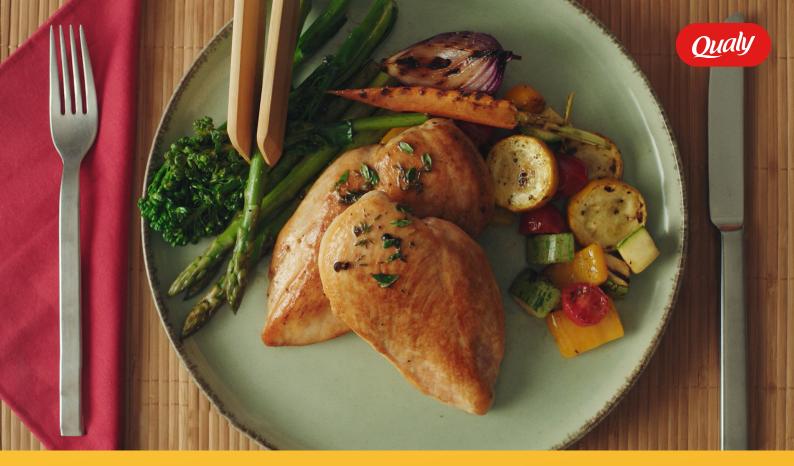
Com Outil Cultra Outil Out

E-book
de receitas
com gosto
de Qualy







Frango do Gigante





INGREDIENTES

Para o Frango

- 2 colheres de sopa de Margarina Qualy Cremosa
- 4 escalopes de peito de frango
- Salsinha
- Hortelã
- Tomilho picado finamente
- 1/2 copo de vinho branco
- Pimenta e sal a gosto
- 1 limão-taiti

MODO DE PREPARO

Do Frango

- **1.** Tempere com sal os dois lados dos escalopes.
- **2.** Derreta a Margarina Qualy Cremosa na frigideira e acrescente os filés.
- **3.** Num pilão, misture pimenta em grãos, hortelã, salsinha, sal e tomilho. Bata tudo e depois despeje um pouco da mistura do pilão sobre os filés na frigideira.
- **4.** Vire os filés, acrescente o vinho branco e adicione o resto do tempero. Deixe reduzir.
- **5.** Retire os filés da frigideira, corte o limão e esprema uma metade na própria frigideira.
- **6.** Misture com os temperos que sobraram na panela e, na sequência, derrame o caldo sobre os filés.



Cuscuz Nordestino





INGREDIENTES

Para o Cuscuz

- 2 xícaras (chá) de flocos de milho
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sobremesa) de Margarina
 Qualy Cremosa
- 1 colher (sopa) de pimenta biquinho em conserva bem picada
- Coentro picado a gosto

MODO DE PREPARO

Do Cuscuz

- 1. Em um recipiente, coloque a farinha de flocos de milho e umedeça com a água. Junte também o sal e deixe descansar por 20 minutos.
- 2. Coloque a mistura em uma cuscuzeira e cozinhe o cuscuz no vapor. Caso não tenha a cuscuzeira, molde um punhado de cuscuz em um prato de sobremesa, formando um meio círculo; envolva o prato e o cuscuz com um pano, formando uma trouxinha; vire o prato em uma panela com dois dedos de água e leve ao fogo para que cozinhe no vapor por, aproximadamente, 20 minutos.
- **3.** Misture a Margarina Qualy Cremosa com a pimenta e o coentro e sirva com o cuscuz quente.



Massa de **Coxinha**





INGREDIENTES

Para a Massa

- 2 tabletes de caldo de galinha
- Sal a gosto
- 6 colheres (sopa) de Margarina
 Qualy Cremosa
- 750 g de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 750 ml de água

MODO DE PREPARO

Da Massa

- 1. Numa panela grande, coloque 750 ml de água, o caldo de galinha, o sal e a Margarina Qualy Cremosa.
- 2. Quando começar a ferver, acrescente toda a farinha de trigo. Mexa vigorosamente até obter uma massa homogênea. No momento em que a massa se transformar numa bola e desgrudar do fundo, desligue o fogo e deixe esfriar.
- **3.** Recheie com o sabor de sua preferência e modele no formato de uma coxinha, com a base arredondada e uma ponta em cima. Passe em uma mistura de ovos batidos e, a seguir, na farinha de rosca. Frite em óleo quente e sirva a seguir.



Molho Branco com Creme de Leite





INGREDIENTES

Para o Molho

- 4 colheres (sopa) de Margarina
 Qualy Cremosa
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 litro de leite quente
- Sal e noz-moscada moída na hora a gosto
- 1/2 litro de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Do Molho

- Numa panela, aqueça a Margarina
 Qualy Cremosa e frite a farinha até dourar.
- **2.** Fora do fogo, misture aos poucos o leite sem parar de mexer para o molho não formar grumos. Tempere com sal e noz-moscada mexendo sempre.
- **3.** Cozinhe por cerca de 10 a 15 minutos em fogo baixo até formar um creme.
- **4.** Junte o creme de leite fresco e o queijo ralado, misture e volte ao fogo por mais 15 minutos. Sirva quente com massas.
- **5.** Você também pode servir esse molho com ervilhas, cenouras ou chuchus picados.



Omelete de Claras com Peito de Peru





INGREDIENTES

Para a Omelete

- 4 claras
- 1/2 xícara (chá) de Peito de Peru Defumado
 Sadia ralado grosso
- 1 colher (sopa) de folhas de salsinha fresca
- 1 colher (sopa) de **Margarina Qualy Cremosa** com Sal

MODO DE PREPARO

Da Omelete

- **1.** Coloque as claras em uma tigela e bata ligeiramente com um batedor de arame ou garfo. Misture o peito de peru e a salsinha.
- **2.** Aqueça a Margarina Qualy Cremosa em uma frigideira antiaderente (com cerca de 21 cm de diâmetro) e despeje a mistura.
- **3.** Deixe secar um pouco e, de vez em quando, movimente a frigideira enquanto a omelete adquire consistência. Com o auxílio de uma espátula, dobre a omelete ao meio e sirva em seguida.



Macarrão alho e óleo da Fabi Carvalho





INGREDIENTES

Para o Macarrão

- 250 g de macarrão espaguete
- 3 colheres de sopa de Margarina Qualy Cremosa
- 4 colheres de sopa de óleo
- 100 g de bacon
- Coentro a gosto
- 4 dentes de alho picados
- Sal a gosto
- 1 colher de sobremesa de tempero Edu Guedes

MODO DE PREPARO

Do Macarrão

- 1. Triture o alho.
- 2. Corte o bacon em cubos pequenos.
- **3.** Em uma frigideira, coloque o alho triturado, óleo, bacon em cubos, sal e tempero Edu Guedes.
- **4.** Frite em fogo médio sem deixar o alho e o bacon queimar, só dourar.
- **5.** Acrescente a **Margarina Qualy Cremosa** e deixe ferver um pouco, só para incorporar bem o sabor, mexendo sempre.
- 6. Coloque sobre o macarrão cozido.



Torta de Frango





INGREDIENTES

Para a Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 250 g de Margarina Qualy Cremosa
- 1 ovo grande

Para o Recheio

- 1 colher (chá) de Margarina Qualy Cremosa
- 1 xícara de milho verde
- 1 cebola grande picada
- 500 g de **Peito de Frango Congelado Sadia** cozido e desfiado
- 1 lata de ervilha
- 12 azeitonas pretas sem caroço picadas
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino preta moída na hora a gosto
- 1 maço de cheiro-verde picado
- 1 gema de ovo batida para pincelar

MODO DE PREPARO



Da Massa

Numa tigela, coloque a farinha, o sal e faça uma cova no centro. Junte a **Margarina Qualy Cremosa** e o ovo. Misture os ingredientes com a ponta dos dedos até formar uma espécie de farofa grossa. Trabalhe a massa até que a **Margarina Qualy Cremosa** esteja completamente integrada com a farinha. Enrole formando uma bola e reserve.

Do Recheio

Numa frigideira grande, aqueça a **Margarina Qualy Cremosa** e refogue a cebola e o alho até dourarem. Junte o frango, mexa bem, e acrescente as ervilhas e as azeitonas. Refogue por 5 minutos, junte o queijo e tempere com o sal e a pimenta. Desligue o fogo, misture o cheiroverde e reserve.

Montagem

- **1.** Divida a massa em três partes iguais e reserve uma delas para cobrir a torta. Junte as outras duas partes e, com a ajuda de um rolo, abra a massa entre duas folhas de plástico-filme.
- **2.** Com a ajuda do plástico-filme, transfira a massa aberta para uma forma redonda (22 cm de diâmetro) de aro removível e forre o fundo e as laterais. Distribua o recheio.
- 3. Asse por 45 minutos e sirva em seguida com salada.
- **4.** Com a sobra da massa você pode decorar a superfície da torta. Utilize cortadores de biscoitos com formatos variados.



Massa **de Pizza**





INGREDIENTES

Da Massa

- 1 xícara (chá) de leite morno
- 3 tabletes de fermento fresco para pão
- 1 Kg de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 100 g de Margarina Qualy Cremosa
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de azeite
- Molho de tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Da Massa

- 1. Numa vasilha grande, coloque o leite morno e dissolva o fermento. Acrescente uma xícara de chá de farinha de trigo e misture bem até obter uma massa mole mas homogênea. Deixe descansar por 15 minutos em um local aquecido.
- **2.** Adicione o restante dos ingredientes e mexa até a massa ficar macia. Divida em seis partes iguais e mantenha em local aquecido por mais 30 minutos, ou até dobrar de volume.
- **3.** Preaqueça o forno em temperatura média (200 °C).
- **4.** Com ajuda de um rolo, abra cada parte da massa em um disco de aproximadamente 25 cm de diâmetro.
- **5.** Em uma forma redonda, acomode um disco de massa, espalhe um pouco de molho de tomate sobre toda a superfície e leve para assar por aproximadamente 20 minutos.
- **6.** Retire do forno e recheie cada disco com os ingredientes de sua preferência. Asse por mais 15 minutos e sirva em seguida.



Salpicão de **Frango**





INGREDIENTES

Do Salpicão

- 4 xícaras (chá) de frango desfiado
- 2 cenouras raladas
- 1/2 xícara (chá) de uva-passa preta
- 2 maçãs picadas em cubos
- 1 copo de **Requeijão Qualy Cremoso** com queijos
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Do Salpicão

- 1. Em um bowl médio, coloque o frango desfiado, as cenouras raladas, as uvas-passas, as maçãs e o Requeijão Qualy Cremoso com queijos e misture bem.
- **2.** Tempere com sal, pimenta-do-reino e finalize com salsinha.
- 3. Sirva em seguida com batata palha!



Lasanha Veg Integral com Molho Branco e Mix de Cogumelos





INGREDIENTES

Massa de lasanha integral

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de água ou o suficiente para dar ponto na massa (240 ml)

Molho branco

- 4 colheres (sopa) de Margarina Qualy Vegê
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 xícaras (chá) de leite de amêndoas ou outro, neutro, de sua preferência (960 ml)
- Sal a gosto
- Noz-moscada a gosto
- 1 folha de louro
- 2 ramos de tomilho

Mix de cogumelos

- 2 colheres (sopa) de Margarina Qualy Vegê
- 6 xícaras (chá) de mix de cogumelos
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Para o Parmesão Vegetal

- 1 xícara (chá) de farinha de amêndoas
- 1 colher (sopa) de nutritional yeast
- Sal a gosto

ou

- 1 xícara (chá) de parmesão vegetal pronto a gosto.

MODO DE PREPARO



Para a Massa de Lasanha Integral

- 1. Em um bowl médio, adicione a farinha de trigo integral, a farinha de trigo, o sal e a água.
- 2. Misture bem até dar o ponto. A massa fica mais seca.
- **3.** Deixe descansar por 30 minutos e, em seguida, com o auxílio de um rolo de macarrão ou de uma máquina de macarrão, abra toda a massa em formato de lasanha.
- **4.** Leve uma panela média com água ao fogo médio para ferver.
- **5.** Quando levantar fervura, adicione sal e cozinhe toda a massa.
- 6. Reserve.

Do Molho branco

- 1. Em uma panela média, adicione a Margarina Qualy Vegê e leve-a ao fogo médio para derreter.
- 2. Adicione a farinha de trigo e misture com uma espátula ou um batedor de arame.
- 3. Coloque o leite de amêndoas aos poucos e misture sem parar.
- 4. Tempere com sal, noz-moscada e adicione a folha de louro e os ramos de tomilho.
- **5.** Misture bem e cozinhe por 5 minutos.
- 6. Reserve.

Do Mix de cogumelos

- 1. Em uma panela média, adicione a Margarina Qualy Vegê e leve-a ao fogo médio para derreter.
- 2. Adicione o mix de cogumelos e misture bem. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
- **3.** Deixe cozinhar por 5 minutos e reserve.

Do Parmesão vegetal

- 1. Em um bowl pequeno, misture bem a farinha de amêndoas e o nutritional yeast.
- 2. Reserve.

Montagem e finalização

- **1.** Em um refratário médio, adicione um pouco do molho branco e cubra-o com a massa de lasanha integral. Adicione mais molho branco.
- **2.** Coloque um pouco de cogumelos e repita o processo, finalizando com massa, molho, mais cogumelos e parmesão vegano.



- **3.** Leve ao forno preaquecido a 170 °C por 20 minutos ou até que esteja levemente dourado.
- **4.** Sirva em seguida.



Assado de Pescada com Legumes





INGREDIENTES

Para o Assado

- 6 colheres (sopa) de Margarina Qualy Vita
- 3 dentes de alho picados finamente
- Suco e raspas de 2 limões
- 1 colher (café) de páprica picante
- 6 cenouras pequenas com rama
- 6 aspargos
- 1 abobrinha cortada em rodelas
- 6 quiabos
- 6 filés de pescada altos
- 1 colher (sobremesa) de sal grosso
- Cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Do Assado

- **1.** Em um recipiente, misture a **Margarina Qualy Vita**, o alho, o suco, as raspas dos limões e a páprica.
- **2.** Em uma assadeira, coloque os vegetais e os filés e envolva-os com a margarina temperada.
- **3.** Salpique o sal, cubra com papel-alumínio e leve ao forno a 220 °C por 20 minutos.
- **4.** Retire o papel e deixe por mais 20 minutos. Finalize com cebolinha e sirva.



Bolinho de Arroz Crocante com Bacon e Queijo





INGREDIENTES

Para o Bolinho

- 1 colher (sopa) de Margarina Qualy Cremosa com Sal
- 2 xícaras (chá) de arroz cozido
- 2 ovos + 2 ovos batidos para empanar
- 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo + 1 xícara (chá) para empanar
- 1/2 xícara (chá) de mussarela ralada
- 1/2 xícara (chá) de bacon em cubos fritos
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha picada a gosto
- 11 xícaras (chá) de farinha panko
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Do Bolinho

- **1.** Em um bowl médio, adicione o arroz, a **Margarina Qualy Cremosa**, os 2 ovos quebrados, 1/4 xícara de farinha de trigo e misture bem.
- 2. Adicione a mussarela, o bacon e tempere com sal, pimenta-do-reino e salsinha.
- 3. Misture bem e faça bolinhas pequenas com toda a massa.
- 4. Se estiver difícil de enrolar, leve para gelar por 20 minutos.
- **5.** Passe as bolinhas na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e por último na farinha panko.



- **6.** Repita o processo até finalizar.
- **7.** Frite os bolinhos em óleo preaquecido em temperatura média até que estejam levemente dourados.
- **8.** Escorra no papel toalha para tirar o excesso de óleo.
- **9.** Sirva em seguida!



Quibe de **Abóbora**





INGREDIENTES

Para o Quibe

- 1 xícara de trigo para quibe
- 11/2 xícara (chá) de água morna
- 480 g de abóbora cabotiá em cubos
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados + 2 dentes de alho em lâminas
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 2 colheres de (sopa) de gengibre ralado
- 1/2 colher de (chá) de cominho em pó
- Hortelã picada a gosto
- 2 colheres de (sopa) de Margarina Qualy Vegê + 1 colher de (sopa) de Margarina Qualy Vegê
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 maço de espinafre

MODO DE PREPARO

Do Quibe

1. Em uma tigela, colocar o trigo para quibe e a água morna. Deixar hidratar por 20 minutos ou até que o trigo tenha absorvido toda a água.



- **2.** Colocar a abóbora cabotiá em uma assadeira e levar para assar em forno preaquecido a 180 °C por 30 minutos.
- 3. Dispor a abóbora assada em uma tigela e amassar até formar um purê rústico.
- **4.** Juntar o trigo hidratado e misturar até ficar homogêneo.
- **5.** Adicionar a cebola, os três dentes de alho, a pimenta dedo-de-moça, o gengibre ralado e o cominho e misturar bem.
- **6.** Temperar com sal, pimenta-do-reino e hortelã. Acrescentar as duas colheres de **Margarina Qualy Vegê** e incorporar tudo.
- **7.** Dispor em uma assadeira, alisar com uma espátula e, por cima, riscar com uma faca, formando pequenos losangos. Levar ao forno preaquecido a 180 °C por 45 minutos.
- **8.** Em uma frigideira aquecida, colocar uma colher de **Margarina Qualy Vegê** e deixar derreter. Acrescentar o alho em lâminas e dourar.
- 9. Juntar o espinafre, temperar com sal e refogar até murchar.
- 10. Servir uma fatia do quibe de abóbora com espinafre refogado.



Muffin Salgado de **Presunto e Queijo**





INGREDIENTES

Para os Muffins

- 1/4 xícara (chá) de Margarina
 Qualy Cremosa
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 11/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 80 g de presunto em cubos
- 130 g de mussarela em cubos
- 1/2 colher de (chá) de sal
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó
- 1 colher de (sopa) de orégano fresco

MODO DE PREPARO

Dos Muffins

- **1.** Em uma tigela, juntar a **Margarina Qualy Cremosa** com sal derretida, o leite e os ovos e misturar bem.
- **2.** Adicionar a farinha de trigo e misturar até obter uma massa homogênea.
- **3.** Colocar o presunto, o queijo, o sal e o fermento e incorporar tudo.
- **4.** Em formas para muffin, com forminhas de papel, dispor a massa com a ajuda de duas colheres. Colocar mais cubinhos de mussarela por cima, polvilhar com orégano fresco e levar ao forno preaquecido a 180 °C por 20 minutos, até dourar.



Os Verdadeiros **Cookies**





INGREDIENTES

Para os Cookies

- 200 g de Margarina Qualy Cremosa sem Sal
- 1/2 xícara (chá) de açúcar branco
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência/extrato de baunilha
- 2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (café) de sal
- 11/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

Dos Cookies

- 1. Em uma batedeira, coloque a Margarina Qualy Cremosa em temperatura ambiente e os açúcares. Bata bem, até que obtenha uma mistura clara e aerada.
- **2.** Junte os ovos e a essência de baunilha e misture novamente.
- **3.** Adicione a farinha, o amido, o bicarbonato e o sal e bata bem, até que os ingredientes estejam incorporados.
- **4.** Acrescente os pedaços de chocolate e misture mais uma vez (sem bater).
- **5.** Em uma assadeira, faça montinhos com a massa (aproximadamente uma colher de sopa cheia, se quiser pode utilizar também um pegador de sorvete para porcionar a massa); coloque os montinhos da massa com certa distância uns dos outros, pois eles irão se espalhar ao assar.
- **6.** Leve para gelar no freezer por 20 minutos.
- **7.** Em seguida, leve diretamente ao forno preaquecido a 180 °C por por 15 minutos.
- 8. Sirva.



Panquecas Matinais





INGREDIENTES

Para as Panquecas

- 1/2 xícara (chá) de leite
- -1 ovo
- 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de Margarina
 Qualy Cremosa
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de fermento químico em pó
- Frutas picadas de sua preferência

MODO DE PREPARO

Das panquecas

- 1. Em um recipiente, coloque o leite, o ovo, a farinha, 1 colher de Margarina Qualy Cremosa, o sal, o açúcar e o fermento e misture bem com a ajuda de um fouet ou garfo, até que obtenha um creme homogêneo.
- 2. Em uma frigideira, derreta mais 1 das colheres de Margarina Qualy Cremosa e coloque um pouco da massa preparada (aproximadamente duas colheres de sopa de massa) para obter um pequeno disco de massa.
- **3.** Aguarde até que a panqueca esteja dourada de um dos lados e vire com a ajuda de uma espátula; deixe dourar do outro lado. Repita a operação com toda a massa.
- **4.** Sirva as panquecas quentes com o restante da **Margarina Qualy Cremosa** (ela irá derreter com a temperatura das panquecas) e com as frutas picadas.



Bolo de Cenoura com Chocolate





INGREDIENTES

Para o Bolo

- 2 cenouras descascadas e picadas grosseiramente
- 1 xícara (chá) de **Margarina Qualy Aéra** (mais um pouco para untar a forma)
- 3 ovos
- 11/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 (mais um pouco para enfarinhar a forma)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Para a Cobertura

- 3 colheres (sopa) de Margarina Qualy Aéra
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel
- 1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Do Bolo

- 1. Em um liquidificador, bata as cenouras, a Margarina Qualy Aéra e os ovos.
- **2.** Em um recipiente, coloque o creme de cenoura e adicione o açúcar e a farinha peneirados e misture bem.
- **3.** Junte o fermento e misture um pouco mais.
- **4.** Despeje a massa em uma forma de furo no meio, untada e enfarinhada, e leve para assar em forno médio por, aproximadamente, 45 minutos.

Da Cobertura

- **1.** Em uma panela, coloque todos os ingredientes da cobertura e cozinhe, misturando continuamente, até que forme uma cobertura lisa;
- **2.** Desenforme o bolo e cubra com a cobertura. Sirva.



Bolo de Nozes da **Susana Vieira**





INGREDIENTES

Para o Bolo

- 8 colheres de (sopa) de Margarina Qualy Cremosa
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de acúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite líquido
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Do Bolo

- **1.** Em uma batedeira, bata os ovos, a **Margarina Qualy Cremosa** e o açúcar mascavo até obter um creme fofo.
- **2.** Desligue a batedeira e junte a canela em pó, a farinha de trigo, o leite, as nozes e o fermento em pó e misture bem.
- **3.** Coloque o bolo em uma forma untada com a **Margarina Qualy Cremosa** e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno a 200 °C, preaquecido, por cerca de 35 minutos.



Bolo Vegan de Limão com Amêndoas





INGREDIENTES

Para o Bolo

- 3/4 xícara (chá) de Margarina Qualy Vegê
- 3/4 xícara (chá) de leite vegetal (180 ml)
- 1 colher (sopa) de vinagre branco
- 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 13/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de farinha de amêndoas
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Raspas de 1 limão-siciliano

Para o buttercream

- 1 xícara (chá) de Margarina Qualy Vegê
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de amêndoas laminadas torradas
- 1 colher (sopa) de chia

MODO DE PREPARO



Do Bolo

- **1.** Em um bowl pequeno, coloque o leite vegetal e o vinagre branco. Misture e deixe descansar por 5 minutos.
- **2.** Enquanto isso, no bowl da batedeira, coloque a **Margarina Qualy Vegê** e o açúcar. Bata por 5 minutos ou até que a mistura esteja cremosa e fofa.
- **3.** Coloque o leite vegetal com o vinagre, bata mais um pouco e coloque aos poucos a farinha de trigo junto com o amido de milho e a farinha de amêndoas.
- **4.** Misture bem, desligue a batedeira, adicione o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula.
- **5.** Adicione as raspas de limão-siciliano e misture até agregar tudo.
- **6.** Coloque em uma forma de bolo inglês untada e leve ao forno preaquecido a 170 °C por 35 minutos ou até espetar um palito e ele sair limpo.
- 7. Reserve.

Do Buttercream

- 1. No bowl da batedeira, adicione a Margarina Qualy Vegê, o açúcar e a essência de baunilha.
- 2. Bata por 5 minutos ou até que esteja cremoso e fofo.
- **3.** Desenforme o bolo, cubra com o buttercream e finalize com as amêndoas laminadas e a chia.
- 4. Sirva em seguida!



Crepe com Frutas Vermelhas e Pão de Queijo Qualy





INGREDIENTES

Para a Massa Crepe

- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de Margarina Qualy Cremosa sem Sal derretida
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Açúcar a gosto
- Margarina Qualy Cremosa sem Sal para untar

Para o Recheio

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de morango picado
- 1/2 xícara (chá) de mirtilo
- Mel a gosto

Para o Acompanhamento

- 1 pacote de **Pão de Queijo Qualy**

MODO DE PREPARO



Da Massa Crepe

- **1.** Em uma vasilha média, adicione os ovos, o leite, a **Margarina Qualy Cremosa** sem Sal derretida e o açúcar. Misture bem com um fouet.
- 2. Adicione a farinha de trigo e misture até agregar todos os ingredientes.
- **3.** Unte uma frigideira média com **Margarina Qualy Cremosa** sem sal e leve ao fogo médio para aquecer.
- **4.** Adicione uma concha da massa de crepe, espalhe por toda panela e deixe 1 minuto de cada lado, ou até que esteja cozida e levemente dourada.
- 5. Repita o processo até finalizar toda a massa.
- **6.** Reserve.

Do Recheio

- 1. Em uma vasilha grande, adicione o creme de leite fresco gelado e o açúcar.
- 2. Bata com um fouet até que esteja firme, tomando cuidado para não talhar.

Do Pão de Queijo:

- 1. Preaqueça o fogão de acordo com as instruções da embalagem do Pão de Queijo Qualy.
- **2.** Coloque os pães de queijo **Qualy** em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido, seguindo as instruções da embalagem.

MONTAGEM:

- 1. Recheie os crepes com o chantilly, os morangos e os mirtilos.
- 2. Finalize com o mel e sirva em seguida com os pães de queijo Qualy.

Aproveite as receitas do e-book para curtir todas as ocasiões com outra Qualydade!

Para mais receitas saborosas, clique aqui.

