



RECEITAS DE PRIMAVERA

Práticas, frescas e lucrativas para vender mais!



ÍNDICE

Doce, salgado e cheio de frescor: combinações criativas para encantar e vender. **Clique na receita** abaixo e confira!

Oportunidades de Primavera	03
Cuca de Banana na Quentinha	05
Cheesecake de Amora no Copinho	08
Mousse de Maracujá com Manga	12
Bolo gelado de Coco com Abacaxi	16
Bolo cremoso de Maçã	21
Molho Grego de Pepino e Hortelã	27
Bolo Salgado no Pote	31
Mini Quiche de Brócolis com Bacon	35
Lasanha de Peito de Peru com Creme de Espinafre	40
Panqueca de Frango Cremoso	44





A primavera chegou trazendo novas cores, sabores e oportunidades!

Com o aumento das temperaturas e o clima leve da estação, os consumidores passam a buscar receitas mais frescas, leves e práticas e esse é o momento ideal para inovar no cardápio e impulsionar as vendas.

Pensando nisso, **a Mococa Profissional preparou este e-book com 10 receitas frescas, práticas e lucrativas, criadas especialmente para quem trabalha com o Faça & Venda e quer aproveitar o melhor da temporada.** Aqui, você vai encontrar inspirações que unem sabor, qualidade e rendimento, com a versatilidade dos produtos Mococa, aliados perfeitos para quem quer empreender com mais segurança e resultados.

Oportunidades de Primavera no Mercado de “Faça & Venda”

Com a chegada da primavera, o mercado de Faça & Venda ganha mais variedade de ingredientes e novas chances de lucrar. Frutas e verduras mais acessíveis, coloridas e saborosas, o setor alimentício ganha novas possibilidades de criação e lucro. A estação abre espaço para produtos que combinam sabor, praticidade e apelo visual. Entre as principais tendências da estação estão os sucos e bebidas com frutas tropicais e ervas frescas, que conquistam pela conveniência e pelo visual atraente.

Aproveite as frutas da estação transformando-as em geleias, caldas ou versões assadas.

Além de agregar sabor, essas técnicas ajudam a aumentar o prazo de validade dos seus produtos.





Frutas da estação: aproveite a safra de abacate, abacaxi pérola, acerola, amora, graviola, laranja, maçã, manga, maracujá, melão e nectarina, todas com ótimo custo-benefício e muito sabor.

Legumes e verduras: berinjela, maxixe, pepino, tomate, almeirão, brócolis, cenoura, couve bruxelas, espinafre, palmito e rabanete, estão mais baratos e com melhor qualidade.

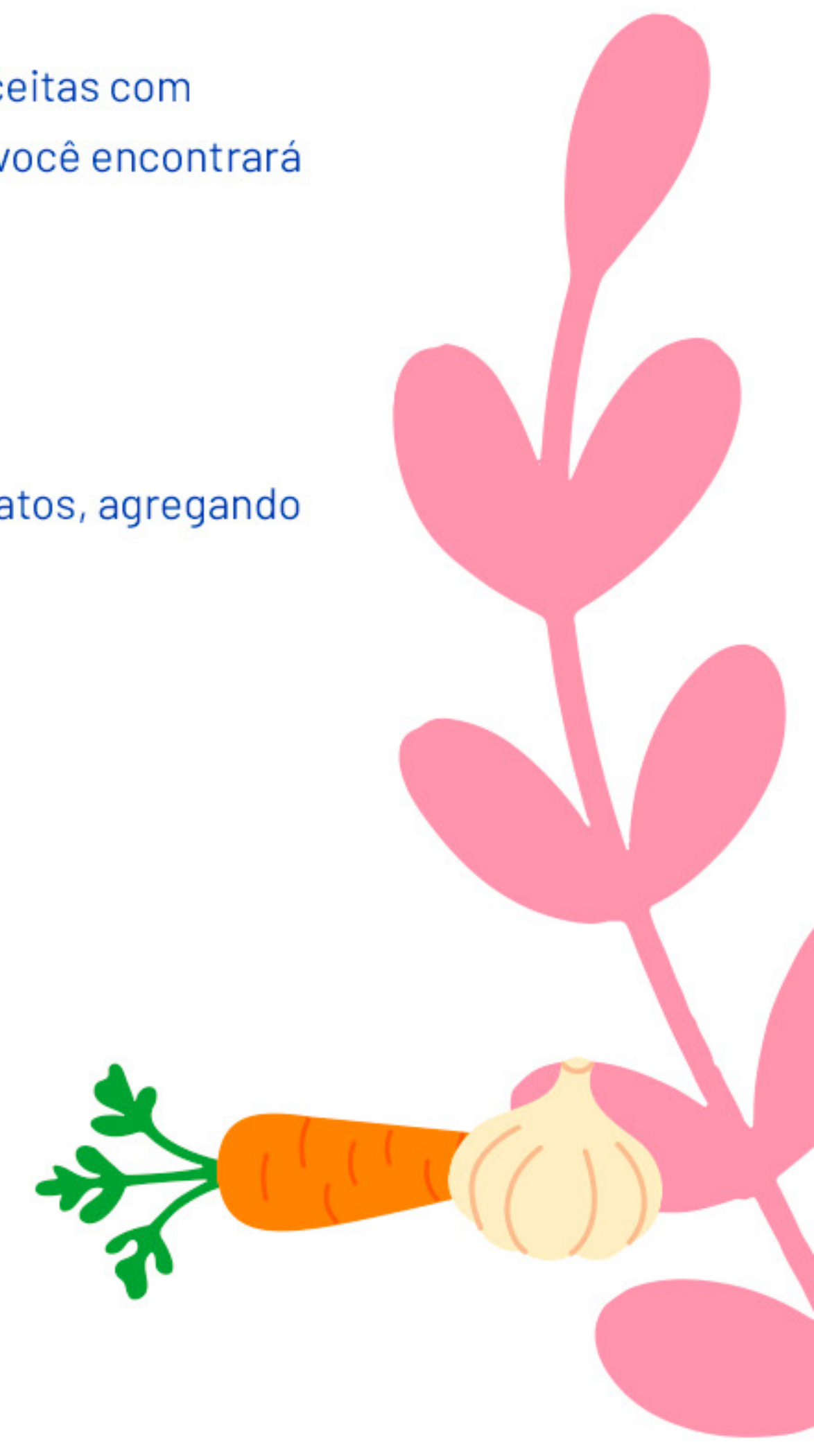
Alimentos leves e saudáveis: saladas, frutas picadas e refeições leves ganham espaço no cardápio e nas vendas. Receitas com frescor, cores e mix de sabores, como a mistura de maracujá com manga, coco com abacaxi, entre várias outras que você encontrará neste e-book.

Sucos e picolés artesanais: explore combinações criativas com frutas tropicais e novas tendências de sabor.

Flores comestíveis: calêndulas, rosas e amor-perfeito podem ser usadas em chás, sobremesas e na decoração de pratos, agregando beleza e sofisticação.

Comidas temáticas: crie refeições leves, coloridas e vibrantes, que transmitam o frescor e a energia da primavera.

Inspire-se, renove suas criações, para transformar cada receita em um sucesso de vendas nesta primavera.





CUCA DE BANANA NA QUENTINHA



Ingredientes:

MASSA DA CUCA

1 caixa de Mistura de Creme de Leite Mococa (200g)

3 colheres (sopa) de Manteiga Mococa (45g)

3 ovos (150g)

2 xícaras (chá) de açúcar refinado (360g)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo (360g)

1 colher (sobremesa) de fermento em pó (10g)

COBERTURA E RECHEIO

1 caixa de Mistura Láctea Condensada Mococa (395g) cozida

6 bananas nanicas maduras, cortadas em rodela

FAROFA DOCE

4 colheres (sopa) Manteiga Mococa (60g) gelada

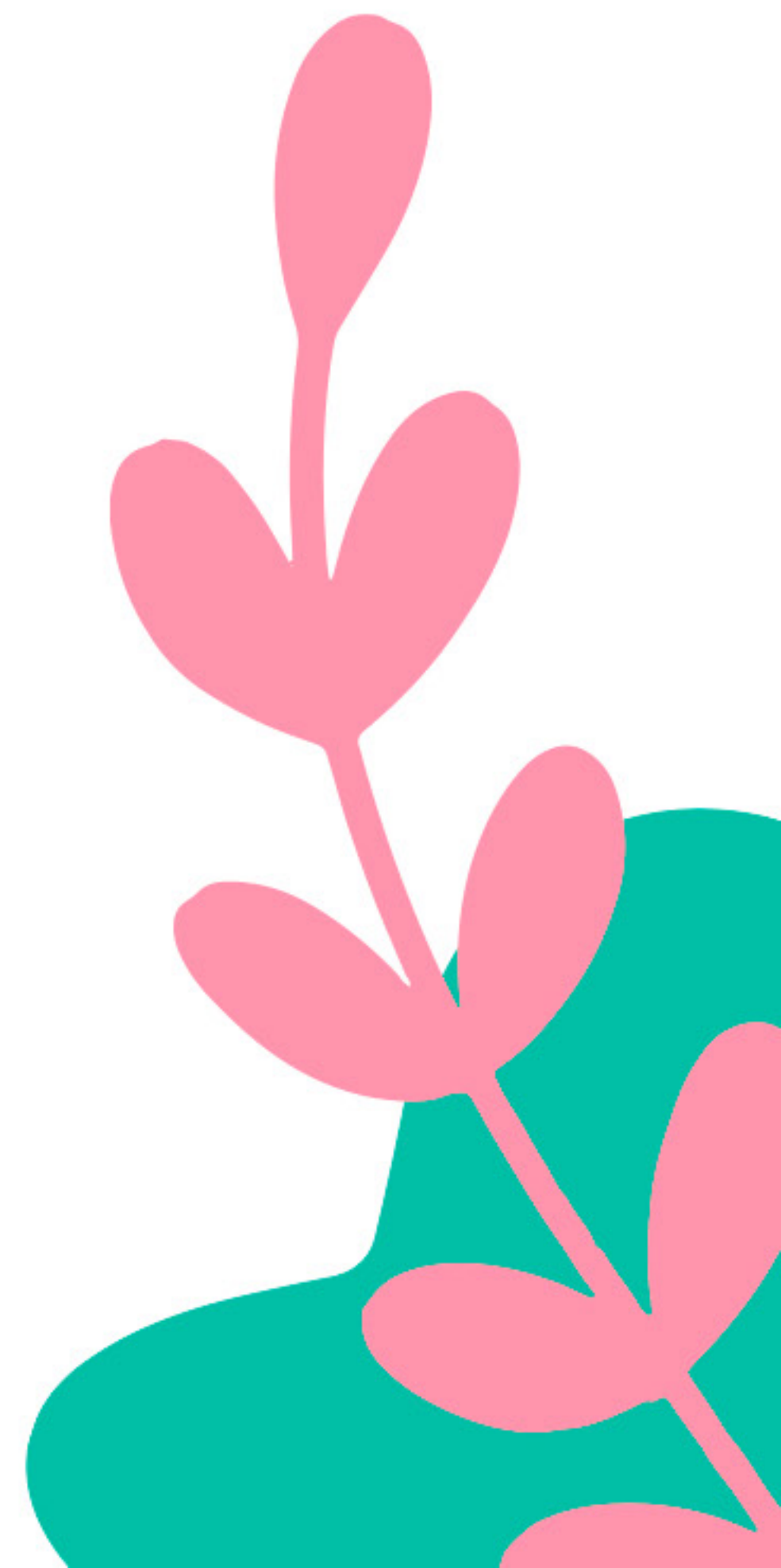
1 xícara (chá) de farinha de trigo (120g)

1 xícara (chá) de açúcar refinado (180g)

1 colher (sopa) de canela em pó (15g)

EMBALAGEM

10 formas de alumínio com capacidade para 220mL, com tampa





Modo de preparo:

1. **Comece preparando a Farofa doce:** em uma tigela, misture a farinha de trigo com o açúcar e a canela em pó. Acrescente a manteiga gelada e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa úmida e granulada. Reserve.
2. **Prepare a Massa da Cuca:** Bata a Manteiga com o açúcar até formar um creme fofo e clarinho, adicione os ovos e continue batendo. Acrescente a Mistura de Creme de Leite aos poucos, alternando com a farinha de trigo peneirada, mexendo bem até incorporar completamente. Por último, adicione o fermento em pó e misture delicadamente. Distribua em formas de alumínio tipo quentinha.
3. **Montagem:** sobre a massa da cuca já nas formas, distribua a banana em rodelas, espalhe a Mistura Láctea Condensada cozida e cubra com a farofa doce.
4. **Leve para assar em forno** preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos, ou até que estejam completamente assados e dourados. Retire do forno, deixe esfriar antes de tampar.

Dica:

Use a banana bem madura, assim você consegue adoçar ainda mais sua Cuca, e deixar o recheio mais cremoso. Você pode substituir a banana por goiabada cremosa para uma cuca mais molhadinha e doce.



**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA



CHEESECAKE CREMOSA DE AMORA NO COPINHO



Ingredientes:

BASE DE BISCOITO

5 colheres (sopa) de Manteiga Mococa (75g)

1 pacote de Biscoito de maisena triturado (300g)

CREME

1 caixa de Mistura Láctea Condensada Mococa (395g)

1 caixa de Mistura de Creme de Leite Mococa (200g)

¼ de bisnaga de cream cheese (300g)

1 colher (chá) de essência de baunilha (5mL)

1 limão espremido (70g)

CALDA DE AMORA

2 xícaras (chá) de amoras frescas ou congeladas (250g)

½ xícara (chá) de açúcar refinado (90g)

1 limão espremido (70g)

EMBALAGEM

24 mini copos ou potes com capacidade para 60mL, com tampa





Modo de preparo:

1. **Comece preparando a Calda de Amora:** em uma panela média coloque as amoras, o açúcar e o limão. Cozinhe em fogo baixo até que a amora comece a desmanchar e forme uma calda espessa, mas ainda com pedacinhos da amora. Deixe esfriar.
2. **Prepare a Base de Biscoito:** misture os biscoitos triturados com a manteiga até formar uma farofinha úmida. Distribua uma camada fina no fundo dos copinhos e pressione levemente. Leve à geladeira para firmar.
3. **Prepare o Creme:** Bata os ingredientes até virar um creme homogêneo e leve. Despeje sobre a base de biscoito, deixando um espaço para colocar a calda. Leve para geladeira por cerca de 1 hora.
4. **Cubra o creme com a calda já fria,** e volte à geladeira. Decore com amoras frescas e uma folhinha de hortelã. Sirva gelado.

Dica:

Tanto a Base de Biscoito, quanto o creme branco são versáteis, e podem otimizar sua produção. Varie nas caldas e acompanhamentos, e faça render ainda mais opções para o seu cardápio. Você pode substituir a fruta por pasta saborizante, seguindo a proporção da embalagem.





**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA

A glass filled with a light-colored mousse, topped with a layer of orange-colored fruit (likely mango) and a garnish of fresh passion fruit cubes and a sprig of green mint. The background is a soft, out-of-focus light blue.

MOUSSE DE MARACUJÁ COM MANGA

A blue abstract graphic in the top left corner consisting of a solid blue circle and several overlapping, curved blue lines that sweep upwards and to the right.A stylized teal leaf graphic in the bottom right corner, featuring three elongated, pointed leaves branching out from a common base.



Ingredientes:

MOUSSE

1 caixa de Mistura Láctea Condensada Mococa (395g)

1 caixa de Mistura de Creme de Leite Mococa (200g)

½ xícara (chá) de Composto Lácteo Mococa (50g)

2 maracujás - apenas a polpa sem sementes (200g)

½ manga descascada e sem caroço, em pedaços (150g)

½ envelope de gelatina em pó sem sabor e incolor, hidratada
- conforme orientações da embalagem (6g)

CALDA DE MARACUJÁ COM MANGA

2 maracujás - apenas a polpa com ou sem sementes (200g)

1 manga descascada e sem caroço, em pedaços (300g)

½ xícara (chá) de açúcar refinado (90g)

¼ copo (americano) de água filtrada (50mL)

EMBALAGEM

15 potes plásticos com capacidade para 120mL, com tampa





Modo de preparo:

- 1. Comece preparando a Calda de Maracujá:** em uma panela média, coloque a polpa de maracujá com as sementes, misture com o açúcar e água. Cozinhe em fogo baixo até reduzir e formar uma calda. Adicione a manga em cubinhos e deixe esfriar.
- 2. Prepare a Mousse:** no liquidificador, bata os ingredientes até formar um creme homogêneo. Despeje nos potinhos, tampe e leve para gelar por cerca de 1 hora.
- 3. Retire da geladeira e cubra a mousse** com a calda de maracujá com manga. Deixe gelar por pelo menos 3 horas antes de servir.

Dica:

Você pode vender essa Mousse em travessas ou taças grandes, precificando por Kg.





**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA



**BOLO GELADO
DE COCO COM
ABACAXI**

Ingredientes:

MASSA DO BOLO

1 garrafa de Leite de Coco Mococa (200mL)

1 pacote de Coco ralado Mococa (100g)

3 colheres (sopa) de Manteiga Mococa (45g) em temperatura ambiente

4 ovos (200g)

2 xícaras (chá) de açúcar refinado (360g)

2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo (300g)

1 colher (sobremesa) de fermento em pó (10g)

RECHEIO E COBERTURA

1 caixa de Mistura Láctea Condensada Mococa (395g)

1 caixa de Mistura de Creme de Leite Mococa (200g)

1 garrafa de Leite de Coco Mococa (200mL)

1 pacote de Coco ralado Mococa (100g)

1 colher (sobremesa) de amido de milho (10g)

ABACAXI CARAMELIZADO

3 colheres (sopa) de Manteiga Mococa (45g) em cubinhos, gelada

1 abacaxi descascado, em cubos pequenos (1Kg)

½ xícara (chá) de açúcar refinado (90g)

EMBALAGEM

20 potes plásticos com capacidade para 120mL, com tampa



Modo de preparo:

- 1. Comece caramelizando o Abacaxi:** em uma panela grande, coloque o açúcar e cozinhe até derreter e ficar dourado. Adicione os cubinhos de manteiga aos poucos e deixe derreter até formar um caramelo. Desligue o fogo e adicione o abacaxi em cubinhos. Mexa até que o caramelo envolva todo abacaxi. Deixe esfriar.
- 2. Prepare o Bolo de Coco:** bata os ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme clarinho e fofo. Adicione o leite de Coco alternando com a farinha de trigo peneirada, misturando tudo muito bem. Adicione Coco ralado e o fermento, mexendo delicadamente até incorporar. Despeje em uma forma retangular média, pré-untada com manteiga e farinha de trigo. Asse o bolo em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos, ou até que esteja completamente assado.
- 3. Prepare o Creme para Recheio e Cobertura:** Misture os ingredientes em uma panela - reserve 1 pacote de coco ralado para finalização. leve para cozinhar em fogo médio. Quando começar a ferver, já estará mais reduzido e em ponto de calda, reserve 1/3 em ponto de calda para despejar no bolo para umedecer. Na outra metade, adicione o amido dissolvido em um pouco de água e continue cozinhando até formar um creme. Transfira para uma tigela, cubra com filme plástico em contato com o creme e deixe esfriar.



Modo de preparo:

- 4. Montagem:** Com bolo ainda morno, corte o bolo em pedaços bem pequenos, ou quebre ele com as mãos. Coloque uma camada de bolo no fundo do pote e umedeça com o creme em ponto de calda. Espalhe uma camada do abacaxi caramelizado já frio. Cubra com outra camada do bolo, regue com o restante da calda para umedecer e espalhe a cobertura cremosa por cima. Finalize com o coco ralado.



Dica:

O abacaxi é uma fruta que solta muita água se não passar por cozimento, evite colocar a fruta fresca in natura, para que não azede rapidamente. Se for utilizar na decoração, coloque a fruta o mais próximo possível de servir, assim garante que não formará água por cima da cobertura.



**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA



BOLO CREMOSO DE MAÇÃ



Ingredientes:

MASSA DO BOLO

1 caixa de Mistura de Creme de Leite Mococa (200g)

½ lata de Manteiga Mococa (100g)

3 ovos (150g)

1 xícaras (chá) de açúcar refinado (180g)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240g)

1 colher (chá) de fermento em pó (15g)

CREME DE BAUNILHA

1 caixa de Mistura Láctea Condensada Mococa (395g)

1 caixa de Mistura de Creme de Leite Mococa (200g)

2 gemas de ovos peneiradas (40g)

1 colher (chá) de essência de baunilha (5mL)

2 colheres (sobremesa) de amido de milho (20g)





Ingredientes:

RECHEIO DE MAÇÃ

6 maçãs (fuji ou gala) sem sementes, fatiadas bem finas (500g)

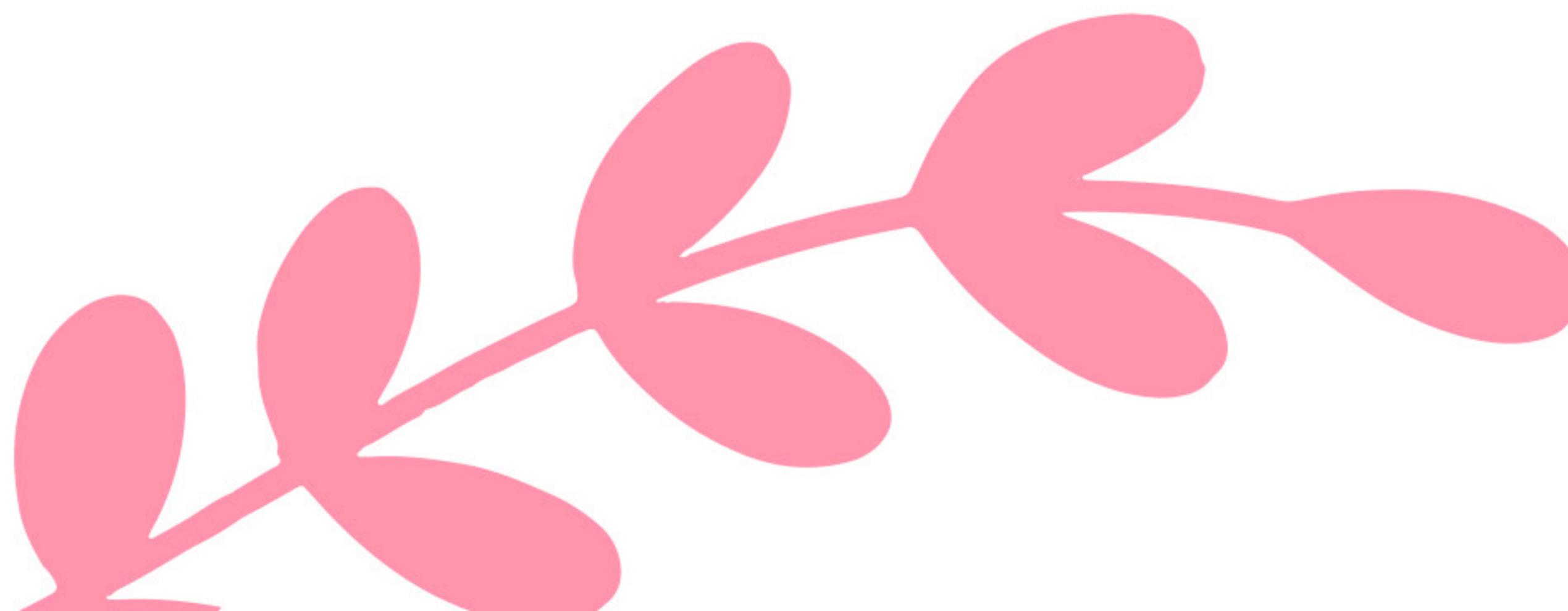
½ xícara (chá) de açúcar refinado (90g)

1 limão espremido (70g)

1 colher (sobremesa) de canela em pó (10g)

EMBALAGEM

10 formas de alumínio com capacidade para 220mL, com tampa





Modo de preparo:

- 1. Comece preparando o Creme:** em uma tigela coloque o amido de milho e dilua em um pouco da Mistura de Creme de Leite, reserve. Em uma panela média, cozinhe a Mistura Láctea Condensada, com o restante da Mistura de Creme de Leite e as gemas peneiradas. Quando começar a ferver, adicione o amido de milho dissolvido e mexa até que forme um creme aveludado e liso. Desligue o fogo e adicione a essência de baunilha. Misture bem, transfira para uma tigela, cubra com plástico filme em contato, e deixe esfriar.
- 2. Prepare a Maçã:** em uma tigela grande, coloque as maçãs fatiadas, espalhe o limão por todas elas (isso não deixará escurecer), e envolva-as no açúcar com a canela em pó. Reserve.



Modo de preparo:

- 3. Prepare a Massa:** Bata a Manteiga com o açúcar até formar um creme fofo e clarinho, adicione os ovos e continue batendo até misturar bem. Acrescente a Mistura de Creme de Leite aos poucos, alternando com a farinha de trigo peneirada, e mexendo bem, até incorporar completamente. Por último, adicione o fermento em pó e misture delicadamente.
- 4. Montagem:** no fundo das formas de alumínio coloque a metade da massa (cerca de 80g). Espalhe o creme de baunilha, em seguida distribua as maçãs fatiadas e cubra com o restante da massa (cerca de 80g). Finalize com fatias de maçã e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos, ou até que doure levemente e asse completamente. Depois de assado deixe esfriar antes de tampar.

Dica:

Antes de servir, polvilhe açúcar de confeiteiro e coloque pedaços de canela em pau para decorar.





**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA



MOLHO GREGO DE PEPINO E HORTELÃ



Ingredientes:

1 caixa de Mistura de Creme de Leite Mococa (200g)

1 pepino japonês (200g)

½ maço de hortelã em folhas, picado (50g)

1 limão espremido (70g)

1 dente de alho ralado (10g)

1 colher (sopa) de azeite de oliva extravirgem (15g)

1 colher (sobremesa) de sal (10g)

½ colher (café) de pimenta-do-reino (2g)

EMBALAGEM

22 potes plásticos para molho com capacidade para 30mL,
com tampa



Modo de preparo:

1. **Em uma tigela coloque uma peneira** e deixe o pepino ralado com 1 colher (sobremesa) de sal. Deixe dentro da geladeira por 30 minutos, para que o sal tire o excesso de água do pepino e escorra pela peneira. Depois desse tempo, enxague o pepino em água corrente e esprema o pepino contra a peneira, para drenar a água. Reserve.
2. **Enquanto isso, em outra tigela,** coloque a Mistura de Creme de Leite, o limão espremido, o alho ralado, o azeite e uma pitada de sal e a pimenta-do-reino. Misture tudo até virar um creme e junte o pepino espremido.
3. **Acerte o tempero se necessário, e leve para gelar.** Sirva com saladas, como antepasto, em sanduíches ou com massas frias.

Dica:

Você pode substituir a hortelã por dill. Esse molho traz frescor, sabor leve e cremosidade.





**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA



BOLO SALGADO NO POTE



Ingredientes:

MAIONESE

2 caixas de Mistura de Creme de Leite Mococa

2 pacotes de Queijo ralado Mococa

4 Ovos cozidos e descascados

2 colheres (sopa) Mostarda

RECHEIO DE FRANGO

1 Peito de frango cozido e desfiado (1Kg)

1 cenoura ralada (200g)

1 lata de milho verde em conserva, drenado (170g)

½ maço de salsinha picada (50g)

1 colher (sobremesa) de sal (10g)

½ colher (café) de pimenta-do-reino (2g)

COMPLEMENTOS

18 fatias de pão de forma (500g)

1 pacote de batata palha (200g)

EMBALAGEM

09 potes plásticos redondos ou quadrados com capacidade para 300mL, com tampa



Modo de preparo:

1. **Comece preparando o Recheio de Frango:** em uma tigela grande misture o peito de frango cozido e desfiado com a cenoura ralada, o milho drenado, a salsinha picada, e tempere com sal e pimenta-do-reino. Reserve dentro da geladeira.
2. **Prepare a Maionese:** bata no liquidificador os ovos com a Mistura de Creme de Leite, a mostarda e o Queijo ralado. Adicione a metade da maionese ao recheio de frango e misture tudo muito bem.
3. **Retire a casca das fatias de pão de forma e reserve.**
4. **Montagem: no fundo do pote, coloque uma camada fina da maionese.** Acomode a fatia de pão e espalhe uma camada do recheio de frango, cubra com outra fatia de pão e cubra com mais uma camada da maionese. Disponha um pouco da batata palha por cima e tampe o pote. Deixe gelar por pelo menos 2 horas antes de servir.

Dica:

Você pode variar os sabores do seu lanche substituindo a mostarda da maionese por azeitona picada/salsinha. No lugar do frango desfiado, use vegetais refogados ou atum em conserva. Não jogue a cascas do pão fora, corte em tirinhas e leve rapidamente ao forno para secar, você terá croutons que pode usar em saladas.



**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA





MINI QUICHE

DE BRÓCOLIS COM BACON



Ingredientes:

MASSA DA QUICHE

1/4 caixa de Mistura de Creme de Leite Mococa (50g) para dar ponto

1/2 lata de Manteiga Mococa (100g) gelada, em pedaços pequenos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240g)

1 ovo (50g)

RECHEIO

1 e 3/4 caixas de Mistura de Creme de Leite Mococa (350g)

2 pacotes de Queijo ralado Mococa (80g)

1 xícara (chá) de cream cheese (150g)

3 ovos (150g)

1 cabeça de brócolis cortado em floretes pequenos, branqueado (400g)

1 xícara (chá) de bacon em cubos pequenos (100g)

1/3 de noz moscada ralada (3g)

1 colher (sobremesa) de sal (10g)

EMBALAGEM

20 forminhas de alumínio para empada com capacidade para 45mL

20 potes plásticos com capacidade para 100mL, com tampa



Modo de preparo:

- 1. Comece preparando a Massa da Quiche:** em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo, e a manteiga gelada em pedaços pequenos. Com a ponta dos dedos, vá esfarelando essa manteiga junto com a farinha, até virar uma farofinha. Adicione o ovo batido, e aos poucos, a Mistura de Creme de Leite até dar ponto à massa (pode ser que não use tudo, o que sobrar coloque no recheio). Amasse tudo, até virar uma bola lisa. Envolve a massa em filme plástico, e leve para geladeira por 1 hora. Depois desse tempo, abra a massa e forre o fundo e laterais das forminhas de alumínio. Faça furinhos com um garfo para que ela não infle - pode colocar um pedaço de papel manteiga em contato com a massa, e alguns grãos de feijão pra não deixar ela subir. Pré-asse a massa em forno preaquecido a 180°C por cerca de 10 minutos.
- 2. Prepare o Recheio:** em uma panela média doure o bacon em cubinhos. Quando estiver dourado reserve em uma peneira, para tirar o excesso de gordura. Na mesma panela, com a gordura do bacon, refogue os brócolis por 1 minuto apenas (esse cozimento rápido vai branquear, deixando os brócolis mais verdinho). Tempere com sal e noz moscada, e deixe esfriar. Enquanto isso, use uma tigela para bater os ovos (pode utilizar um garfo ou fouet), e misture com o cream cheese. Bata até dissolver o cream cheese por completo, e então adicione o restante da Mistura de Creme de Leite e metade do Queijo ralado. Junte os brócolis e o bacon refogados e frios ao creme. Misture bem e reserve.



Modo de preparo:

- 3. Montagem da Quiche:** com a massa da quiche pré-assada, distribua o recheio de creme com brócolis e bacon, salpique uma fina camada de Queijo ralado e vá afundando na superfície da massa, leve para gratinar. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos, ou até que a massa fique completamente assada e dourada. Mantenha nas forminhas de alumínio e deixe esfriar antes de embalar no pote plástico.

Dica:

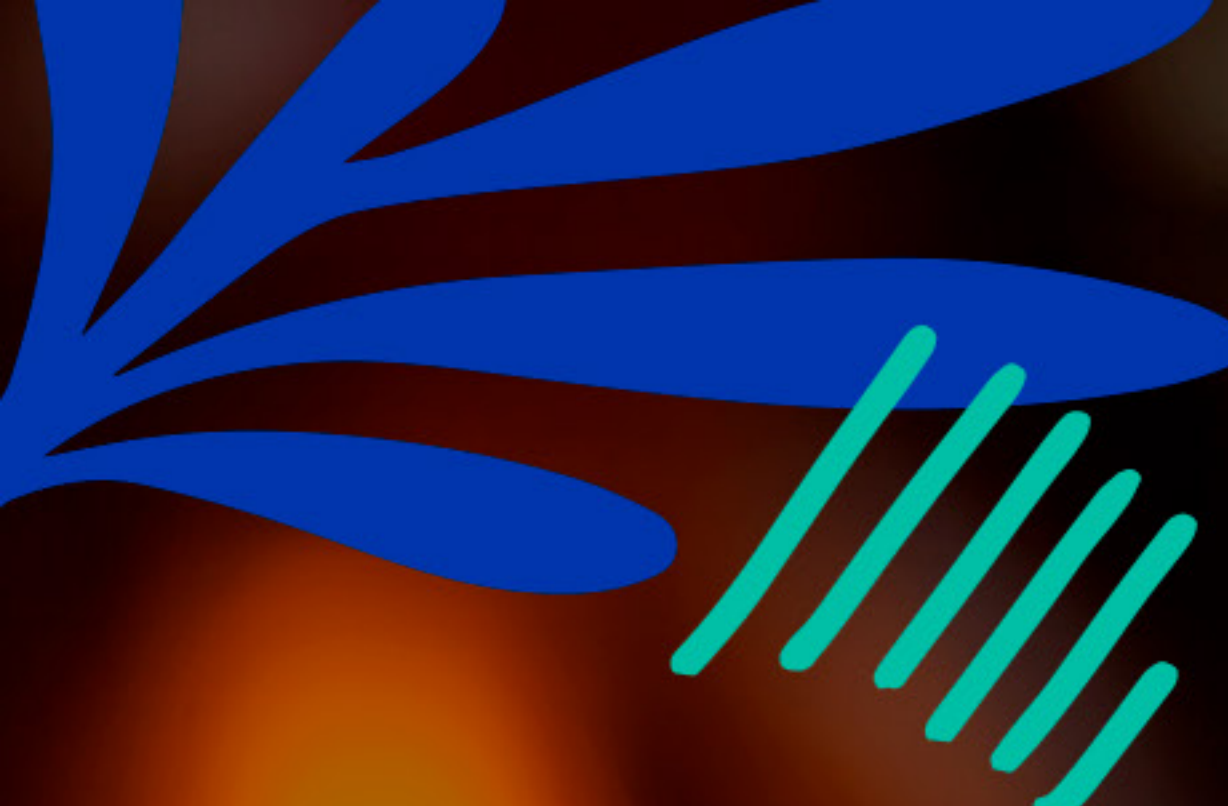
A Mistura e Creme de Leite Mococa na massa traz mais leveza e umidade à massa. Varie nos sabores, substitua os brócolis e o bacon por vegetais, frango desfiado, cogumelos, queijos diferentes ou outro recheio para aumentar as opções em seu cardápio



**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA





LASANHA DE PEITO DE PERU COM CREME DE ESPINAFRE



Ingredientes:

MOLHO BRANCO COM ESPINAFRE

3 caixas de Mistura de Creme de Leite Mococa (600g)

2 pacotes de Queijo ralado Mococa (80g)

4 colheres (sopa) de Manteiga Mococa (60g)

1 xícara (chá) de espinafre em folhas, picado e branqueado (200g)

1/3 de noz moscada ralada (3g)

1 colher (sobremesa) de sal (10g)

COMPLEMENTOS

2 pacotes de Queijo ralado Mococa (80g)

1 pacote de massa para lasanha pré-cozida (500g)

3 xícaras (chá) de peito de peru defumado ralado (360g)

2 xícaras (chá) de queijo muçarela ralado (180g)

EMBALAGEM

5 formas de alumínio com capacidade para 500mL, com tampa



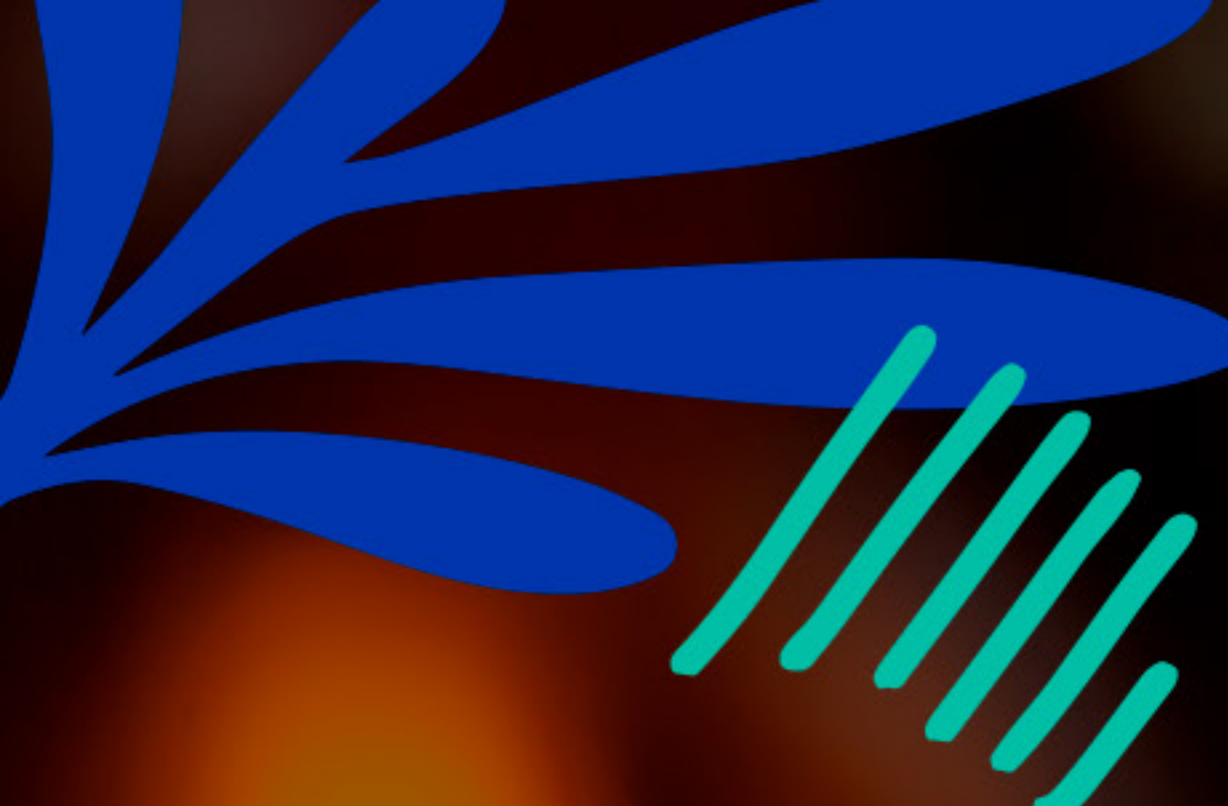
Modo de preparo:

- 1. Comece preparando o Recheio:** em uma panela grande coloque uma colher (sopa) da manteiga e refogue o espinafre picado. Reserve. Na mesma panela derreta o restante da manteiga com a farinha de trigo até formar uma pasta (Roux) que vai engrossar o molho. Em seguida, adicione a Mistura de Creme de Leite aquecida com o Queijo ralado, tempere com sal e noz moscada e deixe ferver. Bata no liquidificador e volte para panela, reserve 1/4 do molho para finalização do gratinado. No restante, adicione o espinafre refogado e reserve.
- 2. Montagem da Lasanha:** nas formas de alumínio, alterne as camadas começando com uma fina camada de molho branco, seguido de uma camada de massa de lasanha (se for muito grande para forma, corte na medida necessária), molho branco com espinafre, muçarela misturada com peito de ralado, massa de lasanha, molho branco com espinafre, muçarela misturada com peito de ralado, massa de lasanha, camada de molho branco, e por fim, salpique uma fina camada de Queijo ralado e vá afundando na superfície da massa. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos, ou até que a massa fique completamente cozida e a superfície esteja dourada. Deixe esfriar antes de tampar.

Dica:

Varie nos recheios, use presunto, linguiça calabresa, frango desfiado, ou para opções vegetarianas, use brócolis e cogumelos.





**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA



PANQUECA DE FRANGO CREMOSO

Ingredientes:

MASSA DA PANQUECA

3 caixas de Mistura de Creme de Leite Mococa (600g)

2 colheres (sopa) de óleo (30g)

3 ovos (150g)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo (360g)

1 colher (sopa) de sal (15g)

¼ xícara (chá) de água filtrada, se necessário
para ajuste da fluidez da massa (50mL)

1 colher (sopa) de azeite extravirgem (15g) para pincelar na frigideira

RECHEIO DE FRANGO CREMOSO

1 caixa de Mistura de Creme de Leite Mococa (200g)

2 pacotes de Queijo ralado Mococa (80g)

1 Peito de frango cozido e desfiado (1Kg)

1 colher (sopa) de azeite extravirgem (15g)

1 cebola picada (200g)

2 tomates picados (300g)

½ maço de cheiro-verde (salsinha e cebolinha) picados (50g)

1 colher (sobremesa) de sal (10g)

½ colher (café) de pimenta-do-reino (2g)

EMBALAGEM

10 formas de alumínio com capacidade para 500mL, com tampa



Modo de preparo:

1. **Comece preparando o Recheio de Frango Cremoso:** em uma panela grande coloque o azeite e refogue a cebola. Quando estiver dourada, adicione o tomate e deixe soltar um pouco da água, coloque peito de frango cozido e desfiado e deixe dourar levemente. Adicione a Mistura de Creme de Leite e o Queijo ralado, incorporando bem ao recheio. Ajuste o tempero com sal e pimenta e desligue a panela e adicione o cheiro verde picado. Reserve.
2. **Prepare a Massa das Panquecas:** bata no liquidificador os ingredientes, deixando a água por último, caso seja necessária para ajustar a fluidez. Bata até formar uma massa bem lisinha. Em uma frigideira pequena e aquecida, pincele um pouco do azeite, e disponha a quantidade de massa para forrar o fundo da frigideira - cerca de 5mm de espessura. Deixe cozinhar e vire para dourar levemente do outro lado. Quando estiver dourada dos dois lados, reserve a massa em um prato, e repita o processo até usar toda massa, empilhando uma sobre a outra.
3. **Montagem.** Separe uma massa por vez, distribua cerca de 3 colheres do recheio - aproximadamente 70g), enrole a panqueca e acomode duas por vez nas formas de alumínio. Espere esfriar completamente antes de tampar.

Dica:

A massa da panqueca fica mais macia utilizando a Mistura de Creme de Leite. Você pode usar temperos diferentes na massa, e usar recheios de outros preparos, como recheio de lasanha, vegetais branqueados para opção vegetariana, ou mesmo utilizar essa massa para fazer panquecas doces - imagine uma Panqueca com Brigadeiro.





**QUER CONFERIR
O CUSTO TOTAL DESSA RECEITA?**

ACESSE AGORA

**ACESSE O SITE
DA MOCOCA
E ENCONTRE MUITAS
OUTRAS RECEITAS
PARA INSPIRAR
O SEU CARDÁPIO.**

ACESSE AGORA

