

0800 013 4133 // 17 3543-9100  
acucarsantaisabel.com.br // usinasantaisabel.com.br  
Siga nosso facebook e instagram: @acucarsantaisabel



# Doces Receitas

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Santaisabel

*Açúcar Cristal Especial*

Por trás de receitas, histórias.  
Por trás de ingredientes, segredos.  
Em cada página um sabor.  
Em cada linha um desejo.  
**Doce e sempre, doce vida!**

O açúcar que adoça.  
O açúcar de todos os dias.  
O açúcar que dá prazer.  
O açúcar da família.  
O açúcar do amor...  
O doce prazer da vida você  
encontra aqui neste livro.

**Delicie-se!**

[www.acucarsantaisabel.com.br](http://www.acucarsantaisabel.com.br)



*Ah se esta cozinha falasse... quantas histórias não teríamos, não é mesmo?*

Duas cunhadas empreendedoras, Adalgiza Medeiros Dalafini e Adriana Dalafini, habitantes de uma cidade pequena do interior de São Paulo e donas de uma vontade imensa de vencer.

No início era apenas um hobby, um café do campo servido despretensiosamente aos domingos. A família foi crescendo e as cunhadas se tornaram referência no turismo rural da região da pequena cidade de Ipiguá/SP. Os tradicionais bolos, em seus diversos sabores, conquistaram o paladar de todos que ali visitavam. Entre receitas e sabores, lá se foram quatro anos de uma bela história contada através de receitas em algumas páginas deste livro.

E, como nada na vida é por acaso, as receitas das cunhadas se misturaram com a criatividade e ousadia do Chef Renan Brambilla. Sabores de uma culinária didática e tipicamente caseira. Uma parceria doce que resultou em um trabalho, que irá eternizar momentos na vida de cada um que se aventurar nestas receitas.



**Empório Rural Café** | (17) 9.9200-4809  
facebook.com/emporiouralcafeipigua

**Chef Renan Brambilla** | (17) 9.9743-1987  
facebook.com/cheffrenanbrambilla

# Índice

Manjar .....	6
Pavê de Banana .....	8
Bolo de Chocolate .....	10
Torta de Maracujá .....	12
Arroz Doce .....	14
Bolo de Iogurte .....	16
Bolo de Laranja .....	18
Pudim de Leite .....	20
Biscoito Amanteigado .....	22
Bolo de Banana .....	24
Bolo de Abacaxi .....	26
Bolinho de Chuva Recheado .....	28
Bolo Formigueiro .....	30
Bolo de Ameixa .....	32
Rosquinha de Pinga .....	34
Rabanada .....	36
Bolo de Fubá com Aveia .....	38
Bolo de Milho .....	40
Sagu ao Vinho .....	42
Pipoca Doce .....	44
Bolo de Café .....	46
Bolo de Coco .....	48
Bolo de Cenoura .....	50
Creme Caipira .....	52
Bolacha de Nata .....	54
Doce de Abóbora .....	56
Doce de Mamão .....	58





# Manjar

## INGREDIENTES

### Creme

- 8 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 100g de coco ralado

### Calda

- 1 xícara (chá) de Açúcar Santa Isabel
- 2/3 xícara (chá) de água
- 200g de ameixas secas sem caroços

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, dissolva o amido de milho no leite. Adicione o leite condensado, o leite de coco, o coco ralado e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Despeje em uma forma de buraco no meio de 24cm de diâmetro umedecida com água, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas ou até ficar firme. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo baixo o Açúcar Santa Isabel e a água, mexendo sempre, até o açúcar dissolver. Adicione as ameixas e cozinhe por 10 minutos ou até a calda engrossar, sem mexer. Retire do fogo e deixe esfriar. Desenforme o manjar e sirva acompanhado da calda.



# Pavê de banana com chocolate

## INGREDIENTES

### Creme

- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 5 bananas picadas
- 2/3 de xícara (chá) de Açúcar Santa Isabel
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 pacote de biscoito de maisena

### Cobertura

- 2 claras
- 6 colheres (sopa) de Açúcar Santa Isabel
- 1 lata de creme de leite gelado
- 200g de chocolate meio amargo

## MODO DE PREPARO

### Creme

Dissolva o amido de milho em 1/2 xícara (chá) de leite e despeje em uma panela. Junte o leite condensado e leve ao

fogo, mexendo sempre até engrossar. Misture delicadamente o creme de leite e deixe esfriar. Coloque as bananas em uma panela. Junte o Açúcar Santa Isabel, a água e leve ao fogo, mexendo de vez em quando até ficarem macias. Transfira para o liquidificador, bata rapidamente e misture com o creme já frio.

Umedeça os biscoitos na mistura do leite restante com o rum.

Em um refratário, monte camadas alternadas de biscoitos e creme de banana até finalizar os ingredientes. Por último, espalhe o suspiro preparado e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

### Cobertura

Bata as claras em neve, sem parar de bater. Junte o Açúcar Santa Isabel. Misture o creme de leite e utilize chocolate meio amargo derretido.

RENDIMENTO:  
8 porções

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo de chocolate

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 copos de Açúcar Santa Isabel
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- 4 colheres de chocolate
- 1 colher de fermento em pó

## Calda

- 1 xícara de creme de leite
- 2 xícaras de chocolate em pó
- Misture os ingredientes e cubra o bolo

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve. Acrescente o Açúcar Santa Isabel, a farinha de trigo, o leite e o chocolate. Em seguida, acrescente o fermento em pó. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.



**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Torta de maracujá

## INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maisena sabor chocolate (200g)
- 1/2 pacote de manteiga sem sal (100g)

### *Recheio*

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

### *Cobertura*

- 1 xícara (chá) de Açúcar Santa Isabel
- 1 xícara (chá) de polpa de maracujá

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, triture o biscoito e transfira para uma tigela. Misture com a manteiga até formar uma massa. Com essa massa, forme uma fôrma de aro removível e leve à geladeira por 30 minutos ou até firmar. No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e a gelatina misturada com o suco de maracujá e dissolvida em banho maria. Bata até ficar homogêneo. Coloque sobre a massa e leve à geladeira por 3 horas ou até endurecer. Para a cobertura, leve ao fogo o Açúcar Santa Isabel e a polpa de maracujá por 10 minutos ou até ficar com aspecto de geléia. Retire do fogo, deixe esfriar e espalhe sobre a torta. Volte à geladeira por 1 hora, desenforme e sirva em seguida.

RENDIMENTO:  
6 porções

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial

# Arroz doce cremoso

## INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- 2 xícaras (chá) de água
- 4 cravos
- Canela em pau e em pó
- 4 xícaras (de chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- 1 xícara (de chá) de Açúcar Santa Isabel

## MODO DE PREPARO

Coloque o arroz, a água, os cravos e a canela para cozinhar em fogo baixo e com a panela tampada. Quando a água secar e o arroz estiver cozido, bata no liquidificador a gema e o Açúcar Santa Isabel até ficar um amarelo claro, em seguida misture o leite e o leite condensado. Misture na panela com o arroz quase no ponto. Quando ferver, baixe o fogo e deixe o leite engrossar mexendo de vez em quando. Quando engrossar e estiver bem cremoso, estará pronto. Coloque em uma travessa e polvilhe canela em pó antes de servir.

RENDIMENTO:  
6 porções

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial





# Bolo de iogurte

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de Açúcar Santa Isabel
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

## Cobertura

- 2 xícaras de Açúcar Santa Isabel Extra Fino
- 5 colheres de água
- Misture os ingredientes e cubra o bolo. Acrescente frutas cristalizadas a gosto.

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o iogurte, o óleo e o Açúcar Santa Isabel. Após obter uma mistura homogênea, acrescente a farinha de trigo e, em seguida o fermento em pó. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.



RENDIMENTO:  
13 fatias

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo de laranja

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 colheres de óleo
- 2 xícaras de Açúcar Santa Isabel
- 2 laranjas com casca
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, o óleo, o Açúcar Santa Isabel e as laranjas cortadas em rodellas com casca. Após obter uma mistura homogênea, acrescentar a farinha de trigo e, em seguida, o fermento em pó. Untar forma e assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.



**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Pudim de leite

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (usar medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos
- Açúcar Santa Isabel para caramelizar

## Calda

- 2 xícaras de Açúcar Santa Isabel
- 1 xícara de água
- Mexa e deixe caramelizar.

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque em uma forma caramelizada. Asse em forno médio (180°), em banho maria até ficar firme.



**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial

# Biscoito amanteigado

Anotações

## INGREDIENTES

- 1 ½ xícara (chá) de amido de milho
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de Açúcar Santa Isabel
- 1 ½ xícara (chá) de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 ovos

## MODO DE PREPARO

Bata bem a margarina com o Açúcar Santa Isabel. Junte os ovos e bata até ficar cremoso. Acrescente o amido de milho, a farinha e o fermento em pó. Faça bolinhas. Coloque numa assadeira e achate com um garfo. Leve ao forno médio por 15 minutos. Sirva em seguida.

RENDIMENTO:  
50 unidades

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo de banana

## INGREDIENTES

- 6 bananas fatiadas
- 4 ovos
- 2 copos de Açúcar Santa Isabel
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, adicione as gemas e o Açúcar Santa Isabel. Em seguida, acrescente a farinha de trigo, o leite e, por último, o fermento em pó.

### *Calda*

Prepare a calda com 2 xícaras de Açúcar Santa Isabel caramelizada. Acrescente a calda na forma, as bananas fatiadas e, em seguida, a massa. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.



RENDIMENTO:  
16 fatias

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo de abacaxi

## INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 4 ovos
- 2 copos de Açúcar Santa Isabel
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, adicione as gemas e o Açúcar Santa Isabel. Em seguida, acrescente a farinha de trigo, o leite e, por último, o fermento em pó.

### *Calda*

Prepare a calda com 2 xícaras de Açúcar Santa Isabel caramelizada. Acrescente a calda na forma, os pedaços de abacaxi e, em seguida, a massa. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.



RENDIMENTO:  
16 fatias

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo de ameixa

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 copos de Açúcar Santa Isabel
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- 1/2 xícara de calda de ameixa
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve, em seguida, adicionar as gemas e o Açúcar Santa Isabel. Misture bem até a massa ficar homogênea. Em seguida, adicione a farinha de trigo, o leite e a calda de ameixa. Por último, acrescente o fermento em pó. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos. Decore o bolo com doce de leite e ameixas.



**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo formigueiro

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 copo de iogurte
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de Açúcar Santa Isabel
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate granulado
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bater o ovo, o iogurte, o óleo e o Açúcar Santa Isabel. Em seguida, acrescente a farinha de trigo e o chocolate granulado. Por último, o fermento em pó. Após finalizado enfeite com chocolate granulado. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.







# Bolo de ameixa

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 copos de Açúcar Santa Isabel
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- 1/2 xícara de calda de ameixa
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve, em seguida, adicionar as gemas e o Açúcar Santa Isabel. Misture bem até a massa ficar homogênea. Em seguida, adicione a farinha de trigo, o leite e a calda de ameixa. Por último, acrescente o fermento em pó. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos. Decore o bolo com doce de leite e ameixas.



**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Rosquinha de pinga

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 ½ xícara de Açúcar Santa Isabel
- 1 xícara de leite
- 1 colher de pinga
- 2 colheres de fermento em pó
- 2 colheres de Açúcar Santa Isabel Extra Fino

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande misturar todos os ingredientes, colocando a farinha de trigo até dar o ponto de massa para modelar ou que solte das mãos. Comece a modelar as rosquinhas, faça tirinhas e una as pontas. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 20 minutos. Em um recipiente misture 2 xícaras de leite, 1 colher de sopa de pinga e 2 colheres de Açúcar Santa Isabel Extra Fino. Com as rosquinhas ainda quentes molhe-as nesta mistura e sirva em seguida.



**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Rabanada

## INGREDIENTES

- 6 pães cortados em fatias finas
- 3 xícaras (chá) de leite desnatado
- 3 claras de ovos
- 1 pacote de coco ralado
- 3 cravos-da-índia
- 15 colheres (sobremesa) de Açúcar Santa Isabel
- Canela à gosto

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma, acomode as fatias de pão e reserve. No liquidificador, bata as claras com 2/3 do leite. Despeje sobre os pães. Polvilhe o coco ralado por cima e leve ao forno pré aquecido (180°) para assar. Enquanto isso, leve uma panela ao fogo com o restante do leite, os cravos e deixe ferver. Desligue o fogo e misture o Açúcar Santa Isabel. Assim que a rabanada estiver assada, retire-a do forno. Umedeça-a com a calda do leite. Polvilhe com bastante canela. Sirva em seguida.



RENDIMENTO:  
18 pedaços

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo de fubá com aveia



## INGREDIENTES

- 1 e ½ xícara de chá de leite desnatado
- 2 ovos
- 4 claras
- ½ xícara de Açúcar Santa Isabel
- 2 colheres de sopa de margarina cremosa sem sal
- 1 xícara de chá de aveia em flocos finos
- 1 xícara de chá de fubá
- 1 colher de sopa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

No liquidificador bata todos os ingredientes. Em seguida, coloque a massa em uma tigela e acrescente o fermento em pó. Misture bem. Leve ao forno médio (180°) em forma untada com margarina e polvilhada com aveia. Asse por cerca de 30 minutos. Espere amornar, desenforme e sirva.

RENDIMENTO:  
10 fatias

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo de milho

## INGREDIENTES

- 1 lata de milho
- 4 ovos
- 9 colheres de fubá
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de manteiga
- 2 xícaras de Açúcar Santa Isabel
- 1 copo de leite
- 1 xícara de coco ralado
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o milho, os ovos, o fubá, o óleo, a manteiga, o Açúcar Santa Isabel e o leite. Em seguida, acrescentar o coco ralado e, por último, o fermento em pó. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.



RENDIMENTO:  
13 fatias

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Sagu ao vinho

## INGREDIENTES

- 1 xícara de sagu
- 4 xícaras de água
- 3 xícaras (chá) de vinho tinto suave
- 1 xícara de Açúcar Santa Isabel
- Canela em pau

## MODO DE PREPARO

Deixe o sagu de molho em 4 xícaras (chá) de água morna por 3 horas. Depois, em um escurridor de água, lave delicadamente o sagu escorrendo toda a água de goma (água branca), ou seja, lave até a água ficar límpida. Cozinhe o sagu lavado e escorrido em uma panela com 3 xícaras de água. Com aproximadamente 15 a 20 minutos de cozimento, quando quase cozido, coloque mais 1 xícara de água e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Com este choque térmico da água fria, você verificará que as bolinhas do sagu ficarão quase que totalmente transparentes. Enquanto o sagu termina de cozinhar, coloque em outra panela o vinho e a canela. Quando começar a ferver, retire. Quando o sagu estiver cozido, acrescente o vinho quente e o açúcar. Mexa bem e cozinhe por mais 5 minutos. Depois de frio leve para gelar.



RENDIMENTO:  
6 porções

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Pipoca doce vermelha

## INGREDIENTES

- 1 xícara (café) de óleo
- 1 xícara (chá) de milho para pipoca
- 100g de Açúcar Santa Isabel
- 1/2 xícara (chá) de groselha

## MODO DE PREPARO

Coloque o óleo para aquecer em uma panela. Jogue o milho e tampe a panela. Mexa de vez em quando até que estourem todas as pipocas. Reserve. Coloque em uma panela, o Açúcar Santa Isabel e a groselha. Deixe chegar em ponto de fio. Despeje sobre a pipoca ainda quente. Misture. Sirva em seguida.



RENDIMENTO:  
2 porções

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo de café

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 copos de Açúcar Santa Isabel
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 copo de café (forte)
- 1 colher de fermento em pó

## Calda

- 1 xícara de café dissolvido em 1 xícara de creme de leite e 2 xícaras de chocolate

## MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve, adicionar as gemas e o Açúcar Santa Isabel, misture bem. Acrescente a farinha de trigo e o café. Por último, acrescente o fermento em pó. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.



RENDIMENTO:  
16 fatias

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial





# Bolo de coco

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 copos de Açúcar Santa Isabel
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- 5 gotas de essência de baunilha
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve. Adicione as gemas e o Açúcar Santa Isabel até obter uma massa homogênea. Acrescente a farinha de trigo e o leite. Mexa bem. Por último, acrescente o fermento em pó. Assar em forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.

### *Calda*

Utilize um vidro de leite de coco e uma xícara de Açúcar Santa Isabel, leve ao fogo até dar o ponto homogêneo. Em seguida, despeje a calda no bolo ainda quente, se preferir espalhe coco ralado.



**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Bolo de cenoura

## INGREDIENTES

- 3 cenouras
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 250g de Açúcar Santa Isabel
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

## Calda

- 1 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de Açúcar Santa Isabel
- 1 colher de manteiga
- 5 colheres de água

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador as 3 cenouras raladas, o óleo e os ovos. Após obter uma mistura homogênea, coloque a massa na batedeira e acrescente o Açúcar Santa Isabel, a farinha de trigo e, por último, o fermento em pó. Unte a assadeira com manteiga e leve ao forno pré-aquecido (180°) por 40 minutos.

## Calda

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo. Deixe engrossar e cubra o bolo. Se preferir, enfeite com chocolate granulado.



RENDIMENTO:  
13 fatias

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Creme caipira

## INGREDIENTES

- 3 copos de Açúcar Santa Isabel
- 3 copos de leite
- 1 copo de farinha trigo
- 3 ovos
- 1/2 copo de coco ralado
- 1/2 copo de queijo ralado

## Calda

- 3 xícaras de Açúcar Santa Isabel
- 3 xícaras de água
- Leve em fogo médio até dar ponto de fio.

## MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes no liquidificador depois levar ao fogo em banho maria. Cobrir com papel alumínio. Levar para geladeira por 3 horas (mínimo). Servir.



RENDIMENTO:  
13 porções

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial

# Bolacha de nata

## INGREDIENTES

- 1kg de nata
- 2 xícaras de Açúcar Santa Isabel
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 1 1/2 colher de sal amoníaco
- 2kg de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Misture a nata, o Açúcar Santa Isabel, a pitada de sal, os ovos e o sal amoníaco. Em seguida, adicione a farinha de trigo. Abra a massa e espalhe Açúcar Santa Isabel. Corte tirinhas. Assar em forno pré-aquecido (180°).

Anotações



RENDIMENTO:  
50 unidades

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Doce de abóbora caseiro

## INGREDIENTES

- 1kg de abóbora
- 250g de Açúcar Santa Isabel
- 3 canelas em pau

## MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até que a mistura desgrude do fundo da panela.



**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial



# Doce de mamão caseiro

## INGREDIENTES

- 1kg de mamão ralado
- 250g de Açúcar Santa Isabel
- 5 cravos

## MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até que a mistura desgrude do fundo da panela.



RENDIMENTO:  
5 porções

**Santaisabel**  
Açúcar Cristal Especial