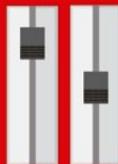




RECEITAS  
MUSICAIS

DADINHO



**Desde 1954**



# SUMÁRIO



Por 7 décadas eu sou o doce mais amado do Brasil.

Essa história é conhecida por gerações e sempre vai fazer parte da minha e da sua infância.

Por isso selecionei os melhores chefs para criarem super receitas comigo de cada década desde o meu nascimento e ainda pedi para cada um sugerir a melhor trilha para acompanhar a comilança.

Então está esperando o que? Escolha a sua faixa preferida dessa linda Coleção Musical, aumente o volume e mão na massa!



🎵 **Anos 50:**  
DADINHO Split  
DADINHO Shake

🎵 **Anos 60:**  
Pizza de DADINHO  
Palha Italiana de DADINHO

🎵 **Anos 70:**  
Bolinho de Chuva DADINHO  
Rocambole de DADINHO

🎵 **Anos 80:**  
Brigadeiro de DADINHO  
Mousse de DADINHO

🎵 **Anos 90:**  
Pavê de DADINHO  
Churros de DADINHO

🎵 **Anos 2000:**  
Brownie de DADINHO  
Cookie de DADINHO

🎵 **Anos 2010:**  
Naked Cake de DADINHO  
Cheese Cake de DADINHO

🎵 **Ano 2020:**  
Pipoca de Dadinho



ANOS  
50

# DADINHO SPLIT

O rock 'n' Roll nasceu e virou sucesso. DADINHO nasceu e virou sucesso. Coincidência? Acho que não.

Crédito: Revista Nós e Outros Olhos

**Para fazer o Sorvete de DADINHO com Banana, você vai precisar de:**

6 Bananas  
1 Pote de 180g de Creme DADINHO

**Preparo:**

Descasque as bananas, corte-as ao meio, coloque em um pote ou tigela com tampa e leve ao freezer de um dia para o outro, pois é preciso que elas estejam bem congeladas para o preparo do sorvete.

No processador, coloque as bananas congeladas, o **Creme DADINHO** e bata. O resultado é um creme maravilhoso que já dá para você saborear, mas leve ao freezer em um pote fechado, por no mínimo 2 horas para que ele fique com a textura de sorvete de massa.

**Para a montagem do DADINHO Split na Canoa, você vai precisar de:**

Sorvete de DADINHO com Banana  
1 Banana in natura  
**Bombom Wafer DADINHO** (cortado ao meio)  
Calda de chocolate  
Farofa de amendoim  
Physalis  
Chantilly

**Preparo:**

Corte a banana ao meio e coloque no fundo de uma canoa ou taça para banana split. Agora coloque 3 bolas de sorvete de DADINHO com banana. Por cima das bolas de sorvete, coloque o chantilly. Finalize com physalis, **Bombom Wafer DADINHO** cortado ao meio, calda de chocolate e farofa de amendoim.



SOM QUE COMBINA:

Great balls of Fire  
Jerry Lee Lewis

# DADINHO SHAKE

ANOS  
50

O rock 'n' Roll nasceu e virou sucesso. DADINHO nasceu e virou sucesso. Coincidência? Acho que não.

Crédito: Revista Nós e Outros Olhos

## Ingredientes para o DADINHO Shake:

- 1/2 Copo de leite
- 5 Bolas de sorvete de creme
- Creme DADINHO**
- Calda de chocolate meio amargo
- Chantilly
- Wafer DADINHO**
- Bombom Wafer DADINHO**

## Preparo:

No interior de um copo ou taça, passe camadas generosas de **Creme DADINHO** e reserve. No liquidificador bata o leite e o sorvete por pouco tempo. Acrescente no copo a calda de chocolate meio amargo e na sequência coloque a mistura de leite com sorvete. Finalize com chantilly, **Wafer DADINHO** e **Bombom Wafer DADINHO**. O **Creme DADINHO** junto com a calda de chocolate meio amargo se equilibram perfeitamente. Esses 2 ingredientes farão toda diferença no seu Milk Shake.

Experimente!

SOM QUE COMBINA:  
**Estúpido Cupido**  
Celly Campello



ANOS  
60



# PIZZA DE DADINHO

Os anos 60 celebravam o amor em todas as formas.  
Principalmente o amor por comer DADINHOS sem parar!

Crédito: Chef Valdete Oliveira

## Para fazer a massa da pizza você vai precisar de:

500g de Farinha de trigo  
2 Ovos peneirados  
5g de Fermento biológico seco  
250ml de Água morna  
1 Colher rasa de chá de sal  
1 Colher rasa de sopa de açúcar

Obs.: Com exceção da água, é importante que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente.

## Para fazer o recheio você vai precisar de:

300g Creme de leite gelado e sem soro  
300g de **DADINHO Cremoso**  
Amendoim moído sem sal e sem açúcar para salpicar  
**DADINHOS Tradicionais** para finalizar

## Preparo do recheio:

Misture o creme de leite com o **DADINHO Cremoso** e reserve.

## Preparo da massa:

Misture na água morna o sal, o açúcar, a manteiga e os ovos peneirados até ficar uma mistura homogênea. Inclua cada ingrediente exatamente nesta sequência para evitar que os ovos cozinhem na água morna. Aos poucos acrescente essa mistura na farinha, mexendo até que a massa desgrude das mãos. Coloque a massa em uma travessa, cubra com um pano e deixe descansar por aproximadamente 40 minutos. Divida a massa em 3 partes, fazendo bolinhas e abra a massa com um rolo e modele em formato de pizza. Neste momento já faça a borda recheada com o **Creme DADINHO**. Fure a massa com um garfo e leve ao forno pré-aquecido à 180°C por 5 minutos ou até ficar com a cor esbranquiçada. Retire a pizza do forno e recheie com o creme preparado. Salpique com o amendoim moído e finalize com **DADINHOS Tradicionais**. Leve novamente ao forno (180°C) por 10 minutos.

SOM QUE COMBINA:

Datemi un martelo  
Rita Pavone



# PALHA ITALIANA DE DADINHO

ANOS  
60

Os anos 60 celebravam o amor em todas as formas. Principalmente o amor por comer DADINHOS sem parar!

Crédito: Chef Sandra Regina de Lion Candido e Chef Lais de Lion Candido

## Ingredientes para o Brigadeiro DADINHO:

- 800g de leite condensado
- 3 Colheres de sopa de cacau
- 3 Colheres de sopa de amendoim torrado sem pele e triturado
- 4 Colheres de **Creme DADINHO**
- 2 Colheres de sopa rasa de manteiga

## Preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela grossa, leve ao fogo e mexa sem parar até dar o ponto de brigadeiro mole e deixe esfriar.

## Ingredientes para a montagem da Palha Italiana de DADINHO:

- Brigadeiro de Dadinho
- 500g de **Creme DADINHO**
- 2 Pacotes de bolachas de maizena
- DADINHOS Tradicionais** para decorar
- Plástico filme

## Preparo:

Forre uma assadeira com papel filme, tanto nos fundos quanto nas laterais. Faça uma camada com a metade da massa de brigadeiro de Dadinho, coloque uma camada de bolachas de maizena e em seguida uma camada de **Creme DADINHO**. Faça mais uma camada de bolacha de maizena e finalize com o restante do brigadeiro de Dadinho. Cubra com papel filme e leve a geladeira por 6 horas. Após esse período é só desenformar, cortar em pedaços com uma espátula ou faca e passar no amendoim triturado. Finalize com **DADINHOS Tradicionais** por cima. Conserve na geladeira.

SOM QUE COMBINA:

As curvas da  
estrada de Santos  
Roberto Carlos

ANOS  
70

# BOLINHO DE CHUVA DADINHO

Afros, bigodões e calças bocas de sino entraram na moda. Mas sabe o que nunca saiu? Comer DADINHOS em ritmo de discal!

Crédito: Revista Nós e Outros Olhos

## Para fazer o Bolinho de Chuva DADINHO, você vai precisar de:

- 2 1/2 Xícaras de chá de farinha de trigo
- 200g de **DADINHO Tradicional**
- 3/4 de xícara de chá de açúcar
- Noz moscada em pó à gosto
- 1 Xícara de chá de leite
- 50g de manteiga
- 2 Ovos
- Óleo para fritar
- Canela em pó e açúcar para polvilhar
- Papel toalha para escorrer os bolinhos de chuva

É importante que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente.

## Preparo:

Em uma travessa coloque a manteiga, os ovos, o açúcar e mexa até a manteiga se soltar. Inclua 2 xícaras da farinha de trigo e misture até a massa ficar bem homogênea. Coloque o leite e mexa bem, é neste momento que você vai verificar se precisará incluir 1/2 xícara de farinha de trigo. Verifique se o bolinho está com a consistência um pouco firme para poder ser frito. Se a massa estiver muito mole, acrescente o restante da farinha e finalize com a noz moscada em pó. Em uma panela coloque o óleo para aquecer e enquanto isso, desembale os **DADINHOS Tradicionais**. Quando o óleo estiver bem quente, diminua um pouco o poder de fogo para que ele se mantenha na mesma temperatura, fritando os bolinhos de chuva por completo. Em cima da massa jogue alguns **DADINHOS** e com uma colher, envolva-os com a massa. Com a outra colher empurre a massa no óleo quente. Depois de fritos, deixe os bolinhos de chuva de 5 à 10 minutos escorrendo no papel toalha; prepare a mistura de canela em pó e açúcar e polvilhe os bolinhos já fritos.

SOM QUE COMBINA:

Chove Chuva  
Jorge Ben



# ROCAMBOLE DE DADINHO

ANOS  
70

Afros, bigodões e calças bocas de sino entraram na moda. Mas sabe o que nunca saiu? Comer DADINHOS em ritmo de disco!

Crédito: Chef Tamiris Pecorari

## Ingredientes para o Rocambole de DADINHO:

- 4 Ovos em temperatura ambiente
- 4 Colheres de sopa de açúcar
- 4 Colheres de farinha de trigo
- 1 Colher de sopa rasa de fermento
- 1 Colher de sobremesa de essência de baunilha
- 500g de **Creme DADINHO**
- Papel manteiga para forrar a forma, açúcar de confeiteiro e calda de chocolate para finalizar

## Preparo:

Bata os ovos em velocidade máxima na batedeira até dobrar de volume e ficar bem aerado. Baixe para velocidade mínima e acrescente os demais ingredientes. Coloque a massa em uma forma coberta com papel manteiga. Asse em forno 180°C por aproximadamente 8 minutos. Quando a massa estiver fria, passe uma generosa camada de **Creme DADINHO** e ao mesmo tempo que vai enrolando a massa, já vai retirando o papel manteiga. Neste momento você vai sentir o quanto esta é uma massa macia. Finalize com açúcar de confeiteiro e calda de chocolate ou somente com açúcar de confeiteiro.

Rende 2 rocamboles de DADINHO de aproximadamente 15 cm cada.

SOM QUE COMBINA:  
Na rua, Na chuva,  
na Fazenda  
Hyldon

ANOS  
80

# BRIGADEIRO DE DADINHO

Ninguém sente falta dos pães dos anos 80.  
Mas de comer DADINHOS com os amigos na esquina... Ah, que saudade!



Crédito: Chef Susette Gomes

**Para fazer o Brigadeiro de DADINHO, você vai precisar de:**

1 Lata de leite condensado (395g)

20g de cacau em pó 50% ou achocolatado em pó

15g de margarina ou manteiga sem sal

**Mini DADINHO** para rechear

Cacau em pó para cobrir

**DADINHO Cremoso** para finalizar

Papel manteiga ou plástico filme

## Preparo:

Em uma panela coloque o leite condensado, o cacau em pó e a manteiga ou margarina. Leve ao fogo médio mexendo sempre até desgrudar da panela. Após, despeje a massa em um prato e cubra com papel manteiga ou plástico filme, deixe esfriar em temperatura ambiente ou se preferir leve à geladeira por uma hora e meia.

Depois de resfriado, com o auxílio de uma colher de chá, pegue uma porção de massa, recheie com **Mini DADINHO**, envolva o brigadeiro no cacau e com o auxílio de um saco de confeiteiro, faça uma pitanga com o **DADINHO Cremoso**. Fica um charme!

O amargo do cacau com o **DADINHO Cremoso** se equilibram perfeitamente!

SOM QUE COMBINA:  
Girls just wants  
to have fun  
Cindy Lauper



# MOUSSE DE DADINHO

ANOS  
80

Ninguém sente falta dos piteados dos anos 80.  
Mas de comer DADINHOS com os amigos na esquina...Ah, que saudade!

Crédito: Revista Nós e Outros Olhos

**Para fazer o Mousse de DADINHO  
você vai precisar de:**

13 Claras de ovos  
180g de **Creme DADINHO**  
1 Lata de creme de leite

**Preparo:**

Bata as claras em neve até ficar bem firme.  
Adicione o creme de leite e o **Creme DADINHO**.  
Mexe com uma colher até ficar uma massa  
homogênea ou bata por alguns segundos na  
batedeira.

**Para fazer a cobertura  
você vai precisar de:**

Amendoim sem pele triturado  
**Bombom DADINHO**

**Preparo:**

Cubra o mousse com o amendoim triturado e finalize  
com um **Bombom DADINHO** por cima.

**Plus!**

Coma o mousse usando o **Bombom Wafer DADINHO**  
como colher!!! Hummm!!!

Rendimento: 4 Porções

SOM QUE COMBINA:

Sonífera ilha  
Titãs



ANOS  
90

# PAVÊ DE DADINHO

Curar a saudade dos anos 90 é fácil. É só comer um DADINHO e pronto: você imediatamente volta a ser criança!

Crédito: Revista Nós e Outros Olhos

## Para fazer o Creme, você vai precisar de:

- 1 Litro de leite
- 4 Colheres de sopa de amido de milho
- 1 Lata de leite condensado
- 1 Canela em pau
- 2 Gemas

## Preparo:

Em uma panela coloque quase todo o leite, separando aproximadamente 20ml em um copo. Nesse leite do copo dilua o amido de milho e reserve (diluindo o amido de milho dessa forma, impede que o creme empelote). Peneire as gemas ou tire sua pele com um garfo e acrescente na panela junto com a canela e o leite condensado. Acenda o fogo e acrescente o amido de milho. Mexa sem parar até o creme engrossar.

## Para a montagem do Pavê de Dadinho, você vai precisar de:

- Creme
- 1 Pacote de **Wafer DADINHO**
- 15 Bombons Wafer DADINHO**
- 300g de farinha de amendoim
- Plástico filme

## Montagem do Pavê:

Preencha o fundo da tigela com uma camada generosa do creme. Corte alguns **Wafers DADINHO** em 2 e faça uma camada com eles. Novamente faça uma camada com o creme. Agora corte alguns **Wafers DADINHO** em 4 e faça uma camada. Cubra esta camada com o restante do creme. Pique os **Bombons Wafers DADINHO** e misture com a farinha de amendoim fazendo uma farofa e finalize o pavê com ela. Tampe a tigela com plástico filme e leve para a geladeira por 5 horas.

SOM QUE COMBINA:  
What's up?  
4 non blondes



# CHURROS DE DADINHO

ANOS  
90

Curar a saudade dos anos 90 é fácil. É só comer um DADINHO e pronto: você imediatamente volta a ser criança!

Crédito: Chef Thiago Poggetto

## Para fazer a Massa dos Churros você vai precisar de:

600g de farinha de trigo  
1 Litro de água  
150g de açúcar  
60g de manteiga  
2 Ovos  
75g de **Bombom Wafer DADINHO**  
1 Colher sopa de essência de baunilha  
1 Pitada de sal  
Óleo para fritar

## Preparo:

Coloque a água, açúcar, sal e manteiga em uma panela em fogo médio. Mexa até derreter a manteiga e erguer bolhas do fundo. Com a panela ainda no fogo, acrescente aos poucos a farinha e continue a mexer evitando formar grumos. Continue mexendo no fogo por cerca de 8 à 10 minutos até que a massa desgrude do fundo e não grude nos dedos. Retire do fogo. Coloque a massa em cima de uma bancada e deixe esfriar. Depois de fria, coloque a essência de baunilha, os 2 ovos e mexa a massa com as mãos. Pique os **Bombom Wafer DADINHO** e agregue à massa. Coloque a massa em uma tigela, cubra com plástico filme e leve para gelar de 35 à 40 minutos. Em uma panela coloque o óleo para fritura e mantenha a temperatura entre 170° à 180°. Retire a massa da geladeira e coloque em um saco de confeitar com um bico grande e vai cortando com uma faca direto na panela com o óleo.

## Para fazer o Ganache você vai precisar de:

300g de chocolate branco  
150ml de creme de leite  
60g de manteiga  
250g de **Creme DADINHO**  
30ml de rum

## Preparo:

Pique o chocolate branco e coloque-o em uma tigela junto com o creme de leite para derreter em banho maria. Quando o chocolate começar a derreter, coloque a manteiga, o rum e continue mexendo. Tire a tigela do fogo, acrescente o **Creme DADINHO** e mexa novamente até a mistura ficar homogênea. Agora é só colocar a ganache em um recipiente e deixar esfriar.

## Plus!

Pique mais **Bombom Wafer DADINHO** e após mergulhar o churro na ganache, você pode mergulhar nessa farofa de bombom!

SOM QUE COMBINA:  
Garota Nacional  
Skank

ANOS  
2000



# BROWNIE DE DADINHO

Duas coisas que a geração do milênio  
não vive sem: internet e DADINHOS!

Crédito: Revista Nós e Outros Olhos

**Para fazer o Brownie de DADINHO,  
você vai precisar de:**

- 180g Chocolate amargo
- 1 1/2 Xicara de farinha de trigo
- 1 Xicara de cacau em pó
- 1/2 xícara de Açúcar
- 1 Xicara de Açúcar Mascavo
- 1 Colher de chá de essência de baunilha
- 180g de manteiga
- 2 Ovos

**Preparo:**

Derreta o chocolate amargo junto com a manteiga em banho maria e reserve.  
Em uma travessa misture os açúcares e em seguida adicione a mistura do chocolate.  
Acrescente os ovos e mexa.  
Acrescente o chocolate em pó e mexa.  
Acrescente a farinha e mexa delicadamente.

Por último acrescente a essência de baunilha e mexa. Pronto... Sua massa está no jeito para ir ao forno, mas antes unte uma forma com papel manteiga e despeje a massa sobre ela. Espalhe bem até que todos os cantos estejam preenchidos. Neste momento, para um brownie tradicional, é só colocar no forno por aproximadamente 16 minutos que estará no ponto para comer. Mas aqui vai o grande elemento desta receita, a **Pasta de Creme DADINHO**, que é forneável para confeitaria. Ela é tão versátil que pode ir diretamente no forno, neste caso, sendo a cobertura e recheio ao mesmo tempo. Levemente com uma faca, demarque um tabuleiro na massa do brownie ainda na forma.

Pegue a **DADINHO Cremoso** e preencha alguns quadrados demarcados, que ficará como uma espécie de tabuleiro de xadrez.

Agora sim... Leve ao forno (fogo alto) por aproximadamente 16 minutos... Óhhh coisa boa, agora é só retirar do forno, deixar esfriar e cortar com uma faca os quadradinhos.

Fique de olho no forno, pois o preparo é rápido e diferente do bolo, o palito ou o garfo devem sair molhadinho quando testar a massa.

SOM QUE COMBINA:  
Amor | love You  
Marisa Monte





# COOKIE DE DADINHO

ANOS  
2000

Duas coisas que a geração do milênio  
não vive sem: internet e DADINHOS!



Crédito: Chef Jacqueline Ferreira de Matos Crespo

## Para fazer o Cookie de DADINHO, você vai precisar de:

- 140g de farinha de trigo
- 40g de cacau em pó
- 1/2 Colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/4 de colher de chá de fermento em pó
- 110g de manteiga
- (Aqui tem que ser manteiga mesmo)
- 185g de açúcar
- 1 Pitada de sal
- 1 Colher de chá de extrato de baunilha
- 100g de Chocolate meio amargo em lascas
- 220g de **DADINHO Cremoso**
- 150g de **Mini DADINHO**
- Folha de papel manteiga
- 1 Ovo

SOM QUE COMBINA:  
Velha infância  
Tribalistas

## Modo de Preparo do Cookie de DADINHO:

Pré aquecer o forno 180°C. Bater a manteiga com o açúcar até virar um creme. Adicione o ovo e a baunilha e bata por mais um minuto.

Enquanto isso, coloque 12 porções de **Creme DADINHO** em um prato ou travessa para congelar.

O próximo passo é passar pela peneira os secos (Trigo, Cacau e o Sal) e acrescentar ao creme.

Adicione o chocolate meio amargo em lascas na massa, misture bem e leve para gelar por aproximadamente meia hora. Assim ela dará uma endurecida. Veja que o ponto da massa é bem amanteigada.

Próximo passo: Forre a forma com papel manteiga.

Agora é só enrolar e rechear com o **Creme DADINHO** congelado.

Você vai rechear metade da receita e a outra metade faça sem recheio.

Gente, uma coisa que eu nem imaginava é que os cookies são feitos em formatos de bolinhas para assar! No forno é que eles vão adquirindo seu formato clássico, por isso é importante deixar espaços entre eles.

Coloque alguns **Mini DADINHOS** em cima de cada Cookie recheado e levem para o forno.

O tempo de forno é bem rápido e delicado. Varia de 13 a 16 minutos, isso vai depender do tipo do forno. Por isso, cronometre o tempo de forno e a partir de 12 minutos faça uma monitoração, pois 1 minuto a mais pode passar o ponto.

ANOS  
2010



# NAKED CAKE DADINHO

Para conquistar meu coração o crush precisa saber  
o que é importante: Memes e onde comprar Dadinhos!

Crédito: Chef Leia Ferreira

## Para fazer a massa, você vai precisar de:

240g de farinha de trigo  
320g de açúcar refinado  
240ml de leite integral  
4 Ovos  
1 Colher de sopa (15g) de fermento em pó

## Preparo:

Pré aqueça o forno a 180°C.  
Peneire a farinha com o fermento.  
Aqueça o leite.  
Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e bata novamente.  
Coloque as gemas e bata mais um pouco.  
Acrescente a farinha com o fermento e com uma colher, misture bem a massa.  
Por último, coloque o leite quente e misture até a massa ficar homogênea.  
Coloque a massa em uma forma com papel manteiga e asse por 25 a 30 minutos mudando a temperatura para 200°C.  
Você pode optar em assar a massa inteira e cortá-la em 3 camadas para rechear, ou assar em 3 formas diferentes, evitando assim de cortá-lo na hora de rechear.

## Para fazer o recheio, você vai precisar de:

1/2 Caixa de chantilly  
1 Bisnaga de **DADINHO Cremoso**

## Preparo do recheio:

Bata em velocidade média o chantilly até dar ponto de bico.  
Acrescente o **DADINHO Cremoso** e bata novamente.

## Montagem do Bolo:

Basta colocar cada camada do bolo em um prato e intercalar passando o recheio. Uma dica bem legal é molhar o bolo a cada camada. Esta receita é prática e traz um grande sabor.

## Ingredientes para a montagem do bolo:

1/2 Lata de leite condensado  
1/2 Lata de creme de leite  
1/2 Lata de água

\*Misture esses 3 itens e molhe cada camada do bolo com 5 colheres (sopa).  
Ao final da montagem, passe o recheio na lateral do bolo para grudar o **Wafer Duo DADINHO**.

## Fazendo a Cobertura:

Açúcar de confeiteiro  
Frutas silvestres  
**Mini DADINHOS**  
**Wafer Duo DADINHO** (3 pacotes)

Coloque em volta do naked cake o **Wafer Duo DADINHO**.  
Decore com frutas, **Mini DADINHOS** e finalize peneirando o açúcar em cima do bolo.



SOM QUE COMBINA:

California Girls  
Katy Perry

# CHEESECAKE DE DADINHO

ANOS  
2010

Para conquistar meu coração o crush precisa saber o que é importante: Memes e onde comprar DADINHOS!

Crédito: Chef Rosana Cristina

## **Ingredientes para a base:**

150g de bolacha maizena de chocolate  
80g de manteiga  
Óleo e açúcar para untar a forma

## **Ingredientes para o recheio:**

300g de cream cheese  
150g de leite condensado  
150g de creme de leite fresco  
30g de açúcar refinado  
100g de chantilly batido  
300g de **Creme DADINHO**  
50g de açúcar de confeiteiro  
10g de gelatina sem sabor  
50ml de água filtrada ou mineral

## **Para cobertura:**

150g de geleia de frutas vermelhas

## **Para Decoração**

**DADINHO Tradicional**

## **Modo de preparo da base:**

Em uma forma com fundo removível, unte com óleo, polvilhe açúcar e reserve. Triture a bolacha e misture com a manteiga, fazendo uma farofa. Coloque na forma e pressione.

Asse por 10 minutos no forno pré aquecido à 200°C. Retire do forno e deixe esfriar para colocar o recheio.

## **Modo de preparo do recheio:**

Bata o creme de leite fresco com açúcar refinado e reserve. Bata o chantilly até que fique em ponto firme e reserve.

Bata o cream cheese com o leite condensado, acrescente o **Creme DADINHO** e o açúcar de confeiteiro.

Acrescente o creme de leite batido e o chantilly batido.

Hidrate a gelatina incolor com a água e acrescente neste creme até incorporar bem.

Coloque o recheio sobre a base já fria e deixe na geladeira por 3 horas. Após esse período poderá desenformar para fazer a decoração.

## **Decoração e Finalização:**

Desenforme o cheesecake, utilize a geleia de frutas vermelhas como cobertura e faça rosas com os **DADINHOS Tradicionais** para decorar.

SOM QUE COMBINA:  
Rolling in the Deep  
Adele



ANOS  
2020

# PIPOCA DE DADINHO

O futuro chegou: agora eu compro Dadinhos na [lojadadinho.com.br](http://lojadadinho.com.br) enquanto termino outro saco de DADINHOS!

Crédito: Revista Nós e Outros Olhos

## Receita:

De forma angelical e perfeita para momentos especiais, a única, a original, a saborosíssima Pipoca de Dadinho. Sequinha, crocante, viciante e ideal para acompanhar um filme que abre a cabeça. E se você trabalha com pipocas gourmet, na certa pensará seriamente em incluir essa delícia no seu cardápio. Veja como é fácil o preparo.

## Preparo:

Em uma panela faça a pipoca tradicional e quando estiver pronta, reserve. Em seguida, em uma panela ferva 4 colheres de Dadinho Cremoso, 1/2 xícara de água e 3 colheres de açúcar. Assim que levantar

fervura e estiver em ponto de calda, desligue o fogo e acrescente a quantidade de pipoca desejada. Misture bem até elas começarem a secar e a desgrudar umas das outras. Sirva em um recipiente e se desejar, deixe um potinho de Dadinho ao lado para ir tchutchando de leve cada pipoca.

SOM QUE COMBINA:

Pipoca  
XUXA



Para cada delícia, um DADINHO diferente para experimentar!



Adquira os produtos da Família DADINHO também na Loja Virtual:





1. Great Balls of Fire - Jerry Lee Lews
2. Estúpido Cupido - Celly Campello
3. Datemi un Martelo - Rita Pavone
4. As curvas da estrada de Santos - Roberto Carlos
5. Chove Chuva - Jorge Ben
6. Na rua, Na chuva, na Fazenda - Hyldon
7. Girls Just Wants to Have Fun - Cindy Lauper
8. Sonffera ilha - Titãs
9. What's Up? - 4 non Blondes
10. Garota Nacional - Skank
11. Amor I love You - Marisa Monte
12. Velha infância - Tribalistas
13. California Girls - Katy Perry
14. Rolling in the deep - Adele
15. Pipoca - Xuxa



/oficialdadinho



/oficialdadinho

[dadinhooriginal.com.br](http://dadinhooriginal.com.br)

