COLEÇÃO • EDVALDO BRAGA

Receitas do Presidente
por Edvaldo Braga

EDIÇÃO GRATUITA • PARA ADOÇAR A MESA

Sobremesas do Presidente

10 receitas caseiras e simples,
para fazer e compartilhar.

10 **SOBREMESAS CASEIRAS**

Pudim, pavê e outros doces de casa.
Um presente do Receitas do Presidente.

“Olha lá no meu site.” Agora tem mesmo.

UM PRESENTE PARA SUA MESA

Doce de casa, feito sem complicação

Bem-vindo à mesa do Presidente

A história começou com Edvaldo Braga, conhecido como Presidente desde o clube Master 30, em Cosmos, e a brincadeira: “Olha lá no meu site.” Este caderno gratuito celebra essa mesa de encontros com dez sobremesas clássicas.

Receitas simples, explicadas por etapas

Você vai encontrar ingredientes, rendimento aproximado, tempo de preparo e uma dica em cada receita. Os períodos de forno e geladeira aparecem separados para ajudar no planejamento.

Sobre este caderno

São versões caseiras organizadas para o projeto, ainda não testadas em cozinha nem validadas pelo Edvaldo. As imagens são ilustrativas, geradas por IA; a aparência do seu preparo pode variar.

ANTES DE COMEÇAR

Antes de começar

Medidas sem mistério

1 xícara = 240 ml; 1 colher de sopa = 15 ml; 1 colher de chá = 5 ml. Os pesos em gramas indicados ajudam a repetir o resultado. Use colheres rasas quando a receita pedir.

Leia até o fim

Separe ingredientes e utensílios antes de ligar o fogo. Nas sobremesas geladas, conte também o tempo de descanso. O rendimento e os tempos são aproximados.

Caramelo pede cuidado

Açúcar derretido fica muito quente. Use panela funda, mantenha crianças afastadas e não toque nem prove a calda quente. Ao adicionar água, faça isso lentamente e longe do rosto.

Conservação

Guarde as sobremesas perecíveis tampadas na geladeira após o preparo, assim que perderem o calor intenso. Não deixe travessas com leite, creme ou ovos por longos períodos sobre a mesa.

Ingredientes e alergênicos

Leia os rótulos, especialmente de biscoitos, chocolates e cremes. As notas de cada receita são uma ajuda e não substituem a conferência de ingredientes e contatos cruzados.

ESCOLHA O QUE PREPARAR

Sumário

Toque no nome para abrir a receita.

SOBREMESAS CASEIRAS

01 Pudim de leite 5

02 Pavê de chocolate 6

03 Arroz-doce cremoso 7

04 Canjica cremosa 8

05 Mousse de limão 9

06 Manjar de coco com ameixa 10

07 Brigadeiro de colher 11

08 Banana caramelizada 12

09 Doce de abóbora com coco 13

10 Cocada de colher 14

01 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Pudim de leite

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
8 porções	25 min + 1h30 de forno + 6h de geladeira	Forno e liquidificador

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 395 ml de leite integral
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar (200 g)
- 1/2 xícara de água (120 ml)



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Preaqueça o forno a 180 °C. Aqueça açúcar e água numa panela, sem mexer, até obter caramelo âmbar. Despeje com cuidado numa forma de pudim de 20 cm; use luvas e não toque na calda.
2. Bata o leite condensado, o leite e os ovos por 1 minuto. Despeje na forma caramelizada.
3. Cubra com papel-alumínio e coloque numa assadeira com água quente até metade da altura da forma. Asse por 1h15 a 1h30, até as bordas firmarem e o centro apenas tremer levemente.
4. Retire do banho-maria com cuidado. Deixe amornar e leve à geladeira por pelo menos 6 horas.
5. Passe uma faca fina nas bordas. Aqueça brevemente o fundo da forma em água morna e desenforme sobre um prato com borda.

DICA DE PREPARO
O pudim precisa estar bem gelado para desenformar. O tempo de forno varia com a forma e o equipamento.

Atenção aos ingredientes: Leite e ovos.

02 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Pavê de chocolate

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
8 porções	25 min + 4h de geladeira	Fogão

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 500 ml de leite integral
- 3 colheres (sopa) rasas de amido (24 g)
- 200 g de biscoito maisena
- 100 ml de leite para umedecer
- 150 g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite (200 g)



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Com o fogo desligado, dissolva o amido nos 500 ml de leite. Junte o leite condensado. Cozinhe em fogo baixo, mexendo, até engrossar; mantenha por mais 2 minutos.
2. Derreta o chocolate em banho-maria suave e misture o creme de leite, formando a cobertura.
3. Numa travessa de cerca de 20 x 20 cm, alterne creme e biscoitos rapidamente umedecidos nos 100 ml de leite. Termine com creme.
4. Espalhe a cobertura de chocolate. Deixe perder o calor, cubra e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

DICA DE PREPARO
Passe o biscoito no leite por apenas 1 segundo: ele termina de amolecer na geladeira.

Atenção aos ingredientes: Leite e trigo. Confira soja e outros alergênicos nos rótulos.

03 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Arroz-doce cremoso

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
6 porções	40 min	Fogão

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de arroz branco cru (100 g)
- 2 xícaras de água (480 ml)
- 750 ml de leite integral
- 1/2 xícara de açúcar (100 g)
- 1 pau de canela
- Canela em pó a gosto



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Coloque arroz, água e canela em pau numa panela. Cozinhe em fogo baixo, com a tampa entreaberta, por cerca de 15 minutos, até o arroz ficar macio.
2. Junte o leite e o açúcar. Cozinhe sem tampa por mais 15 a 20 minutos, mexendo frequentemente para não grudar.
3. Desligue quando estiver cremoso, ainda com um pouco de líquido: o arroz engrossa ao esfriar.
4. Retire a canela em pau, distribua em tigelas e polvilhe canela. Sirva morno ou gelado.

DICA DE PREPARO
Se engrossar demais, misture um pouco de leite enquanto aquece em fogo baixo.

Atenção aos ingredientes: Leite.

04 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Canjica cremosa

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
8 porções	1h10 + 12h de molho	Panela comum e fogão

INGREDIENTES

- 250 g de milho branco para canjica
- 2 litros de água, mais se necessário
- 750 ml de leite integral
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 pau de canela
- 3 cravos-da-índia



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Lave o milho e deixe de molho em bastante água por 12 horas, na geladeira. Descarte essa água.
2. Coloque o milho numa panela grande com os 2 litros de água. Cozinhe em fogo baixo por 45 a 60 minutos, até ficar bem macio. Acrescente água quente se necessário, mantendo os grãos cobertos.
3. Escorra o excesso de água. Junte leite, leite condensado, canela e cravos.
4. Cozinhe por 10 a 15 minutos, mexendo com frequência, até ficar cremosa. Retire os cravos e a canela antes de servir.

DICA DE PREPARO
Só acrescente os leites depois de o milho estar macio. Grãos mais antigos podem levar mais tempo para cozinhar.

Atenção aos ingredientes: Leite.

05 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Mousse de limão

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
6 porções	10 min + 3h de geladeira	Liquidificador

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1/2 xícara de suco de limão coado (120 ml)
- Raspas de 1 limão lavado



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Bata o leite condensado e o creme de leite por 30 segundos.
2. Acrescente o suco de limão e bata por mais 1 minuto, até ficar uniforme e espesso.
3. Distribua em 6 potinhos, cubra e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.
4. Finalize com as raspas de limão na hora de servir.

DICA DE PREPARO
Rale apenas a parte verde da casca: a parte branca pode deixar a sobremesa amarga.

Atenção aos ingredientes: Leite.

06 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Manjar de coco com ameixa

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
8 porções	30 min + 6h de geladeira	Fogão

INGREDIENTES

- 500 ml de leite integral
- 200 ml de leite de coco
- 1/2 xícara de açúcar (100 g)
- 5 colheres (sopa) rasas de amido (40 g)
- 100 g de ameixas secas sem caroço
- 1/2 xícara de açúcar para a calda (100 g)
- 1 xícara de água (240 ml)



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Dissolva o amido no leite frio. Misture leite de coco e os primeiros 100 g de açúcar.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Cozinhe por mais 3 minutos, mexendo.
3. Despeje numa forma de pudim pequena, de cerca de 18 cm, umedecida com água. Deixe amornar, cubra e gele por pelo menos 6 horas.
4. Para a calda, ferva ameixas, água e os outros 100 g de açúcar por 10 a 15 minutos. Deixe esfriar.
5. Solte as bordas do manjar com cuidado, desenforme e sirva com a calda fria.

DICA DE PREPARO
A calda engrossa quando esfria. Se ficar muito espessa, misture um pouco de água.

Atenção aos ingredientes: Leite. Confira os rótulos do leite de coco.

07 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Brigadeiro de colher

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
6 porções pequenas	15 min + tempo para esfriar	Fogão

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% (24 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga (15 g)
- 1/2 caixa de creme de leite (100 g)



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Numa panela, misture leite condensado, chocolate em pó e manteiga antes de ligar o fogo.
2. Cozinhe em fogo baixo por 8 a 10 minutos, mexendo no fundo e nas laterais. Pare quando engrossar, ainda caindo da espátula em faixa cremosa.
3. Desligue e misture o creme de leite até ficar liso.
4. Distribua em potinhos e espere esfriar para servir. Para servir gelado, cubra e leve à geladeira.

DICA DE PREPARO
Não espere o ponto firme de enrolar. O creme de leite ajuda a manter a textura de colher.

Atenção aos ingredientes: Leite. Confira os rótulos do chocolate.

08 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Banana caramelizada

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
4 porções	20 min	Fogão

INGREDIENTES

- 4 bananas maduras e firmes
- 1/2 xícara de açúcar (100 g)
- 1/2 xícara de água (120 ml)
- 1/2 colher (chá) de canela em pó



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Descasque as bananas e corte em rodelas grossas de cerca de 2 cm.
2. Numa frigideira funda, coloque o açúcar e metade da água. Leve ao fogo médio, sem mexer, até ficar âmbar.
3. Abaixe o fogo e adicione o restante da água aos poucos, mantendo rosto e mãos afastados: a calda pode espirrar. Mexa até dissolver os torrões.
4. Junte as bananas e a canela. Cozinhe em fogo baixo por 3 a 5 minutos, virando delicadamente, até ficarem macias sem desmanchar.

DICA DE PREPARO
Use banana-prata ou nanica ainda firme. Caramelo muito escuro pode ficar amargo.

Atenção aos ingredientes: Confira ingredientes e possíveis contatos cruzados conforme sua necessidade.

09 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Doce de abóbora com coco

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
8 porções	45 min	Fogão

INGREDIENTES

- 800 g de abóbora sem casca e sementes
- 1 xícara de açúcar (200 g)
- 1/2 xícara de água (120 ml)
- 1 pau de canela
- 3 cravos-da-índia
- 50 g de coco seco ralado sem açúcar



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Corte a abóbora em cubos pequenos. Coloque numa panela com açúcar, água, canela e cravos.
2. Cozinhe em fogo baixo, com a tampa entreaberta, por 20 a 25 minutos, mexendo de vez em quando, até a abóbora amolecer.
3. Amasse com a colher e acrescente o coco. Cozinhe sem tampa por mais 10 a 15 minutos, mexendo, até reduzir o líquido e ficar cremoso.
4. Retire canela e cravos. Deixe esfriar antes de servir ou guardar em recipiente tampado na geladeira.

DICA DE PREPARO
A quantidade de água da abóbora varia. Se secar antes de amolecer, acrescente água aos poucos.

Atenção aos ingredientes: Confira o rótulo do coco e possíveis contatos cruzados.

10 / 10 SOBREMESAS CASEIRAS

Cocada de colher

RENDE	TEMPO ESTIMADO	PREPARO
8 porções pequenas	20 min + tempo para esfriar	Fogão

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 100 g de coco seco ralado sem açúcar
- 200 ml de leite de coco
- 1/2 caixa de creme de leite (100 g)



Imagem ilustrativa gerada por IA.

PASSO A PASSO

1. Misture leite condensado, coco ralado e leite de coco numa panela de fundo grosso.
2. Leve ao fogo baixo por 10 a 15 minutos, mexendo sempre, até ficar cremoso e a espátula deixar um caminho breve no fundo.
3. Desligue e incorpore o creme de leite.
4. Distribua em potinhos. Deixe amornar e sirva, ou leve à geladeira para servir gelada.

DICA DE PREPARO
A cocada fica mais firme depois de fria. Desligue enquanto ainda estiver cremosa.

Atenção aos ingredientes: Leite. Confira também os rótulos dos produtos de coco.

A MESA CONTINUA

Gostou deste presente?

Conheça a coleção completa

Mais ideias para reunir a família e os amigos: petiscos, comidas tradicionais, drinks e receitas para air fryer. Visite a página para conhecer o conteúdo e a oferta atual.

receitasdopresidente.com.br

Receitas do Presidente
por Edvaldo Braga