

**BBB 25 chega ao fim: confira o menu do "Café com Eliminado",
quadro do programa Mais Você**



*Croissants de Massa de Pastel escolhido para o "Café com Eliminado" que recebeu Renata, a campeã
(Divulgação)*

São Paulo, maio de 2025 - A 25ª edição do Big Brother Brasil chegou ao fim e os *brothers* e *sisters* foram recebidos no tradicional quadro "Café com Eliminado", exibido no programa *Mais Você*, da TV Globo. Pelo terceiro ano consecutivo, o quadro contou com o patrocínio oficial de **SAZÓN®**, marca líder de temperos e caldos em pó da **Ajinomoto do Brasil**.

Com um toque especial e inconfundível, SAZÓN® transformou cada café da manhã em uma experiência mais acolhedora e saborosa, proporcionando aos participantes eliminados e à grande vencedora do *reality show* mais famoso do país, um momento de prazer e reconexão após o confinamento.

Diogo, 8º eliminado

O ator e psicólogo foi eliminado em um paredão triplo que contou também com a participação de Vilma e Vitória Strada. Após sua eliminação, o *brother* saboreou um **Cuscuz com SAZÓN® para Pipoca sabor Manteiga**.

Camilla, 9ª eliminada

Disputando a permanência na casa mais vigiada do Brasil com Renata e Vilma, Camilla foi eliminada após ser indicada pela líder da semana, Vitória Strada. Durante sua participação no quadro, ela experimentou **Panquecas Tipo Americana Salgadas** feitas com **Caldo em Pó SAZÓN® Lev sabor Galinha**.

Thamiris, 10ª eliminada

Em uma disputa contra a dupla Aline e Vinícius, a nutricionista foi a décima eliminada do BBB 25. Convidada para o quadro “Café com Eliminado”, Thamiris provou a **Quiche de Ricota** preparada com **Caldo em Pó SAZÓN® sabor Legumes**.

Gracyanne Barbosa, 11ª eliminada

Disputando a permanência no reality com Daniele Hypolito e Eva, Gracyanne foi eliminada após ser indicada ao paredão pelo líder Guilherme. A modelo foi a convidada de Ana Maria Braga no quadro “Café com Eliminado”, tendo a oportunidade de comer **Ovos com SAZÓN®** feitos com **Tempero SAZÓN® Amarelo**.

No mesmo dia, Ana Maria provou uma receita deliciosa de **Arroz Carreteiro Cremoso**, preparado com **SAZÓN® Tempera & Transforma Alho e Cebola**, mais um lançamento da marca que tem como objetivo **incentivar o reaproveitamento de alimentos**, transformando o arroz que sobrou em um arroz cremoso delicioso. A linha conta com mais duas versões: **Queijo** e **Tomate com Manjerição**.

Aline, 12ª eliminada

No décimo paredão da 25ª edição do programa, Aline foi a eliminada pelo público, em uma votação que contava também com a presença de Diego Hypolito e Maíke. Ao participar do programa, a policial militar experimentou a **Tortinha Folhada** preparada com o **Tempero SAZÓN® Sabores do Nordeste**.

Eva, 13ª eliminada

Bailarina de profissão, Eva foi a escolhida pelo público para deixar a casa mais vigiada do Brasil, em um paredão junto com Delma e Vinícius. A *sister* participou do quadro e saboreou os **Enroladinhos de Pão de Forma Integral** feitos com **Tempero SAZÓN® Na Medida Cheiro-verde**.

Vilma, 14ª eliminada

Ao serem colocados frente a frente na berlinda, Diego Hypolito, Vilma e Vinícius viram a *sister* ser eliminada pelo público. A estudante de Nutrição aproveitou sua participação

no “Café com Eliminado” para saborear um **Pão de Queijo de Frigideira Recheado** preparado com **Tempero SAZÓN® para Pipoca sabor Cebola e Salsa**.

Daniele Hypolito, 15º eliminada

Ao ser colocada no paredão, a ex-ginasta disputou o seu lugar na casa contra João Pedro e Maíke, sendo derrotada pelos dois participantes do *reality*. A atleta olímpica esteve junto de Ana Maria Braga experimentando o **Bolo de Milho Salgado SAZÓN®**, preparado com **Tempero SAZÓN® Laranja**.

João Gabriel, 16º eliminado

O décimo quarto paredão do BBB 25 foi formado por João Gabriel, Diego Hypolito e Vitória Strada, com o primeiro sendo eliminado pelo público. O goiano esteve no “Café com Eliminado” para degustar a **Piadina SAZÓN®**, uma receita muito prática e preparada com **Tempero SAZÓN® Laranja**.

Maíke, 17º eliminado

Em um embate que o colocou lado a lado com Vinícius e Renata, foi Maíke quem deu adeus ao programa. Em sua visita aos estúdios Globo para participação no “Café com Eliminado”, teve no cardápio o delicioso **Sanduíche de Cuscuz no Micro-ondas** preparado com **Tempero SAZÓN® Na Medida Cheiro-verde**.

Vinicius, 18º eliminado

Presente em dois paredões seguidos, Vinicius desta vez não repetiu o feito da última votação, e foi escolhido pelo público para deixar o *reality show*. O eliminado foi convidado ao programa de Ana Maria Braga, que trouxe para sua audiência a receita de **Waffle Salgado com Manteiga de Ervas**, que conta com o **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas** em sua preparação.

Delma, 19º eliminada

Com os brothers, Guilherme, Renata e Delma emparedados, o público optou por eliminar a *sister* mais experiente. Em seu café da manhã, a participante provou o **Pão Rústico** feito com **Tempero SAZÓN® Laranja**.

Diego Hypolito, 20º eliminado

Medalhista olímpico, Diego não resistiu ao voto do público quando colocado no paredão junto a Renata e Vitória Strada. O ex-ginasta foi convidado para experimentar a **Tapioca com Ervas** preparada com o **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas**.

Vitória Strada, 21º eliminada

No último paredão antes da grande final, João Pedro, Renata e Vitória estiveram sob o julgamento público, com a atriz sendo a escolhida para deixar a competição. Na ocasião, a *sister* teve à mesa um **Patê de Ricota sabor Tomate** feito com **Tempero SAZÓN® Na Medida Tomate**.

João Pedro, 3º colocado - 22º eliminado

Na grande final do BBB 25, João Pedro foi quem recebeu menos votos do público, terminando como terceiro colocado. O goiano foi junto aos finalistas visitar o programa 'Mais Você', onde experimentou o **Bolo Salgado na Chapa** preparado com **1 sachê de Caldo em Pó SAZÓN® Galinha (5,5 g)**.

Guilherme, 2º colocado - 23º eliminado

O *brother* entrou na casa junto a sua sogra e chegou até a final, sendo o segundo mais votado pelo público. Junto a João Pedro, o fisioterapeuta esteve com Ana Maria Braga para tomar um café da manhã com o **Bolo Salgado na Chapa**, preparado com **Caldo SAZÓN® 2 sachês Galinha**, lançamento da linha de **Caldos em Pó SAZÓN®**.

Renata, a Campeã

Este ano, a grande vencedora foi a professora de dança Renata. Natural do Ceará, a *sister* foi eleita campeã. Em uma manhã especial, teve a oportunidade de experimentar os deliciosos **Croissants de Massa de Pastel**, cuja receita utiliza o **Tempero SAZÓN® Verde**.

Para conferir o menu preparado durante o quadro "Café com Eliminado" e outros pratos deliciosos, você pode acessar o site [Sabores Ajinomoto](#). Entre no link e encontre um vasto cardápio que utiliza os temperos SAZÓN®, ideais para reunir amigos e familiares.

Abaixo está o passo a passo das receitas preparadas nas últimas eliminações do BBB 25:

[CUSCUZ COM SAZÓN®](#)

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 300 g de farinha de milho tipo flocão
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® para Pipoca sabor Manteiga**
- 2 pitadas de sal
- 1 e meia xícara (chá) de água (300 ml)
- 2 fatias de peito de peru picado
- 2 fatias de queijo prato picado

- 1 tomate pequeno picado
- 1 colher (sopa) de óleo
- 4 ovos

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque a farinha de milho, o **Tempero SAZÓN®**, metade do sal, a água e misture. Deixe descansar por 10 minutos, ou até todo o líquido ser absorvido.
2. Em uma tigela média, misture o peito de peru, o queijo e o tomate.
3. Em uma cuscuzeira pequena, coloque água até encher metade do reservatório e disponha parte da massa sobre a grade, pressionando bem. Disponha parte do recheio misturado e cubra com a outra parte da massa.
4. Tampe, leve ao fogo alto para ferver e deixe cozinhar em fogo médio por 15 minutos. Retire com cuidado, reserve aquecido e repita com os ingredientes restantes.
5. Em uma frigideira pequena, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os ovos, aos poucos, e frite por 2 minutos, ou até estar completamente cozido. Salpique o sal restante por cima.
6. Sirva o cuscuz acompanhado dos ovos.

Dica: caso não tenha uma cuscuzeira, faça no micro-ondas. Disponha a massa hidratada de farinha em um recipiente pequeno, untado com manteiga sem sal, tampe e leve ao micro-ondas na potência média por 5 minutos, ou até estar cozido.

PANQUECA TIPO AMERICANA SALGADA

Tempo de preparo: 50 minutos

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Massa

- 1 xícara (chá) de aveia em flocos grossos (90 g)
- meia xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 6 ovos
- meio pote pequeno de creme de ricota (100 g)
- meia colher (chá) de fermento em pó
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® Lev Galinha**
- 3 colheres (sopa) de óleo

Cobertura

- meio pote pequeno de creme de ricota (100 g)

- meia colher (sopa) de gergelim preto
- meia colher (sopa) de salsa picada

Modo de preparo:

1. Faça a massa: em uma tigela média, coloque a aveia, a farinha de trigo, os ovos, o creme de ricota, o fermento e o **Caldo SAZÓN® Lev**, e misture.
2. Em uma frigideira média, coloque parte do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte 2 colheres (sopa) da massa da panqueca e deixe por 2 minutos, ou até dourar e desgrudar do fundo da frigideira. Vire e deixe por mais 1 minuto ou até a massa ficar cozida por completo. Retire do fogo e repita o processo com o restante da massa.
3. Espalhe o creme de ricota nas superfícies das panquecas, disponha as panquecas em 2 camadas e finalize com o gergelim e a salsa. Sirva em seguida.

QUICHE DE RICOTA

Tempo de preparo: 30 minutos (+ 1 hora de forno)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Massa

- 1 pacote de biscoito cream cracker triturado
- meia xícara (chá) de margarina light gelada sem sal (100 g)
- 1 colher (sopa) de água

Recheio

- 1 e meia xícara (chá) de ricota amassada com o garfo (190 g)
- meia xícara (chá) de requeijão light
- 2 ovos batidos
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® Legumes**
- 1 xícara (chá) de folhas de agrião
- 1 xícara (chá) de tomates-cereja cortados ao meio

Modo de preparo:

1. Prepare a massa: em uma tigela grande, coloque o biscoito, a margarina e a água, e mexa com as pontas dos dedos até obter uma farofa úmida. Transfira para uma forma redonda média de fundo removível (23 cm de diâmetro) e aperte-a com os dedos, forrando o fundo e a lateral da forma. Com o auxílio de um garfo, faça furos na massa e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos. Retire do forno.

2. Faça o recheio: em uma tigela média, coloque a ricota, o requeijão, os ovos e o **Caldo SAZÓN®**, e mexa. Junte o agrião e o tomate-cereja, misture e disponha sobre a massa. Volte ao forno por mais 50 minutos ou até firmar o recheio.
3. Retire do forno e sirva em seguida.

Dica: a margarina gelada facilita o manuseio da massa, caso contrário, é possível que a massa fique muito mole e não fique no formato da forma.

OVOS COM SAZÓN®

Tempo de preparo: 5 minutos (+ 10 minutos na air fryer)

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- meio maço de folhas e talos de espinafre picados
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Amarelo**
- 2 pitadas de sal
- 2 fatias de queijo muçarela picadas
- 2 fatias de presunto picadas
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque o espinafre, o **Tempero SAZÓN®**, metade do sal, o queijo e o presunto, e misture. Distribua em 4 formas individuais de 10 cm de diâmetro, próprias para forno, untadas com a manteiga e, por cima de cada uma, quebre e acomode 1 ovo.
2. Disponha as formas na cesta da air fryer e leve a 180 graus, preaquecida, por 10 minutos ou até os ovos estarem cozidos.
3. Retire da air fryer, salpique o sal restante por cima e sirva em seguida.

Dica: caso prefira, coloque todo o conteúdo em uma assadeira de 18 cm de diâmetro e leve a air fryer a 180 graus, preaquecida, por 10 minutos, ou até os ovos estarem cozidos. Retire da air fryer e sirva em seguida.

ARROZ CARRETEIRO CREMOSO

Tempo de preparo: 25 minutos

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- meia xícara (chá) de bacon picado
- 1 gomo médio de paio cortado em cubos pequenos
- 150 g de carne-seca demolhada, cozida e desfiada
- 3 xícaras (chá) de sobras de arroz cozido (425 g)
- 1 embalagem de **SAZÓN® Tempera & Transforma Alho e Cebola**
- 2 xícaras (chá) de leite integral (400 ml)
- 2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada

Modo de preparo:

1. Em uma panela média, coloque o bacon e frite, em fogo alto, na sua própria gordura por 5 minutos ou até dourar. Junte o paio e a carne-seca, e frite mais por 5 minutos ou até dourar o paio.
2. Acrescente o arroz e o **SAZÓN® Tempera & Transforma**, e mexa. Adicione o leite, misture e, ao levantar fervura, cozinhe em fogo médio, mexendo por 5 minutos ou até ficar cremoso. Retire do fogo, salpique a cebolinha e sirva imediatamente.

Dicas:

1. *Para o preparo da carne seca, coloque 300 g em água fria por 48 horas, na geladeira, trocando a água pelo menos 6 vezes. Afervente em água abundante e desfie.*
2. *Caso você use sobras de arroz cozido, lembre-se de que elas devem ser conservadas sob refrigeração e utilizadas em até 2 dias após o seu cozimento. Após a preparação da receita, recomenda-se o consumo imediato.*
3. *Caso cozinhe arroz especialmente para o preparo desta receita, utilize 1 xícara (chá) de arroz cru (170 g).*

TORTINHA FOLHADA

Tempo de preparo: 20 minutos (+ 15 minutos de forno)

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 8 quadrados de massa folhada (8 cm)
- 2 e meia colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Sabores do Nordeste**
- 1 pitada de sal
- 1 e meia xícara (chá) de leite (300 ml)
- 3 fatias de queijo muçarela
- 6 fatias finas de salame picado

Modo de preparo:

1. Em 8 forminhas redondas para muffin, untadas, disponha a massa folhada e aperte levemente com a ponta dos dedos. Faça furos no fundo da massa com o auxílio de um garfo e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos ou até ficar firme. Retire do forno e espere amornar.
2. Enquanto isso, faça o recheio: em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a farinha de trigo e mexa por 1 minuto, sem deixar dourar. Acrescente o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e misture.
3. Adicione, aos poucos, o leite, e mexa sem parar por 4 minutos, até formar um creme homogêneo. Retire do fogo e reserve.
4. Distribua o recheio sobre as massas, disponha o queijo e o salame por cima, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 5 minutos ou até dourarem e o recheio estar firme.
5. Retire do forno e sirva em seguida.

ENROLADINHO DE PÃO DE FORMA INTEGRAL

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- meio copo de requeijão cremoso (100 g)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Na Medida Cheiro-verde**
- 1 cenoura pequena ralada fino (opcional)
- 1 tomate pequeno, sem sementes, picadinho
- 10 fatias de pão de forma integral
- 100 g de salame fatiado fino
- 10 fatias finas de queijo minas frescal (200 g)
- 5 folhas de alface crespa picada (opcional)
- 2 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®**

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque o requeijão, o **Tempero SAZÓN® Na Medida**, a cenoura e o tomate, misture e reserve.
2. Com o auxílio de um rolo, afine as fatias de pão de forma até a espessura de 0,3 cm.
3. Em uma das extremidades das fatias de pão, espalhe o patê reservado, disponha o salame, o queijo e a alface, e enrole cada fatia como rocambole, apertando levemente.

4. Em uma frigideira média, coloque metade do **Azeite TERRANO®** e leve ao fogo médio para aquecer. Disponha os rolinhos, aos poucos, e deixe por 2 minutos, virando de todos os lados, ou até dourar, repondo com o **Azeite TERRANO®** restante quando necessário.
5. Retire do fogo, corte cada rolinho ao meio e sirva em seguida.

PÃO DE QUEIJO DE FRIGIDEIRA RECHEADO

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 e meia xícara (chá) de sobras de frango cozido e desfiado
- 3 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 2 ovos batidos
- 2 xícaras (chá) de polvilho azedo
- meia xícara (chá) de muçarela ralada
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® para Pipoca sabor Cebola e Salsa**
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 6 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de óleo

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque o frango desfiado e o requeijão, e misture. Reserve.
2. Em uma tigela grande, coloque o ovo e o polvilho, e mexa. Junte a muçarela, o **Tempero SAZÓN®**, o sal, o fermento e, aos poucos, a água, e misture com as mãos por 5 minutos ou até ficar uma massa homogênea.
3. Com as mãos umedecidas, divida a massa em 12 partes iguais, modele discos finos, disponha parte do frango e feche com cuidado, formando esferas. Achate-as com cuidado e reserve.
4. Em uma frigideira média, coloque metade do óleo e leve ao fogo baixo para aquecer. Grelhe os pãezinhos, aos poucos, por 5 minutos, virando na metade do tempo, e repondo o óleo sempre que necessário. Retire do fogo e sirva em seguida.

Dica: caso queira, faça os pãezinhos no forno. Para isso, leve-os ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar.

BOLO DE MILHO SALGADO SAZÓN®

Tempo de preparo: 15 minutos (+ 40 minutos de forno)

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 lata de milho-verde escorrido (170 g)
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 2 pitadas de sal
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- meia xícara (chá) de amido de milho (50 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 3 salsichas, cozidas e cortada em cubinhos
- 100 g de queijo de coalho, em cubinhos

Modo de preparo:

1. No copo do liquidificador, coloque o milho-verde, o ovo, o leite, o óleo, o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e bata na velocidade média por 1 minuto ou até ficar homogêneo.
2. Transfira para uma tigela média e acrescente, aos poucos a farinha de trigo e o amido de milho, misturando sem parar.
3. Adicione o fermento, a salsa, a salsicha e o queijo, e mexa até formar uma massa homogênea.
4. Disponha a massa em uma forma de furo central (21 cm de diâmetro), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180 graus), por 40 minutos, ou até estar cozido.
5. Retire do forno e sirva em seguida.

PIADINA SAZÓN®

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 3 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®**
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**

- 2 pitadas de sal
- meia colher (chá) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de água
- 8 fatias finas de queijo branco (400 g)
- meio maço de folhas e talos de rúcula
- 1 tomate médio, cortado em rodela finas

Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo, o **Azeite TERRANO®**, o **Tempero SAZÓN®**, metade do sal, o fermento e metade da água, e misture até a água absorver por completo. Adicione a água restante e sove até formar uma massa homogênea e lisa. Divida a massa em 8 partes e forme bolinhas. Cubra com um pano de prato limpo e deixe a massa crescer por 20 minutos.
2. Em uma superfície lisa, limpa e enfarinhada, disponha as bolinhas e, com ajuda de um rolo, abra a massa em círculos com espessura fina (0,5 cm de altura).
3. Leve uma frigideira grande ao fogo alto para aquecer. Disponha a massa e deixe por 2 minutos, virando na metade do tempo, até a massa crescer levemente e dourar. Disponha parte do queijo branco, da rúcula e do tomate, e dobre a massa ao meio.
4. Retire do fogo, repita com os ingredientes restantes e sirva em seguida.

SANDUÍCHE DE CUSCUZ NO MICRO-ONDAS

Tempo de preparo: 20 minutos (+ 10 minutos de hidratação da farinha de milho)

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de farinha de milho tipo flocão (130 g)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Na Medida Cheiro-verde**
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 2 ovos batidos
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 4 fatias de muçarela
- meio tomate pequeno picado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque a farinha de milho e o **Tempero SAZÓN® Na Medida**, e mexa. Junte a água, aos poucos, e misture até ficar homogêneo.

2. Deixe descansar por 10 minutos ou até que a farinha esteja hidratada e parte do líquido seja absorvido.
3. Acrescente os ovos e o fermento, e misture. Transfira metade da massa para um refratário retangular médio (16 x 26 cm), próprio para micro-ondas, untado, e leve ao micro-ondas por 5 minutos na potência média.
4. Retire, com cuidado, do micro-ondas, espere amornar e desenforme. Repita o processo com o restante da massa.
5. Divida cada parte em 4 triângulos. Sobre metade deles, disponha a muçarela e o tomate, e feche os sanduíches com as partes restantes.
6. Em uma frigideira média, coloque metade da manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Disponha 2 sanduíches e deixe por 3 minutos de cada lado, ou até dourar e a muçarela derreter. Retire do fogo e repita o processo com a manteiga e os sanduíches restantes. Corte ao meio e sirva em seguida.

WAFFLE SALGADO COM MANTEIGA DE ERVAS

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Waffle

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 1 ovo
- 1 e meia xícara (chá) de leite (300 ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- meia colher (sopa) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas**
- meia colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Manteiga de ervas

- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- meia colher (sopa) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas**
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

1. Faça a waffle: em uma tigela média, coloque a farinha de trigo, o ovo, o leite, a manteiga, o **Tempero SAZÓN® Meu Toque**, o sal e o fermento, e misture. Disponha 1 concha da massa, em um aparelho próprio para waffle, untado e deixe por 5 minutos, ou até a massa desgrudar e dourar. Retire a waffle do aparelho e reserve aquecido. Repita o processo com a massa restante.

2. Prepare a manteiga de ervas: em uma tigela pequena, coloque a manteiga, o **Tempero SAZÓN® Meu Toque** e o sal, e misture.
3. Sirva as waffles ainda quentes com a manteiga de ervas.

PÃO RÚSTICO

Tempo de preparo: 40 minutos (+ 1 hora e 40 minutos para crescer a massa + 45 minutos de forno)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 4 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (500 g)
- 1 pacote de fermento biológico seco (10 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água (300 ml)
- 2 sachês de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de **Azeite de Oliva TERRANO®**

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque a farinha de trigo e o fermento, e misture. Junte metade da água e mexa. Acrescente o **Tempero SAZÓN®**, o sal e a água restante, aos poucos, e mexa até a massa ficar homogênea. Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 10 minutos.
2. Transfira-a para uma superfície lisa e enfarinhada e sove por 15 minutos, ou até obter uma massa macia, lisa e homogênea. Unte uma tigela grande com o **Azeite TERRANO®**, disponha a massa, cubra com um pano de prato levemente umedecido e deixe descansar por 1 hora, ou até a massa dobrar de volume. Transfira para uma bancada e sove por mais 5 minutos.
3. Divida a massa em 2 parte iguais e modele esferas. Disponha-as em uma assadeira retangular grande, com 5 cm de distância entre elas, e deixe descansar por mais 40 minutos, cobertas com um pano de prato limpo.
4. Com o auxílio de uma peneira, polvilhe 1 colher (sopa) de farinha de trigo sobre os pães e faça 3 cortes delicadamente na superfície deles.
5. Leve a assadeira ao forno quente (200 graus), para assar por 30 minutos, borrifando água sobre os pães, por 3 vezes e a cada 10 minutos. Abaixar a temperatura do forno para médio (180 graus) e deixe por mais 15 minutos, sem borrifar água, até os pães ficarem dourados.
6. Retire do forno e sirva em seguida.

Dicas:

1. A sova é o processo em que estimula a formação de glúten em massas. Dessa forma, ela é responsável pela estrutura, maciez e elasticidade dos pães, tornando-se indispensável nesse preparo. Para começar a sova da massa do pão, enfarinhe uma bancada lisa e limpa. Disponha a massa na bancada, amasse-a, estique e puxe.
2. Borrife a água para formar a casquinha do pão.

TAPIOCA COM ERVAS

Tempo de preparo: 10 minutos

Rendimento: 2 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de goma pronta para tapioca (150 g)
- meia colher (sopa) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas**
- 1 e meia xícara (chá) de muçarela ralada (150 g)
- 1 tomate pequeno, sem sementes, cortado em cubos pequenos

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque a tapioca e o **Tempero SAZÓN® Meu Toque**, e misture. Leve uma frigideira média ao fogo baixo para aquecer. Espalhe uniformemente meia xícara (chá) da mistura e deixe por 1 minuto, ou até formar um disco da massa.
2. Com o auxílio de uma espátula, vire, disponha metade da muçarela e do tomate em uma das metades da tapioca, dobre-a ao meio e deixe por mais 1 minuto ou até derreter o queijo. Retire do fogo e repita o processo com os ingredientes restantes. Sirva em seguida.

PATÊ DE RICOTA SABOR TOMATE

Tempo de preparo: 10 minutos

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 2 e meia xícaras (chá) de ricota amassada (270 g)
- 1 copo de requeijão cremoso (200 g)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Na Medida Tomate**
- 6 discos pequenos de tortilla cortado em triângulos e torrados

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque a ricota, o requeijão e o **Tempero SAZÓN® Na Medida**, e misture até ficar homogêneo.
2. Sirva em seguida acompanhado das tortillas torradas.

BOLO SALGADO NA CHAPA

Tempo de preparo: 40 minutos (+ 45 minutos de forno)

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 2 e meia xícaras (chá) de água (500 ml)
- 3 ovos batidos
- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® Galinha** (5,5 g)
- 3 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (400 g)
- meia xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de talo de salsa picadinho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- meia xícara (chá) de margarina sem sal (100 g)

Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, coloque a água, o ovo, o óleo e o **Caldo SAZÓN®**, e, com o auxílio de um batedor manual de arame (fouet), misture até todos os líquidos estarem homogêneos.
2. Em outra tigela grande, coloque a farinha de trigo, o queijo ralado e o talo da salsa, e mexa. Despeje os líquidos na mistura de farinha, aos poucos, e, com o auxílio de um batedor manual de arame (fouet), misture até obter uma massa homogênea e líquida. Acrescente o fermento e mexa, até incorporar totalmente na massa. Disponha em uma forma de furo central (23 cm de diâmetro), untada, e por cima, disponha 2 colheres (sopa) da margarina picada na superfície do bolo e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 45 minutos ou até que a superfície doure e que depois de espetar um palito na massa, saia limpo. Retire o bolo do forno, deixe amornar e desenforme.
3. Corte o bolo em fatias finas e em uma das superfícies das fatias, espalhe a margarina restante.
4. Leve uma frigideira grande, ao fogo alto e junte as fatias, aos poucos, por 1 minuto de cada lado ou até dourarem. Sirva em seguida.

Dica: se preferir, sirva as fatias do bolo com geleia da sua preferência ou requeijão cremoso.

CROISSANT FÁCIL DE MASSA DE PASTEL

Tempo de preparo: 30 minutos (+ 40 minutos de forno)

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 e meia xícara (chá) de peito de frango já cozido e desfiado (120 g)
- 4 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Verde**
- 1 rolo pequeno de massa de pastel (400 g)
- meia xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente (100 g)
- 1 ovo batido

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque o frango, o requeijão e o **Tempero SAZÓN®**, e misture. Reserve.
2. Em uma superfície limpa, desenrole completamente a massa de pastel, distribua metade da manteiga por cima, cobrindo a massa por completo. Dobre a massa na metade e passe a manteiga restante por cima. Dobre novamente e transfira para uma superfície limpa, lisa e enfarinhada.
3. Com o auxílio de um rolo, abra a massa em um retângulo de 25 x 36 cm. Corte a massa em 8 triângulos, cada um com base de 8 cm e altura de 25 cm, retirando as laterais da massa que sobrar.
4. Na base de cada triângulo, disponha o recheio reservado e enrole até a ponta fina, formando um croissant. Transfira para uma assadeira grande, untada e enfarinhada, e pincele com o ovo. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até a massa estar dourada. Retire do forno e sirva em seguida.

Dica: aproveite as laterais da massa que sobraram para fazer um snack fácil. Para isso, corte em pedaços menores e asse junto com os croissants.

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

A Ajinomoto do Brasil desenvolve projetos e ações alinhados aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), que visam alcançar um mundo mais igualitário e sustentável até 2030. Clique [aqui](#) para conhecer mais sobre esses projetos.

A divulgação deste material colabora diretamente para os seguintes ODS:



Sobre Tempero SAZÓN®

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o Tempero SAZÓN® está presente há mais de 35 anos no mercado e oferece diversas versões que tornam o dia a dia de seus consumidores mais prático e saboroso. Extremamente versátil, a marca possui versões ideais para cada tipo de prato, deixando-os deliciosos e permitindo que o consumidor inove e adicione seu toque pessoal às preparações. Os lançamentos mais recentes da marca são as linhas Tempero SAZÓN® Meu Toque, disponível nos sabores Caseiro, Ervas e Tomate, e Tempero SAZÓN® Na Medida em três versões - 10 Vegetais, Cheiro-Verde e Tomate.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no país desde 1956, a Ajinomoto do Brasil é referência em aminoácidos e amplamente conhecida por seus produtos de varejo, como Tempero SAZÓN®, Refrescos MID®, Sopas VONO® e o próprio AJI-NO-MOTO®, além de atuar no segmento de food service (alimentação fora do lar). A empresa oferece produtos de alta qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Tem como propósito contribuir para o bem-estar da sociedade, das pessoas e do planeta utilizando sua expertise em “AminoScience”, a ciência dos aminoácidos, da produção à aplicação, por meio de um sistema alimentar sustentável. Para isso, trabalha com produtos desenvolvidos a partir do Biociclo - processo circular de produção sustentável -, com menor impacto no meio ambiente. Com quatro fábricas no interior de São Paulo e sede na capital, emprega cerca de 3 mil pessoas e atende mercados internos e externos. Globalmente, o Grupo Ajinomoto emprega mais de 34 mil pessoas, conta com 116 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2023, teve um faturamento global de US\$9,9 bilhões e nacional de R\$3,3 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br