

Natal com MID®: aprenda quatro receitas para adoçar a ceia



São Paulo, dezembro de 2023 - O Natal é um dos momentos mais mágicos do ano, ocasião perfeita para preparar uma mesa farta de comidas deliciosas, acompanhada de amor e momentos de celebração com a família e os amigos. E para a ceia ficar completa, não podem faltar as sobremesas. Pensando nisso, **MID®**, a marca de refrescos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, separou quatro receitas perfeitas para a ocasião, preparadas com as linhas **MID®** e **MID Zero™**, que possui baixo teor calórico e açúcar, além de ser zero em sódio, e tudo isso sem abrir mão do gostinho da fruta.

Tradicional no final do ano, a rabanada é uma das receitas mais aguardadas nas festas e se for preparada com **MID® Baunilha com Limão**, ganha um sabor especial. Para surpreender os amantes de chocolate, o **Chocotone Recheado com MID® Laranja** é uma opção doce, marcada por um toque cítrico, que fará a diferença na sua mesa. Se você procura pratos práticos e que podem ser preparados com poucos ingredientes, o **Cheesecake na Air Fryer com MID ZERO™ Amora** é uma excelente aposta. Já o **Pavê de Maçã com MID ZERO™ Laranja** completa a lista de sobremesas que não podem faltar na ceia.

Confira abaixo o passo a passo das sugestões que vão deixar seu Natal ainda gostoso e repleto de deliciosidade, e acesse o portal **Sabores Ajinomoto** para mais dicas de receitas.

RABANADA

Tempo de Preparo: 15 minutos

Rendimento: 15 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 2 e meia xícaras (chá) de leite (500 ml)
- 1 sachê de **MID® Baunilha com Limão**
- 3 pães franceses amanhecidos, cortado em rodela de cerca de 3 cm

- 5 ovos batidos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de canela em pó

Modo de preparo

1. Em uma tigela média, coloque o leite e o **MID®**, e misture bem. Mergulhe as rodelas de pão, uma a uma, deixe escorrer o excesso de líquido e, em seguida, passe pelo ovo.
2. Disponha em uma assadeira e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar, virando na metade do tempo.
3. Em uma tigela pequena, coloque o açúcar e a canela, e misture. Polvilhe por todos os lados da rabanada e sirva em seguida.

CHOCOTONE RECHEADO

Tempo de Preparo: 20 minutos

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 chocotone (400 g)
- 2 barras de chocolate meio amargo picado (180 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 sachê de **MID® Laranja Doce**
- 1 colher (sopa) de confeitos verdes e vermelhos

Modo de preparo

1. Remova o papel do chocotone e, no centro dele, com o auxílio de uma faca serrilhada, faça o corte de um círculo de 5 cm de diâmetro, sem chegar até o fundo.
2. Com o auxílio de uma colher, retire o miolo e reserve um pedaço de 2 cm da parte de cima deste miolo para tampar a cavidade.
3. Em um refratário médio, coloque o chocolate e leve ao micro-ondas na potência média, por 1 minuto, mexendo a cada 30 segundos, ou até o chocolate derreter.
4. Retire o refratário do micro-ondas, junte o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Acrescente o **MID®**, e misture até dissolver totalmente.
5. Recheie o chocotone com parte deste creme, deixando livre o espaço para a tampa. Disponha a tampa reservada para fechar a cavidade e regue com o creme restante. Decore com o confeito e sirva em seguida.

Dica: Utilize o miolo restante do chocotone como acompanhamento de sorvete

CHEESECAKE NA AIR FRYER

Tempo de Preparo: 25 minutos (+ 30 minutos de air fryer + 1 hora de geladeira)

Rendimento: 12 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

Cheesecake

- meio pacote de biscoito tipo maisena diet (100 g)
- 2 colheres (sopa) de margarina light sem sal derretida
- meia xícara (chá) de cream cheese light (100 g)
- 1 xícara (chá) de creme de ricota light (200 g)
- 2 ovos

Calda

- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 sachê de **MID ZERO™ Amora**

Modo de preparo

1. Faça o cheesecake: no copo do liquidificador, coloque os biscoitos e bata em velocidade média, aos poucos, até obter uma farofa. Transfira para uma tigela média, junte a margarina e amasse até ficar homogêneo. Disponha em uma forma redonda (21 cm de diâmetro), de fundo removível, untada e leve a air fryer a 180 graus, pré aquecida, por 10 minutos, ou até dourar levemente. Retire da air fryer e reserve para esfriar.
2. Enquanto isso, na tigela da batedeira, coloque o cream cheese, o creme de ricota e os ovos, e bata em potência média por 3 minutos, ou até ficar homogêneo. Disponha sobre a massa e volte à air fryer a 180 graus, pré-aquecida, por 20 minutos, ou até que fique com consistência firme. Retire da air fryer e reserve para amornar. Cubra e leve à geladeira por 1 hora.
3. Prepare a calda: em uma panela pequena, coloque a água e o amido, e misture até dissolver. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, por 10 minutos, ou até engrossar. Retire do fogo e espere amornar, junte o **MID ZERO™** e misture vigorosamente até ficar homogêneo. Reserve para esfriar.
4. Regue a cheesecake e sirva em seguida.

PAVÊ DE MAÇÃ

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

Rendimento: 12 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

Creme

- 2 xícaras (chá) de leite desnatado (400 ml)
- 1 gema
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- meio sachê de **MID ZERO™ Laranja**
- 1 caixinha de creme de leite leve (200 g)

Calda

- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- meio sachê de **MID ZERO™ Laranja**

Pavê

- meia xícara (chá) de leite desnatado (100 ml)
- meio pacote de biscoito tipo maisena diet (100 g)
- 2 maçãs médias, com casca, cortadas em fatias finas (400 g)
- meia colher (chá) de canela em pó

Modo de preparo

1. Faça o creme: em uma panela média, coloque metade do leite, a gema e o amido de milho, previamente dissolvido no leite restante. Leve ao fogo baixo e cozinhe, mexendo sempre, por 5 minutos, ou até o creme engrossar. Retire do fogo e espere esfriar completamente. Junte o **MID ZERO™**, previamente misturado ao creme de leite, e misture vigorosamente até ficar homogêneo. Reserve.
2. Prepare a calda: em uma panela pequena, coloque a água e o amido, e misture até dissolver. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, por 10 minutos, ou até engrossar. Retire do fogo, junte o **MID ZERO™** e misture vigorosamente até ficar homogêneo. Reserve para esfriar.
3. Montagem do pavê: em uma tigela média, coloque o leite e mergulhe os biscoitos. Em um refratário retangular médio (20 x 30 cm), disponha uma camada de biscoito e, por cima, faça camadas do creme e de maçã, finalizando com o creme. Regue com a calda e polvilhe com a canela.
4. Cubra e leve para gelar por 2 horas, ou até o momento de servir.

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