

Sorvete de coco verde

Ingredientes:

- 500g de polpa de coco verde (use a polpa quando estiver branca e “carnuda”, mas ainda mole e de fácil remoção)
- 400ml de leite de coco
- 400ml de creme de leite
- +/- 1 1/2 xícaras de açúcar (acrescente aos poucos até o gosto desejado)
- 1 envelope de gelatina sem sabor dissolvido em 5 colheres de sopa de água (leve a mistura ao micro-ondas por 15 segundos e depois mexa para dissolver tudo)

Modo de preparo:

1. Coloque a polpa de coco verde e o leite de coco no liquidificador e bata até obter uma mistura bem homogênea.
2. Adicione o resto dos ingredientes e bata até ficar tudo bem misturado. (Se a jarra do liquidificador ficar muito cheia, divida os ingredientes da mistura em duas etapas e depois junte as duas partes em uma tigela grande e mexa tudo com uma colher grande.)
3. Coloque toda a mistura em um recipiente de plástico e leve ao freezer ou congelador até ficar quase que completamente endurecida.
4. Remova do freezer ou congelador, retire porções e coloque aos poucos em um liquidificador potente ou processador de alimentos para fazer a mistura ficar mais cremosa.
5. Depois que terminar, retorne toda a mistura para o mesmo recipiente plástico e leve novamente ao freezer ou congelador por mais algumas horas.
6. Sirva com calda de chocolate (ou outra de sua preferência) por cima do sorvete.

Rendimento: 6 a 8 porções (+/- 2 litros de sorvete).

Obs.: se preferir, antes de retirar as porções para servir, deixe o recipiente do sorvete alguns minutos fora do freezer ou congelador para que a remoção fique mais suave e fácil.

Bolo de limão e iogurte

Ingredientes:

- 225 g de manteiga , à temperatura ambiente
- 300g de açúcar refinado
- 4 ovos, à temperatura ambiente (claras e gemas separadas)
- 2 colheres de chá de casca de limão ralada
- 85ml de suco de limão
- 250ml de iogurte natural
- 65g de coco ralado (coco seco ralado adoçado) – opcional
- 285g de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
- Para a cobertura: 115g de açúcar de confeitador; 2 colheres de sopa de suco de limão; 3 a 4 colheres de sopa de iogurte natural
- Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar forma

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 350 ° F / 180 ° C.
2. Unte uma forma de buraco no meio com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.

3. Com a batedeira, bata a manteiga e o açúcar refinado até formar um creme. Acrescente as gemas, uma de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Adicione a casca de limão, o suco de limão, o iogurte (e o coco – opcional) e mexa para misturar.
5. Misture a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato de sódio. Reserve.
6. Em outra tigela, bata as claras e o sal até ficarem firmes.
7. Misture, delicadamente, os ingredientes secos na mistura de manteiga. Em seguida, misture, delicadamente, uma parte das claras em neve. Depois, adicione o restante das claras em neve e misture novamente.
8. Despeje a mistura na forma e asse por aproximadamente 50 minutos, ou até que enfiando um palito, o mesmo saia limpo. Em seguida, deixe o bolo repousar por 15 minutos. Depois, deseforme e deixe esfriar sobre uma grade.
9. Para a cobertura, peneire o açúcar de confeiteiro em uma tigela, adicione o suco de limão, o iogurte e mexa até formar uma cobertura cremosa.
10. Espalhe a cobertura sobre o bolo e sirva em seguida.

Rendimento: 12 porções.

Bolo de coco e chocolate

Ingredientes:

- 1 vidro (200 ml) de leite de coco
- 3 ovos

- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 100g de coco ralado seco (pode usar o fresco)
- 1 colher de sopa cheia de fermento em pó
- Manteiga para untar e farinha de trigo para enfarinhar forma de bolo

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a uma temperatura média de mais ou menos 180°C.
2. Unte com manteiga uma forma de bolo de buraco no meio e enfarinhe com farinha de trigo.
3. Bata no liquidificador o leite de coco, os ovos, o óleo, o açúcar, 1 xícara de farinha de trigo e o coco ralado até ficar uma mistura homogênea.
4. Transfira a mistura para uma tigela grande, acrescente o resto da farinha de trigo e o fermento e bata manualmnete com uma colher de pau até que fique tudo bem incorporado. (Obs.: Transferir a massa para uma tigela e terminar manualmente é para o caso de a mistura ficar muito grossa e o liquidificador não aguentar bater. Se tiver um liquidificador potente, coloque tudo de uma vez, bata até ficar homogêneo, depois acrescente o fermento e bata mais um pouco.)
5. Separe metade da mistura e misture com o chocolate em pó.
6. Coloque camadas alternadas das duas misturas na forma de bolo para dar um efeito mármore.
7. Leve para assar por 35 a 40 minutos ou até que, espetando um palito, o mesmo saia limpo.
8. Desenforme morno.

Rendimento: 12 porções.

Camarão empanado com coco

Ingredientes:

- 1 ovo
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2/3 xícara de cerveja
- 1 1/2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/4 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de coco seco ralado (em saquinho, de preferência o que já vem adoçado)
- 24 camarões grandes ou aproximadamente 40 camarões pequenos a médios, limpos e descascados (deixe a cauda para manusear na hora de fritar)
- 3 xícaras de óleo vegetal para fritar

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, misture o ovo, 1/2 xícara de farinha de trigo, a cerveja e o fermento em pó. Em outra tigela coloque 1/4 xícara farinha de trigo. Em uma outra tigela coloque o coco seco.
2. Segure o camarão pelo cauda, passe apenas na farinha de trigo que está em uma das tigelas e sacuda o excesso. Em seguida, mergulhe o camarão na mistura com ovos/cerveja e deixe escorrer o excesso. Por último, passe o camarão no coco. Coloque os camarões já empanados em uma assadeira forrada com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária.
3. Coloque a assadeira com os camarões no congelador por 15

minutos, ou leve à geladeira por 30 minutos.

4. Quando estiver perto de retirá-los do congelador (ou da geladeira), comece a preparar o óleo para fritar (aqueça a 180º C em uma panela funda).
5. Frite os camarões em lotes de pequena quantidade, por 3 a 5 minutos ou até que dourem. Durante este tempo, vire-os, se necessário, para dourar por completo. Retire os camarões e coloque-os em um prato grande com papel toalha para escorrer.
6. Sirva quente com [Molho doce e picante de manga](#) ou [Molho com geléia de laranja e gengibre](#), ou outro molho agridoce ou de sua preferência.

Rendimento: 4 porções.

Bolo 4 ingredientes

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 100g de coco ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Manteiga (ou margarina) e farinha de trigo para untar forma de bolo

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno à temperatura média.

2. Unte com manteiga (ou margarina) e farinha de trigo uma forma redonda.
3. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
4. Coloque a mistura na forma e leve ao forno por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, o mesmo saia limpo.

Rendimento: 12 porções.

Obs.: Se desejar, decore por cima com coco seco ralado.

Pudim de pão com coco e chocolate

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 xícaras de leite
- 2 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de coco ralado
- 100g de chocolate ao leite picado
- 3 pãezinhos amanhecidos

Modo de preparo:

1. No liquidificador, bata os ovos, o leite com 1 e 1/2 xícaras do açúcar. Adicione o coco e o chocolate.

Misture tudo e reserve.

2. Aqueça o forno a 180°C.
3. Corte os pãezinhos em fatias finas.
4. Com o restante do açúcar, caramelize uma forma de bolo com buraco no meio. Depois, coloque nesta forma uma camada de pão e uma camada da mistura do liquidificador. Repita o processo de alternar camadas de pão e a mistura até os mesmos terminarem.
5. Leve ao forno e asse em banho-maria por mais ou menos 50 minutos.

Rendimento: 10 porções.

Obs1.: coco relado fresco é melhor para esta receita.

Obs2.: se quiser, substitua o coco por queijo ralado.