



O AMOR FORTALECE

FORTALEZA



70
anos

OPOVO



O AMOR FORTALECE

Há mais de 70 anos, os produtos Fortaleza fazem parte da vida e da cozinha das famílias cearenses. A história da marca começa em 1936, com a chegada do português Manuel Dias Branco e sua família ao Ceará. Em 1951, surge a Padaria Fortaleza, que se tornaria, em 1953, a indústria de massas alimentícias Fábrica Fortaleza.

Uma marca familiar, com grande força, que segue se expandindo além do Ceará, conquistando forte presença no Nordeste e avançando em outras regiões, atuando em diversas categorias, como massas, biscoitos e torradas.

A marca Fortaleza se faz presente no dia a dia com um amplo portfólio de produtos, reconhecidos pelo sabor e qualidade, e vem conquistando o coração dos consumidores desde a infância, em incontáveis momentos de afeto.

Uma marca de forte conexão emocional com seus consumidores, que apoia e compartilha com as famílias histórias e lembranças únicas.

Para celebrar essas sete décadas, reunimos receitas fáceis e saborosas, elaboradas por consumidores da marca Fortaleza, que irão fazer seus momentos em família ainda mais felizes!

Nossas receitas

Índice de receitas



O AMOR FORTALECE

4

TORTA FÁCIL
DE TORRADA
FORTALEZA COM
BACON E QUEIJO

6

MACARRÃO
NINHO FORTALEZA
COM FRANGO
GRATINADO

8

SALADA FRIA
DE PEITO DE PERU
COM PENNE
FORTALEZA

10

BOLO DE CHURROS
COM BISCOITO
MARIA FORTALEZA

12

CHEESECAKE DE
BISCOITO CREAM
CRACKER ÁGUA E
SAL FORTALEZA COM
DOCE DE LEITE

14

SOBREMESA GELADA
COM MAIZENA
FORTALEZA

17

TORTA DE BISCOITO
MARIA FORTALEZA
COM MORANGO E
DOCE DE LEITE

19

CUBINHOS DE
QUEIJO COALHO
EMPANADOS COM
CREAM CRACKER
FORTALEZA

21

LASANHA
FORTALEZA DE
CARNE-SECA COM
MOLHO BRANCO

23

TORTA DE
CREAM CRACKER
FORTALEZA COM
QUEIJO E TOMATE

25

CREME DE LIMÃO
COM FAROFINHA
DE ROSQUINHAS
FORTALEZA



O AMOR FORTALECE

TORTA FÁCIL DE TORRADA FORTALEZA COM BACON E QUEIJO

INGREDIENTES:

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de creme de leite
- 4 ovos
- 70g de bacon em cubos
- 80g de queijo parmesão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 6 torradas Fortaleza Tradicional
- 1/2 colher de sopa de alecrim [opcional]
- Pitada de noz-moscada [opcional]



Torradas

nov
embalag

142g | NOVA FÓRMULA
PESO LÍQ./ NETO/ NET WT.

TORRADA TRADICIONAL/ TOSTADA TRADICIONAL/ TRADITIONAL TOAST.

Tradicional
35kcal por fatia
0% gorduras trans



IMAGEM ILUSTRATIVA/ IMAGEM
FOR ILLUSTRATION PURPOSES



O AMOR FORTALECE

MODO DE PREPARO:

- Cubra o fundo de um refratário com as Torradas Fortaleza inteiras. Aqueça uma frigideira e frite o bacon na sua própria gordura. Retire o excesso de gordura com papel toalha. Reserve-o.
- Misture o leite, o creme de leite, os ovos e 50g do queijo parmesão já ralado [grosso]. Tempere a mistura com sal e pimenta-do-reino a gosto. Se desejar, acrescente noz-moscada e/ou alecrim. Despeje essa mistura no refratário, banhando todas as torradas. Por cima, espalhe o bacon. Finalize a torta com o queijo restante.
- Leve-a ao forno preaquecido a 220°C por mais ou menos 35 minutos ou até que esteja dourada.

Tempo de preparo: 50 minutos

Rendimento: 3 porções





O AMOR FORTALECE

MACARRÃO NINHO FORTALEZA COM FRANGO GRATINADO

INGREDIENTES:

- 500g de Macarrão Ninho Fortaleza Sêmola com Ovos
- ½ xícara de azeite
- 2 cebolas
- Sal a gosto
- 4 xícaras de molho de tomate
- 8 fatias de queijo muçarela
- 8 dentes de alho
- 1,5 kg de peito de frango
- Pimenta-do-reino a gosto
- ½ xícara de parmesão





O AMOR FORTALECE



MODO DE PREPARO:

- Cozinhe o macarrão em água e sal por 7 minutos, escorra e reserve.
- Em uma panela de pressão, acrescente o peito de frango, azeite, cebola, alho, sal, pimenta e água. Deixe cozinhar por 20 minutos após pegar a pressão.
- Desfie frango e em uma panela coloque o azeite, o alho picado, a cebola picada, o molho de tomate, a pimenta e o sal. Acrescente o frango no molho.
- Coloque o macarrão cozido em um refratário e envolva com o frango.
- Finalize acrescentando lâminas de muçarela e queijo parmesão em cima do macarrão.
- Leve para o forno preaquecido a 200 °C por 10 minutos ou até derreter o queijo. Depois, é só servir.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 8 porções



O AMOR FORTALECE

SALADA FRIA DE PEITO DE PERU COM PENNE FORTALEZA

INGREDIENTES:

- 1 pacote de Macarrão Fortaleza Sêmola Penne (500g)
- 300g de presunto de peru defumado em cubos
- 1 xícara de abacaxi em cubos
- 100ml de azeite
- 300g de mussarela em cubos
- 1 xícara de amêndoas laminadas torradas
- Salsa picada e pimenta-do-reino a gosto





O AMOR FORTALECE

MODO DE PREPARO:

- Cozinhe o Macarrão Penne Fortaleza em água e sal por 7 minutos. Escorra e reserve.
- Em um refratário, misture o macarrão cozido com a muçarela, o peito de peru, as amêndoas laminadas torradas e o abacaxi em cubos.
- Regue os ingredientes com o azeite e misture.
- Finalize com sal, pimenta, salsa picada a gosto e sirva.

Tempo de preparo: 25 minutos

Rendimento: 8 porções





O AMOR FORTALECE



BOLO DE CHURROS COM BISCOITO MARIA FORTALEZA

INGREDIENTES:

- 80g de Biscoito Maria Fortaleza
- 5 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 colher pequena de fermento
- 3 xícaras de doce de leite
- 2 xícaras de Farinha de Trigo Finna
- 1 xícara de óleo
- 1 ½ xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 50g de margarina



O AMOR FORTALECE



MODO DE PREPARO:

- No liquidificador, processe o Biscoito Maria Fortaleza, formando uma farofinha. Reserve.
- Novamente no liquidificador, coloque óleo, leite, canela, açúcar, ovos e fermento.
- Misture o biscoito processado com a farinha de trigo e acrescente o conteúdo do liquidificador.
- Unte a forma com margarina e farinha de trigo.
- Coloque a massa na forma e leve para o forno preaquecido por 30 minutos.
- Retire do forno e espere esfriar.
- Para montar o bolo, acrescente doce de leite com colher como recheio e passe as laterais. Finalize decorando com doce de leite no topo usando bico de confeiteiro.

Tempo de preparo: 90 minutos

Rendimento: 12 porções





O AMOR FORTALECE

CHEESECAKE DE BISCOITO CREAM CRACKER ÁGUA E SAL FORTALEZA COM DOCE DE LEITE

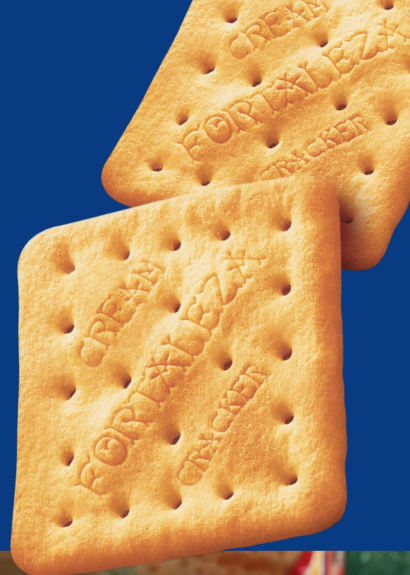
INGREDIENTES:

- 400g de Biscoito Cream Cracker Água e Sal Fortaleza
- 4 colheres de sopa de Margarina Puro Sabor
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 xícaras de cream cheese
- 2 xícaras de leite condensado
- 2 xícaras de chantilly
- 2 envelopes de gelatina incolor em pó hidratada em 10 colheres de água quente
- 3 xícaras de doce de leite cremoso





O AMOR FORTALECE



MODO DE PREPARO:

- Processe o Biscoito Cream Cracker Água e Sal Fortaleza no liquidificador, formando uma farofinha.
- Misture com a margarina Puro Sabor e forre uma forma de fundo removível.
- Leve para o forno preaquecido por 10 minutos e espere esfriar.
- Misture em uma tigela o cream cheese, o leite condensado, o chantilly, a essência de baunilha e a gelatina incolor hidratada.
- Coloque o creme sobre a massa e leve para geladeira por 3 horas.
- Decore com o doce de leite e sirva.

Tempo de preparo: 4 horas

Rendimento: 10 porções





O AMOR FORTALECE

SOBREMESA GELADA COM MAIZENA FORTALEZA

INGREDIENTES:

- 3 xícaras de Biscoito Maizena Fortaleza quebradinho
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 3 colheres de sopa de gelatina em pó sabor morango
- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 3 colheres de sopa de chocolate meio amargo derretido
- 2 xícaras de chantilly
- 2 morangos picados





O AMOR FORTALECE

MODO DE PREPARO:

- Para o creme de morango: coloque 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite e 3 colheres de gelatina em uma panela e leve para o fogo baixo. Mexa sempre, até formar um creme espesso. Retire da panela, coloque em um recipiente e leve para geladeira por 30 minutos.
- Para o ganache de chocolate: coloque em uma panela o chocolate picado, 1 caixa de creme de leite e leve para o fogo baixo. Mexa até formar um creme uniforme e coloque em um recipiente. Leve para a geladeira por 20 minutos.
- Para o biscoito maizena banhado no chocolate: com uma colher, coloque o chocolate derretido no centro do Biscoito Maizena Fortaleza e espere endurecer.



O AMOR FORTALECE

- Para a montagem: coloque em copinhos as camadas: ganache de chocolate - Biscoito Maizena Fortaleza quebradinho - Creme de morango - Morangos picados - Chantilly.
- Finalize com chocolate picado e Biscoito Maizena Fortaleza decorado com chocolate e morangos. Agora, é só servir!

Tempo de preparo: 60 minutos

Rendimento: 4 porções





O AMOR FORTALECE

TORTA DE BISCOITO MARIA FORTALEZA COM MORANGO DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

- 1 pacote de Fortaleza Maria Chocolate
 - 5 colheres [de sopa] de margarina Puro Sabor
 - 3 xícaras de doce de leite
 - 1 xícara de creme de leite
 - 12g de gelatina incolor
 - 2 xícaras de morangos
 - 1 xícara de chantilly





O AMOR FORTALECE

MODO DE PREPARO:

- Processe o Biscoito Fortaleza Maria Chocolate no liquidificador, formando uma farofinha.
- Coloque em um bowl e misture com a margarina, deixando uma massa homogênea.
- Forre a forma de fundo móvel, leve para o forno preaquecido por 10 minutos e depois reserve.
- Misture em um bowl 2 xícaras de doce de leite, 1 xícara de creme de leite, o chantilly e a gelatina incolor.
- Acrescente recheio na torta com o creme de doce de leite e leve para geladeira por 3 horas.
- Finalize decorando a torta com morangos e com doce leite.

Tempo de preparo: 240 minutos

Rendimento: 8 porções





O AMOR FORTALECE

CUBINHOS DE QUEIJO COALHO EMPANADOS COM CREAM CRACKER FORTALEZA

INGREDIENTES:

- 1 pacote de Biscoito Cream Cracker Fortaleza
- 2 ovos
- 900ml de óleo
- 0,5kg de queijo coalho cortado em cubinhos
- ½ xícara de Farinha de Trigo Finna
- 1 xícara de melaço





O AMOR FORTALECE



MODO DE PREPARO:

- Processe o Biscoito Cream Cracker Fortaleza no liquidificador, formando uma farofinha.
- Empane o queijo coalho em cubinhos na Farinha de Trigo Finna, nos ovos e na farofinha de torrada.
- Frite os cubinhos em óleo quente, escorra e sirva com melaço.
- Para finalizar, deixe à disposição diferentes molhos, como barbecue e maionese temperada, complementando a mesa com limões cortados. Comece fazendo pequenas porções e, se preferir, espete palitinhos decorados para uma apresentação mais chamativa.

Tempo de preparo: 25 minutos

Rendimento: 5 porções



O AMOR FORTALECE

LASANHA FORTALEZA DE CARNE-SECA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES:

- 1 pacote de Lasanha Fortaleza Express Sêmola
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de Farinha de Trigo Finna (sem fermento)
- 3 xícaras (chá) de leite integral
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de noz-moscada em pó
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 kg de carne-seca dessalgada e desfiada
- 400g de queijo muçarela





O AMOR FORTALECE

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite.
- Adicione a Farinha de Trigo Finna e deixe dourar um pouco.
- Coloque o leite aos poucos, misturando bem para que os ingredientes sejam incorporados.
- Mexa até engrossar bem.
- Adicione o creme de leite, a noz-moscada e acerte o sal e a pimenta-do-reino.
- Em um refratário, monte a lasanha em camadas: molho, massa, carne, massa, molho, queijo.
- Leve ao forno para assar a 200 °C até derreter o queijo completamente.

Tempo de preparo: 60 minutos

Rendimento: 8 porções





O AMOR FORTALECE



TORTA DE CREAM CRACKER FORTALEZA COM QUEIJO E TOMATE

INGREDIENTES:

- 1 pacote de Biscoito Cream Cracker Fortaleza (200g)
- ½ xícara de muçarela ralada
- 1 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de orégano
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de sopa de cream cheese
- 1 caixa de tomate cereja
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão



O AMOR FORTALECE

MODO DE PREPARO:

- Processe o Biscoito Cream Cracker Fortaleza no liquidificador formando uma farofinha e depois misture com a margarina formando uma massinha. Disponha a massa em uma forma de fundo removível. Reserve.
- Em um bowl, misture cream cheese, parmesão, muçarela, orégano, pimenta, ovos, creme de leite e sal. Coloque o conteúdo sobre a massinha.
- Corte os tomates cerejas e disponha sobre o creme na superfície da torta. Leve para o forno preaquecido a 180 graus por 25 minutos.
- Decore com folhinhas de manjerição e sirva em seguida.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 4 porções





O AMOR FORTALECE

CREME DE LIMÃO COM FAROFINHA DE ROSQUINHAS FORTALEZA

INGREDIENTES:

- 1 pacote de Rosquinhas Fortaleza sabor leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara de creme de leite
- 1 xícara de sumo de limão
- 2 colheres de gelatina de limão





O AMOR FORTALECE



MODO DE PREPARO:

- Misture o leite condensado com o creme de leite. Adicione o sumo de limão misturado com a gelatina dissolvida, formando, com esses ingredientes, um creme de limão.
 - Leve para a geladeira por 2 horas.
 - Processe as Rosquinhas Fortaleza no liquidificador até formar uma farofinha.
 - Para a montagem, coloque nas tacinhas a farofinha e depois o creme de limão gelado. Decore com raspas de limão e sirva em seguida.
- DICA** - Como espremer o limão retirando mais sumo: corte o limão no meio. Em seguida, corte as suas extremidades, coloque-o no espremedor de limão com a parte menor para baixo e esprema.

Tempo de preparo: 190 minutos

Rendimento: 12 porções



O AMOR FORTALECE

Expediente

E-book de Receitas Marca Fortaleza é produzido pelo **O POVO** Lab – estúdio de branded content do **O POVO**

Diretor Geral de Negócios e Marketing: **Alexandre Medina Néri** |
Gerente comercial: **Ranilce Barbosa** |
Planejamento e relacionamento: **Gerlaine Sombra** | Gerente-Geral: **Gil Dicelli** |
Editora-executiva: **Paula Lima** | Editora-adjunta: **Ana Beatriz Caldas** | Design: **Natasha Lima** | Textos: **Marcia Fortaleza**

OPOVO