



Qualidade que dá gosto!!!



*Receitas práticas
para o seu dia a dia!*

Apresentação

Desde a sua fundação em 2007 a Rede Varejão Hortifruti sugere e publica nos encartes semanais e na sua página na Internet receitas culinárias práticas e deliciosas para os seus clientes. Ao longo destes anos ecebemos muitos agradecimentos, elogios e pedidos.

Em virtude deste grande sucesso a Rede Varejão Hortifruti decidiu presentear os seus clientes com este livro, uma coletânea das melhores e mais elogiadas receitas doces e salgadas já publicadas. Preocupada em oferecer sempre o melhor para os seus clientes a Rede Varejão Hortifruti mantém em suas lojas uma variedade de frutas, legumes e verduras de alta qualidade, com o viço do campo, que contribuirá para o preparo de suas receitas desde as mais simples até as mais elaboradas.

Hummmm!!! É de dar água na boca!!!!

Muito obrigado!

Rede Varejão Hortifruti

* Este livro é um presente e não poderá ser vendido.



Qualidade que dá gosto!!!

8 Anos

***Trazendo qualidade
para sua família!***

Índice de Receitas Salgadas

Abobrinha Italiana com Molho	
Branco Especial	9
Abobrinha Refogada	10
Acém de Panela com Cenoura	
e Azeitonas	11
Aipim com Calabresa ao Forno	12
Arroz a Carbonara	13
Arroz ao Forno	14
Banana Empanada	14
Bobó de Camarão.....	16
Bolinho de Cenoura	18
Caldo Verde	18
Carne de Panela c/ Limão	20
Carne Moída com Legumes	21
Charuto de Repolho	22
Chuchu Gratinado	22
Costelinha Assada c/ Aipim	24
Couve Flor Gratinada	24
Creme de Milho Verde	26
Croquete de Aipim	26
Escondidinho de Carne	
Seca e Abóbora	28
Farofa de Domingo	29
Farofa de Legumes Com Bacon	30
Feijão Tropeiro do Bom	30
Filé de Frango a Rolê	
c/ Cenoura e Bacon	32
Gratinado de Abóbora e Frango	32
Gratinado de Chuchu	
com Queijo e Presunto.....	34

Índice de Receitas Salgadas

Gratinado de Legumes	34
Gratinado de Repolho	36
Lasanha de Abobrinha a Bolonhesa	36
Lazanha de Cenoura	38
Nhoque de Aipim	39
Omelete Vinagrete	40
Panqueca	40
Pizza a Portuguesa	42
Batata com Repolho Gratinado.....	43
Pizza de Liquidificador	44
Quibebe (purê De Abóbora)	44
Salada Mista	46
Salpicão Especial	46
Suflê de Cenouras	48
Suflê de Legumes	49
Suflê de Repolho e Cenoura	50
Torta Cremosa de Repolho	50
Torta de Abóbora no Liquidificador	52
Torta de Abobrinha	53
Torta de Chuchu	54
Torta de Milho e Queijo Fresco	54
Torta Salgada de Cenoura	56
Torta Salgada de Liquidificador	56
Tutu de Feijão	58
Yakissoba de Carne	58

Índice de Receitas Doces

Bolinho de Chuva de Laranja	63
Bolo Coberto c/ Banana	
Caramelada	64
Bolo de Cenoura c/ Suco	
de Laranja	65
Bolo de Maçã	66
Bolo de Abacaxi	66
Bolo de Abacaxi c/ Coco	68
Bolo de Abacaxi Com Creme	69
Bolo de Banana	70
Bolo de Banana c/ Chocolate	71
Bolo de Banana Prata	72
Bolo de Cenoura c/ Canela	72
Bolo de Cenoura	
com Pudim de Chocolate	74
Bolo de Chocolate	
c/ Morango Coco	75
Bolo de Goiaba com Banana	76
Bolo de Laranja	77
Bolo de Laranja com Calda	78
Bolo de Laranja com Chocolate	78
Bolo de Limão	80
Bolo de Morango	80
Bolo de Morango c/ Chantilli	82
Bolo de Iogurte	83
Bolo Gelado	84
Bolo Gelado de Abacaxi.....	85
Bolo Prático de Aipim	86
Brigadeirão	86

Índice de Receitas Doces

Compota de Pêssego	88
Creme Nevado de Abacaxi	88
Delicioso Bolo de Cenoura (Tipo Cup Cake)	90
Escondinho de Morango	90
Flã de Limão	92
Fondant de Laranja	92
Gelado de Abacaxi Cremoso	94
Pavê de Chocolate com Maracujá	94
Pavê de Limão	96
Pudim de Banana	96
Pudim de Milho Verde	98
Pudim de Pão Rápido	98
Quindão	100
Salada de Frutas c/ Calda	100
Salada de Frutas com iogurte e Aveia	102
Suco de Milho Verde	102
Torta Cremosa de Banana	104
Torta de Banana	105
Torta de Banana c/pão	106
Torta de Banana Fácil	107
Torta de Chocolate com Pera	108
Torta de Manga Simples	109
Torta Gelada de Banana	110
Torta Sensação Maravilhosa	111
Tortinhas de Pera e Especiarias	112



Receitas Salgadas



Abobrinha com Molho Branco Especial

Ingredientes

2 Abobrinhas Italianas

1/2 xícara de leite

3 colheres de farinha integral (pode ser farinha normal)

1 cebola pequena ou 1 dente de alho (opcional)

1 colher de manteiga

Noz moscada

sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Corte as abobrinhas em pedaços, refogue levemente ou coloque água quente para dar uma amolecida e deixe escorrer.(eu prefiro refogar levemente na panela ou micro). Reserve. Em uma panela, coloque a cebola com uma colher de manteiga, refogue e faça um molho branco, acrescentando aos poucos o leite e a farinha, o sal e a pimenta. De o ponto e reserve. Coloque numa travessa os pedaços de abobrinha, acrescente o molho e coloque o queijo parmesão e a noz moscada. Deixe gratinar uns 15 min e sirva.





Abobrinha Refogada

Ingredientes

3 abobrinhas italianas com casca, lavadas e picadas em cubinhos
1 cebola picadinha
4 dentes de alho picadinhos
azeite
tempero pronto de sal com alho

Modo de Preparo

Numa panela, fogo baixo, coloque azeite o suficiente para refogar a cebola primeiro e depois junte o alho, até que dorem. Coloque o tempero pronto de sal com alho e coloque também as abobrinhas picadas. Misture bem para que todas absorvam o tempero. Tampe a panela, mas de vez em quando, dê uma misturada e verifique se precisa de um pouquinho de água. Deixe cozinhando até que a abobrinha fique cozida, mas al dente.

10 Receitas Varejão

Acém de Panela com Cenoura e Azeitonas

Ingredientes

1 kg de acém cortado em pedaços grandes
4 cenouras grandes
2 caldos de carne
2 caldos de carne
2 cebolas grandes picadas grosseiramente
sal e pimenta a gosto
5 dentes de alho amassados
Azeitona preta a gosto
Cebolinha verde a gosto

Modo de Preparo

Temperar a carne com sal, pimenta e alho, em panela de pressão frite bem a carne até ficar bem dourada, junte o caldo de carne, o sazón, e as cebolas frite bem e acrescente 3 copos de água fervente, leve para cozinhar na pressão por 20 minutos, Acrescente as cenouras picadas e ligue a pressão mais uns 5 minutos , desligue, junte as azeitonas e deixe apurar, quando estiver no ponto acrescente a cebolinha picada.

Sugestão: Sirva com Arroz, feijão, espinafre refogado e salada verde





Aipim com Calabresa ao Forno

Ingredientes

1 kg de aipim
200ml de leite
coentro
2 cebolas grandes raladas
2 linguiças calabresa cortadas em rodela finas
300g de queijo parmesão ralado
300g de mussarela cortada em cubos
6 colheres de manteiga

Modo de Preparo

Coloque no liquidificador o aipim, o leite, o coentro, e a manteiga
Bata até que se forme uma pasta
coloque a metade dessa pasta em uma travessa recheie com o queijo em cubo e a linguiça calabresa coloque o restante da massa
Enfeite a travessa com linguiça e cubra com o queijo parmesão
Leve para assar em forno médio até que fique bem dourada
Bom Apetite!!

Arroz à Carbonara

Ingredientes

5 xícaras de arroz branco cozido
500 g de bacon em cubos
300 g de linguiça calabresa em cubos
1 cebola picada
1 dente de alho picado
1 lata de milho
Azeitona a gosto
1 lata de molho de tomate
1 xícara de água
1 envelope de tempero pronto
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 ovos
1 e 1/2 xícara de leite
400 g de mussarela ralada
50 g de queijo parmesão ralado
Margarina para untar
Salsinha e ovos cozidos para decorar

Modo de Preparo

Em uma panela frite o bacon e a linguiça, acrescente a cebola e o alho e deixe dourar. Acrescente o milho, a azeitona, o molho de tomate, a água e o tempero pronto e deixe cozinhar por 5 minutos aproximadamente, depois misture ao arroz cozido. Bata os ovos com o leite. Arrume o arroz em um refratário untado com a margarina. Jogue a mistura do leite com os ovos por cima e acrescente a mussarela, mexa levemente. Distribua o queijo parmesão ralado por cima. Leve ao forno pré-aquecido, em temperatura média, para gratinar por aproximadamente 25 minutos. Decore com a salsinha e os ovos cozidos. Sirva com salada de alface e tomate.



Arroz ao Forno

Ingredientes

4 xícaras (chá) de arroz cozido
100 g de mussarela ralada
100 g de presunto cortado em cubos pequenos
1 cenoura ralada
2 colheres (sopa) de salsa picada
2 ovos
1 xícara (chá) de leite
1/2 pote de requeijão
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o arroz, a mussarela, o presunto, a cenoura e a salsa. Coloque em um refratário untado com margarina. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o requeijão, o queijo ralado, o sal e a pimenta. Despeje sobre o arroz e asse no forno preaquecido a 200°C durante 30 minutos ou até dourar. **Dica:** Use sobras de arroz e de legumes.

Banana Empanada

Ingredientes

Bananas d'água maduras e bem firmes (a quantidade que desejar)
Ovos batidos
Farinha de trigo
Farinha de rosca
Óleo de milho para fritar

Modo de Preparo

Descasque as bananas e tire os fios
Corte-as ao meio
Passe na farinha de trigo e tire o excesso
Passe nos ovos levemente batidos, escorra e tire o excesso
Em seguida, passe na farinha de rosca
Frite em óleo não muito quente
Retire com um garfo e escorra em papel toalha
Fica macia por dentro, crocante por fora e muito saborosa



Bobó de Camarão

Ingredientes

Moqueca de camarão:

1 kg de camarão limpo
2 dentes de alho amassados
1/2 cebola média picada
2 tomates maduros picados
3 colheres (sopa) de azeite
1 maço de temperos verdes (Salsa coentro, cebolinha)
5 azeitonas picadas
1 colher de sobremesa de colorau
Sal a gosto
1/2 limão

Creme de abóbora:

1 kg de abóbora madura
2 dentes de alho amassados
1/2 cebola picada
3 colheres de sopa de azeite
1/2 xícara de coentro picado
1/2 xícara de salsa e cebolinha picadas
1 colher de sobremesa de colorau
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 caixa de leite de coco
1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo

Moqueca de camarão:

Lavar o camarão na água de limão
Escorrer numa peneira
Refogar o alho no azeite para dourar
Acrescentar a cebola picada
Colocar os tomates e o colorau
Colocar o sal
Acrescentar os camarões
Colocar as azeitonas picadas e os temperos verdes
Deixar ferver por uns 5 minutos
Reservar

Creme de abóbora:

Refogar o alho e a cebola no azeite
Colocar o colorau, juntar a abóbora bem picadinha
Acrescentar o leite de coco aos poucos
Deixar que a abóbora se desmanche formando um creme
Juntar as azeitonas e os temperos verdes
Juntar a moqueca de camarão, provar o sal e deixar cozinhar por 15 minutos
Por último, acrescentar o creme de leite
Dicas: a abóbora pode ser assada no forno convencional, amassada e depois usar os mesmos temperos da refogada
Servir com arroz branco e batata palha



Bolinho de Cenoura

Ingredientes

1/2kg de cenoura ralada escaldada
1 ovo
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
3 colheres (sopa) de cheiro-verde ralado
1 cebola pequena ralada
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 ovo batido para empanar
Farinha de rosca para empanar
Óleo para fritar

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture a cenoura, o ovo, o queijo ralado, o cheiro-verde e a cebola. Adicione a farinha de trigo e o fermento peneirados, aos poucos, até obter uma massa consistente. Se necessário adicione mais farinha. Tempere com sal e pimenta. Faça bolinhas de massa com as mãos e passe pelo ovo e pela farinha de rosca. Frite em óleo quente até dourar. Escorra sobre papel absorvente e sirva. Se desejar, decore com tiras de cenoura.

Caldo Verde

Ingredientes

4 batatas médias
1 tablete de caldo de galinha
1 colher (sopa) de óleo
1 colher (sopa) rasa de sal ou a gosto
5 xícaras (chá) de água
1 xícara (chá) de couve manteiga cortada em tiras
1 lingüiça calabresa defumada cortada em rodelas

Modo de Preparo

Na panela de pressão, coloque a batata, caldo de galinha, óleo, água e sal. Cozinhe por cerca de 10 minutos, começar a contar o tempo depois que a panela começar a chiar, até a batata desmanchar. Em seguida, bata tudo no liquidificador. Acrescente as rodelas de calabresa e ferva. Desligue o fogo e adicione a couve manteiga. Na hora de servir, coloque um fio de azeite ou croutons.

18 Receitas Varejão



Carne de Panela com Limão

Ingredientes

1,5 kg de contrafilé com uma capa fina de gordura
1/2 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de temperos secos (salsa, louro, pimenta-calabresa moída, cebola e alho)
3 colheres (sopa) de óleo de milho
1 1/2 xícara (chá) de caldo de carne

Cobertura:

1/2 xícara (chá) de salsa picada
4 colheres (sopa) de cebolinha picada
2 colheres (sopa) de suco de limão
2 dentes de alho picados
1 colher (chá) de casca de limão ralada
1 colher (sopa) de pimenta-rosa

Modo de Preparo

Tempere o contrafilé com o sal e os condimentos secos, esfregando bem. Transfira a carne para um recipiente com tampa (ou um saco plástico limpo) e leve à geladeira por uma noite. No dia seguinte, retire o contrafilé e reserve o líquido do tempero. Doure a carne no óleo de milho aquecido. Junte o líquido reservado e o caldo de carne quente, aos poucos. Cozinhe em fogo médio, com a panela tampada, por cerca de 50 minutos, ou até chegar ao ponto de sua preferência. Reserve. Numa tigela, misture os ingredientes da cobertura e distribua sobre o contrafilé. Espere cerca de dez minutos antes de fatiá-lo. Sirva quente.



Carne Moída com Legumes

Ingredientes

500 gr de Patinho
Friboi
moído(s)
quanto baste de sal
quanto baste de pimenta-do-reino branca
1 colher(es) (sopa) de Óleo de soja
1 unidade(s) de cebola picada(s)
4 dente(s) de alho picado(s)
1 unidade(s) de tomate picado(s)
1 unidade(s) de cenoura em rodela(s)
1 unidade(s) de chuchu em cubos pequenos
1 1/2 xícara(s) (chá) de vagem picada(s)
1/2 xícara(s) (chá) de Água
1 colher(es) (chá) de orégano

Modo de Preparo

Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Em uma panela grande, aqueça o óleo em fogo alto e refogue a cebola, o alho e o tomate.

Acrescente a carne moída, refogando-a.

Adicione os legumes (cenoura, chuchu e vagem) e a água, deixe ferver. Reduza a chama e cozinhe, mexendo de vez em quando, até a carne cozinhar (cerca de 30 minutos).

Desligue o fogo e acrescente o orégano, misturando-o bem.

Deixe a panela tampada por 5 minutos e sirva a seguir.



Charuto de Repolho

Ingredientes

1 repolho grande
700 g de carne moída
3 xícaras de arroz cru
1 cebola picada
3 dentes de alho picado
1 pitada de pimenta do reino
1 cubo de caldo de carne
sal a gosto
4 xícaras de água
2 colher (sopa)de margarina

Modo de Preparo

Separe as folhas do repolho tirando a parte do meio (talo). Coloque as folhas para cozinhar em água fervendo até que elas fiquem moles, reserve. Em uma vasilha misture o arroz, a carne moída,a pimenta, a cebola, o alho, o caldo de carne e o sal. Amasse bem até que todos os ingredientes estejam bem misturados. Abra a folha em uma superfície e coloque a mistura de arroz e carne e enrole como se fosse um rocambole. Coloque-os em uma panela um do lado do outro nunca em cima, misture um pouco de sal e as colheres de margarina com a água e coloque sobre os charutos até que estejam cobertos, coloque um prato em cima e um objeto mais ou menos pesado em cima do prato, para que eles não subam. Deixe cozinhar por mais ou menos 30 minutos sem mexer.

Charuto Gratinado

Ingredientes

4 chuchus cozido no vapor
200 gramas de prsesunto fatiado
300 gramas de mussarela ralada
2 xícara de leite
1 lata de creme de leite
2 ovos
50 gramas de queijo ralado
1 pitada de sal
Margarina para untar o refratário
Queijo ralado para polvilhar

Modo de Preparo

Descasque o chuchu e pique-o no sentido do comprimento. Cozinhe-o no vapor, no ponto de al dente. Reserve.
Bata no liquidificador o leite, os ovos, o creme de leite,o queijo ralado e uma pitadinha de sal. Reserve.
Unte um refratário com a margarina e polvilhe queijo ralado e disponha em camada o chuchu, muçarela, e o presunto até terminar os ingredientes. Jogue por cima os ingredientes que foram liquidificados e polvilhe mais queijo ralado e perfure com a ponta da faca para introduzir o creme em todo o chuchu.
Levar ao forno 180° por 25 a 30 minutos mais ou menos.ou até gratinar.

22 Receitas Varejão



Costelinha Assada com Alpim

Ingredientes

1 kg de costelinha suína
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 xícara (chá) de vinho branco
Sal e pimenta a gosto
1 kg de mandioca cozida
Óleo para fritar

Modo de Preparo

Tempere as costelinhas com a cebola, o alho, o vinho, o sal e a pimenta. Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 3 horas, regando de vez em quando com a marinada. Coloque as costelinhas em uma assadeira, regue com a marinada, cubra com papel alumínio e asse em forno, preaquecido, a 220 °C durante 40 minutos. Retire o papel alumínio, regue as costelinhas com o molho que se formou na assadeira e deixe no forno até dourar. Cozinhe a mandioca na água com sal até ficarem macias. Escorra bem e frite no óleo quente até dourar. Sirva com a carne.

Couve Flor Gratinada

Ingredientes

Cozinhar a couve-flor com sal até ficar bem macia
Escorra e coloque em forma untada com margarina
Acrescente o requeijão (colheradas espalhadas)
Bata os ovos e junte 25 g de queijo ralado, cheiro verde e o tomate
Jogue os ovos batidos por cima da couve-flor
Cubra com a mussarela, polvilhe com o restante do queijo ralado
Leve ao forno para gratinar

Modo de Preparo

Cozinhar a couve-flor com sal até ficar bem macia
Escorra e coloque em forma untada com margarina
Acrescente o requeijão (colheradas espalhadas)
Bata os ovos e junte 25 g de queijo ralado, cheiro verde e o tomate
Jogue os ovos batidos por cima da couve-flor
Cubra com a mussarela, polvilhe com o restante do queijo ralado
Leve ao forno para gratinar



Creme de Milho

Ingredientes

1 xícara (chá 240 ml) de milho em espiga cortado
1 cebola média picada
350 ml de leite
1-1 1/2 colher (sopa) de amido de milho (maisena)
1 tablete de caldo de galinha
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1/2 lata de creme de leite (opcional)
Sal se necessário

Modo de Preparo

Leve uma panela ao fogo, e aqueça a manteiga ou margarina, doure a cebola, adicione o milho e refogue. Deixe amornar, e separe 2 colheres de grãos do milho para juntar ao creme, bata o restante no liquidificador, junto com o leite e o caldo de galinha esfarelado, até obter um creme, o que é muito rápido.

Despeje de volta na panela, junte os grãos de milho e leve ao fogo. Em uma xícara, dissolva o amido de milho, com um pouquinho de leite, e despeje sobre o creme, mexendo para que não empelote, até engrossar. Adicione o creme de leite misture bem e desligue o fogo. Prove o sal e acrescente mais se achar necessário. Está pronto o delicioso creme de milho verde.

Croquete de Aipim

Ingredientes

4 xícaras (chá) de aipim cozido (cerca de 600 g)
3 ovos
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento químico em pó
Sal a gosto
Pimenta-do-reino moída a gosto
Salsa picada a gosto
2 claras batidas
Farinha de rosca para empanar

Modo de Preparo

Passe o aipim no espremedor. Ponha em uma tigela e acrescente os ovos, o queijo parmesão, a farinha, o fermento, o sal, a pimenta e a salsa. Misture bem com uma colher até obter uma massa homogênea. Forme rolinhos e corte os croquetes. Transfira para uma travessa enfarinhada, cubra com filme plástico e leve à geladeira por, no mínimo, uma hora. Passe o croquete na clara e na farinha de rosca e frite em óleo bem quente.

Dica: recheie com queijo ou carne-seca dessalgada e desfiada.

26 Receitas Varejão



Escondidinho de Carne Seca e Abóbora

Ingredientes

Purê de abóbora:

1 kg de cabotiá (abóbora) cortada em cubos

1 tablete de caldo de legumes

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sobremesa) de margarina

Sal e pimenta a gosto

Manteiga para untar

Queijo parmesão ralado (para polvilhar)

Recheio de carne seca:

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola grande picada

600 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

Cheiro verde a gosto

Mussarela ralada no ralo grosso a gosto

Modo de Preparo

Para fazer o purê, cozinhe a abóbora, depois bata no liquidificador ou no processador com o caldo de legumes e a metade do leite. Em uma panela aqueça a margarina e junte o creme de abóbora, misturando bem. Acrescente o leite e deixe a mistura apurar por cerca de 3 minutos. Para o recheio, depois da carne seca já dessalgada e desfiada, aqueça o azeite e refogue a cebola. Então adicione a carne seca e deixe refogar um pouco. Retire do fogo e acrescente o cheiro verde picado. Em um refratário untado coloque uma parte do purê de cabotiá, espalhe bem. Coloque por cima o recheio de carne seca, a mussarela ralada e o restante do purê, escondendo toda a carne seca. Por cima acrescente o queijo parmesão ralado. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média, para gratinar, por 10 minutos.



Farofa de Domingo

Ingredientes

100g de bacon picado
1 gomo de linguiça calabresa em cubos
2 colheres (sopa) de margarina
1 cebola picada
1 cenoura ralada
2 xícaras (chá) de farinha de milho
2 ovos cozidos picados
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela, em fogo médio frite o bacon e a calabresa na margarina até dourar. Acrescente a cebola e mexa até que fique transparente. Coloque a cenoura e refogue por 2 minutos. Adicione a farinha de milho e misture. Junte os ovos e misture delicadamente. Tempere com sal e pimenta a gosto e sirva em seguida.

Dica: Substitua a farinha de milho em flocos por biscoito cream cracker levemente triturado.



Farofa de Legumes com Bacon

Ingredientes

200 g de bacon cortado em cubinhos
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
3 cenouras médias raladas no ralo grosso
1/2 xícara (chá) de ervilha congelada
3 ovos, 300 g de farinha de mandioca em flocos
3 colheres (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de cebolinha picada

Modo de Preparo

Em uma frigideira grande, frite o bacon e doure a cebola e o alho. Em fogo brando, adicione a cenoura e a ervilha. crescente os ovos crus e mexa até misturar bem. Desligue o fogo e misture a farinha de mandioca. Por fim, polvilhe com a salsa e a cebolinha.

Feijão Tropeiro do Bom

Ingredientes

1 Kg Feijão cozido
3 Gomos de linguiça calabresa cortada em rodelas
400 Grs. Bacon cortados
1 Maço de couve cortada
1 Cebola grande cortada batidinha
4 Dentes alho amassados e picados
6 Colheres de farinha mandioca
8 Ovos
2 Colheres sopa óleo
Óleo, Sal, Pimenta a Gosto.

Modo de Preparo

Cozinhe feijão retire o caldo e reserve. Em uma panela, coloque óleo e frite o bacon ate que fique bem crocante, reserve. No óleo do bacon frite a linguiça calabresa e quando estiver quase pronta coloque a cebola, o alho, dê uma fritada e em seguida pegue os ovos batidos e coloque junto com a linguiça para talhar. Depois de fritos e mexido coloque o feijão, sem caldo mexa tudo acrescente a couve, mexa e tampe para que a couve murche e crie um suor dentro da panela. Mexa novamente e aos poucos adicione a farinha de mandioca (não exagere, ela seca muito o prato) e na hora de servir coloque o bacon sequinho e crocante. Bom Apetite.

30 Receitas Varejão



Filé de Frango a Rolê com Cenoura, Bacon e Pimentão Amarelo

Ingredientes

1 kg de filé de peito de frango
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sobremesa de puro alho
1 colher de sobremesa de tempero completo
1 colher de sopa de molho shoyu (ou temperos a gosto do cliente)
Tiras de cenoura (igual batata para fritura, uma para cada filé)
Tiras de bacon (idem acima)
Tiras de pimentão amarelo (ide acima)

Modo de Preparo

Tempere os filés com os ingredientes acima, enrole - os em cada tira de cenoura, bacon e pimentão, e prenda com palito de dente
Assar no forno em forma refratária forrada e coberta com papel alumínio
Asse por 30 minutos, depois tire o alumínio e doure o necessário
Na churrasqueira coloque em espeto fino, retirando o palito de dente, o tempo necessário até que doure

Gratinado de Abóbora e Frango

Ingredientes

3 xícaras (chá) de abóbora japonesa cozida no vapor
Sal e noz-moscada ralada a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de leite
4 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
1 colher (chá) de manjeriçã fresco picado
Recheio
2 colheres (sopa) de azeite ou óleo de girassol
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
1/2 xícara (chá) de molho de tomate
3 xícaras (chá) de frango cozido ou assado, desfiado
1 xícara (chá) de requeijão cremoso
1/2 xícara (chá) de mussarela ralada

Modo de Preparo

Amasse a abóbora com um garfo. Coloque-a numa tigela e acrescente o sal, a noz-moscada, a manteiga, o leite, metade do cheiro-verde e o manjeriçã. Reserve.
Para fazer o recheio, aqueça o azeite ou o óleo numa panela e doure a cebola o alho. Junte o molho de tomate e o frango e refogue, mexendo por cinco minutos. Adicione o cheiro-verde restante e retire do fogo. Num refratário, acomode metade da abóbora, o frango refogado, espalhe o requeijão e cubra com a abóbora restante. Polvilhe a mussarela e leve ao forno, preaquecido, em temperatura alta, até a mussarela derreter e formar uma crosta.



Gratinado de Chuchu com Queijo e Presunto

Ingredientes

2 chuchus
100g de presunto cortado em cubos pequenos
Sal e pimenta a gosto
Salsa picada a gosto
3 ovos
1/2 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de creme de leite
1/4 de xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Descasque os chuchus e corte em fatias bem finas. Em um refratário, untado com margarina, distribua o chuchu e o presunto. Tempere com o sal, a pimenta e a salsa. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o creme de leite e o queijo. Despeje sobre o chuchu com o presunto e leve ao forno preaquecido a 220° durante 25 minutos ou até dourar. **Dica:** Se preferir substitua o presunto por mortadela.

Gratinado de Legumes

Ingredientes

1 cenoura grande cortada em quatro
1 batata média descascada e cortada em gomos
1 chuchu pequeno sem casca e cortado em quatro
1/2 repolho pequeno cortado em gomos
1 batata-doce média sem casca cortada em quatro
10 vagens médias limpas
2 maxixes partidos ao meio
250 g de abóbora em cubos
1 cebola média em 4 gomos
6 folhas de couve em tiras finas
1 litro de caldo de legumes caseiro sem sal
1 xícara (chá) de queijo de minas ralado
sal a gosto

Modo de Preparo

Ligue o forno à temperatura média. Coloque numa assadeira refratária, de 25 cm x 35 cm, a cenoura, a batata, o chuchu, o repolho, a batata-doce, a vagem, o maxixe, a abóbora, a cebola e a couve. Polvilhe com sal e regue com o caldo de legumes. Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos, ou até os legumes ficarem macios. Retire do forno, polvilhe o queijo ralado e volte ao forno por mais 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva.

Obs.: na ausência de queijo ralado, utilizei queijo branco picado em palitinhos.



Gratinado de Repolho

Ingredientes

1 repolho verde
30g de farinha
3 ovos
¼ lt. de leite
100g de queijo ralado
4 colheres de sopa de óleo
1 cebola
Sal
Pimenta
Noz moscada

Modo de Preparo

Lave bem o repolho, corte o tronco e as nervuras grossas, cozinhe durante 10 minutos em água salgada. Retire e deixe escorrer bem, esprema e pique. Pique também a cebola, refogue em óleo quente e adicione o repolho. Por outro lado, aqueça a manteiga, incorpore a farinha e misture em fogo baixo, adicione o leite enquanto mexe, tempere com sal, pimenta e noz moscada e deixe engrossar. Misture este molho com o repolho salteado com a cebola e o queijo ralado, em seguida, os ovos batidos. Unte uma assadeira, despeje a preparação e leve ao forno de calor moderado durante 20 a 30 minutos.

Lasanha de Abobrinha a Milanese

Ingredientes

2 abobrinhas cortadas em fatias finas.
guisadinho (Carne Moida) refogado com bastante tempero (experimente usar pimenta e mostarda).
muito queijo mussarela .
queijo ralado para gratinar

Modo de Preparo

A montagem é clássica, uma camada de cada até acabar, sendo o molho e o queijo as últimas camadas para a lasanha ficar mais bonita.
Depois de 30 minutos no forno, é só servir.



Lasanha de Cenoura

Ingredientes

5 cenouras grandes (em tiras)
500g de ricota esfarelada
500g de peito de peru light ralado
1 copo de requeijão light
1 dente de alho
1 cebola picada
10 tomates maduros e picados
1/2 lata de molho de tomate pronto
4 cols. de azeite
Manjericão
Sal e pimenta do reino

Modo de Preparo

Refogue o alho e a cebola no azeite sem queimar (para não amargar o molho). Ponha os tomates, o sal e a pimenta, refogue bem. Acrescente o molho de tomate pronto e 2 copos de água quente, deixe cozinhar por uns 15 minutos. Coloque o manjericão e deixe o molho engrossar. Para montar, comece com uma camada do molho, depois uma camada da cenoura em tira (cortada no comprimento, como se fosse uma folha de lasanha), ricota, peito de peru. Repita as camadas até acabarem os ingredientes. Por cima espalhe o requeijão, cubra o pirex com papel alumínio e leve ao forno (200°C), por 30 minutos. (Aqui a cenoura ainda ficou um pouco dura, isso vai depender de cada forno)



Nhoque de Alipim

Ingredientes

Massa:

500 g de mandioca cozida com água e sal
1/4 xícara de manteiga (3 colheres de sopa)
1 ovo
1/2 xícara de farinha de trigo (5 colheres de sopa cheia)
2 colheres (sopa) queijo ralado fino
Sal a gosto

Molho:

500 Gramas de carne moída, ou peito de frango desfiado
8 colheres (sopa) de azeite
3 dentes de alho picados
4 colheres (sopa) de manjerição fresco (1/2 picado e 1/2 folhas inteiras)
6 tomates maduros e firmes, sem pele e sem sementes picados
1/2 lata de molho de tomate pronto (10 colheres de sopa)
1 tablete de caldo de carne
Sal a gosto

Modo de Preparo

Preparo da Massa

Cozinhe a mandioca e passe no espremedor de batatas como se fosse fazer um purê. Misture a manteiga, o ovo, a farinha de trigo, o queijo ralado e o sal, misture até formar uma massa homogênea e lisa. polvilhe sua mesa ou a pedra da pia com farinha de trigo e faça "tiras da massa" como uma cobrinha de massa de modelar corte com a faca os nhoques dando um espaço de mais o menos 2 dedos.

Preparo do molho:

Refogue o alho no azeite doure a carne moída ou o frango. Junte o manjerição, os tomates, o molho pronto, o tablete de caldo de carne e acerte o sal. Deixe cozinhar por 10 minutos. Em uma panela grande e alta coloque água para ferver quando levantar fervura coloque alguns nhoques (eles irão afundar e assim que flutuarem na panela estão cozidos)deixe escorrer um pouco e acomode o nhoque em um refratário que possa ir ao forno. Coloque o molho por cima do nhoque e polvilhe com queijo ralado, pode ser parmesão ou mussarela ralada. leve ao forno para derreter o queijo Você pode fazer vários tipos de molhos é só usar a sua criatividade: Molho Branco , 4 Queijos.....



Omelete Vinagrete

Ingredientes

4 ovos
1 colher (sopa) azeite
1 e 1/2 tomate sem pele e sem semente picado em cubos
1/2 cebola picada em cubos
1 colher (sopa) salsa picada
Sal a gosto
1 colher (sopa) manteiga
Recheio:
300g de queijo parmesão ralado grosso

Modo de Preparo

Em um recipiente, bata os ovos com um garfo, até ficar homogêneo e misture delicadamente ao restante dos ingredientes, menos a manteiga. Em fogo médio, derreta a manteiga em uma frigideira, de preferência antiaderente. Despeje o conteúdo batido na frigideira e deixe fritar por 3 minutos de um lado e mais 3 minutos do outro ou até dourar. Distribua o recheio por cima da omelete, abaixe o fogo e deixe por 2 minutos. Corte em pedaços e sirva. Se desejar, polvilhe com parmesão ralado.

Panqueca

Ingredientes

1 copo de leite
1 ovo
1 copo de farinha de trigo
1 colher de sopa de óleo
1 pitada de sal

Modo de Preparo

Bata os ingredientes no liquidificador. Pré aqueça uma frigideira de teflon com uma colherinha de óleo. Coloque a massa na frigideira com o auxílio de uma concha. Deixe assar até que a borda obtenha uma cor dourada. Vire a panqueca e recheie ao seu gosto (carne, queijo e presunto, frango etc) deixando dourar o outro lado. Enrole e reserve-as em um pirex. Cubra com molho de tomate polvilhado com queijo ralado e leve ao forno pouco antes de servir só para aquecer. Sempre que quiser pode aumentar a quantidade, é só dobrar a receita tirando o sal da receita você pode rechear a panqueca com doce de leite, brigadeiro, nutela, banana, geléia.



Pizza à Portuguesa

Ingredientes

Massa:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de água
4 colheres (sopa) de óleo

Cobertura:

150 g de queijo mussarela

50 g de presunto

1 tomate em rodelas

1 ovo cozido

1 cebola picada

Molho de tomate

Azeitonas para decorar, orégano e tempero verde a gosto.

Modo de Preparo

Faça uma cova no meio da farinha depois de peneirada com o fermento e o sal

Acrescente a água e o óleo

Amasse bem e abra com o rolo, formando uma massa lisa

Unte uma fôrma para pizza (média) e modele a massa dentro

Despeje sobre a massa um pouco de molho de tomate, cubra com queijo e presunto

Em seguida coloque as fatias de tomate, o ovo picado e a cebola

Decore com azeitonas, tempere com orégano e tempero verde e leve ao

forno pré-aquecido por 20 minutos, ou até a massa ficar assada





Batata com Repolho Gratinado

Ingredientes

6 colheres (sopa) de azeite
1 cebola cortada em rodela finas
1 repolho pequeno cortado em tiras finas
500 g de batatas cozidas e cortadas em rodela
3 tomates sem pele cortados em rodela
150 g de bacon picado
1/2 xícara (chá) de caldo de legumes
50 g de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça 4 colheres de azeite, doure a cebola, junte o repolho, o sal, a pimenta e refogue por 10 minutos. Unte um refratário com o restante do azeite, alterne camadas de batata temperadas com sal e pimenta, repolho, tomate e bacon. Despeje o caldo de legumes, polvilhe o queijo ralado e cubra com papel alumínio. Leve ao forno preaquecido a 200°C durante 30 minutos. Retire o papel alumínio e deixe no forno por mais 5 minutos. Dica: Se preferir substitua o bacon por alcarras.

Pizza de Liquidificador

Ingredientes

1 xícara(s) (chá) de leite
1 unidade(s) de ovo
1 colher(es) (chá) de sal
1 colher(es) (chá) de açúcar
1 1/2 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
1 colher(es) (sopa) de fermento químico em pó
1 colher(es) (sopa) de margarina

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador até borbulhar.
Despeje a mistura numa assadeira para pizza, untada.
Asse em forno previamente aquecido.
Coloque a cobertura de sua preferência.
E leve novamente para o forno e deixe alguns minutos.
Sirva a seguir.

Quibebe (Purê de Abóbora)

Ingredientes

1 kg de abóbora madura, sem casca e sem sementes, cortada em cubos
1 colher de sopa de azeite
1 colher de sopa de óleo
1 cebola ralada
2 dentes de alho bem amassados
2 xícaras água quente
1 cubo de caldo de carne ou de legumes dissolvido na água quente
Pimenta do reino a gosto
Cheiro verde bem picadinho a gosto (o mesmo que salsinha + cebolinha verde)

Modo de Preparo

Aqueça o azeite e o óleo, refogue ligeiramente o alho e a cebola, junte a abóbora e a pimenta do reino. Mexa um pouco e adicione a água quente já misturada ao cubo de carne, tampe e deixe cozinhar em fogo médio por aproximadamente 20 min. ou até a abóbora ficar macia.
Ao apagar o fogo, amasse um pouco a abóbora com um garfo até quase ficar como um purê. Coloque o cheiro verde picado e sirva.



Salada Mista

Ingredientes

4 ovos cozidos
1 vidro de palmito
100 g de pepino (1 unidade)
1 pé de alface crespa ou de sua preferência
1 lata de ervilha
200 g de tomate
200 g de presunto
200 g de cenoura

Modo de Preparo

Pepino em rodelas depois corte no meio, rasgar as folhas de alface, cortar os tomates, presunto e o palmito em cubos, cortar as cenouras em bastonetes e os ovos em quatro. Escorrer a ervilha. Distribuir em uma saladeira e temperar com sal, azeite de oliva e vinagre. Decorar a gosto.

Salpicão Especial

Ingredientes

2 filés de frango cozidos e desfiados
Salsinha a gosto
Uva passa branca a gosto
Limão a gosto
2 maçãs em cubos médios
2 cebolas picadas
1 pimentão vermelho em tiras
2 cenouras raladas
1 talo de salsão em tiras
Azeite e Sal
Maionese a gosto
Batata Palha

Modo de Preparo

Os ingredientes são crus, menos o frango. Cozinhe o frango com cebola, alho e temperos a gosto. Depois de bem cozido, desfie. Misture todos os ingredientes menos a batata palha. Deixe na geladeira até a hora de servir. Na hora de servir o salpicão, coloque a batata palha por cima ou em volta do salpicão



Sufê de Cenouras

Ingredientes

2 cenouras grandes cozidas
200 ml de leite de coco
1 xicara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de cebolinha picada
½ colher (chá) de pimenta-da-jamaica
1 colher (chá) de sal
1 pitada de noz moscada
1 gema
3 claras

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C.

bata as claras em nevee reserve.

Passe as cenouras pelo espremedor de batatas.

Acrescente a noz moscada, a pimenta, o sal, a gema o leite de coco, a farinha de trigo e a cebolinha. Acrescente as claras batidas e misture levemente. Coloque a mistura em fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que a superfície fique corada.





Sufê de Legumes

Ingredientes

01 chuchu médio cortado em cubos
02 cenouras médias cortadas em cubos
200 gramas de vagem cortadas em cubos
¼ de repolho branco cortado em cubos
02 batatas inglesas médias cortadas em cubos
01 xícara (chá) de leite de coco
02 ovos
01 colher (sopa) de amido de milho
½ lata de milho verde
½ lata de ervilha
01 tomate picadinho
01 cebola picadinha
01 colher (café) de colorífico
02 colheres (sopa) de azeite
½ pacote de queijo parmesão ralado
Sal a gosto

Modo de Preparo

Cozinhe em água e sal o chuchu, a cenoura, a vagem, o repolho e as batatas inglesas cortadas em cubos pequenos, escorra bem a água e reserve. Em outra panela, refogue no azeite a cebola, o tomate e o colorífico, depois acrescente os legumes cozidos, o milho verde, a ervilha e misture bem. Reserve. Bata no liquidificador o leite de coco, o amido de milho, os ovos e o sal. Depois em refratário untado com manteiga, acrescente os legumes refogados e por cima a mistura batida no liquidificador, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos.

Sufê de Repolho e Cenoura

Ingredientes

2 cenouras raladas
400g de repolho fatiado
1 colher de sopa de margarina
1 cebola pequena picada
3 ovos batidos
1 lata de creme de leite sem soro
1 colher de chá de sal;
1 pitada de noz moscada

Modo de Preparo

Lave bem o repolho e corte-os em tirinhas finas. Rale a cenoura depois de lavar e descascar. Em uma panela aqueça a margarina e doure a cebola. Acrescente o repolho e a cenoura e refogue. Tampe a panela e cozinhe até amolecer. Retire do fogo, misture os ovos batidos. Junte o creme de leite. Tempere com o sal e noz moscada. Coloque em um refratário de vidro e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos até começar a dourar. E está pronto!

Torta Cremosa de Repolho

Ingredientes

400g de repolho branco cortado em tiras bem finas
200g de mussarela ralada ou em fatias
200g de peito de peru picado
2 tomates em cubinhos sem sementes
1 pimentão vermelho cortado em cubinhos
1 pimenta dedo de moça pequena picada, sem sementes (opcional)
cheiro verde picado a gosto
2 ovos
200g de requeijão
1/2 xícara (chá) de azeite
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
sal e pimenta do reino a gosto
mussarela ralada a gosto para gratinar

Modo de Preparo

Em uma tigela coloque o repolho, a mussarela, o presunto, os tomates, o pimentão, a pimenta o cheiro verde e misture bem. Acrescente os ovos, o requeijão, o azeite, o trigo, o fermento, o sal e a pimenta do reino a gosto e misture bem até que fique uniforme. Transfira a mistura para uma assadeira untada e enfarinhada, coloque mussarela ralada a gosto e leve ao forno médio pré aquecido por mais ou menos 30 minutos. Sirva quente como acompanhamento.
Delícia!

50 Receitas Varejão



Torta de Abóbora no Liquidificador

Ingredientes

500 g de abóbora madura cortada em cubos
1 folha de louro
1 envelope de caldo de legumes
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
150 g de queijo fresco em fatias
1 colher (chá) de orégano

Modo de Preparo

Em uma panela de pressão, coloque os cubos de abóbora e cubra-os com água.

Coloque a folha de louro, o caldo de legumes e deixe cozinhar durante 5 minutos após o início da pressão.

Escorra bem e amasse com o garfo. Reserve.

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

Transfira para uma tigela e misture bem a abóbora amassada.

Em uma forma redonda média, untada e polvilhada com farinha de trigo, distribua metade da massa, cubra com as fatias de queijo, salpique com o orégano e coloque em cima o restante da massa.

Leve ao forno médio, preaquecido, durante 20 minutos.

Dica: se preferir, substitua a abóbora por mandioquinha.





Torta de Abobrinha

Ingredientes

1 abobrinha grande ralada
1 cebola média picada
2 tomates grandes picadinhos
Cheiro verde picado a vontade
Sal a gosto
3 ovos inteiros
12 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Misture tudo
Unte uma fôrma média e leve ao forno por aproximadamente 35 minutos
(enfiar palito)

Torta de Chuchu

Ingredientes

6 chuchus
2 ovos
1 Colher de sopa manteiga
2 Colheres de sopa farinha de trigo
1 Xícara (chá) de leite
Sal, queijo ralado a gosto

Modo de Preparo

Cozinhe o chuchu, retire o miolo e passe no multiprocessador.
Coloque todos os outros ingredientes numa vasilha junto com o chuchu e misture tudo.
Leve para assar em uma fôrma untada a 180°C de 15 a 20 minutos.

Torta de Milho e Queijo Fresco

Ingredientes

1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite
3 ovos
1 colher (chá) de sal
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de rosca para untar

Recheio:

2 ovos
1 lata de creme de leite
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
1 lata de milho verde escorrida
200g de queijo fresco ou ricota esmigalhado

Modo de Preparo

No liquidificador, bata todos os ingredientes, menos o fermento, até ficar homogêneo. Transfira a massa para uma tigela, junte o fermento e misture delicadamente. Coloque metade da massa em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada com farinha de rosca. Para o recheio, em uma vasilha, bata os ovos ligeiramente com um garfo, adicione o creme de leite, sal, pimenta, cheiro-verde, o milho e o queijo. Misture bem. Espalhe o recheio e cubra com a massa restante. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe esfriar e sirva. Para dar um toque especial a sua massa, substitua 1 colher (chá) de sal por 50g de queijo parmesão ralado. Mas se quer deixar a massa mais cremosa, adicione à receita ½ caixa de creme de leite sem soro.



Torta Salgada de Cenoura

Ingredientes

2 cenouras médias cruas
2 colheres de (chá) rasas de fermento em pó
1 e ½ xícaras de (chá) de farinha de trigo
¼ xícara de (chá) de óleo de canola
½ xícara de (chá) de leite
1 colher de (chá) de sal
3 ovos

Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos, as cenouras, o óleo e o sal. Adicione a farinha de trigo e misture bem. Depois coloque o leite e o fermento em pó. Espalhe metade desta massa em uma assadeira pequena untada e polvilhada com farinha de trigo. Disponha o recheio e cubra com o restante da massa. Asse em forno médio por cerca de 25 minutos. Para o recheio misture tomate picadinho, orégano e queijo.

Torta Salgada de Liquidificador

Ingredientes

3 ovos
1 dente de alho
meia cebola
1 xícara de óleo
1 xícara de leite
12 colheres rasas de sopa de farinha de trigo
3 colheres sopa de queijo parmesão ralado
1 colher sopa cheia de fermento em pó
1 pitada de sal

Modo de Preparo

Primeiramente bater no liquidificador o óleo, alho, cebola, ovos, leite e queijo parmesão. Depois ir acrescentando aos poucos a farinha. Por último colocar o fermento e a pitada de sal. Numa forma untada colocar metade da massa, depois o recheio e por último a outra metade da massa. Levar para assar em forno médio, por mais ou menos 40 minutos. Eu costumo fazer os seguintes recheios: frango desfiado com tomate, cebola e milho/escarola refogada com cebola/ sardinha com pimentão e cebola ou palmito com requeijão. Faça o seu recheio preferido e veja como ficará ótimo com essa massa de torta de liquidificador.



Tutu de Feijão

Ingredientes

1 kg de feijão
300g de linguiça calabresa picada
300g de bacon picado
300g de carne seca cozida sem sal
300g de farinha de milho amarela
alho
cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

A primeira coisa a se fazer é fritar o bacon em uma panela E frite também em outra panela a linguiça calabresa. Junte ao bacon a carne seca cozida e sem sal Agora pegue tudo e misture a linguiça calabresa já frita Acrescente o alho amassado, a pimenta do reino móida e o feijão já cozido. Misture bem tudo isso ao fogo. Depois de mexer acrescente o cheiro verde bem picadinho Agora você deve acrescentar aos poucos a farinha de milho. Não deixe de mexer e coloque bem aos poucos para não empelotar Agora já está pronta. Coloque em uma forma e ponha por cima alguns adicionais que vão incrementar mais ainda a receita. Coloque por cima uma couve refogada, ovo frito, carne de porco, bisteca de porco e torresmo
Uma delícia, garanto!
Bom apetite.

Yakissoba de Carne

Ingredientes

1 cenoura grande em tiras
1 pimentão médio verde em tiras
1 cebola média em tiras
1 repolho pequeno em tiras finas
2 xícaras (chá) de brócolis cozido na água e sal
200g de macarrão para Yakisoba
300 gr de contrafilé em tiras
Shoyo a gosto
Sal a gosto
1 colher (sopa) de óleo de soja

Modo de Preparo

Cozinhe o macarrão “ao dente”. Frite a carne até ficar ao ponto. Adicione a cebola e o pimentão e um pouco de Shoyo. Depois, a cenoura. Em seguida, o repolho e mais Shoyo. Ao murchar, acrescente o brócolis. Não mexa muito e deixe tudo “ao dente”. Coloque o Shoyo até que fique tudo bem escuro, mas não exagere na quantidade ! Mexa bem delicadamente e junte o macarrão. Acrescente mais um pouco de Shoyo. Aqueça antes de servir.
Dica : Quanto mais “ao dente” estiverem os ingredientes, melhor ficará a Yakisoba de carne.





Receitas Doces

Bolinho de Chuva de Laranja

Ingredientes

1 ovo
1 pitada da sal
1 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de suco de laranja peneirado
1 colher (sopa) de fermento em pó
Raspas de casca de laranja e limão
Óleo para fritar
1 xícara (chá) de açúcar misturada com 2 colheres (sopa) de canela em pó

Modo de Preparo

Misture o ovo, o sal e o açúcar, coloque a farinha aos poucos intercalando com o suco, coloque o fermento e as raspas. Faça bolinhos com duas colheres e frite em óleo fundo e fogo médio. Assim que tirar do fogo, polvilhe a mistura de açúcar e canela.





Bolo Coberto com Banana Caramelada

Ingredientes

Ingredientes da massa

12 bananas d'água ou nanica cortadas em rodela

100g de manteiga (05 colheres de sopa)

01 e 1/2 xícara de chá de açúcar

03 ovos

02 xícaras de chá de farinha de trigo

01 colher de sopa de amido de milho (maisena)

3/4 de xícara de chá de leite

05 gotas de essência de baunilha

01 colher de sopa de fermento em pó

Ingredientes da calda

02 xícaras de chá rasas de açúcar

Colocar o açúcar em uma panelinha e levar ao fogo médio, mexendo de vez em quando para derreter e não queimar. Quando estiver derretido, espalhar em toda a forma de buraco no centro de 24cm de diâmetro, esperar esfriar um pouco, arrumar as rodela de banana por toda a forma e salpicar canela assim como na foto. Reservar.

Modo de Preparo

Bater a manteiga com açúcar até começar a esbranquiçar (15 segundos). Não mais que isso. Adicionar um ovo de cada vez (tempo de 10 segundos entre cada ovo adicionado). Ou até incorporar tudo. Acrescentar a farinha de trigo e o amido, intercalando com o leite e a baunilha. Colocar o fermento e bater por mais 15 segundos. Colocar a massa sobre a forma com as bananas, com cuidado para que elas não saiam do lugar. Se tiver sobrado banana em rodela, pode espalhar na massa, ok? Nada de desperdiçar! rs. Assar em forno 200°C por 55 a 60 minutos até começar a dourar. Retirar do forno e deixar ficar morno para desenformar. Ai é só saborear um bolo bem gostoso e com massa leve.

Bolo de Cenoura com Suco de Laranja

Ingredientes

1 copo pequeno (tipo lagoinha) de óleo
1 e 1/2 copos pequeno (tipo lagoinha) de açúcar
1 copo (americano) de suco de laranja
3 cenouras grandes
3 copos (americano) de farinha de trigo com fermento
1 e 1/2 colheres rasas de fermento em pó
3 ovos inteiros

Modo de Preparo

Bater no liquidificador as cenouras, açúcar, suco de laranja, óleo e ovos
Em seguida virar em uma vasilha e adicionar a farinha de trigo e o fermento
Bater bem
Levar ao forno pré-aquecido por cerca de 10 minutos em 150°, deixar por mais 30 minutos



Bolo de Maçã

Ingredientes

2 maçãs gala cortadas em cubos com casca e sem sementes
1 copo (150ml) de óleo
1 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
4 ovos inteiros
1 colher (sopa) de fermento
Açúcar e canela para polvilhar

Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e a maçã. Em outra tigela misture a farinha com o fermento. Jogue a mistura e bata bem, coloque em forma untada com manteiga ou margarina e leve ao forno a 150°C até que asse por completo. Sirva com suco ou chá e, em cima de cada fatia, polvilhe açúcar e canela.

Bolo de Abacaxi

Ingredientes

4 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:

1 abacaxi descascado picado
1 xícara (chá) de açúcar
3 gemas
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
1/4 de xícara (chá) de amido de milho
2 xícaras (chá) de leite quente
Para umedecer:
1/4 de xícara (chá) de suco de abacaxi
1 colher (sopa) de conhaque

Cobertura:

chantili a gosto

Modo de Preparo

Na batedeira, bata as claras em neve, continue batendo e acrescente uma a uma as gemas, o açúcar e o leite. Misture a farinha e o fermento peneirados. Coloque em uma forma de 22cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido a 200°C durante 35 minutos ou até, que espetando um palito saia seco. Deixe esfriar e desenforme.

Recheio: em uma panela, misture o abacaxi, o açúcar, deixe cozinhar no fogo brando até formar uma calda e o abacaxi ficar bem macio. Deixe esfriar e reserve. Na batedeira, bata durante 1 minuto, as gemas, o açúcar de confeiteiro e o amido de milho. Continue batendo, acrescente aos poucos o leite quente até formar uma mistura homogênea. Transfira para uma panela, leve ao fogo brando e mexa sem parar até engrossar. Deixe esfriar e misture o abacaxi reservado. Corte o bolo ao meio, regue com a mistura de suco de abacaxi com conhaque e recheie. Cubra com o chantili.

Dica: decore com pedaços de abacaxi



Bolo de Abacaxi com Coco

Ingredientes

Massa

3 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
2 xícara(s) (chá) de açúcar
3 ovos
1 copo de leite morno
1 copo de Óleo de soja
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Calda

1 unidade de abacaxi picado

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de Água

Recheio

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

2 de gemas de ovo

1 colher (sopa) de amido de milho

quanto baste de essência de baunilha

Montagem

500 gr de coco fresco e ralado

Modo de Preparo

Massa

Bata os ingredientes líquidos no liquidificador.

Em seguida misture com o restante dos ingredientes em uma tigela.

Despeje a massa em um refratário e leve para assar em forno pré aquecido à 210°C.

Calda

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até que o abacaxi fique bem macio.

Recheio

Dissolva o amido de milho no leite. Reserve.

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até que o creme engrosse como se fosse um mingau. Reserve.

Montagem

Desenforme o bolo frio e faça pequenos furos.

Depois jogue somente a calda de abacaxi, sem os pedaços.

Coloque o creme por cima do bolo.

Em seguida espalhe os pedaços de abacaxi e finalize com o coco ralado.





Bolo de Abacaxi com Creme

Ingredientes

Massa

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite fervendo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 abacaxi grande

Creme

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- Glacê
- 3 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 pacote de coco ralado pequeno

Modo de Preparo

Massa

Pique em pedaços bem pequenos e coloque em uma assadeira grande, em seguida salpique 1 xícara de açúcar e reserve.

Bata os ingredientes da massa à mão. Coloque por cima do abacaxi picado e leve para assar.

Creme

Em uma panela coloque o ingrediente do creme lembrando (que o amido de milho tem que ser dissolvido em um pouco de água) e leve ao fogo até engrossar.

Feito isso coloque em cima do bolo já assado.

Glacê

Em seguida é só bater o glacê na batedeira e colocar por cima do bolo também, salpique coco ralado por cima.

Bolo de Banana

Ingredientes

4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 1/2 xícaras (chá) de amido de milho
1 3/4 xícaras (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina
2 1/2 colheres (sopa) de fermento em pó
10 bananas nanicas ou prata cortadas em rodelas
2 colheres (chá) de canela em pó
açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo

Bata a manteiga ou margarina com o açúcar. Junte os ovos um a um batendo bem. Peneire a farinha de trigo com o amido de milho e o fermento em pó. Junte à mistura de ovos alternadamente com o leite, batendo sempre. Despeje a metade da massa numa fôrma redonda de 30 cm de diâmetro untada e polvilhada com farinha. Cubra com as rodelas de banana. Salpique a canela. Despeje a massa restante por cima. Leve ao forno preaquecido moderado (180°C), por 1 hora aproximadamente ou até que, enfiaando um palito, este saia limpo.



Bolo de Banana com Chocolate

Ingredientes

Massa:

1 pct de bolacha maisena triturado (200g)
2 colheres (sopa) castanha de caju triturada
120 g de manteiga

Recheio:

6 banana nanica madura
1 copo de requeijão cremoso (200 g)
250 g de queijo minas padrão (meia cura)
1 colher (sopa) limão
4 ovos
1 xícara (chá) açúcar
1 colher de essência de baunilha
50 ml de leite frio

Cobertura:

1 tablete de chocolate ao leite derretido (160 g)
1 caixinha de creme de leite s/ soro
Castanhas de caju trituras p/ polvilhar

Modo de Preparo

Em uma vasilha, misture a bolacha triturada com a manteiga e a castanha. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível de 22 cm de diâmetro. Reserve.

Corte as bananas ao meio horizontalmente e forre o fundo da torta.

Reserve. No liquidificador, bata os outros ingredientes até ficar uma mistura homogênea e coloque sobre as bananas. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Retire do forno, deixe esfriar. No liquidificador, bata o chocolate derretido e o creme de leite. Coloque sobre a torta, polvilhe com as castanhas e sirva!!!!!!



Bolo de Banana Prata

Ingredientes

8 bananas prata
4 ovos
2 ½ xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de manteiga
1 colher (sopa) de bicabornato
1 colher (chá) de fermento

Modo de Preparo

bata no liquidificador os ovos, a banana e o açúcar. À parte misture o trigo, a manteiga, o bicabornato e o fermento, mexa e junte a banana batida. Asse em forno preaquecido a 180 graus por 45 minutos.

Dicas :

Você pode usar manteiga ou margarina.

Ao misturar a banana batida com a manteiga e os ingredientes secos, a massa vai ficar cheia de "gruminhos", uns pelotinhos, mas não se preocupe que depois de assado eles desaparecem.

Bolo de Cenoura com Canela

Ingredientes

4 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de cenoura
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento químico em pó
1/3 de xícara (chá) de óleo
1 colher (chá) de canela

Para Polvilhar:

2 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro

Acessório:

Forma refratária de 20 cm de diâmetro

Modo de Preparo

Na batedeira, bata as claras até obter picos moles. Junte o açúcar e continue batendo até obter picos firmes. Adicione as gemas e bata até a mistura ficar fofa. Numa tigela, junte a cenoura ralada, a farinha e o fermento, mexa e acrescente com cuidado à mistura de gemas. Adicione o óleo e a canela e misture. Coloque no refratário. Asse no micro-ondas, em potência baixa, até firmar. Desenforme quando morno. Deixe esfriar e polvilhe o centro com o açúcar de confeiteiro. Decore com dois paus de canela e sirva. Dica: Você pode misturar o açúcar à canela para polvilhar o bolo.



Bolo de Cenoura com Pudim de Chocolate

Ingredientes

2 cenouras grandes
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara(s) (chá) de Óleo de soja

Pudim

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 xícara (chá) de chocolate em pó
açúcar e água para caramelizar
3 ovos

Modo de Preparo

Bata no liquidificador o óleo, as cenouras cortadas e os ovos. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, o açúcar e o fermento em pó. Com uma colher, misture os secos com o líquido que foi batido no liquidificador até ficar uma mistura homogênea.

Pudim

Faça uma calda de caramelo com o açúcar e a água, deixe no fogo até caramelar e reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de vaca e os ovos. Coloque a calda em uma forma de bolo com furo (tipo forma de pudim), acrescente a mistura de chocolate e por último coloque a massa do bolo de cenoura. Coloque para assar em forno preaquecido a 200°C em banho-maria até que o bolo cozinhe.



Bolo de Chocolate com Morango e Coco

Ingredientes

4 ovos
2 copos americanos de açúcar
1 copo americano de leite
1 e 1/2 colheres de sopa de margarina
2 copos americanos de trigo
1 e 1/2 colheres de sopa de fermento em pó
1 colher de cafézinho de essência de baunilha
4 colheres sopa de chocolate em pó (não achocolatado)

Para o recheio:

1 copo de guaraná
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa bem cheia de amido de milho
1 copo de leite
200 g de coco
300 g de morango
2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo

Para a massa do bolo:

Em uma tigela bater os ovos. Adicionar o açúcar e a margarina, bater até esbranquiçar a massa. Adicione o leite, a farinha, o chocolate e o fermento, bater até que a massa fique cremosa e uniforme. Untar uma forma redonda e enfarinhar. Despeje a massa e asse em forno com temperatura de 180 graus por 50 min aproximadamente

Recheio:

Picar os morangos e adicionar 1 col sopa de açúcar e reservar. Em uma panela coloque o leite, leve ao fogo e sempre mexendo, engrosse com o amido de milho. Adicione 1 colher de sopa de açúcar, a lata de leite condensado e o côco, desligue o fogo quando levantar fervura e reserve.

Montagem:

Cortar camadas do bolo na espessura de um dedo (4 camadas). Coloque a primeira camada em um prato grande. Umedecer com o guaraná. Coloque um quarto do creme de leite com coco. Colocar uma porção de morangos picados. Repetir isso com as outras camadas, até que. finalize com o creme. Esse bolo é muito gostoso!





Bolo de Goiaba com Banana

Ingredientes

500 g de goiabada cortada em fatias finas
5 bananas-prata cortadas em rodela
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de manteiga
4 ovos (claras e gemas separadas)
1/2 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
Açúcar e canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

Bata o açúcar, a manteiga e as gemas até formar um creme fofo. Adicione o leite, intercalando com a farinha peneirada com o fermento. Reserve. Bata as claras em neve com uma pitada de sal e incorpore-as delicadamente à massa reservada. Despeje metade da massa em uma assadeira untada e enfarinhada e espalhe a goiabada. Cubra com o restante da massa e disponha as rodela de banana. Polvilhe com açúcar e canela e asse em forno médio preaquecido até dourar. Se desejar polvilhe mais açúcar e canela sobre o bolo quente.

Dica: Esse bolo não deve assar demais para não ficar muito seco.



Bolo de Laranja

Ingredientes

01 laranja pera bem madura com casca
02 xícaras de açúcar
02 xícaras de farinha de trigo
01 xícara de óleo
02 ovos
01 colher de sopa de fermento
01 pitada de sal

Modo de Preparo

Cortar a laranja com casca em 4, retirar a parte branca do meio e os caroços
Bater os pedaços da laranja (com casca e tudo) no liquidificador com a açúcar, os ovos e o óleo. Colocar num refratário e misturar a farinha de trigo, o fermento e o sal.
Colocar a massa numa forma untada com manteiga e açúcar. Assar em forno médio (180° C), por uns 40 min.

Calda:

Ingredientes:

01 xícara (de chá) de açúcar refinado ou impalpável (eu usei o refinado)
03 colheres (de sopa) de suco de limão ou de laranja

Modo de Preparo:

Coloque o açúcar em um recipiente e vá acrescentando o suco de limão/laranja e misturando até dissolver o açúcar completamente. Depois despeje sobre o bolo (que deve estar quente) e espere esfriar um pouco.
Ele vira uma casquinha branca crocante.

Dica:

A laranja precisa estar bem madura para que, ao bater os pedaços com casca e tudo, não amargue a receita

Bolo de Laranja com Calda

Ingredientes

4 ovos

½ xícara (chá) de óleo de girassol ou canola

1 1/2 laranja cortada em cubos pequenos (com casca e sem a parte branca)

2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar a fôrma

Ingredientes da Calda

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

Suco de 1 laranja

Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e a laranja. Despeje esta mistura em uma tigela, acrescente a farinha de trigo, o açúcar e misture até que fique homogêneo. Por fim, junte o fermento em pó e misture. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve para assar no forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 40 minutos ou até que fique dourado. Em seguida, prepare a calda de laranja. Em uma tigela, misture bem o açúcar de confeiteiro e o suco de laranja. Desenforme o bolo e cubra-o com a calda e depois de frio corte em quadrados.

Bolo de Laranja com Chocolate

Ingredientes

Massa:

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo de milho

½ xícara (chá) de leite

1 laranja pera cortada em quatro partes (sem as sementes e a pela branca do meio)

1 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:

150 g de chocolate ao leite picado

50 g de chocolate amargo picado

½ xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de glucose branca

1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal

Modo de Preparo

Massa:

Bata no liquidificador os 5 primeiros ingredientes descritos acima por 5 minutos.

Em seguida retire a mistura do liquidificador e misture com o auxílio de um fuê a farinha de trigo e o fermento em pó. Leve para assar em forma de furo central de 25 cm de diâmetro untada e enfarinhada por 30 minutos ou até que doure e fique firme ao toque.

Calda: Leve todos os ingredientes ao fogo até o chocolate derreter completamente.



Bolo de Limão

Ingredientes

4 ovos
1 copo de iogurte natural
1 copo de óleo de soja
1 caixa de gelatina de limão
1 mistura pronta no sabor limão
1 colher pequena de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata no liquidificador, os ovos, o iogurte e o óleo, em seguida acrescente os outros ingredientes e misture novamente. Asse a massa por 40 minutos. Para preparar o creme, misture o leite condensado com os limões, aguarde 10 minutos e despeje no bolo.

Bolo de Morango

Ingredientes

6 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

2 caixas de morangos picados
1 xícara (chá) de açúcar
Suco de 1 limão
1 litro de bebida láctea, sabor morango pronto para umedecer

Modo de Preparo

Para a cobertura, em uma panela, coloque os morangos, o açúcar, o suco de limão e leve ao fogo baixo por 15 minutos ou até que estejam macios. Retire do fogo, amasse com um garfo e reserve. Para a massa, na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma retangular de 40cm x 28cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e regue com a bebida de morango. Espalhe a cobertura de morangos e leve à geladeira por 1 hora. Corte em quadrados, embrulhe em papel-alumínio e conserve na geladeira até o momento de servir.



Bolo de Morango com Chantili

Ingredientes

2 3/4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
3/4 de xícara (chá) de óleo
10 ovos
4 xícaras (chá) de leite
2 colheres (chá) de essência de baunilha
1/2 xícara (chá) de amido de milho
3 xícaras (chá) de morango picado
2 1/2 xícaras (chá) de chantili pronto

Modo de Preparo

Numa tigela, peneire a farinha com 1/3 de xícara (chá) do açúcar e o bicarbonato. Em outra tigela, misture o óleo com 4 gemas até ficar homogêneo. Junte 1 xícara (chá) de leite, 1 colher (chá) de essência de baunilha e misture bem. Acrescente a mistura de farinha aos poucos, misturando sempre, até que a massa fique lisa. Aqueça o forno em temperatura média. Bata 6 claras até espumarem. Junte 1 2/3 de xícara (chá) de açúcar e continue batendo, até obter picos firmes. Adicione as claras à massa aos poucos, mexendo sempre. Divida a massa em duas formas com 23 cm de diâmetro, untadas e enfarinhadas, e leve ao forno por 25 minutos ou até que, ao espetar um palito de madeira, ele saia seco e limpo. Retire do forno e deixe amornar. Desenforme.

Prepare o recheio: misture 6 gemas com o amido e 1/2 xícara (chá) de açúcar até ficar homogêneo. Numa panela, leve 3 xícaras (chá) de leite ao fogo até começar a ferver. Junte um pouco do leite fervente às gemas e misture bem. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Retire do fogo e junte a baunilha restante. Misture e deixe esfriar coberto com filme plástico. Quando estiver frio, misture com 2 xícaras (chá) de morango picado. Corte os bolos ao meio e, em um, prato monte camadas de bolo e do recheio. Corte alguns morangos ao meio e reserve. Cubra o bolo com o chantili e decore com os morangos reservados.





Bolo de Iogurte

Ingredientes

4 ovos
1 iogurte
3 copos (do iogurte) de açúcar
1 copo (do iogurte) de óleo
3 copos (do iogurte) de farinha de trigo
1 colher sobremesa de fermento em pó

Modo de Preparo

Ligar o forno a 180°.
Juntar tudo num recipiente pela ordem a cima descrita e bater até que fique bem misturado.
Colocar em forma untada de manteiga e polvilhada de farinha.
Vai ao forno cerca de 40 min (dependendo do forno).
Faz-se o teste do palito e logo que este saia seco, retirar para não ficar seco demais.

Bolo Gelado

Ingredientes

4 ovos

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 copo de suco de laranja (250ml)

1 colher de sopa de fermento em pó

para a cobertura:

1 garrafa pequena de leite de coco

1 garrafa de leite (utilize a mesma garrafa do leite de coco como medida)

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado sem açúcar

Modo de Preparo

Na batedeira bata as claras em neve

Acrescente o açúcar e bata por mais uns 3 minutos

Coloque as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea

Por último ponha o fermento, bata por mais 40 segundos na menor velocidade da batedeira

Despeje a massa numa forma média e untada

Asse em forno pré-aquecido em temperatura média por aproximadamente 40 minutos ou até dourar

Cobertura:

Misture bem numa tigela o leite de coco, o leite e o leite condensado

Reserve

Assim que o bolo tiver assado, retire do forno e fure toda a sua superfície com garfo ou faca, assim a cobertura penetrará bem

Com o bolo ainda quente e já furado despeje a cobertura sobre ele

Salpiqueo coco ralado por cima

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas

Corte o bolo em quadradinhos do tamanho que preferir e embrulhe com papel alumínio

Conserve na geladeira

Se o leite tiver fresquinho o bolo pode durar até 1 semana, isso se não acabarem com ele bem antes



Bolo Gelado de Abacaxi

Ingredientes

Massa

- 3 unidades de claras de ovos em neve
- 3 unidades de gema de ovo
- 1 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícaras (chá) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de Água
- 1 colheres (sopa) de fermento químico em pó

Recheio

- 1 unidade de abacaxi picado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de Água

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 2 lata de leite
- 1 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 unidades de gema de ovo

Cobertura

- 3 unidades de clara de ovo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro

Modo de Preparo

Massa

Na batedeira bata todos os ingredientes, com exceção das claras de ovos e do fermento. Em seguida acrescente o fermento com uma colher. Por último adicione as claras em neve delicadamente à massa. Leve para assar em assadeira untada em forno pré-aquecido, até quando enfiar um palito na massa ,este saia seco.

Recheio

Leve todos os ingredientes ao fogo. Depois de cozido deixe esfriar. Depois de frio jogue em cima da massa assada.

Creme

Dissolva o amido de milho no leite, em seguida misture todos os ingredientes. Leve ao fogo até ferver. Espere esfriar um pouco e despeje sobre o recheio.

Cobertura

bata as claras em neve acrescente o açúcar, bata mais um pouco. Acrescente o creme de leite e misture sem bater, despeje sobre o creme. Polvilhe o coco ralado sobre o bolo e leve à geladeira até a hora de servir.



Bolo Prático de Aipim

Ingredientes

1kg de aipim
3 ovos
1 vidro de leite de coco pequeno
1 lata de leite condensado
3 colher de sopa de manteiga ou margarina
6 colheres de açúcar
1 xícara de leite
50 gramas de coco ralado

Modo de Preparo

Descasque o aipim e corte em pedaços e coloque com todos os ingredientes no liquidificador. Bata bem, coloque em uma forma de pudim untada com manteiga e farinha de trigo. Asse até espetar o palito e sair seco. Tempo correto, eu nunca marquei. Mas acredito que depois de meia hora, pode começar a olhar, vai depender do forno.

Brigadeirão

Ingredientes

2 latas de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 colher de manteiga
200gr de chocolate em pó
4 ovos
Açúcar suficiente para polvilhar a forma

Modo de Preparo

Bata o leite condensado, o leite de vaca, a manteiga, o chocolate em pó e os ovos no liquidificador
Unte uma forma com buraco no meio e polvilhe com açúcar
Ponha a mistura liquidificada na forma e leve ao forno para assar em banho-maria por mais ou menos 1 hora a 150°C
Informações Adicionais
Dica: Coloque a água do banho-maria já quente no forno.



Compota de Pêssego

Ingredientes

1 kg de pêssego maduro com casca
1 rama de canela
suco de um limão siciliano
250gr de açúcar
raspas de limão

Modo de Preparo

Tirar o caroço da fruta e colocar dentro de uma panela junto com o açúcar, canela e cozinhar por 50 minutos em fogo baixo e quando estiver macio a fruta e com a calda espessa, colocar o suco de limão com as raspas e desligar o fogo, deixar esfriar e levar a geladeira.

Creme Nevado de Abacaxi

Ingredientes

1 Lata de leite condensado
3 Gemas
1/2 Colher de (sopa) de maisena
A mesma medida da lata de leite condensado de leite
Creme Branco:
3 Claras
4 Colheres (sopa) de açúcar
1 Lata de creme de leite (sem soro)
Doce de Abacaxi
1 Abacaxi picado
2 Xícaras (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Para o Creme Amarelo:

Leve os ingredientes do creme ao fogo até formar um mingau espesso (cremoso) e reserve.

Leve ao fogo o abacaxi com o açúcar até formar um doce, misture ao creme amarelo, despeje no refratário e reserve.

Para o Creme Branco:

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e o creme de leite, batendo mais um pouco.

Despeje sobre o creme misturado com o doce de abacaxi, e leve ao refrigerador.



Delicioso Bolo de Cenoura (Tipo Cup Cake)

Ingredientes

2 cenouras médias
1/2 xícara de chá de óleo
4 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata no liquidificador as cenouras raladas, os ovos e o óleo e vá acrescentando o açúcar aos poucos e continue batendo. Vá acrescentando a farinha aos poucos. Quando a massa estiver homogênea acrescente o fermento em pó e leve ao forno pré-aquecido a 180°C.

Cobertura:

1 colher de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 xícara de chá de açúcar
5 colheres de sopa de leite

Modo de fazer:

Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo, quando virar uma calda é só despejar por cima do bolo pronto.

Escondidinho de Morango

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 bandejas de morangos limpos (600g)
1 lata de creme de leite
500g de chocolate meio amargo derretido

Cobertura:

1 xícara (chá) de nozes picadas

Modo de Preparo

Em uma panela de pressão, coloque a lata de leite condensado, cubra com água, tampe a panela e leve ao fogo baixo por 40 minutos, após iniciada a pressão. Deixe esfriar totalmente. Em um refratário médio coloque os morangos e reserve. Em uma tigela, coloque o leite condensado cozido e o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Acrescente o chocolate derretido e misture. Espalhe sobre os morangos, cobrindo tudo. Polvilhe com as nozes e leve à geladeira por 3 horas.



Flã de Limão

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1/2 xícara de suco de limão
1 caixinha de pó para maria mole sabor coco
1 colher (chá) de casca de limão ralada
1 xícara de água fervente

Modo de Preparo

Dissolver o pó para maria mole na água fervente e bater no liquidificador com o restante dos ingredientes.
Despejar em forma untada levemente com óleo.
Deixar na geladeira por 4h.
Desenformar e decorar a gosto.

Fondant de Laranja

Ingredientes

3/4 de xícara (chá) de manteiga na temperatura ambiente
1 xícara (chá) de açúcar
3 ovos
1 xícara (chá) mais 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 e 1/2 colher (café) de fermento químico em pó
3 xícaras (chá) de suco de laranja
Raspas de 1 laranja
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Bata a manteiga com o açúcar em uma batedeira até formar um creme fofo e liso. Acrescente os ovos, um a um, e continue batendo. Retire da batedeira e junte a farinha peneirada com o fermento, alternado com 1 xícara (chá) de suco de laranja. Misture bem e acrescente as raspas de laranja. Despeje a massa em uma fôrma untada e enfarinhada e asse em forno médio preaquecido.

Calda

Misture o açúcar de confeiteiro com o suco de laranja restante e leve ao fogo baixo até o açúcar derreter completamente. Desenforme o bolo morno e regue-o com a calda quente. Torne a regar o bolo com a calda que escorrer no prato até que ele fique bem úmido.

Sirva decorado com fatias de laranja e folhas de laranjeira.

Dica: congele o bolo pronto e assado. Descongele na geladeira e faça a calda na hora de servir.



Gelado de Abacaxi Cremoso

Ingredientes

1 abacaxi médio cortado em cubos
1/2 xícara (chá) de açúcar
2 copos de água
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 envelope de gelatina sabor abacaxi

Modo de Preparo

Prepare a gelatina sabor abacaxi como mostra no envelope. Reserve em uma panela coloque o abacaxi picado em cubos, a água e o açúcar. Ferva uns 15 minutos até que se forme um doce em calda. No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, a gelatina sabor abacaxi e bata bem até ficar uma mistura homogênea. Incorpore o creme no abacaxi cozido, mexendo bem. Em um refratário de vidro, coloque o creme pronto e leve ao refrigerador por 4 a 5 horas. Retire na hora de servir.

Pavê de Chocolate com Maracujá

Ingredientes

200 ml de água
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de açúcar
polpa de 1 maracujá
1 ½ lata de leite condensado (600 g)
1 ½ lata de creme de leite de latinha com soro (450 g)
1 ½ xícara (chá) de suco de maracujá (300 ml)
150 g de chocolate meio amargo derretido
150 g de chocolate branco derretido
1 ½ pacote de biscoito doce sem recheio (300 g)

Modo de Preparo

1º- Numa panela coloque 200 ml de água, 1 colher (sopa) de amido de milho, 1 colher (sopa) de açúcar e polpa de 1 maracujá e leve ao fogo médio até engrossar e formar uma geléia. Desligue o fogo e passe esta geléia por uma peneira. Deixe esfriar. 2º- Numa tigela coloque 1 ½ lata de leite condensado, 1 ½ lata de creme de leite de latinha com soro e 1 ½ xícara (chá) de suco de maracujá e misture bem. Divida este creme em 2 partes iguais. Adicione ao primeiro creme 150g de chocolate meio amargo derretido e misture bem. Na outra parte do creme adicione 150 g de chocolate branco derretido e misture bem. Reserve. 3º- Coloque num refratário uma camada de biscoito doce. Despeje sobre o biscoito uma camada de creme de chocolate meio amargo. Coloque mais uma camada de biscoito, depois o creme de chocolate branco. Faça mais uma camada de biscoito, creme de chocolate meio amargo, biscoito e creme de chocolate branco e leve para gelar por +/- 2 h. Retire da geladeira cubra com a geléia de maracujá (reservada acima) e sirva em seguida com gotinhas de chocolate imitando sementes de maracujá.



Pavê de Limão

Ingredientes

2 caixas de biscoito de chocolate recheado
3 colheres (sopa) de margarina
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
suco de 3 limões
1/2 litro de creme de leite fresco
4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

No liquidificador triture os biscoitos. Ponha em um recipiente e misture a margarina, até formar uma farofa. Reserve. No liquidificador bata o creme de leite, o leite condensado e o suco de limão até obter um creme. Na batedeira bata o creme de leite fresco com o açúcar até obter ponto de chantilly. Em um refratário ponha uma camada de farofa de biscoito, uma camada de creme de limão e uma de chantilly. Alterne as camadas até terminarem os ingredientes. Leve à geladeira por no mínimo seis horas.

Dica:

Decore com rasas de limão e uma fatia fina da fruta.

Pudim de Banana

Ingredientes

1 lata de leite condensado
a mesma medida de água morna
1 banana nanica grande
1 colher (chá) de suco de limão
8 ovos levementes batidos.

Caramelo:

Para o caramelo: 1/2 xícara (chá) de açúcar, 4 colheres (sopa) de água
2 gotas de suco de limão.

Modo de Preparo

Misture o leite condensado com a água e reserve. Pique a banana e coloque no liquidificador com o suco de limão. Bata bem, junte os ovos e bata novamente. Em uma vasilha, despeje o preparado anterior e junte a mistura de leite, envolva bem e reserve.

Prepare o caramelo:

Leve ao fogo uma panela com o açúcar com água e o suco de limão, mexendo até o açúcar dissolver. Deixe a calda chegar ao ponto de caramelo. Forre uma forma de pudim com o caramelo e deixe esfriar. Coloque a mistura reservada na forma caramelada, tampe e asse, em banho-maria, por cerca de 50 minutos em forno pré-aquecido. Desenforme e sirva frio.



Pudim de Milho Verde

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite de coco
1 xícara (chá) de açúcar para o caramelo
2 xícaras (chá) de leite
3 espigas de milho verde cruas
3 ovos

Modo de Preparo

Bata o milho no liquidificador junto com o leite.
Coe numa peneira, adicione o leite condensado, o leite de coco e os ovos, misturando bastante. Despeje na forma caramelizada, cubra com papel alumínio e cozinhe em banho-maria por 20 minutinhos.
Aguarde até esfriar, leve à geladeira e desenforme depois de gelado.

Pudim de Pão Rápido

Ingredientes

4 unidade(s) de ovo
1 xícaras (chá) de açúcar
1 copo de leite
2 1/2 unidades de pão francês amanhecidos

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje em uma fôrma bem caramelizada.
Leve ao forno preaquecido em banho maria.



Quindão

Ingredientes

1 coco pequeno ralado
2 colheres (sopa) de manteiga
15 gemas
½ kg de açúcar

Modo de Preparo

Junte todos os ingredientes e misture bem com o batedor de ovos até obter uma massa lisa e homogênea. Deixe descansar, coberta, por 1 hora. Unte uma forma para pudim, com manteiga e polvilhe com açúcar. Coloque a massa, cubra e deixe descansar por mais 2 horas. Pré-aqueça o forno. Asse tampado, em banho-maria. Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme.

Salada de Frutas com Calda

Ingredientes

2 copos de água
1/2 abacaxi
2 mamões papaia ou 2 fatias de mamão baiano
1 manga
1 cacho de uvas cortadas e sem caroço
1 maracujá
¾ de copo de açúcar
2 pedaços de canela em casca
1/2 colher(sopa) de gengibre picado (opcional)
Usar como medida o copo de requeijão (250ml)

Modo de Preparo

Prepare o suco de maracujá com 1 copo de água. Pique todas as frutas. Prepare a calda com 1 copo de água, açúcar, gengibre e canela. Quando ferver, coloque o abacaxi picado e deixe ferver novamente. Acrescente o suco de maracujá. Quando ferver novamente, acrescente o restante das frutas e desligue o fogo. Deixe esfriar e leve para gelar. Sirva pura, com gelatina de morango ou sorvete. Pode ficar na geladeira de 3 a 5 dias.



Salada de Frutas com Iogurte e Aveia

Ingredientes

2 iogurtes desnatados
8 castanhas-do-Pará bem picadas
açúcar mascavo a gosto
½ mamão papaia em cubos médios
¼ de melão em cubos médios
1 maçã Fuji em cubos médios
1 banana prata em cubos médios
1 xícara de aveia em flocos finos

Modo de Preparo

Msture bem os iogurtes, a castanha do pará e o açúcar mascavo, divida em 6 porções iguais e reserve. Finalização: misture todas as frutas e distribua em 6 taças individuais. Cubra-as com o iogurte e polvilhe com um pouco de aveia.

Suco de Milho Verde

Ingredientes

6 espigas de milho verde
8 1/3 xícaras (chá) de leite (2 litros)
3 ½ xícaras (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Retire os grãos das espigas cortando com uma faca.
Coloque os grãos no liquidificador junto com 4 xícaras (chá) de leite e 1 ½ xícara (chá) de água.
Bata até ficar uma mistura homogênea.
Passe pela peneira e coloque numa panela.
Adicione o açúcar.
Leve ao fogo baixo, sem parar de mexer, por 30 minutos ou até engrossar bem.
Deixe esfriar.
Bata novamente no liquidificador, junto com o leite e a água restantes.
Sirva gelado.



Torta Cremosa de Banana

Ingredientes

Massa:

1 e 1/2 de xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
50g de margarina
1/4 de xícara (chá) de açúcar
1 ovo.

Recheio:

4 bananas nanicas bem maduras
2 ovos
100g de queijo branco
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de leite
1 lata de creme de leite sem soro

Modo de Preparo

Massa: Em uma tigela, peneire a farinha e o fermento. Abra um buraco no centro, coloque a margarina e o açúcar. Junte o ovo e incorpore os ingredientes sem trabalhar muito a massa. Coloque em um recipiente enfarinhado, cubra com filme plástico e deixe na geladeira 30 minutos antes de usá-la. Abra a massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de 22cm de diâmetro com aro removível.

Recheio: Corte as bananas em rodelas e distribua sobre a massa. No liquidificador, bata os ovos, o queijo, o açúcar, o leite e o creme de leite. Despeje sobre as bananas e asse no forno preaquecido a 220° durante 50 minutos ou até ficar firme e dourar.

Dica: Polvilhe uma mistura de açúcar com canela em pó na torta ainda quente.





Torta de Banana

Ingredientes

4 bananas d'água

4 ovos

Suco de 1 laranja misturado em $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de água

1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar

$\frac{1}{2}$ xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Açúcar e canela a gosto

Margarina e farinha de trigo p/ untar

Modo de Preparo

Bata 1 banana com os ovos, o suco da laranja mais a água, o açúcar e o óleo no liquidificador. Acrescente a farinha de trigo e o fermento. Coloque a massa em um tabuleiro untado e enfarinhado. Fatie as bananas restantes e distribua por cima da massa. Polvilhe o açúcar misturado com a canela e leve p/assar ao forno em temperatura média, preaquecido, até dourar.

Torta de Banana com Pão

Ingredientes

1 ovo
2 gemas
1 xícara (chá) açúcar
2 xícaras (chá) de leite
1 lata de creme de leite
12 fatias de pão de forma sem casca
04 bananas-nanicas bem maduras cortadas na longitudinal
100 g de uva-passa, margarina para untar
Açúcar com canela para polvilhar

Modo de Preparo

Aqueça o forno a 200 °C. No liquidificador, bata o ovo, as gemas, o açúcar, o creme de leite e misture bem. Com margarina, unte um refratário de 25 x 15 cm e disponha uma camada de pão. Despeje metade do creme de leite, distribua as fatias de banana e a uva-passa e outra camada de pão. Regue com o restante do creme. Leve ao forno durante 45 minutos ou até dourar. Polvilhe a torta ainda quente com a mistura de açúcar e canela.

Dica:

Você pode usar chocolate branco para rechear.



Torta de Banana Fácil

Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
3 ovos
1/2 de leite
1 colher de sopa de pó royal
2 colheres de sopa de canela em pó
6 bananas grandes
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

Modo de Preparo

Misture a farinha com o açúcar, o fermento e a canela em pó, reserve. Corte as bananas na horizontal. Em uma forma untada com margarina espalhe um pouco da mistura reservada. Em cima coloque as bananas o suficiente, alternando até terminar com a mistura, vai dar umas 3 camadas. Bata os ovos com o leite jogue em cima da torta, fure com um garfo para a mistura penetrar. Asse em forno a 180°, por cerca de 40 minutos, ou até dourar



Torta de Chocolate com Pera

Ingredientes

massa

250 gramas de farinha de trigo peneirada

125 gramas de manteiga sem sal

½ xícara de açúcar

3 ovos

Como fazer

Em uma vasilha funda, adicione a farinha e faça uma espécie de vulcão com um buraco no meio. Coloque a manteiga, os ovos e o açúcar e mexa com as pontas dos dedos até que se forme uma massa homogênea. Faça uma bola, coloque papel filme sobre a vasilha e deixe descansar por 1 hora.

Ingredientes do recheio

250 gramas de chocolate meio amargo em pó

1 xícara de açúcar

75 gramas de manteiga

3 ovos

7 peras Williams cortadas em dez pedaços longitudinais (sem casca)

Suco de 1 laranja

Suco de 1 limão

1 taça de vinho branco

1 xícara de açúcar

1 colher de chá de suco de limão

Como fazer

Com batedeira, bata a manteiga e o açúcar. Depois, coloque os ovos um a um. Então, adicione o chocolate.

Em uma panela, coloque as peras, o suco de laranja, o vinho, o suco e o suco de limão. Misture tudo e deixe cozinhar por 20 minutos em fogo baixo. Deixe esfriar, retire o caldo (não será mais usado).

Modo de Preparo

Abra a massa e coloque-a numa forma untada. Sobre ela, deposite metade do recheio de chocolate. Depois, coloque as peras e, novamente, o recheio de chocolate.

Leve ao forno médio por 30/35 minutos.





Torta de Manga Simples

Ingredientes

3 mangas médias
6 colhes de suco limão (puro)
100 g de margarina cremosa
1 lata de leite condensado 395 g
1 lata de creme de leite 200 g
1 envelope gelatina incolor sem sabor 24 g
2 gemas
2 xícaras chá de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar
1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo

Bata na batedeira a margarina, o açúcar, as gemas até virar um creme
Adicione sobre este creme a farinha o fermento peneirado, a baunilha,
amasse com as mãos até ficar uma massa homogênea, faça uma bola
Leve à geladeira por 20 minutos

Depois abra a massa em uma forma desmontável

Fure com um garfo asse por 15 minutos ou até dourar, deixe esfriar

Recheio:

Descasque as mangas corte em pedaços reserve algumas tirinhas para
decorar, bata no liquidificador com pouco de água e peneire esta polpa
Coloque no liquidificador a polpa o leite condensado o creme de leite e
suco de limão faça um creme bem concentrado

Dissolva a gelatina em 6 colheres de sopa de água em banho-maria

Adicione ao creme

Coloque este creme na forma com a massa já assada, leve à geladeira
por 8 horas

Torta Gelada de Banana

Ingredientes

1 ½ xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
12 bananas
1 lata de leite condensado
1 ½ lata de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
Raspas de limão a gosto
2 claras
½ xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Leve o açúcar ao fogo, mexendo sempre até obter um caramelo claro. Junte a água, com cuidado, e deixe ferver até o caramelo derreter. Adicione a banana em fatias e cozinhe por dez minutos ou até a banana ficar cozida, mas não muito mole.

Transfira para um refratário e reserve. Leve ao fogo o leite condensado, o leite e o amido, misturando até engrossar. Junte as raspas e coloque esse creme sobre a banana.

Bata as claras em neve e junte o açúcar, aos poucos, batendo até obter picos duros. Cubra o creme com o merengue e leve ao forno, preaquecido em temperatura alta, por cinco minutos ou até dourar. Sirva gelado.



Torta Sensação Maravilhosa

Ingredientes

1 colher de margarina
1 lata de leite condensado
A mesma medida da lata de leite
2 caixas de morango picados
1 barra de chocolate meio amargo ou ao leite (200 g)
1 lata de creme de leite

Modo de Preparo

Colocar a margarina, lata de leite condensado e o leite.

Levar ao fogo até ficar como um creme consistente.

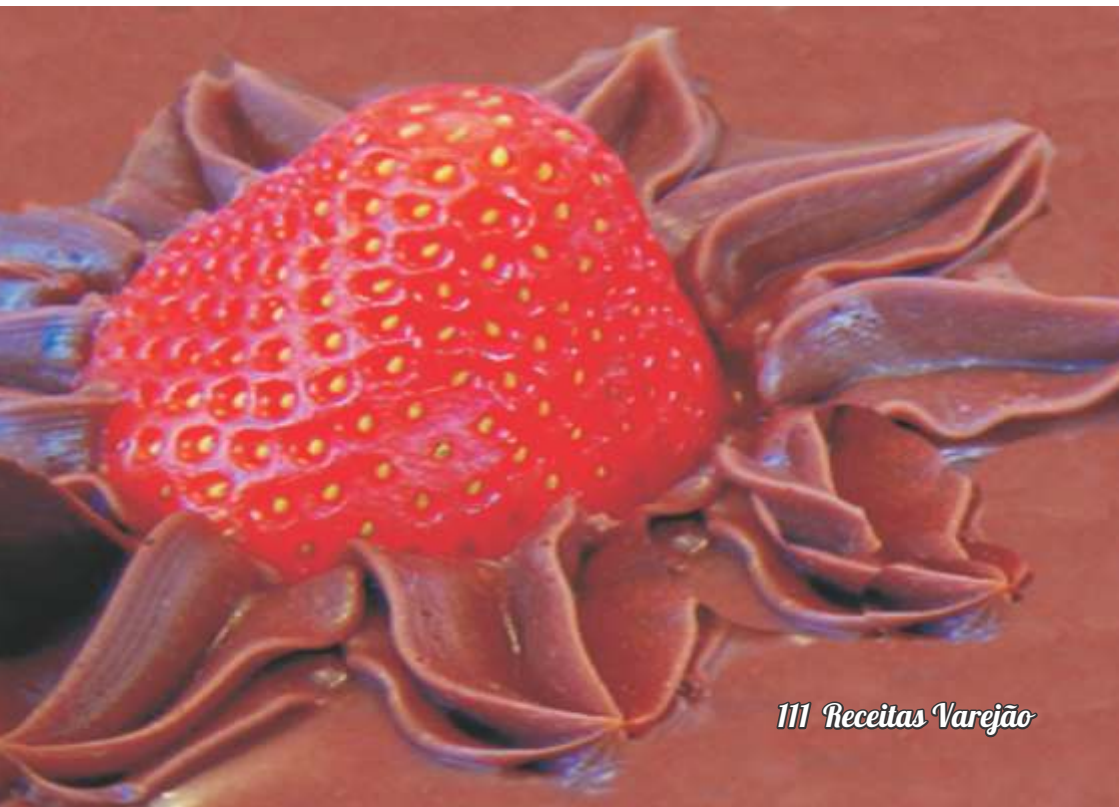
Colocar em uma forma redonda pequena.

Levar a geladeira por uns 20 minutos.

Após salpicar os morangos em cima desse creme, a barra de chocolate tem que ser derretida em banho-maria.

Depois de derretida misture com o creme de leite e jogar por cima do morango, cobrindo todo ele.

Obs: Se o creme de leite for de caixinha não precisa tirar o soro, agora se for de lata tirar o soro.



Tortinhas de Pera e Especiarias

Ingredientes

Massa:

150 gr de farinha de trigo
50 gr de açúcar confeiteiro
60 gr de manteiga gelada cortada em cubos
água gelada o quanto baste (aprox. 2 colheres das de sopa)

Recheio:

4 pêras grandes
25 gr de manteiga
100 gr de açúcar
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
1/2 colher (chá) de canela em pó
1 pitada de cardamomo moído
Suco de meio limão
1/2 colher (sopa) de farinha de trigo

Modo de Preparo

Massa:

Coloque a farinha, o açúcar e a manteiga no processador. Utilizando a função pulsar vá misturando os ingredientes até formar uma farofa. Aos poucos vá adicionando a água (1/2 colher (sopa) por vez) até acertar o ponto. Dentro da jarra do processador vai lembrar a consistência de paçoca, mas ao misturar com as mão vai virar uma massa. Não manipule muito a massa e trabalhe apenas com a ponta dos dedos para não esquentar a massa. Modele a massa em forminhas para tortinhas e fure a base com o auxílio de um garfo. Coloque sobre cada tortinha um pedaço de papel alumínio e encha com feijões para que o fundo não levante. Leve ao forno pré-aquecido à 180 °C por aproximadamente 15 minutos. Após assadas, retire do forno e deixe esfriar.

Recheio:

Em uma frigideira coloque o açúcar e a manteiga e deixe derreter um pouco. Em seguida adicione as pêras picadas em cubos, o suco de limão, a essência de baunilha, a canela e o cardamomo. Mexa e deixe cozinhar até que as pêras estejam macias (8 - 10 minutos). Desligue o fogo e deixe esfriar. Utilizando um coador separe o líquido das frutas.

Leve somente o líquido de volta à frigideira e acrescente a farinha. Com o auxílio de um fuê misture bem a farinha com o líquido e leve ao fogo para engrossar. Desligue o fogo e coloque as pêras de volta à frigideira e misture ao caldo engrossado. Deixe esfriar novamente e recheie as tortinhas.

Observação:

Essas tortinhas são de consumo imediato, pois se o recheio ficar por muito tempo em contato com a massa fará com que ela amoleça. Então, se for servir as tortinhas mais tarde guarde o recheio em um pote na geladeira e as massinhas já assadas em um pote bem fechado e só monte as tortinhas na hora de servi-las. Retire o recheio da geladeira uma meia hora antes de montar as tortinhas para que fique em temperatura ambiente. Quando for montá-las misture um pouco o recheio para que recupere a textura cremosa e recheie as tortinhas.

Se for fazer o recheio de pêras para acompanhar o sorvete não será necessário engrossar o caldo com a farinha. É só cozinhar por 8 a 10 minutos, desligar o fogo e deixar esfriar.

