

RECEITAS PARA O CAÇA AO TESOIRO MISSIONÁRIO

- 1. Brigadeiro**
- 2. Mousse de Chocolate no Copinho**
- 3. Pipoca Colorida**
- 4. Brownie**
- 5. Trufas de Chocolate**
- 6. Palha Italiana**
- 7. Cookies de Chocolate**
- 8. Pão de Mel**
- 9. Cocada**
- 10. Pé de Moleque**
- 11. Bolo no Pote de Chocolate**
- 12. Beijinho**
- 13. Cajuzinho**
- 14. Pé de Moça**
- 15. Biscoitinho Amanteigado**
- 16. Pirulito de Chocolate**
- 17. Espetinho de Marshmallow com Chocolate**
- 18. Pipoca Gourmet de Leite em Pó**
- 19. Suspiros**
- 20. Bolo de Cenoura em Quadrinhos**
- 21. Saquinho de Amendoim Doce**
- 22. Brigadeiro de Leite em Pó**
- 23. Palha Italiana de Leite em Pó**
- 24. Doce de Leite em Quadrinhos**
- 25. Sequilhos de Leite Condensado**
- 26. Barrinha de Chocolate com Confeitos**
- 27. Mini Alfajor**
- 28. Bolinha de Churros**
- 29. Paçoca Caseira**
- 30. Bombom de Uva no Copinho**

1. Brigadeiro

Ingredientes

- 1 lata ou caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Chocolate granulado para enrolar

Modo de preparo

Coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em uma panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até a massa desgrudar do fundo. Deixe esfriar, faça pequenas bolinhas e passe no granulado.

Rendimento: aproximadamente 25 brigadeiros pequenos.

Para vender: coloque em forminhas ou embale individualmente.

2. Mousse de Chocolate no Copinho

Ingredientes

- 1 lata ou caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 5 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina
- Granulado ou raspas de chocolate para decorar

Modo de preparo

Hidrate e dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o chocolate em pó. Acrescente a gelatina dissolvida e bata novamente. Distribua em copinhos pequenos e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.

Rendimento: aproximadamente 15 a 20 copinhos pequenos.

Para vender: use copinhos com tampa e mantenha refrigerado até o momento da venda.

3. Pipoca Colorida

Ingredientes

- ½ xícara (chá) de milho para pipoca
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ¼ de xícara (chá) de água
- ¼ de xícara (chá) de óleo
- Corante alimentício da cor desejada

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela grande e misture. Leve ao fogo médio, mexendo até começar a estourar. Tampe a panela e mexa-a cuidadosamente durante o preparo. Quando os estouros diminuírem, desligue o fogo. Espalhe a pipoca em uma assadeira e espere esfriar antes de embalar.

Rendimento: aproximadamente 8 a 10 saquinhos pequenos.

Para vender: coloque em saquinhos transparentes e feche com fita ou adesivo da campanha.

4. Brownie**Ingredientes**

- 3 ovos
- 1½ xícara (chá) de açúcar
- 150 g de manteiga derretida
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

Misture os ovos e o açúcar. Acrescente a manteiga derretida e o chocolate em pó. Adicione a farinha e o sal e misture até obter uma massa homogênea. Coloque em uma forma pequena untada ou forrada com papel-manteiga. Asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 a 30 minutos. Espere esfriar completamente antes de cortar.

Rendimento: aproximadamente 16 pedaços.

Para vender: corte em quadrados e embale individualmente.

5. Trufas de Chocolate**Ingredientes**

- 500 g de chocolate ao leite ou meio amargo
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 500 g de chocolate fracionado para cobertura

Modo de preparo

Derreta os 500 g de chocolate e misture o creme de leite até formar um creme homogêneo. Leve à geladeira até ficar firme. Faça pequenas porções e modele. Derreta o chocolate fracionado e banhe as trufas. Coloque sobre papel-manteiga até secarem.

Rendimento: aproximadamente 25 a 30 trufas pequenas.

Para vender: embale individualmente.

6. Palha Italiana**Ingredientes**

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 pacote de biscoito maisena (aproximadamente 170 g)
- Açúcar para finalizar

Modo de preparo

Quebre os biscoitos em pedaços pequenos. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate. Cozinhe em fogo baixo até começar a desgrudar do fundo. Desligue, misture os biscoitos e espalhe em uma forma pequena. Depois de esfriar, corte em quadradinhos e passe no açúcar.

Rendimento: aproximadamente 20 unidades.

7. Cookies de Chocolate

Ingredientes

- 100 g de manteiga
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de gotas ou pedaços de chocolate

Modo de preparo

Misture a manteiga com os açúcares. Acrescente o ovo. Adicione a farinha e o fermento e, por último, o chocolate. Faça pequenas bolinhas e coloque em uma assadeira, deixando espaço entre elas. Asse a 180 °C por aproximadamente 12 a 15 minutos.

Rendimento: aproximadamente 20 cookies pequenos.

8. Pão de Mel

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de mel
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- ½ colher (chá) de cravo em pó

- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 300 g de chocolate fracionado para cobertura

Modo de preparo

Misture o leite, o mel e o açúcar mascavo. Acrescente a farinha, o chocolate, a canela e o cravo. Por último, misture o bicarbonato. Distribua em forminhas untadas e asse a 180 °C por aproximadamente 20 minutos. Depois de frios, desenforme e cubra com o chocolate derretido.

Rendimento: aproximadamente 15 a 20 unidades.

9. Cocada

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 200 g de coco ralado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Quando começar a desgrudar do fundo, retire do fogo. Faça pequenas porções sobre papel-manteiga e deixe esfriar.

Rendimento: aproximadamente 20 unidades.

10. Pé de Moleque

Ingredientes

- 500 g de amendoim torrado e sem pele
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Coloque o açúcar e o amendoim em uma panela e leve ao fogo baixo até o açúcar caramelizar. Acrescente cuidadosamente o leite condensado e a manteiga e mexa até começar a desgrudar do fundo. Faça pequenas porções sobre papel-manteiga.

Rendimento: aproximadamente 25 unidades.

11. Bolo no Pote de Chocolate

Ingredientes para o bolo

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite

- ½ xícara (chá) de óleo
- 1½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento

Para o recheio

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Misture os ingredientes do bolo, deixando o fermento por último. Asse a 180 °C por aproximadamente 30 a 35 minutos. Para o recheio, leve os ingredientes ao fogo baixo até obter um brigadeiro cremoso. Depois de frio, esfarele o bolo e monte os potinhos alternando bolo e brigadeiro.

Rendimento: aproximadamente 10 a 12 potes.

12. Beijinho

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 g de coco ralado
- Coco ralado para finalizar
- Cravos-da-índia, se desejar

Modo de preparo

Leve o leite condensado, a manteiga e o coco ao fogo baixo, mexendo até desgrudar do fundo. Deixe esfriar, enrole e passe no coco ralado.

Rendimento: aproximadamente 25 unidades.

13. Cajuzinho

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de amendoim torrado e moído
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Açúcar para finalizar
- Amendoins inteiros para decorar

Modo de preparo

Misture o amendoim, o leite condensado e o chocolate até obter uma massa que possa ser modelada. Faça pequenos cajuzinhos, passe no açúcar e decore com um amendoim.

Rendimento: aproximadamente 25 a 30 unidades.

14. Pé de Moça**Ingredientes**

- 500 g de amendoim torrado e sem pele
- 1½ xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- Açúcar para finalizar, se desejar

Modo de preparo

Leve o açúcar ao fogo até começar a caramelizar. Acrescente cuidadosamente o amendoim e a manteiga. Junte o leite condensado e mexa até desgrudar do fundo. Despeje em uma forma untada. Espere esfriar e corte.

Rendimento: aproximadamente 25 pedaços.

15. Biscoitinho Amanteigado**Ingredientes**

- 200 g de manteiga
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 2½ xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

Misture a manteiga, o açúcar e a baunilha. Acrescente a farinha aos poucos até obter uma massa macia. Modele os biscoitos e asse a 180 °C por cerca de 15 minutos.

Rendimento: aproximadamente 35 a 40 biscoitinhos.

Para vender: coloque 4 ou 5 unidades em cada saquinho.

16. Pirulito de Chocolate**Ingredientes**

- 500 g de chocolate fracionado
- Confeitos coloridos
- Palitos para pirulito

Modo de preparo

Derreta o chocolate conforme as instruções da embalagem. Coloque em formas próprias para pirulito, encaixe os palitos e deixe firmar. Desenforme e decore.

Rendimento: aproximadamente 15 a 20 unidades.

17. Espetinho de Marshmallow com Chocolate**Ingredientes**

- 1 pacote de marshmallows
- 300 g de chocolate fracionado
- Confeitos
- Palitos para espetinho

Modo de preparo

Coloque três ou quatro marshmallows em cada palito. Derreta o chocolate e mergulhe parte do espetinho. Passe nos confeitos e deixe secar sobre papel-manteiga.

Rendimento: aproximadamente 15 espetinhos.

18. Pipoca Gourmet de Leite em Pó**Ingredientes**

- ½ xícara (chá) de milho para pipoca
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ¼ de xícara (chá) de óleo
- ¼ de xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de leite em pó

Modo de preparo

Coloque o milho, o açúcar, o óleo e a água em uma panela. Leve ao fogo e mexa até começar a estourar. Tampe e mexa a panela cuidadosamente. Quando os estouros diminuïrem, desligue e acrescente o leite em pó.

Rendimento: aproximadamente 8 a 10 saquinhos.

19. Suspiros**Ingredientes**

- 3 claras
- 1½ xícara (chá) de açúcar
- Algumas gotas de limão
- Essência de baunilha, se desejar

Modo de preparo

Bata as claras até formarem picos. Acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo até

obter um merengue firme. Acrescente o limão. Faça pequenos montinhos em uma assadeira forrada com papel-manteiga e asse em forno baixo, entre 100 e 120 °C, até secarem.

Rendimento: aproximadamente 40 suspiros.

20. Bolo de Cenoura em Quadrinhos

Ingredientes

- 3 cenouras médias
- 3 ovos
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- $2\frac{1}{2}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Cobertura

- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de leite

Modo de preparo

Bata no liquidificador a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar. Acrescente a farinha e, por último, o fermento. Asse a 180 °C por aproximadamente 35 a 40 minutos. Para a cobertura, leve os ingredientes ao fogo até engrossar levemente. Cubra o bolo, espere esfriar e corte em quadrados.

Rendimento: aproximadamente 20 pedaços.

21. Saquinho de Amendoim Doce

Ingredientes

- 500 g de amendoim cru com pele
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela grande. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até o açúcar cristalizar ao redor dos amendoins. Espalhe em uma assadeira e deixe esfriar.

Rendimento: aproximadamente 10 a 12 saquinhos.

22. Brigadeiro de Leite em Pó

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- Leite em pó para finalizar

Modo de preparo

Leve o leite condensado, a manteiga e o leite em pó ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo. Deixe esfriar, enrole e passe no leite em pó.

Rendimento: aproximadamente 25 unidades.

23. Palha Italiana de Leite em Pó

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 pacote de biscoito maisena (aproximadamente 170 g)
- Leite em pó para finalizar

Modo de preparo

Quebre os biscoitos. Leve o leite condensado, a manteiga e o leite em pó ao fogo baixo até começar a desgrudar. Desligue, acrescente os biscoitos e misture. Espalhe em uma forma, deixe esfriar, corte e passe no leite em pó.

Rendimento: aproximadamente 20 unidades.

24. Doce de Leite em Quadrinhos

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre. Quando engrossar e começar a desgrudar do fundo, retire do fogo e mexa vigorosamente por alguns minutos. Despeje em uma forma untada, espere amornar e corte.

Rendimento: aproximadamente 25 unidades.

25. Sequilhos de Leite Condensado

Ingredientes

- ½ caixa de leite condensado
- 100 g de manteiga
- Aproximadamente 2½ xícaras (chá) de amido de milho

Modo de preparo

Misture o leite condensado e a manteiga. Acrescente o amido aos poucos até obter uma massa macia. Faça pequenas bolinhas e achate com um garfo. Asse a 180 °C por aproximadamente 12 a 15 minutos.

Rendimento: aproximadamente 40 unidades.

Para vender: coloque de 5 a 8 unidades em cada saquinho.

26. Barrinha de Chocolate com Confeitos**Ingredientes**

- 500 g de chocolate fracionado ao leite ou meio amargo
- Confeitos coloridos
- Amendoim triturado ou flocos de arroz, se desejar

Modo de preparo

Derreta o chocolate e distribua em forminhas para pequenas barras. Acrescente os confeitos e deixe firmar completamente antes de desenformar.

Rendimento: aproximadamente 15 a 20 barrinhas.

27. Mini Alfajor**Ingredientes**

- 2 pacotes de biscoitos redondos simples
- 400 g de doce de leite firme
- 500 g de chocolate fracionado

Modo de preparo

Coloque uma camada de doce de leite sobre um biscoito e cubra com outro. Derreta o chocolate e banhe cada alfajor. Coloque sobre papel-manteiga até secar.

Rendimento: aproximadamente 20 unidades.

28. Bolinha de Churros**Ingredientes**

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de canela em pó
- Doce de leite firme para rechear
- Açúcar e canela para finalizar

Modo de preparo

Leve o leite condensado, a manteiga e a canela ao fogo baixo até desgrudar do fundo. Deixe esfriar. Faça pequenas bolinhas recheadas com doce de leite e passe na mistura de açúcar e canela.

Rendimento: aproximadamente 20 a 25 unidades.

29. Paçoca Caseira**Ingredientes**

- 500 g de amendoim torrado e sem pele
- 1½ xícara (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- Aproximadamente ½ xícara (chá) de farinha de mandioca torrada

Modo de preparo

Triture o amendoim até obter uma farofa. Acrescente o açúcar, o sal e a farinha e processe novamente até a mistura começar a ficar úmida. Coloque em uma forma, pressione bem e corte em quadradinhos.

Rendimento: aproximadamente 25 a 30 unidades.

30. Bombom de Uva no Copinho**Ingredientes**

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 300 g de uvas verdes sem sementes
- 200 g de chocolate ao leite ou meio amargo
- 100 g de creme de leite para a cobertura

Modo de preparo

Leve o leite condensado, uma caixa de creme de leite e a manteiga ao fogo baixo até obter um creme consistente. Deixe esfriar.

Lave as uvas e seque-as muito bem. Distribua nos copinhos e cubra com o creme.

Derreta o chocolate e misture os 100 g de creme de leite até formar uma ganache. Coloque sobre os copinhos e leve à geladeira.

Rendimento: aproximadamente 12 a 15 copinhos.

Para vender: mantenha refrigerado até o momento da venda.

ORIENTAÇÕES IMPORTANTES

Escolha as receitas que melhor se adaptam à realidade da sua igreja. Dê preferência a doces fáceis de preparar, embalar, transportar e vender.

Para aumentar o valor destinado à **Oferta de Missões Nacionais**, incentive irmãos da igreja a doarem os ingredientes e as embalagens. Assim, o custo da produção será reduzido e uma parcela maior, ou até mesmo todo o valor arrecadado, poderá ser destinado à oferta missionária.

Durante o preparo, mantenha todos os cuidados necessários com higiene e conservação dos alimentos. Produtos que necessitam de refrigeração devem permanecer refrigerados até o momento da venda.

Também é importante informar os ingredientes utilizados, especialmente quando houver leite, amendoim, castanhas, ovos, trigo ou outros ingredientes que possam causar alergias ou intolerâncias alimentares.

Agora é só escolher as receitas, preparar as equipes e transformar os doces em mais uma oportunidade de participar da missão!

Bom Caça ao Tesouro Missionário!