

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:
www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:
www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93

Segunda à sexta, das 07h às 20h;

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: **"Assistência Técnica"**.

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:
www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.
Imagens meramente ilustrativas.

MONDIAL

M-07
M-10

Manual de Instruções

Mixer



Acesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br



TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de **1 (um) ano**, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b. No prazo de garantia, acima descrito, estão incluídas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante. A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas a quebra.
- c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b. Peças e acessórios sujeitos a quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiverem danificados. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g. Sempre desconecte o produto da rede elétrica antes de montar, desmontar, limpar ou se for deixado sem vigilância.
- h. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida utilizem o produto sem supervisão.
- i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares etc.).

POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL

Parabéns, agora você possui um **POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso na mistura e processamento de alimentos.

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente todas as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu produto e a sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- O uso indevido desse produto pode acarretar em danos ao aparelho e risco ao usuário. Leia atentamente este manual.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não o estiver utilizando.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o corpo do aparelho e não o mergulhe em água.
- Sempre que colocar o aparelho de lado, mesmo que por breves instantes, desligue-o.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras.
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Nunca permita que o cabo de alimentação encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo de alimentação.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto se o cabo de alimentação e/ ou o plugue estiver danificado, ou ainda se o produto apresentar mau funcionamento.
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes envolvendo o usuário, não permita que sejam feitos consertos e/ou trocas de peças em casa. Caso necessário, leve o produto a uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL**.
- O mau uso do produto pode acarretar em lesões ao usuário e danos ao produto.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte ao esvaziar o reservatório utilizado ou durante a limpeza, pois elas são afiadas.
- Desligue o produto e desconecte-o da tomada antes de trocar acessórios ou partes que se aproximem das peças que se movimentam durante a utilização do produto.
- Após o uso ou contato com alimentos, siga as instruções de limpeza do item **ANTES DE USAR O SEU APARELHO**.
- Tenha cuidado se o líquido quente for inserido no processador de alimentos ou no mixer, pois ele pode ser expulso do aparelho devido a um vapor súbito.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável.

- Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



29- SOBREMESA DIET DE LIMÃO

- 2 pacotes de suco de limão light
- 1 xícara de chá de leite
- 2 xícaras de chá de leite em pó desnatado
- 2 copos de iogurte natural desnatado
- 1 colher de sopa de raspas de limão.

Bata todos os ingredientes no Mixer e coloque em taças individuais. Leve à geladeira por 3 horas ou até endurecer. Na hora de servir, decore com as raspas de limão.

30- PAÇOCA DE AMENDOIM

- 2 xícaras (chá) de amendoim
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca torrada.

Espalhe o amendoim em uma assadeira grande. Asse em forno preaquecido (200°C) por cerca de 15 minutos, ou até tostar ligeiramente. Deixe esfriar. Esfregue o amendoim entre as mãos para retirar a pele. No Processador, processe o amendoim até moer. Transfira para uma tigela, acrescente o açúcar, o sal e a farinha de mandioca. Misture bem para ficar homogêneo. Sirva em cones de papel.

31- GELEIA DE FIGO E MEL

- 260 g de Figo
- 40 ml de Mel.

Coloque todos os ingredientes no Processador e processe-os durante 15 segundos, utilizando a Função "Turbo".

com o Mixer para aerar a mistura e deixá-la bem cremosa. Misture o creme de leite delicadamente. Coloque em taças individuais e leve à geladeira. Antes de servir, enfeite com o chocolate granulado.

27- TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ E CHOCOLATE

Massa

- 1 pacote de biscoito de maisena
- 4 colheres de sopa de manteiga derretida.

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de suco de maracujá concentrado
- 1 pacote de gelatina sabor maracujá
- 150 g de chocolate meio amargo.

Pique os biscoitos de maisena no Processador até formar uma farofa fina. Misture a manteiga derretida e forre o fundo e as laterais de uma forma redonda de aro removível com 25 cm de diâmetro. Leve ao forno para tostar um pouco a superfície. Reserve. Prepare o pacote de gelatina com somente 1 xícara de chá de água. Deixe esfriar. Pique o chocolate meio amargo no Processador, deixando pedaços irregulares. No copo do Mixer, misture todos os outros ingredientes, inclusive a gelatina já fria. Despeje com cuidado sobre a massa da torta já tostada. Polvilhe o chocolate meio amargo por cima, parte dele vai se depositar no fundo. Leve à geladeira para endurecer a mousse.

28- “DANONINHO” DA VOVÓ

- ½ pacote suco de morango
- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 400 g de ricota fresca
- 100 g de cream cheese.

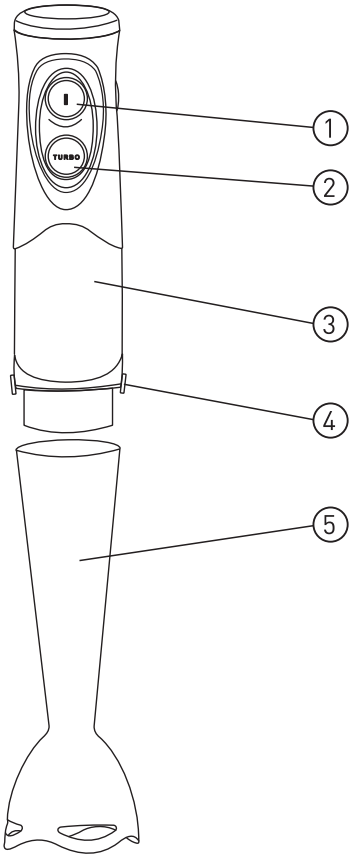
Bata todos os ingredientes no Mixer até formar um creme homogêneo. Coloque em potinhos pequenos e leve à geladeira.

ANTES DE UTILIZAR O SEU POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza ou manuseio de componentes.
- Limpe o Corpo Anatômico (3) do aparelho com um pano macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Desconecte o Braço Desmontável (5) apertando o Botão Ejetor (4) e Lave com detergente neutro e água corrente. Cuidado com a limpeza das Lâminas, pois elas são muito afiadas.
- Limpe o Processador retirando a Tampa (8), puxando-a para cima.
- Retire as Lâminas do Processador (9) segurando a peça pelo Eixo de plástico.
- Lave todas as peças com detergente neutro e água corrente. Cuidado com a limpeza das Lâminas, pois elas são muito afiadas.
- Após a limpeza, seque completamente o produto.

COMO UTILIZAR O SEU POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL

- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Encaixe o Corpo (3) sobre o Braço Desmontável (5) até ouvir o click de travamento.
- Conecte o cabo de alimentação na tomada.
- Segure o aparelho pelo Corpo Anatômico (3) e coloque-o dentro do recipiente com o alimento a ser preparado.
- Com o Braço Desmontável (5) dentro da mistura, acione o Botão Liga/Desliga (1).
- Caso a mistura seja muito espessa, aperte e solte o Botão Turbo (2).
- Se desejar bater diretamente na panela, primeiro retire o recipiente do fogo e deixe esfriar.
- Mantenha o Botão pressionado durante a mistura e mova o aparelho para baixo e para cima e em forma circular, a menos que a receita indique outro movimento.
- Desligue o aparelho soltando o Botão Liga/Desliga (1) e então retire o Braço Desmontável (5) da mistura.
- Nunca acione simultaneamente os botões Liga/Desliga (1) e Turbo (2).
- Não utilizar o Braço Desmontável (5) para processar alimentos secos, somente para líquido.



IMPORTANTE

Não utilize seu Mixer mais de 1 (um) minuto ininterruptamente. Depois de ligado por 1 minuto, deixe-o esfriar desligado, por cerca de 5 (cinco) minutos antes de utilizá-lo novamente. Após este intervalo, você poderá reutilizá-lo, sempre observando o tempo máximo de utilização ininterrupta (1 minuto).

Isso evitará superaquecimento e garantirá maior vida útil ao aparelho.

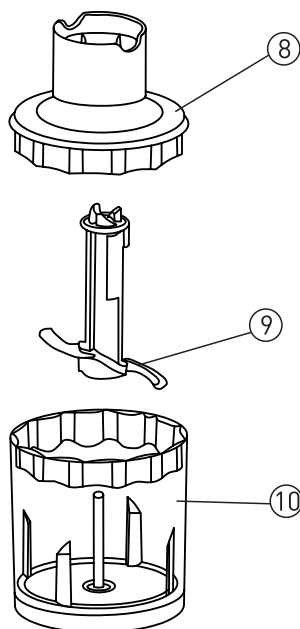
Nota: Este acessório pode ser utilizado para preparar vitaminas, sopas, molhos, purês, papas, drinks, shakes, massa para panquecas e waffles, além de tudo o mais que necessite de misturas homogêneas.

Não utilize o POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL em ingredientes ferventes. Agindo assim, o usuário evita respingos e queimaduras.

Não utilize o POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL em massas pesadas e não faça o aparelho funcionar além da capacidade para o qual foi projetado.

COMO UTILIZAR O SEU POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL COM O ACESSÓRIO PROCESSADOR

1. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
2. Encaixe a Lâmina no Eixo do Copo do Processador. Cuidado para não tocar nas partes afiadas para evitar acidentes.
3. Coloque o alimento a ser processado no copo. As Lâminas devem ficar totalmente cobertas pelo alimento.
4. Não coloque mais de uma xícara de alimento por vez. Quantidades maiores devem ser processadas em pequenas porções mais de uma vez.
5. Coloque a Faca (9) encaixada no pino do Copo (10) e coloque a Tampa do Processador (8) sobre o Copo (10) até que a Tampa do Processador (8) esteja totalmente encaixada e acomodada.
6. Conecte o plugue na tomada.
7. Encaixe o Corpo (3) sobre a Tampa do Processador (8) até ouvir o click de Travamento.
8. Pressione o Botão Liga/Desliga (1) e solte-o em intervalos de cerca de 5 segundos.
9. Não pressione o Botão Liga/Desliga (1) por mais de 30 segundos seguidos.
10. Nunca acione simultaneamente os Botões Liga/Desliga (1) e Turbo (2).



açúcar, a água e o suco de limão e leve ao fogo para formar uma calda caramelada. Junte o amendoim e a castanha de caju. Despeje em um prato untado para endurecer. Quando estiver frio, quebre com um martelo de carne e junte o leite em pó, a farinha Láctea e a pitada de sal.

24- VITAMINA LIGHT

1 xícara (chá) de iogurte desnatado
100 ml de leite desnatado
100 g de morangos
Adoçante a gosto.

Coloque todos os ingredientes no Copo do Mixer e bata até obter uma mistura homogênea. Sirva a seguir.

25- “CHICA BOM” CASEIRO

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
3 gemas
1 colher de sopa de amido de milho
3 colheres de chocolate em pó
1 lata de creme de leite gelada e sem soro.

Misture o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena e leve ao fogo até formar um creme denso. Acrescente o chocolate em pó e bata com o Mixer para aerar e deixar a mistura bem cremosa. Misture com um batedor manual o creme de leite e leve ao freezer por 4 horas ou até que esteja congelado.

26- MOUSSE ECONÔMICA DE CHOCOLATE

2 xícaras de chá de leite
½ xícara de chá de leite em pó
2 colheres de amido de milho
4 colheres de chocolate em pó
1 xícara de chá de açúcar
1 lata de creme de leite
½ xícara de chocolate granulado.

Leve o leite, o leite em pó, o amido de milho, o chocolate em pó e o açúcar ao fogo em uma panela média até ferver e engrossar, mexendo sempre para não empelotar. Deixe esfriar. Bata

21- FROZZEN IOGURTE DE MARACUJÁ

- 1 pacote de gelatina sem sabor incolor (12g)
- 1 garrafa de suco de maracujá concentrado
- Suco de 1 limão
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 1 copo de iogurte natural (200ml).

Misture a gelatina sem sabor com 5 colheres de sopa de água e espere agregar. Coloque no micro-ondas por 20 segundos, na temperatura média. Bata todos os ingredientes até a mistura ficar bem aerada. Leve ao freezer em um recipiente fechado por, no mínimo, 4 horas ou até congelar.

22- CROCANTE PARA SORVETE

- 2 xícaras de amendoim torrado
- 1 xícara de biscoito maisena
- 1 xícara de açúcar cristal
- 100 g de margarina
- ½ xícara de aveia
- 1 pitada de canela.

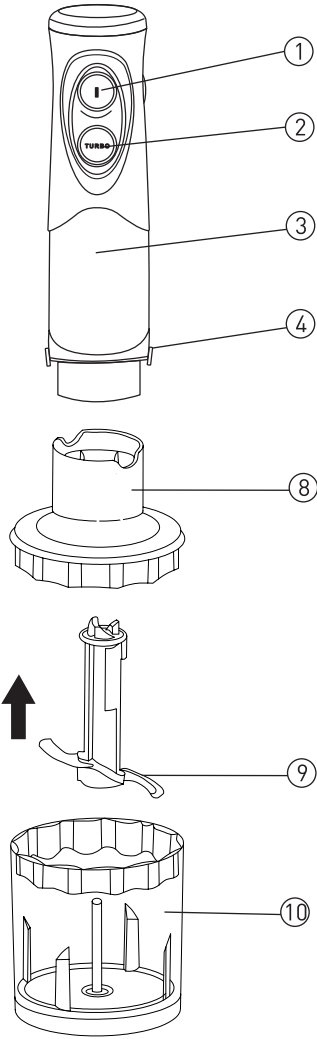
Passe o amendoim pelo Processador até ficar moído grosso e reserve. Passe os biscoitos pelo Processador até virarem uma farofa fina e reserve. Coloque o açúcar em uma panela e deixe amorenar em fogo baixo. Junte margarina e caramelo. Junte o amendoim e a aveia e coloque em um prato untado para endurecer. Quando estiver frio, quebre tudo com um batedor de carne e junte os biscoitos moídos e a canela. Guarde em potes bem fechados e sirva sobre sorvetes, cremes e bolos.

23- FAROFA PARA SORVETE

- ½ xícara de castanha de caju
- 1 xícara de amendoim torrado
- 1 xícara de farinha Láctea
- 1 xícara de leite em pó
- 1 xícara de açúcar cristal
- 1 colher de sopa suco de limão
- 1 colher de sopa de água
- 1 pitada de sal.

Passe o amendoim e a castanha de caju no Processador até ficarem moídos grossos. Junte o

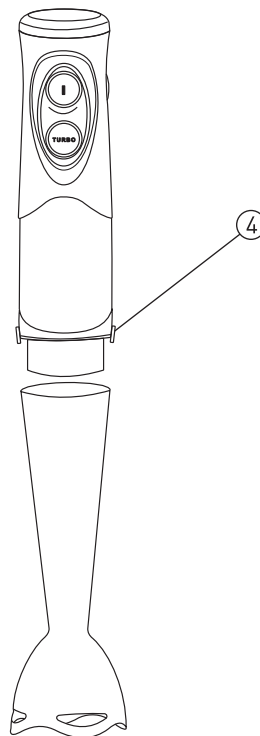
- 11. Caso a mistura seja muito espessa, aperte e solte o Botão Turbo (2) para acionar essa função, que facilita a mistura.
- 12. Desligue o aparelho soltando o Botão Liga/Desliga (1) e aguarde as Lâminas do Processador (9) terem parado, por completo, antes de abrir o Processador.
- 13. Para abrir, pressione o Botão Ejetor (4) e retire o Corpo (3). Depois puxe para cima a Tampa do Processador (8).
- 14. Retire a Lâmina do Processador (9) segurando-a pelo eixo e puxando-a para cima antes de retirar o alimento.
- 15. Esvazie o conteúdo do copo do Processador (10) com o auxílio de uma espátula de plástico ou silicone para não danificar a superfície do Copo.
- 16. Recoloque as peças de forma correta antes de processar nova quantidade de alimento.



IMPORTANTE: Não utilize seu Processador por mais de 30 (trinta) segundos ininterruptamente. Depois de ligado por 30 segundos, deixe-o esfriar, desligado, por cerca de 5 (cinco) minutos antes de utilizá-lo novamente. Após este intervalo, você poderá reutilizá-lo, sempre observando o tempo máximo de utilização ininterrupta (30 segundos). Isso evitará superaquecimento e garantirá maior vida útil ao aparelho. Nota: Este acessório pode ser utilizado para processar cebola, alho, temperos, queijo, carne, frutos secos, grãos, amendoim, nozes, castanhas, legumes e verduras, etc. Você pode preparar também patês, farinha de rosca, ovos cozidos, etc. Não utilize o POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL em massas pesadas e não faça o aparelho funcionar além da capacidade para o qual foi projetado.

COMO LIMPAR O SEU POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Desconecte as partes desmontáveis apertando o Botão Ejetor (4).
- Siga as instruções de limpeza do item **“ANTES DE USAR O SEU POWER MIXER 500W PREMIUM MONDIAL”**.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Nunca mergulhe o corpo do aparelho na água ou qualquer outro líquido.



minutos, em potência alta. Misture o chocolate derretido com a xícara de leite, formando uma calda grossa. Coloque no copo do Mixer o café, o sorvete, a metade da calda de chocolate e bata em temperatura adequada. Decore os copos com a calda de chocolate restante e sirva o milk-shake. Decore com folhas de hortelã.

18- MILK-SHAKE DE BANANA

- 1 xícara de chá de sorvete de creme
- 1 xícara de chá de leite
- 1 banana nanica média madura.

Bata todos os ingredientes no copo do Mixer. Sirva em copos altos com canudo.

19- MILK-SHAKE DE PAPAIA

- 1 mamão Papaya descascado e sem sementes
- 2 colheres (sopa) de mel
- 4 colheres (sopa) de germe de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite gelado.

Bata todos os ingredientes no copo do Mixer. Sirva em copos altos com canudo.

20- WAFFLE DE CHOCOLATE

- 3 colheres de manteiga ou margarina derretidas
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de amido de milho
- 3 colheres de chocolate em pó
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de café rasa de sal
- Gotas de baunilha ou raspas de limão.

Pré-aqueça o Grill por 5 min. Misture todos os ingredientes no Mixer. Coloque cerca de 1 concha de mistura nas grelhas do Grill de Waffle. Feche o Grill e aguarde até que fiquem tostados no ponto desejado. Retire com uma espátula ou pinça resistentes ao calor. Sirva com o recheio desejado: geleias, calda de caramelo, calda tipo Mapple, sorvete, etc.

DICA

No lugar de um Grill de Waffle, você pode fazer panquecas em uma frigideira ou chapa.

Reserve.
Coloque a cenoura na massa restante que ficou no copo. Bata por mais 30 segundos ou até ficar homogênea. Despeje em uma tigela. Reserve. Volte a massa reservada para o copo do Mixer e junte o espinafre cozido. Bata por mais 30 segundos ou até ficar homogênea. Reserve. Unte uma frigideira antiaderente pequena (19 cm de diâmetro). De preferência, use um pincel de silicone para espalhar o azeite. Leve ao fogo e deixe por 1 minuto ou até ficar quente. Coloque uma pequena porção da massa e espalhe por todo o fundo da frigideira. A massa deve ficar bem fina. Deixe por 1 minuto ou até a panqueca dourar. Com a ajuda de uma espátula, vire as panquecas. Deixe por 1 minuto ou até dourar. Retire e reserve. Repita a operação até terminar as duas massas.

Recheio

No Processador, pique a cebola, os tomates, o alho e o palmito. De preferência, 1 ingrediente de cada vez, e reserve. Em uma panela, coloque o azeite de oliva e doure o alho e a cebola. Acrescente a carne, o sal, a pimenta e refogue. Mexendo de vez em quando, por 5 minutos ou até a carne dourar. Junte o tomate, o palmito, o sal e 1/2 xícara de chá de água fervente. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, por 15 minutos. Retire do fogo e monte as panquecas em um refratário. Cubra com molho de tomate e polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno por 10 minutos. Sirva a seguir.

16- MOLHO BECHAMEL

100 g de cebola
50 g de manteiga com sal
70 g de farinha de trigo
1 litro de leite
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Noz-moscada a gosto.

Processe a cebola e reserve. Em uma panela, derreta a manteiga e doure a cebola. Acrescente a farinha de trigo e mexa rapidamente. Coloque o leite aos poucos, mexendo sempre até adquirir consistência cremosa. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Antes de servir, bata com o Mixer para aerar a mistura e ficar bem cremosa.

17- MILK-SHAKE DE CAFÉ

2 xícaras de chá de café pronto
1 barra de chocolate ao leite (200 g)
1 xícara de chá de leite
Folhas de hortelã para decorar
400 g de sorvete sabor chocolate.

Prepare o café na Cafeteira Mondial e reserve. Derreta o chocolate no micro-ondas por 2

31 RECEITAS

- 1- HAMBÚRGUER DE FRANGO À MODA CAIPIRA
- 2- HAMBÚRGUER CAMPESTRE (VEGETARIANO)
- 3- ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA
- 4- ALMÔNDEGAS AO SUGO
- 5- MOLHO BARBECUE
- 6- HONEY MOSTARD
- 7- MOLHO AO PESTO
- 8- MOLHO TÁRTARO
- 9- MOLHO DE OVO
- 10- PATÊ DE SALAME
- 11- PATÊ DE AZEITONAS PRETAS COM RICOTA
- 12- PATÊ DE FRANGO
- 13- PIZZA DE ASSADEIRA
- 14- MAIONESE
- 15- PANQUECA COLORIDA
- 16- MOLHO BECHAMEL
- 17- MILK-SHAKE DE CAFÉ
- 18- MILK-SHAKE DE BANANA
- 19- MILK-SHAKE DE PAPAIA
- 20- WAFFLE DE CHOCOLATE
- 21- FROZEN IOGURTE DE MARACUJÁ
- 22- CROCANTE PARA SORVETE
- 23- FAROFA PARA SORVETE
- 24- VITAMINA LIGHT
- 25- "CHICA BOM" CASEIRO
- 26- MOUSSE ECONÔMICA DE CHOCOLATE
- 27- TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ E CHOCOLATE
- 28- "DANONINHO" DA VOVÓ
- 29- SOBREMESA DIET DE LIMÃO
- 30- PAÇOCA DE AMENDOIM
- 31- GELEIA DE FIGO E MEL

1- HAMBÚRGUER DE FRANGO À MODA CAIPIRA

- 200 g de carne de frango sem osso e sem pele
- ½ colher de chá de pimenta calabresa em pó
- ½ colher de chá de sal
- ½ colher de chá de alho em pó
- 1 colher de chá de molho inglês
- ½ colher de chá farinha de trigo.

Corte o frango em pequenos pedaços e passe no Processador para picar. Coloque tudo em uma tigela e acrescente a pimenta calabresa, o sal, o alho em pó, o molho inglês e a farinha de trigo. Modele 4 hambúrgueres com mais ou menos 2 cm de espessura. Pincele azeite na chapa ou frigideira e coloque os hambúrgueres para grelhar até que fiquem ao ponto de sua preferência. Forre uma travessa com o milho verde em conserva e coloque os hambúrgueres. Coloque uma fatia de pepino e uma porção de molho tártaro sobre cada hambúrguer. Por último, regue com o molho barbecue e sirva.

2- HAMBÚRGUER CAMPESTRE (VEGETARIANO)

- 1 xícara de arroz branco cozido
- ½ xícara de milho verde em conserva
- 1 pimentão verde sem sementes picado
- ½ xícara de pickles escorrido e picado
- ½ xícara de cebola picada
- 1 dente de alho esmagado
- ½ colher de chá de sal
- ½ colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 colher de maionese
- ½ colher de chá de farinha de trigo
- 4 fatias de pão integral aquecidas
- 4 folhas de alface
- 4 rodela de tomate
- 4 colheres de sopa de molho de iogurte natural temperado com limão e sal.

Coloque o arroz, o milho verde, o pimentão, o pickles, a cebola, o alho, o sal, a pimenta-do-reino, a maionese e a farinha de trigo em uma tigela e misture. Passe tudo no Processador, dividindo a mistura em três para não transbordar a jarra. Triture até obter uma massa grossa e uniforme. Modele 4 hambúrgueres de mais ou menos 1,5 cm de espessura e coloque na grelha ou na frigideira por 5 a 6 min, ou até ficar no ponto desejado. Coloque sobre as fatias de pão integral e acrescente os complementos e tempere com o molho de iogurte.

14- MAIONESE

- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 xícara de chá de óleo de milho, canola ou girassol
- ½ colher de café de sal.

Os ingredientes devem estar em temperatura ambiente. Coloque os ovos no Copo do Mixer. Segurando as gemas embaixo da borda do batedor, bata os ovos por alguns minutos. Acrescente o suco de limão e bata novamente. Deixe descansar por 2 minutos. Vá adicionando o óleo “em fio” com o batedor em funcionamento. Quando atingir o ponto de maionese, acrescente o sal. Caso a sua maionese não emulsifique, experimente adicionar algumas gotas de água enquanto estiver batendo. Faça somente a quantidade necessária para o consumo imediato. Não guarde mais do que um dia.

DICA

Para uma maionese mais cremosa e densa, use apenas a gema em vez do ovo todo. Se você quiser incrementar o sabor de uma maionese industrializada, adicione algumas gotas de limão ou vinho branco seco. Para dar mais sabor a sua maionese, você poderá usar curry, hortelã, mostarda, tomate seco, chili, raiz forte ou frutas.

15-PANQUECA COLORIDA

Massa

- 1 colher de sopa de azeite de oliva 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 pitada de sal na massa
- ½ xícara de chá de cenoura média ralada no processador
- ½ xícara de chá de espinafre cozido
- Azeite para untar.

Recheio

- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 xícara (chá) de palmito fatiado
- 2 dentes de alho
- 1 cebola pequena
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 1 colher (chá) de sal no recheio
- 2 xícaras (chá) de carne moída.

Cobertura

- 1 xícara (chá) de molho de tomate pronto
- ½ xícara de queijo parmesão ralado.

Massa

Coloque no copo do Mixer o azeite de oliva, o leite, o ovo, o sal e a farinha de trigo. Bata por 30 segundos ou até a massa ficar homogênea. Despeje a metade da massa em uma tigela.

12-PATÊ DE FRANGO

200g de peito de frango cozido, sem peles e desossado
½ xícara de cheiro-verde
1 xícara de maionese
½ xícara de creme de leite
1 cebola média
Suco de 1 limão
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Processe o frango, a cebola e o cheiro-verde no Processador até ficarem bem picados. Talvez seja necessário dividir os ingredientes em duas ou mais vezes. Em uma tigela, junte os ingredientes processados com a maionese e o creme de leite. Acrescente o suco de limão e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

13- PIZZA DE ASSADEIRA

Massa

1 xícara de chá de leite
1 ovo
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de açúcar
1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó.

Molho

2 tomates passados pelo processador
½ colher de café de sal
½ colher de café de orégano.

Recheio

2 xícaras de chá de peito de peru defumado passado no processador
2 xícaras de chá de mussarela passada no processador.
2 tomates grandes em rodela
Azeite para regar
Orégano para salpicar.
Bata dos ingredientes da massa no copo do Mixer até obter uma mistura bem homogênea. Despeje a mistura em uma assadeira de pizza de 35 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve para assar em forno médio (180°) por aproximadamente 20 min. Retire do forno e cubra com o molho de tomates frescos. Leve ao forno por mais 5 min. Retire e cubra com o peito de peru picado e a mussarela picada. Decore com as fatias de tomate e regue com o azeite e o orégano. Retorne ao forno até derreter a mussarela. Sirva a seguir.

3- ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

200 g de carne
½ pacote de sopa de cebola
1 ovo
2 colheres de maionese
4 fatias grandes de bacon para cobrir o rocambole

Recheio

100 g de presunto em fatias
100 g de mussarela em fatias.

Triture a carne no Processador e misture com os outros ingredientes até ficar bem homogêneo. Abra um quadrado com a carne sobre um plástico e recheie com o presunto e a mussarela e enrole como um rocambole com o auxílio do plástico, achatando um pouco para não ficar muito alto. Cubra com as fatias de bacon e asse em forno médio pré-aquecido. Se preferir, cubra com molho de tomate.

4- ALMÔNDEGAS AO SUGO

200g de carne magra
1 xícara de farinha de rosca
1 ovo
1 cebola ralada
2 dentes de alho
½ xícara de cheiro-verde
Sal e Pimenta-do-Reino a gosto.

Molho

1 lata de molho de tomate pronto
1 xícara de água fervente.

Triture a carne, o alho e a cebola no Processador e reserve. Triture o cheiro-verde em pedaços grandes. Junte todos os ingredientes em uma tigela e amasse muito bem. Forme bolinhas de mais ou menos 3 cm de diâmetro e coloque em uma panela funda. Acrescente a lata de molho de tomate e a água fervente. Tampe e deixe cozinhar em temperatura média até que as almôndegas estejam macias e bem cozidas e o molho bem encorpado. Sirva a seguir.

5- MOLHO BARBECUE

½ xícara de mel
¾ de Xícara de mostarda amarela
½ xícara de ketchup
1 colher de café de pimenta-do-reino.

Coloque todos os ingredientes no Processador e misture com o acessório batedor. Guarde em vidros bem fechados e sirva com carnes grelhadas ou assadas.

6- HONEY MOSTARD

1 xícara de mel
1 xícara de mostarda amarela
1 colher de chá de pimenta-do-reino

Coloque todos os ingredientes na jarra do Processador e misture com o acessório batedor. Guarde em vidros bem fechados e sirva com carnes grelhadas ou assadas.

7- MOLHO AO PESTO

2 colheres de sopa de pinoli levemente torrados ou nozes
50 g de queijo parmesão
1 xícara de chá de manjeriço
½ xícara de azeite
2 dentes de alho
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Rale o queijo parmesão no Processador e reserve. Passe o manjeriço e o alho no processador até ficar bem picado. Acrescente as nozes ou os pinolis até ficarem bem triturados. Em uma tigela, junte essa mistura ao queijo parmesão ralado reservado e o azeite em fio até formar um molho denso e uniforme. Adicione sal e pimenta-do-reino a gosto. Se necessário, acrescentar um pouco de água morna.

8- MOLHO TÁRTARO

1 xícara de chá de maionese
½ xícara de chá de creme de leite
½ xícara de chá de pickles sortidos
½ xícara de chá de cheiro-verde.
½ cebola média
1 colher de sopa de suco de limão
1 colher de sopa de mostarda
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Processe os pickles no Processador e reserve. Processe cebola e o cheiro-verde até ficarem bem picadinhos. Misture a maionese, o creme de leite, a mostarda, o suco de limão, o sal e a pimenta com o acessório Batedor. Junte essa mistura aos pickles, à cebola e ao cheiro-verde picado.

9-MOLHO DE OVO

1 colher de sopa de vinho branco seco
1 colher de sopa de molho de soja
4 colheres de sopa de azeite
5 gemas de ovos cozidos
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Processar as gemas cozidas duras com o vinho branco, o molho de soja e o azeite até formar uma pasta homogênea. Acrescente o sal e pimenta-do-reino a gosto. Para um molho mais líquido, acrescentar água morna aos poucos até adquirir a consistência desejada.

10-PATÊ DE SALAME

100 g de salame italiano em fatias
½ xícara de chá de creme de leite
½ xícara de chá de maionese
1 colher de sopa de pepinos em conserva.

Processe o salame e o pepino até formar uma pasta homogênea. Com o acessório batedor, misture a pasta ao creme de leite e à maionese. Acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto.

11-PATÊ DE AZEITONAS PRETAS COM RICOTA

100 g de azeitonas pretas sem caroço
1 colher de azeite
½ xícara de chá de maionese
2 xícaras de ricota fresca
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Processe a ricota com a maionese até ficar uma pasta homogênea e reserve. Processe as azeitonas com a colher de azeite até ficarem bem picadinhas. Misture com a ricota e acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto.

DICA

Você pode substituir as azeitonas por tomate seco, damascos, cheiro-verde, ou alho picado e criar sabores diferentes.