



MATERIAL GRATUITO

3 Receitas Juninas

Cristina Queiroz

Bolos regionais simples, afetivos e cheios de sabor para preparar no São João.

Cristina Queiroz Confeitaria

@cristinaqueirozconfeitaria

Sobre Cristina Queiroz



Cristina Queiroz trabalha com confeitaria desde 2015 e, desde 2018, também atua com buffet, jantares, salgados e finger food em João Pessoa, PB. Antes disso, já havia vivido experiências com restaurante e sempre carregou um amor verdadeiro pela cozinha.

Acompanhe o trabalho e as novidades

Instagram: [@cristinaqueirozconfeitaria](https://www.instagram.com/cristinaqueirozconfeitaria)

O sabor do São João

São João tem cheiro de bolo saindo do forno, mesa cheia e família reunida. Na culinária nordestina, cada receita carrega lembranças de casa, de festa no bairro e de conversas ao redor da mesa.

Esses sabores atravessam gerações: milho, coco, tapioca, goiabada e leite condensado viram cuidado, afeto e tradição. É comida com memória, feita para juntar pessoas e transformar ingredientes simples em celebração.

MILHO

COCO

TAPIOCA

GOIABADA

Neste presente, você começa com três bolos regionais para preparar com calma e servir com orgulho.

O que você vai preparar

01

Bolo de Fubá com Goiabada

Clássico, perfumado e com pedaços de goiabada na massa.

02

Bolo de Tapioca Cremoso

Gelado, úmido e perfeito para servir em fatias.

03

Bolo Mole com Leite Condensado

Cremoso por natureza: o centro molinho é o charme da receita.

Antes de começar

- Use forma redonda com furo central de 20 cm, como indicado nas receitas.
- Preaqueça o forno a 180 °C antes de colocar os bolos para assar.
- Meça os ingredientes com atenção. Em confeitaria, a precisão faz diferença.
- Espere o bolo amornar antes de desenformar para evitar que quebre.
- No bolo de tapioca, use tapioca flocada. Não é a goma fina usada na frigideira.

01

Bolo de Fubá com Goiabada

FORMA

20 cm - furo central

RENDIMENTO

10 a 12 fatias

TEMPO

15 min + 40 min forno

DIFICULDADE

Fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 160 g de açúcar refinado
- 200 ml de leite de coco
- 280 g de milho verde com a água
- 70 g de manteiga
- 100 g de fubá fino
- 50 g de coco ralado
- 25 g de queijo ralado
- 15 g de fermento químico
- 200 g de goiabada em cubos
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo ou fubá para envolver a goiabada

Modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 180 °C e unte uma forma redonda com furo central.
2. Passe os cubos de goiabada na farinha de trigo ou no fubá e reserve.
3. No liquidificador, bata os ovos, o leite de coco, o milho e a manteiga.
4. Acrescente o açúcar, o fubá, o coco e o queijo ralado. Bata rapidamente, apenas para incorporar.
5. Adicione o fermento e misture delicadamente.
6. Despeje metade da massa na forma, distribua a goiabada e cubra com o restante da massa.
7. Asse por cerca de 40 minutos, ou até o bolo ficar firme e levemente dourado.

DICAS DA CRIS

Envolver a goiabada em farinha ou fubá ajuda os cubos a ficarem melhor distribuídos na massa, sem descerem todos para o fundo.

CONSERVAÇÃO

Guarde em recipiente fechado por até 3 dias em temperatura ambiente ou até 5 dias na geladeira.

Quer mais receitas como essa? O e-book completo chega em breve. Siga @cristinaqueirozconfeitaria.

02

Bolo de Tapioca Cremoso

FORMA

20 cm - furo central

RENDIMENTO

10 a 12 fatias

TEMPO

20 min + 3 h geladeira

DIFICULDADE

Fácil

Ingredientes

- 500 g de tapioca flocada
- 1 litro de leite integral
- 300 g de açúcar cristal
- 700 ml de leite de coco
- 100 g de coco ralado
- Cobertura: leite condensado a gosto
- Cobertura: coco ralado (opcional)

Modo de preparo

1. Coloque a tapioca flocada em uma tigela grande.
2. Leve ao fogo o leite integral com o açúcar.
3. Quando levantar ferver, acrescente o leite de coco.
4. Deixe ferver novamente e adicione o coco ralado.
5. Despeje a mistura quente sobre a tapioca e misture muito bem.
6. Unte a forma com apenas manteiga.
7. Cubra a massa na forma com papel-alumínio, leve à geladeira por aproximadamente 3 horas e desenforme.
8. Cobertura: Leite condensado a gosto e coco ralado (opcional).

DICAS DA CRIS

Depois de despejar o líquido quente na tapioca, mexa bem nos primeiros minutos. Isso ajuda o bolo a ficar mais uniforme e cremoso.

CONSERVAÇÃO

Mantenha sempre na geladeira, bem coberto. Consuma em até 4 dias.

Quer mais receitas como essa? O e-book completo chega em junho. Siga @cristinaqueirozconfeitaria.

03

Bolo Mole com Leite Condensado

FORMA

20 cm - furo central

RENDIMENTO

10 a 12 fatias

TEMPO

15 min + 50 a 60 min forno

DIFICULDADE

Fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 395 g de leite condensado
- 500 ml de leite integral
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de manteiga
- 180 g de açúcar
- 150 g de farinha de trigo
- 50 g de coco ralado
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 180 °C e unte uma forma redonda com furo central.
2. No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o leite integral, o leite de coco, a manteiga e o açúcar.
3. Acrescente a farinha de trigo e bata novamente até ficar homogêneo.
4. Adicione o coco ralado e a pitada de sal. Misture rapidamente.
5. Despeje a massa na forma untada.
6. Asse por aproximadamente 50 a 60 minutos.
7. O centro fica naturalmente cremoso e mole. Essa é a característica do bolo, nada deu errado.

DICAS DA CRIS

Para finalizar, polvilhe açúcar com canela. Também fica ótimo gelado, com coco queimado ou uma calda leve de leite condensado.

CONSERVAÇÃO

Por ser um bolo mais cremoso, conserve na geladeira e consuma em até 4 dias.

Quer mais receitas como essa? O e-book completo chega em breve. Siga @cristinaqueirozconfeitaria.

Gostou? Então você vai amar o e-book completo

12 receitas juninas com passo a passo detalhado, dicas de apresentação e sugestões para vender.

O que vem no e-book

- Bolo de Milho com goiabada e queijo do reino
- Bolo pé de moleque
- Bolo Luiz Felipe
- Souza Leão
- Bolo de macaxeira com coco e calda de açúcar
- E muito mais...

Em breve - fique atenta às novidades

Quero o e-book completo

<https://cristinaqueirozconfeitaria.com.br/ebook-sao-joao-2026>