

Receitas com MID® para um piquenique prático e saboroso

Confira opções deliciosas e refrescantes para aproveitar os dias de sol ao ar livre



São Paulo, setembro de 2023 – Os dias quentes da primavera já chegaram e, com eles, uma das melhores épocas do ano para realizar passeios ao ar livre, como piqueniques com a família e os amigos. Os ‘piqueniques lovers’ sabem que a escolha certa dos lanchinhos é a chave para um momento memorável, e é aí que entra **MID®**, a marca de refrescos em pó da **Ajinomoto do Brasil**. Com duas linhas de produtos e sabores incríveis, **MID®** é a escolha ideal quando se trata de refrescar e saborear a vida com praticidade. Os 17 sabores do refresco são deliciosos, ressaltam o sabor da fruta e são fontes de vitamina C.

Já a linha **MID ZERO™**, oferece oito opções com baixo teor calórico e açúcar, além de zero sódio. Para curtir os dias de sol que a primavera proporciona, o time de **MID®** separou quatro receitas práticas e nutritivas, como deliciosos bolinhos de laranja feitos com **MID® Laranja Doce**, com gotas de chocolate. Se você é do time que ama cookies, a receita com confetes feitos com **MID® Baunilha com Limão** é uma verdadeira festa para o paladar, combinando doçura e um pouco de acidez.

Para se manter hidratado enquanto aproveita o sol, experimente o refresco nutritivo preparado com **MID ZERO™ Limão**. E para tornar o seu dia ainda mais especial, a geleia light de uva com morango, que traz **MID ZERO™ Uva** entre os ingredientes, vai transformar cada mordida em uma experiência única.

Dê uma olhada no passo a passo de cada receita para ajudar na organização do seu delicioso piquenique. Afinal, a primavera é a estação das delícias, e a Família **MID®** está presente para tornar cada momento ainda mais gostoso.

BOLINHOS DE LARANJA COM GOTAS DE CHOCOLATE

Tempo de Preparo: 20 minutos (+ 20 minutos de forno)

Rendimento: 15 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
 - 3 ovos
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
-
- 1 sachê de **MID® Laranja Doce**
-
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 1 xícara (chá) de gotas de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, coloque o óleo, os ovos, o açúcar e o leite, e mexa com o auxílio de um batedor manual de arame (fouet) até misturar completamente.
2. Junte, aos poucos, a farinha de trigo, o **MID®** e o fermento, e mexa delicadamente até obter uma massa homogênea.
3. Distribua a massa e, por cima, as gotas de chocolate em 15 forminhas de papel próprias para cupcake (7 cm de diâmetro), disponha-os em uma assadeira grande e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até que ao espetar um palito na massa ele saia limpo.
4. Retire do forno e espere esfriar. Sirva em seguida.

Dica: Caso tenha forminhas de alumínio próprias para cupcake, utilize-as revestidas com a forma de papel para assar os bolinhos.

COOKIES COM CONFETE

Tempo de Preparo: 30 minutos (+ 20 minutos de forno)

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- meia xícara (chá) de açúcar (75 g)
- meia xícara (chá) de açúcar mascavo (75 g)
- meia xícara (chá) de manteiga sem sal, derretida (100 g)

- 1 sachê de **MID® Baunilha com Limão**

- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de confete de chocolate

Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, coloque os açúcares, a manteiga, o **MID®** e os ovos, e misture. Junte, aos poucos, a farinha de trigo e o fermento, e mexa com as mãos até obter uma massa homogênea. Acrescente os confetes de chocolate e misture.
2. Divida a massa em 12 esferas e achate-as entre as palmas das mãos. Disponha-as em duas assadeiras grandes, untadas e enfarinhadas, com espaço de 2 cm entre cada uma, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourarem.
3. Retire do forno, espere esfriar e sirva em seguida.

Dica: Em dias mais quentes, deixe os cookies no congelador por 15 minutos antes de levar ao forno, para que a massa não se esparrame na assadeira.

REFRESCO NUTRITIVO

Tempo de Preparo: 10 minutos

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 cenoura pequena ralada (120 g)
- 5 xícaras (chá) de água gelada (1 L)
- 1 sachê de **MID ZERO™ Limão**

Modo de preparo:

1. No copo do liquidificador, coloque a cenoura, a água e o **MID ZERO™**, e bata até ficar homogêneo.
2. Coe e transfira para uma jarra. Sirva em seguida.

Dica: Se desejar ter um maior aproveitamento das fibras da cenoura dessa receita, não é necessário coar o suco. 2. Se preferir, sirva com cubos de gelo.

GELEIA LIGHT DE UVA COM MORANGO

Tempo de Preparo: 15 minutos (+ 12 horas de geladeira)

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 caixinha de morangos picados (250 g)
- 3 xícaras (chá) de água (600 ml)
- meia xícara (chá) de sementes de chia (65 g)
- 1 sachê de **MID ZERO™ Uva**

Modo de preparo:

1. Em uma panela média, coloque o morango e meia xícara (chá) de água, e leve ao fogo médio para cozinhar, por 5 minutos ou até começar a desmanchar.
2. Junte a chia, misture e espere 3 minutos para esfriar. Acrescente o **MID ZERO™**, previamente diluído na água restante, e misture vigorosamente até ficar homogêneo.
3. Transfira para um pote de vidro grande, tampe e leve à geladeira por, no mínimo, 12 horas, ou até o momento de servir.

Dicas:

- *Se preferir, retire o morango dos ingredientes e prepare a geleia com o sabor de MID ZERO™ de sua preferência.*
- Armazene por até três dias na geladeira.

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 Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, Receita de Casa™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO®, VONO® Proteína e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e MID ZERO™, o azeite de oliva extra virgem TERRANO®, o azeite de oliva tipo único TERRANO® e a linha TERRANO® Veggie Burger, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD e aminoVITAL® GOLD DRINK MIX, produtos compostos por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US\$ 10 bilhões e nacional de R\$ 3,4 bilhões no ano fiscal de 2022. Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

Naiara Lemes - Cel.: (11) 95973-0848

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746