

Nome do livro

créditos

Sumário

Apresentação

receitas doces

Tiramissú “Café com Biscoito” (Vencedora do Festival)

Ingredientes

200 ml de café sem açúcar bem forte;
4 claras;
300 ml de água;
90g de açúcar;
350g de queijo mascarpone;
4 gemas;
360g de biscoito champanhe;
700 ml de licor amaretto ou vinho seco;
300g de chocolate meio amargo em raspas;
Cacau em pó;

Modo de preparo

Prepare o café e deixe esfriar;
Bata as claras em neve;
Leve ao fogo a água e o açúcar e deixe ferver por, no máximo, 3 minutos;
Despeje a calda em fios na clara batida;
Em uma vasilha, misture as gemas e o queijo;
Quando o creme estiver liso, misture sobre o merengue e misture bem;
Molhe o biscoite no café e misture com o vinho (ou licor) e deixe numa vasilha funda de um refratário. Repita a operação e coloque raspas de chocolate. Por último, polvilhe o cacau peneirado e deixe esfriar até o dia seguinte.

Maria de Fátima Sérvio, TURMA 75.

Tiramisù "Café con Galletas"

Vencedora del Festival

Ingredientes

4 claras

300ml de agua

90g de azúcar

350g de queso marcarpone

4 yemas

360g de galletas de champaña

700ml de licor de amaretto o vino seco

300g de chocolate rallado 50% cacao o más
cacao en polvo

Preparación

Prepara el café y déjalo que enfrie.

Bate las claras a punto de nieve.

Hierve el agua y el azúcar por, como máximo, 3 minutos.

Vierte el almíbar en la clara batida, y mézclalo bien hasta el punto de merengue.

En un recipiente, mezcla las yemas y el queso hasta que forme una crema.

Cuando la crema esté homogénea, viértela sobre el merengue y cuida de mezclarlo bien.

Remoja las galletas en el café y agrega el licor (o el vino) en un pyrex refratario.

Vierte la crema sobre las galletas remojadas.

Repite el proceso hasta que se utilice todo el material, y luego agrega el chocolate rallado.

Finalmente, polvorea el cacao y pon en la nevera para enfriar hasta el día siguiente.

Escondidinho de Abacaxi
Torta premiada 2º lugar

Ingredientes

2 pacotes de biscoito champanhe;
1 lata de creme de leite;
1 lata de leite condensado;
1 litro de leite;
3 gemas;
4 colheres de maizena;
1 xícara de açúcar;
1 lata de compota de abacaxi;
2 pacotes de coco ralados;
1 pitada de sal;

Modo de Preparo

Em uma panela coloque: leite, leite condensado, creme de leite, açúcar, 3 gemas e uma pitada de sal. Leve ao fogo médio mexendo sem parar.

Em um copo, dissolva a maizena e continue a mexer.

Em uma travessa de vidro, coloque uma boa quantidade de creme, mas dividindo o creme em três partes.

Vire o abacaxi em uma vasilha e molhe os biscoitos, um por um, colocando por cima do creme que está na travessa até completar. Depois, utilize a segunda parte do creme e posiciona as fatias do abacaxi. Novamente, cubra com creme e coloque as fatias de abacaxi.

Por fim, cubra com: creme, abacaxi e coco ralado. Leve para geladeira de um dia para o outro e depois é só saborear.

Eloisa de Jesus Vieira TURM 75

"Escondidinho" de Piña o Ananás
Tarta ganadora del 2 lugar

Ingredientes

- 2 paquetes de galletas de champaña
- 1 envase de crema de leche o nata
- 1 envase de leche condensada
- 1 litro de leche
- 3 yemas
- 4 cucharas de almidón de maíz
- 1 taza de azúcar
- 1 envase de compota de ananás o piña
- 2 paquetes de coco rallado
- 1 pizca de sal

Preparación

En una olla ponga: la leche, la leche condensada, la crema de leche o nata, el azúcar, 3 yemas y una pizca de sal. Cuece a fuego medio, revolviendo sin parar. En un recipiente de vidrio ponga una buena cantidad de esta crema, pero cuida de dividirlo en tres partes.

Verte la compota de piña en un recipiente y remoja las galletas, uno a uno, disponiéndolos en seguida por encima de la crema que está en el recipiente hasta completar. Luego, utiliza la segunda parte de la crema y dispón las rodajas de piña. Nuevamente, cúbreelas con la crema. Repite el proceso con la tercera parte de la crema.

Finalmente, cubra todo con el coco rallado. Pon en la nevera hasta el día siguiente, y luego, ¡a saborear!

Quero Mais (3º lugar - menção honrosa)

MASSA:

4 xícaras de farinha de trigo;

1 pitada de sal;

1 gema e um ovo inteiro;

½ xícara de leite + ou -;

1 colher de sopa pó royal;

200g de manteiga;

Recheio:

3 peitos de frango cozidos e recheados;

3 latas de milho verde;

½ litro de leite + ou -;

3 caldos knorr;

1 lata de creme de leite;

1 copo de requeijão;

1 colher de manteiga;

Azeitonas picadas, palmito, salsinha, cebolinha, cogumelos e gema para pincelar.

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture todos os ingredientes da massa e amassa bem. Reserve na geladeira.

Em outra tigela, coloque manteiga, alho, sal e uma cebola ralada. Doure junto o frango, já desfiado, e reserve.

No liquidificador, coloque o milho com o leite e a água da conserva. Passe pela peneira, coloque junto com frango e o caldo knorr.

Acrescente todos os outros ingredientes, menos o requeijão e o creme de leite.

Em uma forma, abra a metade da massa forrando o fundo e as laterais. Fure levemente o fundo, com um garfo, coloque o recheio e espalhe bem. Cubra com a massa restante, aberta com um rolo. Enfeite com tiras da massa e pincele uma gema misturada com uma colher de café.

Leve ao forno para assar.

Sebastiana Coelho Oliveira TURMA 74

Quiero Más

3o Lugar - mención honrosa

Masa

4 tazas de harina de trigo

1 pizca de sal

1 yema

1 huevo

1/2 taza de leche

1 cuchara de levadura

200g de mantequilla

Relleno

3 pechugas de pollo ya cocidos y deshilados

3 envases de maíz en conserva

1/2 litro de leche

3 cacitos de caldo de pollo, carne o verduras

1 envase de crema de leche o nata

1 vaso de requesón

1 cuchara de mantequilla

Aceitunas picadas, palmito, perejil, cebolleta, champiñón, etc.

yema para pincelar

Preparo

En un bol, mezcla todos los ingredientes de la masa y machácalos bien. Reserva en la nevera.

En otro bol, acrecienta la mantequilla, el ajo, la sal y una cebolla rallada.

Dora el pollo deshilado.

En la licuadora, pon el maíz y el leche, y bata. Cola, agrega el pollo y el caldo de pollo.

Añade todos los otros ingredientes, salvo el requesón y la crema de leche.

En un molde, haz una cuna con la mitad de la masa.

Haz pequeños agujeros en el fondo con un tenedor, y luego rellena con la crema de pollo.

Cubra con la masa restante, que deberá haber sido estirada con un rodillo.

Adorna con tiras de masa y al final pincele con la yema.

Lleva al horno para asar.

Sublime da Tiana

Ingredientes

2 copos de farinha de trigo;
100g manteiga;
1 xícara de açúcar;
2 gemas;
1 tablete chocolate meio amargo;
3 caixas de creme de leite;
1½ lata de leite condensado;
1 caixa de chantili;
4 limões/ raspas de limões;

Modo de Preparo

Em uma tigela, coloque a farinha, misture o açúcar, as gemas e por último a manteiga;

Amasse bem e levar à geladeira por uma hora.

Após isso, abra a massa em uma forma desmontável cobrindo o fundo e os lados;

Leve ao forno para assar até dourar;

Enquanto isso, derreta o chocolate em banho-maria e acrescente uma caixa e meia de creme de leite;

Deixe amornar e coloque na massa já assada;

Leve a geladeira até esfriar;

No liquidificador, coloque o suco dos limões, com o leite condensado e o restante do creme de leite;

Coloque sobre o chocolate e mantenha na geladeira;

Acrescente o chantili conforme as instruções da caixa e desenforme a torta com cuidado;

Cubra com chocolate e salpique as raspas de limão;

Sebastiana Coelho Oliveira TURMA 74

Sublime de la Tiana

ingredientes

- 2 vasos de harina de trigo
- 100g mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 yemas
- 1 tableta chocolate medio amargo
- 3 envases de crema de leche
- 1½ envase de leche condensada
- 1 envase de chantilli
- 4 limones y raspaduras de limones;

Modo de Preparo

En un bol, acrecenta la harina, mezcla el azúcar, las yemas y por último la mantequilla

Machaca bien y lleva a la nevera por cerca de una hora.

En seguida, estira la masa y pon en un molde desmontable haciendo una cuna.

Lleva al horno para asar hasta dorar.

Mientras, derrite el chocolate e añade un envase y medio de crema de leche.

Espere enfriar la masa asada y pon la mezcla.

Lleva a la nevera hasta enfriar.

En la licuadora, acrecenta el zumo de limón, la leche condensada y el restante de la crema de leche.

Cubra con el chocolate e mantenga en la nevera.

Añade el chantilli según las instrucciones del envase y desmolde la tarta con cuidado.

Cúbrala con chocolate y con las raspaduras de limón.

Chocolate Russo

Ingredientes

½kg de biscoito champanhe;
2 latas de leite condensado;
4 gemas de 4 claras em neve;
½ lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado);
1 copo de água;
4 colheres de Nescau;
4 colheres de açúcar;
1 lata de creme de leite;
18 colheres de açúcar refinado
3 gotas de essência de baunilha

Modo de Preparo

Colocar em uma vasilha o leite condensado, o leite e as gemas levar ao fogo e fazer um creme;

Depois do creme pronto, colocar em uma travessa;

Colocar em uma panela a água, o Nescau, o açúcar e levar ao fogo;

Quando começar a ferver, diminuir o fogo;

Passar o biscoito na água fervente e colocar por cima do creme;

Depois bater as claras em neve na batedeira e colocar o creme de leite sem soro;

Bater mais um pouco e colocar 18 colheres de açúcar refinado e 3 gotas de baunilha;

Virar este creme por cima dos biscoitos e colocar na geladeira;

Deixar de um dia para o outro;

Maria José Pascoal TURMA 74

Chocolate Ruso

Ingredientes

1/2kg de galletas de champaña

2 envases de leche condensada

4 yemas

4 claras a punto de nieve

1 envase de leche (el mismo envase utilizado para la leche condensada)

1 vaso de agua

4 cucharas de chocolate en polvo

4 cucharas de azúcar

1 envase de crema de leche o nata

18 cucharas de azúcar refinado

3 gotas de esencia de vainilla

Preparación

Mezcla en una olla la leche condensada, la leche y las yemas, en seguida hiévalo hasta llegar a punto de crema. Resérvalo en un bol.

En otra olla, pon el agua, el chocolate en polvo, el azúcar, y cuando empiece a hervir, disminuya la llama.

Pasa las galletas por esa agua hirviente y en seguida ponlas por encima de la crema.

Después, bate la clara hasta punto nieve en una batidora y añade la crema de leche sin suero.

En seguida, añade a las claras a punto nieve 18 cucharas de azúcar refinado y 3 gotas de esencia vainilla.

Vierte esta crema por encima de las galletas y lleva a la nevera por 24 horas.

Torta de Doce de Leite da Marta

Ingredientes

500g de doce de leite
2 latas de creme de leite
2 caixas de Bis branco
2 bandejas de morango;
200g de sorvete de flocos;

Modo de Preparo

Em uma travessa média forre o fundo com o sorvete.

Agite as 2 latas de creme de leite, misture com o doce de leite e coloque por cima do sorvete.

Pique o Bis em pedaços e o morango em rodela e enfeitando a torta.

Leva a geladeira por volta de 30min e depois pode servir.

Quantidade 10 pessoas

Marta Lucia da Silva Nogueira TURMA 74

Tarta de Dulce de Leche de la Marta

Ingredientes

500g de dulce de leche
2 envases de crema de leche
2 cajas de chocolate "Bis" blanco
2 bandejas de fresa o frutillas;
200g de helado granizado;

Modo de Preparo

Pon el helado al fondo de un pyrex refractario.

Mezcla la crema de leche y el dulce de leche y en seguida, viértelo por encima del helado.

Pica el chocolate "Bis" en trocitos y la fresa o frutillas en rodajas para adornar la tarta.

Lleva a la nevera por cerca de 30 minutos e en seguida ya puedes servirlo.

Sirve 10 personas.

Torta Doce

Ingredientes

1 kg de biscoito pavê;
1 lata de creme de leite;
1 lata de leite condensado;
Essência de baunilha;
Chocolate em pó;
1 litro de leite;
Pedaços de chocolate meio amargo;
Chantilly;

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque 1 litro de leite, leite condensado e a essência de baunilha. Deixe engrossar.

Num refratário, colocar o biscoito, creme e o chocolate picado;

Fazer duas camadas de biscoito com creme;

No final das camadas, bata o creme de leite com chocolate até que vire um creme;

Coloque em cima com chantilly.

Jairo José Hilário TURMA 75

Tarta Dulce

Ingredientes

1 kg de galletas "pavé"
1 envase de crema de leche
1 envase de leche condensada
esencia de vainilla
chocolate en polvo
1 litro de leche
Trozos de chocolate medio amargo
chantillí

Modo de Preparo

En una olla, pon 1 litro de leche, leche condensada y la esencia de vainilla.

Hiérvelo hasta que esté grueso como una crema.

En un refractario, pon las galletas, la crema y el chocolate picado.

Haz dos camadas de galletas con crema.

Al final, cuando estén listas las camadas, bate la crema de leche con chocolate hasta que forme una crema.

Vierte esta crema por encima de lo preparado de crema con galletas y, en seguida, adorna con chantillí.

Delícia da Dulce

ingredientes

01 lata de leite condensado;
01 lata de leite;
01 lata de creme de leite sem soro;
03 unidades de gema de ovos;
18 colheres de sopa de água.
08 colheres de sopa de chocolate em pó;
08 colheres de sopa de açúcar;
03 unidades de clara de ovos.

Modo de Preparo

Em caramelize com $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar uma forma de buraco central;
Leve ao forno a água, metade do açúcar, dos ingredientes e o chocolate. Deixe ferver;
Coloque no fundo da forma já caramelada e leve ao congelador após uma hora;
No creme separe as gemas e as claras;
Leve ao forno o leite condensado, o leite e três gemas;
Assim que ferver tire do forno e deixe esfriar;
Bata as claras em neve e adicione as outras quatro colheres de açúcar uma a uma sempre batendo;
Bata mais um pouco e mistura as claras em neve junto ao creme já frio;
Misture levemente o creme de leite sem soro, despeje na forma caramelizada e leve ao congelador;
Na forma de servi passe uma faca em volta e vire no prato;

Dulce Pereira da Luz TURMA: 75

Delicia de la Dulce

Ingredientes

- 1 envase de leche condensada
- 1 envase de leche
- 1 envase de crema de leche sin suero;
- 3 yemas
- 3 claras
- 18 cucharas de agua
- 8 cucharas de chocolate en polvo
- 8 cucharas de azúcar

Modo de Preparo

Caramelice con $\frac{1}{2}$ taza de azúcar un molde con agujero central.

En una olla, hierva el agua y la mitad del azúcar, de los ingredientes, y del chocolate.

Dispóngalo en el fondo del molde ya caramelizado y lleva al congelador por cerca de una hora.

Para la crema: separe las yemas de las claras.

Hierva la leche condensada, la leche y las yemas.

Apenas hervir retira del fuego y deja enfriar.

Bate las claras hasta punto de nieve y acrecenta las otras cuatro cucharas de azúcar, una a una, siempre batiendo.

Enseguida mezcla las claras en punto de nieve a la crema ya fría.

Mezcla delicadamente con la creme de leche, viértelo en el molde caramelizado y lleva al congelador.

A la hora de servir, vira en un plato.

Torta de Abacaxi

Maria Webber Von Randow - turma 73

Pão de Ló (obs.: fazê-lo primeiro)

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo (peneirada)
- 1 e ½ xícara de açúcar (peneirado)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (pó Royal)
- 2 (gemas) ovos
- 6 colheres de sopa de água
- 1 colher de café de baunilha

Modo de Fazer

Em uma vasilha ou batedeira despeje a farinha de trigo e o açúcar peneirados. Adicione o fermento. Junte as gemas batidas com água e a baunilha. Bata as gemas até acabar o cheiro de ovo. Por último, bata em um recipiente separado, as 2 claras até virar neve e logo em seguida misture essas claras em neve ao restante da massa. Despeje tudo em um pirex e leve para assar até dourar.

Recheio e Cobertura

Ingredientes

- 1 lata de abacaxi em calda
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca
- 1 colher de sopa de maisena
- 3 gemas(ovos)
- 1 lata de creme de leite
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 pacote de coco ralado ou 100 gramas de coco natural ralado.

Modo de fazer

Pique o abacaxi em pedaços pequenos e derrame-o junto com toda a calda, sobre o bolo ainda quente e bem furado com um palito ou faca.

Cozinhe em uma panela o creme abaixo:

Faça um creme com leite condensado misturado com o leite de vaca, a maisena e as gemas. Bata tudo até formar um creme homogêneo. Despeje este creme por cima da torta.

Por último, como cobertura, bata o creme de leite com o açúcar e reserve. Separadamente, bata as claras até ficar no ponto de neve. Junte as claras à mistura que foi reservada e misture-a bem devagar até formar uma textura homogênea. Depois, despeje-a por cima da torta e cubra. Salpique o coco sobre toda a torta.

Leve a torta para a geladeira e deixe gelar de um dia para o outro e depois sirva-a.

Sobremesa de Escritório

Leda de Oliveira Lino/ turma 74

Ingredientes

01 Lata de doce de leite grande

02 latas de creme de leite

03 caixas de “BIS”

Chantilly a gosto

Modo de Preparo

Em um recipiente, coloque o doce de leite. Depois acrescente o creme de leite. Mexa até virar um creme, feito isso leve para a geladeira e deixe gelar até adquirir consistência.

Montagem

Em um refratário coloque:

1º creme

2º Chantilly

3º Bis triturado com as mãos (quebrado)

Torta doce das Irmãs

1º Creme

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 3 gemas

Modo de Preparo

Misture e leve o creme ao fogo para engrossar

2º Creme

Ingredientes

- 2 latas de leite de vaca
- 5 colheres de achocolatado
- 2 colheres de maisena
- 2 colheres de açúcar

Modo de Preparo

Leve ao fogo para engrossar.
Despeje, devagar, por cima do 1º creme.

3º Creme

Ingredientes

- 3 claras
- 1 lata de creme de leite
- 5 colheres de açúcar

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes e leve ao congelador.

Montagem

Num refratário coloque:

- 1º. Uma camada de biscoito de maisena
- 2º. Uma camada do primeiro creme
- 3º. Uma camada de biscoito de maisena

- 4º uma camada do segundo creme
- 5º uma camada de biscoito maisena
- 6º Uma camada do terceiro creme

Geralda Rodrigues Assunção & Maria Aparecida Ferreira, TURMA 73

receitas salgadas

Torta Salgada do Cunhado

Ingredientes

Massa

250g de margarina com sal

+/- 500g de farinha sem trigo

1 pitada de sal a gosto

1 colher de sopa fermento em pó

½ copo americano de leite

Recheio

300g de presunto (Ralar no ralo grosso)

300g de muçarela (Ralar no ralo grosso)

½ pacote de molho de tomate pronto

Pode acrescentar cebola fatiada com orégano e azeite

Modo de Preparo

Misture a margarina, trigo, sal, fermento e vai colocando o leite. Até a massa soltar das mãos.

Se for preciso, acrescente mais um pouquinho de trigo.

Abrir no fundo do refratário a metade da massa, deixando umas beiradas levantadas.

Coloque o presunto e a muçarela e vai salpicando o molho de tomate por cima.

Depois disto, vai cobrindo com restante da massa.

Pincelar uma gema, um fio de óleo e uma pitada de sal.

Levar para assar.

Ana Afonsina Paiva TURMA 74

Tarta Salada del Cuñado

ingredientes

250g de mantequilla con sal

500g de harina de trigo

1 pizca de sal

1 cuchara de levadura

½ vaso de leche

Relleno

300g de jamón cocido rallado

300g de queso hundido rallado

½ envase de tomate frito

Se puede añadir cebolla, orégano e aceite

Preparación

Mezcla la mantequilla, la harina, la sal, la levadura, y va añadiendo la leche, hasta que la masa se suelte de las manos.

Si es necesario, añade un poco más de harina de trigo.

Estira la masa y pon en el fondo del refractario la mitad de la masa, haciendo como una cuna.

Pon el jamón cocido y el queso hundido y va salpicando el tomate frito por encima.

En seguida, va cubriendo con restante de la masa.

Al final, pincela con yema y pon para asar.

Pão Recheado

Maria José Cardoso turma 73

2 xícaras de chá de leite morno;

2 tabletes de fermento - 30 gramas;

½ xícara de chá de açúcar;

100 gramas de margarina;

1 colher de chá de sal;

2 ovos;

7 xícaras de farinha de trigo.

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo;

Despeje em um recipiente e acrescente a farinha de trigo;

Deixe descansar por 20 minutos;

Abra a massa e recheie a gosto - queijo, presunto, azeitona, molho de tomate ou tomate picado;

Enrole como rocambole;

Pincele com gema, polvilhe queijo parmesão e orégano por cima;

Deixe dobrar de tamanho;

Asse em tabuleiro untado e polvilhado com farinha de trigo.

Torta Salgada de Liquidificador da Zezé

Maria José Pascal 74

2 xícaras de chá de farinha de trigo;

1 xícara de maisena;

4 ovos;

1 copo de leite

Orégano a gosto

1 copo de óleo

Sal

2 colheres de fermento.

Recheio

1 peito de frango;

1 lata de milho;

Azeitona a gosto;

Cebola a gosto;

1lata de molho de tomate;

1 lata de creme de leite;

Azeite a gosto;

1 tablete de caldo de frango.

Modo de Preparo

Cozinhe o peito de frango na água com o tablete de caldo de frango;

Desfie o frango;

Coloque numa panela uma colher de azeite a cebola picadinha e os temperos;

Coloque o frango, o molho de tomate, o milho, o creme de leite e a azeitona;

Vire o recheio sobre a massa que deve ser batida no liquidificador;

Coloque, por cima do recheio, o orégano;

Observação: Essa receita pode ser feita com frango, carne moída, salsicha, sardinha ou legumes.

Colofão