro Natal da nossa família sem a minha avó Maria Bernadete, e a sua receita foi deixada em um livro para que nós possamos dar continuidade à tradição.

**A receita tem um sabor de carinho e amor e é lembrada por todos da família. Tive o privilégio de provar a receita da minha bisavó e da minha avó, e esse ano será a minha vez de prepará-la.**





## Ingredientes

- 2 xícaras de chá de arroz
- 500 g de carne moída (patinho, coxão mole ou uma de sua preferência)
- 3 bananas (nanica ou prata) cortadas em rodelas ou cubinhos
- 1 a 2 maçãs verdes sem casca, cortadas em cubos
- 300 g de queijo mussarela fatiado ou ralado
- Uva passa (opcional)
- Temperos a gosto: azeite, alho, cebola, sal

## Preparo

- 1) Prepare o arroz: **cozinhe o arroz normalmente** com os temperos do seu dia a dia. Ele deve ficar bem soltinho. Reserve.
- 2) **Refogue a carne moída** em uma panela com azeite e sal até que fique bem grelhada e soltinha. Reserve.
- 3) Prepare as frutas: **corte as bananas e as maçãs em cubos.**
- 4) Em um recipiente, **misture todos os ingredientes:** arroz, carne moída, banana, maçã e uva-passa.
- 5) Em um refratário grande untado (com manteiga ou azeite), comece a **montar as camadas** alternando a mistura de arroz com camadas de queijo mussarela fatiado ou ralado. Repita as camadas se houver ingredientes suficientes, terminando com uma camada de arroz.
- 6) **Gratine:** cubra toda a superfície com as fatias de mussarela ou a mussarela ralada.
- 7) **Leve ao forno:** pré-aqueça o forno e leve o refratário para assar/gratinar por cerca de 20 a 30 minutos, ou até que o queijo esteja completamente derretido e dourado.





raízen

# Salpicão da Rê

**Tamyres Aparecida Costa**  
CAR PIRACICABA





## Salpicão da Rê

*Prato Principal*

**Essa receita vem da minha mãe, Regina — carinhosamente chamada de “Rê”.** Desde que me entendo por gente, existe uma regra não escrita nas nossas ceias de final de ano: o salpicão da Rê não pode faltar. **Ele sempre foi o prato que reúne a família em volta da mesa e anuncia que a celebração começou.**

**Com o passar dos anos, o salpicão se tornou mais do que uma comida: virou tradição, memória afetiva e símbolo de acolhimento.** Cada colherada traz um pouco da nossa história, e quem prova entende porque ele sempre volta para o cardápio.

**Hoje, compartilhar essa receita é uma forma de manter viva essa lembrança** e espalhar um pouco do sabor que marcou tantos momentos especiais.





## Ingredientes

- **3 kg de peito de frango cozido e desfiado**
- **1 kg de cenoura ralada grossa**
- **800 g de batata palha**
- **500 g de peito de peru cortado em tiras finas**
- **400 g de milho verde escorrido**
- **400 g de ervilha escorrida**
- **300 g de uva-passa branca**
- **1 e 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado**
- **1 cebola média bem picada (opcional)**
- **1 pote grande de maionese (aprox. 1 kg)**
- **2 caixinhas de creme de leite (400 g)**
- **Sal e pimenta-do-reino a gosto**
- **Suco de 1 limão (opcional para realçar o sabor)**

## Preparo

- 1) **Cozinhe o frango** em água com sal até ficar macio. Escorra, deixe esfriar e desfie bem.
- 2) Em uma bacia grande, **misture o frango desfiado com a cenoura, o peito de peru, o milho, a ervilha, a cebola e a uva-passa branca.**
- 3) **Tempere** com sal, pimenta-do-reino e suco de limão, misture bem e reserve.
- 4) Em outro recipiente, **misture a maionese com o creme de leite** até formar um creme homogêneo.
- 5) **Adicione esse creme ao salpicão** e mexa delicadamente até tudo ficar bem incorporado.
- 6) **Leve à geladeira** por pelo menos 1 hora para realçar o sabor.
- 7) **Acrescente a batata palha** apenas na hora de servir, para manter a crocância.





raízen

# Lombo ao Mel de Laranjeira com Nozes Caramelizadas e Ervas da Casa

**Cleber de Oliveira**  
CAR PIRACICABA





# Lombo ao Mel de Laranja com Nozes Caramelizadas e Ervas da Casa

## *Prato Principal*

**Essa receita nasceu de um dos Natais mais marcantes da minha vida, daqueles que a gente guarda no peito como se pudesse reviver o cheiro, a mesa, as pessoas e até o silêncio entre as risadas.**

**Quando eu era criança, meu avô tinha o costume de preparar um lombo no forno** enquanto a casa inteira se enchia com o perfume de laranja e ervas frescas. Ele dizia que comida é memória, e que o Natal só começava quando o cheiro saía da cozinha e alcançava a sala, anunciando que mais um ano tinha valido a pena.

**Anos depois, no nosso primeiro Natal sem ele,** a mesa pareceu grande e silenciosa demais. **Foi quando decidi tentar reproduzir o lombo que ele fazia,** mesmo sem ter aprendido formalmente a receita. Lembrei apenas das dicas soltas, das conversas, e principalmente da forma como ele cozinhava sempre com calma, paciência e propósito.

Enquanto o lombo assava, o mesmo aroma doce e cítrico tomou a casa. **E, por alguns instantes, parecia que meu avô estava ali,** sentado na cadeira preferida dele, sorrindo do jeito que só ele sabia. **Desde então, esse prato se tornou tradição.**

Ele não é apenas um lombo, é um reencontro com as minhas melhores lembranças. Preparar essa receita no Natal é, para mim, uma forma de agradecer pela família, pelas histórias compartilhadas e pelo privilégio de ter vivido momentos que continuam vivos em cada detalhe desse prato.





## Ingredientes

- 1 peça de lombo suíno (aprox. 1,5 kg)
- 4 dentes de alho picados
- Suco de 2 laranjas
- 4 colheres (sopa) de mel de laranjeira
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de alecrim fresco picado
- 1 colher (sopa) de tomilho fresco
- 1 colher (chá) de páprica doce
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1/2 xícara de água, para as nozes caramelizadas
- 1 xícara de nozes
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Para finalizar: raspas de laranja, ramos de alecrim, fios de mel de laranjeira

## Preparo

1) **Tempere o lombo** com o alho, o sal, a pimenta, a páprica, o suco de laranja, o mel, o alecrim e o tomilho. Deixe marinando por no mínimo 1 hora (se puder, deixe de um dia para o outro para intensificar o sabor).

2) **Pré-aqueça o forno a 200°C.**

3) Em uma assadeira, **coloque o lombo com toda a marinada** e adicione a água para manter a umidade.

4) **Cubra com papel alumínio e asse por 1 hora.**

5) Retire o alumínio, **pincele com manteiga derretida e volte ao forno** por mais 30 a 40 minutos, regando com o próprio caldo até dourar.

6) **Para as nozes caramelizadas**, derreta o açúcar com a manteiga em fogo baixo até formar um caramelo leve. Acrescente as nozes, misture bem e transfira para um prato para esfriar.

7) **Fatie o lombo, disponha em uma travessa**, finalize com raspas de laranja, nozes caramelizadas, fios de mel e alguns ramos de alecrim.

8) **Sirva com arroz branco, farofa natalina ou salada fresca.**





raízen

# Pernil Assado da Promessa

**Mycael Samerson Meneses Santos**

JV - Base Campo Grande 2





# Pernil Assado da Promessa

## Prato Principal

**Na vida do meu avô, a cozinha sempre foi território de afeto.** Ele não precisava de muito: uma faca já gasta, um pilão antigo e aquele sorriso manso que surgia sempre que alguém se aproximava do fogão. Mas havia um prato que só ele sabia fazer como ninguém: o pernil assado da promessa do Natal.

Era um ritual. Começava cedo, quando o sol ainda nem tinha vencido a manhã. Quando colocava o pernil na mesa, respirava fundo e dizia: **“Comida boa começa com alma tranquila.”**

**A família inteira sabia que quando a casa começava a cheirar ao tempero do pernil do Seu Lico estava chegando a melhor época do ano.**

Mas houve um Natal diferente... um daqueles que o coração nunca esquece. Meu avô já estava mais fraco. Mas quando perguntaram se ele queria descansar naquele ano, ele sorriu do jeitinho que sempre sorria e disse: “Enquanto eu puder mexer uma panela, ninguém passa Natal sem o meu pernil.”

Então ele se levantou devagar, pediu que trouxessem o velho pilão, e começou. Todos os meus primos(as) ficaram olhando em silêncio, impressionados com o cuidado. Quando o pernil foi para o forno, a casa inteira foi tomada por um aroma que parecia abraçar todo mundo. **E naquele cheiro, a família sentiu uma certeza silenciosa: aquele era o último pernil feito pelas mãos de seu Lico.**

À mesa, antes mesmo de servirem a primeira fatia, ele levantou a cabeça devagar e disse: **“A comida só vale a pena quando junta as pessoas. Não deixem nunca esse pernil morrer, porque ele é mais que receita. Ele é história nossa.”**

**Meses depois, seu Lico partiu.** Mas no Natal seguinte, a minha família se reuniu. Colocaram o pernil na mesa, tentaram repetir cada passo que ele fazia... e mesmo que não tenha ficado igual, todos fecharam os olhos por um instante e sentiram: **Seu Lico estava ali. No cheiro. No sabor. No amor que ele deixou aceso para sempre.**

**Está receita não é só um prato. É um legado. É um avô que se eternizou no tempero.**





## Ingredientes

- 1 pernil suíno de 3 a 4 kg
- 6 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande picada
- Suco de 2 limões
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1 colher (chá) de páprica doce
- 2 folhas de louro
- 3 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara de água quente

## Preparo

- 1) Primeiro passo: Faça **cortes superficiais no pernil** para o tempero penetrar.
- 2) Em uma tigela, **misture** o alho, a cebola, o limão, o vinho, o sal, a pimenta, a páprica, o louro e o óleo ou azeite.
- 3) Depois, **despeje essa marinada sobre o pernil** massageando bem a peça. Cubra em seguida e deixe descansar por pelo menos 24 horas na geladeira.
- 4) Depois de marinado, **pré-aqueça o forno a 200°C**.
- 5) **Coloque o pernil em uma assadeira** com toda a marinada. Cubra com papel alumínio e asse por 2 horas.
- 6) Retire o papel, **pincele a manteiga sobre o pernil**, regue com a água quente e volte ao forno por mais 1 hora, para dourar.
- 7) **Regue o pernil com o próprio caldo** de vez em quando para manter a suculência.
- 8) Por fim, sirva com farofa, arroz ou acompanhamentos da sua preferência.





raízen

# Bolacha de Natal da Noni

Laurha Prates Roma Timoteo  
DESTILARIA PARAGUAÇU





## Bolacha de Natal da Noni

### *Sobremesa*

**Mais do que uma receita, essas bolachas guardam o abraço da minha infância.** Elas eram o perfume do Natal na minha casa, o cheiro que anunciava a magia da chegada do menino Jesus. Com o nascimento da minha filha, o calor dessa tradição se intensificou e essa herança ganhou novas cores, transformando a cozinha no nosso santuário de memórias, um espaço sagrado onde três gerações — avó, mãe e neta — uniam as mãos e os corações.

**Cada mordida nessa bolacha é um retorno no tempo, um eco suave das risadas da minha mãe na cozinha.** Elas eram o primeiro sinal olfativo de que o Natal estava batendo à porta, uma tradição que aquecia a alma antes mesmo de aquecer o forno.

Era pura emoção ver a família toda reunida, o riso solto, a cumplicidade nos gestos, enquanto o aroma das especiarias abraçava cada canto da casa. Minha filha, com seu jeitinho carinhoso, batizou a avó de 'Noni', e assim, **com o carinho e o sabor de gerações, nasceu a inesquecível "Bolacha de Natal da Noni".**





## Ingredientes

### Ingredientes da bolacha :

- 380 g de melado (ou mel)
- 380 g de açúcar
- 125 g de manteiga
- 2 ovos inteiros
- 10 g de bicarbonato de sódio
- 1/4 de copo de água
- 1,250 g de farinha de trigo
- Casca de limão ralado a gosto
- Cravo, canela e gengibre em pó a gosto.

### Ingredientes Glacê real colorido:

- 1 clara de ovo
- 250 g de açúcar impalpável
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 2 ou 3 gotas de corante alimentício (a gosto)

## Preparo

- 1) Em uma panela **aqueça o mel ou melado com o açúcar**. Deixe esfriar.
- 2) Junte os demais ingredientes. Junte então o bicarbonato dissolvido em 1/4 de copo de água.
- 3) Misture tudo até formar uma **massa homogênea**.
- 4) **Abra a massa com rolo**.
- 5) **Corte com forminhas** com tema de natal.
- 6) Coloque os biscoitos em uma **forma untada** e enfarinhada.
- 7) **Asse em forno médio (180°C) pré-aquecido**, até dourar. Observação: com melado a bolacha fica mais crocante e com mel a bolacha fica mais macia.
- 8) Como fazer o **glacê** para decorar a bolacha: Na batedeira, em velocidade bem lenta, **misturar a clara e o limão**. Aos poucos, adicionar o açúcar até obter uma massa homogênea, com aparência de merengue duro.
- 9) **Acrescentar corante em gel para dar cor**.
- 10) Colocar o glacê colorido em saco de confeitar com furos pequenos. **Enfeitar os biscoitos**. Deixar secar sob circulação de ar.





raízen

# Creme Chinês

**Camila de Paula Rodrigues**

Unidade CIA - CARI





## Creme Chinês

### *Sobremesa*

**Desde que tenho recordação da minha infância, todo final de ano minha mãe faz essa receita.** Já é algo que percorre minha vida desde que me conheço por gente, e mesmo diante de algumas dificuldades que minha mãe passou aos longo dos anos, pois ela não permitia que nada respingasse em nós.

**Ela sempre fazia e faz essa receita!** E isso me remete à lembrança boa de infância, ao aconchego de colo de mãe, pois mais do que cozinhar para alimentar alguém essa receita **é sobre alimentar a alma com o amor e afeto.**





## Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 3 gemas de ovo
- 800 ml de leite
- 2 colher de maisena
- 1 colher de baunilha
- 2 caixinhas de gelatina de morango
- 3 claras de ovo
- 6 colheres de açúcar
- Morango para decorar

## Preparo

- 1) **Em uma panela**, coloque 2 latas de leite condensado + 800 ml de leite + 3 gemas de ovo peneiradas + 1 colher de baunilha e a maisena diluída no leite.
- 2) **Mexa em fogo médio** até engrossar.
- 3) **Reserve até esfriar** em uma assadeira de vidro, ou qualquer outra tigela.
- 4) Após bater as 3 claras em neve até que elas fiquem firmes, acrescente o açúcar e bata novamente.
- 5) **Faça a gelatina** conforme as instruções da caixinha.
- 6) **Dilua a gelatina na clara em neve** e vá batendo.
- 7) Depois de bem misturado e pronto, **coloque a mistura em cima do creme** que está reservado na tigela de vidro.
- 8) **Deixe na geladeira**. Você perceberá que ficarão três camadas: o creme, a gelatina, e a espuminha tipo chantilly com a corzinha da gelatina, formada pelas claras.
- 9) Depois de esfriar, **decore com morangos** e sirva.





raízen

# Pavê de Natal do Meu Pai

**Rosangela Menezes da Rocha**  
JV - SINOP





# Pavê de Natal do Meu Pai

## Sobremesa

Todo Natal tinha um brilho diferente em casa. Não era apenas a árvore iluminada, nem a magia do Natal. **O que realmente anunciava que o Natal tinha chegado era o cheiro do pavê saindo da cozinha,** o doce preferido do meu pai.

Ele sempre dizia que não era apenas um doce, e sim **"Pavê era uma memória"**. E ninguém fazia um pavê como ele gostava, a não ser eu: o creme no ponto certo, as bolachas bem molhadinhas e aquela camada final de chocolate que ele raspava com a colher ainda antes de levar para gelar, achando que eu não via.

**Com o tempo, o preparo do pavê virou um ritual de família.** Ele ficava ali, encostado no balcão, olhando tudo com aquele olhar calmo, cheio de orgulho. E sempre dizia a mesma frase, no melhor estilo de pai:

— **Tá pavê... ou pra comer? E eu sorria, mesmo já conhecendo a piada de cor.**

Então veio o tempo difícil. A doença que chega sem pedir licença, que rouba o fôlego, a força e tantas coisas. O câncer tirou muito dele, mas nunca tirou a essência — o jeito carinhoso, o olhar bondoso e a alegria sincera de estar com a família.

**Mesmo nos últimos dias de vida, quando o corpo já não respondia como antes, ele ainda queria o pavê. Dizia que o sabor lembrava tudo de bom que a vida tinha dado: a família, as risadas, a união.**

E quando ele se foi, há nove anos, o Natal perdeu um pouco de brilho. Mas **no ano seguinte, quando tive que preparar o pavê pela primeira vez sem ele, percebi que cada ingrediente carregava uma memória.**

**E então eu entendi: ele vive no pavê. Vive na tradição que ele criou,** no sabor que marcou minha infância e dos meus irmãos, e no cheiro que invade a cozinha todo dezembro. Hoje, o pavê de Natal não é apenas um doce — é um abraço dele. Um reencontro silencioso. Uma forma bonita de mantê-lo perto, mesmo que ele já esteja longe há tantos anos.

**E quando estou ali preparando e levando a primeira colher à boca, dá pra sentir: o amor não se vai. Ele só muda de forma.**





## Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata do leite condensado como medida)
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 gemas
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de bolacha maisena
- 1 xícara de leite com 1 colher de chocolate em pó para umedecer
- Chocolate picado ou raspas para decorar

## Preparo

- 1) Em uma panela, **misture** o leite condensado, o leite, as gemas e o amido até engrossar.
- 2) **Desligue o fogo** e misture o creme de leite.
- 3) **Monte: uma** camada de bolacha umedecida + uma camada de creme.
- 4) **Finalize** com creme e chocolate por cima.
- 5) **Leve à geladeira** por no mínimo 3 horas.





raízen

# Pavetonne (Pavê de Panetone)

Ezequiel Pereira do Nascimento  
CAR II





## Pavetonne (Pavê de Panetone)

*Sobremesa*

Essa receita mistura duas tradições da minha família: o pavê de sempre (com bolacha champagne, como minha mãe fazia) e o panetone que aparece em toda ceia.

Juntamos os dois e virou uma tradição nova, mais cremosa, mais festiva e com gosto de Natal brasileiro.

**É aquele doce que reúne gerações, rende risada e faz todo mundo pedir a receita no final.**





## Ingredientes

- **1 panetone tradicional ou de chocolate (600 g) cortado em cubos**
- **1 pacote de bolacha champagne (150 g)**
- **1 lata de leite condensado**
- **2 caixas de creme de leite**
- **500 ml de leite**
- **2 gemas**
- **2 colheres de sopa de amido de milho**
- **1 colher de chá de essência de baunilha**
- **100 g de chocolate meio amargo picado (opcional, mas fica maravilhoso)**
- **Frutas vermelhas, cerejas ou raspas de chocolate para decorar**

## Preparo

- 1) **Creme base:** em uma panela, **misture** o leite condensado, 1 caixa de creme de leite, o leite, as gemas e o amido de milho.
- 3) Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar e virar um creme liso.
- 4) Desligue o fogo, adicione a baunilha e misture bem. Deixe esfriar.
- 5) **Montagem:** em um refratário, comece com uma camada fina de creme.
- 6) Faça uma **camada de cubos** de panetone.
- 7) **Molhe rapidamente** as bolachas champagne no leite (bem rápido, porque elas absorvem muito).
- 8) Alterne: **creme** → **panetone** → **bolacha champagne** → **creme**.
- 9) **Finalize** com creme.
- 10) **Cobertura extra (opcional e incrível): derreta o chocolate** meio amargo com a outra caixa de creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas. Espalhe por cima.
- 11) **Finalização:** decore com frutas vermelhas, cerejas ou raspas de chocolate.
- 12) **Leve à geladeira** por pelo menos 4 horas (ideal: de um dia para o outro).





raízen

# Torta de Limão

**Daniela Campos da Cruz**  
CAR PIRACICABA





## **Torta de Limão** *Sobremesa*

Essa foi a primeira receita que aprendi a fazer ainda criança.

Marcou vários Natais, almoços de domingo.

**Traz uma memória de tempos de união e alegria em volta da mesa.**





## Ingredientes

### Massa:

- 1 gema
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 2 colheres de açúcar
- 2 colheres de água
- 1 colher de fermento para bolo
- Farinha de trigo

### Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- Suco de 3 limões

## Preparo

- 1) **Para a massa: misture** os primeiros 5 ingredientes até a massa ficar homogênea.
- 2) Depois, **vá inserindo a farinha de trigo** até a massa desgrudar das mãos.
- 3) Deixe **descansar na geladeira** por meia hora dentro de um saquinho.
- 4) **Abra a massa e forre uma assadeira** com fundo removível, fure com garfo para evitar que a massa fique desproporcional depois de assada.
- 5) **Leve para o forno** até dourar por cerca de 20 a 25 minutos, a depender do forno.
- 6) Retire do forno e **deixe esfriar**.
- 7) **Para recheio, bata todos os ingrediente no liquidificador** até incorporar bem.
- 8) **Coloque o recheio por cima da massa** assada e leve para gelar.
- 9) **Decore** com suspiros ou limão cortado.





raízen

# Torta Cremosa de Nozes

**Renata De Castro Moda Martins**  
CAR PIRACICABA





## Torta Cremosa de Nozes

### *Sobremesa*

Essa torta é uma herança da minha avó materna e a grande tradição das festas de final de ano na minha família. **Para nós, não existe Natal e Ano Novo sem a famosa torta de nozes.**

**Após o falecimento da minha avó, em 2015, a minha mãe ficou responsável por manter a tradição.**

Esse sabor é tão especial pra nós que a minha prima que hoje mora fora do país levou o sabor da torta pra lá, e eu também iniciei essa tradição quando passo o Natal com a família do meu esposo.

**Para manter esse gostinho especial combinamos de só fazer a torta para as festas de final de ano, então passamos o ano todo esperando por este momento. Espero que gostem!**





## Ingredientes

- **1 pacote de bolachas Maisena**
- **1 litro de leite**
- **1 lata de leite condensado**
- **250 g de manteiga sem sal**
- **250 g de açúcar**
- **3 gemas**
- **1 lata de creme de leite sem soro**
- **250 g de nozes**

## Preparo

- 1) **Cozinhe a lata de leite condensado na pressão.** Após pegar pressão, deixar por 5 minutos (ponto de doce de leite mole). Só abra a lata depois que ela esfriar.
- 2) **Preparo do creme: Triturar** as nozes (próximo ao ponto de farelo). Reservar algumas nozes para decoração.
- 3) **Bater a manteiga** (temperatura ambiente) e as gemas até formar um creme homogêneo, acrescentar o açúcar, creme de leite sem soro e as nozes.
- 4) **Preparo da torta:** Em um prato fundo, **coloque leite para umedecer** as bolachas de maisena.
- 5) **Em um refratário de vidro, vá alternando as camadas** iniciando com a bolacha umedecida e, na sequência, o creme, até completar a altura.
- 6) Abra a lata de leite condensado e **espalhe** o doce sobre a torta, para a **cobertura**.
- 7) **Finalize** decorando com as nozes inteiras.
- 8) **Deixar gelar por 12 horas** antes de servir.





raízen

# Tinto de Verano

**Giovanna Carvalho da Silva**  
Raízen Tarumã





raízen

## Tinto de Verano

*Drink*

Essa bebida é especial para mim, pois em uma viagem de Natal uma amiga me apresentou e passamos a tomar em grupo quando nos reencontramos. **E como sempre passamos o Natal juntas, sempre bebemos este drink!**





## Ingredientes

- **1 vinho tinto de qualquer marca (gelado)**
- **1 refrigerante soda limão (gelado)**
- **Gelo**

## Preparo

**Misture partes iguais de vinho e refrigerante no copo que for consumir e acrescente gelo a gosto.**

Exemplo: metade do copo de vinho ou a quantidade que preferir e preencha o restante com soda.





raízen

