

# *Receitas para* **Ceia de Natal**

Cardápio completo incluindo bebidas.



Clube da Maçã Brasileira

CELEBRAR A VIDA, A SAÚDE E A ALEGRIA!

FELIZ NATAL!



[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)

# RECEITAS PARA CEIA DE NATAL

## APERITIVOS

SNACKS DE MAÇÃ.....	01
BRUSCHETTAS DE MAÇÃ.....	02
PETISCOS DE MAÇÃ RÚCULA E PARMA.....	03
PATÊ DE MAÇÃ.....	04



## ENTRADAS

SALADA WALDORF.....	05
SALADA VERDE COM MAÇÃ.....	06
SALADA DE QUEIJO BRIE, NOZES E MAÇÃ.....	07



## ACOMPANHAMENTOS

ARROZ COM VINHO, AMÊNDOAS E MAÇÃ.....	08
PURÊ DE MAÇÃ.....	09
MAIONESE DE MAÇÃ DO ZÉZITOS.....	10
FAROFÁ DE MAÇÃ.....	11
SALPICÃO COM MAÇÃ.....	12
SALADA DE QUINOA COM MAÇÃ.....	13



## PRATOS PRINCIPAIS

PERU COM MAÇÃS.....	14
LOMBO RECHEADO COM MAÇÃ.....	15



## SOBREMESAS

MAÇÃ AO VINHO.....	16
MAÇÃ CARAMELIZADA COM SORVETE.....	17
MAÇÃ COM GELATINA.....	18



## BEBIDAS

SUCO TRADICIONAL DE MAÇÃ.....	19
CAIPIRINHA DE MAÇÃ.....	20
MARTINI DE MAÇÃ E GENGIBRE.....	21
SIDRA CASEIRA DE MAÇÃ.....	22



## Ingredientes

- Maçã brasileira (Gala ou Fuji)
- Limão (opcional)

Servir maçã in natura é uma ótima opção de petisco em qualquer ocasião. Saborosa, saudável e segura, a fruta alimenta, hidrata e auxilia à digestão.



## Modo de Fazer

- ✓ Lave as maçãs;
- ✓ Utilize um cortador de maçã para dividir a fruta em partes iguais ou corte conforme sua criatividade;
- ✓ Sirva imediatamente.

**Dica do Clube:** após o corte, em contato com o ar, a polpa da fruta escurece, assim, a fruta deve ser cortada conforme consumo. Se preferir, pode pingar gotinhas de limão, que contém antioxidantes naturais que neutralizam a oxidação da maçã.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



APERITIVOS

## Ingredientes

- 1 maçã brasileira (Gala ou Fuji)
- ½ baguete (pão)
- 100 g de queijo de cabra (ou um de sua preferência)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de cebolinha picada



[www.abpm.org.br/delicias/bruschettasdemaca](http://www.abpm.org.br/delicias/bruschettasdemaca)

## Modo de Fazer

- ✓ Corte a baguete em oito fatias diagonais;
- ✓ Corte a maçã em fatias finas e cubra as fatias de pão com duas fatias de maçã;
- ✓ Coloque dois pedaços de queijo sobre as maçãs;
- ✓ Pré-aqueça o forno e coloque as bruschettas para assar em forno quente (180°C) por 5-10 minutos, até que o queijo comece a dourar;
- ✓ Retire do forno;
- ✓ Finalize com um fio de azeite e decore com cebolinha picada.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇA BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



APERITIVOS

## Ingredientes

- 7 maçãs brasileiras (Fuji ou Gala)
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de açúcar demerara ou refinado
- 1 colher de sobremesa de canela em pó

### Para os rolinhos:

- 1/2 maço de rúcula
- 35 fatias de presunto de parma



[www.abpm.org.br/delicias/petiscos-de-a-maca-caramelizada-rucula-e-parma](http://www.abpm.org.br/delicias/petiscos-de-a-maca-caramelizada-rucula-e-parma)

## Modo de Fazer

- ✓ Descasque as maçãs e corte-as em gomos;
- ✓ Em fogo médio, derreta a manteiga em uma frigideira e coloque os gomos de maçãs lado a lado, formando apenas uma camada;
- ✓ Polvilhe o açúcar e a canela;
- ✓ Assim que tiver formado uma casca fina e dourada escura, vire os gomos e deixe dourar o outro lado;
- ✓ Retire as maçãs e repita o processo, fazendo apenas uma camada de cada vez;
- ✓ Quando as maçãs tiverem esfriado, enrole cada gomo com uma folha de rúcula, uma lasca de presunto de parma, outra folha de rúcula e prenda com um palito;
- ✓ Se quiser, jogue um pouco de molho pesto por cima na hora de servir. **Bom apetite!**



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



APERITIVOS

## Ingredientes

- 1 maçã brasileira pequena (Gala ou Fuji)
- 200 gramas de maionese de sua preferência
- 1 colher de sobremesa de limão
- 1 cebola pequena
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- Orégano



[www.abpm.org.br/delicias/pate-de-maca](http://www.abpm.org.br/delicias/pate-de-maca)

## Modo de Fazer

- ✓ Lave a maçã, retire as sementes e rale na parte mais grossa do ralador;
- ✓ Acrescente o limão à maçã e reserve;
- ✓ Descasque e rale a cebola para ficar bem fininha;
- ✓ Junte a maçã (já com o limão), a cebola, o ketchup, a mostarda e o orégano;
- ✓ Mexa bem para misturar os ingredientes;
- ✓ Finalize acrescentando a maionese;
- ✓ Leve ao refrigerador para gelar.

Está pronto. Sirva gelado com torradas (pepino, queijo, azeitonas).



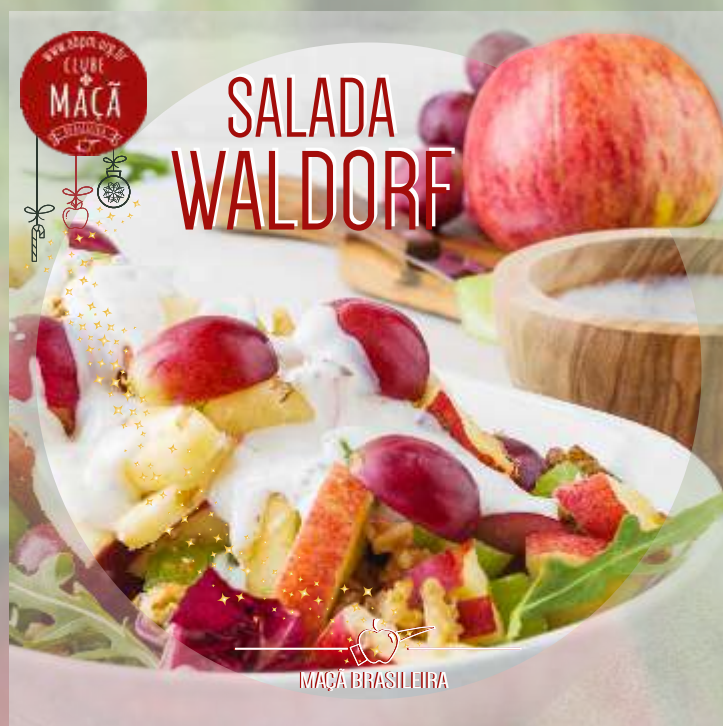
CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 2 maçãs brasileiras (Gala ou Fuji)
- 2 xíc. de talos de salsa fresco picados
- 1 xíc. de uvas s/caroço cortadas ao meio
- 1/4 xícara de nozes
- 1 limão
- 1/2 xícara de iogurte natural
- 3/4 xícara de maionese
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto



[www.abpm.org.br/delicias/clube-da-maca-brasileira-salada-waldorf](http://www.abpm.org.br/delicias/clube-da-maca-brasileira-salada-waldorf)

## Modo de Fazer

- ✓ Lave e seque as maçãs, os talos de salsa e as uvas; Reserve;
- ✓ Misture numa tigela o iogurte, a maionese, e o caldo de 1/2 limão. Tempere com sal e a pimenta. Reserve;
- ✓ Corte as maçãs em cubos, descartando as sementes e o talo;
- ✓ Transfira para uma tigela e regue com mais limão (evita que escureçam);
- ✓ Pique as nozes grosseiramente e misture o molho. Junte as frutas, o salsa, prove e corrija o tempero se necessário. Sirva gelado.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)





ENTRADA

## Ingredientes

- 1 maçã brasileira (Gala ou Fuji)
- 1 maço pequeno de alface crespa
- 1 maço pequeno de rúcula
- 1 colher de sopa de vinagre
- Sumo de 1 limão
- Uvas passas a gosto
- 1 tomate

### Molho:

- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de vinagre
- Orégano ou ervas finas a gosto

## Modo de Fazer

- ✓ Higienize a maçã, o tomate e as verduras;
- ✓ Corte a maçã e o tomate em tiras;
- ✓ Acrescente o sumo de limão à maçã para não escurecer;
- ✓ Agora monte o prato com todos os ingredientes, distribuindo conforme sua criatividade para deixá-la bem colorida e bonita.
- ✓ Por último temperamos e podemos salpicar os ingredientes do molho sobre a salada pronta ou mesmo utilizar uma molheira no momento de servir. **Bom apetite!**



[www.abpm.org.br/delicias/salada-verde-com-macas](http://www.abpm.org.br/delicias/salada-verde-com-macas)



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



ENTRADA

## Ingredientes

- 2 maçãs Fuji, sem sementes e cortadas em fatias finas
- 1/2 xícara (120 ml) de molho vinagrete com vinagre balsâmico
- 160 g de salada verde pronta para o consumo
- 1/2 xícara (70 g) de queijo brie, cortado a gosto
- 1/4 xícara (40 g) de nozes torradas



[www.abpm.org.br/delicias/salada-de-maca-queijo-brie-e-nozes](http://www.abpm.org.br/delicias/salada-de-maca-queijo-brie-e-nozes)

## Modo de Fazer

- ✓ Em uma vasilha misture a maçã fatiada com o molho vinagrete, deixando-a coberta pelo molho;
- ✓ Acrescente a salada verde e misture novamente;
- ✓ Antes de servir acrescente o queijo brie e as nozes sobre a salada.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 300g de arroz parboilizado
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 colher (café) de curry
- 80 ml de vinho branco
- 600 ml de caldo de legumes dissolvido em água
- 2 maçãs (Gala ou Fuji) médias cortada em cubos
- 50g de amêndoas torradas e partidas
- Sal a gosto



[www.abpm.org.br/delicias/arroz-com-maca-e-amendoas](http://www.abpm.org.br/delicias/arroz-com-maca-e-amendoas)

## Modo de Fazer

- ✓ Frite a cebola no azeite, acrescente o curry e o arroz;
- ✓ Em seguida adicione o vinho deixando evaporar;
- ✓ Inclua o caldo e deixe cozinhar o arroz até evaporar toda a água;
- ✓ Acrescente as maçãs e as amêndoas no final.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 4 maçãs brasileiras (Gala ou Fuji)
- 2 colheres rasas de sopa de açúcar (alterar conforme gosto, para mais ou para menos)
- 2 colheres rasas de manteiga
- 4 cravos-da-índia
- 1 limão taiti (alterar conforme gosto, para mais ou para menos)
- Sal e noz-moscada a gosto



[www.abpm.org.br/delicias/pure-de-maca](http://www.abpm.org.br/delicias/pure-de-maca)

## Modo de Fazer

- ✓ Descasque as maçãs, retire as sementes e corte em pequenos pedaços;
- ✓ Coloque num recipiente com o suco de ½ limão para que não fiquem escuros;
- ✓ Derreta a manteiga em uma panela em fogo alto e adicione a maçã, o açúcar, o suco de ½ limão e os cravos;
- ✓ Mexa constantemente até que a maçã comece a desmanchar, adicionando água aos poucos, se necessário;
- ✓ Passe então em um espremedor de batatas e volte ao fogo por mais cinco minutos;
- ✓ A quantidade de açúcar e de limão podem ser alterados para mais ou para menos conforme o seu gosto;
- ✓ Acrescente sal e noz-moscada a gosto. **Bom apetite!**



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 4 Maçãs brasileiras médias (Gala ou Fuji)
- 1 limão
- Uva de mesa a gosto (sem sementes)
- Uva passa a gosto
- Frutas cristalizadas (opcional)
- 1 pitada de salsão
- Maionese (conforme preferência, pode ser caseira)



[www.abpm.org.br/delicias/maionese-de-maca](http://www.abpm.org.br/delicias/maionese-de-maca)

## Modo de Fazer

- ✓ Lave as maçãs, retire as sementes e corte em cubos pequenos;
- ✓ Acrescente o sumo do limão sobre a maçã para que ela não escureça;
- ✓ Acrescente a uva de mesa, a uva passa, frutas cristalizadas e o salsão;
- ✓ Adicione a maionese e misture bem todos os ingredientes. Está pronta.

**Receita do Zezitos:** o Restaurante Zezitos tem sede em Fraiburgo, SC, a "Terra da Maçã", e a sua maionese de maçã é um dos pratos tradicionais, servido diariamente, muito apreciado pelos frequentadores do estabelecimento.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 2 maçãs brasileiras (Gala ou Fuji)
- 100 g de cenoura ralada
- 100 g de frango desfiado
- 400 g de maionese
- 100g de batata palha
- 100 g de uva passa
- Salsão, cebolinha e alho-poró a gosto



[www.abpm.org.br/delicias/aprenda-fazer-um-tradicional-salpicao](http://www.abpm.org.br/delicias/aprenda-fazer-um-tradicional-salpicao)

## Modo de Fazer

- ✓ Rale a cenoura, desfie o frango e corte as maçãs em cubos. Em um recipiente, coloque a cenoura, o frango, a uva passa, o alho poró, a cebolinha, o salsão, as maçãs e a maionese;
- ✓ Mexa bem até que todos os ingredientes estejam cobertos com maionese;
- ✓ Acrescente a batata palha e misture novamente;
- ✓ Monte o salpicão em um prato ou em uma travessa, da forma que preferir;
- ✓ Coloque mais batata palha por cima. **Delícia!**



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇA BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 2 maçãs com casca (Gala ou Fuji) picadas
- 4 colheres (de sopa) de manteiga
- 1/2 cebola bem picadinha
- 1/2 xíc. (chá) de passas sem semente
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- 2 xíc. (chá) de farinha de mandioca crua



[www.abpm.org.br/delicias/farofa-de-maca](http://www.abpm.org.br/delicias/farofa-de-maca)

## Modo de Fazer

- ✓ Coloque a manteiga em uma panela, junte a cebola e deixe fritar até ela ficar levemente dourada;
- ✓ Acrescente as passas e deixe que elas amoleçam;
- ✓ Desligue o fogo, acrescente as maçã picadas, a salsinha e a farinha de mandioca. Misture tudo muito bem;
- ✓ Volte a panela ao fogo e deixe a farofa esquentar bem, mas sempre mexendo para não queimar;
- ✓ Enfeite a farofa com ramos de salsinha e tomates cereja, ou da forma que você preferir. **Bom apetite!**



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 2 maçãs brasileiras (Gala ou Fuji)
- 500g de quinoa em grãos
- 1 litro de água
- 1 cebola roxa picada
- 150g de amêndoas em lascas
- Suco de 1/2 limão
- 1/2 colher de chá de sal
- Azeite a gosto
- Pimenta a gosto
- Salsinha a gosto



[www.abpm.org.br/delicias/salada-de-quinoa-com-maca](http://www.abpm.org.br/delicias/salada-de-quinoa-com-maca)

## Modo de Fazer

- ✓ Aqueça a água e assim que ferver adicione a quinoa. Deixe cozinhar até a água secar ou até que a quinoa esteja cozida;
- ✓ Em uma tigela adicione a quinoa cozida, a maçã, a cebola, as amêndoas e misture;
- ✓ Tempere com o suco de limão, azeite, sal e pimenta;
- ✓ Salpique a salsinha por cima. Está pronto. É só servir.

Bom apetite!



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇA BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)





## Ingredientes

- 1 peru de aproximadamente 4 kg
- 12 maçãs Fuji médias
- 300 ml de vinho branco seco
- Alecrim
- 10 cravos
- 2 paus de canela
- 2 cebolas em cubos
- 10 dentes de alho picados grossos
- 5 folhas de louro
- Sal e pimenta



[www.abpm.org.br/delicias/clube-da-maca-brasileira-peru-de-natal-com-macas](http://www.abpm.org.br/delicias/clube-da-maca-brasileira-peru-de-natal-com-macas)

## Modo de Fazer

- ✓ Lave bem o peru e coloque em um saco plástico;
- ✓ Retire o talo das maçãs fazendo um buraquinho redondo;
- ✓ Adicione o vinho, cravo, canela, cebola, alho, alecrim, sal e pimenta;
- ✓ Massageie bem por dentro e por fora. Coloque as maçãs dentro do saco, feche e deixe marinar de véspera;
- ✓ Arrume o peru e as maçãs em uma assadeira, despeje a marinada sobre o peru e os furinhos das maçãs. Leve ao forno quente por duas horas até que esteja macio e dourado. Sirva com as maçãs. **Bom apetite!**



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 1, 1/2 kg de lombo de porco
- 4 dentes de alho em fatias
- Sal a gosto
- 2 limões
- Pimenta-do-reino preta a gosto
- 3 folhas de louro
- 6 maçãs brasileiras (Gala ou Fuji) com casca, cortadas ao meio

## Modo de Fazer

- ✓ Tempere o lombo com o alho, sal, pimenta, limão e zimbro;
- ✓ Deixe descansar por no mínimo 2 horas;
- ✓ Faça cortes no lombo, como se fosse cortar fatias, mas aprofundando só uns 2 cm;
- ✓ Em cada corte coloque 1 rodela de alho (fina) e 1 pedacinho da folha de louro;
- ✓ Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por uma hora;
- ✓ Retire o papel, junte as maçãs e deixe assar, regando com o líquido da assadeira (coloque um pouco de água quente, se for necessário), até que o lombo esteja corado e as maçãs bem macias. Sirva em seguida. **Bom apetite!**



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



SOBREMESA

## Ingredientes

- 8 maçãs brasileiras (Gala ou Fuji)
- 1 litro de vinho tinto suave
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar



[www.abpm.org.br/delicias/torta-super-facil-de-macas-com-amendoas](http://www.abpm.org.br/delicias/torta-super-facil-de-macas-com-amendoas)

## Modo de Fazer

- ✓ Coloque o vinho e o açúcar em uma panela e leve ao fogo brando por 15 minutos;
- ✓ Lave, descasque e retire as sementes da maçã;
- ✓ Corte-as em fatias e adicione ao vinho;
- ✓ Deixe ferver por 15 minutos;
- ✓ Retire do fogo, deixe esfriar e mantenha sob refrigeração. Sirva frio.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



SOBREMESA

## Ingredientes

- 3 maçãs brasileiras médias (Gala ou Fuji)
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de água
- 2 unidades de Canela em Pau
- 2 Cravos-da-Índia
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida



[www.abpm.org.br/delicias/maca-caramelada-com-sorvete](http://www.abpm.org.br/delicias/maca-caramelada-com-sorvete)

## Modo de Fazer

- ✓ Lave as maçãs, corte em fatias, retire o miolo e as sementes. Coloque dentro de uma tigela e misture com o suco de limão. Reserve;
- ✓ Em uma panela, junte a água, o açúcar, a canela e os cravos-da-índia e leve ao fogo médio por 8 minutos ou até obter um caramelo dourado claro;
- ✓ Acrescente a manteiga, as maçãs, abaixe o fogo e cozinhe por 10 minutos, ou até ficarem macias, virando o lado cuidadosamente na metade do tempo;
- ✓ Sirva quente com uma bola de sorvete. Hummmmm!



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇA BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



SOBREMESA

## Ingredientes

- 6 maçãs brasileiras (Gala ou Fuji)
- 1 xícara de água
- 1 xícara de chá de açúcar
- Canela em pau a gosto
- 1 caixa de gelatina sabor morango
- Sorvete do sabor de sua preferência



[www.abpm.org.br/delicias/maca-com-gelatina](http://www.abpm.org.br/delicias/maca-com-gelatina)

## Modo de Fazer

- ✓ Lave e descasque as maçãs;
- ✓ Coloque na panela de pressão;
- ✓ Junte a água, o açúcar, a canela e o pó da gelatina;
- ✓ Tampe a panela e leve ao fogo;
- ✓ Quando começar a pegar pressão marque 3 minutos;
- ✓ Desligue o fogo, deixe esfriar, coloque em um refratário e leve para gelar.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇA BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 4 maçãs brasileiras (Gala ou Fuji)
- 2 litros de água gelada
- Açúcar a gosto
- Cubos de gelo



[www.abpm.org.br/delicias/suco-de-maca](http://www.abpm.org.br/delicias/suco-de-maca)

## Modo de Fazer

- ✓ Lave, retire as sementes das maçãs, corte em pedaços;
- ✓ Coloque as maçãs e a água no liquidificador e bata até que a fruta seja bem triturada;
- ✓ Coe com uma peneira (\*opcional), depois bata o açúcar com metade do suco no liquidificador;
- ✓ Coloque o suco em uma jarra com os cubos de gelo.

### \*Dica do Clube:

Aproveite os benefícios da fruta consumindo o suco integral, sem descartar as fibras. Caso opte por coar, aproveite o resíduo como sobremesa, acrescentando iogurte, cereais ou outros ingredientes de sua preferência. **Não desperdice.**



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇA BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

- 1/2 maçã média (Gala ou Fuji) com casca, cortada em cubos pequenos
- 2 colheres de sopa – cheias de açúcar
- 1/2 colher de café de canela em pó
- 6 cubos grandes de gelo
- 150 ml de rum



[www.abpm.org.br/delicias/caipirinha-de-maca-brasileira](http://www.abpm.org.br/delicias/caipirinha-de-maca-brasileira)

## Modo de Fazer

- ✓ Coloque a maçã e o açúcar na coqueteleira, esprema com um socador até criar uma calda;
- ✓ Acrescente a canela, o gelo e o rum;
- ✓ Movimente a coqueteleira como se estivesse batendo.

Está pronto! Sirva com gelo decorado com fatias de maçãs.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇA BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)



## Ingredientes

### Para o Martini:

- 1, 1/3 (uma e um terço) de xícara de xarope de gengibre
- 1, 1/2 (uma e meia) xícara suco de maçã gelado
- 1 xícara de rum escuro, gelado
- 1/2 xícara de soda ou água com gás, gelada
- Gelo
- 1 maçã (Gala ou Fuji), com casca, sem sementes e cortada em fatias finas

### Para o Xarope de Gengibre:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 pedaço de 5 cm de gengibre fresco, descascado e picado

## Modo de Fazer

### Xarope de Gengibre:

- ✓ Em uma panela pequena misture o açúcar, a água e o gengibre. Leve ao fogo médio até ferver, então reduza a chama e cozinhe por 5 minutos, mexendo ocasionalmente até que o açúcar se dissolva.

### Martini:

- ✓ Em uma jarra misture o xarope preparado, o suco de maçã, o rum e a soda ou água com gás.

### Servir:

- ✓ Em uma coqueteleira acrescente gelo e 1 xícara do martini. Agite bem e sirva em copos decorados com fatias finas de maçã.



[www.abpm.org.br/delicias/martini-de-maca-e-gengibre](http://www.abpm.org.br/delicias/martini-de-maca-e-gengibre)



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)





## Ingredientes

- 4 litros de suco natural de maçã (Gala ou Fuji)
- 1/4 colher (chá) de fermento biológico seco ou levedura para vinho



[www.abpm.org.br/delicias/sidra-de-maca-caseira](http://www.abpm.org.br/delicias/sidra-de-maca-caseira)

## Modo de Fazer

- ✓ Prepare o suco de maçã conforme receita neste E-Book. Pegue 50 ml do líquido e adicione o fermento, mexendo para dissolver bem e em seguida misturando em todo o suco.
- ✓ Engarrafe (de preferência as garrafas de plástico para não correr o risco de explodirem com a fermentação). Deixe um espaço de pelo menos 3 dedos da tampa para que haja espaço para o oxigênio dentro. Tampe e leve para um local escuro e calmo (de preferência um armário);
- ✓ Deixe fermentar por, no mínimo, 48 horas;
- ✓ Leve à geladeira por no mínimo 1 hora antes de consumir;
- ✓ Depois de aberta a garrafa, a sidra dura, em média, 3 dias;
- ✓ Quanto mais tempo ele fermentar, maior o teor alcoólico.

**ATENÇÃO:** O teor alcoólico é bem baixo, se deixar 24 horas não chega nem a 1%. Cuidado na hora de abrir, terá o gás da fermentação e pode explodir, então, abra com calma sem pressa.



CONHEÇA OS PRODUTORES DA MAÇÃ BRASILEIRA

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)





PRODUZIDA PARA VOCÊ.

[www.abpm.org.br](http://www.abpm.org.br)

CLUBE

DA  
MAÇÃ

BRASILEIRA

