



SÃO JOÃO

COM

Deline

&

Receitas

Nestlé®





INTRODUÇÃO

O São João é tempo de celebrar sabores que atravessam gerações. É na mesa cheia, no cheiro do milho cozinhando e no aconchego das receitas caseiras que a tradição nordestina ganha vida em cada detalhe.



Neste ebook especial, **Receitas Nestlé** e **Margarina Deline** se unem para apresentar uma seleção de pratos que valorizam o melhor da culinária junina, com opções que vão do dia a dia às receitas festivas típicas do São João. Com ingredientes simples, preparo acessível e aquele toque de sabor que faz toda a diferença, cada receita foi pensada para reunir pessoas, criar memórias e celebrar o que realmente importa.



Parceira da cozinha brasileira, a Margarina Deline, marca de margarinas número 1 do Nordeste, traz mais cremosidade, sabor e versatilidade para suas preparações — seja na massa, na refoga ou na finalização, garantindo resultados que encantam em cada etapa.



E para deixar esse momento ainda mais especial, Deline apresenta sua edição comemorativa de São João, inspirada nas cores, nos símbolos e na alegria das festas nordestinas — um convite para levar mais sabor e tradição para dentro de casa.



Prepare-se para viver o São João com o melhor da cozinha brasileira.



Deline





SUMÁRIO

RECEITAS PARA O DIA A DIA

Receita de Pão de Milho com Margarina Deline	04
Receita de Cuscuz Recheado com Charque	06
Receita de Bolo de Macaxeira	08

RECEITAS PARA O SÃO JOÃO

SALGADAS

Receita de Bolinho de Milho com Recheio de Frango	10
Receita de Caldo de Macaxeira com Calabresa	12
Receita de Baião de Dois Junino	14

DOCES

Receita de Paçoca de Amendoim Junina	16
Receita de Pamonha de Milho Verde com Erva Doce Receita	18



Receitas
Nestlé®





PÃO DE MILHO COM

MARGARINA DELINE



 PORÇÕES: 8

 TEMPO: 120min

INGREDIENTES

- meia xícara (chá) de Leite Líquido **NINHO® FORTI+ INTEGRAL**
- 1/3 xícara (chá) de milho verde
- meia xícara (chá) de **MARGARINA DELINE® COM SAL**
- 1 xícara (chá) de fubá
- meia colher (chá) de **MAGGI® FONDOR**
- 1 ovo
- 3 e 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco
- Água gelada para dar o ponto





MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador, adicione o Leite Líquido **NINHO FORTI+ INTEGRAL**, o milho verde e bata por cerca de 2 minutos ou até obter uma mistura homogênea.
- 2.** Transfira essa mistura para uma tigela grande e adicione todos os ingredientes secos, deixando a água gelada para dar o ponto.
- 3.** Misture bem com uma espátula firme ou com as mãos, adicionando a água gelada aos poucos até obter o ponto em que a massa desgrude por completo.
- 4.** Sove a massa por 5 minutos muito bem, fazendo uma bola uniforme e colocando-a na tigela. Cubra com um pano limpo e deixe fermentar por no mínimo 1 hora em local seco, longe de umidade, até que ela dobre de tamanho.
- 5.** Após a fermentação, modele a massa no formato desejado. Nossa sugestão é em formas de bolo inglês (pão de forma), untadas com **MARGARINA DELINE** e polvilhadas com fubá. Cubra-as novamente com o pano e deixe fermentando por mais 30 minutos até que dobre de volume.
- 6.** Com uma faca, faça marcações na superfície do pão, sem cortar profundamente, polvilhe mais um pouco de fubá por cima e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que esteja assado por completo e levemente dourado. Desenforme com cuidado, espere esfriar e sirva morno com **MARGARINA DELINE** para que ela derreta levemente.



CUSCUZ RECHEADO COM CHARQUE



 PORÇÕES: 2

 TEMPO: 40min

INGREDIENTES

RECHEIO

- 1 colher (sopa) de **MARGARINA DELINE®** Com Sal
- meia cebola picada
- 100g de charque dessalgado e desfiado
- 1 stick de **MAGGI® MEU SEGREDO CHEIRO VERDE**

CUSCUZ

- 2 xícaras (chá) de flocão de milho
- 1 pitada de sal
- meia colher (sopa) de açúcar refinado
- água para hidratar o cuscuz (o suficiente)
- folhas de coentro para decorar





MODO DE PREPARO

RECHEIO

1. Em uma frigideira em fogo médio, derreta a **MARGARINA DELINE COM SAL**, acrescente a cebola e espere suar. Depois, adicione o charque desfiado, o **MAGGI MEU SEGREDO CHEIRO VERDE** e refogue bem até dourar. Reserve.

CUSCUZ

2. Em um recipiente, misture o cuscuz com a água até ficar com a textura de areia úmida. Não pode estar seco e nem encharcado, deve estar apenas úmido. Reserve por 15 minutos.

3. Depois, solte o cuscuz com um garfo e acomode metade na cuscuzeira própria para o preparo. Acrescente o recheio de charque reservado e depois adicione o restante de cuscuz.

4. Leve para cozinhar por cerca de 10 minutos em fogo médio.

5. Desenforme, decore com o coentro e sirva com uma colherada de **MARGARINA DELINE** por cima para que ela derreta com o calor do cuscuz.



BOLO DE

MACAXEIRA



 PORÇÕES: 16

 TEMPO: 40min

INGREDIENTES

- 1kg de macaxeira ralada
- 100 g de coco ralado (preferencialmente fresco)
- 50ml de **LEITE LÍQUIDO NINHO® FORTI+ INTEGRAL**
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 4 ovos
- 100g de **MARGARINA DELINE® COM SAL**
- 300g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha





MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente, misture o leite de coco, os ovos, a **MARGARINA DELINE COM SAL**, o açúcar refinado e a baunilha até obter uma mistura homogênea.
- 2.** Em seguida, adicione a macaxeira ralada e o coco ralado à mistura líquida. Se a massa estiver muito seca, adicione um pouco de **LEITE LÍQUIDO NINHO FORTI+ INTEGRAL** até atingir a consistência desejada.
- 3.** Unte uma forma retangular média com **MARGARINA DELINE** e farinha, despeje a massa e leve ao forno preaquecido em temperatura média (180°C) por cerca de 40 minutos ou até que, ao inserir um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme com cuidado. Sirva.



BOLINHO DE MILHO

COM RECHEIO DE FRANGO



 PORÇÕES: 20  TEMPO: 30min

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de **MARGARINA DELINE® SEM SAL**
- 1 lata de milho-verde batida no liquidificador sem a água
- 2 cebolas grandes picadas
- 1kg de frango desfiado
- 3 tomates grandes picados
- 2 sachês de **MAGGI® MEU SEGREDO FRANGO**
- meia colher (chá) de pimenta-do-reino moída
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca





MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela em fogo médio, derreta a **MARGARINA DELINE SEM SAL** e refogue as cebolas até que fiquem transparentes.
- 2.** Acrescente o frango desfiado e frite bem, mexendo sempre para que cozinhe por igual. Em seguida, adicione o milho-verde batido e incorpore.
- 3.** Adicione os tomates picados, o **MAGGI MEU SEGREDO FRANGO**, a pimenta-do-reino e o cheiro-verde. Misture e cozinhe por cerca de 10 minutos, até que os temperos estejam bem incorporados e o recheio esteja mais firme.
- 4.** Abaixar o fogo e incorpore a farinha de mandioca até atingir o ponto desejado para os bolinhos. Com a massa mais firme, retire do fogo e deixe esfriar por completo.
- 5.** Modele os bolinhos no tamanho e formato desejados. Leve-os para a Air Fryer preaquecida a 180°C por cerca de 15 minutos, ou até que estejam dourados. Sirva.



CALDO DE MACAXEIRA COM CALABRESA



 PORÇÕES: 6

 TEMPO: 40min

INGREDIENTES

- 500g de macaxeira (mandioca) descascada e picada
- 1 cubo de **MAGGI® CALDO BACON**, **MAGGI® CALDO CARNE** ou **MAGGI® CALDO COSTELA**
- 1 litro de água
- 2 colheres (sopa) de **MARGARINA DELINE® COM SAL**
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 200 g de linguiça calabresa em rodela
- 1 pitada de pimenta calabresa (opcional)
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado





MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela de pressão, coloque a macaxeira, cubra com a água e cozinhe por cerca de 20 minutos após pegar pressão, ou até ficar bem macio.
- 2.** Após o cozimento, espere esfriar um pouco, retire a macaxeira da panela e bata no liquidificador com parte da água do cozimento até formar um creme liso. Reserve e não descarte o restante da água que estiver na panela de pressão.
- 3.** Em uma panela grande em fogo médio, aqueça a **MARGARINA DELINE COM SAL** e refogue a cebola e o alho até dourarem levemente. Em seguida adicione a linguiça calabresa e frite até ficar levemente dourada.
- 4.** Acrescente o creme de macaxeira batido, o restante da água do cozimento, o cubo de **MAGGI CALDO BACON** e misture bem. Tempere pimenta-do-reino e cozinhe em fogo baixo por mais 10 minutos, mexendo sempre para não grudar no fundo.
- 5.** Finalize com o cheiro-verde picado e sirva bem quente.



BAIÃO DE DOIS JUNINO

Receitas
para o
São João

 PORÇÕES: 8

 TEMPO: 40min

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de **MARGARINA DELINE® COM SAL**
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola picada
- 150 g de músculo em cubos pequenos
- 100 g de bacon em cubos
- 1 linguiça calabresa picada (100g)
- 1 xícara (chá) de feijão-fradinho
- 1 litro e meio de água
- 2 sachês **MAGGI® MEU SEGREDO CARNE**
- 1 xícara (chá) de arroz
- meia cenoura em cubos pequenos
- 1 xícara (chá) de abóbora em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de coentro picado





MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela de pressão em fogo médio, aqueça a **MARGARINA DELINE COM SAL** e refogue o alho e a cebola até ficarem transparentes.
- 2.** Acrescente o músculo, o bacon, a linguiça e deixe dourar por completo.
- 3.** Coloque o feijão fradinho, a água, o **MAGGI MEU SEGREDO CARNE**, misture, tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos após o início da fervura e pressão.
- 4.** Após esse tempo, desligue o fogo, aguarde sair a pressão por completo, abra a panela e acrescente o arroz, a cenoura, a abóbora. Ajuste o sal, se necessário.
- 5.** Cozinhe por mais 15 minutos em fogo médio ou até os legumes estarem macios.



PAÇOCA DE AMENDOIM

JUNINA



 PORÇÕES: 24  TEMPO: 20min

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de amendoim sem pele, torrado e sem sal
- 1 xícara (chá) de **FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®**
- 2 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 2 colheres (sopa) de **MARGARINA DELINE® COM SAL**
- 1 colher (sopa) de água quente





MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador, bata o amendoim até formar uma mistura úmida.
- 2.** Acrescente a **FARINHA LÁCTEA NESTLÉ**, o açúcar, a **MARGARINA DELINE COM SAL** e a água quente e bata até misturar bem.
- 3.** Para saber se está no ponto certo, pegue uma pequena quantidade da mistura e aperte com os dedos, ela deverá formar uma massa firme que não desmancha.
- 4.** Modele as paçocas no formato que desejar, apertando bem para que fique firme e utilizando cortadores diversos para os formatos. Se desejar, leve à geladeira para firmar um pouco ou coloque na Air Fryer aquecida por 5 minutos para deixar mais dourada. Sirva a seguir.



PAMONHA DE MILHO VERDE

E ERVA DOCE



 PORÇÕES: 6

 TEMPO: 100min

INGREDIENTES

- 6 espigas de milho verde debulhadas (cerca de 400g)
- meia xícara (chá) de água
- 1 **LEITE MOÇA**[®] (lata ou caixinha) 395 g
- meia xícara (chá) de erva doce picada
- 1 colher (sopa) de **MARGARINA DELINE**[®] **COM SAL**
- folhas de bananeira para embrulhar





MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador, bata os grãos de milho com a água até obter uma mistura homogênea.
- 2.** Em uma panela, coloque a mistura de milho verde, o **LEITE MOÇA**, a erva doce e a **MARGARINA DELINE COM SAL**. Leve ao fogo médio e mexa até que a mistura comece a desgrudar da panela. Reserve.
- 3.** Enquanto isso, lave as folhas de bananeira, seque-as e passe-as levemente no diretamente no fogo baixo por alguns segundos para amolecerem.
- 4.** Coloque a massa de milho verde no centro das folhas de bananeira, feche e amarre muito bem com um barbante. Cozinhe-as em água fervente por cerca de 1 hora.
- 5.** Após esse tempo, retire-as, escorra bem e sirva-as quentes ou leve à geladeira para que esfriem por completo.

Sabe qual é o último passo de toda receita?

RECICLAR AS EMBALAGENS

Você sabia que **97% DAS EMBALAGENS** dos produtos Nestlé já são produzidas para serem recicladas?

1

Separe embalagens secas dos materiais orgânicos, como sobras de alimentos.

2

Limpe e esvazie as embalagens. Se possível, use água de reuso caso precise retirar o excesso e deixe secar.

Possui dúvidas sobre como **reciclar as embalagens** de suas receitas?



Acesse a nossa página com informações e dicas sobre sustentabilidade.

A NESTLÉ ESTÁ EM UMA JORNADA PARA A REGENERAÇÃO E ESTABELECEU COMPROMISSOS COM O PLANETA:



Vamos reciclar o equivalente a todo o plástico que colocamos no mercado anualmente.



re.generar
é nutrir o
que faz bem

Deline

Receitas Nestlé



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer

RECEITAS MARAVILHOSAS

www.receitasnestle.com.br





Além de Receitas, **VOCÊ ENCONTRA:**

Foodlists temáticas, onde sugerimos receitas deliciosas. E você também pode criar a sua!

A ferramenta **“O que tem em casa?”** te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

O que tem em casa?

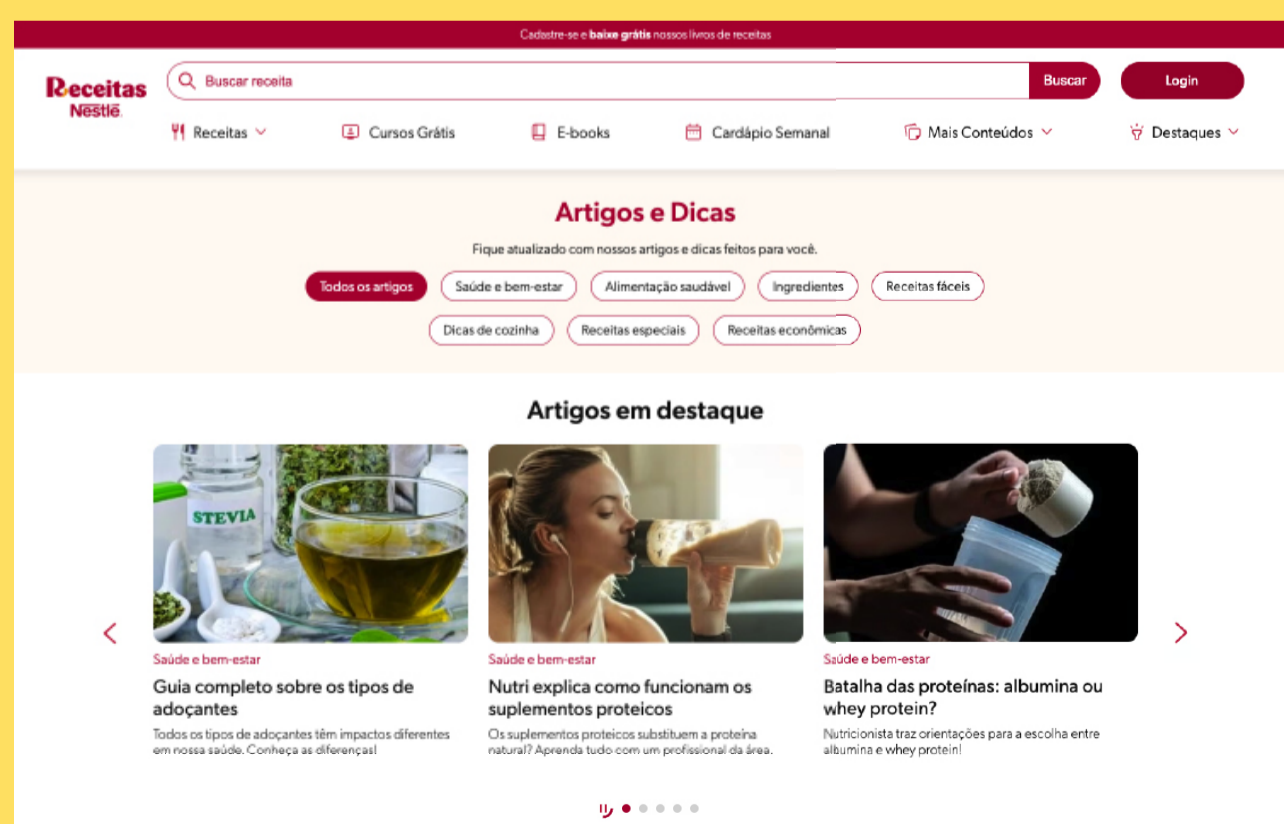
Basta indicar dois ou três ingredientes para a gente te ajudar a fazer uma bela receita.

Indique até 3 ingredientes:

Ingrediente/Produto



Buscar receitas >



O **BLOG** tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!



Vídeos com passo a passo das receitas e programas de entretenimento.



Receitas Nestlé®

Deline

©2026, Nestlé Brasil Ltda.
Todos os direitos reservados.

