

mr MINHA
RECEITA



Receitas deliciosas
para surpreender na Festa Junina

Confira todas as receitas





A época mais gostosa do ano está chegando, e a Seara trouxe **15 receitas incríveis** para sua Festa Junina.



Agora você já pode entrar na época mais gostosa do ano pra lá de preparado. Pense em um e-book recheado de delícias: é este que a gente trouxe. Várias receitas juninas com o toque de qualidade Seara, que faz toda a diferença.

Gostoso demaaaais, sô.



índice

Bebidas

Chocolate Quente	3
Quentão de Morango	5

Bolos

Bolo de Amendoim	8
Bolo de Churros Invertido	10
Bolo de Fubá com Erva-Doce	12
Bolo de Milho de Espiga	14

Caldos e Sopas

Sopa de Cebola com Massa Folhada	17
Sopa de Mandioca com Bacon	19
Caldo Verde com Linguiça	21

Petiscos

Enroladinho de Salsicha com Massa de Pastel	24
Massa de Pastel Caseiro	26
Pamonha de Frango com Queijo Meia Cura	28

Sobremesas

Brigadeiro de Maçã do Amor	31
Curau de Milho	33
Sorvete de Milho	35



Bebidas





Chocolate Quente



Rendimento
2 porções



**Tempo
de preparo**
30 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 xícaras de leite integral

2 xícaras de creme de leite fresco

½ xícara de açúcar

2 paus de canela

1 ½ xícara de chocolate
meio amargo

Para o crocante

1 xícara de avelãs torradas

½ xícara de açúcar

1 colher de chá de **Doriana**

1 folha de papel assa fácil



Modo de preparo

- 1** • Pique as avelãs e reserve. Forre um tabuleiro com o papel assa fácil. Em uma panela de fundo grosso, junte o açúcar e derreta em fogo baixo até caramelizar. Junte a Doriana, as avelãs e mexa para misturar;
- 2** • Despeje no tabuleiro forrado, espalhando para formar uma camada fina. Espere esfriar por completo e quebre em pedaços grosseiros. Reserve;

Em uma panela de fundo grosso, junte o açúcar e em fogo baixo, derreta o açúcar até caramelizar. Junte o creme de leite, o leite, os paus de canela e mexa até o açúcar dissolver por completo;
- 3** • Pique o chocolate e transfira para uma tigela. Peneire a mistura de leite e o creme de leite sobre o chocolate
- 4** • mexendo até derreter e formar uma mistura homogênea. Transfira o chocolate quente para as xícaras e sirva com o crocante de avelã.

Pronto! Sirva e aproveite.

Confira o vídeo desta receita





Quentão de Morango



Rendimento
4 porções



Tempo
de preparo
30 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de gengibre ralado

Casca de 1 laranja

6 cardamomos

3 xícaras (chá) de cachaça

300 g de **Morango Swift**

Rodelas de laranja para servir a gosto



Modo de preparo

1. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, o gengibre ralado, a casca de laranja e o cardamomo. Cozinhe até o açúcar derreter e formar um caramelo dourado, mexendo eventualmente para não grudar;
2. Despeje 2 xícaras (chá) de água lentamente, mexendo devagar para que todo o açúcar se dissolva;
3. Adicione a cachaça e, assim que levantar fervura, abaixe o fogo. Deixe cozinhar por 20 minutos;
4. Desligue o fogo, coloque os morangos, uma rodela de laranja nas canecas e distribua o quentão com o auxílio de uma concha.

Sirva na sequência.

Confira o vídeo desta receita





Bolos





Bolo de Amendoim



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

3 ovos

1/2 xícara de leite integral

1/3 xícara de **Doriana com sal** derretida

1 xícara de açúcar

1 xícara de amendoim torrado e moído

1 1/2 xícara de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

Para calda

1 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro

4 colheres de sopa de água

1/2 xícara de amendoim moído



Modo de preparo

- 1 •** Preaqueça o forno a 180°C. Em um liquidificador, junte os ovos, o leite integral, a Dorigana, o açúcar e bata por 5 minutos;
- 2 •** Transfira para uma tigela, junte o amendoim e misture. Adicione a farinha de trigo aos poucos, misturando com um batedor de arame para não empelotar;
- 3 •** Junte o fermento, misture com uma espátula, transfira para uma forma untada com Dorigana e leve ao forno por 40 minutos. Retire do forno, espere esfriar e desenforme;

Para a calda

- 4 •** Em uma tigela, misture o açúcar de confeiteiro e a água, até formar uma calda grossa. Derrame sobre o bolo, salpique o amendoim moído imediatamente, espere endurecer e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Bolo de Churros Invertido



Rendimento
1 porção



Tempo
de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

4 colheres de sopa de **Doriana**

1 xícara de açúcar

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher de chá de canela

1 colher de sopa de fermento

1 ½ lata de leite condensado
gelado



Modo de preparo

- 1** • Preaqueça o forno a 180°C. Em uma batedeira, junte a Dorigana e o açúcar, bata até misturar. Junte os ovos 1 a 1 batendo até estarem totalmente incorporados. Junte a canela e misture rapidamente;
- 2** • Bata intercalando, somente até incorporar, 1 xícara por vez, a farinha de trigo e o leite, terminando pela farinha de trigo. Desligue a batedeira, junte o fermento e misture delicadamente com o auxílio de uma espátula;
- 3** • Unte uma forma com Dorigana, adicione o leite condensado gelado no fundo da forma e dispense a massa por cima. Leve ao forno por cerca de 1h ou até o bolo estar dourado. Espere esfriar por completo, desenforme e sirva na sequência.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Bolo de Fubá com Erva-Doce



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

4 ovos

1 xícara de margarina

Doriana com sal derretida

1 xícara de leite integral

2 xícaras de açúcar

1 ½ xícara de fubá mimoso peneirado

1 xícara de farinha de trigo peneirado

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de semente de erva-doce

1 pitada de sal



Modo de preparo

- 1** • Preaqueça o forno a 180°C. Em um liquidificador junte os ovos, a Dorigana derretida, o leite e o açúcar. Bata por 5 minutos até formar um creme homogêneo;
- 2** • Transfira o creme para uma tigela, junte o fubá mimoso e a farinha de trigo, misture com o auxílio de um batedor de arame até ficar homogêneo;
- 3** • Adicione o fermento, as sementes de erva-doce, o sal e misture com uma espátula delicadamente. Transfira para uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno por 30 minutos. Retire e espere amornar para desenformar.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Bolo de Milho de Espiga



Rendimento
15 porções



Tempo
de preparo
50 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 espigas de milho

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de açúcar

1 colher de sopa de margarina
Doriana

2 ovos inteiros

1 colher de sopa de fermento
em pó

2 xícaras de chá de farinha
de trigo

Margarina **Doriana** para untar

Farinha de trigo para untar



Modo de preparo

- 1** • Coloque no liquidificador o milho já debulhado da espiga, o leite, o açúcar, a margarina Dorigana, os ovos e bata até que o milho fique bem moído;
- 2** • Leve a mistura para uma tigela e acrescente o fermento em pó e a farinha de trigo e mexa até formar uma massa homogênea;
- 3** • Despeje essa massa na forma previamente untada com margarina Dorigana e polvilhe a farinha de trigo e leve ao forno médio;
- 4** • Deixe assar por cerca de 40 minutos.

[Confira o vídeo desta receita](#)



Caldos e sopas





Sopa de Cebola com Massa Folhada



Rendimento
2 porções



Tempo
de preparo
1h45

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 cebolas

1 colher de sopa de manteiga

1 fio de azeite

1 embalagem de **Bacon em Cubos Seara Gourmet**

1/4 xícara de vinho branco

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 litro de caldo de carne

Sal

Pimenta-do-reino

1 folha de Massa Folheada Massa Leve

1 gema

1 colher de sopa de água



Modo de preparo

- 1 • Fatie a cebola em pedaços finos e reserve;
- 2 • Em uma panela, junte a manteiga, o azeite e espere derreter. Adicione a cebola, diminua o fogo para o mínimo e cozinhe por cerca de 3 min ou até a cebola estar dourada;
- 3 • Adicione o Bacon em Cubos Seara Gourmet e frite por mais 5 minutos;
- 4 • Polvilhe a farinha de trigo e misture bem até incorporar. Adicione o caldo de carne ao refogado, mexendo vigorosamente com o auxílio de um batedor de arame para não empelotar;
- 5 • Aumente o fogo para médio-alto. Tempere com sal, pimenta-do-reino e espere ferver. Assim que levantar fervura, diminua o fogo para o mínimo e cozinhe a sopa por 30 minutos, mexendo sempre até engrossar;
- 6 • Preaqueça o forno a 200°C;
- 7 • Divida a sopa em 2 tigelas que possam ir ao forno, enchendo até 2 dedos antes da borda. Corte a Massa Folheada Massa Leve 1 centímetro maior do que as tigelas. Cubra as tigelas pressionando bem as bordas;
- 8 • Em uma tigela, misture a gema com a água. Pincele toda a extensão da massa com a mistura e leve ao forno por 30 minutos ou até a massa inflar e estar dourada.
- 9 • Retire do forno e sirva na sequência.

Confira o vídeo desta receita





Sopa de Mandioca com Bacon



Rendimento
2 porções



Tempo
de preparo
45 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 embalagem de **Bacon em Cubos Seara Gourmet**

400 g de mandioca

4 colheres de sopa de manteiga de azeite

2 L de caldo de legumes

1 cebola

1 talo de aipo/salsão

8 dentes de alho

1 maço de tomilho

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 xícara de espinafre baby

2 pães de sacadura para servir



Modo de preparo

- 1 • Pique fino a cebola, o aipo, o alho e reserve. Em uma panela de pressão, junte a manteiga e o azeite em fogo médio até derreter. Adicione a cebola e refogue por 3 minutos ou até murchar;

Junte o aipo, o alho e o tomilho, refogue por mais 1 minuto. Descasque e pique a mandioca e junte ao refogado.
- 2 • A adicione o caldo de legumes, o sal, a pimenta-do-reino, feche a panela e deixe cozinhar por 20 minutos após pegar pressão;
- 3 • Enquanto o caldo cozinha, aqueça uma frigideira em fogo médio. Adicione 1 fio de azeite e junte o Bacon em Cubos Seara Gourmet. Frite até dourar os cubos de bacon. Cerca de 7 minutos depois, retire da frigideira e reserve;
- 4 • Desligue o fogo da panela de pressão e espere a pressão sair sozinha. Abra a panela, dispense os galhos do tomilho e bata com o auxílio de um mixer ou no liquidificador;
- 5 • Volte com o caldo para a panela, junte $\frac{2}{3}$ do bacon e o espinafre, misture. Acerte sal e pimenta;
- 6 • Corte a tampa do pão de sacadura, retire o miolo e coloque o caldo quente no interior. Salpique o bacon reservado por cima e sirva.

Pronto! Sirva e aproveite.

Confira o vídeo desta receita





Caldo Verde com Linguiça



Rendimento
2 porções



Tempo
de preparo
50 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 Linguiças Defumadas
Fininhas Seara

100 g de Bacon em Pedacos
Seara

2 colheres de sopa de azeite

1 cebola

2 dentes de alho

1 folha de louro

2 batatas asterix

1/2 xícara de creme de leite fresco

2 xícaras de caldo de legumes

Sal e pimenta do reino

4 folhas de couve



Modo de preparo

- 1** • Aqueça uma panela em fogo médio. Fatie a Linguiça Defumada Fininha Seara e pique o Bacon em Pedacos Seara. Adicione o azeite na panela e junte a linguiça fatiada e o bacon picado. Frite até estar bem dourado;

Retire a linguiça e o bacon da panela, reservando-a.
- 2** • Adicione a cebola na panela onde as carnes foram feitas e refogue até ficar translúcida. Junte o alho, o louro e refogue por mais 1 minuto;
- 3** • Pique as batatas e coloque na junte à panela com o refogado. Junte o caldo de legumes, o sal, a pimenta-do-reino e deixe cozinhar até começar a desmanchar, cerca de 10 minutos depois;
- 4** • Misture o creme com um batedor de arame para dissolver grosseiramente as batatas ou com um mixer para um creme mais liso. Adicione o creme de leite fresco, acerte o sal, a pimenta-do-reino, as carnes e misture bem para incorporar;
- 5** • Desligue o fogo, adicione as folhas de couve e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Petiscos





Enroladinho de Salsicha com Massa de Pastel



Rendimento
20 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

5 Salsichas Hot Dog Seara

5 retângulos de massa de pastel de 10X15cm

Água

Óleo

Para o molho

1 xícara de creme de leite fresco

100 g de queijo cheddar em cubos

50 g de queijo emmental ralado

Pimenta-do-reino a gosto



Modo de preparo

- 1** • Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio. Enrole cada uma das Salsichas Hot Dog Seara em um retângulo de massa;
- 2** • Umedeça a ponta da massa de pastel e cole bem;
- 3** • Fatie cada salsicha em 4 partes e frite até que a massa esteja dourada;

Para o molho de queijo

- 4** • Em uma panela em fogo médio, aqueça o creme de leite;
- 5** • Junte o emmental e misture até derreter;
- 6** • Acrescente o cheddar e a pimenta-do-reino. Misture até que fique homogêneo;
- 7** • Sirva com o enroladinho de salsicha com a massa de pastel.

Confira o vídeo desta receita





Massa de Pastel Caseiro



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 ½ colher de sopa de margarina **Doriana com sal** derretida

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

1 ovo batido

2 ½ colheres de sopa de vinagre de vinho branco

Farinha para polvilhar



Modo de preparo

- 1** • Em uma tigela, misture a farinha e o sal;
- 2** • Abra um buraco no meio e junte o ovo, a margarina Dorigina com sal derretida e o vinagre. Misture bem até que a massa fique lisa e macia;
- 3** • Enfarinhe uma bancada e abra a massa de pastel em um retângulo. Cubra com um plástico filme, enrole e leve à geladeira por 2h.

Confira o vídeo desta receita





Pamonha de Frango com Queijo Meia Cura



Rendimento
24 porções



Tempo de preparo
1h30

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Recheio

2 Filés de Peito de Frango
Seara DaGranja

Fatias de bacon picadas
a gosto

2 tomates grandes

1 cebola

50 ml de azeite

Cheiro-verde picadinho
a gosto

100 g de queijo meia cura
ralado

Massa

10 espigas de milho verde

1 xícara (chá) de água
sal e pimenta-do-reino a gosto

1 limão



Modo de preparo

- 1** • Retire as espigas do milho de dentro das palhas com cuidado;
- 2** • Com atenção, raspe os grãos de milho das espigas e coloque os para bater no liquidificador com a água;
- 3** • Quando a mistura estiver homogênea, tempere com sal e pimenta-do-reino e reserve;
- 4** • Para fazer o recheio, em uma panela cozinhe o frango com a água, a cebola e o sal;
- 5** • Escorra a água e desfie o frango;
- 6** • Em um recipiente, misture o frango desfiado com o bacon cortado em cubos;
- 7** • Refogue a mistura de frango com o bacon, o tomate e o cheiro-verde em uma panela com azeite;
- 8** • Adicione a massa do milho reservada e o queijo meia cura. Misture tudo e reserve;
- 9** • Ferva as palhas, escorra a água e espere que esfriem;
- 10** • Com a ajuda de um barbante, molde as palhas para formar um saquinho e adicione massa até a metade;
- 11** • Feche a pamonha com a metade restante da palha e amarre com um barbante;
- 12** • Coloque as pamonhas para cozinhar em uma panela com água por cerca de 20 minutos;
- 13** • Após esse tempo, escorra a água e sirva em seguida. Bom apetite!

[Confira o vídeo desta receita](#)





Sobremesas





Brigadeiro de Maçã do Amor



Rendimento
10 porções



Tempo
de preparo
1h30

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de
chocolate branco

$\frac{1}{3}$ xícara de creme de leite

1 colher de sopa de **Doriana
sem sal**

10 palitos de bambu

Para a calda

250 g de açúcar refinado

120 ml de água

50 g de glucose de milho

2 colheres de sopa de vinagre
de álcool

4 gotas de corante vermelho
em gel

1 pote com água fria

Gelo



Modo de preparo

Para os biscoitos

- 1 • Em uma panela, junte o leite condensado, o chocolate branco, o creme de leite e a Dorigana sem sal, cozinhe em fogo baixo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, espere esfriar e boleie os docinhos;
- 2 • Espete um palitinho de bambu em cada docinho e leve ao congelador até a calda ficar pronta;

Para a calda

- 3 • Em uma panela de fundo grosso junte a água, o açúcar a glucose e o vinagre. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até ficar uma mistura homogênea;
- 4 • Acrescente o corante vermelho, aumente o fogo para médio e espere levantar fervura. Para saber o ponto da calda, coloque um pouquinho da calda no potinho com água e gelo, se formar uma calda durinha, parecendo um pedacinho de vidro, está no ponto. Desligue o fogo, deixe a calda descansar até as bolhas desmancharem;
- 5 • Retire os brigadeiros do congelador e mergulhe dentro da calda já descansada, até cobrir todo o brigadeiro e parte do palito para que o doce não solte. Deixe a calda escorrer e espete em uma superfície de isopor ou acomode em um tabuleiro coberto com papel assa fácil. Lembrando que essa última forma deixará a base da calda levemente achatada. Espere esfriar por completo e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Curau de Milho



Rendimento
6 porções



Tempo
de preparo
1h30

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

3 xícaras de milho congelado

2 xícaras de leite

$\frac{3}{4}$ xícara de açúcar

1 colher de chá de **Doriana**

Canela em pó



Modo de preparo

- 1** • Em um liquidificador, junte o milho, o leite e bata por cerca de 5 minutos. Sobre uma panela de fundo grosso, peneire a mistura e dispense o bagaço;
- 2** • Adicione o açúcar e leve ao fogo médio, até começar a ferver. Mexendo sempre, abaixe o fogo para o mínimo e cozinhe até engrossar. Retire do fogo, adicione a Dorigana e mexa até incorporar. Transfira para tigelas individuais e leve à geladeira por 1 hora;
- 3** • Polvilhe canela e sirva o curau de milho frio.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Sorvete de Milho



Rendimento
12 porções



**Tempo
de preparo**
8 horas

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

340 g de milho cozido
debulhado

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher de chá de **Doriana**

Folhas de hortelã para servir



Modo de preparo

- 1** • Em um liquidificador, junte todos os ingredientes e bata até formar uma mistura homogênea. Passe a mistura por uma peneira e transfira para um tabuleiro. Leve ao freezer por 3h;
- 2** • Transfira a base do sorvete no tabuleiro para uma batedeira. Bata o sorvete em velocidade alta até dobrar de volume. Transfira novamente para um tabuleiro e leve ao freezer por mais 3h;
- 3** • Sirva o sorvete de milho verde com folhinhas de hortelã.

[Confira o vídeo desta receita](#)



Boas demais as receitas, né?

E tem mais lá no nosso Pinterest, viu?



Bolinho de arroz na airfryer

[Clique aqui e assista](#)



Pipoca de cinema

[Clique aqui e assista](#)



Bolinho de batata com mortadela

[Clique aqui e assista](#)



Maionese de bacon em 5 passos

[Clique aqui e assista](#)



Pipoca de frango empanado

[Clique aqui e assista](#)



Molho de mostarda e mel para churrasco

[Clique aqui e assista](#)

Veja todas as receitas no nosso canal

Quero conferir

E lá nas nossas redes sociais tem mais. Acesse e confira.

The screenshot displays the 'MINHA RECEITA' app interface. At the top, there is a navigation bar with a hamburger menu icon, the logo 'MINHA RECEITA', a search icon, and a user profile icon. Below the navigation bar, the main heading is 'Todas as Receitas'. Underneath, there are category tabs: 'Últimas', 'Massas', and 'Peixes e Frutos do Mar'. The main content area features a grid of recipe cards. Each card includes a food image, a category label, the recipe title, a short description, and preparation details (number of servings and time).

Últimas Massas Peixes e Frutos do Mar

Torta de Bolacha
Sobremesa para almoço
10 porções • 2 horas

Fricassê de Frango
Opção de almoço suculento
4 porções • 30 minutos

Coxinha da Asa Empanada e Molho Oriental de Shoyu
Sabor oriental e crocância perfeita
6 pessoas • 01:30 hora

Canjiquinha com Costela de Porco
Dupla gastronômica deliciosa para...
2 porções • 2h

Acesse nossas redes sociais:





mr. MINHA RECEITA



Acesse nossas redes sociais:

