



Receitas UAU

Sabores que contam histórias



UAU Ingleza



UAU Ingleza

Felicidade é estar com você

Da tradição à inovação!

Uma marca feita para cuidar dos lares brasileiros.

A UAUIngleza entrega produtos de alta performance, tecnologia inovadora e perfumes sofisticados. Um legado que torna a marca referência no mercado de limpeza, ao entender as necessidades das famílias e surpreender na experiência do consumidor.



Somos uma das marcas que mais contribui para o crescimento do mercado de limpadores¹.



Estamos presentes no cuidado de mais de 29 milhões de lares brasileiros²!



Comunidade digital com mais de 500 mil consumidoras, autointituladas Vizinhas UAU!



Fonte: ¹Kantar, divisão Worldpanel, Painel Nacional de Consumidores, T. Limpadores (sem Desinfetantes), Total Brasil com total de 60.187.000 lares. Período: últimos 12 meses terminados em Junho 24. ²Kantar, divisão Worldpanel, Painel Nacional de Consumidores, total Limpadores (sem Desinfetantes), Total Brasil com total de 60.187.000 lares. Período: Últimos 12 meses terminados em Junho 2024.



Tradição & Afeto: a felicidade compartilhada ao redor da mesa!

Há sabores que nos transportam para a infância, aromas que nos lembram o toque acolhedor da família e pratos que compartilham algo novo, ousado e simplesmente UAU. Ao redor da mesa, vivemos encantos, bons contos e escrevemos histórias repletas de afeto e felicidade.

"Receitas UAU do Brasil" é uma verdadeira tradução da culinária afetiva: uma mistura deliciosa que conecta pessoas e emoções. Uma forma de viajar pelos sabores do nosso país, valorizar o talento e a dedicação de tantas mulheres no cuidado do lar e inspirar momentos únicos – juntos.

Este livro nasce da parceria entre a UAUIngleza e o Fartura Gastronomia do Brasil, que desafiaram as Vizinhas Exclusivas UAU¹ a participarem do Concurso de Receitas UAU. Uma entrega que carrega histórias em forma de sabores e surpreende com temperos especiais; que só quem cozinha com amor sabe oferecer.

Cada receita deste livro é um convite para reunir a família e compartilhar felicidade, seja em doces comemorações ou na beleza de um almoço de domingo. Afinal, sempre é tempo para sentar à mesa e celebrar a vida.



¹Vizinhas Exclusivas UAU:

representam a força da mulher brasileira, são consumidoras e embaixadoras da marca UAUIngleza nas redes sociais. Elas fazem parte da comunidade autodenominada Vizinhas UAU. Para valorizá-las, em momentos específicos do ano, abrimos inscrições e firmamos contratos com base nas entregas e no posicionamento de cada uma.



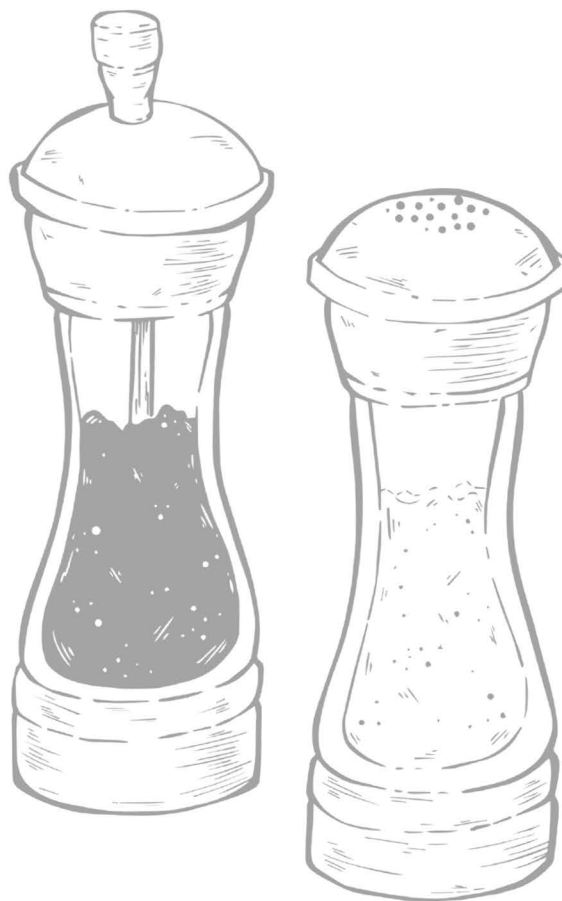
FARTURA

— GASTRONOMIA DO BRASIL —

A plataforma de conteúdo gastronômico do Brasil!

Sua história começou em 2009, quando assumiu a produção do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes.

Desde então, percorre o Brasil, criando expedições, conteúdos audiovisuais, festivais e experiências gastronômicas. Seu propósito é pesquisar, fomentar e divulgar a gastronomia brasileira, mapeando o caminho do ingrediente – de sua origem até o prato – e conectando as pessoas aos sabores do Brasil.



Sumário

A UAU Ingleza	02
Tradição e afeto	03
O Fartura	04
Receitas Salgadas:	06
Costelinha Caramelizada com Coco Crocante	07
Noque de Mandioca com Ragu de Linguiça Toscana	08
Mandioca Gratinada com Frango Caipira	09
Costelinha ao Creme Mineiro e Farofa de Coco	10
Camarão ao Coco com Pirão	11
Frango com Creme de Milho	12
Linguíça Recheada e Acompanhamentos	13
Minha Receita UAU	14
Receitas Sobremesas:	19
Pudim de Coco com Cobertura de Brigadeiro de Milho	20
Bolo de Mandioca com Beijinho de Milho	21
Cocada Cremosa de Forno	22
Bolo de Mandioca Caramelizado	23
Canjica Cremosa	24
Sorvete de Queijo com Geleia de Cupuaçu	25
Amansa Sogra	26
Curau de Milho de Lata	27
Pudim de Coco sem Forno	28
Queijadinha com Sorvete de Cream Cheese	29
Bolo Gelado de Prestígio	30
Mousse de Milho e Coco	31
Bolo de Nozes	32
Minha Receita UAU	33
Agradecimento	38



Receitas:

Salgadas



Costelinha Caramelizada com Coco Crocante, Purê de Mandioca com Queijo e Milho.

Pollyanne Gonçalves | @pollyanne.goncalves



INGREDIENTES:

- 1kg - Costelinha de porco
- 03 unid - Milho para cozinhar
- 100g - Lascas de coco fresco
- 800g - Mandioca
- 02 unid - Queijo coalho
- Manteiga
- Leite
- Cebolinha
- Salsinha
- Pimenta biquinho
- temperos: sal, páprica defumada, sal de limão, pimenta do reino, ervas finas, noz-moscada, mel e açúcar



MODO DE PREPARO:

- Tempere a costelinha de porco com páprica, sal, pimenta do reino, sal de limão e ervas finas. Depois de temperado em uma panela grande, frite a costelinha inteira, lembre-se de ir virando para dourar toda a carne.
- A medida que for secando o fundo da panela, vá pingando água para não deixar queimar o fundo e já acrescente a pimenta biquinho a gosto. Repita o processo até a costelinha estar bem macia.
- Quando estiver no ponto acrescente 3 colheres de sopa de açúcar com um pouco de água para caramelizar a costelinha.
- Para o purê, vamos cozinhar a mandioca na panela de pressão até desmanchar. Após cozida, amasse toda mandioca, adicione 1 colher cheia de manteiga, sal e noz-moscada a gosto. Adicione o leite até conseguir uma textura leve no purê. Finalize o purê com o queijo mussarela ralado.
- Para caramelizar as lascas de coco fresco, em uma frigideira, acrescente 5 colheres de açúcar e um pouco de água.
- Com as lascas prontas, distribua por cima de toda a costela e finalize com um pouco de mel.
- Corte em tiras o queijo coalho e doure na frigideira.
- Termine o prato com o milho cozido na manteiga e sal, cebolinha, salsinha e a pimenta biquinho.

Nhoque de Mandioca com Ragu de Linguiça Toscana

Rafssa Lefol | @raissalefol

INGREDIENTES:

- 3 tomates maduros picados
- 1 cebola grande picada
- 8 gomos de linguiça toscana sem a tripa
- Temperinhos a gosto
- 2 pacotes de passata rústica de tomate
- Salsinha e cebolinha
- 1kg de mandioca cozida e amassada
- 1 ovo
- 300 a 500 gramas de farinha de trigo
- Sal a gosto



MODO DE PREPARO DO NHOQUE:

- Cozinhe a mandioca em água até ficar macia. Depois amasse-a e espere esfriar até ficar em temperatura ambiente.
- Coloque uma panela grande para ferver a água.
- Misture a mandioca, o ovo, o sal e a farinha até dar o ponto; que não é nem molenga demais nem consistente demais, quando conseguir fazer uma bolinha de massa com os dedos sem grudar muito, é esse o ponto.
- Higienize a bancada com seu produto preferido UAUIngleza e espalhe farinha de trigo nela. Pegue uma porção da massa e faça rolinhos em formato de cobrinha como se estivesse brincando de massinha, rs.
- Com uma faca, corte os nhoques e coloque na água já fervendo. (Se tiver muita farinha bata na mão um pouquinho pra retirar o excesso). Quando os nhoques emergirem na água, é a hora de tirá-los.

**atenção neste ponto, pois o ideal é usar o mínimo de farinha possível. Por isso, vá colocando aos poucos, para a massa não perder o ponto e ficar mais saborosa.*

MODO DE PREPARO DO RAGU:

- Em uma panela, acrescente um pouco de óleo. Quando estiver quente, acrescente a linguiça Toscana de molho, vai mexendo aos poucos até dourar bem a linguiça e criar uma crostinha no fundo da panela.
- Acrescente a cebola, deixe dourar e depois acrescente os tomates. Quando sair o caldinho do tomate, raspe bem o fundo da panela para agregar todo sabor da linguiça.
- Acrescente os temperos a gosto, como: orégano, páprica doce defumada, pimenta do reino, uma folha pequena de louro.
- Deixe o tomate refogar bem, sempre mexendo para desgrudar a crostinha que se forma no fundo da panela. Acrescente as duas passatas de tomate, se necessário acrescente um pouco de água para formar o molho. Agora, ajuste o sal.
- Deixe em fogo baixo até encorpar. Finalize com salsinha e cebolinha picadas e reserve.
- Com a ajuda de uma escumadeira, retire os nhoques já cozidos da água e vá colocando na forma que for servir já com um pouco de ragu no fundo, faça esse processo até acabar a massa. Cubra com o restante do ragu de linguiça, mexa delicadamente para incorporar em todos os nhoques. Finalize com queijo parmesão ralado e saboreie esta delícia junto à sua família !

Mandioca Gratinada com Frango Caipira

Débora Silva | @deborahsilvayt

INGREDIENTES:

- 500g de filé de peito
- 500g de mandioca
- 400g de queijo mussarela
- 1 lata de milho
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 pote de 200ml requeijão cremoso
- 1 caixinha de creme de leite
- ½ xícara de molho de tomate
- 3 dentes de alho
- ½ cebola média
- 1 fio de óleo
- 1 colher de café rasa de sal, temperos a gosto: açafrão, chimichurri, páprica defumada, Sazón de frango e cheiro verde para finalizar



MODO DE PREPARO DO FRANGO:

- Na panela de pressão, coloque 3 dentes de alho, 1/2 cebola cortada e um fio de óleo para refogar. Coloque os filés de frango, misture no refogado, adicione o sal e os temperos a gosto: açafrão, chimichurri, páprica defumada e Sazón de frango. Misture tudo e deixe cozinhar bem.
- Depois do frango cozido, adicione o molho de tomate e o cheiro verde.
- Deixe secar um pouco do caldo e adicione o milho, o requeijão e bata bem no mixer. Reserve.

MODO DE PREPARO DA MANDIOCA:

- Cozinhe a mandioca descascada e cortada em pedaços médios até ficar bem macia.

MODO DE PREPARO DO CREME:

- Misture o creme de leite, o leite de coco e a maionese até virar um creme homogêneo, tempere tudo com uma pitada de sal.

MONTAGEM:

- Em uma travessa, vá montando as camadas de creme, mandioca em pedaços, frango e mussarela. Vá intercalando até terminar os ingredientes, finalizando com uma camada generosa de queijo mussarela.
- Sirva em um almoço muito especial, em um domingo em família.

Costelinha ao Creme Mineiro e Farofa de Coco

Regiane Andrade dos Santos | @nosso_cantinho_70

INGREDIENTES:

- 1kg de costelinha suína
- 3 dentes de alho amassados
- Sal, pimenta e limão
- 500g de mandioca cozida
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de queijo minas ralado
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1/2 xícara de farinha de mandioca
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Azeite para refogar



MODO DE PREPARO DA COSTELINHA SUÍNA:

- Tempere as costelinhas com alho, sal, pimenta e suco de limão. Deixe marinar por 1 hora.
- Asse em forno pré-aquecido a 200°C ou na Airfryer até ficarem bem douradas e macias.

DO PURÊ DE MANDIOCA:

- Cozinhe a mandioca e amasse bem. Em uma panela, misture com manteiga, leite e leite de coco. Tempere com sal e reserve.

DO CREME DE MILHO E QUEIJO:

- Bata o milho verde com o creme de leite. Refogue no azeite, acrescente o queijo minas ralado e mexa até formar um creme consistente. Tempere com sal e pimenta a gosto.

DA FAROFA DE COCO:

- Em uma frigideira, derreta a manteiga e toste o coco ralado junto com a farinha de mandioca até ficar dourado. Tempere com sal.

Em um prato, sirva uma porção do purê de mandioca, a costelinha por cima, regue com o creme de milho e queijo, finalize com a farofa de coco em volta.

Camarão ao Coco com Pirão

Andréia Pereira Alves Maia | @casiinhadeandrea

INGREDIENTES:

- 200g de camarão descascado
- 1 batata pequena
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- 1 pimentão picado
- 2 ovos
- 1 xícara de leite de coco
- Coentro a gosto
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de óleo
- Sal a gosto
- Farinha de mandioca para o pirão



MODO DE PREPARO DO CAMARÃO:

- Tempere o camarão com vinagre, sal e colorau. Reserve. Forre o fundo de uma panela com os camarões temperados. Adicione a batata, o tomate, o pimentão e a cebola picados.
- Acrescente o leite de coco e leve ao fogo para cozinhar. Cozinhe os ovos em outra panela até ficarem firmes. Quando a batata estiver al dente, adicione os ovos cozidos descascados à panela com o camarão. Retire um pouco do caldo do camarão e reserve.

MODO DE PREPARO DO PIRÃO:

- Misture o caldo reservado com farinha de mandioca, mexendo continuamente até formar um mingau consistente.

Finalize o camarão com o coentro fresco picado. Sirva o camarão acompanhado do pirão.

Frango com Creme de Milho

Bruna Carolina | @lardabru329_

INGREDIENTES:

- 500g de peito de frango
- Meia colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho ralado
- 50g de mussarela ralada
- 1 pitada de sazón
- 1 lata de milho verde (escorrido)
- ½ xícara de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 lata de creme de leite (300g)
- Páprica, óregano e cheiro verde a gosto para temperar



MODO DE PREPARO DO FRANGO:

- Tempere o peito de frango com páprica, sal e orégano. Reserve. Em uma frigideira, aqueça um fio de azeite e grelhe o frango até dourar. Retire e mantenha aquecido.

MODO DE PREPARO DO CREME DE MILHO:

- No liquidificador, bata o milho verde com o leite até formar uma mistura homogênea. Se preferir um creme mais liso, peneire a mistura. Na mesma frigideira em que o frango foi refogado, adicione um fio de azeite e refogue a cebola até ficar transparente. Acrescente o creme de leite, a mussarela, incorpore bem todos os ingredientes e tempere com sal a gosto, cheiro-verde e sazón, deixe encorpar e desligue o forno antes de ferver. Sirva o frango grelhado coberto com o creme de milho. Decore com mais cheiro-verde, se desejar e bom apetite.

Linguiça Recheada e Acompanhamentos

Rayane dos Anjos | @rayane.anjoss

INGREDIENTES:

- 4 pedaços/gomos de linguiça artesanal
- 1 tomate sem miolo
- ½ pimentão
- Queijo a gosto
- Cebolinha a gosto
- 4 colheres de sopa de creme de leite
- 2 colheres de sopa de bacon frito
- 1 colher de sopa de milho
- 1 cenoura
- 1 mandioca
- 5 talos de cebolinha picados
- Queijo minas a gosto



MODO DE FAZER DA LINGUIÇA:

- Faça um corte longitudinal em cada pedaço de linguiça, sem separar completamente, formando uma abertura para o recheio. Misture o tomate picado e o pimentão e distribua essa mistura no interior das linguiças. Se necessário, ajuste os temperos no recheio, dependendo do nível de tempero da linguiça. Leve as linguiças recheadas à Air Fryer por 25 min a 180°C.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

- No liquidificador, bata o creme de leite, o bacon frito e o milho até obter uma mistura homogênea. Reserve.

MODO DE PREPARO DOS ACOMPANHAMENTOS:

- Cozinhe e frite a mandioca em pedaços. Reserve. Cozinhe a cenoura, pique em cubos e misture a um arroz já pronto. Reserve.

FINALIZAÇÃO:

- Retire as linguiças da Air Fryer, cubra com o recheio batido no liquidificador, adicione cebolinha picada e queijo minas por cima. Leve de volta à Air Fryer por mais 10 minutos a 180°C.

Monte o prato com as linguiças recheadas, o arroz com cenoura e a mandioca frita.

Receitas:

Sobremesas



Pudim de Coco com Cobertura de Brigadeiro de Milho

Paula Cristina de Almeida Ribeiro | @vidadapaula_



INGREDIENTES:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200ml de leite de coco
- 1 sachê de gelatina incolor
- 50g de coco ralado (Reserve uma colher de sopa de coco ralado para enfeitar)
- 1 lata de milho (descarte a água)
- 1 caixa de creme de leite
- Meia caixa de leite condensado



MODO DE PREPARO DO PUDIM:

- No liquidificador, bata o creme de leite condensado, o leite de coco e o coco ralado.
- Dissolva a gelatina incolor, conforme o fabricante, e adicione por último a mistura.
- Leve à geladeira por 3 a 4 horas ou até firmar.

MODO DE PREPARO DO BRIGADEIRO:

- Bata no liquidificador a lata de milho sem a água e o creme de leite.
- Coe a mistura em uma peneira e jogue o bagaço fora.
- Coloque a mistura em uma panela junto com meia caixa de leite condensado e mexa até levantar fervura.
- O ponto é de brigadeiro de colher (não tão duro, pois será uma cobertura para o pudim).
- Desenforme o pudim, coloque o brigadeiro de milho em cima e salpique o coco ralado.

Bolo de Mandioca com Beijinho de Milho

Joselia Gomes de Assunção | @docelar239

INGREDIENTES:

- 250g de mandioca ralada
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 100ml de leite de coco
- 50g de coco ralado
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 1 lata de milho verde
- 100ml de leite de coco
- 1 caixa de leite condensado
- 50g de coco ralado
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO DO BOLO:

- Rale a mandioca e reserve.
- No liquidificador, coloque todos os demais ingredientes.
- Após bater, misture com a mandioca ralada e o fermento.
- Asse por aproximadamente 40 a 45 min.

MODO DE PREPARO DO BEIJINHO:

- Bata no liquidificador o milho com o leite de coco e depois peneire a mistura.
- Leve ao fogo baixo o creme do milho peneirado, a margarina, o leite condensado e o coco ralado.
- Mexa até desgrudar da panela.
- Depois de pronto, é só cobrir o bolo com o beijinho e se deliciar!



Cocada Cremosa de Forno

Juliana Cândido | @Julianacandidoanuario

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100g de coco ralado sem açúcar



MODO DE PREPARO:

- Basta incorporar os ingredientes com a ajuda de um fouet. Quando tiver uma mistura uniforme, acrescente o coco ralado seco e sem açúcar.
- Na hora de assar, você pode fazer num tabuleiro único para família toda ou em ramequins individuais.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 min.
- E a combinação perfeita para essa cocada quentinha, molhadinha e cremosa é uma bola de sorvete de creme.

Bolo de Mandioca Caramelizado

Margarete Soares Ferreira | @cantinho_da_margo12

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de água quente
- 700g de mandioca ralada
- 6 ovos
- 300ml de leite
- 200g de coco ralado fresco
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 pacote (50g) de queijo ralado



MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador até ficar bem homogêneo. Coloque a massa na forma já caramelizada. Pré-aqueça o forno a 180°C e asse por cerca de 50 minutos. Retire do forno e desenforme o bolo ainda morno.

MODO DE PREPARO DA CALDA:

- Em uma panela larga com cabo, adicione o açúcar e leve ao fogo médio. Mexa a panela em movimentos circulares até o açúcar derreter. Adicione a água quente aos poucos e continue no fogo até formar um caramelo que se desprenda do fundo da panela.

Canjica Cremosa

Ariadna Chaves Resende | @na_toca_delas

INGREDIENTES:

- 1 pacote de milho para canjica (500g)
- 2 litros de água
- 1 ½ litro de leite
- 600g de leite condensado
- 150g de coco ralado
- 200g de creme de leite
- 3 pacotinhos de paçoca de amendoim



MODO DE PREPARO:

- Deixe a canjica de molho em água por aproximadamente 4h. Após esse tempo, troque a água e cozinhe a canjica por aproximadamente 30 min em panela de pressão. Com a canjica já cozida, acrescente o leite, o leite condensado e o queijo ralado e deixe cozinhar até engrossar. Finalize com o creme de leite e as paçocas. Agora, é só se deliciar.

Sorvete de Queijo com Geleia de Cupuaçu

Cintia Müller | @ciintiamuller

INGREDIENTES:

- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 400g de queijo minas (200g ralado e 200g em cubos pequenos)
- 1 pote de requeijão cremoso
- 2 medidas do pote de requeijão de água gelada
- 6 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher bem cheia de gel emulsificante



MODO DE PREPARO DA GELEIA:

- Em uma panela, adicione o cupuaçu e o açúcar. Leve ao fogo médio, mexendo até dourar bem e desgrudar do fundo da panela. Reserve.

MODO DE PREPARO DO SORVETE:

- Na batedeira, bata o leite condensado, o creme de leite, o requeijão e a água gelada até obter uma mistura homogênea. Leve ao freezer por 4 horas.
- Após congelar, retire do freezer; adicione o gel emulsificante e o leite em pó. Bata novamente na batedeira até dobrar de volume. Misture 200g de queijo ralado e 200g de queijo em cubos pequenos. Adicione a geleia de cupuaçu aos poucos, incorporando levemente à mistura.

MONTAGEM:

- Passe um pouco da geleia nas laterais do recipiente em que for servir. Coloque a mistura do sorvete no recipiente. Pode ser uma travessa grande ou potes individuais. Leve ao freezer novamente por 4 a 6 horas.
- Sirva gelado e aproveite!

Amansa Sogra

Viviane da Silva Damiani | @vivi_docelar

INGREDIENTES:

- 3 xícaras de abacaxi picado
- 1 xícara de açúcar
- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 2 caixinhas de creme de leite (200g cada)
- 1 pacote de suco em pó sabor abacaxi (25g, Tang ou similar)
- 100g de coco ralado em flocos



MODO DE PREPARO DA CALDA DE ABACAXI:

• Em uma panela, coloque o abacaxi picado e o açúcar. Misture bem e leve ao fogo médio até levantar fervura. Abaix o fogo e cozinhe por aproximadamente 5 minutos, até formar uma calda consistente. Reserve e deixe esfriar completamente.

MODO DE PREPARO DO CREME::

• Em uma vasilha, adicione o leite condensado, o creme de leite, o suco em pó e o coco ralado. Misture bem até obter um creme homogêneo e todos os ingredientes estarem incorporados.

MONTAGEM:

• Em uma travessa de servir, espalhe metade do creme como base. Cubra com a calda de abacaxi previamente resfriada. Finalize com o restante do creme, alisando bem a superfície. Leve à geladeira por no mínimo 6 horas, para que o doce adquira consistência firme. Após o tempo de geladeira, decore com coco ralado sobre o doce, espalhando de forma uniforme para realçar a apresentação e o sabor.

Sirva gelado e aproveite!

Curau de Milho de Lata

Diana Clayton Gonçalves | @nossolarr401_oficial

INGREDIENTES:

- 2 latas de milho
- 1 litro de leite
- 1 xícara de açúcar
- 2 caixinhas de leite condensado (395g cada)
- Canela em pó para decorar



MODO DE PREPARO:

- No liquidificador, adicione o leite e o milho. Bata por aproximadamente 3 minutos, até obter uma mistura homogênea. Coe a mistura em uma panela de fundo grosso para retirar os resíduos sólidos do milho. Adicione o açúcar e o leite condensado à panela com o líquido coado. Cozinhe em fogo médio/baixo, mexendo constantemente para evitar que grude no fundo da panela.
- Quando o curau adquirir uma textura bem cremosa e um tom amarelo intenso, desligue o fogo. Transfira o curau para o recipiente de servir e deixe esfriar. Decore com canela em pó a gosto. Sirva morno para apreciar melhor os sabores.

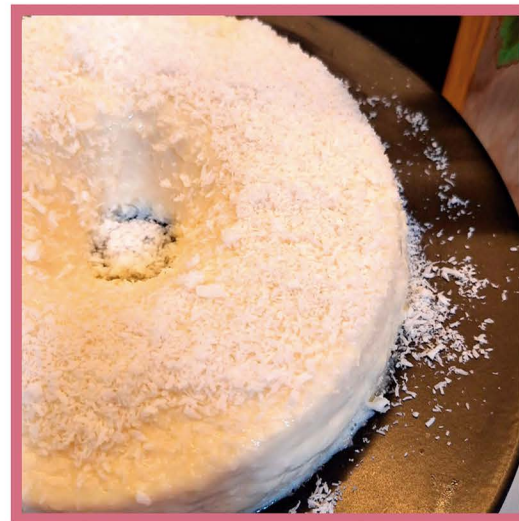
Bom apetite!

Pudim de Coco Sem Forno

Maria Eugênia Vasconcelos | @casafordemaio

INGREDIENTES:

- 500ml de leite
- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 2 envelopes de gelatina sem sabor incolor (24g cada)
- 100g de coco seco ralado



MODO DE PREPARO:

- No liquidificador, adicione o leite, o leite condensado, o leite de coco e o creme de leite. Bata por alguns segundos até misturar. Hidrate a gelatina sem sabor, conforme as instruções da embalagem. Adicione a gelatina hidratada ao liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.
- Acrescente o coco ralado ao liquidificador e misture com uma colher. Reserve um pouco do coco para a decoração. Unte uma forma de pudim com uma leve camada de óleo. Transfira a mistura do liquidificador para a forma untada. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas ou até o dia seguinte para firmar.
- Para desenformar, passe uma faca pelas laterais da forma, coloque um prato sobre a forma e vire rapidamente. Decore com o coco ralado reservado e, se desejar, finalize com um fio de leite condensado. Essa sobremesa é perfeita para dias quentes! Sirva gelada e aproveite.

Queijadinha com Sorvete de Cream Cheese

Daniele Brito da Cruz Lago | @lar_feliz_da_dani

INGREDIENTES:

- 2 ovos
- 100g de coco ralado
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado



MODO DE PREPARO:

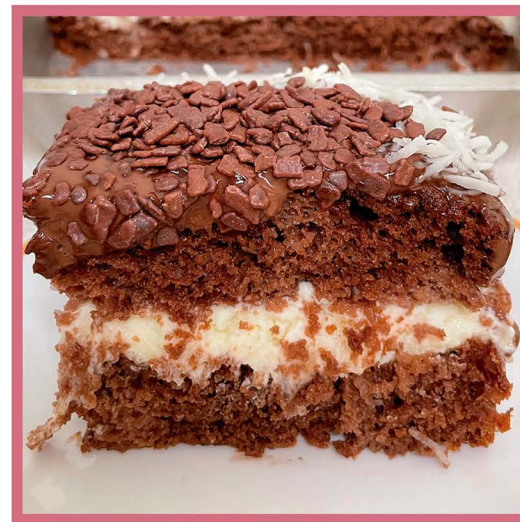
- No liquidificador, bata os ovos e o leite condensado até obter uma mistura homogênea. Transfira a mistura para um recipiente e adicione o coco ralado e o queijo parmesão ralado. Misture bem com uma espátula até incorporar os ingredientes. Distribua a massa em formas de quindim ou cupcake, deixando pelo menos 1 cm de borda para evitar que transborde durante o assamento.
- Pré-aqueça o forno a 180°C e asse as queijadinhas por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam firmes e douradas por cima. Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de servir. Sirva as queijadinhas acompanhadas de sorvete de cream cheese para um toque especial. Essa sobremesa é perfeita para compartilhar e surpreender!

Bolo Gelado de Prestígio

Daiana Baptista | @docelardadai_

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 1/4 xícara de açúcar
- 50g de chocolate 50% cacau
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 200ml de leite de coco
- 100g de coco ralado
- 1 colher de sopa de margarina
- 100g de chantilly batido
- Ganache de chocolate



MODO DE FAZER DA MASSA:

• No liquidificador, adicione os ovos, o leite, o chocolate, o óleo e o açúcar. Bata bem até obter uma mistura homogênea. Acrescente a farinha de trigo e o fermento químico, misturando manualmente até incorporar. Transfira a massa para uma forma untada. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C e asse até que o bolo esteja firme e dourado (cerca de 30 a 40 minutos).

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

• Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco, o coco ralado e a margarina. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até começar a ferver. Conte 5 minutos e desligue o fogo. Deixe o creme esfriar completamente. Após esfriar, adicione o chantilly batido e misture delicadamente até incorporar.

• Quando o bolo estiver completamente frio, desenforme e corte ao meio. Coloque uma das camadas na forma e molhe com leite. Espalhe o recheio sobre essa camada. Coloque a outra metade do bolo por cima, molhe novamente com leite e cubra bem com plástico filme. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas para firmar. Após o tempo de geladeira, retire o plástico filme e cubra o bolo com ganache de chocolate. Decore como desejar e sirva gelado.

Mousse de Milho e Coco

Alverina Alves da Silva Martins | @casa.da.alve

INGREDIENTES:

- 1 lata de milho verde (escorrido)
- 1/2 lata de leite (use a lata do milho como medida)
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 ovos (gemas e claras separadas)
- 50g de coco ralado fino
- 200g de creme de leite
- Coco ralado em flocos para polvilhar



MODO DE PREPARO:

- No liquidificador, bata o milho com o leite até obter uma mistura homogênea. Peneire a mistura, pressionando bem para extrair todo o líquido. Volte o líquido peneirado ao liquidificador e adicione o leite condensado e as gemas. Bata até incorporar. Transfira a mistura para uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo constantemente até engrossar.
- Retire do fogo e adicione o coco ralado fino e o creme de leite. Misture bem e deixe esfriar completamente. Bata as claras em neve até ficarem firmes e, em seguida, incorpore-as delicadamente ao creme de milho já frio, usando movimentos suaves para manter a leveza. Distribua a mousse em um refratário ou taças individuais. Polvilhe com coco ralado em flocos para decorar. Leve à geladeira por no mínimo 2 horas para firmar.

Bolo de Nozes

Maria Clara Magalhães e Carolina Fadel

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 1 1/2 xícara de açúcar cristal (320g)
- 1 xícara de óleo vegetal (240ml)
- 1 xícara de leite (240ml)
- 1 xícara de nozes-pecã trituradas (120g)
- 2 xícaras de farinha de trigo (300g)
- 2 colheres de chá de fermento em pó (8g)



MODO DE PREPARO:

- Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma com margarina ou manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Em uma tigela, misture a farinha de trigo e o fermento com um fouet (batedor de arame). Reserve.
- No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo e o leite até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos e mexa delicadamente com o fouet até incorporar.
- Adicione as nozes trituradas e misture com uma espátula para distribuí-las uniformemente. Transfira a massa para a forma preparada e leve ao forno. Asse por aproximadamente 50 minutos, verificando a partir dos 40 minutos com um palito (deve sair limpo).
- Retire o bolo do forno e deixe esfriar por alguns minutos. Desenforme ainda morno e deixe esfriar completamente antes de confeitá-lo ou servi-lo.



Agradecimento especial a todos que contribuíram para a materialização deste livro de receitas, eternizando memórias afetivas por meio de sabores.

A todas as **Vizinhas Exclusivas UAU**, que compartilharam seu talento e traduziram o amor na escolha das receitas.

Ao Fartura, que abraçou o projeto com empenho e um olhar apaixonado pela gastronomia brasileira.

Aos colaboradores UAUIngleza, que tornaram possível o **Concurso de Receitas UAU**, com a sensibilidade de quem ama cuidar dos lares e surpreender com experiências sensoriais.

A você, que a partir de agora, também poderá compartilhar o sabor do amor e criar laços únicos com todos que ama.

**Com imensa felicidade,
UAUIngleza**

**Você arrasa na
cozinha, UAU surpreende
na limpeza!**

Direcione a câmera para este
QR CODE e saiba onde encontrar.





UAU Ingleza

Felicidade é estar com você



@uauingleza