

# GASTRONOMIA

## \* Biscoitos Monteiro Lopes

### Ingredientes

#### Massa

- 250 g de farinha de trigo
- 150 g de Deline Cremosa
- Uma colher (sopa) água gelada (15 ml)
- 2 colheres (sopa) chocolate em pó (12g)
- 5 colheres (sopa) de açúcar (60g)
- 2 colheres (sopa) água (30ml)
- Açúcar para finalizar

#### Modo de preparo

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e a Deline Cremosa e misture com as pontas dos dedos até obter uma textura de farofa. Adicione a água gelada e misture apenas até obter uma massa homogênea. Divida a massa em porções de 20 gramas, faça bolinhas e modele com as mãos, formando um cilindro. Distribua em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido em temperatura média por cerca de 30 minutos ou até dourar. Enquanto os biscoitos assam, prepare a calda: em uma panela pequena, leve o chocolate em pó, o açúcar e a água ao fogo baixo, e mexa apenas até que o açúcar tenha se dissolvido. Reserve. Retire os biscoitos do forno e, enquanto ainda estão mornos, mergulhe metade de cada biscoito na calda de chocolate. Deixe escorrer o excesso de calda, passe no açúcar e sirva.



## \* Mini tortinhas de batata com queijo e bacon

### Ingredientes

- \* 500 g de batata cozida e bem amassada
- \* 1 ovo
- \* Duas colheres (sopa) de manteiga
- \* 150 g de queijo muçarela ralado
- \* 100 g de bacon em cubinhos
- \* Sal e pimenta-do-reino a gosto
- \* Cheiro-verde picado para finalizar

#### Modo de preparo

Em uma tigela, misture a batata amassada, o ovo, a manteiga, o sal e a pimenta até obter uma massa homogênea. Frite o bacon até ficar dourado e crocante. Escorra o excesso de gordura e reserve. Unte forminhas de empada ou cupcake e distribua a massa de batata, pressionando levemente no fundo e nas laterais. Recheie com a muçarela ralada e o bacon frito. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 25 minutos, ou até as tortinhas ficarem douradas. Retire do forno, finalize com cheiro-verde picado e sirva.



## \* Torta de batata com berinjela e queijo

### Ingredientes

- \* 6 batatas descascadas
  - \* Uma xícara (chá) de leite quente
  - \* Duas colheres (sopa) de manteiga
  - \* Sal e pimenta-do-reino a gosto
  - \* 2 ovos
  - \* Uma xícara e meia (chá) de farinha de trigo
  - \* Margarina e farinha de trigo para untar
  - \* Gema para pincelar
  - \* Queijo parmesão para polvilhar
- Recheio
- \* 4 colheres (sopa) de azeite
  - \* Uma cebola picada
  - \* 2 dentes de alho picados
  - \* 1 pimentão verde sem sementes em cubos
  - \* 4 xícaras (chá) de berinjela em cubos
  - \* 1 tomate sem pele e sementes em cubos
  - \* Meia xícara (chá) de azeitona picada
  - \* Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

#### Modo de Preparo

Em uma panela, cozinhe a batata com água e sal até que fiquem macias. Passe ainda quente pelo espremedor. Transfira para uma tigela e acrescente o leite, a manteiga, sal, pimenta e misture. Deixe amornar, adicione os ovos e a farinha, mexendo sempre até formar uma massa homogênea e reserve.



Para o recheio, aqueça uma panela com o azeite, refogue a cebola e o alho por 3 minutos. Adicione o pimentão, a berinjela e refogue por mais 3 minutos. Acrescente o tomate, a azeitona, tempere com sal, pimenta e orégano. Unte e enfarinhe um refratário retangular médio e forre o fundo com metade da massa. Espalhe o recheio por igual e cubra com o restante da massa. Pincele a gema, polvilhe com parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

## \* Caneca Festiva Cinnamon Cloud Latte



### Ingredientes

- 10 ml de melão de cana
- 80 ml de Cinnamon & tamarind (medida reduzida)
- 120 ml de leite gelado
- 60g de chantilly
- Canela em pó

#### Modo de preparo

Aqueça o leite no Aeroccino e espume no modo quente. Enquanto isso, coloque na caneca o melão com a medida de café. Depois despeje o leite na caneca e adicione o chantilly por cima, decorando com a canela em pó.

## \* Uma boa xícara Macchiato Sweet Almod Hibiscus

### Ingredientes

- 10 ml de xarope de amêndoas
- 50 ml de leite gelado
- 110 ml de Sweet almond and hibiscus
- Pó de hibisco

#### Modo de preparo

Aqueça o leite com o xarope de amêndoas no Aeroccino e espume no modo quente. Faça uma dose do café na função lungo, depois adicione a espuma de leite com a ajuda de uma colher e finalize com pó de hibisco. Os cafés e acessórios da edição limitada Festive 2025 estarão disponíveis nas Boutiques, aplicativo e no site por tempo limitado.



## \* Café na taça - Minted Coffee Mule

### Ingredientes

- 10 ml xarope de limão
- 50 ml de água tônica de gengibre (ginger ale)
- 40 ml de Festive Black Espresso
- Duas folhas de hortelã
- Taça barista Mixologist

#### Modo de preparo

Coloque pedras de gelo na taça para resfriá-la enquanto prepara o drink. Em um recipiente alto, como uma coqueteleira, coloque o xarope de limão, 3 pedras de gelo e o café expresso. Bata a mistura com o Nano Foamer até ficar homogêneo, depois descarte o gelo, tanto da bebida quanto da taça e sirva a mistura. Complete a taça com o ginger ale e decore com uma folha de hortelã.

