Língua Portuguesa

Receitas De Doces

Grupo 6

DOCE DE LEITE

O doce de leite é um doce à base de leite e açúcar e tradicional em vários países da América Latina. Geralmente é feito ao se ferver leite com açúcar ou cozinhando leite condensado, sendo usado em balas e outras comidas doces, como bolos, biscoitos ou sorvete e em alguns lugares, é apreciado com torradas ou utilizado como recheio de churros. As variações mais comuns do doce são a pastosa e a sólida (que pode ser cortada em barras ou pedaços), que se diferenciam por sua consistência.

RECEITA

Ingredientes 2 litros de leite 4 xícaras de açúcar.

Modo de Preparo: Coloque o leite e o açúcar em uma panela grande de fundo largo. Leve ao fogo médio, mexendo sempre com uma colher de pau, até obter fervura (cerca de 15 minutos). Diminua o fogo e continue mexendo até obter um doce marrom claro de consistência cremosa (cerca de 45 minutos). Passe o doce para um refratário, deixe esfriar bem e sirva colheradas em pratos de sobremesa com fatias de queijo branco.

Informações Adicionais: É possível adicionar ameixas pretas previamente aferventadas, coco ralado, passas maceradas ao rum, nozes picadas ou figo em calda. Para obter um doce com textura bem delicada e cremosa, é preciso mexer o leite sem parar para dissolver por completo o açúcar.

Chetnim doce de manga

É um chetnim doce típico da culinária indo-portuguesa de Goa, Damão e Diu, outrora pertencentes ao Estado Português da Índia. Tal como o nome indica, é preparado com mangas. Para além destas, os seus ingredientes incluem também açúcar, vinagre, gengibre, alho, piri-piri, sal e passas.

As mangas são descascadas e raladas grosseiramente. Em seguida, vão ao lume com o açúcar, até este derreter. Por fim, são adicionados os restantes ingredientes, deixando-se o preparado ao lume até se obter uma mistura espessa. Após arrefecer, o chetnim pode ser guardado em frascos de vidro e deve maturar durante pelo menos uma semana.

DOCE DE CAJU

O **Doce de Caju** constitui-se no produto final de uma extensa rede de relações da cultura imaterial característica da região do litoral alagoano e que é, portanto, passível, de ser inserido no livro de Registro do Patrimônio Cultural Imaterial de Alagoas.

RECEITA

Ingredientes:
10 cajus grandes
300 g de açúcar

Modo de Preparo:
Fure o caju e esprema todo o caldo. Leve o caldo ao fogo, coloque o açúcar e deixe ferver um pouco. Acrescente o caju, deixe ferver até ele escurecer um pouco.

DOCE DE JACA

A árvore é considerada espécie nativa no sul e sudoeste da Ásia e se acredita que é originária da Índia. A jaca atualmente é cultivada, bem como se desenvolve espontaneamente, em vários países tropicais de diversas partes do mundo.

RECEITA

Ingredientes:

3 xícaras de jaca dura sem caroço
1 xícara e meia de açúcar
1 xícara e meia de água
7 cravos da índia
3 pedaços de canela em pau.

Modo de Preparo:

Coloque numa caçarola o açúcar, a água, a canela e os cravos. Faça uma calda mexendo até o ponto de fio. Acrescente os pedaços de jaca dura. E cozinhe por cerca de 35 minutos, ou até os pedaços de jaca ficarem transparentes. Coloque numa compoteira e sirva! Conserve na geladeira em recipiente bem fechado.

Licor de Pequi

O licor de pequi não é difícil de achar num mercado de produtos da roça. É bem doce, razoavelmente espesso e seu sabor preenche a boca. Se você não está convencido, experimente um e veja se faz o seu tipo. Essa fruta, cuja descoberta é disputada por mato-grossenses e goianos, é quase folclórica para muita gente. Não sei para que serve a casca, mas o "caroço" amarelo é revestido de polpa e recheado de espinhos.

Receita

Ingredientes:

1 kg açúcar

1/2 litro de aguardente

20 pequis maduros

Modo de Preparo:

Colocar as sementes junto com a aguardente até que fique com a cor do pequi, por volta de 2 meses. Fazer então uma calda grossa. Colocar os pequis. E cozinhar por uns 30 minutos. Retirar esta e acrescentar a calda fria a aguardente. Servir gelado.

Doce de Jabuticaba

A jabuticaba é nativa da Mata Atlântica. É conhecida desde o período do descobrimento e encontrada de norte a sul, desde o Pará até o Rio Grande do Sul. A palavra "jabuticaba" é tupi e quer dizer "fruto em botão". É uma fruta 100% brasileira. Árvore de até 8 metros de altura tem folhas vermelhas quando jovens e verdes posteriormente. Suas flores são alvas e surgem diretamente do caule. Floresce duas vezes ao ano: de Julho a Agosto e de Novembro a Dezembro.

Receita

Ingredientes:

1 litro de jabuticaba

1 litro de água

3 xícaras de chá de açúcar.

Modo de Preparo:

Lave bem as jabuticabas, coloque em uma panela. Acrescente a água e deixe ferver ao fogo baixo. Escorra a água em uma panela limpa e junto com a água fervida da jabuticaba coloque o açúcar, sempre mexendo para não grudar na panela, até engrossar e dar o ponto da geleia. Espere esfriar e sirva. Sugestão: pode ser servida acompanhada de pão ou ser usada como recheio de bolo ou a geleia servida para sobremesa.