

DELÍCIA DE DOCE DE LEITE

INFLUÊNCIA DA DOÇARIA COLONIAL



Ingredientes

- 800 gr de doce de leite
- 400 gr de creme de leite
- 300 gr de biscoito champanhe (2 pacotes)
- 120 ml de Leite
- Suspiros e confeitos granulados de sua preferência

Delícia de doce de leite

A doçaria colonial é uma tradição da gastronomia que remonta aos tempos coloniais do Brasil e é marcado pelo uso de ingredientes como açúcar, ovos, leite e diferentes tipos de farinhas para produzir biscoitos e pão de ló. Receitas trazidas pelos portugueses, adaptadas com ingredientes locais e que resultaram nessa herança variada de doces típicos e muito apreciados por todo o país.

A economia baseada no açúcar gerou diversos doces com receitas passadas por gerações em Mato Grosso do Sul. Em especial os doces artesanais de fazenda, utilizando frutas da estação, queijadinhos, doces em compota ou o próprio doce de leite, feito com leite da vaca recém-leitado em um tacho de cobre. Para a maioria das docerias e doceros, o ofício é a continuidade das trajetórias de suas famílias, sobretudo, no meio rural, e além de adoçar refeições familiares pode se tornar uma excelente fonte de renda.

Curiosidade do Chef

Há mais de uma década, treina a equipe do Recanto Ecológico Rio da Prata, berço de um dos doces de leite mais apreciados no país. Em 2025 conquistamos o importante selo ARTE, reservado apenas a produtos fabricados de forma artesanal no Brasil, o que aumentou na possibilidade de venda desse produto para outros estados do país. Em 2023 criamos a receita "Vulcão de Doce de Leite" para o restaurante Cívica Rooftop, em Campo Grande-MS.



Modo de preparo

Misture o doce de leite com o creme de leite com um batedor de claras. No fundo de um refratário coloque uma camada de biscoitos champanhe molhados rapidamente no leite.

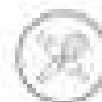
Intercale com o creme de doce de leite. Repita até acabar os ingredientes. Leve para o freezer por pelo menos 1 hora. Retire do freezer, decore com suspiros de clara de ovos e confeitos de sua preferência e sirva.



4 Pessoas



75 Min



Difícil