

COZINHAR É UM DOM

*Receitas  
de quem faz  
Multiflon*

TODO MUNDO PODE SE SENTIR UM CHEF  
EDIÇÃO 2020

EQUIPE MULTIFLON

*Olhos atentos. Mãos habilidosas.  
Um sorriso largo cada vez que tudo  
sai perfeito... Essa narrativa lembra  
o dom da vovó cozinheira, da mãe  
prestimosa, do chef dedicado... E  
descreve também os colaboradores da  
Multiflon, no seu trabalho cotidiano.  
Em 2019, eles foram os protagonistas  
da campanha da marca: “Todo  
mundo pode se sentir um chef”.  
Participaram de um concurso interno  
que carinhosamente deu origem a  
este livro de receitas, cheio de afeto  
e assinado por quem faz Multiflon!  
E agora você pode inspirar seus dias  
também e aumentar ainda mais o  
seu amor por cozinhar!*



### *Salgados*

ARROZ COLORIDO	06
BAURUZÃO DE FORNO	07
BOLINHOS DE AIPIM	08
CANELONE	09
CARRETEIRO DE CHARQUE	10
ENTREVERO	11
ESCONDIDINHO DE AIPIM	12
FILÉ DE TILÁPIA COM LEGUMES	13
FRANGO AO CREME DE MILHO	14
FRANGO CROCANTE	15
FRICASSÉ DE FRANGO	16
MAMINHA NA PANELA DE PRESSÃO	17
MASSA NA PRESSÃO	18
PÃO DE CENOURA FOFINHO	19
PIZZA CASEIRA	20
PIZZA SALGADA	21
TORTA FÁCIL DE CARNE MOÍDA	22
TROUXINHA DE BATATA	23

### *Doces*

BISCOITO DE POLVILHO	30
BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE	31
BOLO DE CHOCOLATE	32
BOLO DE CHOCOLATE RÁPIDO	33
BOLO DE LARANJA COM CASCA	34
BOLO DE LARANJA COM MOUSSE DE LIMÃO	35
BOLO VERDE	36
CUCA SIMPLES	37
DOCE DE MORANGOS	38
GROSTOLI DE NATA	39
NEGA MALUCA	40
PUDIM DE CHOCOLATE	41
PUDIM DE IOGURTE GREGO COM CALDA DE MORANGO	42
PUDIM DE LEITE	43
SONHO	44
TORTA DE BISCOITO MARIA	45
TORTA DE SORVETE	46
TORTA FELPUDA	47
TORTA SENSÇÃO DE MORANGO	48

### *Tabela de Conversões*

51



## Nova Linha Minerale

Com tampas de vidro temperado e cabos com moderno design italiano, é a linha perfeita para os cozinheiros mais exigentes e detalhistas.

O revestimento StoneTech traz como principal característica a durabilidade incomparável. Inspirada pela natureza, a inovadora tecnologia apresenta uma camada texturizada com efeito pedra. A união de tecnologia e natureza resultou em produtos de altíssima performance, indicados para o uso intensivo.



[www.multiflon.com.br](http://www.multiflon.com.br)



**Multiflon**   
Cozinhar é um dom



Sopraditos



# Arroz Colorido



por  
MARILISE LIMA



## INGREDIENTES

- 2 XÍCARAS DE ARROZ
- 1 BRÓCOLIS
- 1 COUVE-FLOR
- 2 CENOURAS
- 1 LATA DE MILHO
- 1 LATA DE ERVILHA
- 200 g DE PRESUNTO OU SALSICHA PICADA
- 200 g DE MUSSARELA PICADA
- 1 POTE DE REQUEIJÃO
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 CUBOS DE CALDO DE GALINHA OU DE LEGUMES
- SAL A GOSTO

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz como de costume e reserve. Em uma wok ou tegame da Multiflon refogue o alho e o caldo de galinha com um pouco de óleo, acrescentando o brócolis, a couve-flor picada e a cenoura ralada. Deixe refogar até ficar al dente. Acrescente o presunto, a ervilha e o milho. Deixe refogar. Após refogados os legumes, acrescente o arroz e o requeijão. Misture bem (não é necessário colocar todo o arroz). Cubra com queijo picado tipo mussarela, deixe-o derreter e sirva.



# Bauruzão de Forno



por  
VANESSA MARTINS



## INGREDIENTES

- 1 PÃO DE FORMA SEM CASCA
- 250 g DE QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS
- 250 g DE PRESUNTO EM FATIAS
- 1 TOMATE GRANDE CORTADO EM RODELAS
- SAL E ORÉGANO
- 2 XÍCARAS DE CHÁ DE LEITE
- 3 OVOS
- 1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA
- 3 COLHERES DE SOPA DE QUEIJO RALADO

## MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira da Multiflon.

Para fazer as camadas: coloque fatias de pão de forma até cobrir o fundo da assadeira. Em seguida, coloque uma camada de queijo fatiado do tipo mussarela, rodelas de tomate temperado com sal e orégano, presunto fatiado e cubra com outra camada de pão de forma. Em seguida, a sugestão é cortar o presunto em tiras e espalhar na camada final.

Para a finalização da receita, bata no liquidificador o leite, os ovos, a margarina, o queijo ralado e jogue por cima do sanduichão.

Por fim, polvilhe queijo ralado e leve ao forno quente até gratinar.

Dica: caso queira fazer sem tomate, também fica muito bom!



# Bolinhos de Aipim



por

ESTELITA PEREIRA DA SILVA



## INGREDIENTES

- 2 kg DE AIPIM
- 2 GEMAS DE OVO
- FARINHA
- SAL
- 500 g DE CARNE MOÍDA OU DE FRANGO PARA O RECHEIO

## MODO DE PREPARO

Afervente o aipim já com um pouco de sal até ficar no ponto para esmagar. Após estar cozido e esmagado, reserve e deixe esfriar. Faça um molho com a carne moída ou com o frango com os temperos da sua preferência (cebola, alho, tomate, tempero verde, entre outros). Na hora de montar os bolinhos, pegue um pouquinho de aipim com a mão e adicione farinha lentamente até ficar mais firme. Quando chegar na consistência ideal, abra o bolinho na palma da mão e coloque o molho com a farinha. Frite em óleo bem quente.



por

MARIA APARECIDA PEREIRA

# Canelone

## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 2 OVOS
- 1 COPO DE LEITE
- PITADA DE SAL
- 1 XÍCARA BEM CHEIA DE FARINHA DE TRIGO

## INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 1 L DE LEITE
- 300 g DE QUEIJO RALADO
- 2 LATAS DE MILHO
- 2 COLHERES DE AMIDO DE MILHO

## MODO DE PREPARO

### DA MASSA

Este canelone é feito com a receita igual à da panqueca. Bata os ovos com o sal, adicione o copo de leite e bata tudo no liquidificador até obter uma massa lisinha. Faça os canelones nas panquequeiras da Multiflon e reserve.

### DO RECHEIO

Coloque o litro de leite para ferver e adicione duas colheres bem cheias de amido de milho. Mexa até fica grosso. Separe a metade em uma forma e reserve. Na outra, coloque o milho e o queijo.

### FINALIZAÇÃO

Recheie os canelones e enrole um a um, colocando-os delicadamente em uma assadeira da Multiflon. Em seguida, coloque o restante do molho por cima e salpique queijo ralado a gosto. Coloque no forno e observe. Quando o canelone estiver borbulhando, estará pronto para servir.

Dica: não esqueça do principal ingrediente, que é muito amor!





# Carreteiro de Charque



por  
BIANCA DE OLIVEIRA



## INGREDIENTES

- 200 g DE CHARQUE
- 3 XÍCARAS DE ARROZ
- 4 CEBOLAS PICADAS
- 2 TOMATES PICADOS
- 1 PIMENTÃO PICADO

## MODO DE PREPARO

Deixe o charque de molho de um dia para o outro na geladeira, trocando a água sempre que possível. No dia do preparo, ferva o charque por 5 minutos, escorra a água e pique em cubos.

Frite as cebolas com o charque e em seguida adicione o tomate, o pimentão e o arroz.

Adicione 6 xícaras de água e, se necessário, acrescente mais água fervente para obter o cozimento completo do arroz.

Dica: coloque ovo picado e salsinha por cima do prato antes de servir. O arroz deve ficar macio e bem molhadinho.



# Entrevero



por  
BIANCA DE OLIVEIRA



## INGREDIENTES

- 500 g DE PATINHO
- 500 g DE COXÃO DE FORA
- 1 kg DE CORAÇÃO DE GALINHA
- 2 PERNAS DE LINGUIÇA CALABRESA
- 300 g DE PEITO DE FRANGO CORTADO EM ESTILO XADREZ
- 1 PIMENTÃO VERMELHO
- 1 PIMENTÃO VERDE
- 1 PIMENTÃO AMARELO
- 2 CEBOLAS ROXAS GRANDES
- PIMENTA, SE DESEJAR
- SAL A GOSTO

## MODO DE PREPARO

Corte as carnes em cubos, temperando-as. Não precisa picar demasiadamente. Coloque azeite em uma panela grande ou frigideira da Multiflon e refogue as carnes (patinho e coxão de fora). Depois que estas soltarem a água, adicione o frango, o coração e a calabresa, que atingem o ponto de cozimento mais rapidamente. Quando as carnes estiverem quase prontas, corte os pimentões e a cebola grosseiramente e acrescente na panela. Espere mais um tempo para os pimentões murcharem e sirva.



# Escondidinho de Aipim



por  
ROSA RUZZARIM



## INGREDIENTES

- ½ kg DE AIPIM
- ½ kg CARNE MOÍDA
- ½ LATA DE EXTRATO DE TOMATE
- 1 CEBOLA MÉDIA PICADA
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 1 CREME DE LEITE
- TEMPERO VERDE E SAL

## MODO DE PREPARO

### DO MOLHO

Em uma panela da Multiflon, frite a cebola, o alho e a carne moída como de costume. Adicione o extrato de tomate ou faça o molho do seu gosto.

### DO AIPIM

Cozinhe bem o aipim até quase desmanchar. Após, retire-o da água, coloque numa bacia e tire os fiapos do meio dele. Esmague bem com um garfo. Em seguida, coloque o tempero verde e sal a gosto. Misture bem. Após, acrescente o creme de leite, misturando aos poucos. Pré-aqueça o forno a 180 graus.

Em uma assadeira média da Multiflon, coloque a metade do molho. Em seguida, acrescente todo o aipim e finalize espalhando o restante do molho sobre o aipim. Cubra com papel alumínio e deixe assar por aproximadamente 40 minutos.



# Filé de Tilápia com Legumes



por  
VANESSA DE CASSIA LIBARDI



## INGREDIENTES

- FILÉ DE TILÁPIA
- LIMÃO
- ALHO
- SAL
- BATATA INGLESA OU BATATA DOCE
- CENOURA
- CEBOLA
- TOMATE
- TEMPERINHOS VERDE, CONFORME PREFERÊNCIA

## MODO DE PREPARO

Tempere a tilápia com suco de limão, sal e alho. Reserve. Enquanto o peixe fica marinando, ferva água em uma panela da Multiflon, adicione sal e algum tempero de sua preferência, como a sálvia, para saborizar a água.

Corte as batatas e as cenouras em rodela de 1 cm de espessura, aproximadamente. Adicione a batata e a cenoura na água fervente e deixe cozinhar por uns três minutos (não deixe amolecer demais). Escorra e coloque em uma assadeira da Multiflon. Sobre os legumes, coloque os filés e cubra-os com cebola cortada em rodela fininhas e tomate. Adicione sal e pimenta sobre os tomates e a cebola. Leve ao forno por cerca de 20 minutos e finalize com tempero verde de sua preferência, como alho poró, salsinha, cebolinha, coentro, manjeriço e azeite de oliva.

Dica: esta é uma refeição leve, saudável e suja pouca louça!



# Frango ao Creme de Milho



por  
MARILISE LIMA



## INGREDIENTES

- 1 kg DE PEITO DE FRANGO
- 1 LATA DE EXTRATO DE TOMATE
- 1 LATA DE MILHO
- 300 g DE QUEIJO MUSSARELA
- 150 g DE PRESUNTO
- 2 LATAS DE CREME DE LEITE
- 1 COPO DE REQUEIJÃO

## MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em forma de bifes. Tempere a gosto (sal, alho, sálvia...). Em seguida, recheie cada bife de frango com ½ fatia de queijo e ½ de presunto. Faça em forma de rolo e prenda com um palito. Coloque em uma assadeira da Multiflon e cubra com o extrato de tomate. Leve ao forno a 180 graus, por 35 minutos. Depois de assado, bata no liquidificador o milho e o creme de leite até formar um creme. Misture o requeijão e coloque esse creme por cima do frango. Leve ao forno por mais 10 minutos. Sirva com arroz branco e salada.



# Frango Crocante



por  
CRISTIANE ROSANA MALTAURO TEIXEIRA

## INGREDIENTES

- ISCAS DE FRANGO OU DE PEITO DE FRANGO
- 1 OVO
- FARINHA DE TRIGO
- ÓLEO
- SAL A GOSTO

## MODO DE PREPARO

Bata um ovo e banhe as iscas de frango nele. Em seguida, passe as iscas na farinha de trigo. Coloque na assadeira da Multiflon untada com óleo de cozinha e ponha para assar no forno em torno de uns 30 minutos, em 140 graus. Na metade do tempo, quando chegar aos 15 minutos, gire os frangos para assar uniformemente.

Dica: faça uma salada para acompanhar.





# Fricassê de Frango



por

GRASIANE BRANCO RAMOS



## INGREDIENTES

- 1 LATA DE CREME DE LEITE
- 1 LATA DE MILHO VERDE
- 1 COPO DE REQUEIJÃO CREMOSO
- 2 PEITOS DE FRANGO DESFIADO
- 200 g DE QUEIJO FATIADO DO TIPO MUSSARELA
- 100 g DE BATATA PALHA
- 1 XÍCARA DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, o requeijão, o creme de leite e a água. Refogue o frango desfiado do modo que habitualmente faz. Em seguida, misture o creme com o frango refogado. Coloque tudo em uma assadeira da Multiflon. Adicione uma camada de batata palha e finalize com uma cobertura de queijo Mussarela, em fatias. Leve ao forno até borbulhar e sirva com arroz branco e salada, ou como desejar.



# Maminha na Panela de Pressão



por

BIANCA DE OLIVEIRA

## INGREDIENTES

- 1 PEÇA DE MAMINHA DE 1,5 kg APROXIMADAMENTE
- 4 CEBOLAS GRANDES FATIADAS
- 2 CUBOS DE CALDO DE CARNE
- 1 XÍCARA DE CHÁ DE ÁGUA

## MODO DE PREPARO

Coloque a metade das cebolas no fundo da panela de pressão da Multiflon. Espalhe os cubos de caldo de carne sobre elas. Coloque a peça de carne, cubra com o restante da cebola e adicione a água. Tampe a panela e leve ao fogo alto até pegar pressão. Após, baixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos. Abra a panela e verifique se a carne está macia ou se necessita de mais cozimento. Se for preciso, acrescente mais água quente. Sirva a maminha fatiada com o molho que se forma durante o cozimento.

Dica: se o molho ficar muito ralo, retire a carne e deixe a panela destampada no fogo forte para o molho apurar.





# Massa na Pressão



por

ESTELITA PEREIRA DA SILVA



## INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE MASSA ESPAGUETE
- 1 REQUEIJÃO
- 1 CREME DE LEITE
- 1 SACHÊ DE MOLHO DE TOMATE
- 300 g DE PRESUNTO PICADO
- SAL A GOSTO
- TEMPEROS A GOSTO (CEBOLA, ALHO, TOMATE, TEMPERO VERDE)

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na panela de pressão da Multiflon. Adicione água até cobrir a receita. Mexa e leve ao fogo. Assim que a panela pegar pressão, conte 5 minutos. Desligue a massa, que está pronta para servir.



# Pão de Cenoura Fofinho



por

VANESSA MARTINS



## INGREDIENTES

- 1 kg DE FARINHA DE TRIGO
- 300 g DE CENOURA DESCASCADA E RALADA (3 CENOURAS GRANDES OU 6 PEQUENAS)
- 2 OVOS INTEIROS
- 125 ml DE ÓLEO (MEIA XÍCARA)
- 250 ml DE LEITE (1 XÍCARA)
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA RASA DE SAL
- 20 g DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO (2 COLHERES DE SOPA) OU 90 g DE FERMENTO FRESCO
- 2 GEMAS DE OVO PARA PINCELAR

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte o leite, o fermento e a metade do açúcar. Misture com uma colher

da linha de acessórios da Multiflon, cubra com um pano e deixe a mistura descansar por 15 minutos. Enquanto isso, coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a outra metade do açúcar, o sal e as cenouras raladas. Bata por cerca de 2 minutos. Em seguida, junte a mistura do liquidificador com a mistura da tigela. Adicione a farinha de trigo enquanto amassa tudo com as mãos. Quando ela começar a ficar firme, transfira-a para uma superfície lisa e comece a sovar. Sove a massa por 10 minutos ou até que fique bem lisa e homogênea.

Dica: se precisar, adicione um pouco mais de farinha de trigo, mas cuidado para não colocar sem que seja necessário, pois no começo é normal a massa grudar um pouco nas mãos.

Coloque a massa de volta na tigela, cubra-a com um pano e deixe-a descansar por 1 hora. Passado esse tempo, divida a massa no tamanho que desejar e modele os pãezinhos como preferir.

Dica: você pode fazer em formato de bolinhas, pois é mais rápido e fácil, ou também no formato de pão caseiro.

Em seguida, acomode os pãezinhos numa forma da Multiflon untada e enfarinhada, deixando um espaço entre eles para que possam crescer. Cubra novamente e deixe descansar por mais 40 minutos. Passado esse tempo, pincele os pães com gema de ovos. Leve para assar em forno pré-aquecido, a 180 graus, por cerca de 25 minutos ou até dourar.



# Pizza Caseira



por  
MARILISE LIMA



## INGREDIENTES

- 8 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER RASA DE SAL
- ½ XÍCARA DE AZEITE
- 2 SACHÊS DE FERMENTO PARA PÃO
- 2 XÍCARAS DE ÁGUA MORNA
- 3 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO

## SUGESTÃO DE MOLHO

- 1 PEITO DE FRANGO
- 2 DENTES DE ALHO
- ½ CEBOLA
- 2 TOMATES BEM MADUROS
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- TEMPERO VERDE SE PREFERIR
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- BATATA PALHA
- 100 g DE QUEIJO TIPO MUSSARELA PARA COBRIR A MASSA ANTES DO MOLHO E DA BATATA PALHA.

## MODO DE PREPARO

Misture em uma bacia o açúcar, o sal, o azeite e o fermento (este último, previamente dissolvido na água morna). Acrescente a farinha de trigo aos poucos até dar o ponto de massa de bolo. Em seguida, coloque a massa em uma assadeira untada da Multiflon com óleo e deixe-a descansar até aumentar o tamanho. Ponha a pizza para assar em forno pré-aquecido na temperatura de 200 graus.

Dica: após assada, deixe a pizza esfriar um pouco e coloque o molho de sua preferência.



# Pizza Salgada



por  
WANDERLEI ROBERTO SANTOS VELHO

## INGREDIENTES

- 2 OVOS
- ½ XÍCARA DE AZEITE
- 1 XÍCARA DE LEITE
- 1 COLHER DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SAL
- 200 g DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO

## SUGESTÃO DE RECHEIO DE CARNE MOÍDA

- 500 g DE CARNE MOÍDA
- 1 PACOTE DE PRESUNTO
- 1 PACOTE DE QUEIJO
- TEMPERO A GOSTO

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes em um recipiente e acrescente lentamente a farinha até dar o ponto de massa de bolo. Coloque em uma assadeira untada da Multiflon e leve ao forno. Deixe a pizza assar em 180 graus durante 30 minutos. Finalize cobrindo com o recheio.





# Torta Fácil de Carne Moída



por  
VANESSA MARTINS

## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 2 COPOS DE LEITE
- ½ COPO DE ÓLEO
- 3 OVOS
- 2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- SAL A GOSTO

## INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- ½ kg DE CARNE MOÍDA
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 TOMATE
- 1 CALABRESA PEQUENA PICADA
- 1 LATA DE ERVILHA
- CHEIRO-VERDE
- ORÉGANO
- QUEIJO RALADO
- MARGARINA OU MANTEIGA PARA UNTAR



## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa no liquidificador. Para o recheio, frite a carne moída como de costume. Em outra panela, frite a cebola, o tomate, a calabresa e a ervilha. Misture com a carne moída e, ainda com o fogo aceso, coloque o cheiro-verde picado e o orégano a seu gosto. Unte uma assadeira média da Multiflon com margarina ou manteiga e farinha de trigo. Coloque a metade da massa e o recheio por cima. Em seguida, cubra com o restante da massa e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.



# Trouxinha de Batata



por  
WANDERLEI ROBERTO SANTOS VELHO



## INGREDIENTES

- 1 kg DE BATATA INGLESA
- ½ kg DE CARNE MOÍDA
- ½ CEBOLA
- 1 TOMATE
- ½ PIMENTÃO
- 4 RAMOS DE SALSINHA
- 3 FOLHAS DE CEBOLINHA VERDE
- 1 CALDO DE CARNE
- SAL A GOSTO

## MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe as batatas inteiras e reserve. Em seguida, refogue a carne moída com todos os temperos. Aguarde a batata esfriar para esmagar com um garfo. Espiche as batatas com o rolo da linha Bamboo como se fosse uma massa e recheie com a carne moída. Feche no formato de sua escolha e frite em óleo quente.



*Selecionados  
com Carinho*



**Lançamentos**



Wok,  
da linha Aura



Fritadeira  
com cesto de imersão



Frigideira,  
da linha Color



Colher de silicone,  
da linha Bamboo



Caçarola,  
da linha Minerale

Panela de Pressão,  
da linha Versátil



Tegame,  
da linha Dom



Forma furada  
para pizza

# Nova Linha Aura

Traga para a sua cozinha  
todas as tonalidades de uma  
verdadeira Aurora Boreal.

O efeito furta-cor, combinado à última camada texturizada, garante um efeito incomparável, que é exclusivo Multiflon. Os produtos da linha possuem o revestimento Ultra6, um antiaderente formulado à base de fluoropolímeros, reforçado por partículas de cerâmica e estudado para o uso intensivo.



**Multiflon**  
**ULTRA6**

Antiaderente  
6 camadas



PERFORMANCE, DURABILIDADE E RESISTÊNCIA

com pó de diamante

[www.multiflon.com.br](http://www.multiflon.com.br)



**Multiflon**   
Cozinhar é um dom

Antiaderente  
QUALIDADE  
Superior

**NÃO  
GRUDA**  
Não é mágica,  
é tecnologia.  
Siga as recomendações.

## Tecnologia própria em antiaderentes

Todos os revestimentos antiaderentes aplicados nos nossos produtos carregam o selo verde PFOA FREE, que garante a ausência de elementos nocivos à saúde em sua composição.

linha Gourmet 3mm



linha Aura



linha Profissional



linha Minerale



[www.multiflon.com.br](http://www.multiflon.com.br)



**Multiflon**   
Cozinhar é um dom



*aces*



# Biscoito de Polvilho



por

MARIA APARECIDA PEREIRA

## INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 3 COLHERES DE AÇÚCAR P/ CADA OVO
- ½ kg DE POLVILHO AZEDO

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes à mão, adicionando o polvilho aos poucos. Ao final, pegue pequenas porções e modele formando os biscoitos.

Dica: importante fritar em azeite limpo e bem quente, utilizando a fritadeira antiaderente com cesto de imersão da Multiflon.



# Bolo de Cenoura com Chocolate



por

VANESSA MARTINS

## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 3 CENOURAS GRANDES OU 4 PEQUENAS
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE ÓLEO
- 4 OVOS
- 2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO (SE NECESSÁRIO, ACRESCENTAR MAIS)
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ BEM CHEIA

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA

- 4 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- ½ XÍCARA DE CHÁ DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 2 cenouras, 1 xícara de açúcar, ½ xícara de óleo e 2 ovos. Depois repita o processo e bata a outra metade. Coloque tudo na batedeira e acrescente a farinha.

Dica: como o bolo de cenoura é fácil de abatumar, tem que deixar a massa um pouco mais firme.

Acrescente por último o fermento, despeje em uma assadeira untada da Multiflon e leve ao forno entre 45 minutos e 1 hora, dependendo do forno.





# Bolo de Chocolate



por  
MARILISE LIMA



## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 3 OVOS
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- ½ XÍCARA DE AZEITE
- 1 XÍCARA DE CHOCOLATE 100% CACAU OU DE CHOCOLATE DO FRADE 50% CACAU
- 1 XÍCARA DE ÁGUA FERVENTO
- 2 ½ XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO ROYAL

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA

- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 8 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata os ovos, o açúcar, o azeite e o chocolate. Acrescente a água fervendo e misture bem. Lentamente adicione a farinha aos poucos até a massa ficar como um creme grosso (a massa não pode ficar nem muito líquida e nem muito dura). Prossiga batendo a massa por mais 2 minutos. Acrescente o fermento e misture bem, sem bater. Leve a massa do bolo ao forno pré-aquecido em uma assadeira da Multiflon untada. Mantenha a temperatura de 180 graus.

Dica: para fazer a calda leve os ingredientes ao fogo e mexa bem até ficar com a consistência de um creme.



# Bolo de Chocolate Rápido



por  
SUELEM RAMOS

## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 2 OVOS
- 1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE ÁGUA FERVENTE C/ MEIA XÍCARA DE AZEITE
- 1 XÍCARA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 COLHER DE FERMENTO

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA

- LEITE CONDENSADO
- CHOCOLATE EM PÓ

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos, a farinha, o açúcar, o chocolate em pó e a xícara de água fervente com o azeite até obter uma massa homogênea. Adicione o fermento delicadamente. Coloque a mistura em uma forma antiaderente da Multiflon untada e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus, por apenas 15 minutos. Essa receita é mesmo muito rápida pois leva água fervente, que acelera o processo do cozimento do bolo. Dependendo do forno poderá levar até 25 minutos.

Dica: faça a cobertura adicionando chocolate em pó ao leite condensado. Leve ao fogo baixo em uma panela antiaderente da Multiflon e mexa sempre com uma colher da linha Bamboo, que protege o revestimento, até chegar ao ponto do seu gosto. Cubra o bolo com a cobertura e deixe esfriar.





# Bolo de Laranja com Casca



por  
VANESSA MARTINS



## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 1 LARANJA MÉDIA
- 1 XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO
- 4 OVOS
- 2 XÍCARAS DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA

- 2 XÍCARAS DE CHÁ DE SUCO DE LARANJA PENEIRADO
- 1 COLHER DE SOPA DE AMIDO DE MILHO

## MODO DE PREPARO

### DA MASSA

Corte a laranja em 4 pedaços, retire a parte branca do miolo e as sementes que estiverem aparentes. Bata no liquidificador as laranjas, o óleo, os ovos e o açúcar. Em uma vasilha, misture a farinha de trigo e o fermento. Adicione o conteúdo do liquidificador à mistura, mexendo com a colher de silicone da linha Bamboo (não bater em batedeira). Leve ao forno médio por aproximadamente 25 minutos em uma forma da Multiflon untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

### DA COBERTURA

Em uma panela pequena com antiaderente da Multiflon, misture todos os ingredientes e leve-a ao fogo, mexendo sempre até ferver. Deixe cozinhar um pouco e despeje sobre o bolo assado ainda quente.



# Bolo de Laranja com Mousse de Limão



por  
MARCOS ANTONIO ECKER

## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 3 LARANJAS (SUCO)
- 1 LARANJA INTEIRA COM CASCA
- 3 OVOS
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE AZEITE
- 3 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA

- 1 CAIXA DE LEITE CONDENSADO
- 1 LIMÃO (SUCO)
- RASPAS DA CASCA DO LIMÃO

## MODO DE PREPARO

Bata a laranja, o suco, os ovos, o açúcar e o azeite no liquidificador. Em seguida, leve a mistura para a batedeira e acrescente as três xícaras de farinha de trigo. Bata até obter uma massa homogênea. Acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente. Despeje a massa em uma forma da Multiflon e leve ao forno para assar até que a massa fique dourada.

Dica: para fazer a cobertura, bata os ingredientes em uma batedeira. Cubra o bolo e finalize com as raspas de limão.





# Bolo Verde



por  
**IVONE KLEIN FERNANDES**



## INGREDIENTES PARA A MASSA

- ½ MAÇO DE ESPINAFRE
- ½ XÍCARA DE ÓLEO
- ½ XÍCARA DE LEITE
- 3 OVOS
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA

- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 3 XÍCARAS DE LEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA

## MODO DE PREPARO

Primeiramente escale o espinafre. Logo em seguida, bata-o no liquidificador com o óleo e reserve. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar com atenção para que fiquem bem batidos. Depois, leve a mistura ao liquidificador e, sempre batendo, adicione aos poucos a farinha. Por último, sem bater, misture o fermento. Despeje a massa e uma assadeira da Multiflon previamente untada e leve ao forno por 20 minutos, a 150 graus.

Dica: para fazer a cobertura, ferva os ingredientes em uma panela pequena da Multiflon até engrossar e cubra o bolo ainda quente.



# Cuca Simples



por  
**MARIA APARECIDA PEREIRA**



## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 ½ XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 1 COPO DE LEITE MORNO
- 2 COLHERES BEM CHEIAS DE MARGARINA
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ

## INGREDIENTES FAROFA

- 2 COLHERES DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES DE MARGARINA
- 2 COLHERES DE FARINHA DE TRIGO

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar, acrescente a margarina, o leite, o fermento e aos poucos a farinha de trigo até formar uma massa bem cremosa. Despeje a massa em uma assadeira da Multiflon previamente untada e leve para o forno pré-aquecido a 180 graus. Aguarde até que a cuca esteja dourada.

Dica: asse a farofa em forno pré-aquecido a 180 graus e cubra a cuca.



# Doce de Morangos



por  
AURIA CHINELATO

## INGREDIENTES

- ½ PACOTE DE BISCOITOS DE MAIZENA
- 4 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA SEM SAL (2 P/1ª CAMADA E 2 PARA O CHOCOLATE)
- 500 g DE CHOCOLATE MEIO AMARGO (1 BARRA)
- 4 OVOS
- LEITE
- LIMÃO
- AÇÚCAR
- 1 POTE DE NATA
- 1 TABLETE DE QUEIJO CREMOSO (CREAM CHEESE)
- 1 CAIXA DE MORANGOS (MADUROS)



## MODO DE PREPARO

1ª camada: triture os biscoitos no liquidificador até virar uma farinha. Acrescente 3 colheres de margarina, misturando até formar uma massa. Se ficar difícil, coloque um pouquinho de leite. Espalhe em uma forma da Multiflon e coloque na geladeira.

2ª camada (só começar quando a 1ª camada estiver fria): corte o chocolate em vários pedaços, coloque para derreter no micro-ondas ou em banho-maria e adicione 2 colheres de manteiga ou margarina. Mexa devagar para o chocolate ficar homogêneo. Bata 4 gemas com 1 colher de açúcar, juntando ao chocolate morno e mexa para dissolver tudo. Bata as 4 claras em neve e acrescente ao chocolate, misturando devagar com a mão. Coloque sobre a 1ª camada e devolva a forma na geladeira para refrescar.

3ª camada: misture 1 pote de nata, 1 colher de açúcar e 1 tablete de queijo cremoso. Bata os ingredientes na batedeira, não por muito tempo, pois pode virar manteiga. Coloque sobre a 2ª camada, espalhando rápido, pois endurece, dificultando para espalhar. Devolva a forma na geladeira e aguarde até ficar bem frio.

4ª camada: corte os morangos em pedaços e coloque-os em uma panela da Multiflon com 1 xícara de açúcar. Leve ao fogo. Quando engrossar fazendo fios, acrescente um pouquinho de suco de limão. Desligue e aguarde esfriar. Depois de frio, coloque o saldo de morangos, de preferência gelado, sobre a última camada.



# Grostoli de Nata



por  
MARIA APARECIDA PEREIRA



## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 COLHERES BEM CHEIAS DE AÇÚCAR
- 1 COPO DE LEITE MORNO
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ
- 2 COLHERES BEM CHEIAS DE NATA
- FARINHA DE TRIGO ATÉ DAR O PONTO

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar, acrescente os demais ingredientes e a farinha aos poucos. Em seguida, sove da mesma maneira que sovamos o pão. Atenção: a massa deve ser bem sovada! Estique com o rolo para massa da linha Bamboo, corte os grostoli e frite em óleo bem limpo.

Dica: rende 50 porções.



# Mega Maluca



por

MARIA APARECIDA PEREIRA



## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 5 OVOS
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS DE CHOCOLATE EM PÓ (4 COLHERES DE SOPA PARA COBERTURA E O RESTANTE PARA A MASSA)
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ
- 3 ½ XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COPO DE LEITE QUENTE
- ½ COPO DE AZEITE

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 BARRA DE CHOCOLATE
- CHOCOLATE EM PÓ

## MODO DE PREPARO

### DA MASSA

Separe as claras e bata com o açúcar até ponto de neve. Em seguida, coloque as gemas, batendo novamente. Adicione o azeite, o leite quente, o chocolate em pó e a farinha aos poucos, batendo sempre até obter uma textura bem lisa. Por fim, misture o fermento delicadamente e despeje a massa em uma forma antiaderente para bolo da Multiflon. Aqueça o forno a 180 graus e deixe assar até o bolo crescer e ficar dourado.

### DA COBERTURA

Em uma panela com antiaderente da Multiflon coloque o leite condensado e as 4 colheres de chocolate em pó para ferver. Mexa com a colher da linha Bamboo, que não risca o revestimento, até ficar no ponto de desgrudar da panela. Coloque por cima do bolo ainda quente.

Dica: faça furos com a faca para o recheio descer. Rale uma barra de chocolate de sua preferência e cubra o bolo com as raspas.



# Pudim de Chocolate



por

MARILISE LIMA



## INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 XÍCARA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 3 OVOS
- ½ LITRO DE LEITE
- 1 COLHER DE FARINHA DE TRIGO
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR

## MODO DE PREPARO

Caramelize a forma para pudim da Multiflon com o açúcar. Bata bem o restante dos ingredientes no liquidificador e despeje na forma. Deixe cozinhar por 45 minutos em fogo baixo.

Dica: aguarde a forma esfriar para desenformar. Assim seu pudim não quebrará.



# Pudim de Iogurte Grego com Calda de Morango



por  
CARLA DE FOR



## INGREDIENTES DO PUDIM

- 4 POTES DE IOGURTE GREGO
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 LATAS DE CREME DE LEITE SEM SORO

## INGREDIENTES DA CALDA DE MORANGO

- 3 XÍCARAS DE CHÁ DE MORANGOS CORTADOS
- ½ XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR

## MODO DE PREPARO

### DO PUDIM

Bata no liquidificador o iogurte, o leite condensado e o creme de leite sem soro. Despeje na tarteira desmontável com cone da Multiflon, untada com óleo. Leve ao forno em banho-maria por 45 minutos. Desenforme após esfriar e sirva com uma calda de morango.

### DA CALDA DE MORANGO

Em uma panela antiaderente com cabo da Multiflon, coloque 3 xícaras de chá de morangos cortados, meia xícara de chá de açúcar e leve ao fogo médio até cozinhar e engrossar. Finalize a sobremesa despejando a calda de morango por cima do pudim.



# Pudim de Leite



por  
MARILISE LIMA



## INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE INTEGRAL
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 6 OVOS
- ½ COPO DE AÇÚCAR
- 2 ½ COLHERES DE SOPA DE AMIDO DE MILHO

## MODO DE PREPARO

Com o açúcar, caramelize a forma antiaderente do conjunto de banho-maria da Multiflon. Em seguida, bata bem o restante dos ingredientes no liquidificador e despeje na forma. Deixe cozinhar por 45 minutos em fogo baixo.

Dica: espere a forma esfriar para desenformar sem quebrar o pudim.



# Sonho



por

MARIA APARECIDA PEREIRA



## INGREDIENTES

- 1 OVO
- 2 COLHERES DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE FERMENTO DE PÃO
- ½ XÍCARA DE AZEITE
- 250 ml DE ÁGUA MORNIA
- FARINHA DE TRIGO ATÉ DAR O PONTO
- 1 POTE DE DOCE DE LEITE
- AÇÚCAR REFINADO

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar e o sal. Adicione a água morna e o fermento e coloque a farinha aos poucos. Sove bem até a massa ficar lisa. Faça as bolinhas do tamanho que desejar. Quando elas estiverem aumentado de tamanho, coloque o azeite para aquecer. Frite-as na fritadeira antiaderente com cesto de imersão da Multiflon e, depois que os sonhos esfriarem, abra-os com uma faca e recheie com o doce de leite. Passe no açúcar refinado para finalizar.



# Torta de Biscoito Maria



por

MARILISE LIMA

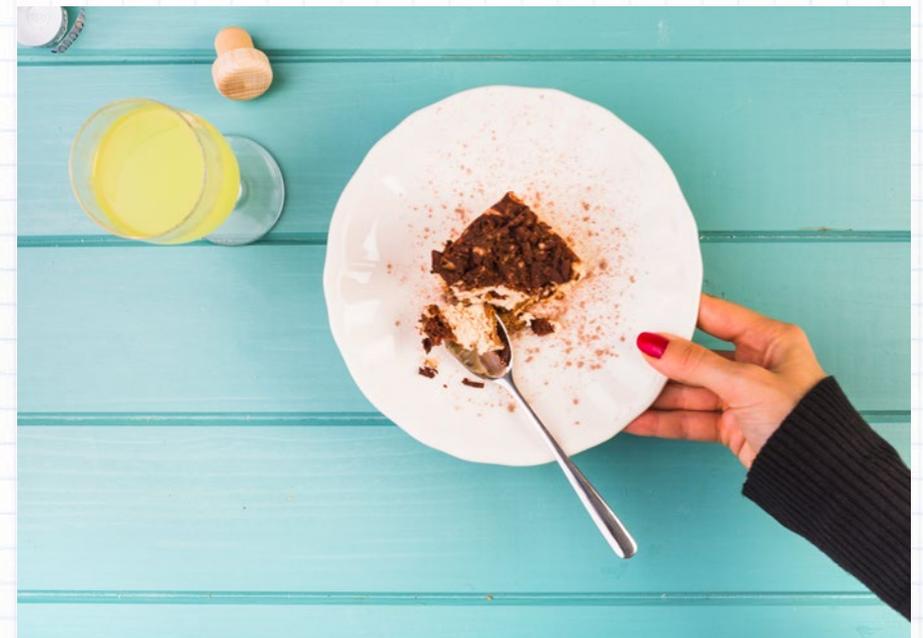
## INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE BISCOITO MARIA
- 1 POTE DE NATA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 8 BOMBONS
- 1 BARRA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- 1 LATA DE CREME DE LEITE
- CAFÉ AMARGO PARA UMEDECER OS BISCOITOS

## MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a nata e o leite condensado até ficar no ponto de chantilly. Em uma tarteira desmontável antiaderente Mima, com fundo removível, coloque uma camada de biscoito umedecido no café amargo. Cubra com o chantilly e acrescente os bombons picados. Repita o processo até a última camada de biscoito. Finalize a montagem da sobremesa cobrindo a torta com o chocolate meio amargo derretido em banho-maria e misturado com o creme de leite. Sirva gelado.

Dica: o fundo removível da tarteira Mima permitirá um desenformar perfeito!





# Torta de Sorvete



por

GRASIANE BRANCO RAMOS



## INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 MEDIDAS DA LATA DE LEITE DE VACA
- 1 LATA DE CREME DE LEITE
- 4 OVOS
- 6 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 4 COLHERES DE SOPA DE ACHOCOLATADO EM PÓ
- 9 COLHERES DE ÁGUA

## MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma antiaderente da Multiflon e reserve.

Em uma panela antiaderente com cabo da Multiflon, dissolva o achocolatado em pó com água até levantar fervura. Em seguida, despeje esta mistura na forma caramelizada.

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de vaca e as gemas. Coloque essa mistura em uma panela da Multiflon e leve ao fogo até ferver, mexendo sempre. Reserve até esfriar.

Bata as claras em neve bem firme e acrescente 6 colheres de açúcar. Misture bem o creme de leite sem soro e acrescente o creme de ovos já frio. Coloque na forma sobre a mistura de achocolatado e leve ao freezer até endurecer (mais ou menos 4 horas).

Dica: para desenformar com mais facilidade coloque a forma na boca do fogão por alguns segundos.



# Torta Felpuda



por

ESTELITA PEREIRA DA SILVA



## INGREDIENTES PARA A TORTA

- PÃO DE LÓ PRONTO
- 4 OVOS
- 4 COLHERES DE FARINHA DE TRIGO
- 8 COLHERES DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ

## INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 1 PACOTE DE COCO RALADO
- 1 ½ XÍCARAS DE AÇÚCAR
- ½ LITRO DE LEITE
- 1 GEMA
- 4 CLARAS
- 1 CAIXA DE LEITE CONDENSADO
- 1 COLHER DE FARINHA DE AMIDO PARA ENGROSSAR

## MODO DE PREPARO

### DA TORTA

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar até chegar quase no ponto de merengue. Adicione a farinha, as gemas e misture bem. Por último, coloque o fermento e despeje a receita na tarteira desmontável antiaderente Mima. Leve ao forno por 20 minutos.

### DO RECHEIO

1ª) Calda de coco: faça uma calda com meia xícara de açúcar e acrescente o coco com um pouco de água. Deixe ferver até quase engrossar.

2ª) Creme de leite condensado: coloque o meio litro de leite, a gema e o leite condensado em uma panela antiaderente com cabo da Multiflon e leve ao fogo. Quando começar a ferver, acrescente a farinha de amido diluída em um pouquinho de água. Mexa até ficar cremoso.

3ª) Merengue: bata as claras em neve e acrescente o açúcar. Continue batendo até ficar firme.

### MONTAGEM DA TORTA

Depois de assada, fure toda a massa e despeje a calda de coco. Coloque o creme de leite condensado, em seguida o merengue e polvilhe por cima com mais coco. Leve à geladeira e sirva depois de esfriar.



# Torta Sensação de Morango



por  
MICHELE VARGAS

## INGREDIENTES PARA O PÃO DE LÓ

- 4 OVOS
- 80 g DE FARINHA DE TRIGO
- 100 g DE AÇÚCAR
- 20 g DE CACAU EM PÓ

## INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 2 BANDEJAS DE MORANGO
- 2 LATAS DE LEITE CONDENSADO
- 200 g DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- 200 ml DE CREME DE LEITE

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as latas de leite condensado na panela de pressão Multiflon. Corte o chocolate em pequenos pedaços e leve ao micro-ondas por 1 minuto. Em seguida, mexa o tablete e coloque no micro-ondas novamente por mais 1 minuto. Adicione o creme de leite.

Cubra o fundo da tarteira desmontável antiaderente Mima com a fatia do pão de ló. Corte os morangos ao meio e coloque na lateral da forma. Pique o restante dos morangos, acomode-os na tarteira e cubra-os com o leite condensado cozido. Finalize com o ganache e leve para gelar por 4 horas.

Dica: se preferir, você pode usar um disco de pão de ló pronto.



# Selecionados com Carinho

Tarteira desmontável, da linha Mima



Tarteira alta



Conjunto banho-maria pudinzeira



Assadeira funda



Forma para bolo com cone



Panela, da linha Párika

Rolo para massas, da linha Bamboo



# Tabela de Conversões

Estas 37 receitas foram escritas por 16 colaboradores da Multiflon e apresentam as medidas dos ingredientes de diferentes maneiras. Por isso, para ficar tudo bem fácil para você seguir, fizemos essa tabela de conversões, que poderá ser útil na sua cozinha em muitas outras situações!

## Sólidos

INGREDIENTE (1 XÍCARA)	g ou ml
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO	140 g
AÇÚCAR MASCADO	240 g
AÇÚCAR REFINADO	160 g
ARROZ	220 g
CAFÉ EM PÓ	80 g
CHOCOLATE E CACAU EM PÓ	115 g
CHOCOLATE EM BARRA	160 g
COCO FRESCO RALADO	180 g
FARINHA DE AVEIA	100 g
FARINHA DE MILHO	160 g
FARINHA DE MANDIOCA	150 g
FARINHA DE TRIGO	120 g
LEITE EM PÓ	130 g
MEL, MELADO, GLICOSE	300 g
NATA, CREME DE LEITE	230 g
QUEIJO RALADO	100 g
SAL REFINADO	240 g

INGREDIENTE (COLHER)	g
AÇÚCAR	30 g
FARINHA	25 g
FERMENTO QUÍMICO	5 g
MANTEIGA	30 g
SAL	5 g

## Líquidos

MEDIDA	g ou ml
1 XÍCARA	240 ml
½ XÍCARA	120 ml
¼ XÍCARA	60 ml
1 COLHER DE SOPA	15 ml
1 COLHER DE CHÁ	5 ml

Imagens das receitas meramente ilustrativas. As fotos com os produtos da Multiflon são de direito da marca.



# Multiflon

[www.multiflon.com.br](http://www.multiflon.com.br)

