



Festa Junina



O melhor da festa junina com a Polico





32894 - CANJICA BRANCA

CANJICA

MODO DE PREPARO: 1:30 HORA

Deixe a canjica de molho na água por 24 horas.

Transfira a canjica para uma panela de pressão com água.

Adicione o cravo e a canela e cozinhe sua canjica de milho por 45 minutos.

Acrescente o açúcar, o leite, o leite condensado e o coco. Com a panela destampada, cozinhe até engrossar a canjica.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Misture e sirva sua canjica doce.

Pronto, agora você já sabe como fazer canjica doce!

INGREDIENTES (10 PORÇÕES)

2 xícaras (chá) de Canjica
2 litros de água
1 xícara (chá) de açúcar
1 litro de leite
100g de coco ralado
Cravo-da-Índia a gosto
Canela-Casca a gosto
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite





Festa Junina

Receitas para a festa junina!

BOLO DE FUBÁ COM CRAVO E CANELA

MODO DE PREPARO: 1H

1- Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e os cravos por 3 minutos.

2- Acrescente o leite o fubá e bata por mais 3 minutos.

3- Acrescente a erva doce e o fermento em pó

Farofa (cobertura):

4 - Misture a canela, o açúcar, a farinha de trigo e a margarina, até obter uma farofa.

5- Coloque a massa em tabuleiro médio, untado e enfarinhado.

6- Salpique a farofa por cima.

7- Leve em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

INGREDIENTES (1 PORÇÕES)

1 copo de óleo
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos inteiros
8 cravos da índia
2 e 1/2 copos de leite
1 colher (sobremesa) de fermento em pó químico
1 pitada de erva doce

FAROFA(COBERTURA)

1 colher de canela em pó
1 colher de (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sobremesa) de margarina

15140 - CRAVO DA ÍNDIA



Festa Junina

O melhor da festa junina com a Polico



CHÁ DE AMENDOIM COM CANELA

MODO DE PREPARO: 15MIN

- 1 - Em uma panela grande, coloque o leite e leve ao fogo.
- 2 - Acrescente a canela em pó.
- 3 - Quando estiver quase levantando fervura, abaixe o fogo e acrescente o leite condensado.
- 4 - Mexa para não derramar e nem grudar no fundo da panela.
- 5 - Coloque o amendoim no liquidificador, na função pulsar, triture-o.
- 6 - Coloque metade do amendoim já triturado junto ao leite na panela. Acrescente a água filtrada na outra parte do amendoim e bata no liquidificador por 3 minutos, depois coloque com os ingredientes da panela e deixe ferver durante 5 minutos e está pronto.
- 7 - Sirva quente.

INGREDIENTES (6 COPOS)

- 1 litro de leite
- 1 pitada de canela em pó (Polico)
- 1 caixinha de 395 g de leite condensado
- 200 g de amendoim torrado (Polico)
- 250 ml de água filtrada

23469 - CANELA MOÍDA





CANJICA AMARELA SALGADA

MODO DE PREPARO: 1:10HR

Lave a canjica e reserve. Escalde a costelinha, corte a carne em pedaços pequenos, cozinhe por 20 minutos e reserve.

Em uma panela grande, frite o bacon e depois doure o alho e a cebola ralada, acrescentando o sal. Adicione a costelinha e a linguiça, e frite tudo por 15 minutos.

Vá mexendo para evitar que queime ou grude no fundo da panela. Acrescente o tomate, a canjica e cubra com água.

Deixe cozinhar por 30 minutos até que engrosse um pouco. O ponto correto é quando a canjica está mole, mas sem desmanchar.

Salpique com o cheiro verde, tampe a panela e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Sirva em seguida.

INGREDIENTES (12 PORÇÕES)

- 500g de Canjica Amarela (Polico)
- 500g de costelinha de porco salgada
- 500g de linguiça portuguesa cortada em rodelas
- 100g de bacon picado
- 1 maço de Cheiro Verde picado
- 1 cebola ralada
- 1 tomate maduro sem pele picado
- 2 dentes de alho amassados
- Sal a gosto.

32895 - CANJICA AMARELA





PIPOCA DOCE COLORIDA

MODO DE PREPARO: 15MIN

Coloque todos os ingredientes na pipoqueira.

2- Misture bem até estourar tudo.

3- Coloque em uma vasilha.

4- Aprecie essa delícia!

INGREDIENTES (1 PORÇÃO)

1 xícara (café) de milho (Polico)

1 xícara (café) de açúcar

1/2 xícara (café) de óleo

2 colheres (sopa) de água

corante alimentício a gosto

DICA:

Para maiores porções, basta dobrar a receita, assim você consegue fazer a quantidade que precisa!

32898 - MILHO DE PIPOCA

