



'Café com o Eliminado': confira receitas preparadas com SAZÓN® no quadro do programa Mais Você



Créditos: Sabores Ajinomoto
Para fazer download das imagens em alta resolução, acesse o [link](#)

São Paulo, abril de 2026 - O BBB 26 tem um tempero especial também fora do confinamento. Patrocinadora oficial do quadro 'Café com o Eliminado', do programa Mais Você, **SAZÓN®**, marca líder de temperos e caldos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, acompanha os participantes que deixam o *reality* e são recebidos pela apresentadora Ana Maria Braga com um café da manhã especial. O encontro se transforma em um momento de acolhimento para os *brothers* e *sisters*, repleto de receitas cheias de amor e sabor.

SAZÓN® mostra como é fácil dar mais sabor aos momentos do dia a dia, com preparações que fazem toda a diferença à mesa. É a prova de que, dentro ou fora da casa, "O Amor está na Mesa". Confira a seguir uma seleção de receitas que fizeram parte do quadro 'Café com o Eliminado', perfeitas para um café da manhã especial em casa:

DONUTS SALGADO

Tempo de preparo: 40 min (+ 2 horas de descanso)

Rendimento: 10 porções



Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Massa

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 sachê de fermento biológico seco (10 g)
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 sachês de **Tempero SAZÓN® Vermelho**
- 2 pitadas de sal
- 3 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (380 g)

Cobertura

- 1 embalagem pequena de *cream cheese* (150 g)
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (chá) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Caseiro**

Modo de preparo

1. Faça a massa: em uma tigela média, coloque o leite e o fermento. Misture, cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 5 minutos.
2. Junte o ovo, a margarina e o açúcar, e misture com o auxílio de uma colher. Acrescente o **Tempero SAZÓN®**, o sal e, aos poucos, a farinha, e mexa até ficar uma massa homogênea. Transfira para uma superfície lisa, untada com óleo e sove por 20 minutos ou até a massa ficar lisa e elástica.
3. Transfira a massa para uma tigela média, cubra com pano de prato limpo e deixe descansar por 2 horas ou até dobrar de tamanho.
4. Em uma superfície lisa e untada com óleo, com um auxílio de um rolo, abra a massa, até ficar com a espessura de 0,5 cm. Com o auxílio de um aro de 10 cm de diâmetro, corte a massa em 20 discos. Com um aro pequeno de 2,5 cm de diâmetro, corte o interior dos círculos.
5. Frite-os em imersão, em óleo não muito quente, por 2 minutos ou até dourarem. Escorra em papel-toalha e reserve.
6. Prepare a cobertura: em uma tigela pequena, coloque o *cream cheese* e o creme de leite, e misture até ficar homogêneo. Espalhe em cima de cada donuts e salpique o **Tempero SAZÓN® Meu Toque**. Sirva em seguida.

CREPE DOIS QUEIJOS E PEITO DE PERU

Tempo de preparo: 20 min

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes



- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Na Medida Cheiro-Verde**
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 4 fatias de peito de peru defumado picado
- 1 xícara (chá) de queijo prato ralado (100 g)
- meia xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado (50 g)

Modo de preparo

- No copo do liquidificador, coloque o leite, o ovo, a manteiga, o **Tempero SAZÓN® Na Medida** e a farinha de trigo, e bata por 1 minuto ou até ficar homogêneo.
- Leve uma frigideira pequena (19 cm de diâmetro), untada com um fio de óleo, ao fogo baixo para aquecer, cubra a superfície com 1 concha média da massa e deixe por 1 minuto ou até as laterais se soltarem e o centro estar cozido.
- Vire com o auxílio de uma espátula e deixe por mais 1 minuto. Retire do fogo e repita o processo com a massa restante, repondo o óleo quando necessário.
- Sobre cada disco de massa, distribua o peito de peru, os queijos, e dobre duas vezes, formando um triângulo. Repita com os ingredientes restantes e sirva em seguida.

ENROLADINHO DE PÃO DE FORMA

Tempo de preparo: 15 min

Rendimento: 2 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 4 fatias de pão de forma
- 4 fatias de muçarela
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- meia colher (sopa) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Tomate**

Modo de preparo

1. Com o auxílio de um rolo, afine as fatias de pão de forma até a espessura de 3 mm. Sobre cada fatia, disponha uma fatia de muçarela e enrole como rocambole, apertando levemente. Pincele com o azeite, previamente misturado com o **Tempero SAZÓN® Meu Toque**.
2. Aqueça uma frigideira média em fogo médio, disponha os rolinhos e deixe por 2 minutos, virando de todos os lados, ou até dourar. Retire do fogo e sirva em seguida.

PÃO DE BATATA

Tempo de preparo: 30 min (+ 50 minutos de descanso da massa + 25 minutos de forno)



Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 tablete de fermento biológico fresco (15 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 sachês de **Caldo em Pó SAZÓN® Bacon defumado**
- meia xícara (chá) de leite morno (100 ml)
- 1 batata pequena cozida e espremida
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 1 xícara (chá) de requeijão culinário (200 g)
- 1 gema

Modo de preparo

1. Em uma tigela grande, coloque o fermento e o açúcar, e misture até dissolver. Junte o ovo, o óleo, o **Caldo em Pó SAZÓN®**, o leite, a batata e, aos poucos, a farinha de trigo. Sove por 5 minutos ou até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 20 minutos ou até dobrar de volume.
2. Divida a massa em 10 porções, modele esferas, achate levemente e recheie com o requeijão. Feche, remodelando as esferas e disponha em uma assadeira grande, untada e enfarinhada, deixando espaço entre elas. Cubra novamente com o pano de prato limpo e deixe descansar por mais 30 minutos ou até dobrar de volume novamente.
3. Pincele com a gema e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

CUSCUZ COM OVO

Tempo de preparo: 45 min

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Cuscuz

- 2 xícaras (chá) de farinha de milho flocada (150 g)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Amarelo**
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de água morna (400 ml)

Recheio

- 4 ovos
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Amarelo**



- 3 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Modo de preparo

1. Faça o cuscuz: em uma tigela média, coloque a farinha de milho flocada, o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e misture. Regue com a água, aos poucos, mexendo delicadamente até ficar homogêneo. Deixe descansar por 5 minutos para hidratar.
2. Enquanto isso, prepare o recheio: em uma tigela média, coloque os ovos, o **Tempero SAZÓN®** e o requeijão, e bata com o auxílio de um garfo, até obter uma mistura homogênea.
3. Leve um frigideira grande, untada com a manteiga, ao fogo alto. Coloquei 1 concha pequena do cuscuz em metade da frigideira e, na outra metade, disponha 1 concha pequena do ovo batido. Cozinhe por 5 minutos, virando na metade do tempo, ou até mudar de consistência e estar totalmente cozido. Dobre ao meio, retire do fogo e repita o processo com os ingredientes restantes. Sirva em seguida.

PÃO PIZZA

Tempo de preparo: 10 min

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
- meia colher (sopa) de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Na Medida 10 Vegetais**
- 1 e meia xícara (chá) de leite (300 ml)
- 6 fatias de muçarela
- 1 tomate médio maduro cortado em 4 gomos e em fatias finas
- meia colher (chá) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas**

Modo de preparo

- Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, e misture. Junte os ovos, a manteiga, o **Tempero SAZÓN® Na Medida** e o leite, e, com o auxílio de um batedor de arame (fouet), mexa até obter uma massa homogênea.
- Transfira para uma assadeira retangular média (20 x 30 cm), untada e enfarinhada, cubra com as fatias de muçarela e o tomate, e salpique o **Tempero SAZÓN® Meu Toque**.



- Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar a superfície e o pão estar assado. Retire do forno e sirva em seguida.

ENROLADO DE FRANGO

Tempo de preparo: 50 min (+ 50 minutos de descanso da massa + 30 minutos de forno)

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Recheio

- 1 peito de frango grande, sem pele e sem osso (400 g)
- 1 sachê de **Caldo em Pó SAZÓN® Galinha** (5,5 g)
- 2 xícaras (chá) de água (400 ml)
- meia xícara (chá) de polpa de tomate (100 g)
- 1 copo de requeijão cremoso (200 g)

Massa

- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- meia colher (sopa) de açúcar
- 1 sachê de **Caldo em Pó SAZÓN® Galinha** (5,5 g)
- 1 sachê de fermento biológico seco (10 g)
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- meia colher (sopa) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas**

Modo de preparo

- Faça o recheio: em uma panela de pressão, coloque o frango, o **Caldo em Pó SAZÓN®** e a água, tampe a panela e leve ao fogo alto para aquecer. Cozinhe, em fogo médio, por 20 minutos, após o início da fervura. Desligue o fogo, espere a pressão ceder, abra a panela e espere amornar. Reserve meia xícara (chá) do caldo do cozimento (100 ml), desfie o frango cozido.
- Em uma tigela média, misture o frango, desfiado, a polpa de tomate e o requeijão, e reserve.
- Prepare a massa: separe a gema e a clara de 1 dos ovos, reservando a gema para pincelar.
- Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o **Caldo em Pó SAZÓN®** e o fermento, e misture. Junte 1 ovo, a clara separada e a margarina, e mexa até obter uma farofa seca. Acrescente o caldo do cozimento do frango reservado (100 ml), aos poucos, e misture. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada, e sove a massa por 5 minutos ou até ficar lisa e homogênea. Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar o volume.



- Em uma superfície lisa e com o auxílio de um rolo, abra a massa em um retângulo médio (30 x 32 cm) com espessura 2 mm. Espalhe o recheio sobre a massa, deixando uma borda de 5 cm em uma das laterais. Enrole como um rocambole e corte em 10 fatias de 4 cm. Disponha em uma assadeira grande, untada e enfarinhada, com a dobra para baixo, deixando espaço entre elas. Cubra novamente com o pano de prato limpo e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Pincele com a gema reserva e salpique o **Tempero SAZÓN® Meu Toque**. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire do fogo e sirva em seguida.

BAURU GRATINADO

Tempo de preparo: 25 min (+ 15 minutos de forno)

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Molho branco

- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- 2 sachês de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 1 pitada de sal

Bauru

- 12 fatias de pão de forma
- 1 xícara (chá) de presunto picado (100 g)
- 2 xícaras (chá) de queijo prato picado (200 g)
- 2 tomates médios cortados em cubinhos

Modo de preparo

1. Faça o molho branco: em uma panela pequena, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a farinha de trigo e mexa rapidamente, sem deixar dourar. Aos poucos, acrescente o leite, mexendo sem parar, e cozinhe por 3 minutos ou até ficar homogêneo e espesso. Adicione o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e cozinhe por mais 2 minutos, mexendo sempre ou até encorpar. Retire do fogo e reserve.
2. Monte o Bauru: no fundo de um refratário retangular médio, espalhe um pouco do molho, disponha metade das fatias de pão, o presunto, metade do queijo e o tomate. Cubra com o restante das fatias de pão, regue com o molho e cubra com o queijo restante. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Retire do forno e sirva em seguida.

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 Caldo SAZÓN®

O Caldo SAZÓN® é um caldo em pó que, assim como os caldos em cubo, agrega sabor às preparações, além de oferecer o benefício exclusivo de 0% de gordura e fácil dissolução, podendo inclusive ser utilizado em receitas secas, como farofa. O produto está disponível em sete deliciosos sabores e na linha Caldo SAZÓN® Lev, que possui 34% menos sódio e conta com as versões galinha e carne. Todas as embalagens trazem práticos sachês individuais que facilitam a utilização nas receitas (um sachê equivale a um cubo).

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 117 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2024, teve um faturamento global de US\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3,6 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br