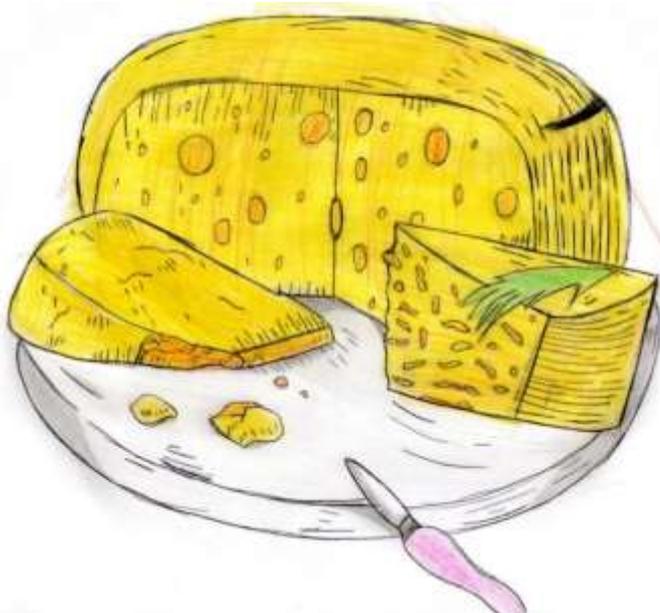


Caderno de Receita

SABOR DO QUEIJO E DO CAFÉ!



Campos Altos, São Jerônimo dos Poções/MG, 2023

**Tradição do Café e do Queijo Minas Artesanal em
Campos Altos – MG:**

Sabor e Saber

Projeto Café e Queijo

Promovido pela



E. M. INHAZINHA DE RESENDE FRANCO

Diretora: Cleidiele Endeles Bertolino Soares

Professora: Cristiane Lúcia da Costa

Turma do 4º e 5º ano

Alice Teixeira Rodrigues

Ana Luiza Soares da Silva

Bernardo Thomaz Bertolino Soares

Dermeval Samuel Aparecido Gomes

Henrique Marques Pereira

Jadson Henrique Lourenço de Almeida

Jamile da Silva Alves

Jemerson Henrique de Almeida

Marcela Francine Esmeria Lara

Miguel Paula Nogueira Neto

Paola Vitória da Lara Lima

Rikelme Rafael Estopa Silva

Samira Vitória Rodrigues Cipriano

Vitória Kézia Rosário Passos

Índice

- Bolo de Fubá
- Bolo de Café
- Bolinha de Queijo
- Rocambole de Café
- Pão de Queijo
- Taças de Creme de Café
- Bolinhas de Queijos
- Bolo de Fubá Cremoso
- Bolo de Fubá da Cleide
- Biscoito de Queijo
- Bolo de Fubá
- Brigadeiro de Café de colher
- Bolo de Café com Chocolate
- Bombom de Café

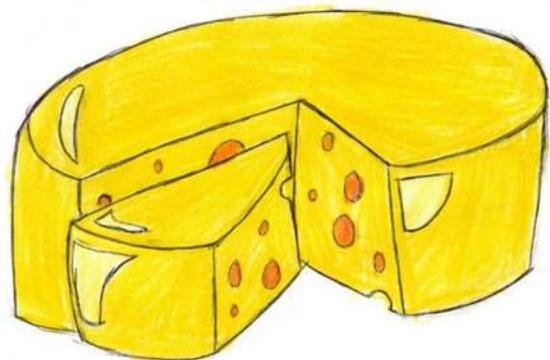
Bolo de Fubá

Ingredientes

- 1 xícara(chá) de fubá.
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo.
- 3 ovos.
- 2 colheres de margarina ou manteiga.
- 3 xícaras(chá) de leite.
- 1 xícara(chá) de açúcar.
- 50g. de queijo meia cura.
- 1 colher de pó Royal.

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, colocando por último o pó Royal. Bata bem e depois coloque em uma forma untada e enfarinhada e deixe assar até dourar.



Bolo de Café

Ingredientes

3 ovos.

½ xícara(chá) de óleo(120ml).

1 xícara(chá) de leite(240ml).

4 colheres(sopa) de café solúvel (20g).

1 ½ xícara(chá) de açúcar (270g).

1 xícara (chá) de chocolate em pó(90g).

2 xícara(chá) de farinha de trigo(280g).

1 colher(sopa) de fermento químico em pó (14g).

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, colocando por último o fermento químico em pó. Bata bem e depois coloque em uma forma untada e enfarinhada e deixe assar até dourar.



Bolinha de Queijo

Ingredientes

1/4 de xícara (chá) de manteiga sem sal, margarina ou óleo (50g). Pode usar manteiga com sal se retirar um pouco do sal da receita.

1/2 colher (chá) de alho (3g) ou 1 dente de alho pequeno.

1/4 de xícara (chá) de cebola ralada(35g) ou meia cebola grande ralada.

1/2 colher (chá) de sal (2,5g).

1/8 de colher (chá) de pimenta do reino (0,5g).

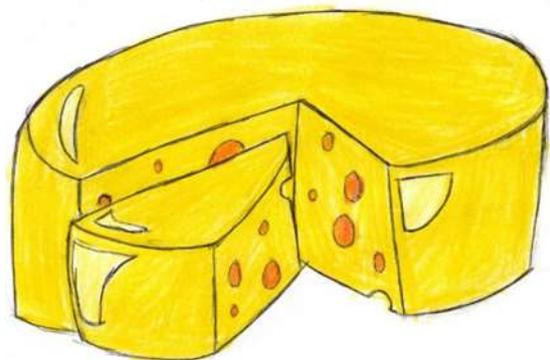
1 xícara (chá) de água (210ml).

1 xícara (chá) de farinha de trigo (136g).

Queijo prato para rechear e orégano.

1 ovo para empanar.

Farinha de rosca para empanar.



Pão de Queijo

Ingredientes

3 copos de polvilho.

2 copos de leite.

1 colher de sal.

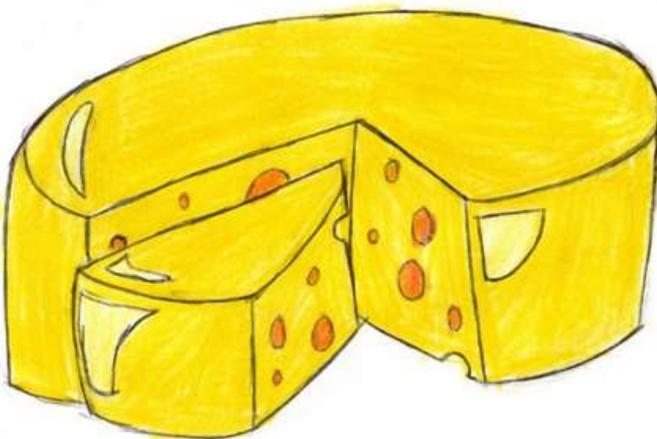
1 copo de óleo pelo vinco.

5 ovos.

Queijo à vontade.

Modo de Preparo

Levar ao fogo o leite, sal e o óleo. Depois de ferver escaldar o polvilho, esfriar colocar o queijo, ovos e amassar. Em seguida enrolar e colocar para assar.



Taças de Creme de Café

Ingredientes

3 gemas.

4 colheres (sopa) de açúcar.

1 colher (chá) de maizena.

1 fava de baunilha.

1 copo de leite.

1 xícara de café bem forte.

1 cálice de licor de cacau.

Creme de chantilly.

Modo de Preparo

Bata as gemas com o açúcar e misture o leite, a Maizena, o café, o licor e a fava de baunilha. Leve ao fogo, mexendo sem parar, até engrossar sem ferver. Tire a fava de baunilha, arrume em taças e leve à geladeira. Na hora de servir, coloque em cada taça uma colherada de chantilly.



Bolinhas de Queijos

Ingredientes

300g de queijo prato.

300g de queijo meia cura.

300g de mozzarella.

150g de queijo parmesão.

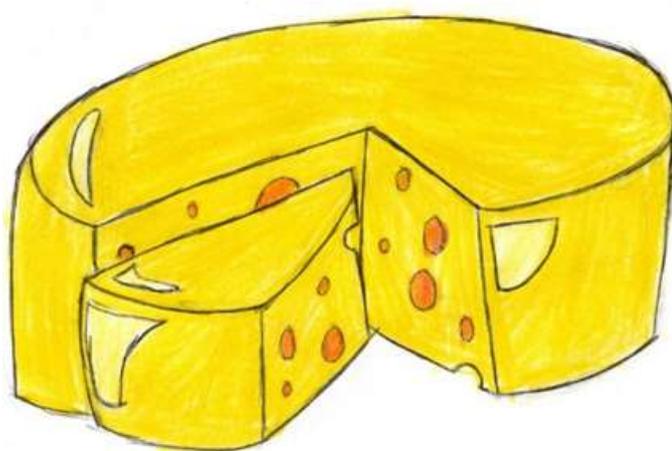
2 ovos inteiros ou mais.

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo ou menos.

Macarrão cabelo de anjo.

Modo de Preparo

Misture tudo, faça bolinhas. Passe no ovo batido ligeiramente com sal, em seguida pelo macarrão cabelo de anjo. Fritar em óleo quente. O macarrão deve ser bem quebrado.



Bolo de Fubá Cremoso

Ingredientes

3 Copos e meio de leite.

4 ovos.

2 colheres de margarina.

1 copo e meio de açúcar.

Queijo.

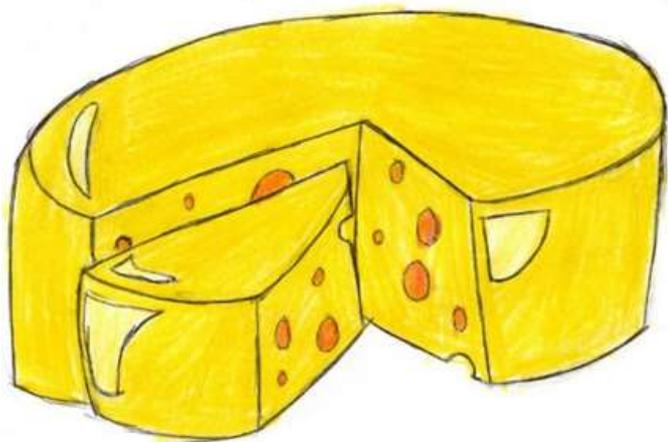
1 copo e meio de fubá.

3 colheres de farinha de trigo com fermento.

1 colher de pó Royal.

Modo de Preparo

Bater todos esses ingredientes no liquidificador uns 5 minutos.



Bolo de Fubá da Cleide

Ingredientes

3 ovos.

1 copo de leite.

1 copo de fubá.

1 copo de açúcar.

1/2 copo de óleo.

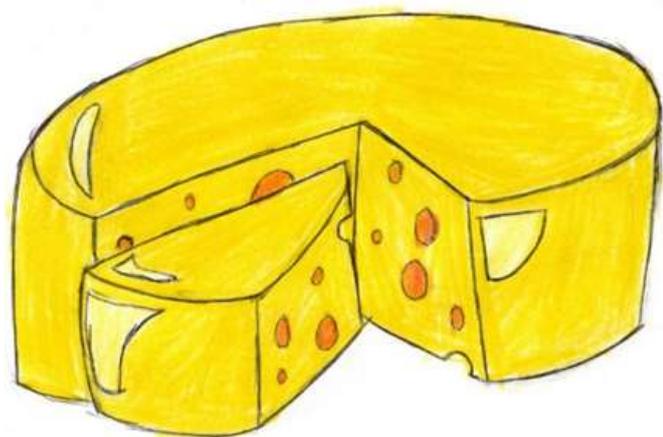
3 colheres de farinha de trigo.

1 colher de fermento em pó (pó Royal).

1 copo de queijo.

Modo de Preparo

Bater tudo no liquidificador e em seguida colocar para assar.



Biscoito de Queijo

Ingredientes

1kg de polvilho doce.

5 ovos.

1 copo de óleo faltando dois dedos para encher (pequeno).

1 colher de sal.

Queijo a vontade, leite até dá o ponto. Tudo frio.

Bolo de Fubá

Ingredientes

9 colheres de fubá.

4 ovos.

3 copos de leite.

2 copos de açúcar.

1 colher de pó Royal.

1 prato de queijo ralado.

Bater tudo no liquidificador.



Brigadeiro de café de colher

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado.
- 2 colheres de manteiga com sal.
- 3 colheres de cacau em pó.
- 1 colher de café solúvel.

Modo de Preparo

Misture o leite condensado e a manteiga. A dica é deixar a manteiga fora da geladeira para misturar melhor. Em seguida, acrescente o cacau. Misture bem – quanto mais você misturar os ingredientes, mais gostoso fica o brigadeiro. Por fim, acrescente o café solúvel. Misture bem. Coloque a mistura numa panela, no fogo médio, e mexa com uma colher. Quanto mais movimentar a mistura, mais cremoso ele fica. O ponto é antes do ponto do brigadeiro comum, que desgruda do fundo da panela.



Bolo de Café com Chocolate

Ingredientes

3 ovos.

1 1/3 xícara de chá de açúcar.

3/4 de xícara de chá de óleo.

1 xícara de chá de café líquido sem açúcar.

1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo.

4 colheres de sopa de chocolate em pó.

1 colher de sopa de fermento químico em pó.

Manteiga para untar.

Farinha de trigo para enfarinhar.

Modo de Preparo

Em um recipiente, coloque os ovos, o açúcar, o óleo e misture bem. Acrescente o chocolate em pó e mexa até incorporar com os demais ingredientes. Aos poucos, adicione a farinha de trigo e misture até obter uma consistência homogênea. Por último, junte o café e o fermento químico em pó e mexa delicadamente. Unte uma assadeira com manteiga e enfarinhe com farinha de trigo, despeje a massa e leve ao forno preaquecido a 200°C por 40 minutos. Sirva em seguida.



Bombom de Café

Ingredientes Casquinha

500 gramas de chocolate meio amargo

Ingredientes Recheio

1 lata de leite condensado

2 colheres (chá) de café solúvel extraforte

1 colher (sopa) de margarina sem sal

Modo de Preparo Recheio

Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina e o café.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até o doce desgrudar da panela.

Coloque o doce em um prato e deixe esfriar.

Modo de Preparo da Casquinha

Derreta e tempere o chocolate de acordo com instruções do fabricante.

Preencha as cavidades da forma / molde escolhido para os bombons, com o chocolate.

Bata delicadamente o molde na mesa para retirar excesso de ar e o chocolate assentar.

Virando a forma para baixo, escorra o excesso de chocolate e, com uma espátula, retire o chocolate da superfície.

Leve à geladeira para que o chocolate seque um pouco.
Tempo aproximado de 3 minutos.

Retire da geladeira e coloque o recheio preenchendo só metade da cavidade.

Cubra com o restante do chocolate e retire o excesso com a espátula.

Leve à geladeira até que a forma / molde fique opaca.

Retire da geladeira, desenforme com delicadeza e deixe secar.



Rocambole de café

Ingredientes

4 ovos.

4 colheres (sopa) de açúcar.

5 colheres (sopa) de farinha de trigo.

1 colher (chá) de fermento em pó.

Recheio:

1 leite condensado (lata ou caixinha) 395g.

2 colheres (sopa) de café em pó.

Meia medida (da lata ou caixinha) leite integral.

1 colher (sopa) de manteiga.

Meia xícara (chá) de lascas de amêndoas tostadas.

Modo de preparo

Em uma batedeira, bata as claras em neve, junte o açúcar e as gemas, aos poucos, até ficar homogêneo. Acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó. Em forma retangular grande, untada com manteiga e forrada com papel-manteiga também untado com manteiga, despeje a massa e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido por cerca de 30 minutos.

Recheio:

Em uma panela, junte o leite condensado, o café, o leite integral e a manteiga, mexendo sempre até desprender



do fundo da panela. Junte as amêndoas, misturando bem. Recheie a massa reservada e polvilhe com chocolate em pó e sirva a seguir.