

ABOBRINHA PIZZA (receita de uma colega)

INGREDIENTES

- abobrinhas
- mussarela
- molho de tomate
- orégano
- óleo (ou azeite)
- queijo parmesão ralado

MODO DE FAZER

- lave e raspe levemente as abobrinhas
- corte-as em fatias finas, no sentido do comprimento
- Unte um pirex
- Coloque em camadas: abobrinha, molho, mussarela, orégano, óleo (ou azeite)
- Repita as camadas
- Por último, polvilhe com queijo ralado

Leve ao forno médio, mais ou menos por 30 minutos

No microondas: use abobrinha ralada (10 minutos)

AMBROSIA

INGREDIENTES

- 01 litro de leite
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 08 gemas (eu usaria 04)
- 04 claras
- canela em pó (01 pitada, ou mais, a gosto), cravo (não usaria) e raspas de casca de limão ou laranja.

MODO DE FAZER

- Leve ao fogo o leite, o açúcar, a canela e as raspas a gosto.
Deixe-o ferver até reduzir pela metade.
- Bata as claras em neve e acrescente as gemas, uma a uma, sem parar de bater.
- Abaixe o fogo para o leite parar de ferver e vá acrescentando a mistura de ovos e claras em neve, aos poucos, trabalhando com uma escumadeira e mexendo de baixo para cima até que a mistura endureça.
- Espere o doce esfriar e coloque-o em uma compoteira, polvilhando-o com canela em pó e decorado com raspas.

AMOR EM PEDAÇOS-PAVÊ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

½ barra de chocolate Nestlé
2 latas de creme de leite
2 pacotes de bolacha Maisena (ou mais, se a bolacha for pequena)

MODO DE FAZER

Derreter o chocolate (microondas)

Em separado, aquecer levemente o creme de leite com o chocolate derretido, até ficar homogêneo (igual).

Arrumar em um pirex, uma camada de bolachas, uma do creme de leite com o chocolate e, assim, sucessivamente até terminar com o creme achocolatado.

Enfeitar como quiser, por exemplo, com chocolate granulado.

Colocar na geladeira (sugestão: fazer na véspera)

ANÉIS DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de cerveja
1 colher de chá de sal
3 cebolas cortadas em rodela grossas
1 litro de água gelada
Óleo para fritar

MODO DE FAZER

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, a cerveja e o sal, misture bem e deixe descansar + ou – por 2 horas (para crescer)

Em outro recipiente, coloque as cebolas de molho na água gelada, também por + ou – 2 horas (para tirar o picante e amolecer)

Escorra as cebolas, seque-as com papel-toalha e mergulhe na massa.

Frite em óleo quente e escorra sobre papel-toalha.
Sirva a seguir.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 12 porções

ARROZ DOCE CAIPIRA

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de chá de arroz
1 litro de leite quente
1 pitada de sal
1 colher de chá de raspas de laranja
1 xícara de chá de suco de laranja
1 lata de leite condensado
Canela em pó para polvilhar
Raspas de laranja para decorar

MODO DE FAZER

Em uma panela coloque o arroz lavado e escorrido, o leite quente, o sal e as raspas de laranja. Misture bem e cozinhe por aproximadamente 15 minutos, sem deixar o leite secar

Acrescente o suco de laranja e cozinhe por mais 5 minutos ou até o arroz ficar macio.

Desligue o fogo. Junte o leite condensado e misture bem.

Coloque em um recipiente, polvilhe com a canela em pó e espalhe as raspas de laranja

Sirva frio ou quente.

Tempo de preparo-1h
Rendimento 8 porções.

ARROZ DOCE

Cozinhe 1 xícara (chá) de arroz em 1 litro de água, até ficar mole. Junte 1 lata de Leite Condensado, mexa bem e retire do fogo. Sirva com canela em pó.

ARROZ DOCE (mais incrementado)

INGREDIENTES

1 xícara de chá de arroz
2 gemas de ovos
3 xícaras de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
Canela em pó

MODO DE FAZER

Misture o arroz ainda cru com as gemas, deixe impregnar (grudar)
Leve ao fogo com o leite
Deixe o arroz cozinhar bem até virar uma papa (mexa de vez em quando)
Acrescente o leite condensado e o creme de leite, misture bem.

Sirva o arroz doce em pequenas vasilhas, salpicado com canela em pó (se desejar).

Se desejar, pode cozinhar o arroz com canela em pau, ou cravo (mas pega muito o gosto)

BATATA AO CREME

1KG de batata cortada em rodelas
1 cebola grande
1 litro de leite
02 colheres de maisena
1 lata de creme de leite
Orégano e sal a gosto

Refogar as cebolas na manteiga
Adicionar leite/ orégano/ sal/ batatas
Ferver até cozinhar as batatas
Adicionar maisena para engrossar
Por último, o creme de leite

Depeje tudo em um pirex e leve ao forno com rodelinhas de mussarela.

P.S.- pode diminuir a quantidade de ingredientes.

BATATA AO FORNO

INGREDIENTES

1 KG de batatas em rodela grossas

Sal a gosto

Óleo (ou azeite) para untar

1 caixa de creme de leite

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de queijo parmesão ralado (ou provolone)

Orégano (se desejar)

MODO DE FAZER

Cozinhe as rodela de batata em uma panela com água fervente até ficar al dente.

Escorra e espalhe em um refratário untado.

No liquidificador: bata o creme de leite, o leite, o queijo, o sal.

Despeje sobre as batatas, salpique com orégano, se desejar, e leve ao forno médio, preaquecido, por quinze minutos, ou até gratinar.

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 6 porções

BATATA FRITA EM CUBINHOS

Ingredientes: Batatas cortadas em cubinhos, farinha de trigo, óleo para fritar. Modo de Preparo: Cortar as batatas em cubinhos. Colocar sal a gosto. Passar na farinha de trigo e fritar e óleo bem quente. Deixar a batata endurecer um pouco, antes de mexer com a escumadeira, para separá-las bem. Ficam pururucas.

BIRIBA

1 coco ralado (um saquinho)
1 lata de leite condensado
2 gemas

Misturar tudo e levar ao forno em forminhas de papel dentro de forminha de metal.

x-x-x-

BOM- BOCADO

3 ovos
1 colher bem cheia de manteiga
250g de açúcar
150 g de farinha de trigo
2 xícaras de leite

Misturar tudo e levar para assar em forminhas untadas.

BOLINHO DE CENOURA (Amelinha, uma amiga)

INGREDIENTES

2 cenouras em rodela
1 xícara de chá de ricota
3 colheres de sopa de óleo estrangeiro (ou de soja)
2 claras
1 xícara de chá de farinha de trigo
Um punhadinho de cebola (uma colher)
1 colher de salsinha ou cheiro-verde
Sal e pimenta (se desejar)

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador a cenoura, a ricota e o óleo.
Junte as claras
Despeje em uma vasilha e acrescente os demais ingredientes.
Misture bem
Faça os bolinhos e arrume-os em uma assadeira untada.
Aqueça em forno médio por 40 minutos

BOLINHO DE MANDIOCA (receitinha de Maria Helena)

INGREDIENTES

1kg de mandioca cozida
1 prato de arroz (sobra) cozido
2 gemas
2 colheres de queijo ralado
1 colher de margarina
Sal a gosto

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e recheie com carne moída refogada e temperada.

Forme os bolinhos e depois passe na farinha de trigo.

Frite em óleo quente.

Se não tiver mandioca, penso que pode substituir por batata.

BOLINHO DE QUEIJO-RECHEADO COM SALAME

INGREDIENTES

150g de queijo branco ralado fino ou picado bem fininho
150g de queijo prato ralado no ralo grosso ou picado
150g de queijo mussarela ralado no ralo grosso ou picado
½ xícara de chá queijo parmesão ralado
1 ovo
½ xícara de chá de farinha de trigo
100g de salame picado
2 xícaras de chá de óleo

MODO DE FAZER

1-Em uma vasilha funda, junte os queijos, o ovo, a farinha de trigo e amasse bem
2-Separe uma porção pequena de massa e modele bolinhas, recheando com um pedaço de salame no meio
3-Em uma panela funda, aqueça bem o óleo e frite as bolinhas até ficarem douradas.
4-Logo, coloque-as em um refratário com papel toalha para escorrer o óleo
Sirva-as em seguida.

Rende: 45 porções

Tempo: 25 min

BOLINHO DE QUEIJO (ou Bolinho de Chuva)

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

1 pires de queijo ralado

2 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal

2 ovos

1 colher de sobremesa de fermento em pó royal

leite, o necessário para ficar massa mole

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve com o sal.

Adicione o açúcar, as gemas, o queijo, o fermento, a farinha e, aos poucos, o leite, batendo bem.

Frite às colheradas, em óleo quente.

Sirva com açúcar e canela.

BOLINHO FRITO DE ARROZ

INGREDIENTES

300g de arroz cozido
1 xícara de chá de caldo de galinha (Condimento:Maggi ou Knorr)
1 ovo
½ cebola
Salsa e cebolinha picadas a gosto
Farinha de trigo o suficiente
1 colher de chá de fermento Royal
Óleo para a fritura

MODO DE FAZER

- 1-Coloque o arroz em uma panela com o caldo de galinha e um pouco de água e cozinhe.
- 2-Assim que a mistura ficar pastosa, retire do fogo e deixe esfriar.
- 3-Acrescente o ovo, a cebola picada, a salsinha e a cebolinha.
- 4-Misture o pó royal e a farinha o suficiente para dar a liga.
- 5-Modele os bolinhos e frite em óleo bem quente.

Rende: 6 porções

Tempo: 1h

BOLO NEGA-MALUCA II

INGREDIENTES

1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de chocolate em pó
2 xícaras de chá de açúcar
3 ovos
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de pó royal
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
1 e 1/2 xícara de chá de chocolate ao leite picado
1 caixa de creme de leite (200g)

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata o leite, o óleo, o chocolate em pó, o açúcar por 1 minuto.

Despeje em uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher.

Despeje em uma forma retangular (25cm-35cm), untada e enfarinhada,
E leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

Retire e deixe amornar.

Derreta o chocolate em banho-maria, ou no micro-ondas, misture com o creme de leite e espalhe sobre o bolo.

Corte em pedaços e sirva.

BOLO CREMOSO DE CHOCOLATE GELADO

(para você fazer para seus pais, eles vão adorar!!)

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de chá de margarina amolecida

300g de chocolate meio amargo derretido

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 colherinha de café de sal

1 colher de chá de fermento em pó

Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Calda

1 xícara de chá de água

2 colheres de sopa de mel

2 colheres de sopa de chocolate em pó

100g de chocolate ao leite picado

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, o chocolate, o açúcar, a farinha e o sal, até homogeneizar.

Misture o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma retangular (22cmx32cm) untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos, ou até que as bordas firmem e o centro continue cremoso.

Retire e deixe esfriar.

Leve uma panela ao fogo baixo com água, o mel, o chocolate e deixe reduzir pela metade.

Desligue, misture o chocolate até derreter e deixe amornar.

Corte o bolo em pedaços, passe pela calda e embrulhe, um a um, em papel alumínio.

Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DE CENOURA COZIDA (Neusinha)

INGREDIENTES

4 cenouras cozidas
4 ovos inteiros
1 xícara de óleo

Bate-se os ingredientes acima no liquidificador

NA TIGELA

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher de sopa (cheia) de pó royal

MODO DE FAZER

Mistura-se o que está no liquidificador com os ingredientes da tigela.

Coloca-se a massa numa forma untada e enfarinhada.

Quando o bolo estiver assado e ainda um pouco quente, despeja-se por cima uma calda de chocolate

CALDA DE CHOCOLATE

1 lata de creme de leite
6 colheres de Nescau

Mistura-se tudo e leve ao fogo para engrossar e despeje sobre o bolo desenformado.

BOLO DE CENOURA E LARANJA

INGREDIENTES

4 cenouras raladas
4 ovos
1 xícara de chá de suco de laranja
1 xícara de chá de açúcar
½ xícara de chá de óleo
3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento em pó (Royal)
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
Calda de chocolate para colocar em cima

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o suco, o açúcar, o óleo e a farinha até ficar homogêneo.

Misture o fermento com uma colher e despeje em uma forma, com furo no meio, grande, untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

Deixe amornar, desenforme e cubra com uma calda de chocolate.

CALDA DE CHOCOLATE

1 lata de creme de leite
6 colheres de Nescau

Mistura-se tudo e leva-se ao fogo para engrossar e despeje sobre o bolo desenformado.

BOLO DE CENOURAS COZIDAS (Neusinha)

INGREDIENTES

- 4 cenouras cozidas
- 4 ovos inteiros
- 1 xícara de óleo

Bater este três ingredientes no liquidificador

Em uma tigela

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de pó royal

Mistura-se o que está no liquidificador com os ingredientes da tigela

**Depois, despejar a massa obtida em uma forma untada e polvilhada.
Levar em forno quente.**

Quando o bolo estiver assado e quente, despejar por cima a seguinte calda:

CALDA

- 3 colheres de sopa de chocolate
- 3 colheres de sopa de leite morno
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga

**Mexer bem e jogar sobre o bolo.
Colocar, novamente no forno para secar.
Se estiver quente, não acendê-lo.**

Obs: use forma retangular para poder partir o bolo em quadradinhos

BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 xícara de chá de leite
3 colheres de sopa de manteiga
1 vidro de leite de coco
4 ovos
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícar de chá de maisena
1 colher de sopa de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untr e enfarinhar

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador o açúcar, o chocolate, o leite, a manteiga, o leite de coco e os ovos até homogeinizar.

Despeje em uma tigela e misture a farinha, a maisena e o fermento com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 30cm, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido por 40 minutos, ou até assar e dourar.

Deixe amornar e sirva.

BOLO DE FANTA LARANJA II

INGREDIENTES

5 ovos
1 copo americano de Fanta Laranja
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento royal
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite
de coco pequeno
Coco ralado a gosto para enfeitar

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno.
No liquidificador, bata as gemas, o leite condensado , o leite de coco e o refrigerante.
Despeje a mistura em uma tigela, junte a farinha de trigo e misture bem. Reserve
Bata as claras em neve e acrescente o fermento.
Misture à massa reservada.
Mexe e coloque em uma forma untada e enfarinhada
Leve ao forno para dourar.
Depois de frio e desenformado, enfeite com o coco ralado a gosto e se desejar

Rendimento: 10 pedaços

BOLO DE FANTA LARANJA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 litro de fanta laranja
- 1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

- Bata as claras em neve
- Acrescente as gemas, a farinha, o açúcar, a fanta e, por último, o fermento
- Mistura-se bem
- Leve para assar em forma untada, polvilhada, e forno médio

COBERTURA (a mesma da Nega Maluca)

- 1 lata de creme de leite
- 6 colheres de Nescau

Mistura-se tudo e leva-se ao fogo para engrossar e despeje sobre o bolo desenformado.

BOLO DE FUBÁ COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

4 ovos (claras e gemas separadas)
1 lata de leite condensado
100g de manteiga com sal
1 xícara de chá de leite quente
2 xícaras de chá de fubá
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento royal
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata as gemas, o leite condensado, a manteiga, o leite, o fubá e a farinha até homogeneizar.

Despeje em uma tigela e misture o fermento e as claras batidas em neve, delicadamente, com uma colher.

Despeje em uma fôrma de buraco no meio, grande, (30cm) untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

Deixe amornar, desenforme e sirva.

Rendimento: 12 porções

Tempo: 1 h

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

3 xícaras de leite

3 xícaras de açúcar

3 ovos

1 copo de óleo

2 copos de fubá

1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

Bater bem o óleo com as gemas e o açúcar.

Depois, coloca-se o fubá com leite e fermento.

Por último, as claras em neve, misturando-as somente.

Obs.: não deixar assar demais, pois, no meio da massa, fica um creme mole que parece bom-bocado.

Claudia, este bolo é uma delícia, mais fofo que o outro.

BOLO DE FUBÁ RÁPIDO

01 copo de Farinha de trigo

01 copo de fubá

02 ovos

1 1/2 copo de açúcar

01 copo de leite

1/2 copo de óleo

01 colher (sopa) de fermento

erva doce (se quiser)

Bata tudo no liquidificador, misturando-se, por último, o fermento e a erva doce (se quiser).
Asse em forma untada com canudo no meio.

Tia Tizinha

BOLO DE IOGURTE

01 copo de iogurte (pode ser o iogurte natural da Nestlé ou de outra marca)

01 copo de óleo

03 ovos inteiros

02 xícaras de açúcar

BATER ESSES INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR

Bater esses ingredientes no liquidificador. Depois, colocar a massa batida numa tigela e acrescentar: 02 xícaras de farinha de trigo. 01 colher de fermento Royal. Misturar tudo e despejar a massa numa forma untada e enfarinhada (furada no meio). Levar ao forno por uns 30 minutos (enfiar o palito para saber se está no ponto).

BOLO DE LARANJA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara de chá de margarina em temperatura ambiente
1 xícara de chá de açúcar
3 ovos
2 xícaras de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de maisena
½ xícara de chá de suco de laranja
1 copo de iogurte natural (170g)
1 colher de sopa de fermento royal
1 colher de sopa de raspas de casca de laranja
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar.

COBERTURA

100g de chocolate meio amargo picado
½ xícara de chá de leite quente
2 colheres de sopa de mel
2 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador a manteiga, o açúcar e os ovos por 3 minutos.

Junte a farinha , a maisena, o suco, o iogurte e bata até ficar homogêneo.

Misture o fermento e as raspas com uma colher e despeje a massa em uma fôrma, untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos, ou até assar e dourar.

Retire e deixe amornar.

No liquidificador, bata o chocolate com o leite quente até ficar homogêneo.
Junte o mel, o chocolate em pó e bata para misturar.

Espalhe sobre o bolo e sirva.

Rendimento: 12 porções

Tempo: 1 hora

BOLO DE LARANJA COM CASCA (receita de uma amiga, lára)

MODO DE FAZER

Levar ao liquidificador:

1 laranja madura inteira, com casca, sem as sementes e cortada em pedaços.

Juntar 1 copo de óleo, 2 copos de açúcar e uma pitadinha de sal.

Bater bem e juntar 3 ovos inteiros e bater mais.

Despejar em uma tigela e juntar 3 copos de farinha de trigo e

1 colher de sopa de fermento em pó.

Colocar a massa em forma untada e assar em forno quente.

BOLO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

4 ovos
1 xícara de chá de leite
½ lata de leite condensado
1 e ½ xícara de chá de açúcar
2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
3 colheres de sopa de maisena
1 colher de sopa de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

RECHEIO

1 lata de leite condensado
½ xícara de chá de leite
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de maisena

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador os ovos, margarina, o leite, o leite condensado e o açúcar por 1 minuto.

Despeje em uma tigela e misture a farinha, a maisena e o fermento com uma colher. Despeje em uma forma retangular, grande, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até assar e dourar.

Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio.

Leve uma panela ao fogo médio com os ingredientes do recheio, mexendo até engrossar.

Coloque uma parte do bolo em uma travessa, espalhe o recheio e cubra com a outra parte do bolo.

Corte em quadrados, embrulhe (se quiser) um a um, em papel-alumínio e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h20+ 2 de geladeira

BOLO DE LEITE FERVENDO (Maria- tia Cida)

4 ovos

2 copos de farinha de trigo

2 copos de açúcar

1 copo de leite fervendo

1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

Bate-se as claras em neve

Mistura-se as gemas, o açúcar, o trigo e o fermento

Por último, coloca-se o leite fervendo.

Despeje numa forma, furada ao meio e enfarinhada e leve ao forno para assar.

x-x-x-

SE QUISER

Faça uma calda de chocolate e despeje sobre o bolo depois de pronto

CALDA DE CHOCOLATE

1 lata de creme de leite

6 colheres de Nescau

Mistura-se tudo e leve ao fogo para engrossar e despeje sobre o bolo desenformado.

BOLO DE LEITE NINHO COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

3 ovos
1/3 de xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de água morna
1 e ½ xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de leite ninho
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento Royal
Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar
Confeitos de bolinhas brancas e pretas para decorar

COBERTURA

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o açúcar, o leite Ninho e a farinha até igualar.

Misture o fermento e despeje em forma retangular, untada e enfarinhada

Leve ao forno médio, preaquecido por 25 minutos, ou até assar e dourar.

Leve uma panela ao fogo baixo, com os ingredientes da cobertura, mexendo até engrossar levemente.

Deixe esfriar e espalhe sobre o bolo.

Decore com confeitos e sirva em pedaços.

BOLO DE MILHO (CRISTINA-MUIIIITO FÁCIL)

INGREDIENTES

- 01 lata de milho
- 01 lata de leite
- 01 lata de farinha de trigo
- 01 xícara de chá de açúcar
- 02 colheres cheias de manteiga
- 03 ovos inteiros
- 01 colher de queijo ralado (se quiser)
- 01 colher de sopa rasa de fermento

MODO DE FAZER

- Bata tudo no liquidificador e derrame a massa numa forma (com furo) untada (manteiga e polvilhada com farinha de trigo)
- leve ao forno e ao espetar um palito, saindo seco, está pronto

- se quiser, faça uma calda de chocolate e jogue no bolo

- mas, sem nada, fica melhor, pois o bolo já é cremoso

BOLO DE MILHO (CRISTINA-MUIIIITO FÁCIL)

INGREDIENTES

- 01 lata de milho
- 01 lata de leite
- 01 lata de farinha de trigo
- 03 ovos inteiros
- 01 colher de queijo ralado (se quiser)
- 01 colher de sopa rasa de fermento

MODO DE FAZER

- Bata tudo no liquidificador e derrame a massa numa forma untada (manteiga e polvilhada com farinha de trigo)
- leve ao forno e ao espetar um palito, saindo seco, está pronto

- se quiser, faça uma calda de chocolate e jogue no bolo

- mas, sem nada, fica melhor, pois o bolo já é cremoso

BOLO DE NESCAU (da mamãe)

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de nescau
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos (as claras em neve)
- ½ copo de óleo
- 1 copo d'água fervendo
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de Fazer- sem segredo, o mesmo de sempre

GLACÊ

- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de nescau
- 2 colheres de açúcar
- 1 pouco de leite

Põe-se tudo no fogo, deixe desmanchar bem e coloque sobre o bolo já assado

BOLO DE QUEIJO

INGREDIENTES

04 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras de chá de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
Açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

Na batedeira, bata as gemas, o açúcar e a manteiga até formar um creme fofo.

Junte a farinha, o parmesão, o leite e bata para misturar.

Adicione o fermento, as claras batidas em neve e misture delicadamente com uma colher.

Despeje em uma fôrma retangular (30cmx22cm), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até assar e dourar.

Deixe amornar e sirva polvilhado com açúcar e canela.

Redimento: 8 porções

Tempo: 1h

BOLO DOS LEITES (DO MEU CADERNINHO)

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de açúcar
½ xícara de chá de óleo
4 ovos
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Espalhe o creme de leite, o leite condensado e o leite de coco, misturados, em uma fôrma de 30 cm , forrada com papel manteiga.

No liquidificador, bata os ingredientes restantes e despeje sobre o creme.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.

Deixe amornar ee sirva

Tempo: 50 minutos

Rendimento 10 pessoas

BOLO FORMIGUEIRO DE LARANJA

INGREDIENTES

3 ovos

½ xícara de chá de óleo

1 e ½ xícara de chá de suco de laranja

1 e ½ xícara de chá de açúcar

2 e ½ xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de chá de chocolate granulado

1/3 de xícara de chá de coco ralado

Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

COBERTURA

200g de chocolate ao leite derretido (no micro-ondas)

1 caixa de creme de leite (200g)

1 colher de sopa de raspas de casca de laranja

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, 1 xícara de chá do suco e o açúcar até homogeneizar.

Despeje em uma tigela e misture a farinha, o fermento, o granulado e o coco com uma colher.

Despeje em uma forma de buraco no meio (grande), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

Deixe amornar, desenforme e regue com o suco de laranja restante.

Misture o chocolate com o creme de leite e espalhe sobre o bolo.

Polvilhe com as raspas de laranja e leve à geladeira por 2 horas, antes de servir.

BOLO GELADO DE FANTA COM SUCO DE LARANJA

(muito saboroso, fica molhadinho, uma delícia)

INGREDIENTES

½ xícara de chá de margarina amolecida
2 xícaras de chá de açúcar
4 ovos
1 lata de Fanta laranja
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
½ lata de leite condensado
1 e ½ xícara de chá de suco de laranja
Coco ralado grosso para polvilhar (ou granulado de chocolate)

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata a margarin, o açúcar, os ovos, a Fanta e a farinha até ficar homogêneo.

Misture o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma retangular (25cmx35cm) untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos ou até dourar.

Deixe amornar, fure o bolo com um garfo e regue com o leite condensado misturado com o suco de laranja.

Polvilhe com coco (ou granulado de chocolate) e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Se desejar, corte em quadradinhos.

Rendimento: 8 porções

Tempo: 50 min (+ 2h de geladeira)

BOLO GELADO DE FUBÁ CREMOSO

INGREDIENTES

1 litro de leite
50gde queijo parmesão ralado
2 xícaras de chá de açúcar
4 ovos
2 colheres de sopa de margarina (com sal)
½ xícara de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de fubá
1 colher de sopa de fermento em pó
Margarina de farinha de trigo para untar e enfarinhar
Açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata o leite, o parmesão, o açúcar, os ovos, a margarina, a farinha, o fubá e o fermento até homogeneizar.

Despeje em uma forma retangular grande (30cm de diâmetro) untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até firmar e dourar.

Deixe amornar, polvilhe com açúcar, canela e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Rendimento: 20 porções

Tempo: 1h (+2h de geladeira)

BOLO GELADO

500g de bolachas champanhe

1 litro de leite

2 gemas

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de maisena

Creme de chantilly (feito com as claras batidas na batedeira com açúcar)

MODO DE FAZER

Ferva o leite.

Depois de fervido, tire-o do fogo e coloque o leite condensado, as gemas batidas e a maisena dissolvida em um pouco do leite.

Volte ao fogo e cozinhe, mexendo sempre.

Despeje em um pirex grande, começando com o creme e após distribua as bolachas e, assim, sucessivamente, até que termine com o creme.

Deixe esfriar e cubra com as claras batidas, na batedeira, com um tanto de açúcar, dando o ponto de suspiro.

Variações: pode embeber as bolachas na calda do pêssego, ou do abacaxi, colocando, por cima, pedaços de abacaxi, ou do pêssego em calda.

BOLO MÁRMORE

INGREDIENTES

4 ovos
1 caixa de creme de leite
4 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de chá de açúcar
2 e ½ xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
3 colheres de sopa de chocolate em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

COBERTURA

1 e ½ xícara de chá de chocolate ao leite picado
½ xícara de chá de creme de leite

MODO DE FAZER

Na batedeira, bata os ovos com o creme de leite, a margarina e o açúcar. Acrescente a farinha, o fermento e bata novamente para misturar.

Divida a massa em duas partes e misture o chocolate em uma delas.

Em uma forma de buraco no meio (grande), untada e enfarinhada, intercale porções de massa branca e de chocolate, aleatoriamente (sem sentido).

Com um palito, faça movimento circulares, entre as duas massas para meclar.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

Deixe amornar e desenforme.

Derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite.

Espalhe a ganache (cobertura) sobre o bolo e sirva.

BOLO PARA CELÍACOS (PESSOAS QUE NÃO PODEM COM FARINHA DE TRIGO (GLÚTEN)

BOLO PETELECO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de creme de arroz
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARAR

Bata todos os ingredientes no liquidificador
O fermento só misture depois, não bata

Despeje numa forma untada e polvilhada com açúcar (eu prefiro polvilhar com farinha de trigo, mas se a pessoa for celíaca, polvilhe com açúcar).

Asse em forno pré-aquecido, até que, espetando-se um palito, este saia seco.

VARIAÇÕES

Misture em uma parte da massa 1 xícara de chocolate em pó faça um bolo mármore.

Use esta receita para fazer bolo recheado.

Obs.- já fiz esta receita muitas vezes, a massa é bem macia, uma delícia

BOLO PIQUE-NIQUE (da Maria da tia Cida)

(é o chamado bolo um, dois, três, muito fácil e delicioso)

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo e terminando uma com maisena
- 3 ovos (gema e clara)
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de pó royal

MODO DE FAZER

-Mistura-se tudo, sendo, por último, o pó royal.
Derrama-se a massa numa forma furada e enfarinhada,
e leva-se em forno quente

BOLO-PUDIM DE FUBÁ

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de manteiga
3 ovos
2 xícaras de chá de leite
1 xícara de chá de fubá
50g de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de erva-doce
½ xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de pó royal
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata o leite condensado, a manteiga, os ovos, o leite, o fubá e o parmesão. Junte a erva-doce, a farinha, o fermento e bata rapidamente. Despeje em uma fôrma de buraco no meio, untada e enfarinhada, e leve a forno médio, preaquecido, em banho-maria por 30 minutos ou até firmar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e sirva.

Rende: 8 porções

Tempo: 1h

BOLO SALGADO DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

3 xícaras de abobrinha cortada em fatias finas
1 xícara de farinha de trigo
1 ½ colher de chá de fermento royal
½ xícara de queijo ralado
½ xícara de cebola picada
Salsinha, sal, orégano, alho
½ xícara de óleo
4 ovos ligeiramente batidos

MODO DE FAZER

Aqueça o forno
Unte uma forma retangular
Misture todos os ingredientes
Espalhe na forma e asse até dourar
Corte em quadradinhos ou retângulos

BOLO SALGADO (D. ONDINA- CACONDE)

INGREDIENTES

12 colheres de farinha de trigo
3 colheres de queijo ralado
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
3 ovos
1 pitada de sal
2 colheres de fermento em pó (pó royal)

MODO DE FAZER

-Bata as gemas e o óleo muito bem, depois, junte os demais ingredientes, sendo por último o leite, as claras em neve e o fermento.

Bata tudo bem batido, até ficar uma massa homogênea.

RECHEIO

Faça um recheio de frango desfiado, com ervilha, ou palmito, presunto, carne moída, enfim, do que desejar.

Colocar em uma assadeira, untada e enfarinhada, parte da massa, parte do recheio, outra parte da massa e leve ao forno médio por 45 minutos

BOLO TRUFADO DE MORANGO

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite

2 xícaras de chá de farinha de trigo

½ xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

3 xícaras de chá de guaraná

Raspas de chocolate ao leite e morangos para decorar

RECHEIO E COBERTURA

800 g de chocolate ao leite picado

450g de creme de leite fresco (uma latinha)

1 xícara de chá de chantilly (ou claras batidas)

2 caixas de morangos lavados e picados

MODO DE FAZER

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 5 minutos

Junte o leite, a farinha e o chocolate, batendo um de cada vez.

Desligue e misture o fermento com uma colher.

Despeje em uma forma, untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido por 30 minutos, ou até assar e dourar.

Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio por 2 vezes.

Para o recheio e cobertura, derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite.

Deixe esfriar e acrescente o chantilly.

Coloque uma parte do bolo em uma travessa e regue com 1/3 do guaraná.

Espalhe 1/3 do recheio e distribua metade dos morangos.

Cubra com outra parte do bolo, regue com 1/3 do guaraná, espalhe 1/3 do recheio e distribua os morangos restantes por cima.

Cubra com a última parte do bolo, regue com o guaraná restante e cubra todo o bolo com o creme do recheio restante.

Decore com raspas de chocolate, morangos e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Rendimento: 12 porções

Tempo: 1h30 (+ 3h de geladeira)

BOMBOCADO (Receitas para o mês de junho-festas juninas)

INGREDIENTES

- 3ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de fubá
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 colher rasa de sopa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata tudo no liquidificador e coloque para assar em forma untada por uns 30 minutos, mais ou menos.

BROA DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

- 1 lata de milho (sem água)
- 3 ovos
- 2 copos de leite
- 1 copo de óleo
- 2 copos de açúcar
- 12 colheres de sopa de fubá
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Canela em pó (se quiser)

MODO DE FAZER

Bater no liquidificador todos os ingredientes
Colocar em forma untada e assar por uns 45 minutos ou mais.
Deixar esfriar e espalhar a canela em pó por cima, se desejar

BRIGADEIRÃO (Olga, minha colega)

2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 colheres de sopa de margarina
2 gemas
8 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE FAZER

Bater tudo no liquidificador
Untar uma forma, com furo no meio, com manteiga e polvilhar com farinha

Levar para assar e banho maria coberto, no forno.
Ponto de pudim.

Servir com chantilly ou fios de ovos.

CALDA DE LARANJA

Outra Receita Calda de Laranja (é uma espécie de mousse, uma delícia) Ingredientes: uma latinha de creme de leite, um copo de suco de laranja, mistura-se tudo, vai colocando açúcar a gosto e, depois, despeja-se sobre o bolo de laranja. Obs.: não vai ao fogo. Obs.: não vai ao fogo.

CAMARÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga
4 colheres de sopa de azeite de oliva
2 dentes de alho amassados
1 cebola picada
1 kg de camarão médio limpo
3 tomates, sem sementes, picados
Sal e pimenta-do-reino (se desejar) a gosto (eu não uso)
3 colheres de sopa de massa de tomate
1 lata de creme de leite sem soro
300 g de requeijão cremoso

MODO DE FAZER

Lave a moranga e retire a tampa e as sementes.
Enrole-a em papel alumínio e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 45 minutos. Reserve

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola.
Acrescente o camarão e refogue-o rapidamente, até que comece a mudar de cor.
Junte os tomates, o sal, a massa de tomate e a pimenta (se desejar).
Desligue o fogo.
Acrescente o creme de leite e cozinhe por 5 minutos. Reserve.

Besunte o interior da moranga com o requeijão e despeje o creme de camarão dentro dela.
Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 15 minutos.
Sirva a seguir.

Dica: substitua o camarão por frango, carne desfiada, palmito....

Tempo de Preparo: 1 hora

Rendimento: 8 porções

CHURRASQUINHO RÁPIDO NO FOGÃO

INGREDIENTES

500g de linguiça calabresa fininha cortada em rodelas
200g de bacon cortado em cubinhos
Espetinho de pau
Farofa ou algum molho (pode ser pimenta ou vinagrete)
para acompanhar

MODO DE FAZER

Monte os espetinhos com a linguiça e o bacon
Grelhe na chapa ou grill
Arrume-os em uma travessa
Sirva acompanhado de farofa

Rende: 40 porções

Tempo: 1h20

COCADINHA DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de milho verde escorrido
3 ½ xícaras de açúcar
200 g de coco ralado (compre o saquinho, mais fácil)

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador o milho verde e o leite condensado.
Leve ao fogo brando em panela antiaderente
Junte o açúcar e o coco ralado, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.

Retire do fogo e despeje em superfície untada com margarina
Espalhe bem com uma espátula.

Deixe esfriar e corte em forma de losângulos

DELÍCIA!

COCADINHA DE MILHO (receita da Joana)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de milho (escorrido)
1 1/2 xícara de açúcar
200g de coco ralado (um saquinho de coco ralado)

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador o milho e o leite condensado
Leve ao fogo brando, junte o açúcar e o coco ralado
Mexa até aparecer o fundo da panela.
Retire do fogo e despeje em superfície untada com margarina, espalhando com uma espátula.
Deixe esfriar e corte em forma de losângulo (em diagonal)

COOKIES DE MAÇÃ (Verinha- de Três Corações MG)

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
2 xícaras de chá de açúcar
1 ovo
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sobremesa de canela em pó
1 maçã ralada fina

MODO DE FAZER

Misture tudo e faça bolinhas.
Coloque em uma assadeira.
Asse em forno quente.

Obs: para você fazer com o Alexandre

CREME DE CEBOLA GRATINADO (servido, nas noites frias, no CEASA)

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de óleo
4 cebolas em fatias finas
2 dentes de alho picados
1 envelope de pó para sopa-creme de cebola (68g)
1 litro de água
1 colher de sopa de farinha de trigo
½ xícara de chá de leite
1 pote de requeijão cremoso (200g)
Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto
Queijo mussarela cortada para polvilhar

MODO DE FAZER

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e frite a cebola e o alho por 5 minutos.

Adicione o creme de cebola, a água e cozinhe até amaciar.

Adicione a farinha dissolvida no leite, o requeijão e cozinhe até engrossar levemente, mexendo.

Tempere com sal, pimenta, salsa e transfira para um pirex, ou refratários individuais de cerâmica.

Polvilhe com mussarela e leve ao forno alto, preaquecido por 10 minutos ou até gratinar.

Retire e, se desejar, sirva acompanhado de croutons.

Tempo: 30 min

Rendimento: 4 porções

Muito fino e gostoso, faça as adaptações necessárias!

Bom apetite!!

CREME DE MILHO COM FRANGO E PALMITO (de minha amiga)

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de óleo
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 vidro de palmito escorrido e picado (300g)
2 xícaras de chá de frango cozido e desfiado
4 xícaras de chá de leite
4 colheres de sopa de farinha de trigo
1 cubo de caldo de galinha
1 e ½ lata de milho escorrido
1 caixa de creme de leite (200g)
Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

MODO DE FAZER

Em uma panela, em fogo médio, aqueça óleo e frite a cebola e o alho por 3 minutos.

Adicione o palmito, o frango e refogue por 3 minutos.

No liquidificador, bata o leite, a farinha, o caldo de galinha e o milho até ficar cremoso.

Junte ao refogado da panela e cozinhe até engrossar, mexendo.

Misture o creme de leite, sal, pimenta e sirva polvilhado com salsa.

Tempo: 50 minutos

Rendimento: 6 porções

CREME DE PALMITO

INGREDIENTES

1 vidro de palmito
2 colheres de sopa de manteiga
1 tablete de caldo de legumes (condimento)
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 xícaras de chá de água
½ xícara de chá de requeijão
Cebolinha picada a gosto

MODO DE FAZER

Pique o palmito e reserve

Em uma panela, coloque o palmito, a água do palmito, a manteiga, o caldo de legumes, metade da água e deixe ferver por 2 minutos.

Dissolva a farinha de trigo no restante da água e despeje na panela. Cozinhe até começar a engrossar, mexendo sempre.

Transfira o creme para o liquidificador e bata até obter um creme homogêneo. Volte para a panela, acrescente o requeijão e a cebolinha e misture bem.

Sirva a seguir

Tempo de preparo: 45 minutos

Rendimento: 8 porções

CREME DE TAÇA (receita da mãe de Ruth Rocha, grande escritora)

INGREDIENTES

- 4 gemas
- 2 ½ xícaras de chá de açúcar
- 2 copos de leite
- 1 colher de sopa rasa de maisena
- 1 colher de sopa de chocolate em pó

MODO DE PREPARAR

Faça uma gemada com as gemas e o açúcar.

Junte o leite e a maisena

Separe uma terça parte, à qual junte a colher de chocolate.

Em panelas separadas, leve as duas misturas ao fogo, mexendo sempre.

Coloque em taças: primeiro o creme simples, depois o de chocolate

Deixe esfriar e leve à geladeira.

CREME ESPLANADA (MAMÃE)

INGREDIENTES

- 1 copo e meio de leite
- 1 copo e meio de água
- 03 colheres cheias de maisena
- 03 gemas (separando-se as claras)
- açúcar à vontade
- 01 pitada de baunilha em pó (eu usaria essência de baunilha-
01 colherinha de café)
- 250 gr de ameixa (sem caroço), um pouco de água e açúcar.

MODO DE FAZER

- Leva-se ao fogo: o leite, a água, açúcar a gosto e a baunilha
- coloca-se um pouco de leite, numa xícara de chá, com a maisena e as gemas, mexendo-se, com um garfo, muito bem.
- quando o leite ferver, coloca-se a mistura de maisena e gemas, mexendo-se até formar o creme.
- derrama-se o creme, ainda quente, em taças
- leva-se ao fogo 250 gr de ameixas com um pouco de açúcar e água.
- quando estiverem moles, amasse-as muito bem com um garfo.
- bate-se as 03 claras, como suspiro, acrescentando-se 03 colheres de açúcar.
- mistura-se, então, as ameixas amassadas, sem a calda.
- este creme é colocado, sobre o outro, nas taças.
- pode-se enfeitar com ameixas inteiras.
- levar o creme para gelar.

CROCANTE DE TOMATE

INGREDIENTES

5 tomates grandes fatiados

Sal, pimenta-do-reino (se desejar, eu não uso) e manjeriço fresco picado (ou outro tempero, se não encontrar por aí)

1 pacote de biscoito de água e sal (200g)

50g de queijo parmesão ralado

1 dente de alho picado

4 colheres de sopa de margarina

MODO DE FAZER

Em um refratário, espalhe o tomate, sal e pimenta.

Triture o biscoito no liquidificador e misture com o queijo, o alho, a margarina, sal, pimenta e manjeriço até obter textura de farofa.

Polvilhe sobre o tomate e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Sirva

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 6 porções

CROQUETE DE MILHO

INGREDIENTES

2 latas de milho com a água da conserva
2 xícaras de chá de leite
2 xícaras de chá de farinha de trigo
4 ovos (claras e gemas separadas)
1 colher de sopa de margarina
1 cebola ralada
Sal, cheiro verde picado a gosto
2 xícaras de chá de farinha de rosca
Óleo para fritar

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador o milho com a água, o leite, a farinha e as gemas até obter um creme homogêneo.

Em uma panela, em fogo médio, derreta a margarina e frite a cebola até dourar.

Junte à mistura de milho batida, sal, cheiro verde e cozinhe até engrossar e desgrudar do fundo da panela, mexendo sempre.

Desligue e deixe amornar.

Modele os croquetes com as mãos umedecidas, passe pelas claras batidas e empane na farinha de rosca.

Frite em óleo quente, aos poucos, até dourar.

Escorra sobre papel-toalha e sirva.

Rendimento: 100 croquetes

Tempo para fazer: 1h30

CROQUETE DE SALSICHA

-uma lata de salsicha, ou à vontade

1 colher de sopa de salsinha picada

1 xícara de purê de batata (ou duas batatas graúdas, amassadas)

1 colher de sopa de queijo ralado

2 gemas

1/2 xícara de farinha de trigo

sal- orégano- pimenta, se quiser

MODO DE FAZER

Esmague, com 1 garfo a salsicha

Junte os demais ingredientes, misturando-os muito bem.

Faça os croquetes, em seguida, passe-os no ovo batido e na farinha de rosca.

Frite-os em óleo bem quente.

Um beijinho a todos e
bom final de domingo,
tia Tizinha

CROQUETE DE SALSICHA

INGREDIENTES

- 1 lata de salsicha
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 xícara de purê de batata
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 2 gemas
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- sal à vontade

MODO DE FAZER

- Esmague com um garfo a salsicha
- Junte a salsa, o purê, o queijo, as gemas, a farinha e o sal
Misture tudo muito bem.
- Faça os croquetes e passe em ovo batido e na farinha de rosca.
- Frite em gordura bem quente

Obs.: você pode variar, ao invés de salsicha, usar frango desfiado, presunto, linguiça, salaminho.....

CROQUETE SABOROSO

INGREDIENTES

600g de carne moída
1 cebola pequena ralada
2 dentes de alho amassados
Sal e pimenta a gosto
1 colher de sobremesa de salsinha picada
1 colher de sobremesa de cheiro-verde picado
100g de mussarela cortada em cubos pequenos
2 ovos batidos
1 xícara de chá de farinha de rosca
Óleo para fritar

MODO DE FAZER

Em uma tigela misture a carne, a cebola, o alho, o sal, a pimenta, a salsinha e o cheiro-verde.

Modele os croquetes.

Com o dedo, faça um buraco no meio e coloque nele um cubo de mussarela.

Em seguida, remodele o croquete, fechando-o bem para não escapar o recheio.

Passe no ovo batido e depois na farinha de rosca.

Frite no óleo bem quente até dourar.

Escorra no papel toalha e sirva em seguida.

Rendimento: 16 croquetes

Tempo:35 minutos

CUSCUZ DE FRANGO (receita da Ana Maria)

INGREDIENTES

1 xícara de chá de óleo
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
3 tomates pelados picados
100g de pimentão picado, ou vagem
300g de frango temperado, cozido e desfiado
Sal, pimenta dedo-de-moça (pimenta normal) e salsinha picada a gosto
caldo Knorr de legumes- 3 xícaras de chá (se tiver, caso contrário deixe de lado)
3 xícaras de chá de farinha de milho
2 ovos cozidos fatiados, para colocar no fundo da fôrma

MODO DE FAZER

Em uma panela, aqueça o óleo. Doure bem a cebola e o alho. Misture o tomate, o pimentão (ou vagem), a salsinha e o caldo de legumes.

Junte, aos poucos, a farinha de milho. Mexa bem até formar uma massa homogênea.

Despeje em uma fôrma com furo central (de pudim), após untar com óleo (ou óleo estrangeiro) e enfeitar com ovos cozidos, fatiados, no fundo (antes de colocar a massa).

Leve em uma panela (própria para pudim, ou cuscuzeiro), com água até $\frac{1}{4}$ da fôrma (banho-maria). Tampe a fôrma e leve para cozinhar por 30 minutos no fogo brando.

Feche o fogo, retire a fôrma com o cuscuz, espere amornar, desenforme e sirva.

Os ovos cozidos ficam em cima do cuscuz, depois de virá-lo.

Rendimento: 10 porções

CUSCUZ (DE UMA GRANDE AMIGA-MARIA TERESA)

Numa panela, refogam-se com 1 xícara de óleo:

2 cebolas brancas cortadas

5 tomates picados

1 colher de sopa de massa de tomate

Em seguida, põem-se os camarões (1 saquinho).

Acrescentam-se o azeite de 1 lata de sardinha (que é para enfeitar)

1 lata de ervilha escorrida

1 lata de palmito picado, escorrido

Pimenta picadinha

1 pitada de sal ou mais

Prova-se

Se estiver bom acrescentam-se ligeiro, mexendo sempre:

1 pires cheio de farinha de mandioca

1 prato fundo de farinha de milho

Salsa e cebolinha picadas.

Amasse, não pode ficar muito seco.

Põem-se numa vasilha e aperta-se bem.

Em seguida, enforma-se

Molha-se a fôrma com água (para soltar bem). Antes de pôr a massa, que está na vasilha, forra-se o fundo da fôrma com a sardinha e ovos cozidos, aperta-se bem e desenforma-se.

Este cuscuz não precisa ir em banho-maria. É muito parecido com o do Toninho.

Se o camarão custar caro, não ponha, fica bom do mesmo jeito

EMPADÃO DE LEGUMES (Claudete)

INGREDIENTES

250g de margarina
250g de farinha de trigo
2 colheres de sopa de óleo de soja (ou azeite)
1 cebola ralada
2 dentes de alho amassados
2 chuchus
2 cenouras
1 lata de ervilha
1 tomate
1 vidro pequeno de palmito
Sal a gosto
1 creme de leite
1 copo de requeijão
2 gemas
Azeitonas para decorar

MODO DE FAZER

Em uma tigela coloque a margarina e a farinha de trigo

Mexa até formar uma massa homogênea.

Reserve a massa coberta com um pano de prato limpo.

Refogue a cebola e o alho no óleo, acrescente os legumes cortados em cubos, a ervilha, o palmito e deixe cozinhar até ficarem macios. Acerte o sal.

Acrescente o creme de leite e o requeijão, deixe esfriar.

Em um pirex, estique parte da massa, cobrindo todo fundo e as laterais.

Coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Pincele com as gemas batidas e decore com azeitonas.

Leve ao forno médio a 180°C, por 20 a 30 minutos.

Bom apetite!!

Oi Bia

Desculpe a demora, esse fim de semana foi movimentado aqui em casa

Sfira da Elvira (Elvira era um a turca, vizinha nossa)

1 Kg de farinha

4 colheres de óleo

50 gr de fermento para pão

1 colher de manteiga

1 colher de açúcar

Amasse com leite

Sal a gosto

Amasse com leite

Faça bolinhas com a massa e deixe crescer.

Abra cada bolinha com o rolo e recheie.

Coloque bastante óleo para assar.

Tempere a carne moída com: limão, alho, sal, orégano, tomate e cebola

Pão da tia Cida

Meio litro de água ou leite morno

30 gr de fermento para pão

1 colher de sal

1 colher de açúcar

1 colher de margarina

1 Kg de farinha

Misturar açúcar com fermento, juntar o resto dos ingredientes,

Sovar e deixar crescer

Fazer os pães e deixar crescer novamente(bolinha no copo)

ESPETINHOS (para seu pai e o Éric fazerem)

INGREDIENTES

450g de alcatra cortada em cubos
1 abobrinha cortada em cubos
1 pimentão vermelho cortado em cubos
1 pimentão amarelo cortado em cubos
1 cebola cortada em cubos
1 colher de margarina para pincelar
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1- faça espetinhos, alternando carne, abobrinha, pimentões e cebola.
2- pincele com a margarina, tempere com sal e pimenta.
3- grelhe até dourar os dois lados

Rende: 12 espetinhos

Tempo: 30 minutos

Sirva com farofa de milho

Uma maionese de legumes vai bem

FALSA TORTA DE GALINHA- (receita – Sonia, amiga)

INGREDIENTES

02 xícaras de chá de farinha de trigo
01 ovo
01 envelope de creme de galinha (sopinha de envelope)
02 colheres de queijo ralado
01 xícara de chá de óleo
02 xícaras de chá de leite
01 colher cheia de pó royal

Bater no liquidificador e colocar em uma assadeira untada.

RECHEIO (pode variar)

01 cebola picadinha
03 tomates picados
200 g de queijo mussarela picado
200 g de presunto picado (se desejar)
02 colheres de sopa de azeite
Orégano (se desejar)
Azeitonas pretas picadas (se desejar)

Colocar em cima da massa
Forno médio

FLOR DO CAMPO (goiabinha) (Folhinha do Sagrado Coração)

INGREDIENTES

5 colheres de farinha de trigo
5 colheres de açúcar
2 colheres de manteiga rasas
2 gemas
1 colher de chá de fermento em pó
Goiabada

MODO DE FAZER

Amassar, fazer bolinhas achatadas com furos e colocar um pedaço de goiabada.
Assar em forno médio.

FOGAZZA (pastel italiano)- receita de uma amiga

INGREDIENTES

4 batatas médias cozidas e amassadas
2 colheres de manteiga
1 ovo
1 colher de sobremesa de açúcar
Sal
50 g de fermento Fleischman
½ xícara de leite
Farinha de trigo

MODO DE FAZER

Dissolver o fermento no leite morno
Juntar os cinco primeiros ingredientes
Acrescentar farinha de trigo o suficiente para poder fazer os pastéis.
A massa fica mole
Pegue um pouco da massa, enfarinhando-a bem e abra com a mão
Coloque o recheio
Feche o pastel e frite em óleo quente.

RECHEIO

Mussarela
Presunto
Tomate (sem semente)
Salsa
Cebola
Tudo bem picadinho

Você pode variar o recheio: picadinho, frango desfiado ao molho com creme de leite, o que desejar.

FRANGO À LA TATA

Tempere as sobrecoxas de frango a seu gosto.

(6 sobrecoxas mais ou menos)

A parte faça uma mistura com 5 colheres de farinha de trigo e 1 colher de fermento.

Passe os pedaços de frango temperado nessa mistura e frite-os em uma frigideira com bastante óleo.

Após, coloque numa assadeira e leve ao forno. (se quiser)

Rápido e gostoso

FRANGO AO FORNO

INGREDIENTES

1kg de filé de peito de frango (fatiado)
1 colher de sopa de suco de limão
1 xícara de maionese
2 colheres de sopa de salsinha picada
4 dentes de alho picados
1 colher de café de sal
½ colher de chá de óleo para untar

MODO DE FAZER

Misture o frango com suco de limão
Em uma tigela, misture a maionese com o alho, a salsinha e o sal.
Passe os filés de frango pela mistura de maionese.
Coloque em um pirex untado e leve ao forno preaquecido (180°C) por 30 min ou até dourar.

Tempo:40 min

Rendimento: 6 porções

FRANGO FUNCIONAL

INGREDIENTES

- 200g de peito de frango cortado em cubos
- 3 colheres de sopa de farinha de linhaça dourada (use farinha de trigo)
- 1 colher de chá de salsinha, ou cheiro-verde
- 1 colher de café de sal
- 1 ovo batido

MODO DE FAZER

1. Misture a farinha, a salsinha e sal. Reserve.
2. Corte o frango em cubos, passe no ovo batido e, em seguida, na mistura de farinha.
3. Arrume em espetos e leve ao forno preaquecido por 15 minutos, virando de um lado para o outro.

Tempo: 20 minutos

Rendimento: 4 porções

GELATINA DE COCO (COR DE ROSA) (MAMÃE)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de leite (comum)
1 vidro de leite de coco
7 folhas de gelatina vermelha (2 caixinhas de gelatina de morango)
1 copo de água
2 gemas

MODO DE FAZER

Dissolver as gelatinas com água no fogo
Os demais ingredientes bater no liquidificador.
Depois misturar a gelatina com os ingredientes do liquidificador.

Colocar em taças e levar à geladeira

X-X-X-X-

OVOS NEVADOS (MAMÃE)

INGREDIENTES

1 litro de leite
6 ovos
Açúcar a gosto (+ ou – 2 colheres)
Essência de baunilha ou casquinhas de limão

MODO DE FAZER

Leve o leite para ferver, enquanto bate as claras em neve, bem duras, como suspiro.

Quando o leite ferver, vá deitando colheradas dessas neves ao leite.

Deixe-as ferver um pouco e vire-as com uma escumadeira, para que as neves cozinhem dos dois lados.

Cozidas, retire-as com a escumadeira e coloque-as numa vasilha funda.

Feito isso, retire o leite do fogo e deixe-o esfriar um pouco, junte as gemas batidas com o açúcar (a gosto), misturando tudo muito bem.

Torne, então, a levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Junte a baunilha e despeje o creme obtido sobre as neves, que estão na vasilha funda.

Se empregar cascas de limão, em vez de baunilha, junte-as ao leite, quando juntar as gemas.

X-X-X-X-

GLOSSÁRIO NIPÔNICO

FEIJÃO AZUKI-feijão vermelho de origem japonesa-utilizado no preparo de doces.

MISSÔ-pasta de soja fermentada-usado na culinária salgada e base de diversos pratos, como o missoshiro, presta-se também ao preparo de doces.

MOCHI- nome dado ao arroz glutinoso (que tem glute=proteína existente em cereais, por exemplo, no trigo, na aveia, na cevada...) e também ao bolinho.

ANKO-pasta doce do feijão azuki.

KANTEN- ágar-ágar em pó, extraído de alga marinhas com alta capacidade de gelificação sem precisar ir à geladeira, usado no preparo de doces.

YUZU- fruta cítrica japonesa, muito aromática, pouco encontrada.

MATCHÁ- chá verde em pó, é servido na cerimônia do chá japonesa

X-X-X-X

SOUFFLÉE CHEESECAKE

INGREDIENTES (1 torta)

4 gemas de ovo

300 g de cream cheese

45g de maisena (mais ou menos uma colher de sopa cheia)

150 ml de leite

1 limão, raspas e suco

4 claras de ovo

220 g de açúcar

Frutas vermelhas (cereja, p. ex.)

Geleia vermelha

MODO DE FAZER

1-BATA as gemas em uma batedeira, utilizando a pá, junte o cream cheese, a maisena e o leite.

2-PREAQUEÇA o forno a 200C.

Despeje a mistura numa vasilha, acrescente as raspas e o suco do limão e reserve.

3-BATA as claras na velocidade média da batedeira e, em seguida, adicione o açúcar e bata mais um pouco.

4-INCORPORE aos poucos as claras batidas à mistura da vasilha.

5-DESPEJE em uma forma (mais ou menos de 20 cm, forrada com papel manteiga e asse em banho-maria por 15 minutos. Baixe a temperatura do forno e asse por mais 45 minutos.

6-RETIRE do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por 3h antes de servir.

7-DECORE com a geleia de sua preferência (vermelha) e as cerejas.

DIVINO!!!

GRAVATINHA AO MOLHO COM PRESUNTO (PALMIRINHA)

INGREDIENTES

500 g de macarrão gravatinha
5 litros de água
Sal a gosto
1 colher de sopa de manteiga
500 g de presunto cortado em cubos

MOLHO

2 colheres de sopa de manteiga
1 cebola ralada
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 litro de leite quente
Sal a gosto
Cheiro verde picado a gosto
Parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente com sal até que fique ao dente
Escorra a água, coloque numa travessa e reserve
Aqueça a manteiga em uma frigideira e frite ligeiramente o presunto. Reserve.

MOLHO

Em uma panela aqueça a manteiga e refogue a cebola. Junte a farinha de trigo e deixe dourar. Acrescente o leite de uma só vez e, mexendo sempre, deixe apurar até engrossar. Tempere com o sal, o cheiro verde, o presunto reservado e mexa bem.

Misture o molho ao macarrão cozido, salpique o parmesão e sirva.

Tempo de preparo: 50 minutos

Rendimento: 8 porções.

JERIMUMBOLA (JERIMUM=ABÓBORA)

INGREDIENTES

500g de abóbora cozida e espremida
2 xícaras de carne moída ou desfiada (pode ser frango desfiado)
1 cebola picada
2 dente de alho picado
2 colheres de cheiro-verde picado
Sal a gosto
2 ovos
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de pó royal
Óleo para fritar

MODO DE FAZER

Em uma tigela, coloque a abóbora e a carne e misture.
Junte os demais ingredientes, mexendo até a massa ficar igual.
Pegue porções da massa com a mão e faça bolinhas.
Frite em óleo quente até dourar.
Escorra em papel toalha e sirva
Se desejar, decore com folhas de salsinha.

LEGUMES AO CREME

INGREDIENTES

1 xícara de chá de leite
Sal, noz-moscada ralada e salsa picada a gosto
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de margarina
1 xícara de chá vagem picada cozida
1 xícara de chá cenoura cozida em cubos
1 xícara de chá de chuchu cozido em cubos
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata o leite, sal, noz-moscada, a farinha e a margarina.

Despeje em uma panela e cozinhe em fogo médio até engrossar, mexendo.

Tempere os legumes com sal, salsa e espalhe em um pirex

Cubra com o creme, polvilhe com o queijo e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

MAIONESE ASSADA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de cenoura cozida em cubos
4 xícaras de chá de batata cozida em cubos
1 xícara de chá de vagem cozida e picada
1 lata de milho escorrido
1 lata de ervilha escorrida
1 cebola picada
Sal e pimenta a gosto
4 ovos
1 lata de creme de leite
2 colheres de sopa maionese
50g de queijo parmesão ralado

MODO DE FAZER

Em uma tigela, misture os legumes e tempere com sal e pimenta. Reserve

No liquidificador, bata os ovos, o creme de leite, a maionese e o parmesão até homogeneizar.

Despeje na tigela e misture delicadamente com o legumes.

Transfira para um pirex e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Reserve e sirva.

Tempo:40 minutos

Rendimento: 6 porções

MAIONESE DE LIQUIDIFICADOR (receita de mamãe)

- 2 ovos inteiros
- 1/2 cebola
- 1/2 colher rasa de sal (chá)
- 1 colher de chá de mostarda (se quiser)
- 1 colher de chá de molho inglês (se quiser)
- 1/2 limão
- 1 colher rasa de vinagre (de sopa)

Estes dois por último

Ir pingando óleo, aos poucos, no liquidificador, até engrossar.

PATÊ DE PRESUNTADA (receita da mamãe)

- Faz-se a maionese de liquidificador
- corte em fatias, ou em cubinhos, o pedaço de presuntada (mais ou menos 300 gramas,ou uma lata de presuntada Swift, se existir por aí).
- vá colocando e batendo na maionese do liquidificador
- por último, desligue o liquidificador e misture meio saquinho de queijo ralado.

COMO FAZER OS SANDUÍCHES

- abra um pão de forma (sem casca) sobre a mesa da cozinha. (tudo)
- retire o patê do liquidificador, coloque-o numa tigela e vá passando nas fatias do pão.
- Após, feche os sanduíches e corte-os em diagonal

Obs:- este patê rende muito, dá até para dois pães de forma, depende de fazer crescer a maionese.

Se quiser, reserve um tanto para passar em bolacha salgada.

Eu faço sempre este patê, como mamãe, todos gostam muito

MANJAR DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de chá de maisena
3 xícaras de chá leite
2 vidros de leite de coco (450ml)
100g de coco ralado
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata de ameixa em calda (450g)

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata todos os ingredientes, exceto a ameixa, e despeje em uma panela.

Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.

Despeje em uma fôrma de buraco no meio, umedecida e leve à geladeira por 4 horas.

Desenforme e cubra com a ameixa e com a calda.

Sirva.

Rendimento:10 porções

Tempo:30min (+4h de geladeira)

MASSA PARA EMPADAS OU TORTAS (receita Almerinda)

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de pó royal
(1 gema para pincelar)

MODO DE FAZER

Mistura-se tudo até que massa fique úmida

Unta-se um pirex , estendendo-se a metade da massa já aberta.

Coloca-se o recheio e coloca-se, por cima, a outra metade, guardando um pouco para se fazer tiras, a fim de enfeitar a torta.

Em seguida, pincele a última camada com a gema.

Sugestões de recheio

- frango desfiado com molho, ervilha e misturado com requeijão (se quiser), engrossar sempre com maisena
- palmito, ervilha, tomate, temperos, azeitona preta e engrossar com maisena
- presunto, mussarela, ervilha, molho e engrossar com maisena

MINIFRITTATA

INGREDIENTES

120g de abobrinha descascada
2 colheres de óleo
4 ovos inteiros
200g de tomate cereja
8 azeitonas pretas sem caroço
1 colher de sopa de salsinha, sal, orégano e pimenta-do-reino (se desejar, eu não ponho), a gosto.

MODO DE FAZER

1-corte a abobrinha em fatias
2-Enquanto isso, aqueça o óleo em uma frigideira antiaderente
3-quando estiver bem quente, acrescente as abobrinhas e cozinhe por 4 minutos
4-Bata ligeiramente os ovos em uma tigela e tempere com o sal e a pimenta.
5-Acrescente à frigideira os tomates cortados ao meio, o orégano e as azeitonas.
6-Quando estiver tudo bem quente, adicione os ovos e cozinhe em fogo médio, mexendo delicadamente e com frequência com a lateral de um garfo, como se estivesse preparando um omelete.
7-Quando o ovo estiver meio cozido, pare de mexer e mantenha o fogo baixo por 3 minutos, até que a parte inferior da fritada esteja bem frita.
8-transfira para um prato, então devolva-a para a frigideira do outro lado, cozinhe por mais 2 minutos, ainda sob fogo baixo, até que os dois lados estejam cozidos por igual e a fritada esteja macia no centro.
10-transfira para um prato de servir e corte-a em rodelas com a ajuda de um aro de alumínio, ou um copo de boca larga.
Sirva em seguida.

Rende: 6 porções

Tempo: 1 hora

MINI-MOUSSE DE COCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite (200g)
½ vidro de leite de coco
2 colheres de sopa de gelatina em pó sem sabor
2 colheres de sopa de água
5 metades de pêssego em calda
(reserve 1/3 de xícara de chá da calda)

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e a gelatina dissolvida na água, conforme as instruções da embalagem.

Distribua entre copinhos transparentes e leve à geladeira por 1 hora.

Bata no liquidificador o pêssego com a calda até formar um purê e espalhe nos copinhos. Sirva.

Tempo: 30 minutos (+ 1 hora de geladeira)

Rendimento: 15 unidades

MINIPRESTÍGIO

INGREDIENTES

1 xícara de leite em pó
½ xícara de chá de água
1 colher de maisena
1 colher de margarina
120g de chocolate ao leite picado
½ xícara de chá de leite
3 colheres de sopa de açúcar
Margarina para untar
Coco ralado para polvilhar

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata o leite em pó, a água, a maisena, a margarina e despeje em uma panela.

Junte o chocolate, o leite e leve ao fogo baixo, polvilhando com açúcar, aos poucos, mexendo até engrossar.

Despeje em uma fôrma (35cmx20cm) untada.
Deixe amornar e leve à geladeira por 3 horas.

Corte em pequenos retângulos e leve ao congelador até endurecer.
Passe por coco ralado e sirva.

Tempo 1h30

Rendimento: 30 unidades

MISTO DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

- 2 tabletes de fermento fleischman (mais ou menos uns 50 gramas em pó)
- 2 ovos
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de chá de sal
- ¼ de xícara de chá de margarina
- 5 xícaras de chá de farinha de trigo (aproximadamente
- 1 gema par pincelar

RECHEIO (PODE VARIAR)

- 150 g de presunto magro, sem gordura em fatias
- 150 g de mussarela em fatias

MODO DE FAZER

1 Bata no liquidificador o fermento, os ovos, o leite, o sal e a margarina.

Passa para uma tigela e junte a farinha aos poucos.

Amasse com as mãos até formar uma massa e divida-a em 20 partes iguais.

2Faça bolinhas e cubra com um pano. Deixe que cresçam até dobrarem de volume.
(a bolinha no copo)

Com as mãos, abra cada bolinha em um retângulo e ponha uma fatia de queijo e outra de presunto.

Modele os pãezinhos e disponha-os em uma assadeira untada.

3 Aqueça o forno a 180°C.

Deixe os pãezinhos modelados descansarem por dez minutos e pincele cada um com a gema.

Asse até que fiquem dourados.

Tempo: 1 hora

Rende 20 unidades

(também pode fazê-los sem recheio)

MOUSSE-SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor
½ xícara de chá de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara de chá de chocolate em pó
4 claras em neve
4 bombons sonho de valsa picados

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador a gelatina dissolvida no leite conforme as instruções da embalagem, o leite condensado, o creme de leite e o chocolate até homogeneizar.

Coloque em uma tigela e misture delicadamente com as claras batidas em neve e o bombom picado.

Despeje em taças e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

TEMPO: 30 min (+ 4h de geladeira)

RENDIMENTO: 6 porções

NEGA MALUCA

INGREDIENTES

4 ovo
1 xícara de chá de óleo
3 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chocolate em pó
2 xícaras de chá de água fervendo
2 colheres de sopa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bater as claras em neve

Misturar as gemas

Juntar o óleo, os ingredientes secos e, por último, água fervendo.

Se quiser, pode fazer a calda de chocolate e despejar sobre o bolo desenformado, mas é mais gostoso sem a calda, na minha opinião.

CALDA DE CHOCOLATE

1 lata de creme de leite

6 colheres de Nescau

Mistura-se tudo e leva-se ao fogo para engrossar e despeje sobre o bolo desenformado.

OVOS NEVADOS (MAMÃE)

INGREDIENTES

- 01 litro de leite
- açúcar a gosto (mais ou menos duas colheres)
- 06 ovos
- essência de baunilha ou casquinhas de limão

MODO DE FAZER

- leve o leite para ferver, enquanto bate as claras em neve, como suspiro
- quando o leite estiver fervendo, vá deitando colheradas dessas neves ao leite.
- deixe cozinhar um pouco e vire-as com a escumadeira para que cozinhem dos dois lados.
- cozidas, retire-as com a escumadeira e coloque-as numa vasilha grande.
- feito isso, retire o leite do fogo e deixe-o esfriar um pouco, junte as gemas batidas com açúcar (a gosto), misturando tudo muito bem.
- torne, então, a levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar.(eu colocaria um pouco de maisena para engrossar o leite)
- junte a baunilha e despeje o creme, assim obtido, sobre as neves que estão na vasilha funda.

Se usar cascas de limão, em vez da baunilha, junte-as ao leite,quando estiver engrossando.

PALHA ITALIANA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
400 g de bolacha maisena (2 pacotes mais ou menos)
2 colheres de manteiga
Nescau à vontade (quase 1 xícara de chá)

MODO DE FAZER

Levar ao fogo o leite condensado, a manteiga e o Nescau
Mexer até soltar do fundo da panela
Juntar as bolachas partidas
Despejar em tabuleiro (forma retangular) untado
Depois de frio colocar na geladeira (mais ou menos duas horas)
Retirar da geladeira, cortar e passar no açúcar

PÃO CASEIRO (RECEITA DE MINHA AMIGA LU) –EXCELENTE

INGREDIENTES

3 ovos
½ copo de óleo
1 colher de margarina
1 colher (sopa) açúcar
1 colher (sobremesa) sal
50 gr de fermento
1 copo de leite morno (grande)
+ ou – 1 kg de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Misturar o fermento com o açúcar. Dissolver

Misturar o restante dos ingredientes.

Sovar bastante.

Deixar crescer.

Fazer os pães (deixar crescer),pincelar os pães e enfornar.

VARIAÇÕES

Na massa, pode-se acrescentar mandioquinha cozida, batatinha cozida ou abóbora cozida.

Bater no liquidificador com a água do cozimento e acrescentar à massa.

Pode-se misturar na massa:

Trigo integral, ou farelo de trigo, ou gérmen de trigo, ou trigo de quibe.

Este pão é salgado. Querendo doce, acrescentar umas 6 colheres (sopa) de açúcar na massa.

Depois de assado, fazer uma garapa (água e açúcar em partes iguais) e pincelar os pães.

PÃO DE BATATA COM MAIONESE

INGREDIENTES

- 3 batatas médias
- 1 tablete fleischman (ou duas colheres cheias de fermento-250gr)
- 1 xícara (de chá) de leite morno
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de maionese
- 1 ovo
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

1- Cozinhe as batatas e passe-as pelo espremedor Reserve. Em uma tigela, dissolva o fermento com o leite e o açúcar Acrescente a batata, a maionese, o ovo e, aos poucos, a farinha.

2-Misture bem, modele ao pãezinhos e distribua-os em assadeira levemente untada com manteiga.
Aqueça o forno a 180° C

3-Deixe os pãezinhos crescerem por 20 minutos, pincele com gema e leve ao forno 30 minutos até dourar.

Tempo de preparo: uma hora
Rende: 30 unidades

OS- preparando a receita de véspera (sem assar) fica mais gostosa, quanto mais gelada melhor

PÃO DE CENOURA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 cenoura cozida em cubos
1 e ½ xícara de chá de leite morno
½ xícara de chá de óleo
2 tabletes de fermento fleischman (30g)
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
2 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata a cenoura, o leite, o óleo, o fermento, o açúcar, o sal e os ovos.

Transfira para uma tigela e misture a farinha com uma colher até formar uma massa homogênea, porém mole.

Transfira para uma fôrma de bolo inglês grande, untada e enfarinhada, cubra e deixe descansar por 1 hora (se não tiver a fôrma, use uma comum, retangular e grande).

Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

Deixe amornar, desenforme e sirva.

Dica: sirva o pão acompanhado de requeijão cremoso ou manteiga após retirar do forno.

Tempo: 50min (+1h de descanso)

Rendimento: 8 porções

PÃO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 5 ¼ de xícara de chá de farinha de trigo
- 1 tablete de fermento fleischeman (50 g)
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 ovo
- 1/3 de xícara de chá de óleo
- 1 1/2 xícara de chá de leite morno
- 2 xícaras de chá de cenoura ralada
- 1 colher de sopa de sal

MODO DE FAZER

1-Em uma tigela grande ponha a farinha, faça uma cavidade no centro e acrescente o fermento dissolvido no açúcar, o ovo e o óleo.

2-No liquidificador bata o leite com a cenoura e o sal.

Adicione à mistura e trabalhe a massa até ficar igual (homogênea).

Deixe descansar até dobrar de volume.
Aqueça o forno no máximo. (220°C)

3-Amasse novamente a massa, molde os pães e ponha em formas untadas com margarina.

4-Deixe crescer, leve ao forno alto durante 15 minutos e deixe terminar no forno a 180°C por mais 25 minutos.

Asse em formas para bolo inglês (se não tiver, unte duas assadeiras.São três pães, ponha dois, em uma assadeira maior, e um, em uma menor)

Tempo- 50 minutos

Rende- 3 pães médios

PÃO DE FORMA DA TATÁ

1 pão de forma sem casca (bem macio)
4 ovos (claras em neve)
1 lata de creme de leite
300g de presunto (ou de outros frios) picado
300g de mussarela picada

MODO DE FAZER

Misturar tudo.

Colocar em uma forma retangular (ou pirex) e cobrir com duas colheres de maionese

Levar ao forno bem quente por 15 minutos.

PÃO DE FORMA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento fleischman
1 e ½ xícara de chá de água morna
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
½ xícara de chá de óleo
3 ovos
4 xícaras de chá de farinha de trigo
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador o fermento, a água, o açúcar, o sal, o óleo, o ovo até homogeneizar.

Despeje em uma tigela e misture a farinha, aos poucos, até formar uma massa igual, porém mole.

Divida a massa entre duas formas de bolo inglês grandes, untadas e enfarinhadas (se não possuir, use uma forma grande, ou redonda, ou quadrada. Dê a forma de dois pães, cuidado, que cresce muito).

Cubra, em seguida, e deixe descansar por 1 hora, mais ou menos.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos, até assar e dourar.

Deixe amornar e sirva desenformado

Tempo de preparo: 1 hora (+ 1 hora de descanso)

Rendimento: 10 porções)

PÃO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 1 tablete de fermento fleischmen
(mais ou menos uns 50 gramas em pó)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 copo (americano) de suco de laranja
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- 3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo aproximadamente
- 1 xícara (chá) de geléia de laranja
- 1 gema para pincelar
- 3 colheres (sopa) de água
- canela em pó (se quiser)

MODO DE FAZER

-1 Dissolva o fermento no açúcar e no suco de laranja morno. Adicione a manteiga, os ovos batidos e a farinha peneirada, mexendo com as mãos até formar uma massa

Verifique o ponto: a massa deve estar firme, porém macia.

-2 Cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume.

(ponha a bolinha da massa em um copo e deixe subir)

Abra a massa com um rolo, pincele com a geleia de laranja e molde o pão.

-3 Aqueça o forno a 180° C. Deixe o pão crescer por mais 30 minutos.

Pincele com a gema dissolvida na água e leve ao forno por cerca de 30 minutos.

Se quiser: polvilhe a canela na superfície do pão ao retirá-lo do forno.

Deixe descansar por cinco minutos e sirva.

Tempo de preparo: 1h30 mais ou menos

Rende 10 fatias

PÃO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

A mesma medida de água morna

4 ovos inteiros

50 gr de fermento Fleischmann

½ lata (do leite condensado) de óleo

1 Kg de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bater no liquidificador os ingredientes, menos a farinha.

Despejar em um recipiente e juntar a farinha.

Fazer os pães e pincelar com gema.

Colocar na forma e deixar crescer até dobrar de volume.

Assar em forno quente.

P.S.- segredinho: coloque uma bolinha do pão em um copo d'água, quando subir o pão está no ponto

PÃO DE MILHO (receita de pães com leite condensado)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 tabletes de fermento para pão (30g)
1/2kg de farinha de trigo
4 colheres de sopa de margarina
2 ovos
Metade de 1 pacote de farinha de milho, ou fubá (250g)
Uma pitada de sal

MODO DE FAZER

Numa tigela, dilua $\frac{1}{4}$ de leite condensado em $\frac{1}{2}$ xícara de chá de água morna. Dissolva aí o fermento

Acrescente farinha de trigo suficiente para dar consistência de massa líquida. Cubra a massa e deixe crescer até formar bolhas.

Junte o restante da farinha de trigo do leite condensado e os demais ingredientes.

Amasse bem, divida a massa ao meio, dê formato de broa e deixe os dois pães crescerem em assadeiras untadas, até dobrarem de volume.

Leve para assar por meia hora, aproximadamente, em forno quente (200°C) preaquecido

Rendimento: 15 a 20 porções.

Dicas: para dar um acabamento mais bonito, antes de levar ao forno peneire um pouco de farinha de milho, ou fubá sobre os pães. Com a ponta de uma faca, risque a superfície dos pães formando um xadrez.

VARIAÇÕES

Junte à massa líquida crescida 1 colher de sopa de sementes de erva-doce, no momento em que acrescentar todos os ingredientes.

Junte à massa líquida crescida 2 colheres de sopa de coco ralado, no momento em que acrescentar todos os ingredientes.

PÃO-DE-LÓ DE LARANJA COM RECHEIO DE CREME (amiga Glaucia)

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 copo de suco de laranja morno
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento

MODO DE FAZER

Bater as gemas com o açúcar
Misturar os outros ingredientes (bater bem).
Por último, acrescentar as claras em neve
Levar ao forno, em forma retangular polvilhada

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
 - 1 lata de creme de leite
 - 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
 - 2 gemas
 - 1 lata de leite comum
 - 1 colher (sopa) de baunilha (se quiser)
- Levar ao fogo para engrossar

Dividir o bolo em duas camadas, colocando o recheio
Finalmente, pode cobrir o bolo com as claras batidas (ou chantilly) e polvilhar com coco ralado, ou granulado de chocolate, se desejar.

Fica gostoso e lindo!!

PÃO-DE-LÓ DE LARANJA

8 colheres (sopa) de suco de laranja

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (peneirada)

4 ovos

1 colher (sopa) de fermento royal

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar

Acrescente o suco de laranja

Adicione a farinha aos poucos

À parte, bata as claras em neve e misture-as à massa

Por último, coloque o fermento royal

Em forma untada e enfarinhada, leve ao forno para assar

Se quiser, faça uma calda e despeje sobre o bolo depois de desenformado.

CALDA

1 creme de leite

1 copo de suco de laranja

Açúcar a gosto

Misture tudo muito bem

Obs.- não precisa levar ao fogo

PÃOZINHO DE MINUTO

14 colheres de sopa (bem cheias) de farinha de trigo
2 colheres de sopa (bem cheias) de açúcar
1 colher bem cheia de fermento royal
2 ovos
6 colheres de leite
1 colher bem cheia de manteiga

MODO DE FAZER

Coloque a farinha numa bacia, faça uma cova no meio e coloque o açúcar, o fermento, os ovos, o leite e a manteiga. Amasse.

Enrole os pãezinhos com farinha de trigo, em forma redonda, fure com a ponta do dedo no centro.

Depois, dê uma forma oval de maneira que não aperte o buraco, que foi feito com o dedo.

Leve ao forno médio.

NOTA: A massa não deve ser amassada, mas sim misturada com as pontas dos dedos, puxando sempre para cima

PASTA DE BERINJELA

3 berinjelas descascadas e picadas

1 pimentão picado

3 tomates picados

2 ovos

sal

pimenta-do-reino (se desejar)

MODO DE FAZER

Cozinhe as berinjelas por 5 minutos, mais ou menos.

Escorra-as

Em seguida, bata-as no liquidificador, juntamente com os demais ingredientes.

Volte ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme.

PASTEIZINHOS DE LEGUMES

INGREDIENTES PARA A MASSA

2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de café de fermento em pó
2 colheres de sopa de margarina
Sal a gosto
1 pote de iogurte natural

INGREDIENTES PARA RECHEIO

1 cebola pequena picada
1 cenoura ralada
3 colheres de sopa de requeijão

MODO DE FAZER A MASSA

Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, a margarina, o sal, o iogurte
Trabalhe a massa até ficar homogênea (igual) e soltar das mãos.

MODO DE FAZER O RECHEIO

Misture a cenoura, a cebola e o requeijão.
Abra a massa.
Corte em círculos (com o copo) e recheie com os legumes.
Feche as bordas (beiradas).
Coloque em uma assadeira, levemente untada, e pincele com a gema.

Asse durante 30 minutos no forno preaquecido a 200°C até dourar.

O recheio você pode variar, usando sua criatividade : picadinho, frios, outros legumes, mas não deixe de usar o requeijão

PASTEIZINHOS DE RICOTA

- 250 gr de ricota fresca
- 250 gr de margarina
- 250 gr de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal

MODO DE FAZER

- Passar a ricota no espremedor (ou amassar com o garfo) e misturar os outros ingredientes.
- Amassar bem e levar à geladeira por 24h
- Abrir a massa sempre gelada
- Fazer os pastéis (cortar em rodela com o copo)
- No centro de cada rodela, coloque um pouco de um bom refogado de carne moída, outro recheio de sua preferência
- Dobre ao meio e aperte bem as bordas
- Pincele-os com uma gema diluída com algumas gotas de café (fica moreninho) e um pouquinho de manteiga derretida
- Levar para assar em forno quente e em forma untada

PATÊ DE PALMITO

INGREDIENTES

1 vidro de palmito scorrído (300g)
5 azeitonas verdes sem caroço
1 pote de maionese (500g)
1 cenoura ralada
Sal, salsa picada a gosto, pimenta-do-reino (se desejar)

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador o palmito, a azeitona e a maionese.

Misture a cenoura, sal, salsa e pimenta (se desejar) com uma colher e despeje em um refratário.

Sirva com torradinhas, bolachinhas salgadas ou pão integral a seus pais
Ao meu queridinho Alexandre e ao meu queridão Éric.

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 20 porções

PATÊ DE PIMENTÃO

INGREDIENTES

1 pimentão vermelho picado

½ lata de creme de leite

Sal, pimenta-do-reino e noz moscada (se desejar)

500g de ricota amassada

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata o pimentão, o creme de leite, sal, pimenta e noz-moscada até homogeneizar.

Misture a ricota com uma colher.

Conserve na geladeira em pote fechado até o momento de servir.

PAVÊ BICOLOR DE BOMBOM

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maisena
8 bombons Ouro Branco (pode ser Sonho de Valsa)

Creme branco

1 lata de leite condensado
3 gemas
1 lata de leite (a mesma do leite condensado)

Creme de chocolate

4 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de maisena
1 ½ copo (americano) de leite
2 colheres de sopa de açúcar
1 lata de creme de leite sem o soro (faça furos na lata e ponha em um pires, virado para baixo, durante duas horas, mais ou menos, para tirar o soro).

MODO DE PREPARO

Creme branco

Numa panela, junte o leite condensado, o leite e as gemas.
Misture bem e leve ao fogo até engrossar.
Despeje em um pirex e reserve.
Sobre esse creme distribua uma camada de bolachas umedecidas em um pouco de leite.
Cubra com quatro bombons picados e reserve.

Creme de chocolate

Em uma panela, junte o chocolate em pó, a maisena dissolvida no leite e o açúcar.
Leve ao fogo, mexendo até engrossar.
Deixe esfriar
Distribua o creme de chocolate sobre as bolachas.

Cobertura

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e bata mais.
Junte o creme de leite, sem o soro, misture bem e cubra o pavê.

Decore com o restante dos bombons e leve à geladeira, mais ou menos, por três horas.

Rendimento: 10 porções.

PAVÊ DE CHOCOLATE (receita de uma grande amiga)

1ª CAMADA- Faça um creme com 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite de vaca e 3 gemas. Quando ferver e engrossar um pouco, despejar em um pirex raso.

2ª CAMADA- Ferva 2 copos de água com duas colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó. Se quiser, acrescente licor de cacau a gosto, e embeba biscoitos champanhe nessa mistura e vá dispondo sobre o creme.

3ª CAMADA- Bata em neve as 3 claras e acrescente aos poucos 6 colheres de açúcar até ficar um suspiro bem lisinho. Acrescente 1 lata de creme de leite, sem o soro, e mexa de leve. Coloque por cima dos biscoitos e leve ao congelador para gelar. Tire duas horas antes de servir e deixe na geladeira.

PAVÊ DE NUTELLA

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de sorvete sabor creme
2 xícaras de chá de nutella
1 colher de sopa de chocolate em pó
1 pacote de bolacha maisena (200g)
1 caixas de creme de leite (200g)

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador o sorvete, metade da Nutella e o chocolate até ficar homogêneo.

Forre um pirex redondo com biscoito maisena.
Espalhe o creme batido e leve ao congelador por 3 horas.

Bata a Nutella restante com o creme de leite no liquidificador até ficar homogêneo.

Espalhe sobre a torta e sirva.

Tempo: 20 minutos (+ 3 horas de congelador)

Rendimento: 4 porções

PAVÊ RÁPIDO

INGREDIENTES

1 xícara de chá de leite condensado
3 gemas
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de maisena
1 xícara de chá de água
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 e 1/3 de pacote de biscoito champanhe (200g)
1 caixa de creme para chantilly (200g)
½ xícara de chá de açúcar

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, as gemas, o leite e a maisena, mexendo até aparecer o fundo da panela.

Espalhe em um refratário médio e deixe esfriar.

Em uma tigela, misture a água e o chocolate em pó.

Umedeça os biscoitos nessa mistura e distribua sobre o creme.

Bata o creme para chantilly na batedeira até firmar, acrescentando o açúcar aos poucos.

Cubra o pavê e leve à geladeira por 3 horas, antes de servir.

Tempo: 20 minutos (+ 3h de geladeira)

Rendimento: 10 porções.

PAVÊ TRUFADO DE CEREJA

INGREDIENTES

200g de chocolate branco derretido
2 latas de creme de leite
1 e ½ xícara de chá de cerejas em calda escorridas
1 e ½ pacote de biscoito champanhe (225g)
200g de chocolate ao leite derretido
Raspa de chocolate branco e ao leite para decorar

CALDA

½ xícara de chá de água
2 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de mel
2 colheres de sopa de licor de chocolate (se tiver)

Modo de fazer

Misture o chocolate branco com metade do creme de leite e 1 xícara de chá das cerejas picadas.

Forre o fundo de um refratário médio com metade dos biscoitos umedecidos nos ingredientes da calda misrturados.

Espalhe o creme branco e faça outra camada com os biscoitos umedecidos restantes.

Cubra com o chocolate ao leite misturado com o creme de leite restante.

Decore com as cerejas restantes, com raspa de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Tempo: 1h (+ 2h de geladeira)

Porções:8 porções

POLENTA DE PANELA DE PRESSAO

Polenta de Panela de Pressao Ingredientes: 6 xícaras de água, 2 xícaras de leite, 2 xícaras de fubá, 2 colheres de óleo, Sal. Modo de Preparo: Misture tudo na panela de pressão e engrosse, um pouco, no fogo, mexendo sempre. Tampe a panela por 10 minutos. Quando quente é molinha, ao esfriar endurece, dando para comer aos pedaços.

PUDIM DE CHOCOLATE E COCO

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de água
1 lata de leite condensado
2 latas de leite (use a lata de leite condensado)
3 colheres de sopa de chocolate em pó
4 ovos
1 xícara de chá de coco ralado

MODO DE FAZER

Em uma panela, em fogo médio, derreta o açúcar, adicione a água e cozinhe até formar uma calda dourada.

Espalhe em uma fôrma de buraco no meio (22cm de diâmetro) e reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, o chocolate em pó e os ovos, até ficar homogêneo.

Misture o coco com uma colher e despeje sobre a fôrma caramelada (se desejar).

Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos, ou até firmar.

Deixe esfriar, leve à geladeira por 3 horas, desenforme e sirva decorado, como desejar.

Tempo: 1h10 (+ 3h de geladeira)

Rendimento: 8 porções

PUDIM DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar
½ xícara de chá de água
½ lata de leite condensado
1 xícara de chá de doce de leite cremoso
1 e ½ xícara de chá de leite
1 colher de sopa de maisena
5 ovos

MODO DE FAZER

Leve uma panela ao fogo baixo com o açúcar e a água até formar um caramelo dourado.

Despeje em uma fôrma de buraco no meio (22cm) espalhando pelas laterais. Reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado, o doce de leite, o leite, a maisena e os ovos até ficar homogêneo.

Despeje na fôrma caramelizada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 50 minutos, ou até firmar.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva

Tempo 1h10 (+3 de geladeira)

Rendimento:8 porções

PUDIM DE LEITE COM PÃO-DE-LÓ

PÃO-DE-LÓ

2 ovos
1 xícaras de açúcar
1 xícara de farinha
4 colheres de caldo de laranja
½ colher de fermento

MODO DE FAZER

Bater as claras em neve
Juntar as gemas e, aos poucos, o açúcar, sempre batendo
Misturar levemente a farinha , o fermento e o caldo de laranja, ou água.

PUDIM

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
3 ovos
Bater tudo no liquidificador.

MODO DE ASSAR

Caramelizar a forma
Despejar o pudim
Espalhar o pão-de- ló sobre o pudim
Levar ao forno, depois de frio virar sobre o prato

PUDIM DE LEITE MOÇA COM PÃO-DE-LÓ

INGREDIENTES

Pão-de-ló

2 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de pó royal

4 colheres de calda de laranja

Modo de Fazer

Bater as claras em neve, juntar as gemas e, aos poucos, o açúcar, sempre batendo, misturar levemente a farinha, o pó royal e o caldo de laranja.

Reserve

Pudim de leite condensado

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 ovos

Modo de fazer

Bater tudo no liquidificador

Modo de assar

Caramelizar a forma e despejar o pudim

Espalhar o pão-de-ló sobre o pudim

Levar ao forno médio, em banho-maria e, depois de frio, virar sobre o prato

Para caramelizar

Levar para ferver uma xícara de açúcar com uma xícara de água, depois de ficar dourado, espalhar sobre uma forma de pudim, inclusive dos lados.

PUDIM DE PADARIA (PALMIRINHA)

INGREDIENTES

CALDA

2 xícaras de chá de açúcar
½ xícara de chá de água

PUDIM

½ litro de leite
3 ovos
50g de queijo parmesão ralado
50g de coco ralado
½ kg de açúcar
250g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

CALDA

Em uma panela coloque o açúcar e a água. Misture.
Ferva por cerca de 10 minutos em fogo alto, sem mexer, até dar ponto de caramelo.
Caramelize uma forma de pudim. Reserve.

PUDIM

No liquidificador, bata o leite e os ovos. Junte o o queijo, o coco e bata mais um pouco até misturar. Acrescente o açúcar e a farinha e bata por 2 minutos.
Despeje na forma caramelizada e leve para assar em banho-maria no forno médio/alto (200°C), preaquecido, por cerca de 45 minutos.
A forma deverá ser colocada no assoalho do forno.
Retire do forno e deixe esfriar bem antes de desenformar.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 8 porções

Dica: para variar o sabor, acrescente algumas gotas de essência de baunilha, quando estiver preparando o pudim.

PUDIM DE PÃO II

INGREDIENTES

3 gemas
1 lata de leite
1 colher de manteiga
1 colher de sobremesa de canela em pó (se desejar)
2 pratos fundos cheios de miolo de pão picado
Raspa de 1 limão
Açúcar a gosto

MODO DE FAZER

Coloque tudo em uma vasilha, menos o miolo.
Adoce bem.
Jogue o pão de uma vez
Torne a mexer.
Coloque em forma caramelizada e leve em forno médio em banho-maria

PUDIM DE PÃO

INGREDIENTES

- 3 gemas
- 1 lata de leite
- 1 colher de manteiga
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 2 pratos fundos de miolo de pão picado
- açúcar a gosto
- Raspa de 1 limão

MODO DE FAZER

Coloque tudo em uma vasilha menos o pão.

Adoce bem

Jogue o pão de uma vez.

Torne a mexer.

Coloque em forma caramelizada e leve em forno médio em banho-maria.

PUDIM PRIMAVERA (da Seicho-No-Ie)

INGREDIENTES

1 e $\frac{3}{4}$ xícara de chá de açúcar
4 ovos
1 e $\frac{1}{2}$ xícara de chá de leite
1 colher de sopa de margarina
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
100 g de coco ralado, hidratado em 5 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARAR

Com $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar, caramelize uma forma própria para pudim e reserve.

Bata bem os ovos no liquidificador até formar espuma.

Junte o açúcar restante, o leite, a margarina e a farinha de trigo, e bata mais um pouco.

Em seguida, acrescente o queijo ralado e o coco hidratado, misture.

Despeje na forma caramelizada e leve em banho-maria ao forno, preaquecido a 200°C, por cerca de 30 minutos ou até que fique firme.

Deixe esfriar e desenforme.

PUDIM QUADRADINHO

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de leite
2 colheres de sopa de açúcar
1 gema
2 colheres de sopa de maisena
2 colheres de sopa de chocolate em pó
Óleo para untar
100g de coco ralado

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o coco ralado,
E leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Despeje em uma fôrma (30cmx22cm) untada, deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

Corte em quadrados, polvilhe com coco (ou, se quiser, com granulado de chocolate) e sirva.

QUEIJADINHA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos
½ de chá de margarina
½ xícara de chá de leite
½ xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de coco ralado
1 xícara de chá de queijo de minas meia cura ralado
½ xícara de chá de farinha de trigo

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata os ovos, a margarina, o leite e o açúcar.

Despeje em uma tigela e misture o coco, o queijo e a farinha com uma colher.

Despeje em forminhas de empada forradas com forminhas de papel e leve ao forno baixo, preaquecido, por 30 minutos.

Retire e sirva.

Tempo: 50min

Rendimento: 15 unidades

QUINDIM DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 e ½ xícara de chá de açúcar
5 ovos
100g de coco ralado
2 colheres de sopa de manteiga
Margarina para untar
Açúcar para polvilhar

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata o açúcar, os ovos, o coco e a manteiga

Despeje em uma fôrma de buraco no meio (fôrma de pudim), untada e polvilhada com açúcar.

Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria por 40 minutos, ou até dourar.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva.

Tempo: 15min (+3h de geladeira)

Redimento: 4 porções

QUINDIM- (receita de uma amiga)

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
3 ovos
100g de coco ralado(use o de saquinho)
2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de maisena
1 colher de sopa de pó royal

MODO DE FAZER

Bater tudo no liquidificador
Colocar a massa numa forma untada
Levar ao forno por mais ou menos 30 minutos, até adquirir consistência

RABANADAS COM CALDA

Receita Rabanadas com Calda
Ingredientes: Pão, 1 lata de leite condensado, 1 xícara de chá de água, gotas de baunilha, 4 ovos, óleo para fritar.
Ingredientes para a Calda: 1 e ½ xícaras de chá de água, 400 gramas de açúcar e raspas de limão.
Modo de Preparo: Corte as fatias de um pão de forma, ou pão francês, amanhecido, em pedaços iguais, passando-os por uma mistura feita com 1 lata de Leite Moça, 1 xícara (chá) de água e gotas de baunilha. Bata 4 ovos, mergulhe os pedacinhos de pão e frite-os em óleo quente. Faça uma calda com 1 e 1/2 xícaras (chá) de água, 400 g de açúcar e raspas de limão. Ferva por 5 minutos e coloque sobre o pão frito. (Se você quiser, senão, coma o pão frito. Uma delícia!).

REQUEIJÃO II

INGREDIENTES

½ quilo de ricota
100 g de margarina
1 ½ copo de leite morno

MODO DE FAZER

Bata tudo no liquidificador
Despeje a mistura em copos
Cubra com papel alumínio
Conserve em geladeira

REQUEIJÃO

INGREDIENTES

½ litro de leite
200g de queijo ralado
2 tabletes de margarina (3 colheres de sopa bem cheias)
3 colheres de sopa de maisena

MODO DE FAZER

Misture bem todos os ingredientes
Leve ao fogo sem parar de mexer
Quando a mistura tomar consistência (bem firme), retire-a do fogo e deixe amornar
Distribua o conteúdo em copos e cubra-os com papel alumínio
Leve ao congelador

ROCAMBOLE DE ARROZ (receita da lára)

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido
3 ovos
2 xícaras de leite
½ xícara de óleo
½ xícara de queijo ralado
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento royal

MODO DE FAZER

Bater tudo no liquidificador
Colocar em assadeira com papel manteiga bem untado com manteiga
(forma quadrada e grande)

Quando começar dourar, tirar do forno.
(ficará mais fácil de enrolar).

Enrolar como rocambole, com recheio a gosto.

SUGESTÕES:

- a) atum com maionese, cebolinha e salsinha*
- b) sardinha*
- c) Carne moída com molho quente*
- d) Presunto, mussarela, picados, molho e orégano.*

Se usar atum ou carne moída, ficará mais saboroso se fizer de véspera, colocando na geladeira.

ROCAMBOLE DE BATATA (Maria)

INGREDIENTES

6 batatas grandes

1 copo de leite

3 ovos

3 colheres bem cheias de farinha de trigo

Sal

1 colher rasa de manteiga

MODO DE FAZER

Cozinha-se as batatas e passa-se no espremedor.
Junte o restante dos ingredientes e amassa-se

Forra-se uma assadeira com papel-manteiga, untado com manteiga
Leva-se a mistura ao forno.

Retira-se do forno e enrola-se com recheio de carne, frango desfiado, camarão, presunto, mussarela, salsicha, lingüiça, mortadela, legumes.....enfim, o que desejar...

X-X-X

ARROZ COM MUSSARELA (Maria)

Cozinha-se o arroz (1 xícara ou mais, depende da quantidade que desejar).

Depois de cozido, mistura-se, no arroz, uma lata de ervilha, 2 ovos cozidos.

Depois, em um pirex untado, põe-se: 1 camada de arroz, mussarela, e assim por diante, terminando com a mussarela.

Põe-se um pouco de farinha de rosca por cima com pedacinhos de manteiga (fica crocante e douradinho)

ROCAMBOLE (RECEITA BÁSICA)

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 ovos

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve

Junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater.

Acrescente o açúcar, aos poucos e bata por mais alguns minutos.

Misture levemente a farinha de trigo peneirada.

Despeje o conteúdo em forma retangular, forrada com papel impermeável (amanteigado), untado.

Asse em forno quente por aproximadamente 30 minutos.

Desenforme ainda quente sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar.

Retire o papel, espalhe o recheio de seu agrado e enrole com o auxílio do guardanapo.

Decore a gosto, por exemplo, calda de chocolate, chantilly, granulado de chocolate.

ROLÊS DE FRANGO À LA TATA

INGREDIENTES

- 4 filés de frango cortados bem fino
- 4 tiras de queijo mussarela
- 4 fatias de presunto
- farinha de trigo
- farinha de rosca
- 2 ovos

MODO DE FAZER

- Tempere os filés com limão, alho e sal.
- Coloque sobre cada um uma fatia de presunto e a tira de queijo.
- Enrole o filé de frango e prenda com um palito.
- Passe primeiro na farinha de trigo, depois, no ovo batido, e, por fim, na farinha de rosca.
- Frite os rolinhos até que estejam dourados.
- Gratinar com catupiry e queijo ralado, ou servir à parmegiana(presunto, mussarela, molho e queijo ralado). (como desejar...)

ROSCA DE DOCE DE LEITE E COCO (se desejar)

INGREDIENTES

- 4 xícara de chá de farinha de trigo
- 15 g de fermento Fleischmann (mais ou menos duas colheres)
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de chá de leite morno
- 2 ovos
- 1/4 de xícara de chá de margarina (mais ou menos duas colheres cheias de sopa)
- 1 pitada de sal
- 1 gema para pincelar

RECHEIO (dicas: substitua o doce de leite por Nutella ou outro doce cremoso, ou um creme feito com leite, leite condensado e ovos, ou pudins de caixinha de chocolate, morango, baunilha, coco, o que desejar)

- 1 ½ xícara de chá de doce de leite
- duas colheres de coco ralado

MODO DE PREPARO

1-Em uma tigela, peneire a farinha, faça uma cavidade no centro e ponha o fermento diluído em um pouco de açúcar

2-No liquidificador, bata o leite, os ovos, a margarina, o açúcar e o sal. Acrescente aos poucos na farinha e trabalhe a massa até ficar homogênea (igual).

3-Aqueça o forno a 200C.
Sove bem a massa e deixe descansar até dobrar de volume.

4-Abra a massa em uma superfície enfarinhada, distribua o doce de leite (ou outro recheio).
Enrole como rocambole, pincele com a gema e asse até dourar.
Polvilhe com coco ralado.

Obs.: se desejar, ao distribuir o doce de leite, pode polvilhar com coco ralado.

Tempo: 40 minutos
Rende 20 pedaços

ROSQUINHAS DE FUBÁ

INGREDIENTES

10 colheres de sopa de fubá
10 colheres de sopa de farinha de trigo
5 colheres de sopa de açúcar
2 ovos inteiros
1 colher de manteiga
1 colher de sopa de fermento royal
½ copo de água morna

MODO DE FAZER

Misturar todos os ingredientes e fazer rosquinhas
Fritar em óleo quente
Peneirar sobre elas, depois de fritas, uma mistura de canela (se desejar) e açúcar

SALADA DE OVOS COM BATATA

(sugestão para seus pais- use os ingredientes que tiver)

INGREDIENTES

4 ovos cozidos picados
6 batatas cozidas em cubos
1 lata de ervilha escorrida

MOLHO

2 xícaras de chá de maionese
2 dentes de alho/ ou ½ cebola cortadinha (eu prefiro)
3 colheres de sopa de salsinha e cheiro verde
Sal e óleo estrangeiro a gosto (uma pitadinha, pois já tem a maionese)

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes do molho no liquidificador até homogeneizar e despeje em uma tigela. Misture com os legumes, cubra e leve à geladeira por 2 horas, antes de servir.

Tempo: 10 minutos (+ 2h de geladeira)

Redimento: 6 porções

EMPADINHA DE PALMITO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

RECHEIO

250g de palmito fervido e picado
1 tomate, sem pele e em sementes, picado
½ xícara de chá de azeitonas picadas
Sal e pimenta a gosto

MASSA

4 ovos
1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de óleo
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de pó royal
3 colheres de sopa de queijo ralado
Sal a gosto

MODO DE FAZER

RECHEIO

Em um recipiente misture o palmito, o tomate e as azeitonas
Tempere com o sal e a pimenta. Reserve.

MASSA

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo, a farinha de trigo, o fermento, o queijo ralado e o sal.

Encha metade das forminhas untadas com margarina com a massa.

Distribua o recheio e cubra com o restante da massa.

Asse as empadinhas em forno preaquecido, por, aproximadamente, 30 minutos, ou até dourar.

Deixe amornar e desenforme.

Rendimento: 30 minutos

Dica: ao invés do palmito, use outros ingredientes, por exemplo, frango desfiado.

ENFORNADO DE CARNE COM MILHO

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de óleo
1/5kg de carne moída
1 cebola picada
3 dentes de alho picado
Sal, pimenta-do-reino (se desejar), salsa picada
1 xícara de chá de azeitona preta picada (se desejar)
4 ovos cozidos fatiados
1 lata de milho escorrido
1 xícara de chá de leite
1 cubo de caldo de legumes
2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE FAZER

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e frite a carne moída, a cebola e o alho até dourar levemente.

Tempere com sal, pimenta, salsa e misture a azeitona.

Despeje em um refratário e distribua o ovo fatiado por cima.

No liquidificador, bata o milho com o leite, o caldo de legumes e a manteiga até homogeneizar.

Despeje em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Acerte o sal, se necessário, e retire do fogo.

Espalhe sobre a carne e os ovos no refratário e leve ao forno médio por 20 minutos.

Retire e sirva.

Tempo: 50 minutos

Rendimento: 6 porções

SANDUÍCHE DE RICOTA TEMPERADA

Ingredientes

1 xícara de chá de ricota amassada

1/2 xícara de chá de iogurte

1 cenoura média ralada

1 1/2 colher de sopa de azeite

1 1/2 colher de sopa de orégano

1/2 colher de chá de sal

cheiro-verde picado a gosto

2 fatias de pão integral

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, exceto o pão. Recheie o sanduíche com quatro colheres da ricota temperada.

SUGESTÃO

Você pode tostar levemente as fatias de pão na torradeira ou em frigideira antes de fazer seu sanduíche. Consuma seu lanche com uma fruta ou um copo de suco natural.

SANDUÍCHE LEVE DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

2 fatias grossas de queijo frescal
½ xícara de chá de peito de peru em cubos (ou outros frios: presunto, por exemplo)
Sal, pimenta-do-reino a gosto
2 colheres de sopa de maionese
1 baguete
1 cenouras ralada
2 fatias de tomate
1 folha de alface americana

MODO DE FAZER

No liquidificador triture o queijo e o peito de peru (ou outros frios)

Tempere com sal, pimenta e misture a maionese.

Abra o pão ao meio com uma faca, espalhe a pasta de peru, espalhe a cenoura, o tomate e a alface.

Tempere com sal e sirva em seguida.

Tempo: 15 min

Rendimento: 2 porções grandes (conforme o tamanho da baguete)

Obs.: faça as adaptações necessárias

SOBREMESA DE DOMINGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 caixas de creme de leite
½ xícara de leite morno
1 sachê de gelatina sem sabor
10 colheres de açúcar

MODO DE FAZER

Faça uma calda caramelizada com as 10 colheres de açúcar e coloque na forma de pudim

Bata no liquidificador o leite condensado, acrescentando o creme de leite, o leite morno e a gelatina sem sabor, por cinco minutos.

Despeje a massa na forma e deixe na geladeira por duas horas.

Desenforme e sirva.

SONHOS (COLEGA YEDA)

INGREDIENTES

1 copo de água morna
02 colheres de açúcar
02 colheres de margarina
02 ovos
50 g de Fermento Fleischmann (01 saquinho)
01 colher de café de sal
Farinha de trigo

MODO DE FAZER

Dissolver o fermento na água morna
Juntar os demais ingredientes
Acrescentar a farinha até dar consistência de bolinhos que se fritem às colheradas
Faça uma bolinha da massa e coloque em um copo de água
Quando a bolinha subir, frite os sonhos

RECHEIO

Faça um creme: leite, gemas, farinha de trigo, açúcar e raspas de limão.
Ou rechear com doce de leite, goiabada, o que desejar.

MONTAGEM

Cortar os sonhos, rechear e passar no açúcar refinado

SOPA CREMOSA DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha em pedaços
1 e ½ litro de água
1 cubo de caldo de carne (knorr)
2 colheres de sopa de óleo ou azeite
2 colheres de sopa de manteiga
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
500g de carne cozida e desfiada (pode ser frango)
Sal, cebolinha picada a gosto
1 pão italiano redondo grande

MODO DE FAZER

Coloque a mandioquinha, a água e o caldo de carne em uma panela de pressão, tampe e cozinhe por 15 minutos em fogo baixo, após iniciada a pressão. Desligue, deixe a pressão sair naturalmente e abra a panela. Reserve.

Aqueça uma panela com o óleo (ou azeite) e a manteiga, em fogo médio, e frite a cebola, o alho e a carne desfiada por 3 minutos. Acrescente a mandioquinha cozida com o caldo do cozimento, sal e cozinhe por 5 minutos.

Corte uma tampa do pão italiano e retire parte do miolo com cuidado. Despeje a sopa e sirva polvilhada com cebolinha.

Pronto em 45 minutos

Rende 5 porções

SUFLÊ DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

200g de queijo mussarela ralado
10 fatias de pão de forma sem casca em cubos
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
2 colheres de sopa de manteiga derretida
3 ovos
2 xícaras de chá de leite
Sal, pimenta-do-reino e noz moscada ralada a gosto
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.

Despeje a massa em um pirex pequeno e fundo, untado e enfarinhado.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 50 minutos, ou até crescer e dourar.

Retire e sirva.

Tempo: 1h

Rendimento: 4 porções

SUFLÊ DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 xícaras de leite
1 colher de sopa de maisena
1 colher de sopa de manteiga
100 g de queijo parmesão ralado
100g de queijo musarela em pedaços
Sal
3 ovos

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o leite com a maisena e cozinhe até engrossar sem parar de mexer. Retire do fogo, junte a manteiga e os queijos, acrescente uma pitada de sal e misture bem.
Depois de deixar esfriar, junte as gemas e misture bem.
Acrescente as claras batidas em neve, misturando delicadamente.
Despeje numa forma para suflê (pode ser forma de bolo) e leve ao forno quente por 30 minutos.
Sirva bem quente.

TORTA CREMOSA DE LIMÃO (vovó Palmirinha)

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maisena triturado (200g)= 10 colheres
4 colheres de sopa de manteiga (margarina)
Raspas de casca de limão para decorar

Recheio

1 e ½ xícara de chá de leite condensado
1 xícara de chá de creme de leite
½ xícara de chá de suco de limão
1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor

PREPARO

Em uma tigela, misture o biscoito e a manteiga até formar uma farofa.
Forre o fundo de uma forma removível e leve a farofa espalhada, ao forno médio (180°C), preaquecido, por 8 minutos.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o suco de limão e a gelatina preparada, conforme as instruções da embalagem, até ficar homogêneo.

Espalhe sobre a massa e leve a geladeira por 4 horas.

Retire, desenforme, decore com raspas de limão e sirva.

Tempo: 35min (+ 4h de geladeira)

Rendimento: 8 porções

TORTA DA PREGUIÇOSA

INGREDIENTES

10 colheres de sopa de farinha de trigo

10 colheres de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

3 ovos

1 copo de leite

Bananas (ou maçã, ou abacaxi.....), açúcar, canela (se quiser) e margarina.

MODO DE FAZER

Misturar a farinha de trigo, o fermento e o açúcar.

Untar um pirex e colocar sete colheres dessa mistura e sobre ela fatias finas de banana e raspas de margarina.

Repetir as camadas usando sempre sete colheres da mistura de ingredientes secos.

A última camada deve ser da mistura.

Bater os ovos com leite e derramar cuidadosamente sobre a torta.

Polvilhar com açúcar e canela e levar ao forno.

X-X-X-X-

TORTA DE ABACAXI (EURIPA)

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos batidos, como omelete
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher de pó royal
- calda de açúcar queimado com abacaxi e ameixa

MODO DE FAZER

*Misture o açúcar com a manteiga e com os ovos batidos.
Só misturar, sem bater, a farinha de trigo e o pó royal.*

A forma deve estar pronta, com a calda queimada e enfeitada com abacaxi e ameixas pretas. (forma redonda)

Coloca-se a massa, às colheradas, com cuidado.

Assar mais ou menos 20 minutos.

Deixar esfriar e virar (e boa sorte !!!)

TORTA DE ABACAXI

3 gemas
6 colheres de açúcar
200 g de manteiga sem sal
1 lata de creme de leite
1 lata de doce de abacaxi em calda
1 pacote de bolacha champanhe

MODO DE FAZER

Misture as gemas, o açúcar e a manteiga
Junte o creme de leite e o abacaxi (sem a calda) e reserve
Monte num pirex as bolachas e regue com a calda
Separe 3 bolachas e amasse com o rolo
Coloque o creme sobre as bolachas e jogue a farinha de bolachas por cima.
Deixe de um dia para o outro na geladeira

TORTA DE ABOBRINHA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito cream cracker triturado (200g)
6 colheres de margarina
2 abobrinhas italianas fatiadas
Sal, pimenta-do-reino e noz- moscada ralada a gosto
1 xícara de chá de ricota amassada
2 ovos
½ xícara de chá de queijo mussarela ralado
1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER

Em uma tigela, misture o biscoito com a manteiga até obter textura de farofa úmida.

Forre o fundo de uma fôrma de aro removível.

Disponha as fatias de abobrinha sobre a massa e polvilhe com sal e pimenta.

Bata no liquidificador a ricota, os ovos, a mussarela e o creme de leite.

Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Despeje sobre a abobrinha na fôrma e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar e firmar.

Deixe amornar, desenforme e sirva.

Tempo:50 minutos

Rendimento:6 porções

Obs: tente adaptar, ou mude algum ingrediente, ou diminua.

Já fiz, é uma delícia, repare, a massa é de biscoito

TORTA DE ATUM COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 xícara de chá de óleo
3 ovos
1 e ½ xícara de chá de leite
1 envelope de tempero em pó para legumes
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de pó royal
200g de queijo mussarela fatiado
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

RECHEIO

2 latas de atum escorrido
1 xícara de chá de azeitona preta picada
½ pimentão verde picado
1 cebola picada
1 lata de ervilha escorrida
2 tomates sem sementes picados
Sal e cheiro-verde picado a gosto

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata o óleo, os ovos, o leite e o tempero por 1 minuto.

Despeje em uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher.

Despeje metade da massa em uma fôrma untada e enfarinhada.

Espalhe os ingredientes do recheio misturados e cubra com a mussarela.

Cubra com a massa restante e leve ao forno médio preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

Deixe amornar e sirva em pedaços.

Tempo: 50 minutos

Rendimento: 8 porções

TORTA DE ATUM

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de manteiga
½ xícara de chá de óleo
2 xícaras de chá de água
3 ovos
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de pó royal
Margarina para untar

RECHEIO

2 cebolas picadas
3 tomates sem sementes picados
1 xícara de chá de azeitonas verdes picadas (se desejar)
1 colher de sopa de salsinha picada
2 lata de atum em conserva de óleo escorrido
1 lata de ervilha em conserva escorrida
Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto (se desejar)
3 ovos cozidos picados

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata os ingredientes da massa até ficar homogêneo.
Transfira metade da massa para uma forma retangular grande e untada.

Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio, menos os ovos.
Despeje sobre a massa e coloque os ovos em rodela por cima.
Cubra com o restante da massa e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente.
Sirva, em seguida, se desejar, fatie a torta em quadrados.

TORTA DE BATATAS

1 kg de batatas cozidas e água e sal, amasadas
1 xícara de leite fervedo
1 colher (sopa) de margarina
1 pacote de queijo ralado

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes. Amase bem e coloque metade da massa em um pirex

RECHEIO (mas pode variar: presunto com ervilha, mussarela e ovos cozidos; frango desfiado; salame; salsicha ao molho; legumes variados.....)

½ kg de carne moída
1 cebola
1 dente de alho picado
1 colher de margarina
Sal a gosto

Refogar a carne moída com os outros ingredientes.

Coloque sobre a massa o recheio e cubra com o restante da massa.

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

TORTA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de açúcar
½ xícara de chá de chocolate em pó
2 colheres de sopa de manteiga
1 ovo
½ colher de sopa de fermento royal
½ xícara de chá de leite
Chocolate granulado para decorar

RECHEIO

2 latas de leite condensado
6 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE FAZER

Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o chocolate em pó, a manteiga, o ovo, o fermento royal até que desgrude nas mãos.

Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de 24 cm de diâmetro (redonda) de aro removível com a massa.

Faça furos na massa com o garfo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente.

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, cozinhe o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga até desgrudar do fundo da panela.

Coloque sobre a massa na fôrma.

Desenforme, decore com chocolate granulado e sirva

TORTA DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 tablete de fermento fleischman (15 g)
- 1 e ½ xícara de chá de água morna
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de óleo
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- óleo e farinha de trigo para untar

RECHEIO

- 2 xícaras de chá de frango cozido e desfiado
- 2 tomates maduro picados
- 100g de queijo mussarela ralado
- sal e orégano a gosto

MODO DE FAZER

No liquidificador:

Bata o fermento, a água, o sal, o açúcar, o óleo e 2 xícaras de chá de farinha.

Coloque a massa batida em uma tigela e deixe descansar por 15 minutos

Acrescente, depois desse tempo (15 minutos), o restante da farinha (2 colheres),
Misturando com uma colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

Espalhe o frango desfiado, o tomate picado, a mussarela e orégano.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até a massa crescer e dourar. Daí, sirva.

Tempo: 1 h (+ 15 min de descanso)

Rendimento: 8 porções

TORTA DE FRIGIDEIRA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

RECHEIO

1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
1 colher de sopa de óleo
300g de carne moída
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 ovos cozidos
4 colheres de sopa de salsinha picada
½ xícara de chá de azeitona verde picada
1 xícara de ervilhas frescas ou em conserva (use a da latinha, escorrendo a água)
2 colheres de sopa de queijo ralado

MASSA

1 ½ xícara de chá de leite
2 ovos
½ xícara de chá de óleo
1 ½ xícara de chá de farinha de trigo
½ colher de sopa de pó royal
1 colher de chá de sal
6 colheres de sopa de queijo ralado

MODO DE FAZER

RECHEIO

Numa panela, junte o óleo com a cebola e o alho e doure.
Acrescente a carne e mexa até ficar solta.
Tempere com o sal e a pimenta.
Acrescente os ovos picados, o cheiro-verde, a azeitona, as ervilhas e o queijo.
Misture, retire do fogo e reserve.

MASSA

No liquidificador, bata os ingredientes líquidos e passe para uma tigela.
Junte a farinha, o fermento, o sal e metade do queijo. Misture bem.
Aqueça a frigideira untada com margarina.
Despeje ¼ da massa, metade do recheio e cubra com ¼ da massa.
Tampe e cozinhe em fogo baixo até dourar a parte de baixo.
Com ajuda da tampa, vire para dourar do outro lado.
Polvilhe metade do queijo ralado restante, tampe e deixe cozinhar.
Retire e prepare outra torta do mesmo modo.

RENDE: 2 UNIDADES

TORTA DE FUBÁ COM SALSICHA

INGREDIENTES

4 ovos
3 xícaras de chá de leite
1 xícara de chá de óleo
1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de fubá
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de fermento em pó
Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar

RECHEIO

2 colheres de sopa de óleo
1 cebola picada
8 salsichas fatiadas
2 tomates picados
Sal e orégano a gosto

MODO DE FAZER

Aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite a cebola e a salsicha por 5 minutos.

Adicione o tomate e tempere com sal e orégano. Reserve.

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, a farinha, o fubá e o sal até homogeneizar. Misture o fermento com uma colher e despeje metade da massa em uma forma retangular, untada e enfarinhada.

Espalhe o recheio e cubra com a massa restante.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar e sirva.

TORTA DE LIQUIDIFICADOR

Colocar no liquidificador:

- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de leite
- 3 colheres de queijo ralado
- 1 colher de café de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento royal (por último, bata com um garfo)

-Recheio a gosto: palmito, frango desfiado, presunto e mussarela, não se esqueça de fazer um refogadinho com molho de tomate, ervilha e milho (de latinha)

- Reparte-se a massa, que deve ser derramada em forma retangular, untada e polvilhada
- põe-se o recheio
- cobre-se com o restante da masa
- por cima, jogue um pouco de queijo ralado
- asse em forno quente até corar

TORTA DE NESCAU (receita da mamãe)

Ingredientes

- 01 lata de leite condensado
- 04 ovos
- 04 colheres de sopa (rasa) de Nescau
- 01 lata (do leite condensado) de leite de vaca
- 01 lata de creme de leite Nestlé (na véspera, faça quatro furos na lata, para tirar o soro, e deixe-a virada em um pires de café até o dia seguinte)
- 01 caixa de bolacha champanhe (150gr), com açúcar fino
- 01 copo (americano) de água
- 04 colheres de sopa (rasa) de açúcar.

Modo de Fazer

-Mistura-se o leite condensado com o leite de vaca, um pouco de maisena(para engrossar mais rápido), e as quatro gemas (separadas da claras, colocadas em outro recipiente), levando-se ao fogo para engrossar. Depois de esfriado, coloque o creme em um pirex quadrangular.

-Mistura-se o Nescau com a água e o açúcar e leve-o ao fogo para engrossar .

-Por cima do creme, já frio, coloca-se as bolachas embebidas no Nescau.

-Em seguida, bate-se as 04 claras, em neve, com um pouco de açúcar, e após, mistura-se o creme de leite (sem o soro), colocando-o por cima das bolachas embebidas.

Use sua criatividade e enfeite o doce, com granulado de chocolate, cerejas, o que desejar.

Pode variar o doce, ao invés de embeber as bolachas com o Nescau, use abacaxi em calda, ou pêsego em calda.....Enfeite-o com coco ralado...

TORTA DE PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

-01 pão de forma sem casca (menos sete fatias)

Cortado em cubos

-250 gr de presunto picado (pode ser salame/mortadela etc...)

-250gr de mussarela picada

-03 claras em neve

Sal, cheiro verde

-250gr de creme de leite

-03 xícaras de maionese

MODO DE FAZER

-misturar tudo e assar em pirex untado

TORTA DE PÃO DE FORMA

(ótima para um lanche)

1 pão de forma sem casca (7 fatias), cortado em cubos

250g de presunto picado

250g de queijo mussarela picado

3 claras em neve

Sal, cheiro verde, pimenta (se desejar)

250g de creme de leite

3 xícaras de maionese

Misturar tudo e assar em pirex untado

TORTA PICADINHA (Sonia)

1 vidro de palmito com água/ pode ser ervilha com milho

3 ovos

½ xícara de óleo

3 tomates médios – pode ser menos (pode ser molho de tomate)

Salsinha

½ xícara de azeitona (se quiser)

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento royal

Queijo ralado, à vontade

Picar, misturar e assar

TORTA RÁPIDA DE SALSICHA

INGREDIENTES

3 ovos
1 e ½ xícara de chá de leite
1 xícara de chá de farinha de trigo
10 colheres de sopa de óleo
1 colher de sopa de fermento royal
Sal a gosto
Margarina para untar

RECHEIO

1 xícara de chá de tomate picado (eu prefiro molho de tomate)
½ xícara de chá de cebola picada
2 colheres de sopa de salsinha picada
Sal a gosto
500g de salsicha picada

MODO DE FAZER

Para o recheio: em uma tigela, misture o tomate picado, a cebola, a salsinha, o sal, a salsicha e reserve.

No liquidificador, bata os ovos, o leite, a farinha, o óleo, o fermento e sal.

Coloque metade da massa em uma fôrma retangular, espalhe o recheio por cima e cubra com a massa restante.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Corte em pedaços e sirva.

TEMPO: 45 minutos

RENDIMENTO: 10 porções

TRUFA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES(para uma festinha, muito gostoso e fácil)

1 pacote de biscoito Maria
1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de castanha de caju triturado
1 e ½ de chá de chocolate em pó
Margarina para untar
9 colheres de sopa de açúcar

MODO DE FAZER

No liquidificador, triture os biscoitos, transfira para uma tigela e misture com o leite condensado a castanha e 1 xícara de chá de chocolate.

Modele bolinhas com as mãos untadas.

Passa pelo chocolate restante misturado com o açúcar.

Coloque em forminhas de papel e sirva.

Tempo: 20 minutos

Rendimento: 20 unidades.