

Não sabe o que servir em festas de aniversário? Confira receitas deliciosas com combinações inusitadas



Para fazer download das imagens em alta resolução, acesse o [link](#)
(Divulgação)

São Paulo, outubro de 2024 - Não é fácil sair do óbvio quando se trata de receitas para festas de aniversário. Pensando nisso, **MID®**, a marca de refrescos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, selecionou oito receitas criativas para surpreender seus convidados e tornar as celebrações ainda mais saborosas e especiais!

Confira abaixo a lista completa e acesse o [Portal Sabores Ajinomoto](#) para mais ideias:

BRIGADEIRO DE LIMÃO COM TOQUE DE PIMENTA

Tempo de Preparo: 20 minutos

Rendimento: 30 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1 sachê de **MID® Limão**
- 2 colheres (chá) de molho de pimenta
- 30 unidades de pimenta-rosa para decorar (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela média, coloque o leite condensado, o chocolate e a margarina, e leve ao fogo alto para aquecer. Cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 10

- minutos, ou até começar a soltar do fundo da panela. Acrescente o **MID®** e o molho de pimenta, e misture bem.
2. Retire do fogo, transfira para um prato raso, untado, e espere esfriar.
 3. Enrole os docinhos, passe-os pelo chocolate em pó e decore com a pimenta-rosa.
 4. Sirva em seguida.

Dica: A pimenta combina muito com o gosto do chocolate. Experimente!

MOUSSE DE MARACUJÁ E BRIGADEIRO

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Brigadeiro

- Meia lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de margarina sem sal
- Meia lata de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate granulado (20 g)

Mousse de Maracujá

- Meio envelope de gelatina em pó sem sabor, incolor (6 g)
- Meia lata de creme de leite
- Meia lata de leite condensado
- 1 copo de iogurte natural (200 g)
- Meia xícara (chá) de água (100 ml)
- 1 sachê de **MID® Maracujá**

Modo de preparo

1. Prepare o brigadeiro: em uma panela média, coloque o leite condensado, o chocolate e a margarina, e leve ao fogo alto para aquecer.
2. Cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos, ou até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, misture o creme de leite e espere esfriar.
3. Distribua o brigadeiro em 15 copinhos, de preferência transparentes, e leve à geladeira por 20 minutos.
4. Enquanto isso, faça a mousse de maracujá: em uma tigela pequena, coloque 2 colheres (sopa) de água, salpique a gelatina e deixe hidratar por 3 minutos. Leve ao fogo médio, em banho-maria, mexendo sempre, até dissolver por completo.
5. Transfira a gelatina para um recipiente maior, junte o creme de leite, o leite condensado, o iogurte, a água e o **MID®**, e misture bem.

6. Distribua nos copinhos sobre o brigadeiro, espalhe o chocolate granulado pela superfície e leve à geladeira por mais 30 minutos, ou até o momento de servir.

Dica: Se preferir, em vez de dissolver a gelatina em banho-maria, utilize o microondas, deixando-a por 20 segundos na potência alta. Leve à geladeira por 50 minutos.

PALHA ITALIANA DE MORANGO

Tempo de Preparo: 25 minutos (+ 2 horas de geladeira)

Rendimento: 35 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- Meia xícara (chá) de leite (100 ml)
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de leite em pó (20 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 sachê de **MID® Morango**
- 1 pacote de biscoito tipo maisena, picado grosseiramente (200 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo

1. Em uma panela média, coloque o leite, o leite condensado, o leite em pó e a manteiga, e leve ao fogo alto para aquecer. Ao abrir fervura, cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 15 minutos, ou até soltar do fundo da panela.
2. Retire do fogo, junte o **MID®** e misture bem. Adicione o biscoito e mexa delicadamente. Transfira para um refratário retangular pequeno (30 x 20 cm), untado, e alise com as costas de uma colher.
3. Leve à geladeira por 2 horas, corte em quadradinhos de 3 cm e passe-os pelo açúcar.
4. Sirva em seguida.

DOCINHOS DE UVA

Tempo de Preparo: 40 minutos

Rendimento: 32 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 5 xícaras (chá) de leite em pó (400 g)
- 1 vidro pequeno de leite de coco (200 ml)
- 1 sachê de **MID® Uva**
- 400 g de chocolate branco fracionado, ou para cobertura

- 2 colheres (sopa) de confeitos para decorar (formato bolinha)

Modo de preparo

1. Em uma tigela média, coloque o leite em pó, o leite de coco e o **MID**[®], e misture. Divida em porções de meia colher (chá) e modele bolinhas.
2. Mergulhe-as no chocolate derretido e espere escorrer o excesso. Disponha em um prato untado e, antes do chocolate endurecer totalmente, decore com o confeito colorido.
3. Disponha em forminhas de papel para servir. Sirva em seguida.

BOLO GELADO

Tempo de Preparo: 30 minutos (+ 30 minutos de forno + 2 horas de geladeira)

Rendimento: 16 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Bolo

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- meia embalagem de coco ralado (50 g)

Calda

- Meia xícara (chá) de leite de coco (100 ml)
- 2 e meia xícaras (chá) de água (500 ml)
- 1 sachê de **MID**[®] **Guaraná**

Modo de preparo

1. Faça o bolo: na tigela da batedeira, coloque as claras dos ovos e bata em velocidade média, por 3 minutos, ou até ficar firme. Transfira para outro recipiente e reserve.
2. Na tigela da batedeira, coloque as gemas, o açúcar e a manteiga, e bata em velocidade média por 3 minutos, ou até obter uma mistura clara e homogênea.
3. Retire da batedeira, junte, aos poucos, a farinha de trigo, intercalando com o leite, e, com o auxílio de uma espátula, misture. Acrescente a clara em neve, aos poucos, mexendo suavemente de dentro para fora. Adicione o fermento e misture delicadamente.

4. Transfira para uma assadeira grande (24 x 33 cm), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.
5. Enquanto isso, prepare a calda: em uma tigela grande, coloque o leite de coco, a água e o **MID®**, e misture.
6. Retire o bolo do forno, faça furos com um palito de churrasco e, com o bolo ainda quente, regue com a calda. Salpique o coco ralado por toda a superfície e reserve para esfriar.
7. Cubra com filme-plástico e leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas. Divida o bolo em 16 pedaços e embrulhe-os em quadrados de 22,5 cm de papel-alumínio. Mantenha na geladeira até a hora de servir.

BOLO DE LIMÃO COM BRIGADEIRO

Tempo de Preparo: 40 minutos (+ 30 minutos de forno)

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal gelada (45 g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar peneirado
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- meio sachê de **MID® Limão**
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (30 g)
- Meio sachê de **MID® Limão**
- Meia xícara (chá) de leite (100 ml)

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (30 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixinha de creme de leite (200 ml)
- 4 colheres (sopa) de chocolate granulado (40 g)

Modo de preparo

1. Faça a massa: na tigela da batedeira, coloque a manteiga, e o açúcar, e bata em potência média por 1 minuto. Sem parar de bater, acrescente os ovos, um a um e bata por mais 3 minutos. Adicione a farinha de trigo, o amido de milho, o **MID**[®] e, por último, o leite. Bata por mais 1 minuto, ou até obter uma massa homogênea. Junte o fermento e mexa levemente.
2. Transfira a massa para uma fôrma redonda (23 cm de diâmetro), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Retire do forno, espere esfriar e desenforme sobre um prato grande. Corte o bolo ao meio, no sentido horizontal, e reserve.
3. Prepare o recheio: em uma panela pequena, coloque o leite condensado e a manteiga, e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 7 minutos, ou até que desprenda do fundo da panela. Retire do fogo e junte o **MID**[®], previamente dissolvido no leite, misturando até ficar cremoso. Espalhe o recheio em uma das partes do bolo e cubra com a outra metade.
4. Faça a cobertura: em uma panela média, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate, e leve ao fogo alto para aquecer. Cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos, ou até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e misture o creme de leite.
5. Montagem: Com o auxílio de uma espátula, espalhe a cobertura pela superfície e pela lateral, e decore com o chocolate granulado. Em seguida leve à geladeira até o momento de servir.

Dica: Se desejar um bolo mais molhado, antes de rechear, regue com meia xícara (chá) de leite as duas partes da massa.

BICHO DE PÉ DE GROSELHA

Tempo de Preparo: 40 minutos (+ 5 minutos para hidratar a gelatina)

Rendimento: 22 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- meio envelope de gelatina em pó sem sabor e incolor (6 g)
- 2 latas de leite condensado (790 g)
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 sachê de **MID**[®] **Groselha**
- 1 xícara (chá) de açúcar granulado

Modo de preparo

1. Em um refratário pequeno, próprio para micro-ondas, coloque o leite e a gelatina, misture e deixe hidratar por 5 minutos. Leve ao micro-ondas por 30 segundos.
2. Em uma panela média, coloque o leite condensado, a gelatina hidratada e a manteiga, e leve ao fogo alto para aquecer. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, por 12 minutos, ou até soltar do fundo da panela.
3. Junte o **MID**[®] e continue mexendo por mais 1 minuto, ou até dissolvê-lo completamente. Retire do fogo, transfira para um prato raso, untado com margarina sem sal, cubra com filme-plástico, de forma que este toque na superfície da massa, e espere esfriar.
4. Com as mãos untadas com margarina sem sal, enrole os docinhos, passe pelo açúcar granulado e disponha em forminhas de papel. Sirva em seguida.

TRUFA DE CACAU E MID ZERO™ MARACUJÁ

Tempo de Preparo: 30 minutos (+ 30 minutos na geladeira)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de água
- 6 bananas médias maduras picadas (800 g)
- meia xícara (chá) de cacau em pó
- 1 sachê de **MID ZERO™ Maracujá**

Modo de preparo

1. No copo do liquidificador, coloque a água, a banana e 2 colheres (sopa) do cacau, e bata por 3 minutos, na velocidade média, até ficar homogêneo.
2. Transfira para uma panela média e leve ao fogo médio. Cozinhe por 5 minutos, mexendo sempre, ou até engrossar e soltar do fundo da panela. Desligue o fogo, adicione o **MID ZERO™** e misture vigorosamente, até ficar homogêneo.
3. Disponha em um prato, cubra com filme-plástico e leve à geladeira, por 30 minutos ou até amornar.
4. Enrole 32 docinhos, passe-os pelo cacau restante e disponha em forminhas próprias. Sirva em seguida.

Sobre MID[®]

MID[®] é um delicioso refresco com o gostinho da fruta, adoçado na medida certa e fonte de Vitamina C. Como uma opção econômica e com 17 sabores disponíveis, MID[®] é perfeito para você dividir com quem mais ama. Além de gostoso e refrescante, MID[®] é muito prático e fácil de preparar, basta adicionar 1 litro de água gelada e está pronto. Além disso, MID[®] tem uma linha em parceria com a ONG AMPARA ANIMAL com as versões Baunilha com Limão, Groselha e Guaraná, e parte da venda desses sabores é

revertida à ONG. A marca também possui a linha MID ZERO™, com baixa caloria e açúcar, além de ser zero sódio, disponível em 8 sabores.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no país desde 1956, a Ajinomoto do Brasil é referência em aminoácidos e amplamente conhecida por seus produtos de varejo, como Tempero SAZÓN®, Refrescos MID®, Sopas VONO® e o próprio AJI-NO-MOTO®, além de atuar no segmento de food service (alimentação fora do lar). A empresa oferece produtos de alta qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Tem como propósito contribuir para o bem-estar da sociedade, das pessoas e do planeta utilizando sua expertise em “AminoScience”, a ciência dos aminoácidos, da produção à aplicação, por meio de um sistema alimentar sustentável. Para isso, trabalha com produtos desenvolvidos a partir do Biociclo - processo circular de produção sustentável -, com menor impacto no meio ambiente. Com quatro fábricas no interior de São Paulo e sede na capital, emprega cerca de 3 mil pessoas e atende mercados internos e externos. Globalmente, o Grupo Ajinomoto emprega mais de 34 mil pessoas, conta com 116 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2023, teve um faturamento global de US\$ 9,9 bilhões e nacional de R\$ 3,3 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br