

Receitas pra Copa do Mundo



SUMÁRIO

12 receitas, 6 categorias, 1 Copa do Mundo para curtir

PARTE 01

BEBIDAS

Ginger Ale Caseiro 01

Drink Moscow Mule 02

PARTE 02

APERITIVOS

Sanduiche de Salame Italiano 03

Espetinho na Air Fryer 04

PARTE 03

BOLACHINHAS

Biscoito de Coco Crocante 05

Biscoito de Amendoim Fácil 06

PARTE 04

FRITURAS

Coxinha Crocante 07

Bolinho de Carne 08

PARTE 05

FESTA

Hambúrguer Caseiro 09

Farofa de Banana com Bacon 10

PARTE 06

DOCES

Mousse de Brigadeiro 11

Docinho de Paçoca Cremosa 12

PARTE 01 · RECEITAS DA COPA

BEBIDAS

*Pra abrir o jogo:
drinks rápidos pra brindar com galera*

Ginger Ale Caseiro · Moscow Mule



BEBIDAS

GINGER ALE CASEIRO

Refrescante, sem fermentação — pronto em 10 minutos

O que você precisa:

200g de gengibre fresco
1 copo de água
1 copo de açúcar
1 pitada de sal
1 limão
Água com gás a gosto
Gelo

Como fazer:

1. Pique o gengibre com casca em pedaços grosseiros e leve à panela com água, açúcar e sal.
2. Cozinhe em fogo médio até o líquido reduzir pela metade (20-30 min).
3. Coe o xarope com peneira e transfira pra garrafa limpa. Pode guardar até 30 dias na geladeira.
4. No copo com gelo: 2 colheres de xarope + suco de meio limão + água com gás. Mexa e sirva.

RENDE 3-4 PESSOAS · PREPARO 40 MIN



BEBIDAS

MOSCOW MULE

O clássico de bar em 5 minutos: cobre, gengibre e limão

O que você precisa:

Gelo a gosto
Suco de ½ limão
50ml de vodka
50ml de xarope de gengibre
100ml de água com gás gelada
1 fatia de limão
Folhas de hortelã

Como fazer:

1. Coloque gelo até quase encher a caneca de cobre (ou copo alto).
2. Acrescente o suco de limão, a vodka, o xarope de gengibre e a água com gás.
3. Faça um corte na fatia de limão e encaixe na borda da caneca.
4. Finalize com hortelã e sirva imediatamente.

RENDE 1 COPO · PREPARO 5 MIN

APERITIVOS

*Pra mastigar antes do hino:
petiscos de boteco em casa*

Sanduíche de Salame Italiano · Espetinho na Air Fryer



APERITIVOS

SANDUÍCHE DE SALAME ITALIANO

Faça e venda: o petisco que vai parar em todo jogo

O que você precisa:

Creme de ricota a gosto
1 baguete (ou bisnaga grande)
1 tomate médio
1 maço de rúcula
1 pacote de salame italiano
100g de queijo prato
Tomate cereja a gosto

Como fazer:

1. Lave e seque a rúcula. Corte o tomate em rodela finas.
2. Corte a baguete ao meio no comprimento, sem separar as duas metades.
3. Espalhe creme de ricota generoso nas duas faces internas.
4. Monte em camadas: rúcula, queijo prato, salame italiano, tomate.
5. Feche, corte em fatias de 6cm. Espete tomate cereja em cada uma e sirva.

RENDE 4-6 FATIAS · PREPARO 10 MIN



APERITIVOS

ESPETINHO DE CARNE NA AIR FRYER

Tempero certo, ponto exato — sem fogão, sem fumaça

O que você precisa:

300g de alcatra em cubos
300g de lombo suíno em cubos
1 cebola grande em pedaços
1 pimentão amarelo ou vermelho
Suco de 1 limão taiti
Sal de parrilla a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

Como fazer:

1. Tempere alcatra e lombo separadamente com sal de parrilla, pimenta e suco de limão.
2. Corte cebola e pimentão em quadrados do mesmo tamanho dos cubos de carne.
3. Monte os espetinhos alternando carne, cebola e pimentão.
4. Coloque na Air Fryer a 200°C por 12-15 min, virando na metade até dourar.

RENDE 6-8 ESPETINHOS · PREPARO 20 MIN

PARTE 03 · JUNHO 2026

BOLACHINHAS

*Doces e salgados pra pegar e passar,
e deixar perto da galera*

Biscoito de Coco Crocante · Biscoito de Amendoim



BOLACHINHAS

BISCOITO DE COCO CROCANTE

Quebradinho, doce na medida e durinho — pra cair com chá

O que você precisa:

4 ovos
500g de margarina
500g de açúcar
300g de coco ralado
1kg de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
200g de chocolate meio amargo

Como fazer:

1. Misture ovos com açúcar. Adicione margarina em temperatura ambiente e bata bem.
2. Acrescente coco ralado, fermento e farinha aos poucos até a massa desgrudar das mãos.
3. Modele bolinhas ou passe no moedor com molde de biscoito.
4. Asse a 180°C por 10-15 min até dourar levemente. Deixe esfriar.
5. Derreta o chocolate, mergulhe metade de cada biscoito e polvilhe coco. Refrigere 5 min.

RENDE 7-8 PESSOAS · PREPARO 40 MIN



BOLACHINHAS

BISCOITO DE AMENDOIM FÁCIL

Massa amanteigada com gosto de paçoca derretida na boca

O que você precisa:

500g de amendoim cru triturado
3 claras
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó

Como fazer:

1. Em uma bacia, junte todos os ingredientes e misture bem até ficar uma massa homogênea.
2. Modele bolinhas pequenas com a mão e coloque em forma untada, com espaço entre cada.
3. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 10-15 min.
4. Tire do forno quando as bordas começarem a dourar. Deixe esfriar antes de comer.

RENDE 3-4 PESSOAS · PREPARO 45 MIN

PARTE 04 · JUNHO 2026

FRITURAS

*Quente, crocante e pronto
antes do segundo tempo*

Coxinha · Bolinho de Carne



FRITURAS

COXINHA CROCANTE

Recheio de frango cremoso, casca quebradiça — clássica de boteco

O que você precisa:

MASSA: 1L caldo de frango, 2 col (sopa) manteiga, 1kg farinha de trigo, sal

RECHEIO: 500g peito de frango desfiado, 1 cebola picada, 2 dentes alho, 200g catupiry, cheiro-verde

PARA EMPANAR: ovo batido + farinha de rosca

Como fazer:

1. Recheio: refogue cebola e alho na manteiga, misture com o frango desfiado e o catupiry. Reserve.

2. Massa: leve caldo + manteiga + sal ao fogo. Quando ferver, junte a farinha de uma vez e mexa até desgrudar.

3. Espere amornar, modele bolinhas, achate, recheie com 1 col (sopa) e feche em formato de pera.

4. Passe no ovo, na farinha de rosca e frite em óleo a 180°C até dourar. Escorra em papel.

RENDE 30 COXINHAS · PREPARO 1H



FRITURAS

BOLINHO DE CARNE

O comida-de-bar definitivo: carne moída temperada e bem dourada

O que você precisa:

800g de carne moída (acém)
1 cebola média picada
1 colher (sopa) de páprica defumada
2 colheres (chá) de sal
Pimenta-do-reino a gosto
50g de farinha de trigo integral

Como fazer:

1. Numa tigela, misture sal, cebola e páprica defumada com a carne moída.
2. Incorpore tudo com as mãos. Acrescente farinha aos poucos pra dar liga.
3. Com as mãos umedecidas, modele bolinhas de ~35g cada.
4. Asse no forno pré-aquecido a 250°C por 25 min (últimos 5 no grill). Ou Air Fryer a 200°C por 12 min virando na metade.

RENDE 20-24 BOLINHOS · PREPARO 25 MIN

FESTA

*Pratos que rendem:
mesa cheia, galera satisfeita*

Hambúrguer Caseiro · Farofa de Banana com Bacon



FESTA

HAMBÚRGUER CASEIRO

Carne suculenta, pão fofo, queijo derretendo — sem complicação

O que você precisa:

360g de acém moído
Sal de parrilla + pimenta-do-reino
3 pães de hambúrguer
2 col (sopa) manteiga
90g queijo prato em fatias
Maionese, alface americana, tomate e cebola roxa em fatias

Como fazer:

1. Pese 120g de carne pra cada hambúrguer, modele em bolinha e achate até virar disco.
2. Tempere ambos os lados com sal de parrilla e pimenta logo antes de grelhar.
3. Corte os pães ao meio, passe manteiga e chapeie até dourar.
4. Grelhe o hambúrguer em frigideira quente, ~3 min de cada lado. No segundo lado, coloque o queijo pra derreter.
5. Monte: pão + maionese + alface + tomate + cebola + hambúrguer com queijo. Sirva na hora.

RENDE 3 HAMBÚRGUERES · PREPARO 15 MIN



FESTA

FAROFA DE BANANA COM BACON

Acompanhamento de churrasco que rouba a cena na mesa

O que você precisa:

250g de bacon em cubos
½ cebola roxa ou branca picada
1 cenoura ralada
2 bananas brancas em cubos
Uva passa a gosto
2 xícaras (chá) de farinha de mandioca
Manteiga se necessário

Como fazer:

1. Em frigideira/wok, frite o bacon até ficar crocante. Reserve um pouco pra finalizar.
2. No próprio óleo do bacon, refogue a cebola e a cenoura ralada.
3. Acrescente as bananas em cubos e a uva passa. Misture com cuidado pra não desmanchar.
4. Adicione a farinha de mandioca aos poucos, mexendo até incorporar. Ajuste sal.
5. Finalize com o bacon reservado por cima. Sirva quentinha.

RENDE 6 PESSOAS · PREPARO 15 MIN

DOCES

*Pra fechar o jogo com gosto bom:
docinhos no potinho*

Mousse de Brigadeiro · Docinho de Paçoca Cremosa



DOCES

MOUSSE DE BRIGADEIRO

Chocolate intenso em camada cremosa — no copinho, pra dividir

O que você precisa:

2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
8 colheres (sopa) de chocolate em pó
6 claras
2 colheres (sopa) de margarina

Como fazer:

1. Numa panela, leve leite condensado, margarina e chocolate ao fogo médio mexendo até desgrudar do fundo.
2. Tire do fogo, despeje em outra panela e deixe esfriar até ficar mole.
3. Misture o creme de leite gelado ao brigadeiro mole até ficar liso.
4. Bata as claras em neve firme. Incorpore com delicadeza à mistura de chocolate.
5. Distribua em taças ou potinhos individuais e leve à geladeira por no mínimo 12 horas. Decore com raspas de chocolate.

RENDE 5-6 PESSOAS · PREPARO 30 MIN + 12H GELADO



DOCES

DOCINHO DE PAÇOCA CREMOSA

O brigadeiro com alma de paçoca — no potinho, com a galera

O que você precisa:

175g de paçoca (~8 rolinhas)
1 colher (sopa) de margarina
1 lata de leite condensado
400g de creme de leite (2 caixinhas)
200g de amendoim torrado e moído (decorar)

Como fazer:

1. Coloque todos os ingredientes, exceto o amendoim, na panela em fogo baixo.
2. Mexa sem parar até engrossar e desgrudar do fundo da panela.
3. Distribua em potinhos individuais de ~30ml cada.
4. Decore com o amendoim torrado picado por cima.
5. Leve à geladeira por ~2 horas até firmar. Sirva gelado.

RENDE 20 POTINHOS · PREPARO 30 MIN + 2H GELADO

APITO FINAL · EDIÇÃO COPA 2026

Fim de jogo? Nunca.

A festa continua na cozinha do Cooky.

Pega mais receita boa em:

cooky.com.br

EM TODAS AS REDES

@cookyreceitas

INSTAGRAM · YOUTUBE · FACEBOOK · PINTEREST