



# Receitas de Mãe Feliz

Livro Digital  
de Receitas  
Vol.1

**JUSSARA**



# Receitas de Mãe Feliz

Livro Digital de Receitas Vol.1



## 1. Creme de Abóbora com Gorgonzola

Vegetariano



## 2. Lombo com Molho Brie



## 3. Macarrão ao Molho de Meia Cura

Vegetariano



## 4. Vitamina Vegana

Zero Lactose



## 5. Bolo no Pote

# 1. Creme de Abóbora com Gorgonzola





# Creme de Abóbora com Gorgonzola

## INGREDIENTES

Creme de leite JUSSARA - 100g  
Manteiga JUSSARA - 1 colher (sopa)  
Abóbora - 500g  
Cebola - 1 unidade  
Cenoura - 1 unidade  
Dente de alho - 1 unidade  
Água - 1 litro  
Folha de louro - 1 unidade  
Conhaque - 30 ml  
Gorgonzola - 100g  
sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

## MODO DE PREPARO

- Coloque a manteiga numa panela média e leve ao fogo médio.
- Quando derreter, acrescente a cebola picada e a cenoura ralada. Junte o alho e misture bem. Acrescente a abóbora e a cebola.
- Regue com a água e deixe cozinhar até ferver.
- Assim que ferver, diminua o fogo e deixe cozinhar por mais 15 minutos.
- Enquanto isso, numa tigela, esfarele o queijo gorgonzola com o um garfo.
- Transfira o caldo com os pedaços de abóbora para o liquidificador e bata até ficar liso, adicione o creme de leite e o conhaque, acerte o sal e sirva quente com o gorgonzola esfarelado por cima.

## 2. Lombo com Molho Brie



## **Lombo com Molho Brie**

### **INGREDIENTES**

Lombo - 1 unidade  
Suco de laranja - 1 xícara (chá)  
Glucose de milho ou mel - 1/2 xícara (chá)  
Cravos - Q.B

### **MOLHO**

Leite integral Jussara - 200ml  
Creme de leite Jussara - 200g  
Manteiga Jussara - 1 colher (sopa)  
Mostarda - 1 colher (café)  
Queijo brie - 50g  
Farinha de trigo - 2 colheres (sopa)  
Vinho branco - 100ml  
Sal - 1 pitada  
Pimenta do reino - 1 pitada

### **MODO DE PREPARO**

- Faça cortes quadrados na superfície do lombo e espete cravos;
- Faça uma marinada com os ingredientes (glucose de milho ou mel, suco de laranja) e deixe na geladeira por no mínimo 3 horas;
- Asse o lombo com a marinada por 50 minutos.

### **Molho**

- Derreta a manteiga e adicione a farinha, faça uma pasta clara.
- Adicione o vinho branco, o leite, o creme de leite, mexendo, até espessar.
- Depois adicione a mostarda e o queijo brie cortado em pedaços, sal e pimenta do reino, misture e desligue.

# 3. Macarrão ao Molho de Meia Cura



# Macarrão ao Molho de Meia Cura

## INGREDIENTES

1 litro de Leite Jussara  
1 caixinha de Creme de Leite Jussara  
250g macarrão  
100g de queijo meia cura  
Sal e temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

- Coloque 1L de leite Jussara e o macarrão em uma panela, com o fogo baixo.
- Adicione o sal e os temperos a gosto.
- Misture bem e aumente o fogo.
- Deixe o macarrão cozinhar no leite e, quando ele estiver cozido, adicione o queijo meia cura.
- Misture bem até derreter o queijo.
- Quando começar a ferver o leite, coloque 1 caixa de creme de leite Jussara.





# 4. Vitamina Vegana Zero Lactose



# Vitamina Vegana

## INGREDIENTES

Vérd Jussara Soja Original  
200ml Banana prata congelada  
2 unidades Pasta de amendoim  
1 colher (sopa)  
Canela em pó  
1 colher (café)

## MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador e servir em seguida.  
Adoce a gosto.



# 5. Bolo no Pote



# Bolo no Pote

## INGREDIENTES

6 colheres de farinha de trigo  
3 colheres achocolatado ( já adoçado)  
1 colher de fermento em pó  
2 ovos  
2 colheres de óleo  
meia xícara de leite Jussara

## CALDA

1 colher de margarina  
meia xícara de leite Jussara  
meia caixa de leite condensado  
meia caixa de creme de leite Jussara  
3 colheres de chocolate em pó.

## MODO DE PREPARO

-Misture todos os ingredientes e levar ao microondas por 3 minutos.

## CALDA

- Despeje em uma panela o leite Jussara, o leite condensado, meia caixa do creme de leite Jussara e o chocolate em pó.
- Ligue no fogo baixo e deixe ferver até engrossar



Para ver essas e muitas  
outras receitas acesse  
o nosso canal:

[youtube.com/@LeiteJussara](https://youtube.com/@LeiteJussara)

**JUSSARA**