

Mais que receitas

E-book de receitas e dicas das meninas Nhac



Claybom

Mais que bom, só a Nova Claybom

Tudo que é bom pode ficar ainda melhor. Claybom com Creme de Leite traz dicas exclusivas das meninas Nhac para você que acabou de se cadastrar.

E, para ter acesso a essas dicas exclusivas, você acaba de receber o *Mais que Receitas*, um e-book com receitas irresistíveis feitas com a nova Claybom com Creme de Leite.

Escolha a sua favorita e aproveite seu momento Nhac!



ÍNDICE

<i>Creme de Milho</i>	4
<i>Fricassé de Frango</i>	5
<i>Lasanha à Bolonhesa</i>	6
<i>Risoto de Limão Siciliano</i>	7
<i>Salada de Folhas, Milho Tostado, Abobrinha e Ricota</i>	8
<i>Palitos de Cenoura com Creme de Parmesão</i>	9
<i>Biscoito Dominó de Parmesão</i>	10
<i>Parmegiana de Frango</i>	11
<i>Waffle de Pão de Queijo</i>	12
<i>Panqueca de Carne Moída com Molho Bechamel e Queijo</i>	13
<i>Minitorta de Frango com Requeijão</i>	15
<i>Bolinho de Chuva</i>	16
<i>Pipoca Doce com Caramelo</i>	17
<i>Semifredo de Manga com Lascas de Coco</i>	18
<i>Minipanquecas Americanas com Melaço e Frutas</i>	19
<i>Bolo de Banana com Gotas de Chocolate</i>	20
<i>Bolo de Milho com Brigadeiro de Canela</i>	21
<i>Brownie Chocolatudo</i>	22
<i>Churros com Doce de Leite</i>	23
<i>Torta de Maçã</i>	24



CREME DE MILHO



Dica da Clay Nhac



INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde cozido no vapor
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de **Claybom Com Sal**
- ½ xícara (chá) de cebola picada
- 200 g de creme de leite de caixinha

MODO DE PREPARO

- 1 - No liquidificador, bata metade do milho, o leite e a farinha de trigo. Reserve.
- 2 - Em uma panela, coloque a **Claybom Com Sal** e leve ao fogo, junte a cebola e o restante do milho e refogue.
- 3 - Adicione a mistura batida e cozinhe até engrossar. Acrescente o creme de leite e cozinhe até iniciar a fervura. Sirva a seguir acompanhando filé de frango grelhado.





FRICASSÉ DE FRANGO



Dica da Yala Nhac



INGREDIENTES

- 2 latas de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de **Claybom Cremosa Com Sal**
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho
- 4 xícaras (chá) de frango desfiado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de muçarela ralada

MODO DE PREPARO

- 1 - No copo do liquidificador, adicione o milho e o creme de leite. Bata por 2 minutos.
- 2 - Reserve.
- 3 - Em uma panela média, adicione a **Claybom Cremosa Com Sal** e leve ao fogo para derreter.
- 4 - Coloque a cebola e o alho. Refogue por 1 minuto.
- 5 - Adicione o frango desfiado, misture e coloque o creme de milho reservado.
- 6 - Tempere com sal e pimenta-do-reino. Deixe cozinhar por 5 minutos.
- 7 - Leve a um refratário, cubra com a muçarela e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 15 minutos ou até que esteja levemente dourado.
- 8 - Sirva em seguida com arroz e batata palha.





LASANHA À BOLONHESA



Dica da Moa Nhac



INGREDIENTES

Molho à bolonhesa:

- 2 colheres (sopa) de **Claybom Com Sal**
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho picado
- 500 g de carne moída
- 2 xícaras (chá) de molho de tomate
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha a gosto

Montagem e finalização:

- 500 g de massa de lasanha pré-cozida
- 300 g de presunto
- 400 g de muçarela
- 50 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Molho à bolonhesa:

- 1** - Em uma panela média, coloque a **Claybom Com Sal** e leve ao fogo médio para derreter.
- 2** - Adicione a cebola e o alho, refogue por 2 minutos e, em seguida, coloque a carne moída.
- 3** - Cozinhe por 15 minutos e adicione o molho de tomate.
- 4** - Tempere com sal, pimenta-do-reino e cozinhe por 5 minutos ou até que o molho esteja encorpado.
- 5** - Finalize com salsinha e reserve.

Montagem e finalização:

- 1** - Em uma travessa média, coloque um pouco do molho e distribua a massa de lasanha até cobrir todo o fundo, adicione todo o molho e em seguida presunto e muçarela.
- 2** - Repita o processo, finalizando com muçarela e parmesão ralado.
- 3** - Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 25 minutos ou até que esteja dourada.
- 4** - Sirva em seguida!





RISOTO DE LIMÃO SICILIANO



Dica da Bya Nhac



INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de **Claybom Sabor Manteiga**
- 1 cebola pequena picada
- 1 alho-poró picado
- 2 dentes de alho picados
- 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
- ½ xícara (chá) de vinho branco seco
- 6 xícaras (chá) de caldo de legumes
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de parmesão ralado
- Raspas de 2 limões-sicilianos
- Salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma panela média, adicione 2 colheres de **Claybom Sabor Manteiga** e leve ao fogo médio.
- 2 - Quando estiver derretida, adicione a cebola, o alho-poró e o alho e refogue por 2 minutos ou até que a cebola esteja translúcida.
- 3 - Coloque o arroz arbóreo e misture bem para envolver os grãos. Deixe cozinhar por 3 minutos.
- 4 - Adicione o vinho branco e misture até que evapore.
- 5 - Em seguida, adicione 2 conchas de caldo de legumes e misture até secar.
- 6 - Tempere com sal e pimenta-do-reino e adicione mais caldo de legumes aos poucos, até que o arroz esteja al dente (o grão macio, com o interno um pouco duro), cerca de 15 minutos.
- 7 - Desligue o fogo antes de secar a última concha de caldo e coloque o parmesão ralado, as raspas de limão e salsinha e as 2 colheres de **Claybom Sabor Manteiga**.
- 8 - Misture bem e sirva em seguida!





SALADA DE FOLHAS, MILHO TOSTADO, ABOBRINHA E RICOTA



Dica da Bo Nhoc

INGREDIENTES

Molho de salada:

- ½ xícara (chá) de **Claybom Sabor Manteiga** derretida
- ¼ xícara (chá) de água
- Suco de 1 limão
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Tomilho a gosto

Salada:

- 4 coheres (sopa) de **Claybom Sabor Manteiga**
- 1 abobrinha em rodela
- Sal a gosto
- 1 lata de milho
- ½ mç de rúcula
- ½ mç de alface
- ½ xícara (chá) de tomates-cereja cortados ao meio
- ½ xícara (chá) de ricota esfarelada

MODO DE PREPARO

Molho de salada:

- 1 - Em um bowl pequeno, coloque a **Claybom Sabor Manteiga**, a água e o suco de limão. Tempere com sal e pimenta.
- 2 - Adicione o tomilho, misture bem e reserve.

Salada:

- 1 - Em uma frigideira média, coloque a metade da **Claybom Sabor Manteiga** e leve-a ao fogo médio para derreter.
- 2 - Adicione a abobrinha, tempere com sal e deixe grelhar por 3 minutos de cada lado.
- 3 - Retire da frigideira, adicione o restante da **Claybom Sabor Manteiga** e, em seguida, o milho.
- 4 - Deixe tostar por 5 minutos ou até que fique levemente dourado e reserve.

Montagem:

- 1 - No recipiente que for servir, adicione a rúcula, a alface, o tomate e a ricota.
- 2 - Coloque a abobrinha e o milho reservado e misture.
- 3 - Tempere com o molho e sirva em seguida!



PALITOS DE CENOURA COM CREME DE PARMESÃO



Dica da Yala Nhac

INGREDIENTES

Creme de parmesão:

- 1 xícara (chá) de **Claybom Sabor Manteiga**
- ½ xícara (chá) de parmesão ralado
- ½ colher (chá) de páprica picante

Palitos de cenoura:

- 4 cenouras descascadas em palitos
- 4 colheres (sopa) de **Claybom Sabor Manteiga**
- Sal a gosto
- Alecrim a gosto
- Salsinha a gosto
- ¼ xícara (chá) de parmesão ralado



MODO DE PREPARO

Creme de parmesão:

- 1 - Em um bowl pequeno, coloque a **Claybom Sabor Manteiga**, o parmesão e a páprica e misture bem até ficar cremoso.
- 2 - Reserve.

Palitos de cenoura:

- 1 - Coloque os palitos de cenoura em uma assadeira média, adicione a **Claybom Sabor Manteiga**, o sal e o alecrim. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que estejam levemente dourados.
- 2 - Finalize com a salsinha e o parmesão. Sirva em seguida com o creme de parmesão.



BISCOITO DOMINÓ DE PARMESÃO



Dica da Moa Nhac

INGREDIENTES

Biscoito de parmesão:

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de **Claybom Sabor Manteiga**
- 1 ovo
- ¼ xícara (chá) de parmesão ralado
- Sal a gosto

Creme de Claybom Sabor Manteiga:

- ½ xícara (chá) de **Claybom Sabor Manteiga** em temperatura ambiente
- 1 colher (chá) de páprica doce

MODO DE PREPARO

Biscoito de parmesão:

- 1 - Em um bowl médio, adicione a farinha de trigo, a **Claybom Sabor Manteiga** e misture com as pontas dos dedos.
- 2 - Adicione o ovo, o parmesão, o sal e misture.
- 3 - Deixe descansar por 20 minutos e, com o auxílio de um rolo, abra a massa em uma bancada enfarinhada na espessura de 1cm. Corte em retângulos pequenos, simulando uma peça de dominó.
- 4 - Repita o processo e leve para assar em forno pré-aquecido a 170°C por 12 minutos, ou até que esteja dourado.
- 5 - Reserve.

Creme de Claybom Sabor Manteiga:

- 1 - Em um bowl pequeno, coloque a **Claybom Sabor Manteiga**, misture bem e, em seguida, adicione a páprica doce.
- 2 - Coloque em um saco de confeitar e decore as peças de dominó.
- 3 - Sirva em seguida!





PARMEGIANA DE FRANGO



INGREDIENTES

Molho de tomate:

- 2 colheres (sopa) de **Claybom Com Sal**
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 lata de tomate pelati
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Manjericão a gosto

Filé de frango à parmegiana:

- 2 filés de frango
- 1 dente de alho picado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar
- 4 fatias de muçarela

MODO DE PREPARO

Molho de tomate:

- 1 - Em uma panela média, adicione a **Claybom Com Sal** e leve ao fogo médio.
- 2 - Quando derreter, coloque a cebola e o alho, refogue por 2 minutos. Em seguida, adicione o tomate pelati.
- 3 - Tempere com sal, pimenta-do-reino e manjericão e deixe cozinhar por 10 minutos ou até que esteja encorpado. Reserve.

Filé de frango à parmegiana:

- 1 - Em um bowl pequeno, coloque os filés de frango e o alho e tempere com sal e pimenta-do-reino.
- 2 - Para empanar, passe os filés na farinha de trigo, em seguida no ovo batido e finalize na farinha de rosca.
- 3 - Frite em óleo preaquecido até que estejam levemente dourados e reserve.
- 4 - Em uma travessa, coloque metade do molho de tomate reservado, os filés de frango frito, o restante do molho de tomate e finalize com as fatias de muçarela.
- 5 - Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 10 minutos ou até que o queijo esteja derretido e levemente dourado.
- 6 - Sirva em seguida com arroz branco e batata frita.





WAFFLE DE PÃO DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- ¼ xícara (chá) de **Claybom Com Sal** derretida
- 1 xícara (chá) de queijo minas padrão ralado ou parmesão ralado
- 1 xícara (chá) de polvilho doce
- 1 xícara (chá) de polvilho azedo
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- 1 - Em um bowl médio, adicione os ovos, o leite e a **Claybom Com Sal** derretida e misture bem.
- 2 - Coloque o queijo minas padrão ralado ou o parmesão ralado, o polvilho doce, o polvilho azedo e tempere com sal.
- 3 - Misture bem e coloque na máquina de waffle preaquecida até que cubra toda a superfície.
- 4 - Feche e deixe assar conforme as instruções da máquina ou até que esteja dourado.
- 5 - Sirva em seguida com **Claybom Com Sal!**





PANQUECA DE CARNE MOÍDA COM MOLHO BECHAMEL E QUEIJO



INGREDIENTES

Massa da panqueca:

- 2 colheres (sopa) de **Claybom Com Sal** derretida
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal

Recheio:

- 1 colher (sopa) de **Claybom Com Sal**
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 700 g de carne moída
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres (chá) de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

Molho:

- 2 colheres (sopa) de **Claybom Com Sal**
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 xícara (chá) de muçarela ralada

MODO DE PREPARO

Massa da panqueca:

- 1 - No liquidificador, bata todos os ingredientes até ficar uma massa lisa e deixe descansar por 20 minutos.
- 2 - Em uma frigideira aquecida e untada com **Claybom Com Sal**, coloque uma concha da massa, faça um movimento circular com a frigideira para espalhar a massa e coloque no fogo baixo até começar a desgrudar as bordas.
- 3 - Quando estiver soltando fácil, é hora de virar. Deixe dourar do outro lado, reserve, e faça o mesmo com o restante da massa.

Recheio:

- 1 - Em uma panela aquecida com a **Claybom Com Sal**, adicione a cebola e o alho (1 dente), acrescente a carne moída e deixe refogar em fogo alto, mexendo de vez em quando e soltando com uma espátula o caramelizado grudado no fundo da panela.
- 2 - Se precisar, coloque um pouquinho de água para ajudar.
- 3 - Tempere a carne com sal e pimenta e acrescente as 2 colheres de extrato de tomate.
- 4 - Polvilhe a farinha com uma peneira para ficar mais cremoso e adicione.
- 5 - Deixe cozinhar por mais 2 minutos e reserve.

Molho:

1 - Para preparar o molho bechamel, derreta a **Claybom Com Sal** e acrescente a farinha de trigo mexendo bem por cerca de 2 minutos.

2 - Acrescente o leite aos poucos, sem parar de mexer. Quando o molho engrossar, tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Montagem:

1 - Preaqueça o forno a 180 °C.

2 - No fundo de um refratário, espalhe uma colher de molho para as panquecas não grudarem.

3 - Em cada disco de massa, coloque 2 colheres do recheio em uma extremidade e enrole, deixando bem justo para ficar firme e coloque no refratário. Faça isso com todas as massas.

4 - Coloque molho por cima, polvilhe a muçarela ralada e leve ao forno por cerca de 20 minutos ou até gratinar. Sirva!





MINITORTA DE FRANGO COM REQUEIJÃO



INGREDIENTES

Recheio de frango com requeijão:

- 2 colheres (sopa) de **Claybom Cremosa Com Sal**
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho
- 4 xícaras (chá) de frango desfiado
- 2 tomates em cubos
- 1 colher (sopa) de colorau
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Salsinha picada a gosto
- 1 xícara (chá) de requeijão

Massa de torta:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto
- ½ xícara (chá) de **Claybom Cremosa Com Sal**
- 2 gemas + 1 para pincelar
- Água gelada se necessário

MODO DE PREPARO

Recheio de frango com requeijão:

- 1 - Em uma panela média, adicione a **Claybom Cremosa Com Sal** e leve ao fogo médio para derreter.
- 2 - Adicione a cebola picada e o alho e refogue por 2 minutos.
- 3 - Coloque o frango desfiado e misture. Em seguida, adicione o tomate picado e o colorau.
- 4 - Tempere com sal e pimenta e finalize com a salsinha.
- 5 - Leve para gelar e em seguida misture o requeijão.

Massa de torta:

- 1 - Em um bowl médio, adicione a farinha de trigo, o sal e a **Claybom Cremosa Com Sal**. Misture com a ponta dos dedos, formando uma farofa grossa.
- 2 - Adicione as gemas, misture e, em seguida, adicione água gelada até dar ponto.
- 3 - Deixe descansar por 30 minutos e reserve.
- 4 - Abra a massa com o auxílio de um rolo em uma bancada enfarinhada na espessura de 1cm.
- 5 - Coloque nas formas de minitorta, recheie com o frango e cubra com a massa.
- 6 - Repita o processo até finalizar toda a massa e o recheio.
- 7 - Pincele a gema no topo das tortas e leve ao forno preaquecido a 170 °C por 25 minutos, ou até que estejam levemente douradas.
- 8 - Sirva em seguida!





BOLINHO DE CHUVA



Dica da Clay Nhac



INGREDIENTES

- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de açúcar + 1 xícara (chá) para polvilhar
- 1 colher (sopa) de **Claybom Sabor Manteiga**
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- ½ colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo para fritar
- 1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

- 1 - Em um bowl médio, adicione o ovo, o açúcar, e a **Claybom Sabor Manteiga** e misture bem com um batedor de arame.
- 2 - Em seguida, adicione o leite e misture bem.
- 3 - Coloque a farinha de trigo, o sal e o fermento em pó.
- 4 - Coloque o óleo em uma panela pequena e leve para aquecer.
- 5 - Com o auxílio de 2 colheres, modele os bolinhos e frite até que fiquem dourados.
- 6 - Frite até finalizar toda a massa.
- 7 - Em um bowl pequeno, adicione o açúcar e a canela em pó e misture bem.
- 8 - Passe os bolinhos ainda mornos na mistura e sirva em seguida!





PIPOCA DOCE COM CAMELO



Dica da Bya Nhac

INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa (chá) de **Claybom Sem Sal**
- ½ xícara de chá de milho para pipoca
- 1 xícara de chá de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

- 1** - Em uma panela com tampa, derreta metade da **Claybom Sem Sal** e acrescente os milhos. Tampe e deixe em fogo médio mexendo a panela para não queimar.
- 2** - Quando começar a estourar, abaixe o fogo e continue mexendo de vez em quando a panela tampada (use um pano de prato para ajudar a segurar a tampa).
- 3** - Quando parar de estourar, abra a tampa e reserve a pipoca.
- 4** - Na mesma panela, coloque o açúcar e deixe caramelizar em fogo baixo sem mexer. Cuidado para não queimar o caramelo e ficar amargo.
- 5** - Acrescente as pipocas aos poucos na panela e vá misturando-as com o caramelo. Se precisar, ligue novamente o fogo para amolecer o caramelo.
- 6** - Finalize com o restante da **Claybom Sem Sal** derretida sobre as pipocas carameladas. Sirva!





SEMIFREDO DE MANGA COM LASCAS DE COCO



Dica da Bo Nhac

INGREDIENTES

Semifredo de manga e coco:

- 1 xícara (chá) de **Claybom Cremosa Sem Sal**
- 1 xícara (chá) de chocolate branco derretido
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 manga cortada em cubos
- ½ xícara (chá) de lascas de coco

Finalização:

- 1 manga em cubos
- ¼ xícara (chá) de lascas de coco

MODO DE PREPARO

Semifredo de manga e coco:

- 1 - No bowl da batedeira, adicione a **Claybom Cremosa Sem Sal** e bata por 5 minutos ou até esbranquiçar.
- 2 - Coloque o chocolate branco. Bata e, em seguida, adicione o creme de leite.
- 3 - Adicione os cubos de manga e as lascas de coco. Misture até agregar todos os ingredientes.
- 4 - Cubra uma forma de bolo inglês, cobrindo o fundo e as laterais. Coloque toda a base.
- 5 - Feche bem e leve para o freezer por pelo menos 6 horas ou até que esteja congelado.

Finalização:

- 1 - Desenforme o semifredo, retire todo o plástico filme e decore com a manga e as lascas de coco.
- 2 - Sirva em seguida!





MINIPANQUECAS AMERICANAS COM MELAÇO E FRUTAS



INGREDIENTES

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres de (sopa) **Claybom Sem Sal** derretida
- 1 gota de aroma de baunilha ou raspas de cumaru
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- **Claybom Sem Sal** para untar a frigideira

MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma batedeira, bata todos os ingredientes, com exceção do fermento e do bicarbonato, e deixe descansar por 20 minutos.
- 2 - Após esse período, acrescente o fermento e o bicarbonato e misture bem.
- 3 - Leve uma frigideira ao fogo e unte com **Claybom Sem Sal**. Quando estiver quente coloque pequenas porções da massa (uma colher de sopa) distantes umas das outras.
As panquecas vão crescer e dourar levemente. Em seguida vire para dourar do outro lado.
- 4 - Sirva com melaço e frutas frescas.





BOLO DE BANANA COM GOTAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 2 bananas nanica maduras e picadas
- 1 xícara (chá) de **Claybom Sem Sal** derretida
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 ¼ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ xícara (chá) de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

- 1 - No liquidificador, coloque as bananas, a **Claybom Sem Sal** derretida, os ovos e o açúcar mascavo e bata por 5 minutos.
- 2 - Em um bowl grande, adicione a farinha de trigo, o fermento em pó e o chocolate meio amargo picado e misture com uma espátula.
- 3 - Coloque em uma forma redonda de 20 cm de diâmetro untada e leve para assar em forno preaquecido a 170 °C por 30 minutos ou até quando espetar um palito e ele sair limpo.
- 4 - Sirva em seguida!





BOLO DE MILHO COM BRIGADEIRO DE CANELA



INGREDIENTES

Brigadeiro de canela:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200 ml)
- 1 colher (sopa) de **Claybom Sem Sal**
- 1 ½ colher (sopa) de canela em pó

Bolo de milho:

- 4 espigas de milho debulhadas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (sopa) de **Claybom Sem Sal**
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Brigadeiro de canela:

- 1 - Em uma panela média, adicione o leite condensado, o creme de leite, a **Claybom Sem Sal** e a canela.
- 2 - Misture bem, leve ao fogo médio e cozinhe por 10 minutos.
- 3 - O ponto do brigadeiro é mais mole por ser cobertura.
- 4 - Reserve.

Bolo de milho:

- 1 - No copo do liquidificador, coloque o milho debulhado, os ovos, o leite, o óleo, a **Claybom Sem Sal**, o açúcar e o fubá.
- 2 - Bata por 5 minutos ou até que esteja uma mistura homogênea.
- 3 - Adicione o fermento em pó e bata até agregar.
- 4 - Coloque em uma forma untada com furo no meio e leve para assar em forno preaquecido a 170 °C por 40 minutos ou até que ao espetar um palito ele saia limpo.
- 5 - Deixe amornar, desenforme e sirva com brigadeiro de canela.





BROWNIE CHOCOLATUDO



INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 300 g de chocolate meio amargo
- ½ xícara (chá) de **Claybom Sem Sal**
- ¾ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 1** - Em um bowl de batedeira, coloque os ovos e o açúcar e bata em velocidade alta por 10 minutos ou até que a mistura esteja esbranquiçada.
- 2** - Enquanto isso, derreta o chocolate meio amargo e a **Claybom Sem Sal** no micro-ondas ou no banho-maria.
- 3** - Adicione essa mistura na batedeira e continue batendo até que misture por completo.
- 4** - Coloque a farinha de trigo e o sal e bata só até agregar.
- 5** - Verta toda a mistura em uma assadeira média retangular untada e leve para assar em forno preaquecido a 170 °C por 25 minutos.
- 6** - Leve para gelar por no mínimo 1 hora.
- 7** - Sirva em seguida!
- 8** - OBS.: O brownie é uma receita que quando pronta fica com a aparência mais mole, então não deixe assar muito para não perder a umidade e sua característica.





CHURROS COM DOCE DE LEITE



INGREDIENTES

- ½ xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de **Claybom Sem Sal**
- 1½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 500 ml de óleo
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ colher (sopa) de canela em pó
- 2 xícaras (chá) de doce de leite

MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma panela média, coloque a água, o leite, o açúcar e a **Claybom Sem Sal**.
- 2 - Leve ao fogo e espere ferver.
- 3 - Tire do fogo e, misturando sem parar, adicione a farinha de trigo.
- 4 - Volte ao fogo e cozinhe sem parar de mexer até que solte do fundo da panela.
- 5 - Coloque em uma bancada, deixe esfriar por 5 minutos e sove com cuidado ainda morno.
- 6 - Despeje a massa em um saco de confeitar com um bico pitanga grande ou utilize uma máquina de churros manual.
- 7 - Modele os churros do tamanho desejado e frite na airfryer ou em óleo preaquecido até que fiquem dourados por completo.
- 8 - Passe no açúcar com canela.
- 9 - Sirva em seguida com o doce de leite!





TORTA DE MAÇÃ



INGREDIENTES

Recheio de maçã:

- ½ xícara (chá) de **Claybom Cremosa Sem Sal** em temperatura ambiente
- 2 maçãs verdes em cubos médios
- 3 maçãs vermelhas em cubos médios
- Suco de 1 limão
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Massa de torta:

- ¾ xícara (chá) de **Claybom Cremosa Sem Sal**
- 2 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- Água gelada até dar ponto
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Recheio de maçã:

- 1 - Em um bowl grande, coloque as maçãs em cubos, o suco de limão e a **Claybom Cremosa Sem Sal**. Misture bem.
- 2 - Adicione o açúcar, a canela em pó e o amido de milho.
- 3 - Misture bem e reserve.

Massa de torta:

- 1 - Em um bowl grande, adicione a farinha de trigo e o açúcar. Misture.
- 2 - Adicione a **Claybom Cremosa Sem Sal** e misture com as pontas dos dedos.
- 3 - Coloque a água gelada até dar ponto.
- 4 - Deixe descansar por 20 minutos.
- 5 - Em seguida, coloque na bancada um saco plástico, adicione a metade da massa, cubra com outro saco plástico e abra com um rolo de massa até a espessura de 1 cm.
- 6 - Coloque em uma forma redonda de 20 cm, deixando as bordas.
- 7 - Adicione o recheio de maçã, abra o restante da massa e cubra a torta como preferir.
- 8 - Pincele a gema, polvilhe o açúcar cristal no topo e leve ao forno preaquecido a 170 °C por 40 minutos ou até que esteja levemente dourada.
- 9 - Sirva em seguida com sorvete.



**Mais
que bom,
só a Nova**

Claybom