QUEM AMA RECEITAS GOSTOSAS PREFERE

Deline

Deline cremosa

Nosso país é rico em sabores
e receitas típicas. **Tá no nosso DNA.**

E a nossa maior bandeira em Deline
sempre foram as pessoas e a cultura
do Norte e Nordeste.

Por isso, reunimos neste ebook receitas
que têm a nossa cara, nossos sabores e,
claro, **um toque de Deline.**

Deline cremosa

ÍNDICE

RECEITAS DO NORDESTE

Acarajé 05

Caruru 07

Guisado de bode 08

Empadão de frango desfiado com coentro 09

Moqueca de banana da terra com farofa de dendê 10

Arroz de Leite com Queijo Coalho Tostado e Pimenta Biquinho 12

Cuscuz recheado de frango 13

Bolo de Reis com Frutas Brasileiras 14

Munguzá com Banana Caramelada 16

Bolo flocão de Milho 17

Bolo de noiva 18

Bolo de rolo redondo 19

Cocada crocante 21

Pudim de pão 23

Bolo de tapioca granulada 24

Deline cremosa

ÍNDICE

RECEITAS DO NORTE

Arroz paraense.....24

Peru no tucupi com jambu.....25

Maniçoba.....27

Vatapá Paraense.....28

Peixe inteiro assado e pirão ao leite de coco e camarão.....29

Bolinho crocante de milho com queijo marajó..31

Ceviche Cítrico.....33

Caldeirada de Pirarucu com Camarão.....34

Quiche de Jambu e Palmito.....35

Bolinho de Mandioca com Costelinha e Pesto de Jambu.....37

Pé de moleque com cupuaçu.....39

Bolo de Doce de Leite com Cupuaçu.....40

Torta de Cupuaçu e Chocolate.....42

Torta Holandesa de Bacuri.....43

Bolo Mousse de Milho.....45

CUSCUZ RECHEADO DE FRANGO

SERVE 1 PESSOA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de Deline
1 colher (sopa) de cebola picada
½ tomate picado
1 xícara de frango cozido e desfiado
½ xícara de flocos de milho para cuscuz (flocão)
½ colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de queijo coalho picado
Sal a gosto
Pimenta a gosto
Coentro a gosto

MODO DE PREPARO

25 MINUTOS

Em uma panela pequena, coloque a Deline e leve ao fogo médio.

Adicione a cebola, o tomate e misture.

Coloque o frango, e tempere com sal, pimenta e finalize com o coentro. Reserve.

Em um recipiente, coloque o flocão, o sal e adicione água aos poucos até que fique uma "farofa úmida" ou ao apertar com a palma da mão, forme um bolinho sem desmanchar.

Deixe descansar por mais ou menos 10 minutos.

Após descansar, coloque metade em uma forma de cuscuzeira, recheie com o frango reservado e cubra com o restante do flocão hidratado.

Leve para cozinhar em fogo médio e siga as instruções da cuscuzeira.

Quando estiver pronto, desenforme e sirva com a Deline.

ACARAJÉ

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

VATAPÁ:
2 colheres (sopa) de Deline
2 dentes de alho
½ kg de camarão limpo
Pimenta a gosto
1 pão amanhecido picado
2 colheres (sopa) de óleo de dendê
1 cebola média picada
1 tomate
Sal a gosto
1 leite de coco (200 ml)
Coentro picado a gosto

VINAGRETE:
2 tomates verdes
½ cebola pequena picada
Coentro picado a gosto
Camarão refogado:
1 colher (sopa) de Deline
200 g de camarão pequeno limpo
Sal a gosto
Pimenta a gosto

BOLINHO DE FEIJÃO:
1 xícara (chá) de farinha de feijão fradinho
1 xícara (chá) de água
500 ml de óleo de dendê
¼ de cebola
Sal a gosto
1 cebola média com casca

ACARAJÉ

MODO DE PREPARO

90 MINUTOS

VATAPÁ

Derreta a Deline em fogo médio. Refogue cebola e alho por 1 minuto. Adicione o tomate e cozinhe por 2 minutos. Junte o camarão e cozinhe por 3 minutos. Tempere com sal e pimenta. Acrescente o leite de coco e o pão. Cozinhe em fogo baixo por 5 minutos ou até o pão hidratar. Deixe esfriar um pouco e bata no liquidificador até ficar homogêneo. Volte à panela e cozinhe em fogo médio até desgrudar do fundo.
Finalize com coentro e óleo de dendê. Reserve.

VINAGRETE

Corte o tomate verde em cubos e coloque em um bowl. Adicione cebola e coentro. Misture e reserve.

CAMARÃO REFOGADO

Derreta a Deline em fogo médio. Refogue o camarão por 2 minutos ou até cozinhar. Tempere com sal e pimenta. Reserve.

BOLINHO DE FEIJÃO

Bata no processador (ou liquidificador) a farinha de feijão fradinho, cebola, água e sal até formar uma massa homogênea. Transfira para um bowl e misture até ficar fofa e aerada. Aqueça o óleo de dendê com cebola com casca em fogo médio. Com duas colheres, modele os bolinhos e frite até dourar. Repita até acabar a massa.

Abra o bolinho, recheie com vatapá e vinagrete. Finalize com o camarão refogado.

Sirva em seguida!

CARURU

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

500 g de quiabo
100 g de camarão seco
1 xícara (chá) de água
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
50 g de amendoim sem casca, torrado
50 g de castanha de caju
100 ml de leite de coco
1 colher (chá) de gengibre picado
2 colheres (sopa) de azeite de dendê
2 colheres (chá) de colorau
3 colheres (sopa) de Deline
1 colher (sopa) de suco de limão
Sal e molho de pimenta a gosto
½ xícara (chá) de coentro picado

MODO DE PREPARO

45 MINUTOS

Lave e seque bem os quiabos.
Corte as pontas do quiabo e pique em cubinhos bem pequenos.
Reserve.
Tire a casca, cabeça e os rabos dos camarões e coloque no liquidificador reservando os camarões.
Acrescente a água, bata e em seguida passe por uma peneira.
Volte o líquido coado para o liquidificador e adicione a cebola, o alho, o amendoim, a castanha de caju, o leite de coco, o gengibre, o azeite de dendê, o colorau e metade dos camarões reservados.
Bata para homogeneizar, adicionando um pouco mais de água se necessário, para obter um creme espesso.
Em uma panela aqueça a Deline e refogue o quiabo acrescentando o suco de limão.
Adicione o creme batido, o sal e cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando por aproximadamente 20 minutos.
Tempere com pimenta a gosto e misture o coentro.
Dica: Sirva com filé de peixe grelhado.

GUISADO DE BODE

SERVE 2 PESSOAS

INGREDIENTES

500g de carne de bode limpa e cortada em cubos
1 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) vinagre
1 colher (sopa) cominho
1 colher (sopa) de colorau
2 colheres (sopa) de Deline
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
3 tomates picados
1 xicara (chá) coentro

MODO DE PREPARO

30 MINUTOS

Tempere a carne com sal, vinagre, cominho e colorau e reserve;
Em uma panela, derreta a Deline e refogue a cebola e o alho até dourar levemente;
Acrescente os tomates, deixe murchar, adicione metade do coentro e misture;
Em uma panela, acrescente a carne e refogue em fogo alto, envolvendo bem no tempero e deixando dourar a carne e caramelizar o fundo da panela;
Coloque água quente até cobrir a carne e deixe cozinhar em fogo baixo até a carne estar macia, cerca de 1 hora.
Acrescente mais água caso precise;
Finalize com o restante do coentro e sirva com arroz branco com castanha de caju.

EMPADÃO DE FRANGO DESFIADO COM COENTRO

SERVE 10 PESSOAS

INGREDIENTES

Massa
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 embalagem de margarina Deline 250g
1 colher (chá) de sal

Recheio
2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picada
1 dente de alho picado
2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
1 xícara (chá) de tomate picado
½ xícara (chá) de coentro picado
1 colher (chá) de sal
½ colher (chá) de pimenta do reino moída

MODO DE PREPARO

60 MINUTOS

Massa
Em uma tigela, misture a farinha com a margarina em temperatura ambiente. Adicione o sal e misture até formar uma massa homogênea. Abra a massa e forre uma forma redonda com fundo removível com cerca de 21 cm de diâmetro. Reserve uma parte da massa para cobrir o empadão.

Recheio
Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourar. Adicione o frango e refogue. Coloque o tomate, o coentro, o sal e a pimenta. Refogue por mais alguns instantes e desligue o fogo. Distribua na forma com a massa reservada. Cubra com o restante da massa. Leve ao forno preaquecido (180ºC) por cerca de 40 minutos até dourar a massa.

Retire e sirva.

MOQUECA DE BANANA-DA-TERRA COM FAROFA DE DENDÊ

SERVE 10 PESSOAS

INGREDIENTES

Farofa de dendê:
4 colheres (sopa) de Deline sabor Milho
2 colheres (sopa) de dendê
2 dentes de alho picado
2 xícaras (chá) de farinha de mandioca grossa
Sal a gosto
Pimenta a gosto

Moqueca de banana-da-terra:
4 colheres (sopa) de Deline sabor Milho
2 tomates em rodela
2 cebolas médias em cubos
1 pimentão verde em cubos
1 pimentão vermelho em cubos
1 pimentão amarelo em cubos
4 dentes de alho picado
6 banana-da-terra em rodelas
Sal a gosto
Pimenta a gosto
2 leite de coco
2 colheres (sopa) de dendê
Coentro picado a gosto

MOQUECA DE BANANA-DA-TERRA COM FAROFA DE DENDÊ

50 MINUTOS

MODO DE PREPARO

Farofa de Dendê:
Em uma panela média, adicione a Deline sabor Milho e leve ao fogo médio para derreter.
Adicione o dendê, o alho e refogue por 30 segundos.
Coloque a farinha de mandioca e tempere com sal e pimenta.
Reserve.

Moqueca de banana-da-terra:
Em uma panela de barro, leve ao fogo médio para aquecer por pelo menos 10 minutos.

Em seguida, adicione a Deline sabor Milho e faça camadas intercalando tomate, cebola, pimentões, alho e banana-da-terra.
Tempere com sal, pimenta, e repita o processo até finalizar todos os ingredientes.
Coloque o leite de coco, o dendê e tampe a panela.
Deixe cozinhar por 20 minutos ou até que os legumes estejam cozidos.
Finalize com o coentro picado e sirva em seguida a farofa de dendê e o arroz branco.

ARROZ DE LEITE COM QUEIJO COALHO TOSTADO E PIMENTA BIQUINHO

SERVE 4 PESSOAS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de água
1 colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de arroz
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de Deline
1 xícara (chá) de queijo coalho em cubos
½ xícara (chá) de pimenta biquinho em conserva

MODO DE PREPARO

20 MINUTOS

Ferva a água com sal, acrescente o arroz e cozinhe em fogo baixo com a panela semi-tampada;
Quando o arroz estiver cozido (de 10 a 15 minutos) adicione o leite e a Deline e misture bem por alguns minutos, até o arroz absorver parte do leite, mantendo-o úmido e cremoso;
Enquanto o arroz cozinha, doure os cubos de queijo coalho em uma frigideira, virando para dourar todos os lados;
Sirva o arroz com os cubinhos dourados de queijo coalho e as pimentas biquinho.
Se desejar, finalize também com cheiro verde picado.

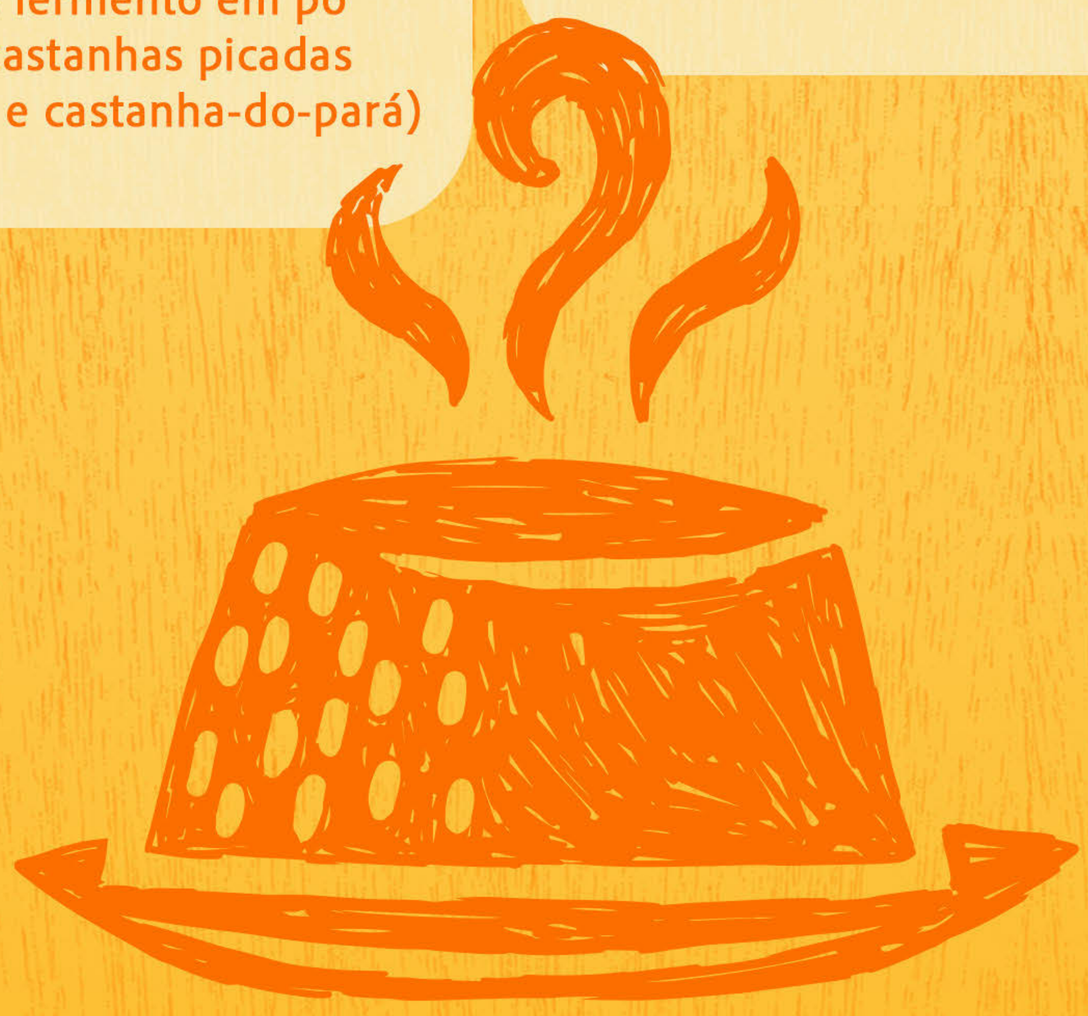
BOLO DE REIS COM FRUTAS BRASILEIRAS

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

Bolo:
2 xícaras (chá) de frutas secas brasileiras picadas (caju, cupuaçu e banana-passa)
¼ xícara (chá) de cachaça
1 xícara (chá) de Deline
1 ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
4 ovos
½ xícara (chá) de leite
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de castanhas picadas (castanha-de-caju e castanha-do-pará)

Glacê e finalização:
2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
1 colher (chá) de suco de limão
3 colheres (sopa) de leite
¼ xícara (chá) de frutas secas brasileiras picadas (caju, cupuaçu e banana-passa)
¼ xícara (chá) de castanhas picadas (castanha-de-caju e castanha-do-pará)



BOLO DE REIS COM FRUTAS BRASILEIRAS

MODO DE PREPARO

90 MINUTOS

Bolo:
Em um bowl pequeno, coloque as frutas secas, a cachaça e deixe hidratando por 30 minutos, depois escorra o excesso da cachaça e reserve as frutas.
No bowl da batedeira, adicione a Deline e o açúcar mascavo.
Bata até obter um creme fofo e coloque os ovos um a um.
Adicione o leite e em seguida a farinha de trigo e o fermento em pó.
Coloque as frutas secas hidratadas e as castanhas.
Misture bem e coloque em uma forma redonda com furo no meio untada e leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 30 minutos ou até espetar o palito e ele saia limpo.
Reserve.

Glacê e finalização:
Em um bowl pequeno, coloque o açúcar de confeiteiro, o suco do limão e o leite.
Leve para derreter em banho-maria, até que fique uma calda lisa.
Coloque por cima do bolo e finalize com as frutas secas e castanhas.
Sirva em seguida.

MUNGUNZÁ (MILHO BRANCO) COM BANANA CARAMELADA

SERVE 8 PESSOAS

INGREDIENTES

1½ xicara de chá de canjica ou milho branco
1 lata de leite condensado
1 xicara de chá de leite
1 garrafa de leite de coco (200ml)
3 unidades de cravo da Índia
1 pau de canela
2 colheres de sopa de Deline com sal
2 colheres de açúcar
4 bananas em rodelas
1 colher de sopa de canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

10 MINUTOS

Deixe o milho branco de molho na água por pelo menos 12 horas para amolecer;
Escorra a água;
Em uma panela de pressão, leve o milho branco ao fogo com 2 litros de água e deixe cozinhar por 30 minutos na pressão. Escorra a água remanescente;
Ainda na panela, adicione o leite condensado, o leite, o leite de coco, o cravo e a canela em pau e deixe ferver em fogo baixo por mais 10 minutos;
Enquanto isso, vamos caramelizar a banana. Em uma frigideira derreta metade Deline, polvilhe metade do açúcar e coloque metade das bananas.
Deixe caramelizar e reserve, faça o mesmo com o restante;
Coloque o milho branco em tigelinhas, finalize com a banana e polvilhe canela.
Sirva!

BOLO FLOCÃO DE MILHO

SERVE 8 PESSOAS

INGREDIENTES

3 ovos
3 colheres (sopa) de Deline
250 ml de leite
300 g de flocão de milho
1 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de coco ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

15 MINUTOS

No liquidificador bata os ovos, a Deline e o leite.
Sem parar de bater acrescente o flocão, o açúcar e o coco ralado.
Quando a mistura estiver bem homogênea, acrescente o fermento em pó e misture, sem bater.
Coloque a massa em forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

Espere amornar, desenforme e sirva.

BOLO DE NOIVA

SERVE
8 PESSOAS

INGREDIENTES

Bolo:
1 xícara (chá) de ameixa seca sem caroço
½ xícara (chá) de uva passa
½ xícara (chá) de frutas cristalizadas
1 ½ xícara (chá) de vinho tinto suave
¾ xícara (chá) de Deline Milho
1 ½ xícara (chá) de açúcar
3 ovos
½ xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Glacê:
500 g de açúcar de confeiteiro
2 colheres (sopa) de suco de limão
1 clara de ovo

BOLO DE NOIVA

MODO DE PREPARO

90 MINUTOS

Bolo:
Em um bowl médio, adicione a ameixa, as uvas passas, a fruta cristalizada e cubra com o vinho.
Deixe hidratando por pelo menos 6 horas.
Em seguida, adicione em um processador de alimentos ou liquidificador e bata as frutas até virar uma pasta lisa.
Reserve.
No bowl da batedeira, adicione a Deline Milho, o açúcar e bata até que dobre de volume.
Adicione os ovos um a um e em seguida o chocolate em pó.
Coloque a farinha de trigo, o fermento em pó e misture, até agregar todos os ingredientes.
Adicione a massa em uma forma untada de 20 cm de diâmetro de fundo removível e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 50 minutos ou até espetar um palito e saia limpo.

Glacê:
Em um bowl médio, adicione açúcar de confeiteiro, o suco de limão e a clara.
Misture bem, formando um glacê firme.

Finalização:
Desenforme o bolo de noiva e cubra delicadamente com o glacê e decore como desejado.

BOLO DE ROLO REDONDO

SERVE 10 PESSOAS

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de Margarina Deline em temperatura ambiente
3 ¼ xícara (chá) de açúcar
9 gemas
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
9 claras
1 kg de goiabada mole

BOLO DE ROLO REDONDO

MODO DE PREPARO

240 MINUTOS

Na batedeira, bata a Margarina Deline com o açúcar por 5 minutos até formar um creme claro e aerado. Adicione as gemas uma a uma, batendo até homogeneizar.
Acrescente a farinha de trigo e bata até incorporar. Transfira para uma tigela grande.
Lave a tigela da batedeira e bata as claras em neve. Incorpore-as à massa em 3 partes, misturando delicadamente. Reserve.
Use uma assadeira de 30 x 30 cm com laterais baixas (3 mm). Forre com um tapete de silicone* e espalhe uma colher de massa formando uma camada fina e uniforme.
Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 3 minutos, ou até as bordas começarem a dourar levemente (não deixe dourar muito para evitar que quebre).
Desenforme a massa em uma forma untada com Margarina Deline e açúcar refinado.
Espalhe uma fina camada de goiabada mole com uma espátula. Repita o processo com o restante da massa e da goiabada, formando várias camadas.
As laterais ficam irregulares mesmo. Iremos depois cortar com um cortador grande.
Leve à geladeira por 20 minutos até firmar. Corte com um cortador de 20 x 8 cm, formando um grande bolo de rolo.
Finalize com açúcar de confeiteiro e sirva em seguida!
* O ideal é usar um tapete de silicone para que a massa desgrude facilmente, pois são camadas superfinas. Porém, caso não tenha, use um papel manteiga de qualidade e desenforme a massa no açúcar refinado para facilitar.

COCADA CROCANTE

SERVE
10 PESSOAS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar cristal
½ xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de coco fresco ralado fino
½ xícara (chá) de leite de coco
½ colher (café) de sal
1 colher (sopa) de Deline

MODO DE PREPARO

30 MINUTOS

Em uma panela média, coloque o açúcar e a água, mexa delicadamente e leve ao fogo até formar uma calda rala.
Não mexa a calda;
Em fogo baixo, acrescente o coco ralado, o leite de coco, o sal e a Deline e misture delicadamente, só para incorporar os ingredientes.
Mantenha em fogo médio e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando com cuidado para não açucarar;
Unte uma forma com Deline, coloque a massa de coco delicadamente e espalhe por igual;
Quando amornar, faça as marcas dos cortes (quadrados) com uma espátula ou uma faca e deixe esfriar até endurecer;
Neste ponto, desenforme a cocada e corte nas marcas feitas anteriormente;

Sirva ou guarde em um pote hermeticamente fechado.

PUDIM DE PÃO

SERVE 4 PESSOAS

INGREDIENTES

Calda:
1 xícara (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de água
2 colheres (sopa) Deline

Pudim de Pão:
3 pães francês amanhecido
3 xícaras (chá) de leite
½ xícara (chá) de açúcar
3 ovos
Raspas de 2 laranjas

MODO DE PREPARO

90 MINUTOS

Calda:
Em uma panela pequena, coloque o açúcar, a água e leve ao fogo médio.
Quando caramelizar, adicione a Deline e cozinhe até que esteja um caramelo e tudo dissolvido.
Coloque em uma forma redondo média e reserve.

Pudim de pão:
Corte os pães amanhecido em cubos pequenos e coloque em um bowl médio.
Coloque o leite e o açúcar em uma leiteira e leve para aquecer.
Em seguida, coloque por cima dos pães, misture e deixe descansar por 15 minutos.
Adicione os ovos, as raspas da laranja e misture bem.
Coloque na forma caramelizada reservada, cubra com papel alumínio e deixe sobre uma assadeira média.
Cubra com água até a metade e leve para assar em forno pré-aquecido a 160 °C por 1 hora ou até que esteja firme.
Leve para gelar por no mínimo 2 horas.
Para desenformar, coloque a forma de pudim na boca do fogo e gire para ajudar a derreter o caramelo.

Desenforme em um prato e sirva em seguida!

BOLO DE TAPIOCA GRANULADA

SERVE 8 PESSOAS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de tapioca granulada
3 xícaras (chá) de leite quente
2 colheres (sopa) de Deline para untar
1 xícara (chá) de açúcar
1 garrafinha de leite de coco (200 ml)
1 xícara (chá) de coco ralado
1 lata de leite condensado (395 g)

MODO DE PREPARO

35 MINUTOS

Em um bowl grande, coloque a tapioca granulada e despeje o leite quente.
Adicione a Deline e o açúcar.
Misture bem e deixe hidratando por uns 10 minutos ou até que a tapioca esteja macia.
Adicione o leite de coco, a metade do coco ralado e a metade do leite condensado.
Misture bem e deixe hidratando por mais 10 minutos.
Unte com a Deline uma forma média de furo no meio e coloque toda a mistura.
Cubra com plástico filme e leve para gelar por 2 horas ou até que esteja firme.
Desenforme e decore com o coco ralado e o restante do leite condensado.

Sirva em seguida!

ARROZ PARAENSE

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de Deline sabor Milho
1 cebola média picada
2 dentes de alho
1 pimenta de cheiro picado
3 xícaras (chá) de camarão seco dessalgado
4 xícaras (chá) de arroz
½ maço de folhas de jambu
3 xícaras (chá) de tucupi
1 xícaras (chá) do caldo do camarão
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

10 MINUTOS

Em uma panela grande, adicione a Deline sabor Milho e leve ao fogo médio para derreter.

Adicione a cebola, o alho e refogue por 1 minuto.

Coloque a pimenta de cheiro e o camarão dessalgado.

Adicione as folhas de jambu, misture e cubra com o tucupi e o caldo de camarão.

Tempere com sal e deixe cozinhar, até os grãos do arroz estarem macios.

Sirva em seguida.

PERU NO TUCUPI COM JAMBU

SERVE
8 PESSOAS

INGREDIENTES

PERU NO TUCUPI COM JAMBU:
1 xícara (chá) de Deline
1 embalagem de peru Sadia descongelado
Sal a gosto
Pimenta a gosto

TUCUPI COM JAMBU:
4 colheres (sopa) de Deline
1 cebola média picada
2 dentes de alho picado
2 litros de tucupi
1/2 maço de jambu
Sal a gosto
Pimenta a gosto

PERU NO TUCUPI COM JAMBU

MODO DE PREPARO

60 MINUTOS

PERU NO TUCUPI COM JAMBU:
Coloque o peru em uma assadeira grande e tempere com sal e pimenta.
Espalhe a Deline por toda superfície.
Leve ao forno pré-aquecido e siga as instruções da embalagem.
No meio do cozimento, regue o peru com o caldo da própria assadeira.
Depois de assado, deixe amornar. Destrinche todo o peru e reserve.

TUCUPI COM JAMBU:
Em uma panela de barro grande, leve ao fogo médio para aquecer.
Adicione a Deline e, em seguida, a cebola e o alho.
Refogue por 2 minutos e adicione o tucupi.
Quando começar a ferver, adicione o peru destrinchado e cozinhe por 20 minutos.
Tempere com sal e pimenta, se necessário. Coloque o jambu.
Sirva em seguida com arroz branco.

MANIÇOBA

SERVE 8 PESSOAS

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de Deline
500 gramas de linguiça curada em rodelas
1 cebola picada
2 dentes de alho
500 gramas de lombo de porco dessalgado em cubos
500 gramas de carne seca dessalgada em cubos
500 gramas peito bovino em cubos
1 quilo de maniva pré-cozida
Sal a gosto
Água o suficiente para o cozimento

MODO DE PREPARO

60 MINUTOS

Coloque a Deline em uma panela grande e leve ao fogo para derreter.

Adicione a linguiça e deixe fritar por 5 minutos.

Adicione a cebola e o alho. Misture bem.

Em seguida, adicione o lombo de porco, a carne seca e o peito bovino.

Misture bem e deixe refogar por 5 minutos.

Coloque a maniva, misture, tempere com sal e cubra com água.

Deixe cozinhar por 2 horas ou até que as carnes estejam macias.

Sirva em seguida com arroz branco e farinha d'água.

VATAPÁ PARAENSE

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

500g de camarões secos
5 xícaras (chá) de água
3 colheres (sopa) de Deline
1 cebola grande picada
1 dente de alho picado
½ pimentão verde picado
Azeite de dendê a gosto
1/2 xícara (chá) de salsa, cebolinha e coentro picados
200 ml de leite de coco
Sal e pimenta a gosto
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de água

MODO DE PREPARO

50 MINUTOS

Retire o rabo e a cabeça dos camarões e bata no liquidificador com a água.

Passe por uma peneira e reserve o caldo.

Coloque os camarões em um recipiente, cubra com água e deixe por 5 minutos, para tirar um pouco o sal.

Escorra e reserve.

Em uma panela, leve ao fogo a Deline e refogue a cebola, o alho e o pimentão.

Acrescente 2 colheres (sopa) de azeite de dendê, metade do cheiro verde, os camarões e continue o refogado.

Adicione o caldo batido e coado, o leite de coco e cozinhe por 5 minutos.

Tempere com o sal e a pimenta.

Dissolva a farinha de trigo com a água e aos poucos acrescente ao cozido sem parar de mexer, até engrossar e chegar no ponto desejado.

Acrescente o restante do cheiro verde e azeite de dendê a gosto.

Sirva a seguir!

PEIXE INTEIRO ASSADO E SEU PIRÃO AO LEITE DE COCO E CAMARÃO

SERVE 4 PESSOAS

INGREDIENTES

PIRÃO:

2 xícaras (chá) de camarão sem casca e sem cabeça
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de Deline
½ cebola bem picadinha
2 dentes de alho amassados
2 pimentas de cheiro picadas
1 xícara (chá) de caldo de peixe
1 xícara (chá) de leite de coco
1 xícara (chá) de farinha de mandioca fina
1/3 xícara (chá) de cheiro verde picado grosseiramente

PEIXE:

1 peixe inteiro limpo (pacu, robalo, tilápia, vermelho...)
Suco de 2 limões
3 dentes de alho amassados
2 colheres de sopa de cachaça
1 colher (sopa) de sal
Farinha de trigo para empanar

PEIXE INTEIRO ASSADO E SEU PIRÃO AO LEITE DE COCO E CAMARÃO

MODO DE PREPARO

30 MINUTOS

PIRÃO:
Limpe e tempere os camarões com sal;
Aqueça uma frigideira, derreta metade da Deline e grelhe os camarões de um lado só, em fogo alto, mantenha os camarões parados para dourar e retire da frigideira rapidamente (aproximadamente 2 minutos);

Na mesma frigideira, coloque o restante da Deline, e refogue a cebola, o alho e as pimentas de cheiro;

Acrescente o caldo de peixe e o leite de coco e deixe ferver por 10 minutos em fogo baixo;

Tempere com sal e acrescente a farinha aos poucos, mexendo sem parar; Continue mexendo e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Tempere com sal, volte os camarões para a panela e finalize com cheiro verde.

PEIXE:
Faça cortes transversais nas duas laterais do peixe e tempere com o suco de limão, alho, cachaça e sal e deixe absorver esse tempero por pelo menos 30 minutos;

Passe o peixe na farinha de trigo, formando uma camada homogênea e fina ao redor de todo o peixe;

No forno pré-aquecido a 200ºC, coloque o peixe para assar em uma assadeira untada por 15 minutos;
Sirva acompanhado do pirão.

BOLINHO CROCANTE DE MILHO COM QUEIJO MARAJÓ

SERVE 8 PESSOAS

INGREDIENTES

MASSA BOLINHO:
3 colheres (sopa) de Deline sabor Milho
½ xícara (chá) de milho verde
½ xícara (chá) de água (120 ml)
Sal a gosto
1 xícara (chá) de farinha de trigo

RECHEIO DE MILHO:
2 colheres (sopa) de Deline sabor Milho
1 dente de alho picado
1 xícara (chá) de milho verde
Sal a gosto
Coentro picado a gosto
1 xícara (chá) de queijo marajó ralado

FINALIZAÇÃO:
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 ovos batidos
Sal a gosto
2 xícaras (chá) de farinha panko ou farinha de rosca
Óleo para fritar

BOLINHO CROCANTE DE MILHO COM QUEIJO MARAJÓ

60 MINUTOS

MODO DE PREPARO

MASSA BOLINHO:
No copo do liquidificador, coloque o milho, a água e bata até obter uma mistura homogênea.
Coloque em uma panela média e leve ao fogo médio para ferver.
Adicione a Deline sabor Milho, o sal e misture bem.
Em seguida, coloque toda a farinha de trigo de uma só vez e misture bem com uma espátula firme.
Engrossará de uma vez, cozinhe por 5 minutos, coloque em um recipiente e reserve.

RECHEIO DE MILHO:
Em uma panela pequena, coloque a Deline sabor Milho e leve ao fogo médio para derreter.
Adicione o alho, refogue por 1 minuto e em seguida o milho verde.
Tempere com sal, coentro e leve para esfriar.
Depois que estiver frio, misture o queijo marajó e reserve.

FINALIZAÇÃO:
Pegue um pouco da massa, recheie e feche formando bolinhas.
Repita o processo até finalizar toda a massa.
Para empanar as bolinhas, passe na farinha de trigo, em seguida nos ovos batidos e depois na farinha panko.
Fritar em óleo pré-aquecido até que esteja levemente dourado.
Sirva em seguida.

CEVICHE CÍTRICO

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

TORRADAS:
4 colheres (sopa) de Deline
2 pães amanhecidos fatiados

CEVICHE:
4 filés limpos de robalo ou pescada amarela frescos
1 cebola pequena em tiras
2 tomates sem semente em cubos
½ abacate maduro em cubos
1 pimenta dedo de moça em tiras
Suco de 2 limões tahiti
Suco de ½ laranja
2 colheres (sopa) de azeite
Sal a gosto
Coentro a gosto

MODO DE PREPARO

60 MINUTOS

TORRADAS:

Passe Deline nos pães amanhecidos cortados e coloque em uma assadeira média.

Leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 10 minutos ou até que esteja levemente torrado.

Reserve.

CEVICHE:

Corte os filés de peixe em tiras e coloque em um bowl grande.

Adicione as cebolas, os tomates, o abacate, a pimenta dedo de moça, o suco de limão tahiti, o suco da laranja, o azeite e misture bem.

Finalize com sal, coentro e leve para gelar por no mínimo 30 minutos.

Sirva em seguida com as torradas!

CALDEIRADA DE PIRARUCU COM CAMARÃO

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

1 kilo de pirarucu em posta
300 g de camarão médio descascado
Sal a gosto
Pimenta a gosto
Suco de 1 limão
2 colheres (sopa) de Deline
1 cebola em rodelas
4 dentes de alho picado
2 tomates em rodelas
1 vidro de leite de coco
2 colheres (sopa) de Dendê
Coentro a gosto

MODO DE PREPARO

40 MINUTOS

Em um bowl médio, coloque as postas de pirarucu, os camarões e tempere com sal, pimenta, suco de limão, misture bem e reserve.

Em uma panela de barro média, leve ao fogo médio para aquecer e em seguida adicione a Deline e deixe derreter.

Faça camada com metade das cebolas, metade do alho, metade dos tomates e disponha as postas de pirarucu temperados.

Cubra as postas de peixe com o restante da cebola, alho e tomate. Tempere com sal e coloque o leite de coco e abaixe o fogo.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 15 minutos.

Em seguida coloque os camarões temperados e cozinhe por mais 5 minutos.

Finalize com coentro e sirva em seguida!

QUICHE DE JAMBU E PALMITO

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

MASSA QUICHE:
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de Deline
Sal a gosto
2 ovos
Água gelada até dar ponto

RECHEIO:
2 colheres (sopa) de Deline
1 cebola pequena
2 dentes de alho picados
½ maço de jambu
3 xícaras (chá) de palmito picado
2 xícaras (chá) de tomate-cereja cortado ao meio
Sal a gosto
Pimenta a gosto

RECHEIO:
2 colheres (sopa) de Deline
1 cebola pequena
2 dentes de alho picados
½ maço de jambu
3 xícaras (chá) de palmito picado
2 xícaras (chá) de tomate-cereja cortado ao meio
Sal a gosto
Pimenta a gosto

CREME QUICHE:
3 xícaras (chá) de creme de leite
2 ovos
Sal a gosto
1 xícara (chá) de queijo marajó ralado

QUICHE DE JAMBU E PALMITO

90 MINUTOS

MODO DE PREPARO

MASSA QUICHE:
Em um bowl médio, adicione a farinha de trigo, a Deline e misture com as pontas dos dedos, formando uma farofa grossa.
Adicione o sal, os ovos e misture.
Coloque a água até dar ponto e misture, agregando todos os ingredientes.
Polvilhe farinha de trigo na bancada, coloque a massa e abra com um rolo até a espessura de 1cm.
Disponha em uma forma canelada de fundo removível de 25 cm e retire o excesso da massa.
Reserve.

RECHEIO:
Em uma panela média, adicione a Deline e leve ao fogo médio para derreter.
Adicione a cebola e o alho. Refogue por 1 minuto.
Coloque o jambu, e refogue por 2 minutos ou até que murche.
Adicione o palmito, o tomate-cereja e misture.
Tempere com sal, pimenta e coloque por cima da massa reservada.
Creme quiche:
Em um bowl médio, adicione o creme de leite, os ovos e tempere com sal.
Misture e adicione o queijo marajó.
Cubra toda a torta com o creme e leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 30 minutos ou até que o topo esteja firme e levemente dourado.
Sirva em seguida.

BOLINHO DE MANDIOCA COM COSTELINHA E PESTO DE JAMBU

SERVE 10 PESSOAS

INGREDIENTES

PESTO DE JAMBU:
1 maço de jambu
1 e ½ xícara (chá) de azeite
½ xícara (chá) de castanha-do-pará
Sal a gosto
Pimenta a gosto

RECHEIO COSTELINHA:
2 colheres (sopa) de Deline
1 cebola média picada
2 dentes de alho
500 g de costelinha em ripas
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
1 e ½ xícara (chá) de água
Salsinha picada a gosto

BOLINHO DE MANDIOCA:
1 quilo de mandioca cozida
2 colheres (sopa) de Deline
1 gema
1/3 de xícara (chá) de farinha de trigo + 1 xícara
Sal a gosto
Óleo para fritar

BOLINHO DE MANDIOCA COM COSTELINHA E PESTO DE JAMBU

MODO DE PREPARO

80 MINUTOS

PESTO DE JAMBU:
Lave o jambu e bata com azeite no liquidificador, no modo pulsar. Adicione castanha-do-pará e pulse novamente para manter pedacinhos. Tempere com sal e pimenta. Reserve.

RECHEIO DE COSTELINHA:
Na panela de pressão, derreta a Deline e refogue cebola e alho por 2 minutos. Adicione a costelinha, tempere com sal e pimenta, doure levemente e acrescente água. Cozinhe por 20 minutos após pegar pressão. Deixe a pressão sair naturalmente, abra, desfie a carne e misture com salsinha. Reserve.

BOLINHO DE MANDIOCA:
Amasse a mandioca cozida e misture com Deline, gema, farinha de trigo e sal até formar uma massa homogênea. Modele porções com uma colher, recheie com a costelinha desfiada e feche bem. Passe na farinha de trigo. Frite em óleo quente até dourar. Sirva com o pesto de jambu.

PÉ DE MOLEQUE COM CUPUAÇU

SERVE 8 PESSOAS

INGREDIENTES

2 ½ xícaras (chá) de amendoim torrado e descascado
2 ½ xícaras (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de Deline
½ xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de polpa de cupuaçu
½ lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

10 MINUTOS

Em uma panela média de fundo grosso, coloque o amendoim, o açúcar, a Deline, a água e leve ao fogo médio.

Misture sem parar por aproximadamente 10 minutos ou até que comece a caramelizar o açúcar.

Adicione a polpa de cupuaçu, misture e em seguida adicione o leite condensado.

Deixe cozinhar até começar a desgrudar do fundo da panela.

Coloque em uma assadeira untada e deixe descansar por 10 minutos.

Corte em quadrados e deixe secar completamente.

Sirva em seguida!

BOLO DE DOCE DE LEITE COM CUPUAÇU

SERVE 10 PESSOAS

INGREDIENTES

MASSA BOLO:

½ xícara (chá) de Deline
1 ¼ de xícara (chá) de açúcar
4 ovos
1 ¾ xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
½ colher (chá) de bicarbonato

RECHEIO DE DOCE DE LEITE:

2 latas de leite condensado
4 colheres (sopa) de creme de leite
2 colheres (sopa) de Deline
6 colheres (sopa) de doce de leite

Geleia de cupuaçu:

2 xícaras (chá) de polpa de cupuaçu descongelada
½ xícara (chá) de açúcar

BOLO DE DOCE DE LEITE COM CUPUAÇU

MODO DE PREPARO

1h10 MINUTOS

BOLO:
Na batedeira coloque a Deline com o açúcar e bata até que fique um creme fofo e esbranquiçado.
Adicione os ovos, o leite, o óleo, a essência de baunilha e bata por 5 minutos.
Coloque a farinha de trigo, o fermento em pó, o bicarbonato e bata até que misture por completo.
Coloque em uma forma de 20 cm de diâmetro untada e leve ao forno pré-aquecido a 170 °C por 35 minutos ou até ao espetar o palito ele saia limpo, reserve.

RECHEIO:
Em uma panela média, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Deline, o doce de leite e leve ao fogo médio por 15 minutos misturando sempre ou até que ao virar a panela o recheio escorra. Leve para gelar e reserve.

GELEIA DE CUPUAÇU:
Em uma panela pequena coloque a polpa de cupuaçu, o açúcar e leve ao fogo médio por 15 minutos ou até que esteja em ponto de geleia. Leve para gelar e reserve.

MONTAGEM:
Corte o bolo na horizontal em 3 partes iguais.
Recheie cada camada com o doce de leite, a geleia de cupuaçu e finalize um doce de leite e geleia de cupuaçu.
Sirva em seguida!

TORTA DE CUPUAÇU E CHOCOLATE

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

BASE:
200 g de biscoito tipo maisena
120 g de Deline
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

RECHEIO:
1 lata de leite condensado
200 g de creme de leite
250 g de polpa de cupuaçu
1 sache de gelatina incolor e sem sabor
¼ xícara (chá) de água

CALDA DE CHOCOLATE:
1 colher (sopa) de Deline
200 g de creme de leite
½ xícara (chá de açúcar
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

50 MINUTOS

Triture os biscoitos em um processador e misture a Deline e o chocolate em pó, para obter uma farofa úmida.

Forre com a farofa o fundo de uma forma de aro removível com 22 cm de diâmetro. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos.

Reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e a polpa de cupuaçu.

Adicione a gelatina hidratada com a água e dissolvida em micro-ondas ou banho-maria e bata rapidamente.

Coloque a mistura sobre a base de torta reservada e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Para a calda, em uma panela, coloque os ingredientes e leve ao fogo, sem parar de mexer, até ferver.

Retire do fogo e espere esfriar.

Sirva a torta gelada, acompanhada da cobertura de chocolate.

TORTA HOLANDESA DE BACURI

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

BASE TORTA:
2 xícaras (chá) de bolacha maisena
¼ xícara (chá) de Deline derretida
Recheio de bacuri:
2 xícaras (chá) de Deline em temperatura ambiente
2 ½ xícara (chá) de leite condensado
4 polpas concentradas de bacuri

COBERTURA CHOCOLATE:
2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo
1 xícara (chá) de creme de leite

FINALIZAÇÃO:
1 pacote de bolacha maisena (200 g)

TORTA HOLANDESA DE BACURI

MODO DE PREPARO

90 MINUTOS

BASE TORTA:
No processador de alimentos ou liquidificador, adicione a bolacha maisena, a Deline derretida e bata até formar uma farofa úmida.
Coloque no fundo de uma forma de torta com fundo removível de 20 cm, espalhando por toda superfície e leve para gelar.

RECHEIO DE BACURI:
No bowl da batedeira, coloque a Deline e bata até obter um creme fofo.
Adicione o leite condensado aos poucos e em seguida a polpa de bacuri.
Bata até agregar todos os ingredientes e coloque na base da torta, alisando o topo.
Leve para gelar por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

COBERTURA DE CHOCOLATE:
Em um bowl de vidro, adicione o chocolate e leve ao micro-ondas para derreter.
Adicione o creme de leite e misture bem.
Cubra o topo da torta de bacuri quando já estiver gelada.

Finalização: Na hora de servir, desenforme a torta, distribua as bolachas nas laterais e sirva em seguida.

BOLO MOUSSE DE MILHO

SERVE 6 PESSOAS

INGREDIENTES

BASE DE FUBÁ:

¼ xícara (chá) de Deline sabor Milho derretida
2 ovos
½ xícara (chá) de leite
½ xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de fubá
¼ xícara (chá) de coco ralado
½ colher (sopa) de fermento químico

MOUSSE DE MILHO:

1 ½ xícara (chá) de milho verde
1 garrafinha de leite de coco (200 ml)
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite (200 ml)
1 envelope de gelatina sem sabor
5 colheres (sopa) de água
1 xícara (chá) de creme de leite fresco ou nata
Lascas de coco a gosto

BOLO MOUSSE DE MILHO

MODO DE PREPARO

BOLO DE FUBÁ:

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos o fermento, por 5 minutos. Adicione o fermento e misture rapidamente. Despeje em forma untada (20 cm) e asse a 170°C por cerca de 15 minutos. Esfrie, nivele e reserve.

MOUSSE DE MILHO:

Bata milho e leite de coco por 5 minutos, coe e volte o líquido ao liquidificador. Junte leite condensado e creme de leite, bata 30 segundos e transfira para um bowl. Hidrate e derreta a gelatina, misture ao creme. Bata o creme de leite fresco até picos médios e incorpore delicadamente. Despeje sobre o bolo, leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, decore com coco e sirva.

80 MINUTOS

SUAS RECEITAS

RECEITA:

INGREDIENTES:

MODO DE PREPARO:

QUEM AMA
RECEITAS GOSTOSAS
PREFERE

Deline cremosa

Deline

DELINE.COM.BR