

# Culinária!



**CRIS LEITE**  
Chefe de cozinha  
www.chefcrisleite.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra? Compartilhe com a gente! Envie-as para [todaextra@extra.inf.br](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



**4**  
PORÇÕES

**40**  
MIN

## Maçã do amor

### INGREDIENTES

360g de açúcar refinado / 120ml de água / 10ml de corante alimentício vermelho / 60g de glucose de milho / 4 maçãs vermelhas / 4 palitos de churrasco / 30ml de vinho branco / **Para untar** 30ml de óleo de soja

### PREPARO

Lave e seque bem as maçãs. Espete um palito em cada uma das maçãs e reserve. Misture o vinagre, a água, o açúcar, a glucose e o corante. Leve ao fogo baixo até levantar fervura. Deixe ferver sem mexer por dez minutos até obter uma calda em ponto fio grosso. Segure cada maçã pelo palito, mergulhe as maçãs na calda, retire-a e deixe escorrer o excesso de calda. Em seguida coloque a maçã numa assadeira untada com óleo. Deixe esfriar antes de servir.

## Canjica

### INGREDIENTES

500g de milho de canjica / 1l de leite integral / 400g de leite condensado / 200ml de leite de coco / 2 unidades de canela em pau / 2 unidades de cravo-da-índia / 2g de sal refinado

### PREPARO

Cate a canjica, lave bem e ponha de molho por seis horas numa tigela com água o suficiente para cobrir todos os grãos. Escorra a água, lave a canjica e coloque na panela de pressão com água. Cozinhe por 30 minutos. Depois que a canjica estiver cozida, acrescente o leite, o leite de coco, o leite condensado, a canela em pau, o cravo e o sal. Misture tudo e deixe



**16**  
PORÇÕES

**45**  
MIN

ferver em fogo baixo. Mexa de vez em quando para não agarrar no fundo da panela. Sirva quente.

## Bolo de aipim com coco

### INGREDIENTES

300g de açúcar cristal / 600g de aipim descascado / 150g de coco ralado / 10g de fermento químico / 200ml de leite de coco / 120g de manteiga sem sal / 3 ovos / 3g de sal refinado / **Para untar:** 40g de farinha de trigo / 40g de manteiga / **Para regar o bolo:** 60ml de leite

### PREPARO

Triture o aipim no liquidificador com o leite de coco. Reserve. Bata o açúcar e os ovos na batedeira até obter um creme. Junte a manteiga e o coco. Adicione o aipim triturado, o sal e o fermento. Unte e enfarinhe a forma, coloque a massa. Leve o bolo ao forno a 180°C por 40 minutos. Quando estiver assado, retire do forno ainda quente, regue o bolo com o leite fervente. Desenforme ainda morno.



**12**  
PORÇÕES

**60**  
MIN