



Receitas da *Léia*



www.coisasdaleia.com.br

Proibido copiar, vender ou comercializar

Este é meu caderno de receitas que tenho há anos. Ele era todo escrito à mão, por isso usei uma fonte semelhante. Muitas receitas copiei do caderno de minha mãe que possuía figuras de revistas recortadas e coladas sobre ele. Algumas receitas possuem anotações, exatamente como ela fazia; outras levam o nome da pessoa que passou a receita, como se fazia antigamente. Espero que você goste!



Agradeço às minhas amigas [Cristiane Cardoso](#), pela ajuda na diagramação, e [Janete Bridon](#), pela correção ortográfica. Ter amigas talentosas, competentes e generosas é um presente.

Léia Mendes Cook

www.coisasdaleia.com.br

leiamcook@gmail.com

Salgados

Almôndegas Diferentes	9
Arroz com Banana	10
Berinjelas Recheadas	11
Bife Wellington	12
Canja de galinha	15
Capomata de Berinjela no Forno	17
Carne Louca	18
Confit de Tomate Cereja	19
Castelinha de Porco com Geleia	20
Cozido	22
Creme de Queijo	24
Croquete de Galinha	25
Empadão de Bacalhau	26
Farofa crua	28
Farofa para Recheio e Peru de Natal	29
Filés aos Funghi	31
Legumes Assados no Alumínio	32
Macarrão da Preguiça	33
Massa Básica para Panqueca	34
Massa Básica para Pizza	34
Massa Pedre para Empadão	35
Melão Branco	35
Melão de Maracujá	36
Melão de Mostarda para Filés	37
Mousse de Abacaxi	39
Palitos Franceses	40
Pão de Pepino	41
Risoto de Alho-Poró	42
Risoto de Limão Siciliano	43
Rerbife	44
Salada Crocante	45

Saladinha de Segunda-feira	46
Sopa de Cebola	47
Sopa de Censura	48
Sopa de Ervilha	49
Sopa de Mandiequinha	50
Tainha Recheada	51
Torta Crocante	53
Torta de Champignon	54
Torta de Legumes	55
Torta de Palmito	56
Torta de Pão Queente da Adiléa	57



Doces

Ambrosia	59
Amendoim Doce de Micro-ondas	60
Bolinho de Banana Amassado	61
Bolinho de Chuva	62
Bolo de Camadas	63
Bolo de Cenoura	65
Bolo de Fubá com Goiabada e Queijo	66
Bolo de Fubá Maranhense	67
Bolo de Laranja	67
Bolo de Maçã	68
Bolo de Milho no Liquidificador	69
Bolo Fofinho	70
Bolo Fermigueiro	71
Bolo Mari	72
Bolo Mármore	73
Bolo para o café da tarde	74
Bolo Saúde	75
Carraquinho ou Orelha-de-Gato	76
Charlotte de Merange	77
Creme de Meranges	78
Crocante de Nozes	79
Cuca de Banana Deliciosa	80
Cuca de Uva	81
Delícia de Abacaxi	82
Doce de Abóbora na Cal	83
Doce de Damasco	83
Espera Maride	84
Espuma de Mar	84
Doce de Figos Verdes em Calda	85
Doce de Maçã em Calda	86
Gelatina Rosa	87
Gelatto de Coco	88

Geleia de Tangerina	89
Glassê para Belacha	90
Ilhas Flutuantes	90
Manjar Branco	91
Muffins	92
Mousse de Chocolate	93
Nega Maluca de Tutuia	94
Paçoca Caseira	95
Pão de Cipim	95
Pão de Leite Condensado	97
Pão de Mãe	98
Pão de Mel	99
Pão Integral de Batata Doce e Cará	100
Pão Petrópolis	102
Pão sem glúten de liquidificador	103
Pão-de-Lé da Ué Lili	104
Pão-de-Lé de Água	105
Pãezinhos Caseiros	106
Pavê de Pêssego	107
Pavê Ik	108
Picolé de Coco ou de Leite Condensado	110
Picolé de Manga	110
Pudim de Cipim	111
Pudim de Claras	112
Pudim de Leite Condensado da Dinha	113
Quentão	114
Rei Alberto	115
Sagu de Vinho com Creme de Baunilha	116
Sobremesa de Damasco	117
Sobremesa de Maçã	118
Sobremesa de Pão-de-Lé	119
Sobremesa de Samba de Valsa	120
Samba	121

Sorvetão de Creme	122
Sorvete de Abacaxi com Coco	123
Sorvete de Limão	123
Sorvete de Paçoca Cremosa	124
Sorvete Flambado	126
Stroganoff de Nages	127
Strudel	128
Toalha Felpuda	129
Torta de Banana	130
Torta de Banana Fácil	131
Torta de Maçã	132
Torta de Limão	134
Torta de Requeijão	135
Waffles - receita básica	136



Salgades

Almôndegas Diferentes

Ingredientes:

250g de carne bovina moída

250g de carne suína moída

1 clara de ovo

Farinha de trigo - o suficiente para dar liga

Farinha de rosca para enrolar

1 cebola ralada

1 colher de sopa de tomilho fresco

Pimenta moída e sal a gosto

Óleo para fritar

Ingredientes para o molho:

1 cebola picada

3 tomates picados

1 dente de alho

Pimenta do reino e sal

Cebolinha verde



Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes. Faça bolinhas. Passe na farinha de rosca e frite em bastante óleo e bem quente. Não frite demais para não ficarem duras.

Depois de pronto, faça um molho básico com tomates e cebolas e coloque dentro as almôndegas. Cozinhe mais um pouco para pegar gosto.

[Veja essa receita no blog.](#)

Arroz com Banana

Ingredientes:

- 100g de calabresa ou bacon em cubos bem pequenas
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- 2 xícaras de arroz lavados e escorridos
- 1 xícara de bananas fatiadas
- 2 xícaras de vinho branco
- 1/2 xícara de farinha de rosca
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 1/2 xícaras de água fervente
- 1 xícara de uvas passas
- 2 colheres de chá de sal
- 1 colher de sopa de Cheiro-verde



Modo de Fazer:

Frite a calabresa ou o bacon. Acrescente a cebola, o alho e refogue até dourar. Junte o arroz e frite um pouco. Transfira para um refratário. Reserve. Passe as bananas no vinho, na farinha de rosca e frite na manteiga até dourar. Reserve. Acrescente o vinho que sobrou ao arroz e complete com água. Adicione as uvas passas, o sal e o cheiro verde. Mexa e cubra com papel alumínio. Leve ao forno médio por 20 minutos. Retire o papel alumínio, mexa e coloque de volta ao forno por mais 20 minutos ou até secar a água. Decore com as bananas fritas e sirva em seguida.

[Veja essa receita no blog](#)

Berinjelas Recheadas

Ingredientes:

2 berinjelas grandes

2 dentes de alho

1 cebola

300g de músculo moído

1 colher de sobremesa de colorau

1 tomate

100g de queijo branco

Azeitonas, cebolinha verde, orégano, tomilho, sal e pimenta

1 colher de queijo parmesão ralado



Modo de Fazer:

Frite o alho. Coloque a carne e vá mexendo de vez em quando até que saia toda a água e comece a grudar na panela. Acrescente um pouco de água para soltar o sabor. Vá fazendo isso até a carne ficar um pouco dourada. Coloque a cebola e refogue mais um pouco. Acrescente o colorau. Enquanto isso, corte as berinjelas em duas partes ao comprido e retire a polpa com a ajuda de uma colher. Junte essa polpa para cozinhar com a carne. Só depois que estiver tudo cozido é que você vai acrescentar o sal.

Unte a casca da berinjela que sobrou com azeite e coloque sobre uma forma com a parte seca virada para cima. Reserve. Quando a carne estiver cozida, desligue e acrescente o queijo, as azeitonas e o tomate (sem a semente). Todos picados em pedacinhos pequenos. Coloque o orégano, a pimenta e misture tudo. Cubra as berinjelas com essa mistura. Coloque um pouco de parmesão e leve ao forno para cozinhar as berinjelas. Sirva com arroz e salada.

Bife Wellington



Purê de Cogumelo

250g cogumelos Shitake

1 colher de sopa de alho picado

Pimenta-do-reino moída na hora

Amêndoas picadas

Corte os cogumelos em pedaços. Coloque as amêndoas e os cogumelos picados no liquidificador e bata até formar um creme. Adicione o sal e a pimenta e frite a mistura até tirar o excesso de água. Misture. Separe o que sobrar e deixe esfriar um pouco.

Filé Mignon

600g de filé mignon limpo e cortado em formato cilíndrico

Sal, pimenta-do-reino moída na hora

Azeite

Tempere o filé dos dois lados com sal e pimenta a gosto. Coloque azeite em uma panela bem quente e apenas seque o filé dos dois lados, deixe descansar.

Montagem

14 fatias finas de presunto de Parma
400g de massa folhada caseira ou congelada
1 gemas
Pimenta-de-reino moída na hora

Em uma superfície lisa, abra uma folha de papel filme. Disponha as fatias de presunto lado a lado sobre a folha de papel filme, sem deixar espaço entre elas. Coloque a pimenta em cima do presunto e cubra o presunto com o purê de cogumelos, espalhando bem. Coloque o filé sobre o purê e, com a ajuda da folha de papel filme, enrole o filé, apertando bem o papel filme nas pontas. Guarde na geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Espalhe farinha de trigo sobre uma superfície lisa e, com a ajuda de um rolo, abra a massa folhada. Retire o filé da geladeira, desenrole o papel filme e enrole o filé com a massa folhada, fechando as laterais. Se quiser, decore com retângulos de massa por cima. Isso facilita o corte das fatias quando ficar pronto. Leve à geladeira por mais 30 minutos.

Retire o bife da geladeira, pincele a parte de cima com gema de ovo e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Molho

1 cebola roxa picada
3 dentes de alho picados
Pimenta preta em grãos
Tomilho
Leure
Alecrim
1/2 xícara de chá de vinagre balsâmico

1 xícara de chá de creme de leite
1 xícara de chá de vinho do porto tinto
250g manteiga gelada
sal

Na mesma panela em que foi feito o filé, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e o alho. Misture alcrim, tomilho e louro a gosto. Amasse a pimenta com uma faca e junte ao refogado. Junte o vinagre balsâmico, o vinho do porto e deixe reduzir até quase secar. Desligue e acrescente o creme de leite. Bata o molho no liquidificador com a manteiga e tempere com sal.

Finalização

Reaqueça o molho. Retire o Bife Wellington da forma, corte em fatias e disponha em pratos. Jogue o molho por cima. Se quiser, decore com ervas frescas e sirva com batatas gratinadas.

Canja de galinha

Ingredientes:

1 coxa e 1 sobrecoxa de frango (se for caipira melhor ainda)

2 cenouras médias picadinhas

3 batatas médias picadinhas

1 cebola grande bem picada

1 talo de salsa picado

4 folhas de salsa (não coloque mais que isso)

2 cravos da índia

1 colher (chá) de nós mescada

2 folhas de louro

1/2 xícara de cebolinha verde picada

1 tablete de caldo de galinha industrializado com redução de sal (opcional)

Sal a gosto

1 1/2 litro de água

1 1/2 xícara de macarrão conchinha pequeno, ou de cabelo de anjo, ou de arroz branco

Modo de fazer:

Coloque em uma panela (ou use pressão, mas não é necessário) todos os ingredientes, menos o macarrão ou arroz. Se você usou o tablete de caldo de galinha, só acrescentar mais sal se for necessário. Tampe a panela e cozinhe até o frango ficar bem macio. Na panela de pressão, leva apenas 20 minutos depois que começar a apitar. Abra a panela, tire o fran-



go e desfie-o. Coloque-o de volta na panela e junte o macarrão ou arroz e deixe cozinhar até ficar macio. Dependendo do seu gosto, você poderá acrescentar mais água. Desligue e acrescente mais um pouco de cebolinha verde. Sirva quente com torradas.

Dicas:

1. Essa receita dá uns 5 "bowers" grandes.
2. Use o caldo de galinha industrializado somente se seu caldo ficar muito sem sabor. Isso depende muito da qualidade do frango.
3. Cozinhe o frango com os ossos e a pele. Só depois de cozido é que você deve tirá-los.
4. Não use peito de frango e dê preferência aos pedaços de frango que possuam ossos, dão mais sabor ao caldo.
5. Ceboura, salmão e nós mascada não podem faltar na receita.

[Veja essa receita no blog](#)

Caponata de Berinjela no Forno

Ingredientes

- 4 berinjela (sem casca)
 - 1 pimentão vermelho ou amarelo
 - 1 cebola grande
 - 5 azeitonas picadas (usar um pouco da água)
 - 2 tomates secos (usar um pouco de azeite)
 - 1 xícara de cebolinha verde
 - 1 xícara de manjeriça fresca
 - 1 colher de orégano seco
 - 1/2 pimenta vermelha
 - 1/2 xícara de azeite de oliva
 - 1/2 xícara de vinagre balsâmico
 - 1 xícara de vinho branco seco
- Pimenta e sal à vontade

Modo de Fazer

Picar tudo grosseiramente e misturar aos outros ingredientes. Colocar no forno por mais ou menos 1 hora. Sirva com torradas.

[Veja essa receita no blog](#)



Carne Louca

Ingredientes

- 1 kg de carne mole em 4 pedaços
- 2 colheres de sopa de óleo
- 4 folhas de louro
- 1 cravo da índia
- 1 cebola
- 1 cenoura grande
- 2 talos de salsa
- 2 cebolas roxas picadas
- 2 tomates sem semente picados
- 1/2 xícara de azeite extra-virgem
- 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- Sal e pimenta-da-rei me a gosto
- Pão de trigo (de sal, de água, francês, etc)

Modo de Fazer

Em uma panela de pressão coloque o óleo e quando estiver bem quente junte a carne e vá virando para dourar bem de todos os lados. Assim que estiver bem dourada coloque água quente até cobrir 3 dedos da carne. Junte ao caldo 1 cebola inteira, descascada e com um cravo da índia espetado, a cenoura, o salsa, o louro e um pouco de sal. Depois de 1 hora, desligue, deixe a pressão sair. Abra a panela e deixe a carne no caldo cozinhando, sem a tampa, até reduzir bem o caldo (1 xícara). Tire a carne, desfie junto a cebola roxa, os tomates, o azeite, o vinagre o sal e a pimenta. O caldo restante coloque na geladeira. Assim que estiver gelado, tire a gordura de cima e junte a mistura anterior. Deixe tudo na geladeira por no mínimo 2 horas. Faça sanduiches com pão de trigo.

Confit de Tomate Cereja

Ingredientes:

800 gr de tomate cereja

1 colher de sopa de sal

1 colher de sopa de açúcar

3 dentes de alho picado

1 colher de sopa de tomilho fresco

1/2 xícara de cebolinha verde

1 colher de sopa de orégano seco

1/2 pimenta dedo de moça

ou uma pitada de pimenta do reino moída

300 ml de azeite extra virgem



Modo de fazer o confit de tomate

Pique os tomates ao meio, no sentido vertical. Coloque sobre eles o açúcar e o sal e deixe-os em uma peneira por 1 hora para a água escorrer. Escorra bem os tomates e, em uma forma grande, junte aos outros ingredientes. Misture bem e leve ao forno a 180°, de 30 a 40 minutos, mexendo de vez em quando.

Dura até 3 meses em pote de vidro esterilizado.

[Veja a receita no blog](#)

Castelinha de Porco com Geleia

Em Crosta de Castanha-de-Caju



Ingredientes

1 castela de porco

1/4 de xícara (chá) de castanha-de-caju

4 colheres (sopa) de geleia de laranja

1 xícara (chá) de vinho branco

2 cebolas

3 maçãs

7 dentes de alho

5 ramos de alecrim

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Preaqueça o forno a 220^o C (temperatura alta).

2. Em uma tábua, coloque a castelinha de porco e, com ajuda de uma faca, retire o excesso de gordura. Se a castela não couber na sua assadeira, corte-a

na metade.

3. Transfira para a assadeira e tempere com sal e pimenta-do-reino.

4. Em um pilão, coloque 1 dente de alho, 1/2 colher (chá) de sal e bata com o sequete, até formar uma pasta. Junte a geleia de laranja e misture bem. Espalhe essa geleia temperada sobre a costela.

5. Lave o pilão e, nele, bata a castanha-de-caju até virar uma farinha grossa. Salpique por cima da costela.

6. Se quiser, faça uma cama com 1 ramo grande de alecrim, colocando-o embaixo da costela. Leve a assadeira ao forno preaquecido para assar por 20 minutos.

7. Enquanto isso, lave o restante dos ingredientes. Descasque os dentes de alho e a cebola. Corte a cebola e a maçã em 4 partes.

8. Retire a assadeira do forno e reduza a temperatura para 160 °C (temperatura baixa). Junte ao redor da costelinha as cebolas, os alhos, as maçãs, o restante do alecrim e o vinho.

9. Cubra a assadeira com papel-alumínio e volte-a ao forno por mais 1 hora e 30 minutos ou 2 horas, se preferir a carne mais assada.

10. Transfira a costela para uma tábua e corte em ripas. Sirva com a cebola, a maçã, os dentes de alho, o alecrim e o repolho grelhado.



Cozido

Ingredientes:

- 1 kg de carne (peito) corte em dois pedaços
- 2 linguiças cabresa em fatias grossas
- 1/2 kg de costelinha defumada separada por costelas
- 1 batata doce inteira e descascada
- 2 cenouras inteiras descascadas
- 1/2 abóbora (pequena) japonesa. Lave bem e deixe com a casca, só tire as sementes.
- 1/2 repolho pequeno. Corte com o talo para ele não se desfazer
- 5 folhas de couve
- 3 mandiequinhas (batata salsa)
- 1 chuchu sem casa e divida em 2 pedaços
- 3 pedaços aipims (mandioca) descascados
- 1/2 couve flor (não pique, deixe o pedaço inteiro)
- 1/2 brócolis chinês (não pique, deixe o pedaço inteiro)
- 1 nabo descascado
- 2 cebolas picadas
- 1 talo de aipo picado em fatias pequenas. Use 3 folhas inteiras também
- Salsinha e cebolinha picadas
- 1 pimenta dedo de moça picada

Sal e pimenta de reino a gosto

4 tomates picados

4 folhas de louro

1 colher (café) de cominho moído

Farinha de mandioca branca e bem fina

Modo de fazer

Coleque numa panela grande a carne, as costelinhas, as calabresas, as cebolas, os louros, o cominho, a pimenta, o aipo e o sal. Cubra com água e deixe cozinhar até a carne ficar macia. Meia hora antes de servir coloque os legumes começando pelas que demoram mais para cozinhar como as cenouras, batata doce, a abóbora, as mandioquinhas, o nabo, o aipim. Quando estiverem quase cozidos, acrescente a couve-flor e o brócolis. Deixe uns 3 minutos e junte as folhas de couve e o repolho. Mais 3 minutos e desligue. Durante o cozimento vá olhando se algum legume já cozinhou antes do tempo, retire e deixe para acrescentar novamente no final.

Modo de fazer o pirão

Retire um pouco do caldo e misture água gelada (bem pouco) para esfriar mais rápido. Junte 1 xícara da farinha e misture. Bata a panela no fogo e vá acrescentando caldo quente e mexendo sempre até o pirão ficar com uma consistência que você deseja. Cuiqui em casa eles gostam bem molinho.

Sirva da seguinte forma

Os legumes em um pirex, as carnes em outra e o pirão em um pirex alto e fundo para não esfriar. Não esqueça da pimentinha na mesa.

[Veja a receita no blog](#)

Creme de Queijo

Ingredientes:

- 1 pão de sanduíche cortado ao comprido e sem casca
- 1 litro de leite
- 1 pacote de creme de cebola
- 300g. de queijo muçarela
- 1 copo de requeijão
- 1 lata de creme de leite com o soro
- 1 vidro pequeno de maionese.

Creme:

Misturar o leite com o creme de leite e o requeijão e deixar até ferver. Esfriar e acrescentar a maionese.

Montagem:

- 1ª) 1 camada de pão de sanduíche molhado no leite
- 2ª) Creme
- 3ª) Muçarela;

Repetir

Colecar para gratinar.



Croquete de Galinha

Ingredientes:

5 cacas e sobrecacas

Sal, cebola e alho

Tempero verde

1/2 kg de tomate

1 1/2 litros de água

2 ou 3 tabletes de caldo de galinha

1 pacote de queijo ralado

1 lata pequena de massa de tomate

3 ou 4 ovos

Farinha de trigo

Farinha de rosca e ovos para enrolar



Modo de fazer:

Ensopar a galinha com todas as temperas. Malhe farte. Passar no liquidificador a galinha desossada com a água. Levar ao fogo e juntar o caldo de galinha, o queijo ralado e a massa de tomate. Deixar ferver. Retirar do fogo e acrescentar os ovos batidos e voltar novamente ao fogo. Ir acrescentando farinha de trigo até ficar no ponto de polenta (desgruda do fundo). Deixar esfriar e enrolar. Passar na farinha de rosca, no ovo batido com sal e na farinha de rosca novamente (é importante essa sequência para ficar crocante). Fritar com bastante óleo e bem quente. Para congelar passe só na farinha de rosca e, na hora de fritar, acrescente o ovo e a farinha de rosca novamente.

[Veja a receita no blog](#)

Empadão de Bacalhau

Ingredientes para a massa:

5 xícaras de farinha de trigo

1 ovo inteiro

200g de margarina

Sal

Óleo para dar ponto

Modo de fazer a massa:

Juntar todos os ingredientes e por último o óleo, se necessário. A massa não pode esfriar quando enrolada com a mão. Fervar um refratário e reservar uma parte para cobrir o empadão.

Ingredientes para o recheio:

400g de bacalhau

1/2 kg de aipim

1 tira de batata doce ou mandiocinha

Azeitonas sem caroço

Salsinha picada

1 vidro de palmito

3 tomates picados e sem sementes

1 colher de azeite

Modo de fazer o recheio:

Comprar o bacalhau dessalgado ou se preferir deixar dois dias em uma bacia com água, na geladeira. No dia que você for fazer esta receita, cozinhe o bacalhau na panela de pressão por 15 minutos - marque o tempo de cozimento depois que começar a apitar.



Retire, desfie e tenha cuidado para retirar todas as espinhas. A parte cozimhe e apim com a mandisqui-mha até ficarem macios. Amasse ou passe no proces-sador com um pouco da água de cozimento. Misture ao bacalhau desfiado com a salsinha, as azeitonas, e palmito picado, os tomates e bastante azeite. Cole-que tudo sobre a massa e cubra com o restante da massa e sobre ela passe uma gema de ovo misturada a uma colher de leite. Coloque para assar em forno baixo até ficar dourado.

[Veja essa receita no blog.](#)



Farofa crua

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de mandioca fina
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1/3 pimentão amarelo (se não tiver pode ser outro)
- 1/4 de xícara de azeitonas verdes
- 1 colher de sopa de Chimichurri (opcional)
- 1 colher de sopa de salsa
- 1 colher de sopa de cebolinha verde
- 1/3 de xícara de azeite ou óleo
- 2 colheres de sopa de vinagre
- Sal e pimenta moída a gosto



Modo de fazer:

Retire as sementes do tomate e pique-o bem miúdo, o máximo que puder. Faça o mesmo com a cebola, o pimentão, as azeitonas e as temperas verdes. Junte os outros ingredientes e deixe marinar por uma 1/2 hora. Depois disso, misture a farinha, experimente o sal e está pronta.

Dica:

Se você acha o gosto da cebola crua muito forte, depois de picar, coloque-as dentro de um pote com água gelada e aguarde uns 15 minutos. Escorra bem e junte aos outros ingredientes.

[Veja essa receita no blog](#)

Farofa para Recheiar o Peru de Natal

Ingredientes:

1/2 kg de miúdos de frango (mais fígados)

250g de farinha de rosca

2 colheres de sopa de farinha de milho

2 colheres de sopa de farinha de mandioca fina

1/2 xícara de bacon picado

100g de manteiga

1 cebola grande

3 dentes de alho amassados

Tempero verde

6 azeitonas picadas

Sal, pimenta e colorau

1/2 cálice de vinho branco



Modo de fazer:

Frite o alho e o bacon na margarina e depois a cebola. Coloque os miúdos bem picadinhos, o sal, a pimenta, colorau e deixe cozinhar bem. Quando a moela estiver macia é porque já está no ponto. Coloque o vinho branco e deixe evaporar um pouco. Vá juntando: primeiro a farinha de milho, depois a farinha de mandioca e, por último, a de rosca. Desligue.

Junte as azeitonas e o tempero verde. Recheie o peru que já deve estar temperado e costure com uma agulha grande e linha resistente.

Essa é uma receita bem calórica, mas não tente fazer mais light que vai ficar ruim.

[Veja essa receita no blog.](#)



Filé de Linguado

Ingredientes:

1 kg de filé de linguado (ou outro filé de peixe)

1 pacote de creme de cebola

1 vidro pequeno de leite de coco

Cebolas, tomates e pimentões em rodelas (opcional)

Azeitonas

Orégano

Azeite

Modo de Fazer:

Passar os filés no creme de cebola e estender em uma forma untada com azeite. Colocar por cima as azeitonas, a cebola, o tomate e o orégano. Sobre eles o leite de coco e mais azeite. Levar ao forno quente.

Não deixe secar muito.



Filés aos Funghi

Ingredientes

- 1 kg de bifes de filé
- Sal e pimenta
- 2 colheres de manteiga
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho picados
- Caldo de carne
- 1 copo de vinho tinto seco
- 1 copo de melho de soja
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 pacote de cogumelos Shitake frescos
- 1/2 colher de sopa de raspas de limão Siciliano
- Meia lata de creme de leite ou nata

Modo de Fazer:

Temperar os bifes com pimenta e bem pouco sal, pois o melho de soja já é muito salgado. Fritar na manteiga um pouco de cada lado.

Na gordura dos filés, dourar as cebolas, o alho e acrescentar os cogumelos Shitake picados. Depois de um tempo colocar o caldo de carne, as raspas de limão, o vinho, o melho de soja e deixar cozinhar por mais um minuto. Por fim, adicione a maisena dissolvida em um pouco de água, desligar e acrescentar o creme de leite.



Legumes Assados no Alumínio

Ingredientes:

Um pacote de cogumelos frescos sortidos

1 talo de alho-poró

Cebolas roxas pequenas

Brócolis

1 talo de ervas-doce

Tomates cereja

Cenourinhas

2 Bananas

Batatinhas pequenas com casca

Pimenta preta, tomilho e orégano

Modo de Fazer:

A quantidade de legumes depende do seu gosto e do número de pessoas. Junte todos sobre um papel alumínio e coloque por cima uma colher de manteiga e um pouco de azeite. Feche bem o alumínio em forma de troucinha (deixe espaço para o ar circular) e coloque para assar no forno. Tempo: 1/2 hora.

[Veja essa receita no blog](#)



Macarrão da Preguica

(para duas pessoas)

Ingredientes:

250g de macarrão parafuso (meio pacote)

1 linguiça calabresa grande, picada em pedacinhos pequenos

200 ml de molho de tomate pronto (tipo Pomarola)

1 cebola picada

2 colheres de creme de leite light

2 colheres de sopa de óleo ou de azeite

1 folha de louro

Uma pitadinha de sal

500 ml de água

Modo de fazer:

Coleque tudo em uma panela de pressão. Misture e feche a tampa. Quando começar a apitar, abaixe o fogo, conte 5 minutos e desligue (não passe disso).

Tire a pressão. Abra a panela e mexa bem para todos os ingredientes se incorporarem-se. Acrescente salsinha picada, queijo ralado e está pronto.





Massa Básica para Panqueca

Ingredientes:

- 1 ovo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de queijo ralado

Modo de fazer:

Bater tudo no liquidificador e fritar dos dois lados com uma gota de óleo para cada panqueca.

[Veja essa receita no blog](#)

Massa Básica para Pizza

Ingredientes:

- 200 ml de leite morno
- 1 colher de sopa de fermento para pão
- 1 colher de sopa de açúcar
- Sal a gosto
- 1 ovo
- 60 ml de azeite de oliva
- 1/2 kg de trigo

Modo de fazer:

Juntar e amassar todos os ingredientes e deixar crescer por 40 minutos. Esticar a massa e colocar sobre a forma com um pouco de farinha salpicada no fundo (mãe vai gordura para untar). Pré-assar por alguns minutos.

[Veja essa receita no blog](#)

Massa Podre para Empadão

Ingredientes:

5 xícaras de farinha de trigo

1 ovo inteiro

200g de margarina

Sal e óleo para dar ponto



Modo de fazer:

Juntar tudo, e por último, o óleo, se necessário.

A massa não pode esfriar quando enrolada com a mão.

Molho Branco

Ingredientes:

1/2 cebola picada bem miudinha

2 colheres de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

Leite gelado e necessário para ficar um creme.

Sal e noz moscada

Modo de Fazer:

Refogar a cebola na manteiga. Tritar até a cebola ficar transparente. Colocar o trigo para incorporar e, em seguida, o leite gelado aos poucos, mexendo rapidamente para não criar grumos. Vá acrescentando leite até ficar um creme tipo mingau mole. Desligue. Tempere com sal e noz moscada.

Dica:

Não use creme de leite. Fica enjoativo.

Molhe de Maracujá (Para acompanhar salmão)

Ingredientes:

Pelva de 2 maracujás
1 colher de sopa de mel
1 gema
150 ml de azeite

Modo de Fazer:

No liquidificador, bater os maracujás com um pouco de água e coar. Leve a metade do suco de maracujá ao fogo com o mel até a redução de 3/4. Abaixar o fogo e acrescentar o restante do suco de maracujá junto à gema batida. Sem desligar o fogo, rapidamente irá derramando o azeite aos poucos e batendo com um fouet até obter um molhe cremoso e aveludado.



Molho de Mostarda para Filés



Ingredientes:

- 1/2 kg de bifes grossos de filés
- 1/2 cálice de vinho branco
- 1 colher de sobremesa de mostarda
- 3 colheres de sopa de creme de leite
- Sal e pimenta

Modo de Fazer:

Tempere com sal e pimenta e frite os bifes no azeite. Reserve. Na mesma frigideira, coloque o vinho e deixe reduzir até a metade. Depois coloque a mostarda e, por fim, o creme de leite. Tempere com sal, pimenta e sirva sobre os filés.

Molho de Vinho

(Para acompanhar carnes vermelhas)

Ingredientes:

1 cebola roxa picada

3 dentes de alho picados

Pimenta branca em pó, tomilho, loure, sal e alecrim
(use bem pouco alecrim)

1/2 xícara de chá de vinagre balsâmico

2 xícaras de vinho tinto

100g de manteiga gelada

Modo de fazer:

Na mesma panela em que foi feito o filé, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e o alho. Misture alecrim, tomilho e loure a gosto. Junte o vinagre balsâmico e deixe reduzir até quase secar. Acrescente o vinho tinto e deixe reduzir até 1/3 do total. Tire a folha de loure e bata o molho no liquidificador com a manteiga e tempere com sal. Coloque sobre a carne ou pode servir separadamente em uma molheira.



Musse de Atum

(Para servir com torradas)

Ingredientes:

- 1 lata de atum
- 1 vidro pequeno de maionese
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 cebola
- Mostarda e ketchup.
- 1 colher de vinagre balsâmico
- Cuzeite
- 1 pacote de gelatina vermelha
- 1 xícara de água quente



Modo de Fazer:

Dissolver a gelatina com a água quente e colocar no liquidificador com o restante dos ingredientes. Despejar em uma forma com furo no meio e untada com óleo. Deixar na geladeira por duas horas antes de desemformar.

Enfeitar com alface picada em volta e servir com torradas ou biscoites salgados.

Palitos Franceses (Aperitivo)

Ingredientes

1/2 kg de queijo

2 colheres de sopa de margarina

Salmeira com 1 colher de café (crasa) de sal e 1 xícara de café (pequena) de água

2 ovos

Farinha de trigo e quanto necessário para enrolar

Modo de fazer:

Fazer uma massa com esses ingredientes. A massa tem de ficar boa para enrolar. Se necessário use mais farinha de trigo. Esticar a massa e cortar tiras compridas e finas com a carretilha. Colocar sobre uma forma polvilhada com um pouco de farinha de trigo. Assar em forno brando. Se guardados em um recipiente bem fechado pode durar por mais tempo.



Pão de Pepino

Ingredientes:

- 1/2 kg de tomates maduros
- Sal, tempero verde e pimenta
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1/2 pacote de queijo ralado
- 1 pão de sanduíche fatiado ao comprido e sem casca
- 1 vidro de pepino

Modo de fazer:

Bater no liquidificador o tempero verde, o tomate sem pele, o sal e a pimenta, todos crus. Enxugar com óleo e uma colher de manteiga. Engrassar com a farinha de trigo diluída no leite. Desligar e colocar o queijo ralado.

Modo de arrumar:

Melhar cada camada do pão de sanduíche com o caldo de pepino. Sobre ele o melho e algumas fatias de pepino, bem fininhas. Assim sucessivamente. Passar maionese em volta do pão e enfeitar a seu gosto.



(Essa é uma especialidade de minha irmã Vanda)

Risoto de Alho-Paró

Ingredientes:

- 3 alhos-paró grandes
- Calde de legumes
- 2 xícaras de arroz tipo Arbório
- Melhe branco
- 1/2 cálice de vinho branco
- 1 cebola picada
- 1 alho amassado
- Azeite
- 1 colher de manteiga
- Pimenta e cebolinha picada



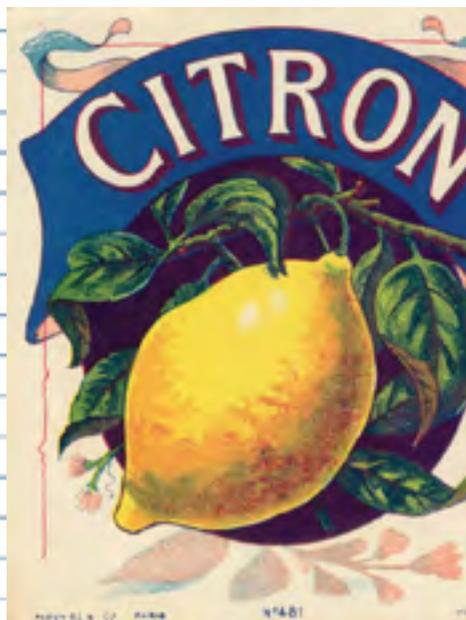
Modo de Fazer:

Fritar o alho, a cebola e o alho-paró no azeite. Colocar o arroz e ir regando com o calde de legumes até ficar cozido. Acrescente o vinho branco (conforme a receita) e espere evaporar um pouco. Junte o melhe branco e tempere com sal e pimenta. Desligue e coloque a cebolinha verde. Se desejar coloque mais um pouco de manteiga no final. Deve ficar bem úmido. Sirva logo em seguida.

Risoto de Limão Siciliano

Ingredientes:

1.5 litros de água;
1.5 tabletes de caldo de galinha ou legumes;
1 taça de vinho branco;
1/2 xícara de limão Siciliano (colocar mais dependendo da acidez que se queira);
2 xícaras de arroz branco com grão curto
1 cebola picada;
2 colheres de óleo;
Raspas de 1/2 limão;
Pimenta do reino moída;
Azeite de oliva extravirgem para regar.



Modo de fazer:

Ferver a água, dissolver o tablete de caldo, colocar o vinho e o caldo de limão, reservar. Fritar a cebola no óleo em fogo médio, colocar o arroz e refogar em fogo médio. Quando ele estiver um pouco transparente, adicionar o vinho. Deixar evaporar um pouco e acrescentar o caldo de limão. Já acrescentando o caldo de legumes aos poucos, uma concha por vez, cozinhando em fogo bem baixo. Mexer devagar. Cuidar para que o arroz não fique seco, nem grude no fundo. Acrescentar a pimenta a gosto e as raspas de limão. Se o caldo de legumes já for salgado, não adicionar mais sal. Regar com azeite na hora de servir.

Resbife

Ingredientes:

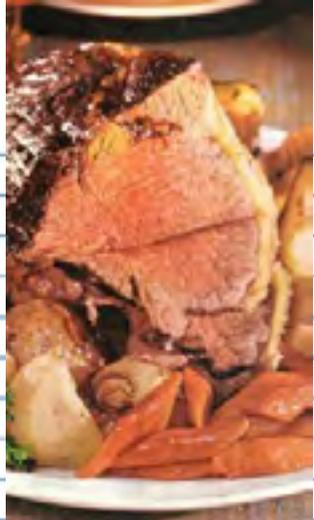
1 pedaço de picanha de 1, 200 kg (+ ou -)

1 colher de sopa de sal (use sal rosa)

1 colher de chá de pimenta moída

1/2 xícara de tomilho fresco

Azeite para untar



Modo de fazer:

Deixe o pedaço de picanha com mais ou menos 10cm de diâmetro e de uma forma uniforme.

Deixe o sal, a pimenta e o tomilho para que os óleos do tomilho se saltem. Espalhe essa mistura sobre uma tábua de carne.

Passar um pouco de azeite sobre a carne e envolver sobre a mistura anterior para ela grudar na carne. Aqueça muito bem uma frigideira, sem óleo, sem nada. Quando estiver bem quente coloque a carne.

Use uma pinça dupla para não furar a carne e sair os líquidos. Deixe assar bem. Uns 10 minutos para cada lado. Quando todos os lados estiverem bem tostados retire a carne e coloque sobre uma tábua para descansar.

Quando a carne estiver um pouco mais fria, envolva ela num papel filme. Cubra bem e coloque no congelador.

Depois de 1 hora, retire do congelador e com uma faca, vá cortando em fatias finas. Num prato raso acomode cada fatia e entre elas coloque um plástico ou papel filme. Junte todos e coloque no congelador.

Para fazer o sanduíche retire do congelador um pouco antes ou coloque diretamente no forno junto com o pão, ou então, descongele no microondas (mãe é o ideal).

[Veja essa receita no blog](#)

Salada Crocante

Ingredientes:

- 1 frango defumado desfiado
- 1 vidro pequeno de maionese
- 1/2 lata de abacaxi (escorrido e picado)
- 1 lata de milho verde (escorrido)
- 2 pacotes de batata chips

Modo de fazer:

Juntar todos os ingredientes e só na hora de servir juntar as batatas inteiras.



Saladinha de Segunda-feira



Ingredientes:

- 1/2 pão sírio (corte na horizontal, passe a faca levemente nas bordas que as partes se separam)
- 1 fatia de presunto magro ou blanquet de peru
- 1 fatia média de queijo branco
- 3 folhas de alface americana
- 1 tomate sem semente picado em pedaços grandes
- 1/2 pepino picado em pedaços grandes
- 1/2 cenoura ralada
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 1 colher de sopa azeite extravirgem
- 1 colher de sobremesa de vinagre
- 1 pitada de mostarda
- 1 colher de chá de mel
- Sal, orégano e pimenta

Modo de Fazer:

Coloque o presunto e o queijo por cima da fatia de pão sírio, salpique com um pouco de pimenta e orégano e leve ao forno, em uma forma pequena.

À parte misture todos os outros ingredientes e quando o pão estiver quentinho, tire do forno e jogue essa mistura por cima. Sirva em seguida.

[Veja essa receita no blog](#)

Sopa de Cebola

Ingredientes:

- 3 cebolas médias cortadas em fatias
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 tablete de caldo de carne ou galinha dissolvido em 1 litro de água
- 1 pitada de noz moscada
- 8 fatias de torradas
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Modo de fazer:

Refogue as cebolas na manteiga, junto a farinha de trigo para dourar um pouco e acrescente o caldo e a noz moscada.

Deixe cozinhar mais uns cinco minutos e depois coloque em potes de sopa individuais. Por cima de cada um coloque as torradas e o queijo parmesão. Leve ao forno para gratinar.

[Veja outras receitas de sopas.](#)



Sopa de Cemeura

Ingredientes:

1 litro de água

4 cemeuras picadas

1 cebola média picada

1 pedace de gengibre com mais ou menos 3 dedos de largura, picado

1 tablete de caldo de legumes

1 caixa de creme de leite

Suco de 1 laranja

1 punhado de cebolinhas picadas

Modo de fazer:

Dissolva o caldo de legumes em 1 litro de água e cozinhe as cemeuras, a cebola e o gengibre. Depois de tudo cozido, bata no liquidificador com o caldo. Na panela, com fogo baixo, coloque o caldo já batido.

Quando ferver, junte a caixinha de creme de leite.

Vá mexendo bem sem deixar ferver. Na hora de servir esprema um pouco do suco de laranja por cima salpique as cebolinhas. Não mexa, sirva assim.

[Veja outras receitas de sopas.](#)



Sopa de Ervilha

Ingredientes:

1 cebola picada

1 colher de manteiga ou margarina

1 pacote de ervilhas secas

1 cubo de caldo de galinha dissolvido em 1 1/2 l. de água

1 linguiça calabresa picada em cubos pequenos

1 cemaúra picada em cubos pequenos

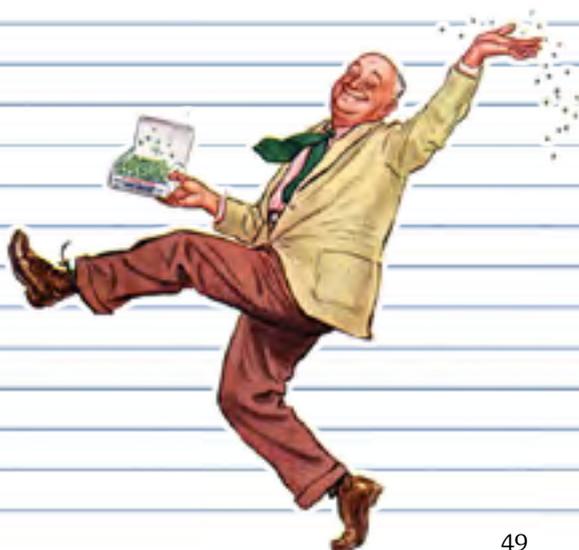
Cebolinhas verdes picadas

Noz moscada

Modo de fazer:

Na panela de pressão, refogue as cebolas na manteiga e acrescente o caldo, as ervilhas, a calabresa, a cemaúra e a noz moscada. Feche a panela e cozinhe por mais ou menos 30 minutos. Desligue o fogo, abra a panela, mexa bem e acrescente as cebolinhas.

Veja outra receita de sopas.



Sopa de Mandioquinha (Batata Doce ou Batata Baroa)

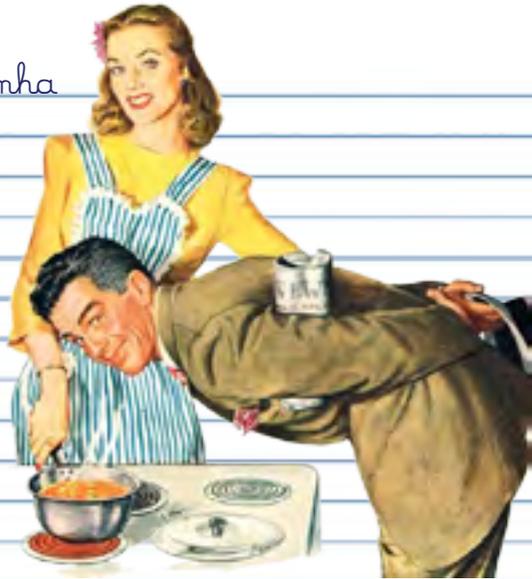
Ingredientes:

- 1 kg de mandioquinha
- 1 batata inglesa média
- 1 cebola picada
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 1 litro de água
- Salsinha e cebolinha
- 1/2 copo de requeijão ou creme de leite
- Noz moscada
- Queijo parmesão ralado

Modo de fazer:

Refogue as cebolas na manteiga, acrescente as batatas, o caldo e a noz moscada. Deixe cozinhar até as batatas ficarem macias. Bata tudo no liquidificador. Se for necessário acrescente mais água. Coloque novamente na panela e leve ao fogo. Junte o requeijão ou o creme de leite. Deixe esquentar um pouco, sem ferver, desligue e misture a salsinha e a cebolinha. No prato de sopa, salpique queijo parmesão por cima e sirva com torradas ou fatias de baguete.

Veja outras receitas de sopas.



Tainha Recheada



Ingredientes:

- 1 tainha grande e com ova
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho picados
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1/3 de xícara de farinha de mandioca
- 1/3 de xícara de farinha de milho
- 1/3 de xícara de azeite
- 1 colher de sopa de azeitonas picadas
- 1/2 xícara de melho de ostra
- Tempero pronto para Peixe (opcional)
- Calorau

Sal

Limão

Salsinha

Cebolinha

Tomilho

Orégano verde

Alfarraca (2 folhas)

Papel alumínio grande

Modo de Fazer:

Compre a tainha limpa e cortada ao comprido, no sentido da barriga.

Para a farofa coloque o alho e a cebola para dourar no azeite. Tire a pele da serra e jogue sobre essa mistura. Junte o colorau, o tempero de pajeia e a metade do molho de estro. Depois de uns minutos coloque as farinhas. Prove, se estiver insossa, coloque mais molho de estro e vá experimentando. Não use sal na farofa, somente o molho de estro. A farofa deve ficar um pouco mais salgada que o normal. Desligue o fogo, acrescente os temperos verdes picados e as azeitonas.

Coleque esta farofa na barriga da tainha e costure com uma linha grossa e uma agulha grande.

Misture um pouco de sal com limão e passe sobre a tainha.

Unte a tainha com um pouco de azeite e enrole em papel alumínio. Feche bem.

Coleque em forno quente (180), por 1 hora.

[Veja essa receita no blog](#)

Torta Crocante

Ingredientes:

- 1 copo de requeijão
- 3 coxas/sobrecoxas de frango ou 1 kg de camarão descascado
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1/2 copo de leite
- Noz moscada
- Cebola/Tomate /Alho/ Pimenta
- Tempero verde
- Caldo de galinha
- 1 lata de milho verde
- 1 pacote de batata palha



Modo de fazer:

Ensopar o frango ou o camarão com os temperos. Juntar com o caldo. Desfiar o frango. Fazer um molho branco conforme receita do início do livro. À parte bater bem uma lata de milho verde no liquidificador. Misturar ao molho branco, levar ao fogo novamente até ficar em ponto de mingau bem mole.

Modo de montar:

1. Requeijão
2. Frango ou camarão ensopados
3. Creme
4. Assar no forno só até borbulhar.
5. Batata palha (coloque somente na hora de servir)

Torta de Champignon

Ingredientes da massa:

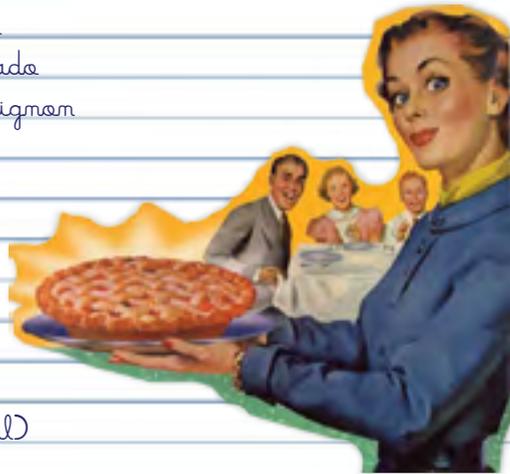
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 ovo
- Sal

Modo de fazer a massa:

Misturar tudo, ferrar os lados de um refratário e botar para assar.

Ingredientes do recheio:

- 200 g. de presunto picado
- 200 g de queijo prato picado
- 1 vidroe pequeno de champignon
- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos
- 3 tomates
- Cebola, sal, pimenta
- 2 colheres de margarina
- 1 pacote de queijo ralado
- 1 lata de palmito (opcional)



Modo de fazer o recheio:

Refogar os temperos, juntar o presunto e o champignon picado. Deixar esfriar e juntar os ovos batidos, o queijo, o creme de leite e o palmito. Cobrir com queijo ralado e levar ao forno para gratinar. Não aquecer muito para não talhar o creme de leite.

Torta de Legumes

Ingredientes:

- 1 lata de ervilha com o caldo
- 4 tomates sem pele e sem semente
- 2 cebolas raladas
- 2 cenouras grandes raladas
- 4 ovos inteiros
- 1 xicara de óleo
- 1 xicara de couve-flor aferventadas
- 1 xicara de brócolis aferventados
- 1 xicara de vagem cozida
- 1/2 xicara de azeitonas picadas
- Sal
- 2 colheres de sopa de fermento
- Farinha de trigo para dar ponto

Modo de Fazer:

Misturar tudo e colocar para assar em forma untada com óleo e farinha de trigo.



Torta de Palmito

Ingredientes para a Massa:

5 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento

3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1/2 colher de sopa de sal

3 xícaras de farinha de trigo

Modo de fazer a massa:

Bater tudo em um liquidificador, colocar num refratário untado com óleo e farinha de rosca.

Ingredientes para o recheio:

1/2 kg de tomates maduros ou 6 unidades

3 colheres de sopa de cheiro verde

1 dente de alho

4 colheres de óleo

1 cebola grande ralada

1 vidro de palmito

1/4 de xícara de azeitonas picadas

Modo de Fazer o recheio:

Depois de refogado os temperos, colocar o palmito picado e as azeitonas. Deixar esfriar e colocar por cima da massa, ainda crua. Colocar no forno por aproximadamente 25 minutos.



Torta de Pão Quente da Adiléa

Numa panela coloque:

2 colheres cheias de manteiga

2 cebolas picadas

2 tomates pequenos picados sem as sementes.

150gr de presunto defumado picado (também fica bom com peito de peru defumado)

1 lata de milho verde com a água

1 litro de leite integral

3 colheres de farinha de trigo

1 caixa de creme de leite

1/2 colher de chá de mostarda ralada

1 pão de sanduíche cortado na horizontal, sem casca

2 pacotes de queijo mussarela

50gr de queijo parmesão ralado

Coleque uma panela no fogo e faça o seguinte creme:

Frite na manteiga as cebolas e depois coloque os

tomates picados. Não deixe fritar. Logo em seguida

coloque o presunto, o milho verde e o leite. Reserve

um pouco do leite para dissolver o trigo. Assim que

o creme começar a ferver coloque o trigo dissolvido

e deixe engrossar um pouco. Desligue e junte o creme

de leite e a mostarda

Montagem do prato em um refratário quadrado:

1ª camada: molhe

2ª camada: pão

3ª camada: molhe

4ª camada: queijo mussarela

5ª camada: molhe

Assim sucessivamente e por último o queijo parmesão.

Levar ao forno por aproximadamente 40min.



Doces

Cumbrosia

Ingredientes:

1 litro de leite

1 dúzia de ovos (6 inteiros e 6 gemas)

Camela em pau

Cravo

1 colher de sopa de açúcar de baunilha

1 kg de açúcar (tirar uma colher - sempre faça isso, mas não me pergunte por quê)

Modo de Fazer:

Ferver o leite com o cravo, a camela, o açúcar de baunilha e pingar algumas gotas de limão para o leite talhar. Misturar os ovos com o açúcar e juntar ao leite fervido. Mexer um pouco para não queimar. Ferver até formar grumos e engrossar um pouco a calda.

Dura muitos dias na geladeira.

[Veja a receita no blog](#)





Amendoim Doce de Micro-ondas

Ingredientes

1/2 kg de amendoim cru com a pele

2 xícaras de açúcar fino

1 xícara de água

Modo de fazer

Esse é o amendoim (Amendoim branco) que você deve comprar, ele é um pouco mais clarinho que os outros.

Numa tigela de vidro ou porcelana, coloque os amendoims crus, o açúcar e a água.

Com a ajuda de uma colher, misture bem os ingredientes.

Veja aqui o passo a passo e os vídeos de como fazer



Bolinho de Banana Amassado

Ingredientes:

2 ovos

8 colheres de açúcar

6 bananas (bem maduras)

1 colher de vinagre branco (para não ficar muito gorduroso)

2 colheres de sopa de água

1 colher (café) de fermento

Trigo (fica mole, mas um pouco consistente)

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes. Fritar em óleo bem quente em colheradas.

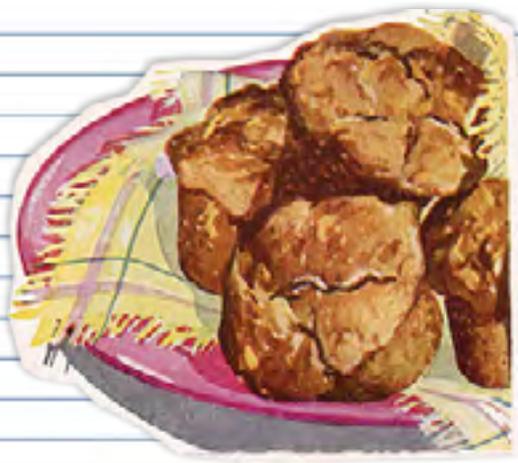
Ingredientes para a cobertura

Canela

Açúcar fino

Modo de Fazer a Cobertura

Juntar tudo e jogar por cima dos bolinhos ainda quente



Bolinho de Churra

Ingredientes para a Massa:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite (100ml)
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de vinagre
- Óleo para fritar

Ingredientes para farofa:

- 2 colheres (sopa) de açúcar para polvilhar
- 1 colher (sopa) rasa de canela em pó

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes da massa e reserve. Coloque o óleo para aquecer em uma panela ou frigideira pequena. Jogue dentro do óleo um palito de fósforo, quando ele acender está no ponto. Com a ajuda de uma colher de sopa, pingue delicadamente um punhadinho da massa no óleo. Assim que estiverem dourados de um lado, vire para o outro. Faça isso com a ajuda de 2 garfos. Retire-os quando estiverem bem douradinhos. Os primeiros geralmente ficam crus no meio e queimados por fora; então, na primeira fritada, abaixe o fogo assim que colocar os bolinhos no óleo. Escorra-os sobre papel absorvente e polvilhe-os com o açúcar misturado com a canela.



[Veja essa receita no blog](#)



Bolo de Camadas

Ingredientes

5 gemas (reserve as
claras)

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de manteiga com sal

1 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

Modo de fazer:

Bata bem as gemas com o açúcar e a manteiga até ficar esbranquiçada. Acrescente os outros ingredientes.

Coleque em duas formas redondas e pequenas untadas com manteiga, farinha de trigo e coloque para assar.

A massa não fica muito mole. Faça o teste do palito para saber se está bom. Depois de frio, corte cada uma ao meio e coloque os seguintes recheios:

1ª Recheio de Damasco

1/2 pacote de damasco seco

1/2 lata de leite condensado feito brigadeiro branco mole (cozinhe uma lata e use a outra metade para o

recheio de nozes)

Modo de fazer:

Cozinhe os damascos com uma 1 xícara de água até ficarem macios. Passe no processador com a água restante, até virar um creme e junte o leite condensado.

2ª Recheio de Ameixas Pretas

1/2 pacote de ameixas pretas sem caroço

Modo de fazer:

Cozinhe as ameixas com 1/2 xícara de água até ficarem macios. Passe no processador com a água restante do cozimento até virar um creme.

3ª Recheio de Nozes

1/2 lata de leite condensado feito brigadeiro branco mole Cuse e que sobrou do recheio de damasco)
100g de nozes picadas.

Modo de fazer:

Coleque as nozes dentro de um pão de lóuça, pique um pouco com um socador e misture ao leite condensado.

Cobertura

5 claras

2 1/2 copos de açúcar

Modo de fazer:

Misture tudo e coloque em uma panela. Lave ao fogo baixo, mas atenção: mexa e controle a temperatura para não cozinhar as claras. Tire do fogo e coloque para bater na batedeira até ficar no ponto de suspiro.

Vêja essa receita no blog

Bolo de Cemeura

Ingredientes:

- 2 cemeuras médias
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de margarina ou óleo
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras rasas de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- Raspas de limão (opcional)



Modo de Fazer:

Bater no liquidificador a cemeura, os ovos, o sal, o óleo, e por último, misturar a farinha de trigo e o fermento.

Cobertura:

- 3 colheres de achocolatado ou chocolate em pó
- 2 colheres de margarina
- 2 colheres de água
- 2 xícaras de açúcar

Dica:

Natem que não vai leite.

Veja aqui várias receitas de bolos caseiros

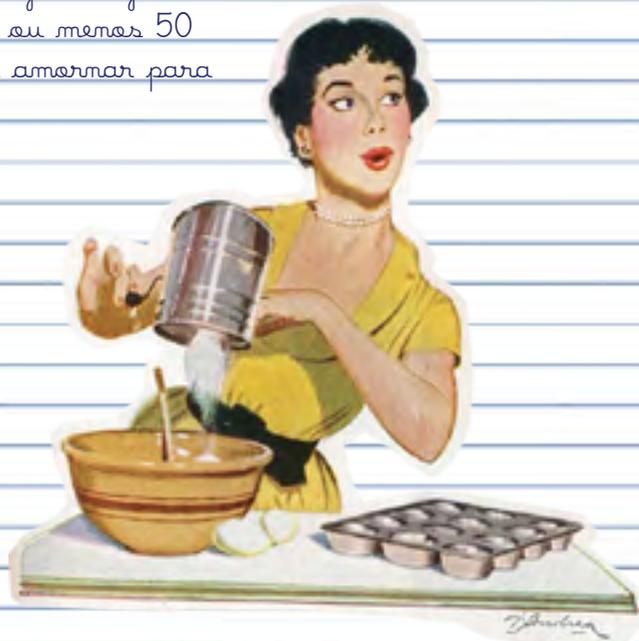
Bole de Fubá com Goiabada e Queijo

Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho (fubá)
- 100g de goiabada em cubos pequenos
- 100g de queijo Minas em cubos pequenos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer:

Forno pré-aquecido a 180 graus. Bater no liquidificador todos os ingredientes. Colocar em uma tigela e acrescentar o queijo e a goiabada. Assar por mais ou menos 50 minutos. Deixar amornar para desenformar.



Bolo de Fubá Manhoso

Ingredientes:

- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa rasa de manteiga
- 2 ovos
- 1 vidre pequeno de leite de coco
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de polenta instantânea



Modo de fazer:

Bater tudo no liquidificador e colocar em uma forma untada só com margarina. Cassar até que fique firme e dourado, sem deixar secar demais. Não cresce muita.

Veja o vídeo dessa receita

Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 laranja inteira com casca e sem sementes
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de suco de laranja
- 1 punhado de açúcar cristal



Modo de Fazer:

Bata as claras em neve e reserve. No liquidificador, junte a laranja, o óleo, o açúcar e as gemas e bata bem. Despeje na batedeira e junte o trigo, o fermento e o sal. Desligue e junte levemente as claras em neve. Despeje sobre uma forma com um furo no meio e coloque para assar no forno a 180 graus.

Quando estiver pronto, tire do forno e jogue a 1/2 xícara de suco de laranja por cima e salpique com açúcar cristal. Leve ao forno para gratinar.

[Veja essa receita no blog](#)

Bole de Maçã

Ingredientes:

- 1 xícara rasa de açúcar
- 3 colheres cheias de margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 maçãs

Modo de fazer:

Bater as gemas e o açúcar, juntar a manteiga derretida. Adicionar o leite à farinha e ao fermento. Por fim as claras batidas em neve. Cobrir com fatias de maçã enfiadas um pouco sobre a massa.



Bole de Milho no Liquidificador

Ingredientes

1 lata de milho verde
(escorrido)

A mesma medida de leite

A mesma medida de açúcar

A mesma medida de polenta instantânea (pode substituir por farinha de milho fina)

1/2 medida de óleo

3 ovos

1 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer

Escorra a água do milho e lave um pouco para tirar o excesso de sal. Despeje no liquidificador junto com os outros ingredientes e bata bem. Unte uma forma, de uns 30cm de diâmetro, com margarina e farinha de trigo. Não se assuste, a massa fica bem mole mesmo. Coloque no forno pré-aquecido a 180g. Quando perceber que está ficando dourado, enfie um palito para ver se a massa está cozida. Se grudar a massa no palito é porque ainda está crua, deixe mais um tempo.



Bole Fofinho



Ingredientes:

- 4 ovos (claras em neve)
- 2 xícaras (grusas) de açúcar
- 1 xícara de leite
- 150g de margarina ou manteiga (sem sal)
- 1 xícara de maisena
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Bater as claras em neve e separar. Bater as gemas com o açúcar e a manteiga e depois juntar os outros ingredientes. Por fim, juntar as claras em neve suavemente.

Forma untada e fazer o teste do palito.

[Veja essa receita no blog](#)

Bole Formigueiro

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 150g de chocolate granulada

Modo de fazer:

Bater as claras em neve e separar. Bater as gemas com o açúcar e a manteiga e depois juntar os outros ingredientes. Por fim junte as claras em neve e o chocolate granulada suavemente.

Forma untada e fazer o teste do palito

Veja essa receita no blog



Bole Mari

Ingredientes:

2 ovos

2 xícaras de açúcar

2 colheres de sopa de margarina sem sal

1 pitada de sal

1 xícara de leite

1 xícara de maisena

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

Modo de fazer:

Bater os ovos com a manteiga e o açúcar. Depois os outros ingredientes e colocar para assar em forma untada.



Bolo Mármore

Ingredientes:

- 4 ovos (claras em neve)
- 2 xícaras (grasas) de açúcar
- 1 xícara de leite
- 150g de margarina (sem sal)
- 1 xícara de maisena
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) rasa de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeitaria (opcional)

Modo de fazer o bolo mármore:

Bater as claras em neve e separar. Bater as gemas com o açúcar e a manteiga e depois juntar os outros ingredientes, menos o chocolate. Por fim, juntar as claras em neve suavemente. Despeje $\frac{3}{4}$ da massa em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Junte o chocolate em pó ao restante da massa e vá colocando vagarosamente sobre a massa que já está na forma. Coloque em forno médio e quando estiver quase assado, fazer o teste do palito. Se sair limpo é porque está pronto.

Dicas:

Não deixe a clara em neve muito dura para incorporar melhor a massa.
Se for usar achocolatado, colocar 3 colheres de sopa.
Se quiser dar um aspecto mais bonito ao bolo peneire 1 colher de açúcar de confeitaria quando estiver frio.

[Veja essa receita no blog.](#)

Bole para o café da tarde

Ingredientes:

4 ovos

125 g de manteiga (ou 5 colheres)

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de fazer:

Ligue o forno para aquecê-lo. Bata as claras em neve e separe-as. Junte as gemas, a manteiga e o açúcar e bata até a mistura ficar clarinha. Depois disso, misture o leite, a farinha de trigo e o fermento e bata mais um pouco. Por último acrescente, delicadamente, as claras em neve. Coloque em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Coze em forno pré-aquecido a 180 graus, por 30 minutos. Como cada fogão é diferente do outro, faça o teste do palito para ver se está bom. Enfie um palito no meio do bolo, se sair sequinho, pode desligar que está bom.

Veja essa receita no blog.



Bole Saúde



Ingredientes:

2 xícaras (chá) rasas de açúcar mascavo

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de aveia em flocos finos

3 ovos

3/4 de xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite desnatado

3 colheres (sopa) de sementes de linhaça

2 ou 3 bananas (manica ou prata) maduras

2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó

50 gramas de castanhas picadas

Açúcar refinado e canela para polvilhar (opcional)

Modo de Fazer:

Em uma vasilha, peneire o açúcar e a farinha de trigo. Acrescente a aveia, uma colher de chá de canela em pó e misture. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo e bata um pouco. Coloque o leite, as sementes de linhaça e as bananas. Bata um pouco mais. Depois, junte os ingredientes secos da vasilha até formar uma massa homogênea. Faça uma trouxinha com um pano de prato, coloque dentro as castanhas e bata levemente com um socador de carne para que fiquem grosseiramente picadas e junte à mistura anterior. Por último, acrescente o fermento. Ponha em um tabuleiro médio untado e polvilhado. Assar em forno médio preaquecido. Depois de assado, salpique por cima a canela misturada com o açúcar.

[Veja essa receita no blog.](#)

Carraquinho ou Orelha-de-Gato

Ingredientes:

6 ovos

2 colheres de sopa de margarina

4 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento

1 copo de leite

1 pitada de sal

Raspas de limão

Camela em pó + 1/2 xícara de açúcar

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes. Esticar a massa com rolo de macarrão. Não deixar muito fina. Fazer retângulos, dar um pequeno corte no meio e passar uma ponta por esse corte. Fritar em bastante óleo e bem quente. Depois de pronto, polvilhar com camela e açúcar. Para facilitar, os carraquinhos devem ser todos cortados antes de serem fritos.

(Minha irmã Tolete é craque nessa receita)



Charlotte de Morango

Ingredientes:

300g de ricota fresca

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher de chá de raspas de limão

1 colher de sopa de suco de limão

1 xícara de chá de morangos picados

1 envelope de gelatina sem sabor hidratada

1 pacote de biscoitos champagne



Modo de Fazer:

Em um recipiente coloque a ricota, o leite condensado, o creme de leite, as raspas de limão, o suco de limão e misture. Junte os morangos e a gelatina hidratada conforme a embalagem. Distribua pelos lados os biscoitos champagne cortados ao meio em uma forma redonda de fundo removível. Coloque o creme que você fez e leve para gelar por 3 horas.

Cobertura:

Faça uma gelatina de morango com pouca água e deixe esfriar um pouco na geladeira e coloque por cima do creme.

Creme de Meranges

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 4 ovos
- 2 latas de leite de vaca
- 2 colheres de sopa de maisena
- 1 caixa grande de meranges
- 1 pacote de suspiros
- 1 pacote de gelatina vermelha sem sabor
- 1 pacote de gelatina de morango



Modo de fazer:

1ª Camada: Fazer um creme com as gemas, a maisena, 1 lata de leite condensado e o leite de vaca. Levar ao fogo e depois colocar em um refratário e deixar engrossar.

2ª Camada: Colocar os meranges cortados ao meio e escorridos. Separar alguns para enfeitar.

3ª Camada: Desmanchar a gelatina sem sabor, a gelatina de morango, misturar com 1 lata de creme de leite e 1 lata de leite condensado. Bater no liquidificador. Misturar as claras em neve e colocar na geladeira para engrossar.

4ª Camada: Cobrir com creme de leite. Enfeitar com meranges e suspiros.

Crocante de Nozes

(Para usar com o Doce de Damasco)

Ingredientes:

150g de nozes picadas

2 colheres de sopa rasas de margarina

4 xícaras de açúcar

Modo de fazer:

Colecar tudo em uma panela em fogo baixo e mexer até ficar um caramelo. Espalhar no mármore, deixar esfriar e quebrar com socador. Pode ser guardado em um saco plástico no freezer.



Cuca de Banana Deliciosa

Ingredientes da Massa

- 4 ovos (claras em neve)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara rasa de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de maizena
- 1 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pacote de açúcar de baunilha (uma colher de chá)
- 5 bananas

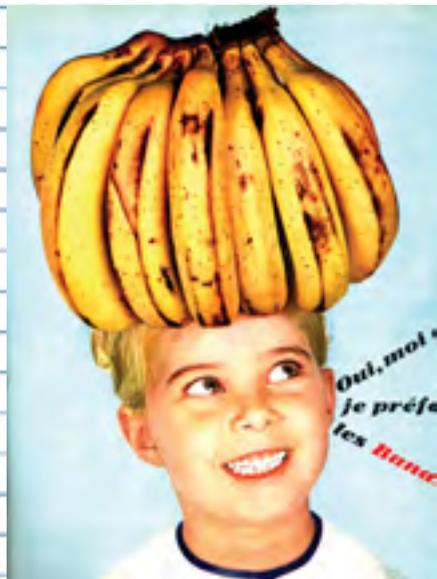
Ingredientes da farofa:

- 1 xícara rasa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de canela

Modo de fazer:

Fazer a massa e cobrir com as bananas em fatias finas. Colocar em uma forma retangular média, untada com manteiga e farinha de trigo. Para a farofa, misturar todos os ingredientes com a mão e colocar por cima das bananas. Coloque no forno. Para verificar se está no ponto, faça o teste do palito.

[Veja essa receita no blog.](#)



Cuca de Uva

Ingredientes:

- 2 ovos (claras em neve)
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara rasa de manteiga
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de maisena
- 1 1/4 xícara de leite
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de açúcar de baunilha

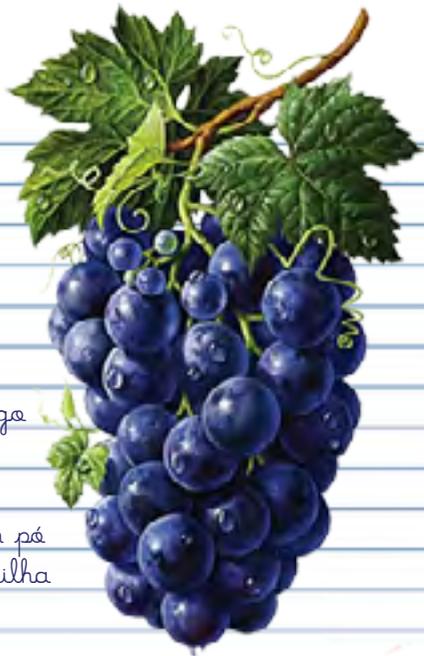
Farofa:

- 1/2 xícara rasa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de manteiga gelada
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 cache de uvas pretas sem sementes

Modo de fazer:

Bata as claras em neve e separe. À parte, bata as gemas com a manteiga e o açúcar, até ficar esbranquiçada. Junte a essa mistura os outros ingredientes e, por último, acrescente levemente, as claras em neve. Despeje em uma forma pequena, untada com manteiga e farinha de trigo.

Deixe as uvas inteiras, lave-as e escorra-as bem. Não precisa tirar a casca, mas é importante que não tenham sementes. Junte os ingredientes da farofa com a mão. Depois coloque as uvas nessa farofa e misture. Coloque as uvas sobre a massa. Cubra um pou-



ce. No final, jogue por cima das uvas o que sobrou da farela.

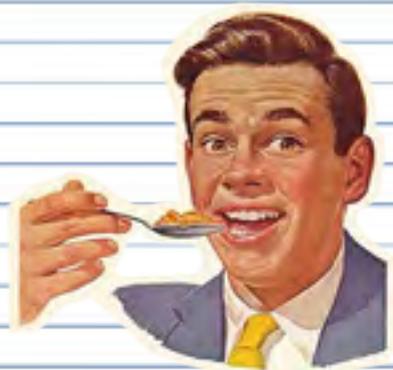
Leve ao forno pré-aquecido (15 minutos) a 180 graus. Coze-a até perceber que está começando a dourar dos lados da forma. Faça o teste do palito para ver se a massa está assada.

[Veja essa receita no blog.](#)

Delícia de Abacaxi

Ingredientes:

- 1 abacaxi natural
- 1 pacote de pudim de baunilha
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 litro de água



Modo de fazer:

Picar o abacaxi e colocar para ferver com a água e o açúcar. Deixar esfriar um pouco e acrescentar o pudim. Levar ao fogo novamente. Desligar e deixar esfriar mais um pouco. Colocar o creme de leite e colocar para gelar.

Doce de Abóbora na Cal



Ingredientes:

1 kg de abóbora em cubos (3 cm)

800g de açúcar cristal

1 colher de sopa de cal (aquele de construção mesmo)

5 cravos da índia

Água.

Modo de fazer:

Deixar a abóbora de molho na água com o cal por no mínimo 2 horas. Lavar bem e cozinhar em uma calda rala de açúcar. Dura muitos dias na geladeira.

[Veja essa receita no blog.](#)

Doce de Damasco

Ingredientes:

1 massa para torta de requeijão

1 pote de doce de leite

Damasco

Chantilly

Crocante de Nozes (ver

receita)

Modo de fazer:

Colocar o damasco de molho em água por algum tempo e depois aferventar até desmanchar. Cessar a torta e depois montar conforme a sequência dos ingredientes.



Espera Marido



Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 6 ovos
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 5 colheres de sopa de açúcar

Modo de fazer:

Levar ao fogo o leite condensado com 6 gemas até engrossar. Bater as claras em neve com o açúcar e misturar ao creme de leite. Colocar o primeiro creme em um pires. Colocar a metade do merengue por cima do creme e a outra metade misturar ao chocolate em pó e acrescentar por último.

Espuma de Mar

Ingredientes:

- 100g. de nozes sem casca
- 1/2 pacote de bolacha tipo Maria
- 2 latas de leite condensado
- 5 ovos
- 9 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro



Modo de fazer:

- 1ª Camada: Batear no fogo por 2 minutos o leite condensado com as gemas até engrossar um pouco.
- 2ª Camada: Misturar as nozes picadas com as bolachas secadas.
- 3ª Camada: Bater as claras em neve, colocar o açúcar, desligar a batedeira e misturar ao creme de leite.

Doce de Figos Verdes em Calda

Ingredientes:

- 1.200kg de figos verdes
- 600gr de açúcar cristal
- 1 colher de cal (daqueles de construção mesmo)
- 1/2 litro de água.
- 10 cravos da índia



Modo de Fazer:

Corte as cabinhas dos figos e coloque-os de molho em água com uma colher de cal e suficiente para cobri-los e deixe descansar por 1 hora.

Lave bem os figos e faça um corte em forma de X na parte superior de cada figo.

Coloque os figos em uma panela com água limpa até cobri-los. Cozinhe até ficarem macios.

Escorra a água, deixe esfriar e coloque-os em um saco plástico no congelador.

No dia seguinte, lave cada um dos figos, esfregando para a casca sair. Sai facilmente.

Coloque-os na panela novamente com 1/2 litro de água, o açúcar e os cravos da índia.

Deixe cozinhar por 20 minutos.

Desligue e quando estiverem frios coloque-os para gelar.

[Ver essa receita no blog.](#)

Doce de Maçã em Calda

Ingredientes:

- 1 copo de açúcar
- 6 maçãs descascadas e em pedaços grandes
- 1 copo de água
- 1 pacote de gelatina de morango ou outro sabor que desejar
- Cravos da Índia e canela em pau à gosto

Modo de Fazer:

Colecar tudo na panela de pressão e cozinhar por 10 minutos. Deixar esfriar na geladeira. Está pronto.



Gelatina Rosa

Ingredientes:

- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (Cremante se for fazer de coco)
- Suco de fruta (Cremante se for fazer de abacaxi)
- 3 claras em neve
- Abacaxi ou coco

Modo de fazer:

Juntar o leite condensado, o leite ou suco. Dissolver a gelatina em pouca água e colocar na mistura anterior. Bater tudo no liquidificador. Por último, juntar manualmente a clara em neve e a fruta picada.



(Essa é daquelas sobremesas boas e rapidinhas de fazer)

Gelatto de Coco

Ingredientes:

- 1 coco ralado
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 5 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de maisena (cheias)
- 1 litro de leite
- 1 lata de creme de leite

Modo de Fazer:

1ª Camada: Juntar $\frac{1}{2}$ coco ralado com 3 colheres de açúcar e $\frac{1}{2}$ xícara de água. Cozinhar até desprender da panela. Ferrar e fundo de um refratário.

2ª Camada: Fazer um creme com o leite e engrossar com uma mistura de 5 gemas, um pouco de leite frio para desmanchar a maisena e colocar sobre o leite quando estiver fervente. Desligar e acrescentar o creme de leite sem o soro.

3ª Camada: 5 Claras em neve com 3 colheres de açúcar.

4ª Camada: Coco ralado

Levar ao forno para gratinar.



Geleia de Tangerina

Ingredientes:

28 Tangerinas

1 kg de açúcar cristal

Modo de Fazer:

Lavar 6 tangerinas. Descascar e usar as cascas da seguinte maneira: 3 cascas cortadas em pedaços bem pequenos e as outras 3 separar para colocar no liquidificador com o restante. As 6 polpas (sem as sementes) devem ser picadas ou trituradas levemente no processador.

Descasque o restante das tangerinas, descarte as cascas e tire as sementes. Deixe os fiapos brancos da tangerinas. Coloque no liquidificador com as outras 3 cascas restantes.

Junte tudo em uma panela grande com o açúcar. Cozinhe por aproximadamente 1h30min mexendo de vez em quando.

Separe o que você for consumir e congele o restante em pequenos potes.

*Com queijo Brie é de comer de olhos fechados)

[Veja essa receita no blog.](#)



Glassê para Bolacha

Ingredientes:

- 3 claras
- 500g de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de sopa de limão
- 1 colher de sopa de maisena



Modo de fazer:

Bater bem as claras em neve e depois ir acrescentando o açúcar aos poucos. Por último, os outros ingredientes.

Ilhas Flutuantes

Ingredientes:

- 3 claras em neve
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 pacote de pudim de baunilha (85g)
- 4 xícaras de leite
- Canela em pó (opcional)



Modo de fazer:

Bater as claras em neve, bem firmes. Acrescentar aos poucos o açúcar. Esticar as claras em um refratário redondo que caiba no micro-ondas. Fazer o pudim, desligar e jogar por cima das claras. Passar um plástico filme sobre o refratário e dar pequenos cortes em cima. Colocar no micro-ondas por apenas 1 minuto. Tirar o plástico filme, salpicar um pouco de canela e colocar para gelar.

Mamjar Branco

Ingredientes:

2 vidros de leite de coco

1 lata de leite condensado

1 litro de leite

7 colheres de sopa (bem cheias) de maisena

1 xícara de açúcar

Modo de fazer:

Fazer um creme. Desligar e acrescentar o leite condensado. Levar para gelar em uma forma com um furo no meio.

Dica:

Servir com uma calda de ameixas pretas.



Muffins

Ingredientes:

- 1 ovo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de fazer:

Peneirar a farinha e acrescentar o fermento. Bater o açúcar e a manteiga e juntar o ovo e o leite. Misturar tudo e colocar em forminhas de papel ou diretamente na forma de muffins untada.



Opções de sabores:

Raspas de limão - Canela - Chocolate em pó - Raspas de laranja - Essência de Baunilha.

Opções de recheios:

Chocolate em pedações pequenas - Geleia - Doce de leite - Massa de brigadeiro.

Mousse de Chocolate

Ingredientes:

- 10 ovos
- 2 barras de chocolate meio-amargo
- 1 colher de chá de margarina
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite

Modo de Fazer:

Bater as claras em neve e juntar o açúcar pouco a pouco. Derreter o chocolate na margarina em banho-maria. Bater bem as gemas sem o açúcar até ficarem branquinhas. Misturar o chocolate e bater bem novamente. Juntar tudo à clara em neve e por último ao creme de leite sem soro. Pode continuar batendo na batedeira até ficar uma mistura homogênea.



Nega Maluca do Tutuia

Ingredientes:

- 4 xícaras de trigo
- 4 xícaras rasas de açúcar
- 3 xícaras de achocolatado ou chocolate em pó
- 6 ovos inteiros
- 3 xícaras de óleo
- 2 xícaras de água quente
- 2 colheres de sopa de fermento



Modo de fazer a massa:

Misturar todos os ingredientes e, por último, a água e depois o fermento (a massa fica mole). Colocar em forma untada e abaixar o fogo quando ela crescer.

Cobertura:

- 5 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro

Modo de fazer a cobertura:

Colocar tudo no fogo e mexer até quando a cobertura começar a respingar na mão. Desligar e colocar sobre o bolo assim que sair do forno.



[Veja essa receita no blog.](#)

Pacoca Caseira

Ingredientes:

400 gr de amendoim torrado e descascado
A mesma medida de açúcar refinado
400 gr de farinha de mandioca bem fina
1 boa pitada de sal

Modo de fazer:

Vá colocando aos poucos todos os ingredientes no liquidificador. Depois de bem misturados, guarde em vidros bem fechados. A mistura pode ser guardada por 3 meses ao abrigo da luz e em um ambiente seco.

[Veja essa receita no blog.](#)

Pão de Cipim

Ingredientes para o fermento:

4 colheres (sopa) fermento biológico (2 pacotes de 10g)
1 colher (sopa) de açúcar
1 copo de leite morno (não deixe muito quente para não matar o fermento)
1 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer o fermento:

Misture todos os ingredientes em uma bacia pequena. Cubra com um papel alumínio ou toalha e deixe crescer até formar uma esponja. Esse processo é rápido, de 5 a 10 minutos.



Ingredientes para a massa:

1/2 kg de aipim cozido

3 ovos

1 xícara de açúcar

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) óleo

3 colheres (sopa) manteiga derretida

600g de farinha de trigo

Modo de fazer a massa:

Amasse o aipim com um garfo ou passe em um processador com os outros ingredientes - menos a farinha e o fermento.

Coloque essa mistura em uma bacia grande e junte o fermento e a farinha. Guarde um punhado da farinha para ajudar na hora de amassar o pão.

Amasse bem o pão. A massa fica grudenta, mas vá colocando o mínimo possível de farinha para poder trabalhar.

Corte a massa em 3 partes e coloque cada parte em uma forma de pão, untada com óleo e um pouco de farinha.

Tampe-os e deixe-os crescerem em um local abafado ou que não tenha corrente de vento. Leva, em média, uma hora para crescerem ou até dobrarem de tamanho, mas isso depende muito do clima.

Coque o forno por uns 15 minutos na temperatura máxima.

Pincelar os pães com uma mistura de 1 gema e 1 colher (sopa) de água ou manteiga derretida.

Abairar o forno para 150^o e coloque os pães.

Assim que perceber que estão bem dourados, retire-os do forno (+ ou - 30 minutos). Está pronta essa delícia.

[Veja essa receita no blog.](#)

Pão de Leite Condensado

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de água morna
- 4 ovos inteiros
- 1 pitada de sal
- 50g de fermento de pão
- 3 colheres (rasas) de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo

Modo de fazer:

Despeje todos os ingredientes sobre a farinha de trigo e amasse bem. Separe em duas partes e coloque em duas formas, untadas somente com óleo, para crescer. Quando dobrar de tamanho, pincele com uma mistura de 1 gema de ovo misturada com uma colher de sopa de leite. Coloque para assar.



Pão de Mãe

Ingredientes:

- 2 copos de leite
- 3 colheres de sopa cheias de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 envelope de fermento para pão
- Farinha de trigo

Modo de fazer:

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha. Colocar quase toda a farinha em uma bacia e dar o ponto de pão com o restante. Deixar crescer e depois colocar sobre ele gema de ovo batida com uma colher de leite. Levar para assar.



(Minha mãe sempre fazia. Eu costumava comer quente e puro de tão gostoso que era)

Pão de Mel

Ingredientes:

3 1/2 xícaras de chá de trigo

1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de açúcar mascavo

3 colheres de sopa de chocolate em pó ou cacau em pó

1 colher de chá rasa de cravo moído

1 colher de chá rasa de noz moscada

1 colher de chá rasa de camela em pó

1 xícara de chá de mel

1 colher de bicarbonato de sódio

1 xícara de leite frio

250g de chocolate ao leite em barra

1 xícara de chá feito com 1 cope de água, 3 ramos de camela em pau, 3 cravos da índia e 1 colher de sopa de erva-doce.

Modo de Fazer:

Faça o chá e deixe esfriar. Peneire todos os ingredientes e misture com os outros ingredientes úmidos, inclusive o chá e, por último, 1 colher de sopa de bicarbonato dissolvido no leite frio. Não use batadeira. Coloque sobre uma forma retangular coberta com papel manteiga - pode ser untada com margarina e farinha de trigo.

Csse por aproximadamente de 25 a 30 minutos. Faça o teste do palito. Deixe esfriar bem e coloque na geladeira antes de cortar em cubinhos. Raspe e derreta o chocolate em banho-maria e passe sobre cada pedaço.

[Veja essa receita no blog.](#)



Pão Integral de Batata Doce e Cará

Ingredientes para o fermento:

4 colheres (sopa) fermento biológico (2 pacotes de 10g)

1 colher (sopa) de açúcar

1 copo de leite morno (não pode ser muito quente para não matar o fermento)

1 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer o fermento:

Misture todos os ingredientes em uma bacia pequena.

Cubra com um papel alumínio ou toalha e deixe crescer até formar uma esponja. Esse processo é rápido, de 5 a 10 minutos.

Ingredientes para a massa:

300 g de batata doce cozida e descascada

300 g de cará cozido e descascado

1/2 copo de leite em temperatura ambiente

3 ovos

3/4 de xícara de açúcar

1 pitada de sal

4 colheres (sopa) óleo

3 colheres (sopa) manteiga derretida

300g de farinha de trigo integral

300 g de farinha de trigo

Gergelim ou aveia em flocos grossos

Modo de fazer a massa:

Amasse a batata doce e o cará com um garfo ou passe em um processador com os outros ingredientes e menos a farinha e o fermento.

Coleque essa mistura em uma bacia grande e junte

e fermento e as farinhas. Guarde um punhado das farinhas para ajudar na hora de amassar o pão. Amasse bem o pão. A massa fica grudenta, mas vá colocando o mínimo possível de farinha para poder trabalhar. Essa massa deve ficar um pouco mais mole do que um pão mermal, por que a farinha integral incha mais.

Corte a massa em 4 partes e coloque cada parte em uma forma de pão, untada com óleo e um pouco de farinha.

Tampe-os e deixe-os crescerem em um local abafado ou que não tenha corrente de ar. Leva, em média, uma hora para crescerem ou até dobrarem de tamanho, mas isso depende muito do clima.

Coque o forno por uns 15 minutos na temperatura máxima.

Pincele os pães com uma mistura de 1 gema e 1 colher (sopa) de água e salpique gergelim ou aveia grossa por cima.

Abaise o forno para 150^o e coloque os pães.

Assim que perceber que estão bem dourados, retire-os do forno (+ ou - 30 minutos).



Pão Petrópolis

Ingredientes:

3 xícaras de leite morno

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de sal

1 xícara de óleo

3 ovos

4 colheres de sopa de fermento biológico (para pão)

1 kg de farinha de trigo

Modo de fazer:

Juntar tudo, amassar e colocar para crescer já na forma. A massa fica um pouco mole. Depois de crescer, pincelar com uma gema e uma colher de sopa de café preto forte. Levar para assar.

(Receita da Dona Maria Emma, lá de Cruz Alta.)



Pão sem glúten de liquidificador

Ingredientes:

120 ml de água morna

70 ml de óleo morno

1 colher de sopa de açúcar

14 colheres de sopa de farinha de arroz

4 colheres de sopa de amido de milho

3 colheres de sopa de polvilho doce

4 colheres de sopa de fécula de batata

3 ovos

1/2 colher de chá de sal

10 g de fermento (um pacote)



Modo de Fazer o pão sem glúten:

Bata no liquidificador a água morna, o óleo morno e o açúcar, por 1 minuto. Junte aos poucos o restante dos ingredientes. Deixe por último o fermento.

Essa mistura fica um pouco líquida. Unte uma forma de pão com óleo e farinha de arroz. Cubra bem com papel filme plástico e deixe descansar por 30 minutos. Pré-aqueça o forno a 180^o graus. Coloque para assar aproximadamente por 30 minutos, depende da intensidade do forno.

[Veja essa receita no blog.](#)

Pão-de-Lé da Uó Lili

Ingredientes:

6 claras

6 gemas

6 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de farinha de trigo

Modo de fazer:

Bater as claras em neve e colocar aos poucos as gemas, o açúcar e a farinha de trigo. Forma untada com margarina e farinha de trigo.



(Lili era minha mãe e esse era o bolo preferido de meu pai - Saudades deles!)

Pão-de-Ló de Água (Massa básica para tortas)

Ingredientes:

- 5 ovos (claras em neve)
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 10 colheres de sopa de água
- 10 colheres de sopa de trigo
- 2 colheres de café de fermento

Modo de fazer:

Bater as claras em neve com a água. Quando estiver espumosa, acrescentar as gemas e o açúcar, colher por colher. Depois a farinha de trigo. Desligar a batedeira e acrescentar o fermento.

Opção para o recheio:

- 1 pacote de suspiros
- 1 caixa pequena de morangos
- 100 gramas de nata



Pãezinhos Caseiros

Ingredientes

- 1 copo (Americano) de leite morno
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) bem cheia de sal
- 5 g de fermento biológico granulado ou 1/2 pacote
- 40 ml de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 600 g de farinha de trigo
- 1 gema



Modo de Fazer

Bata todas as ingrediente no liquidificador menos a farinha de trigo e a gema. Numa bacia grande, peneire a farinha de trigo e acrescente a ela a mistura que foi batida no liquidificador, até desgrudar da mão. Se for necessário, acrescente mais farinha de trigo. Faça pequenos pãezinhos, coloque-os em uma forma retangular grande, mão precisa estar untada, e cubra com um pano levemente úmido. Coloque-os para crescerem em local abafado e quente.

Se o tempo não ajudar, ligue o forno por um minuto e desligue. Deixe-os até dobrarem de volume. Quando tiverem dobrado de tamanho, tire a toalha e ligue o forno a 200^o C.

Quando estiverem quase douradas, faça uma mistura da gema com uma colher de água e, com um pincel, passe sobre os pães. Retorne a forma ao forno para dourar. Assim que estiverem bem douradas, estarão prontos.

Veja essa receita no blog.

Pavê de Pêssego

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 lata de pêssego picado
- 1 pacote de bolacha Maria ou Champamhe

Modo de fazer:

Fazer um creme com o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena. Desligar o fogo e misturar o creme de leite com a clara em neve e o pêssego. Colocar no fundo de um pires uma camada de bolacha melhada na calda de pêssego e sobre ela um pouco de creme. E assim sucessivamente.



Parê Tk

Para o creme:

2 lata de leite condensado

2 latas de leite (a mesma medida do leite condensado)

5 gemas

2 colheres de chá de amido de milho

Gotas de essência de baunilha

Modo de fazer:

Misture as gemas com o amido de milho e um pouco de leite. Reserve. Leve uma panela ao fogo com o restante do leite e o leite condensado. Assim que estiver começando a ferver, derrame sobre ele a mistura de amido de milho e ovos. Mexa rapidamente enquanto estiver derramando. Quando sentir que a mistura está um pouco mais grossa, isso é bem rápido, desligue para não criar grumos. Pingue algumas gotas de essência de baunilha e reserve

Para o recheio:

2 pacotes de bolacha champagne

2 xícaras de leite

2 colheres de sopa de chocolate em pó

1/2 xícara de licor Amarelula (ou rum).

Modo de fazer:

Ferva o leite, o chocolate e o licor. Reserve para molhar os biscoitos

Para a Cobertura:

3 claras em neve ponto firme

4 colheres de sopa de açúcar refinado

1/2 lata de creme de leite gelado e sem soro



Modo de fazer:

Na batedeira bata as claras em neve e acrescente açúcar e bata mais até endurecer. No final, desligue a batedeira misture delicadamente o creme de leite.

Para a montagem do parê:

Numa travessa de vidro coloque uma camada de creme, uma de biscoitos biscoitos molhados na mistura de licor, outra de creme e assim sucessivamente.

Por último o creme chantily. Levar na geladeira de um dia para o outro, ou no mínimo por 2 horas.

[Veja essa receita no blog.](#)



Picolé de Coco ou de Leite Condensado

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 200g de açúcar
- 200g de coco ralado
- 3 gemas
- 1 colher rasa de sopa de maisena

Modo de fazer:

Colecar para ferver todos os ingredientes e engrossar com a maisena. Se quiser picolé de leite condensado é só não acrescentar o coco. Colecar para gelar em forminhas de picolé.



[Veja aqui várias receitas de picolés caseiros.](#)



Picolé de Manga

Ingredientes:

- 3 mangas maduras
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de água

Modo de fazer:

Bater tudo no liquidificador e levar para gelar em forminhas de picolé.

Pudim de Cipim

Ingredientes:

1 prato fundo de cipim cru ralado (Creme de leite a parte interna do prato)

4 ovos

1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 xícara de açúcar cristal

1 xícara de água

Modo de fazer:

Rale o cipim, coloque-o em uma peneira grande e lave-o para tirar a goma. No liquidificador, bata os ovos, o leite e o leite condensado. Desligue e, em uma bacia, misture ao cipim ralado. Numa forma de pudim com tampa, coloque o açúcar cristal e a água e deixe caramelizar. Não mexa durante o processo. Quando perceber que está amarelando numa parte, desligue o fogo e, com uma colher, passe todo o caramelo sobre a forma. Despeje lentamente a mistura anterior sobre o caramelo e feche a forma. Coloque em banho-maria (a água já deve estar quente) por 40 minutos. Desligue, aguarde esfriar um pouco, desenforme sobre um prato grande e leve para gelar.



Veja essa receita no blog.

Pudim de Claras

Ingredientes:

7 claras em neve

2 copos de açúcar

Modo de fazer:

Bater as claras em neve muito bem. Colocar o açúcar aos poucos e bater mais 20 minutos. Derramar em uma forma untada com margarina. Assar em banho-maria por 25 minutos em fogo muito baixo.

Cobertura de caramelo:

1 copo de açúcar

1/2 copo de água.

Deixar em ponto de fio.

ou

Cobertura de Baunilha:

1/2 pacote de pudim de baunilha

1/2 litro de leite

Colocar para ferver



Pudim de Leite Condensado da Dinha

Ingredientes:

8 ovos

2 latas de leite condensado

2 latas de leite

Modo de fazer:

Misturar tudo, passar pela peneira e colocar em banho-maria por 55 minutos, no fogo, em forma de pudim caramelizada com:

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água



(Dinha era a tia/avó de meu ex-marido. Morreu comigo muitas anos e ajudou a criar meu filho. Solteira, morreu com 97 anos.

Esse pudim que ela fazia ficava maravilhoso, assim como o lugar onde ela merece estar agora.)

[Veja essa receita no blog.](#)

Quentão

Ingredientes:

- 1 litro de vinho tinto
- 1/2 garrafa de cachaça
- 10g de cravo da índia
- 10g de canela em pau
- 10g de erva-doce (opcional)
- 10g de gengibre
- Açúcar a gosto

Modo de fazer:

Colecar tudo para ferver por mais uns 10 minutos e está pronto.

Se quiser transformar em ponche, após ferver acrescentar uma gemada com 2 ovos e 4 colheres de açúcar e servir com claras batidas em neve com um pouco de açúcar.



Rei Alberto

Ingredientes:

- 1 lata de pêssego em calda
- 1 folha de gelatina vermelha
- 2 folhas de gelatina branca
- 3 xícaras de água
- 2 ovos
- 2 copos de leite
- 2 xícaras de açúcar
- Ameixas secas sem caroço



Modo de fazer:

Derreter a gelatina. Colocar para gelar e quando estiver quase dura misturar o pêssego. Fazer um creme com o leite, as gemas e engrossar com um pouco de maisena. Bater as claras em neve, juntar a uma calda quente de água com o açúcar.

Montagem:

- 1ª) Gelatina
- 2ª) Creme
- 3ª) Ameixa
- 4ª) Merengue

Sagu de Vinho com Creme de Baunilha

Ingredientes:

- 2 xícaras de sagu
- 1 garrafa de vinho tinto
- 2 xícaras de açúcar

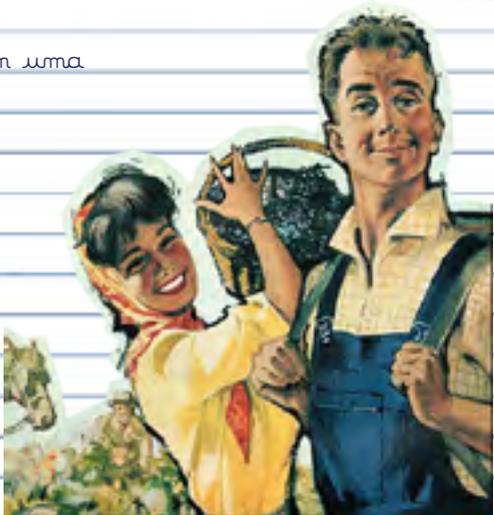
Modo de fazer:

Colecar para ferver uma panela com água. Quando estiver fervente, junte o sagu aos poucos. Cozinhe por dez minutos. Escorrer em uma peneira. Colecar para ferver o vinho, uma garrafa de água e o açúcar. Depois de fervido colocar o sagu, deixar ferver por quinze minutos mexendo de vez em quando. Colecar no pires e deixar esfriar para desgrudar. Mexer de vez em quando até esfriar.

Creme:

- 1 pacote de pudim de baunilha
- 1 litro de leite

O creme fica mole. Sirva em uma pequena leiteira ao lado do prato de sagu.



Sobremesa de Damasco

Ingredientes:

- 600g de damascos secos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 1 lata de creme de leite
- 5 ovos
- 5 colheres de açúcar
- 1 colher de maisena
- 1/2 pacote de suspiro

Modo de fazer:

Bater as claras em neve e juntar o açúcar pouco a pouco. Ferrar o fundo de um pires e levar ao forno para dourar. Cozinhar o damasco em uma calda com um pouco de açúcar e água até amolecer. Deixar esfriar e bater no liquidificador. Fazer um creme com o leite condensado, o leite, as gemas e engrossar com a maisena. Misturar o damasco. Colocar esse creme sobre o suspiro e sobre ele o creme de leite misturado com o suspiro.



Sobremesa de Maçã

Ingredientes:

- 3 maçãs argentinas
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca
- 4 gemas
- 3 colheres de sopa de maisena
- 4 claras em neve
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 4 colheres de sopa de açúcar

Modo de fazer:

Colocar no pires as maçãs picadas. Colocar por cima um creme com o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena. Depois outro creme com as claras, o creme de leite e o açúcar.



Sobremesa de Pão-de-Ló

Ingredientes:

- 1 pão-de-ló (ver receita)
- 1 lata de pêssegos em calda
- 1/2 lata de leite condensado
- 2 gemas
- Maisena para engrossar
- 2 ovos
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 colheres de açúcar
- 1/2 coco ralado (opcional)



Montagem

- 1^ª) Um pão-de-ló: furar com garfo e molhar com a calda de pêssego.
- 2^ª) Creme com: 1/2 lata de leite, 1/2 lata de leite condensado, 2 gemas e colheres de maisena
- 3^ª) Pêssegos picados.
- 4^ª) Duas claras em neve, 1 lata de creme de leite e 2 colheres de sopa de açúcar.
- 5^ª) Opcional: Coco ralado natural.

Dica:

○ pêssego pode ser substituído por abacaxi em calda.

Sobremesa de Donho de Ualsa

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 litro de leite
- 2 colheres de sopa de maisena
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 12 Donhos de Ualsa
- 3 ovos
- 9 colheres de sopa de açúcar

Modo de fazer:

1^ª) Fazer um creme com o leite condensado, 1/2 litro de leite, as gemas e 1 colher de sopa de maisena.

2^ª) Donho de Ualsa picado.

3^ª) Fazer um creme com 1/2 litro de leite, o chocolate, 3 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de maisena.

4^ª) Claras em neve com 6 colheres de sopa de açúcar.

5^ª) Enfeitar com pedaços de Donho de Ualsa.



Sanha

Ingredientes:

4 ovos
3 colheres de sopa de
margarina
2 copos de leite
5 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de fermento
em pó
Farinha de trigo para dar
o ponto



Modo de fazer:

Colocar tudo no liquidificador, depois colocar em uma bacia e juntar farinha de trigo. Deixar crescer e fazer os sanhas. Para dissolver o fermento, juntar com uma colher de açúcar e 1/2 xícara de leite morno sem mexer por 15 minutos, só após é que poderá mexê-lo. A massa também tem de crescer. Colocar pouco recheio e fritar em bastante óleo e bem quente. Depois de colocá-los na fritura, abaixar o fogo para acabar de fritar.

Depois de fritos fazer um corte no meio com uma faca e colocar o recheio de sua preferência.

Sorvete de Creme

Ingredientes:

- 10 colheres de açúcar
- 3 colheres de achocolatado
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 4 ovos
- 1 lata de creme de leite

Modo de fazer:

- 1ª) Caramelizar uma forma de pudim com 6 colheres de açúcar e $1/2$ xícara de água.
- 2ª) Fazer uma calda com 9 colheres de água e 3 colheres de achocolatado e despejar sobre o caramelo.
- 3ª) Fazer um creme com: 1 lata de leite condensado, 2 latas de leite de vaca e 4 gemas.
- 4ª) Bater 4 claras em neve com: 4 colheres de sopa de açúcar e 1 lata de creme de leite.

Misturar o creme 3 com o 4, colocar dentro na forma, com a ajuda de uma colher sobre o furo. Colocar no freezer de um dia para o outro.

Para desenformar, aquecer um pouco em

banho-maria ou tirar um pouco antes

de servir.



Sorvete de Abacaxi com Coco

Ingredientes:

- 1 caixa de gelatina sabor abacaxi
- 1 lata de abacaxi em calda
- 1 xícara da calda de abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de creme de leite fresco (mata) ou uma caixa sem soro
- 1 vidro pequeno de leite de coco

Modo de fazer:

Esquentar a calda de abacaxi e nela dissolver a gelatina. Colocá-la no liquidificador junto aos outros ingredientes. Bater bem e colocar no congelador por no mínimo 6 horas.

[Veja o vídeo dessa receita no blog.](#)



Sorvete de Limão

Ingredientes:

- 2 pacotes de suspiros
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 2 latas de leite condensado engrossados com 2 limões
- 1 lata de leite com achocolatado engrossada com um pouco de maisena (deve ficar rala)

Modo de fazer:

Colocar os suspiros em um pires e melhar com o achocolatado, depois com o leite condensado e, por último, o creme de leite, e assim sucessivamente. Levar para congelar.

Sorvete de Paçoquita Cremosa



Ingredientes

- 10 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher sopa de cacau em pó (pode ser 3 colheres de achocolatado)
- 1 pote de Paçoquita Cremosa
- 1 pacote de leite condensado
- 2 medidas (de leite condensado) de leite
- 4 ovos
- 1/2 xícara de amendoins torrados, sem pele e sem sal.
- 2 pacotinhos de Paçoquitas comuns

Modo de fazer

Caramelizar uma forma de pudim com 6 colheres de sopa açúcar e 1/2 xícara de água.

Misturar 9 colheres de água e 1 colher de cacau em pó ou 3 de achocolatado e despejar levemente sobre o caramelo. Reservar.

Juntar numa panela a Paçoquita Cremosa, o leite condensado, o de leite de vaca e colocar para ferver. Quando começar a borbulhar, acrescentar as gemas batidas com pouco de leite frio. Mexer bem enquanto estiver acrescentando as gemas e até dar uma pequena consistência à mistura. Esse processo é bem rápido. Não deixar muito tempo porque as gemas podem criar grumos. Deixar esfriar um pouco antes de acrescentar as claras em neve. Vá mexendo, de vez em quando, para não criar crosta.

Bater 4 claras em neve bem firme e acrescentar levemente a mistura anterior.

Coloque as amendoins dentro de um pano limpo e faça um traucinha. Com um socador dê pequenas batidas para quebrar os amendoins. Bata pouco para deixar alguns inteiros. Se os amendoins estiverem salgados, lave-os antes de bater. Junte à mistura anterior.

Com a ajuda de uma concha, coloque levemente toda a massa dentro da forma. Bote no congelador de um dia para o outro.

Caquecer um pouco em banho-maria para desenformar ou tirar um pouco antes da hora de servir.

Esfarele 2 Paçoquitas sólidas por cima de sorvetão, antes de servir.

[Veja essa receita no blog.](#)

Sorvete Flambado

Ingredientes:

300g de merengues ou bamas cortadas ao meio

100g de uva passas pretas

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de cachaça

2 colheres de sopa de licor de sua preferência

Biscoites amanteigados

Sorvete de creme

Açúcar de confeitaria

Modo de fazer:

Derreta a manteiga em uma frigideira e refogue a fruta rapidamente. Acrescente as passas e o açúcar e deixe caramelizar um pouco. Flambe a mistura com a cachaça e acrescente o licor. Deixe reduzir um pouco.

Monte em porções individuais em um prato de sobremesa.

Coloque a fruta flambada.

Sobre elas uma bola de sorvete e

por cima o biscoite. Decore com açúcar de confeitaria e sirva imediatamente.



Stroganoff de Nozes

Ingredientes:

2 latas de doce de leite

2 latas de creme de leite sem soro

4 ovos

4 colheres de chá de gelatina em pó (sem sabor)

1 xícara de nozes picadas

1 xícara de passas (sem caroço)

Modo de fazer:

Juntar o doce de leite com as gemas. Levar ao fogo para cozinhar até que fique bem consistente. Deixe esfriar bem e só então misturar as claras em neve, o creme de leite, a gelatina, as nozes e as passas.



Strudel

Ingredientes:

1 pacote de massa folhada (comprar pronta)

3 maçãs picadas ou 6 bananas picadas

Uma passas

Farinha de rosca

Canela

Açúcar

Açúcar de confeiteiro

Modo de fazer:

Esticar a massa bem fina. Cortar ao meio para dar 2 porções (cada uma deve ser do tamanho de uma folha A4). Colocar no meio de cada massa a maçã ou a banana e umas lascas de margarina. Polvilhar com farinha de rosca, canela, açúcar e por último as passas. Fechar como uma panqueca. Levar para assar em uma forma untada com margarina e polvilhada com farinha de rosca. Quando estiver dourado colocar margarina derretida e deixar mais um pouco na forma. Retirar e cobrir com o açúcar de confeiteiro.



Tealha Felpuda

Ingredientes para a massa:

6 ovos

200g de margarina

1 vidro pequeno de leite de coco

1 vidro pequeno de leite

4 xícaras de açúcar

4 xícaras de trigo

2 colheres de sopa de fermento

Ingredientes para a cobertura:

1 copo de água

2 xícaras de açúcar

1 pacote de 100g de coco ralado

Modo de fazer:

Junte todos os ingredientes para fazer o bolo. Derramar sobre uma forma untada e colocar para assar.

Misturar todos os ingredientes da cobertura e com o bolo ainda quente faça furos com o garfo e coloque essa mistura sobre ele.



Torta de Banana

Ingredientes:

8 bananas
8 colheres de açúcar
1 litro de leite
1 lata de leite
condensado
3 ovos
Camela
Raspa de limão
2 colheres de sopa de
maisena (bem cheias)



Modo de fazer:

Colocar em uma frigideira 2 colheres de açúcar, as bananas e um pouco de água. Deixar cozinhar até dourar um pouco. Amassar as bananas e ferrar o fundo de um refratário untado com margarina. Sobre elas salpicar camela. Colocar o leite para ferver, acrescentar as gemas misturadas com a maisena e um pouco de leite frio. Mexer bem para não embolar. Desligar e acrescentar o leite condensado. Colocar esse creme sobre as bananas. Bater as claras em neve e aos poucos colocar 6 colheres de açúcar. Misturar as raspas de limão. Colocar no forno para endurecer as claras.

[Veja essa receita no blog.](#)

[Veja aqui a versão diet dessa torta.](#)

Torta de Banana Fácil

Ingredientes:

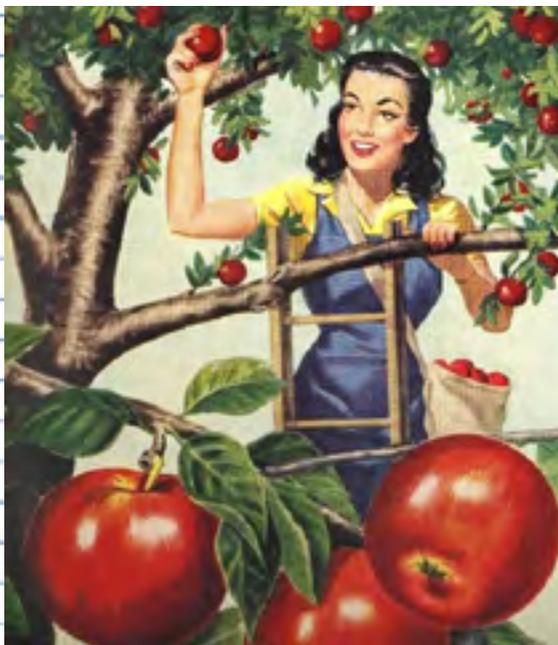
- 6 bananas
- 1 colher de chá de canela em pó
- 2 ovos
- 1 xícara de aveia em flocos finos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de leite

Modo de fazer:

Unte uma forma, coloque sobre ela as bananas picadas e por cima a canela em pó. Faça uma massa com o restante dos ingredientes e coloque sobre as bananas. Assar em forno médio.



Torta de Maçã



Ingredientes para a massa

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó dissolvida em uma xícara pequena de leite
- 1 pitada de sal

Ingredientes para o creme:

- 1 copo e meio de leite com 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de açúcar

2 gemas

1 colher de sopa de açúcar de baunilha

Ingredientes para a cobertura:

4 maçãs vermelhas, sem a casca, embebidas no suco de 1 limão

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de canela

Modo de fazer:

Fazer a massa com as mãos até ficar uma massa homogênea. Ferrar e funde e os lados de uma forma de abrir de 30 cm de diâmetro com esta massa. Levantar todos os ingredientes do creme ao fogo até engrossar (leigo que começar a ferver). Colocar o creme sobre a massa e, por cima dele, finas fatias de maçã, com a casca, embebidas no suco de limão (disponha com firme a fete). Salpicar por cima o açúcar misturado com a canela. Cozer em forno (180 graus) por 15 minutos na grade mais baixa do forno e mais 20 minutos na grade mais alta. Com o restante da clara você pode fazer o pudim de claras da receita deste caderno.

Veja essa receita no blog.

Torta de Limão

Ingredientes da massa:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de maisena
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de água
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Trigo para engrossar



Ingredientes da recheio:

- 1/2 xícara de suco de limão
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Ingredientes para o merengue:

- 2 claras em neve
- 4 colheres de sopa de açúcar

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes da massa, amassar com trigo até soltar da mão. Esticar a massa com um rolo e ferrar uma forma com fundo removível. Cozer até dourar um pouco. Misturar os ingredientes do recheio e colocar sobre a massa, por cima o merengue. Colocar novamente no forno para dourar o merengue. Usar espátula de grelhar.

Torta de Requeijão

Ingredientes da massa:

- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento
- Trigo para engrossar (fica mole)

Ingredientes do recheio:

- 1/2 kg de coalhada
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- Uva assas a gosto

Modo de fazer:

Juntar todos os ingredientes da massa e ferrar o fundo e os lados de um refratário. Colocar para assar por pouco tempo, só para firmar. Misturar os ingredientes do recheio e colocar sobre a massa. Levar ao forno quente e, depois de um tempo, diminuir a temperatura.



Waffles - receita básica

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 copo de leite
- 1 1/2 copo de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/3 copo de amido de milho (maisena)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal (bem pouco)

Modo de fazer:

Deixe a máquina de waffles ficar bem quente. Coloque 3 colheres (sopa) de cada lado, feche a máquina e espere até ficarem douradas, para isso basta abrir de vez em quando e verificar se estão bons.

Variações de waffles:

Banana: acrescente duas bananas amassada na mistura e a ponta de uma colher (chá) de canela.

Dalgado: Retire as colheres de açúcar e acrescente uma colher (chá) rasa de sal. Orégano, salinha e pimenta se desejar.

Integral: Substitua a metade da farinha de trigo comum pela integral e acrescente mais 1/3 copo de leite. Essa variação tem que ser testada, porque dependendo da qualidade da farinha integral, pode ficar mais dura ou mais mole, para isso acrescente mais ou menos leite.

[Veja essa receita no blog.](#)





Lobo Mau e os Três Corpinhos

Era uma vez três corpinhos.
Três meninas, três gracinhas
Que só comiam alface.
Garapa? Só sem açúcar.
Pão-de-ló sem pão, sem ló.
Viviam na ditadura
De nunca, nunca engordar:
-Deus nos livre de gordura!
Deus nos livre de quindim!
Eca! Pra musse e manjar
Chocolate? Nem pensar!
Sorvete? Tudo de ruim!
-Deus nos proteja de massa
Arroz, fritura, feijão...
Até o leite integral
Era prejudicial.
Apenas eu, Bolo Mau,
Era a única tentação.
Eu era um bolo adorado
Do bom dos melhores bons:
Chocolatíssimo flocado
Gostosamente adoçado
Ornado em branco e marrom.
Era o mimo da moçada
O desejo dos brotinhos
Mas vivia acabrunhado
Por nunca ter conquistado
A gula dos três corpinhos.
Um dia, tracei um plano:
Botei meu melhor recheio
Iguarias de princesa
E, daquelas três lindezas,
Duas caíram de cheio.

Mas a terceira esbelteza
Fugitiva do pudim
Regurgitava, enjoava
Resistia até o fim.
Mas eu, de Mau, insisti:
Revesti-me de alface
De pepino e couve-flor
E fui bater na janela
Do corpinho tentador.
Vendo-me assim de verdura
Corpinho se derreteu
Garfou-me de gulodice
E do Bolo Mau, comeu.
Ficou tão viva e animada
Que não parou de provar
Quem era de hortaliça
Ficou quitute, roliça
De filezinho pra lá.
Tornou-se violãozuda
Malagueta de arder
As rosas se boquiabrem
E se rosam por lhe ver.
Tem audiência estourada
Quando amor ta de vez
Me faz pro aniversário
Devora-me com aidez
Faz beijo-ventilador
Me sopra velas de amor
Na velocidade três.

(Autor: Jessier Quirino)

[Clique aqui e ouça o poema](#)



www.coisasdaleia.com.br

leiamcook@gmail.com