

RECEITAS MÁGICAS



DESENHO COLETIVO

COLEÇÃO PEQUENOS GOURMETS

RECEITAS MÁGICAS



PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS DO INFANTIL C

2024

SUMÁRIO

AGRADECIMENTOS.....	5
APRESENTAÇÃO.....	7
CUPCAKE COGUMELO DA FLORESTA	8
RISOTO DE COGUMELO	10
CREME RAIZ DE MANDIOCA	12
MINGAU ENCANTADO DA FLORESTA MÁGICA	14
TORTA DE LEGUMES DAS FADAS	16
BROWNIE DE CHOCOLATE DA FLORESTA	18
SOPA DE LEGUMES	20
SALADA DE FRUTAS	22
CUPCAKE DE GNOMO.....	24
COGUMELO DAS FADAS.....	26
BISCOITO FLORIDO	28
ROCAMBOLE TRONCO DE ÁRVORE.....	30
VARINHA MÁGICA DAS FADAS	32
TORTA DE BRÓCOLIS.....	34

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todas as crianças da turma Gnomos e Fadas, que, com sua curiosidade, entusiasmo e criatividade, tornaram cada receita um momento mágico e especial.

Às famílias, pelo envio dos ingredientes, cuja colaboração foi essencial para o sucesso deste projeto.

À Neuza e à Michele, pelo auxílio na cozinha sempre que necessário.

Às professoras auxiliares, sempre presentes, dedicadas e carinhosas, auxiliando na realização de todas as nossas receitas mágicas.

E, por fim, a todos que, de alguma forma, contribuíram para o sucesso deste projeto.



APRESENTAÇÃO

Cada receita do livro "Receitas Mágicas" foi pensada para encantar as crianças e despertar o amor e interesse pela culinária.

Este livro oferece momentos de diversão, interação e aprendizado, proporcionando a oportunidade de vivenciar, em equipe, o preparo das receitas e o prazer de experimentar novos sabores — tudo isso com um toque de magia.

Aqui, a criatividade ganha espaço: cupcakes se transformam em gnomos e cogumelos, bolos se tornam troncos de árvores, espetinho de frutas se tornam varinhas mágicas. Seja para uma festa temática, um lanche divertido ou um momento especial em família, você encontrará opções que encantam crianças e adultos.

Foi uma experiência maravilhosa saborear essas delícias mágicas junto com a turma. Convidamos você a se juntar a nós e explorar o universo encantado dos gnomos e fadas. Esperamos que nossas receitas tragam momentos inesquecíveis e deliciosos **para você e sua família!**



CUPCAKE COGUMELO DA FLORESTA

Ingredientes:

Para a massa:

- 2 $\frac{3}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 4 ovos grandes
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Para o recheio:

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de creme de leite
- 4 colheres (sopa) cheias de leite em pó
- Corante alimentício vermelho

Modo de preparo:

1. Coloque a manteiga na batedeira e bata até ficar cremosa.
2. Acrescente o açúcar aos poucos, com a batedeira ligada, até que fique uma mistura fofo.
3. Adicione os ovos, um por vez, sem parar de bater.
4. Retire a mistura da batedeira e acrescente a farinha peneirada, intercalando com o leite. Misture levemente.
5. Acrescente a essência de baunilha e, por último, o fermento. Misture delicadamente.
6. Pré-aqueça o forno a 180°C e asse por aproximadamente 20-25 minutos, ou até dourar.

Finalize decorando os cupcakes para se parecerem com cogumelos, utilizando o recheio com corante vermelho para a cobertura!



RISOTO DE COGUMELO

Ingredientes:

- 1 ½ xícaras (chá) de arroz arbóreo
- 200g de cogumelos frescos (shiitake, shimeji ou paris) fatiados
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 litro de caldo de legumes quente (pode ser feito com 1 tablete dissolvido em água)
- ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto
- Salsinha picada para decorar

Modo de Preparo:

1. Em uma panela grande, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados.
2. Acrescente os cogumelos fatiados e refogue até que soltem toda a água e fiquem macios.
3. Adicione o arroz arbóreo e refogue por alguns minutos, mexendo bem para misturar com os ingredientes.
4. Aos poucos, vá adicionando o caldo de legumes quente, concha por concha, mexendo sempre, até que o arroz absorva o líquido antes de colocar mais caldo. Esse processo dura cerca de 18-20 minutos.
5. Quando o arroz estiver "al dente" (cozido, mas firme), adicione a manteiga e o parmesão ralado, mexendo bem para dar cremosidade.
6. Tempere com sal e pimenta a gosto. Decore com salsinha picada.

Dica: Sirva imediatamente para aproveitar a textura cremosa do risoto!



CREME RAIZ DE MANDIOCA

Ingredientes:

- 500g de aipim (mandioca) descascado e picado
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de manteiga ou azeite
- 250g de calabresa picada
- 250g de bacon picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha ou cebolinha picada para decorar
- Queijo ralado a gosto

Modo de Preparo:

1. Cozinhe o aipim em uma panela com água e uma pitada de sal até ficar bem macio.
2. Bata o aipim no liquidificador com a água do cozimento. Se necessário, acrescente mais água para facilitar o processo. Reserve.
3. Em outra panela, derreta a manteiga (ou aqueça o azeite) e refogue a cebola e o alho até dourarem levemente.
4. Adicione o bacon e a calabresa e refogue até dourar.
5. Acrescente o creme de aipim à panela, misture bem e tempere com sal e pimenta a gosto.
6. Se o creme estiver muito grosso, adicione um pouco mais de água quente até atingir a consistência desejada.
7. Deixe aquecer por mais alguns minutos.
8. Sirva o creme quente, decorado com salsinha ou cebolinha picada e, se desejar, finalize com queijo ralado.

Dica: O queijo ralado dá um sabor especial e pode ser servido à parte para cada um adicionar à gosto.



MINGAU ENCANTADO DA FLORESTA MÁGICA

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de maisena
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 50g de chocolate 50% (picado)
- 2 colheres (sopa) de açúcar (opcional)

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, dissolva a maisena em um pouco de leite frio para evitar grumos.
2. Adicione o restante do leite, o cacau em pó e o açúcar (se estiver usando) à panela.
3. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até a mistura começar a engrossar.
4. Quando o mingau estiver mais espesso, adicione o chocolate 50% picado e continue mexendo até o chocolate derreter completamente e o mingau ficar bem cremoso.
5. Retire do fogo e sirva quente. Se quiser, decore com raspas de chocolate.



TORTA DE LEGUMES DAS FADAS

Ingredientes da Massa:

- 3 ovos
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes do Recheio:

- 1 xícara de brócolis cozidos e picados
- 2 cenouras cozidas e picadas
- ½ xícara de ervilhas congeladas
- 1 lata de milho verde (escorrido)
- 4 colheres (sopa) de requeijão

Modo de Preparo:

1. **Pré-aqueça o forno** a 180°C e unte uma forma média com óleo ou manteiga.
2. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o sal. Aos poucos, adicione a farinha de trigo, batendo até incorporar bem. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente com uma colher ou espátula.
3. Em uma tigela, misture os brócolis, as cenouras cozidas, a ervilha, o milho e o requeijão. Ajuste o sal a gosto.
4. Despeje metade da massa na forma, coloque o recheio por cima e cubra com o restante da massa.
5. Leve ao forno preaquecido e asse por cerca de 30 a 40 minutos, ou até a torta ficar dourada e firme.



BROWNIE DE CHOCOLATE DA FLORESTA

Ingredientes:

- 2xícaras de chocolate em pó
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 200gr de manteiga
- 4 ovos
- Decorar com cogumelos de morango e marshmallow
- 2 bandejas de morango
- 200gr de marshmallow

Modo de preparo

1. **Massa:** Misture o chocolate, a farinha e o açúcar. Adicione a manteiga derretida e, em seguida, os ovos, formando uma massa homogênea.
2. **Asse:** Despeje a massa em uma assadeira forrada com papel manteiga e asse a 180°C por 25-30 minutos. Deixe esfriar.
3. **Cogumelos:** Corte morangos sem as folhas e coloque metades de marshmallow na base para formar cogumelos.
4. **Decore:** Corte o brownie e disponha os cogumelos por cima para criar o visual de floresta.

Pronto para servir!





SOPA DE LEGUMES

Ingredientes:

- 1 batata-doce descascada e picada
- 2 batatas inglesas descascadas e picadas
- 300g de abóbora (kabotia) picada
- 1 chuchu descascado e picado
- 2 cenouras médias picadas
- 300g de peito de frango (em cubos)
- 1 xícara de macarrão (tipo conchinha ou outro de sua preferência)
- 2 tomates maduros picados (sem pele e sem sementes)
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 litro de caldo de legumes ou água
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha ou cebolinha para finalizar

Modo de Preparo:

1. Em uma panela grande, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem levemente.
2. Acrescente os cubos de frango e doure-os por alguns minutos.
3. Adicione o tomate e refogue até ele começar a desmanchar.
4. Em seguida, adicione a batata-doce, batata inglesa, abóbora, chuchu e cenoura, mexendo bem.
5. Despeje o caldo de legumes (ou água) até cobrir todos os ingredientes e tempere com sal e pimenta a gosto.
6. Deixe cozinhar em fogo médio por 20 a 25 minutos, ou até que os legumes estejam macios e o frango cozido.
7. Quando os legumes estiverem quase cozidos, acrescente o macarrão e cozinhe por mais 8 a 10 minutos, até o macarrão ficar al dente.
8. Prove e ajuste o sal e a pimenta se necessário.
9. Desligue o fogo e finalize com salsinha ou cebolinha picada.

Dica: Sirva quente e, se quiser, adicione um fio de azeite para dar mais sabor!



SALADA DE FRUTAS

Ingredientes da Salada de Frutas:

- 6 bananas maduras (picadas)
- 4 maçãs (picadas, com ou sem casca)
- 2 xícaras de morangos (fatiados)
- 2 xícaras de uvas verdes (sem sementes e cortadas ao meio)
- 2 mangas (picadas)
- 4 kiwis (descascados e picados)
- Suco de 6 laranjas
- ½ abacaxi médio (picado)

Modo de Preparo:

1. Lave e pique todas as frutas.
 2. Misture as frutas em uma tigela grande.
 3. Regue com o suco de laranja para evitar que frutas como a maçã e a banana escureçam e dar um toque cítrico.
 4. Misture delicadamente e reserve.
-

Ingredientes do Creme:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- Leite (mesma medida do leite condensado)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Modo de Preparo do Creme:

1. Misture o leite condensado, o leite e o amido de milho em uma panela até dissolver bem o amido.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar (cerca de 8-10 minutos).
3. Retire do fogo, deixe esfriar por 5 minutos e adicione o creme de leite, misturando até ficar homogêneo.
4. Espere esfriar completamente antes de usar na salada de frutas.

Montagem: Sirva a salada de frutas acompanhada do creme. Bom apetite!



CUPCAKE DE GNOMO

Ingredientes para os Cupcakes:

- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga (em temperatura ambiente)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Para Decorar:

- Chantilly (para a barba)
- Casquinhas de sorvete (para o chapéu do gnomo)
- M&Ms (para o nariz)

Modo de Preparo:

Cupcakes:

1. **Pré-aqueça o forno** a 180°C e forre uma forma de cupcakes com forminhas de papel.
2. Em uma tigela, bata os ovos, a manteiga e o açúcar até formar um creme claro e homogêneo.
3. Adicione o leite e a essência de baunilha e misture bem. Em seguida, peneire a farinha de trigo e misture aos poucos até incorporar.
4. Por último, acrescente o fermento e mexa delicadamente.
5. Distribua a massa nas forminhas, preenchendo até 2/3 da capacidade.
6. Asse por cerca de 20 minutos ou até que um palito inserido no centro saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de decorar.

Decoração:

1. **Barba:**

Coloque o chantilly em um saco de confeitar com bico estrela. Faça movimentos em zigue-zague na base do cupcake para criar a barba texturizada.

2. **Chapéu:**

Posicione uma casquinha de sorvete de cabeça para baixo no centro do cupcake, sobre a cobertura.

3. **Nariz:** Coloque um M&M no meio da barba para formar o nariz do gnomo.
Pronto! Seus cupcakes de gnomo estão prontos para encantar.



COGUMELOS DAS FADAS

Ingredientes:

- Queijo muçarela em pedaços (cortados em cilindros ou cubos grandes)
 - Tomates cereja
 - Catupiry (ou outro requeijão cremoso)
 - Pepino japonês (cortado em fatias finas para a base ou decoração)
-

Modo de Preparo:

- 1. Prepare a Base do Cogumelo:**
 - Corte o queijo muçarela em pedaços grandes no formato de cilindros ou cubos retos. Esse será o corpo do cogumelo.
- 2. Monte o Chapéu do Cogumelo:**
 - Corte os tomates cereja ao meio. Use a parte arredondada como o "chapéu" do cogumelo e posicione sobre o queijo.
- 3. Adicione as Pintinhas Mágicas:**
 - Com um saco de confeitar ou um palito, aplique pequenas bolinhas de catupiry no tomate para imitar as pintinhas do cogumelo.
- 4. Decore com Pepino:**
 - Coloque as fatias de pepino em um prato e posicione os cogumelos sobre elas, criando uma base ou uma decoração que remeta a um jardim encantado.



BISCOITO FLORIDO

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de açúcar
- 125 g de manteiga (em ponto de pomada)
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Em uma tigela grande, bata os ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme homogêneo. Adicione a essência de baunilha e misture bem. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando até formar uma massa consistente. Por último, adicione o fermento e misture delicadamente.

Modele as bolachas:

Abra a massa com um rolo em uma superfície enfarinhada até atingir a espessura desejada (aproximadamente 0,5 cm).

Use cortadores de biscoito em formato de flor para moldar as bolachas. Coloque as bolachas em uma assadeira forrada com papel manteiga, deixando espaço entre elas. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 15 minutos ou até que as bordas estejam levemente douradas.





ROCAMBOLE TRONCO DE ÁRVORE

Ingredientes

Pão de Ló:

- 4 ovos
- 100 g de açúcar
- 100 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- **Forma:** 37 x 28 cm

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 160 g de chocolate meio amargo
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó

Cobertura:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Modo de Preparo Resumido:

1. **Pão de Ló:** Bata ovos e açúcar até ficar fofo, misture a farinha peneirada e a baunilha. Asse em assadeira forrada a 180°C por 10-12 minutos. Enrole ainda quente em um pano úmido e reserve.
2. **Recheio:** Cozinhe leite condensado, creme de leite, chocolate e cacau até engrossar. Deixe esfriar.
3. **Montagem:** Recheie o pão de ló, enrole e forme o rocambole.
4. **Cobertura:** Misture chocolate derretido e creme de leite. Cubra o rocambole e faça ranhuras com um garfo para imitar um tronco.
5. **Pronto para servir!**



VARINHA MÁGICA DA FADA

Ingredientes:

- Palitos de churrasco
- 1 xícara de uvas verdes sem semente
- 1 xícara de morangos lavados e sem folhas
- Fatias de carambola (cortadas para parecerem estrelas)
- Chocolate derretido (ao leite, branco ou meio amargo)

Modo de Preparo:

1. No palito de churrasco, espete uma uva verde, seguida de um morango, e finalize com uma fatia de carambola no topo, que será a "estrela" da varinha.
2. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo até ficar homogêneo.
3. Com cuidado, mergulhe ou pincele o chocolate sobre as frutas, cobrindo-as parcialmente ou totalmente, conforme preferir. Leve a geladeira por cerca de 15 minutos, ou até o chocolate endurecer.





TORTA DE BRÓCOLIS

Ingredientes

Massa:

2 ovos

2 colheres de manteiga derretida

Farinha de trigo até obter o ponto

Sal

Recheio:

200gr de ricota

200gr de requeijão

300gr de queijo muçarela

1 pacote de brócolis chines

1 cebola

2 dentes de alho triturado

Massa:

1. Em uma tigela, misture os ovos, a manteiga derretida e o sal.
2. Adicione a farinha de trigo, misture até obter uma massa homogênea e que desgrude das mãos.
3. Forre o fundo e as laterais de uma forma de torta com a massa e faça furinhos com o garfo. Reserve.

Recheio:

1. Em uma panela, refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Acrescente os brócolis cozido e picadinho e mexa por alguns minutos para incorporar os temperos. Tempere a gosto.
3. Acrescente a ricota, o requeijão e a muçarela ralada e mexa até que todos os ingredientes estejam incorporados e o queijo derretido.

Montagem:

1. Coloque o recheio sobre a massa na forma, espalhando uniformemente.
2. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que a massa esteja dourada e o recheio levemente firme.



RECEITAS MÁGICAS

PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS DO INFANTIL C

Professora Responsável: RENATA CAMILO



Autores

ALINE LEHRER ROMEIRO
ANA VICTÓRIA MACHADO LUMMERTZ
ANAHÍ VICTÓRIA RAMIREZ PARQUET CABRAL
CATARINA VANDERLINDE DUARTE
JOÃO RUARO LAMPERT GONÇALVES
LUÍSA VIEIRA WESENDONČK
LUIZA HALMENSCHLAGER DA CRUZ
MARIA AUGUSTA VINHAS NEVES
MARINA FERNANDES TRAMONTIN
MELINA MACHADO LUMMERTZ
RICARDO RUARO LAMPERT GONÇALVES
YURI COSTA VIEIRA

Editoração Eletrônica e Arte Final: Humberto Raul Soares Filho / Lúcia Helena Pimentel e Silva

Escola da Ilha
Rua Vera Linhares de Andrade, 1910
www.escoladailha.com.br