

D

O

C

E

S

Bebidas
Biscoitos
Bolos
Doces
Mousses
Pães
Pavês
Pudins
Tortas
Sobremesas
Sorvetes

Licor de Chocolate Branco

Ingredientes:

150 g de chocolate branco derretido
1/4 xícara (chá) de pinga de boa qualidade
3/4 xícara (chá) de água filtrada
5 gotas de essência de baunilha
4 colheres (sopa) de creme de leite

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate em banho Maria ou no microondas por 30 segundos. Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por apenas 10 segundos (se passar disso, o creme de leite vira manteiga). Sirva estupidamente gelado!

Licor de Anisete

2 litros de álcool, 20 gotas de essência de anis, 3 quilos de açúcar. Dissolver o açúcar em 1 litro e meio de água fervida, devendo-se fazê-lo em calor brando. O anis é dissolvido no álcool para não toldar o licor. Juntar então ao xarope e filtrar. Esta quantidade dá para 5 litros.

Licor Básico de frutas

Colocar a fruta escolhida em infusão no álcool, durante 4 a 5 dias. Coar e medir. Para cada medida de infusão, 2 de açúcar. Fazer a calda. Misturar a infusão coada e guardar em garrafas fechadas. Só servir depois de 10 dias.

Licor de Cacau

2 litros de álcool a 36 graus, 100 gramas de cacau, 1 fava de baunilha, 1 quilo de açúcar cristal, ½ litro de água. Misturar 1 litro de álcool, o cacau e a baunilha. Deixar em infusão 8 dias. Juntar mais 1 litro de álcool e a calda do açúcar e água.

Licor de Coco

1 coco ralado. Põe-se em infusão num litro de álcool. Depois de 8 dias cõa-se espremendo o bagaço. Fazer uma calda com açúcar refinado. Logo que engrossar retirar do fogo. Juntar o álcool e ¼ de colherinha de vanilina. Filtrar e guardar em vidro bem fechado. Quanto mais velho melhor.

Licor de Jabuticabas

Deixar em infusão, durante 3 dias: 1 litro de jabuticabas espremidas (cascas e miolo), 1 quilo de açúcar, 1 garrafa de álcool. Coar, filtrar, guardar.

Licor de Jabuticabas 2

(mais fraco)

Deixar em infusão durante 8 dias: 1 litro de cascas de jabuticabas, 1 garrafa de álcool. Ao fim de 8 dias, fazer uma calda com 1 quilo de açúcar, ½ litro de água. Juntar tudo, coar, filtrar. Guardar em garrafas bem tampadas.

Licor de Leite e Chocolate

1 litro de leite fervido, frio; 1 litro de álcool; 1 quilo de açúcar; 2 paus de chocolates, ralados; 2 favas de baunilha ou essência; 3 rodela de limão. Misturar tudo muito bem e deixar de infusão durante 8 dias, tendo o cuidado de mexer todos os dias. Coar, filtrar. Guardar em garrafas bem tampadas.

Licor de Pêssego

Tomar alguns pêssegos carnudos, ralar e cobrir com um pano. Deixar numa vasilha durante 24 horas, mexendo algumas vezes. Depois, colocar esta massa num garrafão, cobrir com álcool, até ficar um dedo acima da massa. Deixar em infusão durante 10 dias. Misturar numa calda e filtrar.

Licor de Laranja

Tirar as casquinhas de 2 laranjas-da-terra. Juntar 1 garrafa de cachaça, 4 xícaras de açúcar, ½ noz-moscada em pó. Misturar todos os ingredientes e deixar em repouso até o dia seguinte. Filtrar sobre o papel de filtro e guardar em garrafas fechadas.

Licor de Amarula 1

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 250 ml de água filtrada
- 350 ml de álcool de cereais
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de essência de "Pequi"
- 100g de chocolate ao leite derretido

Confecção:

Bater os ingredientes no liquidificador na seguinte ordem: Água, leite condensado, álcool, açúcar, essência, chocolate derretido. Colocar na garrafa e fechar com rolha. Conservar em geladeira. Validade: 3 meses.

Amarula Caseiro

Ingredientes

- . 1 garrafa de vodka
- . 4 potinhos de Danete de chocolate
- . 2 potinhos de Danete de doce-de-leite
- . 1 lata de creme de leite

Preparo

Misturar tudo no liquidificador e colocar para gelar. Servir com cubinhos de gelo.

Licor de Amarula II

Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de conhaque
- 1 lata de licor de cacau

Confecção:

Bater tudo no liquidificador e deixar gelar. Simplesmente uma delícia!

Amarula Cover

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro

- 1 barra de suflair preto
- 1 copo americano de conhaque

Modo de Preparo

Bata tudo no liquidificador. Quando o chocolate estiver dissolvido deixe bater por 15 minutos na velocidade máxima do liquidificador. Repare que ficará quente. Deixe em repouso até esfriar e sirva em temperatura ambiente ou gelado.

Aluá

Lavar o abacaxi em água e sabão e enxaguar muito bem. Descascar e colocar as cascas numa vasilha funda e cobri-las com água fervida e fria. Cobrir a vasilha e deixar por dois dias. Coar adoçar e servir. Obs.: Pode ser feito também com a casca de maçã.

Suco de Limão com Casca

Lavar bem o limão. Partir em 4 pedaços e retirar os caroços. Liquidificar e coar. Adoçar e servir após se preparado.

Suco de Casca de Abacaxi

Lavar bem o abacaxi antes de descascar. Depois de comer o fruto, cortar a casca em pedaços pequenos e colocar no liquidificador. Coar e adoçar. Preparar e servir na hora de tomar.

Suco de Cascas de Goiaba

Lave-as bem e bata-as no liquidificador com água. Adoce à gosto

BISCOITOS

SEQUILHOS DE LEITE CONDENSADO

1 lata de leite condensado

2 ovos

2 CS de margarina

1 cc de fermento em pó

Maizena até dar o ponto

MODO DE PREPARAR

Bata os ovos e então misture a margarina e o leite condensado. Junte o fermento e um pouco de maizena. Misture e vá juntando aos poucos mais maizena, até que a massa desgrude das mãos. Forme rosquinhas e leve ao forno brando em assadeira untada com margarina.

BISCOITINHOS APERITIVOS

1 xíc de fubá
1 xíc de água fervente
2 CS de manteiga
1 cc de sal
1/2 xíc de queijo parmesão ralado
2 CS de cebola ralada grossa
Sementes de papoula ou gergelim

MODO DE PREPARAR:

Pré aqueça o forno a 200° C. Unte uma assadeira com manteiga. Reserve. Numa tigela média, misture o fubá, a manteiga e o sal com 1 xícara (chá) de água fervente. Junte o queijo e a cebola e misture. Pegue colheradas da massa e coloque numa assadeira. Achate a massa com uma espátula para formar um biscoito de 3 cm de diâmetro. Polvilhe com o gergelim ou com a semente de papoula. Leve para assar por 20 minutos ou até ficar dourado. Deixe amornar na assadeira.

BROINHAS DE QUEIJO

200g de margarina
2 ovos
1 1/2 xíc de açúcar
1 pitada de sal
1 xíc de queijo parmesão ralado
500g de polvilho doce, aproximadamente

MODO DE PREPARAR:

Misture a margarina, os ovos, o açúcar e o sal, batendo até formar um creme. Junte o queijo e vá acrescentando o polvilho aos poucos, até obter uma massa homogênea. Molde as broinhas, achatando-as com um garfo. Coloque-as em forma untada. Leve a assar em forno pré-aquecido em temperatura média.

PALITOS SALGADOS

6 CS de maizena
4 CS de creme de arroz
3 CS de polvilho doce
3 CS de queijo ralado
1 cc de sal
2 ovos
1 CS de óleo vegetal

MODO DE PREPARAR:

Coloque os ingredientes secos em forma de anel. Coloque os ovos e o óleo e misture. Adicione água até formar uma massa homogênea. Forme palitos e frite em óleo quente.

BISCOITOS CASADINHOS

1 xíc de maisena
1/2 xíc de fécula de batata
1/2 xíc de creme de arroz
1/2 cc de fermento
1/2 xíc de açúcar
1/2 tablete de margarina culinária (50g)
1 ovo

Recheio: Geléia, doce de frutas em pasta ou doce de leite.

MODO DE PREPARAR:

Misture as farinhas com o fermento e reserve. Numa tigela, bata a margarina, o ovo e o açúcar e adicione os ingredientes secos, sove a massa com as mãos até que fique fácil de manusear, se ficar grudenta coloque mais farinha, se ficar seca coloque algumas gotinhas de água ou leite. Abra pequenas porções da massa numa superfície enfarinhada e corte os biscoitos com cortador apropriado ou com o auxílio de uma xícara de cafezinho. Asse-os em forno médio pré-aquecido em uma assadeira forrada com papel manteiga, por 15-20 minutos, retire do forno antes que dourem, devem ficar branquinhos. Espere esfriar e recheie.

COOKIES DE CHOCOLATE

1/2 xíc de chocolate em pó
2 xíc de maisena
1 xíc de creme de arroz
1/2 xíc de fécula de batata
1 1/2 cc de fermento em pó
2 ovos
3/4 xíc de açúcar
1 tablete de margarina culinária (100g)

MODO DE PREPARAR:

Misture todos os ingredientes e sove até ficar consistente, se grudar nas mãos coloque mais farinha, se ficar seca coloque algumas gotinhas de água ou leite. Forre uma assadeira com papel manteiga, forme bolinhas com a massa, achate-as ligeiramente e disponha sobre a assadeira. Asse em forno médio pré-aquecido por cerca de 20 minutos.

ROSQUINHAS DE QUEIJO

2 e 1/2 xíc de polvilho doce
1/2 xíc de leite
7 CS de óleo
1 ovo
1 xícara de queijo branco de minas curado ralado
sal a gosto

MODO DE PREPARAR:

Coloque o polvilho em uma tigela, junte o leite misturado com o sal e mexa bem. À parte, aqueça 5 colheres (sopa) de óleo e despeje sobre o polvilho, misturando até esfriar. Acrescente o ovo, o queijo e sove por 5 minutos, ou até obter uma massa lisa. Faça

pequenas bolas de massa e sove uma a uma na palma da mão até deixar de ficar quebradiça. Ligue o forno à temperatura média. Modele as rosquinhas e disponha-as em 2 assadeiras untadas com o óleo restante. Leve ao forno por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar.

BISCOITINHOS DE MEL II

1 xíc de maisena
1 xíc de fubá
1/2 xíc de coco ralado
100g de margarina
1/2 xíc de mel
2 cc de fermento em pó

MODO DE PREPARAR:

Misture todos os ingredientes, amasse bem e corte os biscoitinhos. Asse em assadeira untada em forno médio pré-aquecido até dourarem

BISCOITO CROCANTE DE BATATA DOCE

2 tabletes de margarina culinária (200g)
1 xíc de açúcar
1 xíc de batata doce cozida e amassada
3 xíc de maisena
1 CS de fermento em pó

MODO DE PREPARAR:

Misture todos os ingredientes. Corte os biscoitos e asse em forno médio pré-aquecido até que fiquem ligeiramente dourados, se assarem demais ficam amargos.

PALITINHOS DE GERGELIM (GRISSINI)

1 1/2 xíc de creme de arroz
1/2 xíc de maisena
1/4 xíc de fécula de batata
1/2 xíc de gergelim
2 ovos
1 cc de fermento em pó
75 g de margarina (3/4 de tablete)
1 cc de sal
água para dar liga

MODO DE PREPARAR:

Misture todos os ingredientes, menos a água, amasse bem, depois acrescente a água aos poucos, sempre trabalhando a massa. Enrole pequenas porções da massa numa superfície enfarinhada dando formato de grissini. Asse em forno médio pré-aquecido por 20-25 minutos. Ficam macios e crocantes.

BISCOITINHOS DE COCO SEM FARINHA

200g de coco ralado
1 lata de leite condensado
açúcar cristal

MODO DE PREPARAR:

Coloque o coco ralado em um refratário e acrescente aos poucos o leite condensado até o ponto de enrolar. Modele os biscoitinhos, passe no açúcar cristal coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve para assar em forno médio. Tire antes de corar

BISCOITOS DE AMENDOCREM

1/2 xíc de amendocrem
1 ovo
1/2 xíc de açúcar
3/4 xíc de maisena
3/4 xíc de creme de arroz
1 cc de fermento em pó

MODO DE PREPARAR:

Numa tigela bata com uma colher o amendocrem, o ovo e o açúcar até obter uma mistura homogênea. Acrescente os demais ingredientes e amasse bem até obter uma massa que fica macia, mas não deve grudar nas mãos. Acrescente mais creme de arroz se necessário. Corte os biscoitos e asse numa assadeira untada em forno médio por menos de 10 minutos.

DICA: Esses biscoitos são ótimos para utilizar em pavês que pedem biscoitos, nesse caso faça receita dupla.

COOKIES DE CÔCO

1 1/2 xíc de creme de arroz
1 1/2 xíc de maisena
3 cc de fermento em pó
1 pacote de côco ralado adoçado (100g)
3/4 de xíc de açúcar cristal
1/2 tablete de margarina derretida (50g)
2 gemas
3 CS de leite em pó
Leite para dar liga

MODO DE PREPARAR:

Coloque numa vasilha as farinhas, o fermento, o côco ralado, o açúcar, o leite em pó e misture bem. Adicione as gemas, a margarina derretida e misture até formar uma farofa. Coloque o leite aos poucos cuidando para não colocar demais, pois quando você sovar a massa, o côco vai largar gordura. Faça bolinhas, achate-as com um garfo, acomode-as em 2 assadeiras forradas com papel manteiga. Asse em forno médio pré-aquecido por menos de 10 minutos.

BISCOITOS DE QUEIJO

1 xíc de creme de arroz

1 xic de maizena
4 CS de queijo parmesão ralado
1 ovo
2 cc de fermento em pó
50g de margarina culinária(meio tablete)
1 pitada de orégano(opcional)
1 cc de açúcar
Leite para dar liga

MODO DE PREPARAR:

Misture todos os ingredientes.

Acrescente o leite aos poucos até a massa dar liga, amassando bem sempre. Cuidado para não colocar leite demais, pois a massa não deve ficar muito mole. Abra pequenas porções da massa em uma superfície enfarinhada com maizena. Corte os biscoitos e asse numa assadeira forrada com papel manteiga em forno médio pré-aquecido por cerca de 20 minutos.

BISCOITO SALGADO

200 g de batatas cozidas e espremidas
1 tablete de margarina culinária(100g)
1 cc de sal
2 gemas
2 cc de fermento em pó
6 CS bem cheias de creme de arroz
1 1/4 de xic de maizena

MODO DE PREPARAR:

Misture os ingredientes secos com a margarina e as gemas de ovo. Acrescente a batata e misture bem, se ficar mole adicione um pouquinho de creme de arroz ou maizena.

Abra pequenas porções de massa com cerca de 1/2 cm de espessura, corte os biscoitinhos e arrume-os numa assadeira forrada com papel manteiga. Asse em forno médio pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Ficam realmente deliciosos.

DICA: Deixe dourar bem para que fiquem crocantes.

BISCOITINHOS DE CHOCOLATE

1 xic de creme de arroz
3/4 de xic de maizena
2 cc de fermento em pó
1 cc de emustab
1 ovo
1/2 tablete de margarina culinária(50 g)
3 CS de chocolate em pó
1/4 de xic de açúcar
leite ou água para dar liga

MODO DE PREPARAR:

Misture as farinhas, o fermento, o ovo, o chocolate em pó, o açúcar, a margarina DERRETIDA, o emustab DERRETIDO. Acrescente o leite ou a água aos poucos até dar liga. Deixe a

massa descansar por 15 minutos. Sove mais um pouco, abra pequenas porções da massa numa superfície enfarinhada com amido de milho e corte os biscoitos. Acomode-os numa assadeira forrada com papel manteiga. Pré aqueça o forno em 180° e asse por cerca de 10-12 minutos, quando chegar em 10 minutos comece a cuidar, pois por serem escuros fica difícil ver quando começam a dourar

BISCOITINHOS DE MEL

1 xic. de creme de arroz
1/2 xic. de maizena
2 CS de mel
3 CS de açúcar mascavo
1 ovo
2 CS de óleo
1 cc de fermento em pó

MODO DE PREPARAR:

Bata com um garfo o ovo, o mel, o óleo e o açúcar mascavo. Adicione as farinhas e o fermento. Misture bem até obter uma massa homogênea. Se grudar nas mãos coloque um pouco mais de maizena. Abra pequenas porções da massa com um rolo ou com as mãos numa superfície enfarinhada com maizena, enfarinhando também as mãos ou o rolo. Corte os biscoitos no formato desejado.

Forre uma assadeira com papel manteiga, pré aqueça o forno em 180° e asse até dourarem (de 8 a 10 minutos)

BOLACHA SALGADA (CRACKERS)

1 caixa de creme de arroz (200g)
1/2 xic de maizena
1 CS de fécula de batata (opcional, serve para deixar a bolacha crocante)
1 cc de sal
1/2 cc de açúcar
1 cc de emustab
1 cc de fermento em pó
1 CS rasa de queijo parmesão ralado
2 1/2 CS de margarina culinária
2 ovos
água para dar liga (5 a 6 CS)

MODO DE PREPARAR:

Misture todos os ingredientes (menos a água) até obter uma farofa. Adicione a água aos poucos sempre sovando a massa. Ela deve ficar firme e homogênea e não deve grudar nas mãos nem ficar quebradiça. Deixe a massa descansar por 20 minutos. Sove mais um pouco e abra a massa numa superfície enfarinhada com maizena até ficar com a espessura de um biscoito água e sal. Corte em quadradinhos, pré aqueça o forno em 180° e asse por cerca de 20 minutos numa assadeira forrada com papel manteiga

SUGAR COOKIES (COOKIES AÇUCARADOS)

1 caixa(200g)+ 1/2 xícara de creme de arroz
1/2 xíc de fécula de batata
1/2 xíc de polvilho azedo
1 cc de sal
1 1/2 cc de fermento em pó
3 CS de gordura vegetal hidrogenada
3 CS de margarina
2 ovos
1 xíc de açúcar cristal
2 cc de essência de limão ou laranja
1 cc de emustab

MODO DE PREPARAR:

Misture os ingredientes secos e reserve. Bata a margarina, a gordura vegetal e o açúcar até ficar cremoso. Acrescente o emustab derretido, a essência e os ovos e bata mais. Acrescente os ingredientes secos e bata até ficar cremoso. Coloque a mistura num pote fechado e leve ao freezer por cerca de 1 hora e meia. Forre uma assadeira grande com papel manteiga. Faça bolinhas e coloque-as na assadeira sem achata-las. Deixe algum espaço entre elas pois a massa vai derreter e ficar com formato de cookie. Asse em forno médio(200°) por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar totalmente, pois os cookies saem do forno frágeis e ficam consistentes depois de frios.

BROINHAS DE FUBÁ

(Receita do site da Malú)

2 xíc de fubá
1 1/2 xíc de polvilho doce
3 1/2 xíc de leite
1/2 xíc de óleo
1/2 cc de sal
1 xíc de açúcar
2 cc de erva doce
5 ovos
1 CS de fermento em pó

MODO DE PREPARAR:

Coloque o leite, o óleo, o sal, o açúcar e a erva doce em uma panela e leve para ferver. Abaixar o fogo e acrescente o fubá e o polvilho já previamente misturados ao leite, misturando sem parar para não empelotar e cozinhe até que a mistura se desprenda da panela. Tire do fogo, acrescente os ovos um a um misturando bem. Deixe esfriar e a seguir adicione o fermento. Pré-aqueça o forno, unte uma forma com margarina. Molde as broinhas e coloque na forma deixando bastante espaço entre elas e leve para assar até que fiquem douradas.

BROINHAS DE MILHO

1 xic de farinha de milho fina

1 xic de polvilho doce

1 cc de fermento em pó

4 CS de açúcar

4 CS de côco ralado

1 ovo

1/2 xic de margarina(100g)

1 cc de emustab

MODO DE PREPARAR:

Misture bem todos os ingredientes até a massa ficar homogênea.se grudar nas mãos acrescente um pouco mais de farinha.Faça bolinhas,achate-as com um garfo e coloque-as numa assadeira untada.Asse em forno médio até dourarem ligeiramente.

BOLACHA CROCANTE

Na massa vão:

75 gramas de manteiga sem sal

125 gramas de farinha

1 colher de chá de fermento em pó

50 gramas de açúcar refinado

1 gema

1 colher de chá de essência de baunilha.

O primeiro passo é misturar a farinha com a manteiga e o açúcar.Quando tiver toda misturada, ela vai dar uma textura de casquinha de pão. Fica bem esfareladinha. Depois, o fermento, a gema e a essência de baunilha. Na hora que ela não grudar mais nas mãos, está no ponto certo pra gente trabalhar. Aí, é só abrir a massa e recortar as bolachas. Os cortadores de bolacha você encontra em loja que vende material para artesanato, pra cozinha, em casa de festas. Ou então faz com a faca, com um copo. Como a massa já tem manteiga, não é preciso untar a fôrma.;Ela vai ficar no forno de 15 a 20 minutos, forno em temperatura média de 180 graus. Você vai sentir um cheirinho quando ela estiver pronta, que não tem como saber, Enquanto isso, Fernanda prepara o glacê para a decoração:

3 claras

750 gramas de açúcar de confeiteiro

suco de dois limões

Tudo é misturado por 15 minutos na batedeira. A hora que ele ficar bem branco e brilhante ele está no ponto. O glacê é separado em pequenas partes e colorido com anilina comestível. Ela coloca cada porção em saquinhos plásticos com um corte na pontinha. E sobre a bolacha fria, solta a imaginação.

BISCOITO DE CEBOLA

Ingredientes:

2 copos de farinha de trigo integral

1 copo de fibra de trigo

1 pacote de farelo de aveia (pequeno)

3 ovos grandes

3 cebolas grandes

1 copo de óleo

Cebolinha verde a gosto

Pimenta a gosto

Sal

1 colher de vinagre

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador: óleo, ovos, cebolas, cebolinha verde, pimenta, vinagre e sal. Por último acrescentar o fermento e bater mais um pouco. Misturar em uma tigela a farinha de trigo integral, a fibra de trigo, o farelo de aveia. Acrescentar à tigela a massa obtida no liquidificador. Misturar com as mãos até obter uma massa macia, acrescentar mais farinha se necessário. Deixar descansar por 15 minutos. Abrir a massa e cortar os biscoitos. Levar ao forno previamente aquecido em forma untada e polvilhada ou sobre papel manteiga, por aproximadamente 20 minutos ou até que fiquem dourados

BISCOITO DE POLVILHO

1 xícara de açúcar
3 ovos
6 colheres de margarina
1 pitada de sal
1 pacote de 500grs de amido de milho (maisena)

Misturar tudo, amassando muito bem. Fazer bolinhas, achatar com o garfo e assar.

Biscoito de vento

3 xícaras de polvilho
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
1 ovo
½ colher de sal

Colocar o polvilho na bacia, com 1 xícara de leite frio para umedecê-lo. Acrescentar o ovo e o sal e desmanchar bem a massa. Depois, colocar uma xícara de leite, 1 xícara de óleo para ferver e despejar a mistura sobre a mesma. Mexer bastante. Pingar na forma e levar ao forno quente. Obs: caso amasse muito, baixar a temperatura do forno.

Biscoito de Polvilho

Ingredientes:

300ml de óleo
300ml de leite (morno)
1kg polvilho doce
1 colher (sopa) de sal
4 ovos
Aproximadamente 500ml de leite (frio)*

Modo de preparar:

Ferva o óleo com o leite e desligue o fogo. Numa vasilha, coloque o polvilho, acrescente a mistura fervendo, coloque o sal e mexa com uma colher de pau. Espere esfriar. Adicione os ovos, mexa até formar uma farofa. Acrescente o leite frio aos poucos e continue mexendo por mais ou menos 20 minutos, até chegar ao ponto de pingar. Coloque no saco de confeiteiro com bico nº. 5 e modele argolas do tamanho desejado sobre uma assadeira. Leve ao forno quente e deixe assar durante 15 minutos na temperatura de 180°C ou até dourar.

* Dependendo da marca do polvilho que você usar, poderá precisar de diferentes quantidades de leite e até mesmo não utilizar leite nenhum.

BISCOITOS AMANTEIGADOS DE LIMÃO

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal
- 1/3 xícara (chá) de açúcar
- essência de limão ou baunilha a gosto
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 pitada de sal
- raspas de 2 limões

Modo de Preparo

Numa tigela, junte o amido e a farinha, peneirando-os. Reserve. Bata bem, na batedeira, a manteiga com o açúcar. Acrescente a essência e o suco de limão. Bata só até misturar. Sem parar de bater, adicione aos poucos a farinha e o amido misturados. Bata até atingir o ponto. Faça rolinhos com a massa e embrulhe como uma bala num papel manteiga. Leve ao freezer até congelar. Retire do freezer e corte as rodelinhas com uma faca. Coloque numa assadeira e leve para assar em forno médio (180°C) até ficar douradinho embaixo (cerca de 15 minutos). Depois de assado, espere esfriar e passe no açúcar de confeitiro.

BISCOITOS AMANTEIGADOS

Ingredientes

Massa-base

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 ¼ xíc. (chá) de açúcar
- 1 col. (chá) de essência de baunilha
- 1 ovo
- 3 xíc. (chá) de farinha de trigo
- 1 ½ col. (chá) de fermento químico

Variações

Para biscoitos de café

2 col. (sopa) de café solúvel, diluídas em 3 col. (sopa) de água

Para biscoitos de frutas cristalizadas

½ xíc. (chá) de frutas cristalizadas

Para biscoitos de amêndoas

½ xíc. (chá) de amêndoas trituradas

Para biscoitos de chocolate

½ xíc. (chá) de chocolate em pó

Preparo

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até ficar cremosa e esbranquiçada.

Adicione o ovo e bata bem. Misture a essência de baunilha.

Peneire a farinha e o fermento, incorporando-os ao creme de manteiga com uma espátula. Neste ponto, se desejar, misture uma das sugestões de sabor acima, ou deixe-os ao natural.

Divida a massa em 2 partes iguais e dê um formato cilíndrico a cada uma, enrolando-as em papel-filme, ou dê o formato que desejar. (Se a massa ficar muito mole e difícil de dar formatos, deixe-a descansar um pouco na geladeira e procure não manuseá-la muito.) Leve à geladeira ou congelador até ficarem bem firmes.

Quando estiverem bem firmes, corte em rodela de aproximadamente 0,5 cm com uma faca afiada. Distribua as rodela em assadeiras, deixando um espaço de 4 cm entre elas. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 10 minutos, ou até ficarem levemente dourados. Deixe-os esfriar na assadeira por 5 minutos e transfira-os para uma grade para que esfriem completamente.

Biscoitinhos de coco

Ingredientes:

1 gema

1 xícara de açúcar refinado

2 xícaras de Maizena

2 colheres de sopa de manteiga

1 pitada de sal

1 coco ralado (retire leite de uma metade e ponha a outra na massa)

350 g (aproximadamente) de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

Modo de fazer:

Misture o açúcar com a manteiga, a gema, o leite de coco e o coco ralado. Em seguida, adicione o fermento, o sal, a Maizena e a farinha de trigo. Misture tudo até formar uma massa homogênea. Modele os biscoitinhos e leve-os ao forno em assadeira untada.

Biscoitinhos amanteigados de laranja

Ingredientes:

4 xícaras de chá de farinha de trigo

3 colheres de chá de fermento em pó

½ colher de chá de sal

200g de manteiga ou margarina
1 xícara de chá de açúcar
1 ovo
1 colher de chá de raspa de laranja

Modo de fazer:

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa, junte o ovo e a raspa de laranja e continue batendo até ligar tudo muito bem. Acrescente então a farinha reservada, amassando até obter uma massa bem homogênea. Faça pequenas bolas enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em tabuleiro sem ser untado. Asse em forno, com calor moderado por 10 a 15 minutos.

Beliscão de goiabada

INGREDIENTES

1 quilo de farinha de trigo
500 gramas de gordura vegetal
50 gramas de fermento para pão
250 ml de leite
1 pitada de sal
400 gramas de goiabada
1 clara de ovo
4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE FAZER

Esfarele o fermento e adicione o sal. Misture até ficar líquido. Acrescente o leite e reserve. Numa vasilha, coloque a farinha de trigo (reserve um pouco), o açúcar, a gordura vegetal e o fermento reservado. Misture com as mãos (neste momento acrescente a farinha reservada aos poucos). Coloque sobre superfície lisa e trabalhe a massa. Sobre superfície enfarinhada, abra porções da massa com o rolo. Modele com um cortador redondo. Ponha um pedaço de goiabada no centro. Pincele clara de ovo nas bordas e una no centro do biscoito (de modo que fique aparecendo a goiabada nas laterais). Acomode-os em assadeira retangular (não precisa untar). Leve ao forno a 180°

Petit-four de iogurte e de orégano

DE IOGURTE

300 gramas de farinha de trigo
150 gramas de manteiga ou margarina
1 pote de iogurte natural

1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de queijo ralado
azeitona e cenoura para decorar

DE ORÉGANO

300 gramas de farinha de trigo
180 gramas de manteiga
1/4 xícara (chá) de água ou cerveja

DE IOGURTE

Numa vasilha, coloque a farinha, a margarina, o iogurte natural, o sal e o queijo ralado. Mexa bem para que os ingredientes se agreguem. Sove sobre superfície lisa. Abra a massa com auxílio do rolo e modele com cortadores ou com a boca de uma taça de licor. Decore com azeitonas ou cenouras cortadas. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 20 minutos (até dourar).

DE ORÉGANO

Num refratário coloque a farinha, a manteiga, o sal e o orégano. Junte a água ou cerveja e misture até obter uma massa bem lisa. Sove-a sobre superfície lisa. Abra-a com auxílio de um rolo. Modele com cortadores ou com a boca de uma taça de licor ou xícara de café. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 20 minutos (até dourar).

Biscoito de cebola

1 Kg de farinha de trigo
3 ovos grandes
1 copo americano de óleo
Pimenta do reino a gosto
1 colher (chá) de vinagre
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
3 cebolas grandes picadinhas

Coloque, numa vasilha, a farinha, o óleo, o vinagre, os ovos levemente batidos, as cebolas raladas e o fermento em pó. Misture tudo com as mãos até que todos os ingredientes se agreguem. Deixe descansar por 15 minutos, cubra com a vasilha com um pano de prato. A seguir, abra a massa com o auxílio de um rolo e modele os biscoitinhos com cortadores. Passe pelo queijo ralado (opcional). Coloque em uma assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 20 minutos (até dourarem).

Biscoitos amanteigados

200 gramas de amido de milho
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) de manteiga

Goiaba para enfeitar

MODO DE FAZER

Num refratário, coloque a maisena, a farinha e o açúcar. Misture, acrescente a manteiga e mexa com as mãos. A seguir, sove sobre superfície lisa. Envolve a massa em um saco plástico e abra-a com ajuda do rolo (sobre o plástico).

Modele os biscoitinhos com cortadores próprios. Decore com pedaços de goiabada.

Coloque em uma assadeira (não precisa untar). Leve ao forno a 180° por aproximadamente 15 minutos.

Casadinho

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de manteiga ou margarina
1 xícara de chá de açúcar
1 pote de geléia de sua preferência

MODO DE FAZER

Misture a farinha e o açúcar. Junte a manteiga e misture com as mãos. Para que a massa não grude, polvilhe um pouco de farinha de trigo. Faça bolinhas com a massa e as acomode em forme, sem unta-la. Com a pontinha de uma colher de pau, faça cavidades nas bolinhas e, dentro, coloque um pouco de geléia. Asse em forno aquecido a 180° C, de 15 a 20 minutos.

Biscoitos amanteigados com chocolate

Ingredientes:

1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
2 colheres (chá) de essência de baunilha
2 colheres (chá) de raspas de limão
10 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro
2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
200 g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo:

Reserve 2 colheres (sopa) de manteiga e bata o restante na batedeira com a essência de baunilha, até formar um creme. Em seguida, junte as raspas de limão, o açúcar e os ovos. Bata por 2 minutos, ou até obter uma mistura homogênea. Retire e incorpore, aos poucos, a farinha de trigo. Misture bem sem bater. Reserve. Ligue o forno à temperatura média. Unte 4 fôrmas de 33 x 23 cm com a manteiga reservada e enfarinhe. Coloque a massa em um saco de confeiteiro com um bico em forma de estrela de 1 cm de diâmetro e faça tiras de massa de 6 cm deixando um espaço de 1 cm entre elas. Leve ao forno por 20 minutos, ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar. Enquanto isso, derreta o chocolate em banho-maria. Em seguida, banhe apenas uma das extremidades dos biscoitos no chocolate e coloque-os em uma superfície forrada com papel-manteiga. Embale-os depois de frios.

Biscoitos amanteigados**Ingredientes**

2 e ½ xícaras (chá) de Maizena
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e ½ xícara (chá) de açúcar
250 g de manteiga em temperatura ambiente
1 ovo
½ xícara (chá) de leite integral
½ colher (café) de baunilha

Modo de fazer:

- 1 - Peneire todos os ingredientes secos numa tigela. Adicione a manteiga, o ovo, o leite e a baunilha. Misture tudo com um garfo até começar a formar uma massa. Depois, passe a trabalhar essa massa com as mãos até ficar homogênea.
- 2 - Passe farinha de trigo nas mãos e enrole cordões de massa da grossura e do tamanho de um lápis.
- 3 - Corte em tirinhas de 5 cm e dobre no formato de um U.
- 4 - Se quiser, pode dar outras formas aos biscoitos: abra a massa com um rolo até que fique com espessura de 1 cm. Corte os biscoitos com cortadores do formato que desejar.
- 4 - Unte uma assadeira grande com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.
- 5 - Arrume os biscoitos na assadeira e leve ao forno preaquecido (190o C) por 15 minutos. Eles ficam clarinhos por cima, mas devem ficar dourados por baixo.

Obs.: Para fazer a versão de chocolate, adicione ½ xícara (chá) de chocolate em pó peneirado.

BISCOITOS CASADINHOS DA TEREZA Massa: 250 g de farinha de trigo 250g de amido de milho 250g de açúcar 200g de manteiga em temperatura ambiente 2 ovos
Recheio: 1 pote de doce de leite

MODO DE PREPARAR: Misture os 3 primeiros ingredientes. Adicione a manteiga em pedaços e misture bem com a ponta dos dedos. Coloque os ovos, um a um e trabalhe a massa até que fique lisa e homogênea. Se necessário, coloque um pouco mais de amido de milho. Abra a massa em uma superfície lisa e enfarinhada, corte os biscoitos com uma xícara de cafezinho e disponha-os em uma assadeira untada e enfarinhada. Asse em forno médio pré-aquecido até que fiquem bem amarelinhos, pois não devem dourar. Depois de frios, una cada dois biscoitinhos com doce de leite.

Biscoito de queijo para tira-gosto

1 copo de requeijão de polvilho doce
1 colher de sopa de margarina
1 ovo
1 copo de requeijão de queijo meia cura ralado
½ dente de alho bem amassadinho
½ colher (café) de orégano
Leite até dar o ponto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misturar bem o polvilho com a margarina (sovar). Acrescentar o ovo, o queijo, o dente de alho e o orégano, misturando bem. Colocar o leite aos poucos, até o ponto de enrolar. Enrolar mais fino e ficará bem sequinho. Assar em forno pré-aquecido. Não é necessário o biscoito ficar muito corado.

BISCOITO DE POLVILHO (assado)

5 copos de polvilho azedo
1 copo de óleo
1 copo de água
½ copo de leite ou coalhada
2 ovos
Sal a gosto

MODO DE FAZER : Coloque o óleo com a água e o sal em uma panela para ferver. Depois joga-se em cima do polvilho para escaldá-lo . Sove bem até desfazer as bolinhas do polvilho e acrescente os ovos inteiros e sove mais, e por último o leite ou coalhada. A massa é colocada aos poucos dentro de um pano que deverá ter um buraco no centro. Esprema os biscoitos no tabuleiro untado e leve ao forno quente.

BISCOITO DE POLVILHO (frito)

2 copos de polvilho azedo
2 colheres de óleo (sopa)
2 colheres de água
3 ovos

1 pitada de sal

MODO DE FAZER : escaldar o polvilho com água, óleo e sal (fervendo). Sove bastante, e acabe de amassar com os ovos. Enrole e frite

Biscoito Mexicano

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de milho amarela
- 1 colher (sopa) de margarina cremosa
- sal a gosto
- água

Junte as passas e as alcaparras ao tomate e desligue o fogo. Adicione o queijo parmesão e a salsa.

BEIJO DE FREIRA

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 5 colheres (sopa) cheias de manteiga
- 1 colher (café) rasa de sal
- 2 colheres (sopa) rasas de fermento royal
- 1 coco pequeno ralado
- 700g de maizena

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes, menos a maizena, e junte-a por último aos poucos até obter uma massa de consistência boa para enrolar. Faça bolinhas e amasse com garfo. Asse sobre tabuleiro untado em forno quente.

ROSQUINHA DE QUEIJO

- 2 xícaras de farinha de trigo (cheias)
- 2 xícaras de açúcar refinado (cheias)
- 2 xícaras de queijo ralado
- 2 xícaras de polvilho doce (cheias)
- 4 ovos
- 2 colheres de margarina (bem cheias)
- 2 colheres de fermento royal

MODO DE FAZER: Colocar todos os ingredientes numa vasilha e amassar bem. Se ficar duro coloque mais margarina. Faça as rosquinhas e asse.

ROSQUINHA DE POLVILHO DOCE (Dedé)

½ quilo de polvilho doce
3 ½ xícaras de farinha de trigo
2 xícaras bem cheias de açúcar
2 colheres de margarina (sopa)
1 colher de óleo (sopa)
1 colher de bicarbonato (chá)
1 colher de fermento royal (sopa)
2 colheres de queijo ou coco ralado
1 pitada de sal
6 ovos
(Não gasta leite)

MODO DE FAZER : Sovar juntos o polvilho, o trigo, o açúcar, sove bem , depois coloque a margarina e o óleo. Depois os outros ingredientes. Enrole e passe gema por cima.

BISCOITO DE POLVILHO DOCE (Dedé)

½ quilo de polvilho doce
1 ¼ de copo de óleo
1 copo de água
1 colher de sal amoníaco (sobremesa)
6 ovos

MODO DE FAZER : Misture tudo, enrole os biscoitinhos e ponha para assar.

BISCOITO DE ARARUTA

1 coco ralado
1 ovo
200g de margarina
½ quilo de açúcar refinado
1 quilo de araruta

MODO DE FAZER : Amasse tudo junto, faça os biscoitos e asse.

Mangulão

Ingredientes

- 3 ovos inteiros
- 125 ml de leite
- 150 ml de óleo
- Sal a gosto
- 250 g de polvilho doce
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 200 g de queijo minas curado (ralado grosso)
- 100 g de bacon picado e dourado
- 1 dente de alho picado e dourado

Modo de preparo

No liquidificador, coloque 3 ovos inteiros, 125 ml de leite, 150 ml de óleo e sal a gosto. Ligue o liquidificador e vá despejando 250 g de polvilho doce. Quando misturado, transfira para uma tigela, adicione 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, 200 g de queijo minas curado(ralado grosso), 100 g de bacon e 1 dente de alho picados e dourados e misture bem. Coloque numa forma de pudim (18 cm x 7 cm) para assar em forno a 180°C por cerca de 45 min. Obs.: pode ser colocado alho ou qualquer outro tempero como ervas, calabresa, azeitonas. No caso do alho e calabresa, frite antes deixando num ponto crocante. Rendimento: 8 porções

Rosquilhas portuguesas

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 600 g de açúcar
- 6 ovos
- 1 cálice de bagaceira (cachaça portuguesa, feita à base de uva)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- 1 colher (sobremesa) de canela
- 1,1 kg de farinha de trigo
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela para polvilhar

Modo de preparo

Numa panela, derreta 2 colheres (sopa) de margarina. Desligue o fogo e adicione 600 g de açúcar. Num recipiente, bata 6 ovos e misture-os com 1 cálice de bagaceira. Junte na panela. Por último, acrescente 1 colher (sopa) de fermento em pó e 1 colher (sobremesa) de canela. Misture tudo. Adicione 1,1 kg de farinha de trigo até a massa ficar consistente. Sove bem massa. Faça nozinhos da massa e frite em óleo bem quente. Passe açúcar e canela e sirva na xícara de café.

Biscoito Caipira

Ingredientes:

- 125gr de açúcar
- 200gr de manteiga
- 3 gemas de ovo
- 1 colher de fermento em pó
- 1 colher (chá) de baunilha
- Farinha de Trigo

Modo de Preparo:

Bata o açúcar, a manteiga e as gemas e põe-se o fermento em pó; Meia hora depois, junte a baunilha e amasse com farinha de trigo até não "mais pegar nas mãos". Faça as bolinhas com uma pequena cavidade no centro, onde coloque uma pelotinha do doce que quiser (de preferência goiabada mole). Em seguida, passe em uma clara de ovo e no açúcar cristal e leve ao forno, em forma untada. Temperatura regular.

Biscoito de Nata

Ingredientes:

- 1 colher de manteiga
- 1 ovo
- 5 colheres de açúcar
- 1 colher rasa de fermento em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo

- 1 copo de nata
- 1 xícara de maizena

Modo de Preparo:

Amasse bem todos os ingredientes, enrole os biscoitos e asse em tabuleiro untado.

Biscoito de Polvilho

Ingredientes:

- 3 copos de polvilho azedo
- 1/2 copo de banha derretida
- 1/2 copo de leite
- 1/2 colher (sopa) de açúcar cristal
- 1 ovo
- 1 colher de queijo ralado
- 1 colher de manteiga

Modo de Preparo:

Dissolva o polvilho com um pouco de água numa vasilha sem deixar nem um carocinho. Acrescente na vasilha o açúcar por cima sem misturar ; A banha, o leite e o sal. Colocar para ferver. Escaldar o polvilho. Acabar de amolecer com a água morna, misturar o ovo inteiro, a manteiga e o queijo. Passar essa massa no saco de confeitar com o buraco grosso, fazendo os biscoitos em tabuleiro untado. Forno quente para assar e moderado para secar.

Bolo da Vovó

Ingredientes:

- 1 libra de açúcar (aprox. 500gr)
- 250gr de manteiga
- 250gr de farinha de trigo
- 9 ovos
- 1 cálice de conhaque à gosto

Modo de Preparo:

Faça uma massa com manteiga à temperatura natural e a farinha. Bata muito bem os ovos com o açúcar até a consistência de um creme claro e tempere com o conhaque. Em formas untadas com manteiga, forre com a massa e leve a cozinhar por 10 minutos em forno brando. Depois acrescente o creme e leve ao forno para acabar o cozimento. Sirva com creme de baunilha ou Chantilly.

Bolo Bombom

Ingredientes

4 ovos inteiros
2 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de chá de açúcar
1 colher das de sopa de fermento em pó
2 xícaras de chá de farinha de trigo
7 colheres das de sopa de chocolate em pó

Modo de preparo

Bater os ovos, o açúcar e a margarina e juntar aos ingredientes secos numa tigela. Põe numa assadeira para assar. Quando estiver assado passar pela calda e embrulhar os quadradinhos em papel alumínio, ou arrumar em uma bandeja.

PS.: Não Põe liquido na massa.

Calda para passar o bolo.

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com soro
1 xícara de café de leite ferido
3 colheres de sopa de chocolate em pó

Modo de preparo:

Mistura bem e passa os pedaços do bolo e passa no coco ralado.

Pode ser levado pra gelar, mas não é um bolo gelado.

Bolo Americano

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar;
3 xícaras de farinha de trigo;
1 xícara de leite de coco sem água;
200 g de manteiga;
1 colher(sopa) de fermento;
4 ovos;
1 pitada de sal

Modo de preparo:

Bata o açúcar com a manteiga e, quando bem batido, acrescente uma a uma as gemas batendo bem; em seguida, a farinha de trigo e o leite e, por último, as claras batidas em neve. Cubra o bolo com glacê de minuto

Bolo Bombom II

Ingredientes:

Bolo:

- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 xícara (chá) de coca-cola

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1 1/2 lata (medida do leite condensado) de leite de vaca
- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 1 cálice de licor de cacau

Cobertura

- 300g de chocolate ao leite para cobertura
- 100g de chocolate meio amargo

Modo de Fazer:

Bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar e bata até ficar cremoso. Acrescente a farinha, o coco, a coca-cola e por último o fermento. Leve para assar em tabuleiro untado e polvilhado. Misture os ingredientes da calda. Com o bolo ainda quente, fure-o com um garfo e molhe o bolo com a calda. Deixe esfriar e leve para o freezer ou congelador. O bolo deve estar congelado, para depois ser dado o banho de chocolate. O ideal é fazer o bolo à noite e dar o banho de chocolate no outro dia pela manhã.

Banho de chocolate: Pique o chocolate ao leite num refratário fundo. Leve ao microondas em potência máxima por uns 5 minutos mais ou menos, tomando cuidado para não deixar o chocolate ferver, se preferir derreta-o no banho-maria, acrescente o chocolate meio-amargo picado e bata. Dê o "choque-térmico" colocando o refratário em uma bacia com gelo.

Cuidado para que não pingue água no chocolate. Quando o chocolate estiver frio (faça o teste com o palito embebido no chocolate e encoste-o nos lábios para sentir a temperatura), retire o bolo do congelador ou freezer, corte-o em pedaços pequenos e dê o banho de chocolate no bolo, jogando um pedaço de cada vez no chocolate. É o mesmo processo de banho em trufas. Retire o bolo com um garfo e vá colocando em cima de um tabuleiro virado e coberto com papel alumínio. Esse banho deve ser dado rápido, para que o bolo não descongele. Caso você sinta que o bolo está descongelando leve-o novamente ao freezer por alguns minutos. Enrole os pedaços em papel alumínio e guarde na geladeira, ou se preferir no freezer, retirando uma meia hora antes de consumir. Esse bolo é uma delícia, você tem a impressão de estar comendo um chocolate recheado com côco.

Bolo de Macaxeira

Ingredientes:

- 600g de macaxeira ou mandioca (crua)
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite de coco (1 caixinha)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- Cravo e erva-doce (opcional)

Modo de preparo:

Bata no liquidificador a macaxeira descascada e cortada em pedaços pequenos com todos os ingredientes. Despeje na forma e leve para assar em forno médio (pré-aquecido) por 40 minutos à 1 hora ou até fica bem corado.

Bolo Carinho

- 2 x. farinha de trigo com fermento

2 colheres (sopa) chocolate em pó

2 ovos

130 ml. Óleo de soja

130 ml. Água morna

Recheio

1 lata de leite condensado

200 ml. leite

1 gema

1 colher (sobremesa) maisena

1 colher (chá) baunilha

1 caixinha (300 gr) morangos

1/2 colher (sopa) manteiga ou margarina sem sal

3 colheres (sopa) chocolate em pó

chocolate granulado

Massa - Peneire os dois primeiros ingredientes secos. Em outra vasilha, misture os ovos, o óleo e a água morna, batendo ligeiramente com um garfo. Junte as duas misturas, misture bem e despeje em forma redonda (25 cm. diâmetro untada e enfarinhada). Asse em forno regular por uns 30 minutos

Recheio - misture meia lata de leite condensado, 200 ml. Leite, a gema e a maisena, leve ao fogo mexendo até engrossar. Espere amornar, misture a baunilha e os morangos picados. Reserve alguns morangos para decoração. Corte o bolo já assado ao meio e aplique o recheio.

Cobertura - Faça um brigadeiro com a meia lata de leite condensado restante, a manteiga e chocolate em pó. Aplique sobre o bolo, enfeite com os morangos em metades, e salpique o chocolate granulado.

Serve 8 pessoas.

Bolo De Chocolate (já sai do forno com cobertura)

Ingredientes

Bolo:

- 100 gr de margarina

- 2 gemas

- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar

- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo

- 1 xícara (chá) de leite

- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- 2 claras em neve

Calda:

- 2 xícaras (chá) de água

- 1 xícara (chá) de açúcar

- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparar

Bata as gemas, a margarina e o açúcar, junte a farinha de trigo e o leite, alternadamente. Em seguida, junte o fermento e as claras em neve. Coloque em forma untada e reserve. Faça a calda, coloque em uma panela os ingredientes da calda e leve para ferver. Despeje sobre o

bolo cru e leve ao forno médio por uns 30 minutos (ou até assar). Desenforme morno e, pronto!

Bolo De Chocolate Com Mousse

Ingredientes

Para o bolo:

- ½ xícara (chá) de cacau em pó peneirado
- 180 ml (chá) de água fervente
- 210 g de farinha de trigo
- 315 g de açúcar
- 1 colher (sobremesa rasa) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de sal
- ½ xícara (chá) de óleo
- 7 gemas em temperatura ambiente
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 7 claras em temperatura ambiente

Para o recheio:

- 1 litro de creme de leite fresco
- 3 xícaras (chá) de açúcar de confeitador peneirado
- 130 g de cacau em pó peneirado
- 4 colheres (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó branca sem sabor
- 4 colheres (sopa) de água

Modo de preparo

Para o bolo:

Numa tigela pequena, coloque ½ xícara (chá) de cacau em pó peneirado e junte 180 ml de água fervente. Mexa até dissolver bem e deixe esfriar. Peneire 210 g farinha de trigo com 15 g açúcar, 1 colher (sobremesa rasa) de bicarbonato de sódio e 1 colher (chá) de sal. Reserve.

Numa batedeira, junte ½ xícara (chá) de óleo, 7 gemas, 2 colheres (chá) essência de baunilha e a mistura de cacau dissolvida. Bata em velocidade média e acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada com o açúcar, o bicarbonato e o sal até misturar bem todos os ingredientes. Numa outra tigela de batedeira, coloque 7 claras em temperatura ambiente e polvilhe 1 colher (chá) de fermento em pó sobre as claras. Bata até que se formem picos firmes. Obs.: não bata demais para que as claras não fiquem secas. Adicione as claras na massa de chocolate e misture delicadamente. Coloque numa forma (26 cm de diâmetro x 8 cm de altura), forrada com papel-manteiga, untada e enfarinhada. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 1h ou até que, pressionando a massa com os dedos, ela volte à altura original. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Para o recheio:

Numa batedeira, bata 1 litro de creme de leite fresco, 3 xícaras (chá) de açúcar de confeitador, 130 g de cacau em pó peneirado e 4 colheres (sopa) de baunilha até ficar firme. Leve para gelar por 1h. Polvilhe 2 colheres (chá) de gelatina em pó branca sem sabor sobre 4 colheres (sopa) de água e deixe hidratar por alguns minutos.

Leve ao fogo em banho-maria, mexendo até dissolver bem. Deixe esfriar e misture com o recheio. Reserve.

Para a montagem:

Corte a tampa do bolo com 2 cm de espessura. Reserve. Coloque 1 pires de café (com cerca de 10 cm de diâmetro) no centro do bolo. Com uma faca afiada, recorte a margem do pires fazendo um círculo. Retire o pires. Coloque 1 prato de sobremesa (com cerca de 19 cm de diâmetro) no centro do bolo. Com uma faca afiada, recorte a margem do prato de sobremesa fazendo um círculo. Retire o prato. Com uma colher, vá retirando a faixa que se formou. Deixe uma parede de mais ou menos 1,5 cm de largura da borda e o fundo do bolo com cerca de 2 cm de altura. Recheie esta cavidade do bolo. Recoloque a tampa do bolo e cubra o bolo com o restante do recheio. Decore com raspas de chocolate.

Leve para gelar até a hora de servir.

Rendimento: de 10 a 12 pessoas

Preparo

Aqueça o forno em temperatura baixa.

No liquidificador: coloque os ovos, o achocolatado, o açúcar e a manteiga ou margarina.

Bata tudo até que os ingredientes se misturem por completo. Coloque então, o fermento em pó e bata mais um pouquinho.

Unte a forma com manteiga e uma pequena quantidade de farinha de trigo.

Leve ao forno por exatamente 25 minutos. Deixe esfriar e desenforme o bolo.

Para a cobertura: coloque o creme de chocolate com avelã em uma tigela juntamente com o leite, leve ao microondas por dois minutos, mexendo na metade do tempo. Misture bem até formar um creme liso. Passe em todo o bolo e polvilhe chocolate granulado.

Bolo de Tapioca

- 2 xícaras de tapioca
- 5 xícaras de leite de molho por 1 hora (tapioca)
- 1 colher de manteiga
- 1 vidro de leite de coco pequeno
- 5 colheres de maizena
- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 1 colher de fermento pó
- 1 pitada de sal

Misturar tudo em uma vasilha. Untar e polvilhar a forma, assar em forno quente.

Bolo Jáú Com Kefir

Ingredientes:

3 ovos

1 xícara de kefir ou iogurte natural ou leite

3 xícaras de açúcar (as vezes uso 2 e 1/2)

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho
1 tablete de margarina (100g)
1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó
raspa de limão e noz moscada a gosto (opcional)

Modo de Preparo:

Bater as gemas com a margarina e o açúcar até que fique um creme claro e fofo. Colocar as farinhas junto com o fermento alternando com o leite e mexendo com colher de pau até incorporar todos os ingredientes. Bater as claras em neve na batedeira e incorporar a massa delicadamente com colher de pau. Untar uma forma de bolo (25cm) de diâmetro ou uma de furo no meio grande. Assar em forno baixo pré-aquecido até que fique corado e quando enfiar um palito ele saia seco. Esta massa é ótima para lanche, para comer com sorvete e fica muito boa quando colocamos frutas cristalizadas.

Rendimento: 10 pedaços

Bolo Dia Das Crianças

Ingredientes:

2 copos de farinha de trigo
1 copo de açúcar
½ copo de óleo
2 ovos
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 copo de chocolate ou cacau
1/2 copo de achocolatado
1 copo de água fervendo

Preparo:

Misture tudo com uma colher de pau, até que formem bolhas na massa. Coloque em uma forma untada e leve ao forno médio pré - aquecido por 50 minutos ou até que espetando com um palito ele saia limpo. Desenforme ainda quente.

Cobertura:

Ingredientes:

1 copo de açúcar
1/2 copo de chocolate em pó
1 copo de água
1 colher (sopa) de amido de milho
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de glucose de milho ou mel (opcional)
castanha de cajú ou amendoim torrado e picado para decorar

Preparo:

Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo para engrossar. Aplique no bolo ainda quente. O cacau deixa a calda bem escura e a glucose de milho contribui para o brilho, assim como na foto. O sabor da cobertura é diferenciado quando se utiliza mel no lugar da glucose de milho. Para ficar mais gostoso, espere esfriar um pouco, corte ao meio e regue leite condensado para penetrar no bolo. Fica uma delícia!

* Os copos são do tipo Americano (240ml)

* Este bolo fica levemente úmido e bem fofo.

* Decore com confeitos de chocolate

Rendimento: 8 a 10 pessoas

Bolo de Tapioca

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar granulado
- 1 xícaras (chá) de água
- 200 g de manteiga
- 4 gemas
- 1 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) leite
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de tapioca
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 4 claras em neve firme

Modo de Preparo

Misture o açúcar e a água, leve ao fogo e faça uma calda em ponto de xarope. Desligue o fogo, junte a manteiga e reserve por 10 minutos. À parte, misture bem as farinhas, o fermento, as gemas, o coco ralado, o leite e o leite de coco. Adicione a calda e misture bem até ficar homogêneo. Por fim, acrescente as claras em neve delicadamente. Coloque numa forma untada e enfarinhada. Asse, em forno pré-aquecido a (200°C). Dicas: cozinhe 1 lata de leite condensado por 30 minutos na panela de pressão. Deixe esfriar, abra a lata, e mexa bem o doce para homogeneizar; cubra o bolo. Enfeite com coco ralado e ameixa em calda ou seca.

Bolo de Tapioca II[

Ingredientes

- 1 pacote de massa de tapioca (já vem lavada)
- 1 coco ralado (médio)
- 1 pitada de sal
- 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 L de leite de vaca

Modo de Preparo

Numa bacia funda, coloca-se os 4 primeiros ingredientes. Leve o leite para ferver, separadamente. Quando o leite estiver fervendo,, junte-o aos outros ingredientes que estão a bacia, aos poucos e mexendo. Misture bem. Coloque a massa em uma forma redonda de buraco no meio, untada com margarina. Ainda quente, abafe a forma com 2 panos de prato. Coloque no forno desligado (só para ficar bem abafado). No dia seguinte já estará em ponto de corte (não se tira da forma). É um excelente acompanhamento para o café da manhã.

Bolo Prestígio (Especial)

Ingredientes:

Massa

6 ovos

1 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo

180g de margarina sem sal derretida e fria

1 colher de sopa de fermento em pó

2 colheres de chá de café instantâneo

3 colheres de sopa de água fervendo

100g de chocolate em barra

2 xícara de chá de farinha de trigo

2 colheres de sopa de cacau em pó

1 colher de chá rasa de canela em pó

Modo de Preparo:

Dissolva o café em água e depois coloque com o chocolate para derreter. Deixe esfriar. Bata as gemas com o açúcar até ficar uma massa fofa, junte a mistura de chocolate. adicione a farinha de trigo, o cacau em pó, canela em pó peneirados, a margarina derretida e por último as claras em neve. Asse em forma untada e enfarinhada, em forno a 180°, por cerca de 30 minutos.

Recheio:

Ingredientes:

2 xícaras de chá de coco em flocos

2 xícaras de chá de leite

1 xícara de chá de açúcar

Modo de Preparo:

Cozinhe os ingredientes até formar uma cocada mole. Recheie o bolo ou faça um doce na panela com:

1 lata de leite condensado

1 pacote de flocos de coco

1 colher (sopa) de margarina

Cobertura:

Ingredientes:

200g de chocolate derretido

1 lata de creme de leite sem soro

Modo de fazer:

Misture o creme de leite ao chocolate derretido e cubra o bolo.

Bolo Xadrez

Ingredientes:

Massa branca:

2 xícaras de chá de farinha de trigo(240g)

1 pitada de sal

3 ovos (150g)

1 1/2 xícara de chá de açúcar (270g)

1 xícara de chá de margarina (200g)

1 xícara de chá de leite longa (240ml)
2 colheres de chá de fermento em pó (4g)

Massa de chocolate:

2 xícaras de chá de farinha de trigo (240g)
1 pitada de sal
1 xícara de chá de chocolate em pó (110g)
3 ovos (150g)
1 1/2 xícara de chá de açúcar (270g)
1 xícara de chá de margarina (200g)
1 xícara de chá de leite (240ml)
2 colheres de chá de fermento em pó (4g)

Cobertura:

2 claras (75g)
1/2 xícara de chá de açúcar (90g)

Recheio:

1 xícara de chá de doce de leite (300g)

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C)

Massa Branca: Peneire em uma tigela a farinha de trigo com o sal. Reserve. Separe as gemas das claras. Coloque as claras na tigela da batedeira e bata por 4 minutos ou até obter picos firmes. Transfira-as para outra tigela e reserve. Na mesma tigela da batedeira coloque as gemas, o açúcar e a margarina (reservando 1 colher sopa). Bata por 4 minutos ou até obter um creme fofo e esbranquiçado. Sem parar de bater despeje aos poucos e alternadamente o leite e a farinha de trigo. Incorpore as claras em neve e o fermento. Mexa com movimentos de baixo para cima, mas sem bater, até a massa ficar homogêneo. Com a margarina reservada unte uma assadeira (20x28cm) e enfarinhe. Despeje a massa e leve ao forno por 30 minutos ou até que, enfiando um palito, este saia limpo. Retire do forno e reserve.

Massa Escura:

Peneire em uma tigela a farinha de trigo com o chocolate em pó (reserve 1 colher das de sopa) e o sal. Reserve. Separe as gemas das claras. Coloque as claras na tigela da batedeira e bata por 4 minutos ou até obter picos firmes. Transfira-as para outra tigela e reserve. Na mesma tigela da batedeira coloque gemas, o açúcar e a margarina (reservando 1 colher sopa). Bata por 4 minutos ou até obter um creme fofo e esbranquiçado. Sem parar de bater despeje, aos poucos e alternadamente, o leite e a farinha de trigo. Incorpore as claras batidas em neve e o fermento. Mexa com movimentos de baixo para cima, mas sem bater, até a massa ficar homogêneo. Com a margarina reservada unte uma assadeira (20x28cm) e polvilhe com o chocolate reservado. Despeje a massa. Leve ao forno por 30 minutos ou até que, enfiando um palito, este saia limpo. Retire do forno e reserve.

Suspiro:

Coloque na tigela da batedeira às claras. Bata por 4 minutos ou até obter picos firmes. Sem de bater, adicione o açúcar (colher a colher). Continue a bater por mais 2 minutos ou até formar um suspiro. Reserve.

Montagem:

Corte os bolos (já frios) em tiras no sentido do comprimento (11x2x2 cm de altura). Sobre uma placa intercale as tiras, coloque uma tira branca, com o auxílio e uma faca passe doce de leite e coloque uma tira escura. (totalizando 6 tiras na base). Em cima dessa base passe

uma camada de doce de leite e volte a intercalar. Faça isso até que acabem as tiras e o bolo fique xadrez. Transfira o suspiro para um saco de confeitar com bico pitanga médio. Enfeite toda superfície do bolo com o suspiro. Deixe as laterais do bolo sem cobrir, para que apareça o efeito xadrez.

Sugestão:

Você pode usar essa idéia com outras receitas de bolo. Use suas receitas preferidas. Você também pode escolher outra decoração, colocando, por exemplo, uma cobertura branca ou de chocolate e confeitos coloridos.

Bombocado

Ingredientes:

200g de coco fresco ralado

100g de queijo parmesão

240ml ou 1 copo americano de leite

250g de açúcar

1 colher (sopa) manteiga ou margarina

80g de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Misture tudo, podendo usar a batedeira em velocidade baixa. Coloque a mistura em forminhas de alumínio untadas com muita margarina. Asse em forno pré-aquecido em temperatura baixa até que fiquem bem corados.

Dica: Você pode ralar o coco fresco no ralador manual ou em aparelhos elétricos. Ele tem que ficar bem fininho.

Bolo Truffado

Massa:

8 gemas

8 claras em neve

4 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de água morna

1 xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de chocolate em pó

4 xícaras de chá de farinha de trigo

2 colheres de sopa, rasas, de fermento em pó

Cobertura (ganache):

250g de chocolate meio amargo

250g de chocolate ao leite

1 lata de creme de leite (sem soro)

2 colheres de sopa de margarina

Recheio (Truffa):

300g de chocolate meio amargo

300g de chocolate ao leite

2 caixinhas de 200g de creme de leite

conhaque ou rum a gosto

Preparo:

Massa:

-Bata as gemas, o açúcar, a água e o chocolate em pó no liquidificador até ficar uma mistura homogênea.-Bata essa mistura na batedeira adicionando aos poucos a farinha, o fermento e as claras em neve. Asse em forma untada e enfarinhada por cerca de 45 minutos. O tempo pode variar um pouco dependendo do tamanho da assadeira. -Ao retirar o bolo do forno, divida-o ao meio, de forma que fique como se fosse um bolo de 2 andares, e separe as duas partes.

Cobertura (ganache):

Aqueça o creme de leite em uma panela, sem deixar ferver, e crescente os dois chocolates e misture até que derretam bem. Depois acrescente a margarina e misture bem.

Recheio (truffa):

-Derreta os chocolates em banho Maria. Quando estiverem bem derretidos acrescente os cremes de leite, misturando sem parar, e depois acrescente o conhaque, misturando bem para que ele seja bem absorvido pela massa de chocolate. -Cubra metade do bolo com a truffa, ponha a outra metade em cima e cubra com o ganache, cobrindo bem a parte superior e as laterais do bolo.-Polvilhe um pouco do chocolate em pó na parte de cima do bolo, pra ficar mais bonitinho e se quiser pode por pedaços de pêssego em calda ou morango (fica mais gostoso porque o morango é mais azedinho).

Bolo Verde (Bolo de Preguiçoso)

Ingredientes:

4 ovos

1 xícara de leite

1 xícara de óleo

1 caixa de gelatina sabor limão

1 pacote de massa para bolo pronto sabor limão da marca de sua preferência

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

1 lata de leite condensado- Suco de três limões

Modo de preparo

Primeiro,bata no liquidificador os ovos, o leite e o óleo. Acrescente o pó da caixinha de gelatina, a massa de bolo pronto e o fermento em pó.Bata até misturar bem.Unte com manteiga e polvilhe com farinha de trigo uma forma de buraco no centro (24 cm de diâmetro).Despeje a massa na forma e leve para assar em forno pré-aquecido a 160° por 35 ou 40 min. Retire do forno, deixe amornar e desenforme.

Para a cobertura: Bata no liquidificador o leite condensado com o suco de limões e cubra o bolo. A receita não é minha, mas é uma delicia!

Cheese Cake

Ingredientes:

400g de cream cheese

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 e 1/2 pacote de biscoito maria
3 colheres (sopa) de conhaque
3 colheres (sopa) de margarina
300g de goiabada

Modo de Preparo:

Passa o biscoito no processador mistura com o conhaque e a margarina e amassa até que fique uma massa homogênea. Forra um refratário ou uma forma de aro removível com esta massa. No liquidificador bata o cream cheese, o leite condensado e o creme de leite.

Despeje em cima da massa e leve para assar por uns 35 minutos forno médio (pré assado) ou até que enfando um palito ele saia úmido. Se sair com pedaços do creme grudado no palito quer dizer que ainda não está bom. Pique a goiabada e coloque um pouquinho de água em uma panela. Leve ao fogo para derreter a goiabada e fazer uma geléia.

Distribua por cima da torta, espere esfriar e leve para geladeira.

PÃO DE LÓ

4 ovos
2 xícaras de açúcar
1 copo de suco de laranja
2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as claras em neve, adicione o açúcar, depois as gemas, o suco, a farinha, sempre batendo. Por fim misture o fermento. Despeje a massa do pão de ló sobre o creme e leve para assar em forno médio pré-aquecido até que passe pelo teste do palito. Quando o pão de ló estiver pronto a torta estará pronta. Observação: Desenforme somente depois de completamente fria

Brownies de framboesa

Ingredientes

220g de manteiga
220g de chocolate meio amargo
4 ovos
3/4 de xícara de açúcar mascavo
1 1/4 de xícara de açúcar refinado
1 xíc de farinha de trigo
200g de framboesas congeladas

Modo de Preparo

Derreta o chocolate com a manteiga em banho maria. Misture os ovos com o açúcar mascavo e o açúcar refinado. Junte o chocolate com a manteiga. Acrescente a farinha de trigo. Derrame metade da massa em uma assadeira untada e enfarinhada, espalhe a framboesa e o restante da massa. Asse a 180° C por 30 min. Ou até que esteja firme.

BOLINHO DE QUEIJO

Ingredientes

12 colheres (sopa) creme de arroz
12 colheres (sopa) queijo parmesão ralado
3 colheres (sopa) manteiga
12 colheres (sopa) açúcar
4 colheres (sopa) farinha de trigo
3 ovos inteiros
1 colher (sopa) fermento em pó
2 xícaras (chá) leite
manteiga para untar as forminhas
açúcar e canela para polvilhar os bolinhos

Misture muito bem todos os ingredientes e despeje em forminhas médias untadas com manteiga. Leve ao forno médio para assar, retire, desenforme e passe, ainda quentes, no açúcar e canela. Coloque em forminhas de papel e arrume em uma bandeja enfeitada.

BOLO DE BANANA

Ingredientes

Massa:

200g margarina em temperatura ambiente
3 ovos inteiros
2 xícaras (chá) açúcar
1 xícara (chá) leite
3 xícaras (chá) farinha de trigo
1 colher (sopa) fermento em pó
½ colher (chá) sal
margarina para untar e farinha de trigo para polvilhar a assadeira

Cobertura:

6 bananas-nanicas
Açúcar e canela para polvilhar

Bata a margarina, os ovos e o açúcar, na batedeira, até obter um creme esbranquiçado. Adicione o leite, a farinha de trigo, o fermento e o sal, peneirados. Volte a bater, até que a massa fique lisa e homogênea. Despeje na assadeira untada e polvilhada e cubra com as bananas, fatiadas no sentido do comprimento. Polvilhe com açúcar e canela e leve ao forno

pré-aquecido a 180 graus, para assar por 30 a 40 minutos. Retire do forno e espere esfriar para cortar em cubos regulares. Arrume em um prato grande e sirva.

BOLO DE CHOCOLATE E RUM

Ingredientes

2 xícaras (chá) açúcar

5 gemas

200g manteiga

3 xícaras (chá) farinha de trigo

1 ½ xícara (chá) chocolate em pó

1 colher (sopa) fermento em pó

1 colher (chá) noz-moscada ralada

1 xícara (chá) leite

1 cálice rum

5 claras em neve

manteiga para untar e farinha de trigo para polvilhar a forma

Outros ingredientes:

rum

creme chantili

cerejas ao marasquino

folhas de hortelã

Modo de preparar

Bata o açúcar, as gemas e a manteiga, na batedeira, até formar um creme. Acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados, o chocolate, a noz-moscada, o leite e o rum e bata mais um pouco. Adicione as claras em neve e misture delicadamente. Despeje a massa numa forma de canudo untada e polvilhada e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus, forno médio, para assar por 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar para desenformar em um prato grande. Regue com o rum, decore com creme de chantili e enfeite com cerejas e folhas de hortelã.

BOLO DE FUBÁ

Ingredientes

250g margarina em temperatura ambiente

6 gemas passadas pela peneira

2 ½ xícaras (chá) açúcar

1 vidro (200ml) leite de coco

2 xícaras (chá) fubá mimoso

2 xícaras (chá) farinha de trigo

2 colheres (sopa, rasa) fermento em pó

1 colher (chá) erva-doce

6 claras em neve

Margarina para untar e fubá para polvilhar

Bata na batedeira: a margarina, as gemas e o açúcar, até ficar cremoso. Retire, acrescente o leite de coco, o fubá, a farinha de trigo e o fermento peneirado juntos. Misture com uma colher de pau, adicione a erva-doce e bata por mais 2 minutos. Acrescente as claras em neve e misture com um batedor. Despeje em uma forma grande de canudo untada e polvilhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus (forno médio) para assar por quarenta minutos. Coberto com papel alumínio durante os primeiros vinte minutos. Experimente o bolo com um palito longo para verificar se está bem assado. Retire do forno, cubra com guardanapo até esfriar.

BOLO DE LARANJA COM FUBÁ

Ingredientes

Para a massa:

3 ovos

1 xícara (chá) suco de laranja

1 ½ xícara (chá) açúcar

½ xícara (chá) óleo

2 xícaras (chá) farinha de trigo

1 xícara (chá) fubá

1 colher (sopa) fermento em pó

manteiga para untar e farinha de rosca para polvilhar a forma

Para a cobertura:

1 xícara (chá) açúcar

¼ xícara (chá) água

½ xícara (chá) creme de leite(sem soro)

Para a massa: Bata os ovos, o suco, o açúcar e o óleo no liquidificador. Junte aos demais ingredientes e misture bem. Despeje em uma forma própria para micro untada e polvilhada e leve ao microondas por 9 a 12 minutos, em potência alta.

Faça a cobertura: Coloque a água com o açúcar em um refratário e leve ao micro por 4 a 6 minutos, em potência alta. Acrescente o creme de leite, misture bem e espalhe sobre o bolo.

BOLO DE MORANGOS

Ingredientes

Para o pão-de-ló:

4 ovos

125g farinha de trigo peneirada

100g açúcar

manteiga para untar e farinha de trigo para polvilhar a assadeira

Para a calda:

1 copo água

100g açúcar

10g canela

10g cravos-da-índia

Para recheio e cobertura:

1 litro creme de leite fresco gelado

150g açúcar

1 pitada baunilha

500g morangos frescos

Faça o pão-de-ló: bata o açúcar com os ovos na batedeira, até montar um creme fofo. Misture a farinha com um batedor manual, até formar uma massa lisa. Passe para uma assadeira média e leve ao forno quente, para assar por 15 a 20 minutos.

Para a calda: leve todos os ingredientes ao fogo por 10 minutos. Deixe esfriar antes de usar.

Para o recheio e cobertura: faça um creme chantili com o creme de leite, o açúcar e a baunilha. Corte o pão-de-ló ao meio e monte o bolo, umedecendo com a calda, recheando e cobrindo com o chantili e os morangos.

BOLO DE NOZES

Ingredientes

6 ovos

2 xícaras (chá) açúcar

2 xícaras (chá) farinha de rosca

1 xícara (chá) nozes moídas

3 colheres (sopa) chocolate em pó

$\frac{3}{4}$ xícara (chá) água

1 colher (sopa) fermento em pó

manteiga para untar e farinha de rosca para polvilhar

cobertura:

2 copos de leite

6 colheres (sopa) açúcar

6 colheres (sopa) chocolate em pó

2 colheres (sopa) amido de milho

1 colher (sopa) manteiga

Bata os ovos com o açúcar até formar um creme. Acrescente os demais ingredientes, misturando levemente. Coloque em um refratário untado e polvilhado e leve ao microondas por 10 a 12 minutos, em potência alta. Desenforme morno e faça a cobertura. Junte todos os ingredientes em um refratário, e leve ao microondas por 6 a 8 minutos, em potência alta. Misture bem ao retirar do micro. Espalhe sobre o bolo frio e sirva com chá ou café.

BOLO DE RICOTA COM COBERTURA DE GELÉIA

Ingredientes

6 ovos

200g de manteiga

2 xícaras (chá) açúcar

2 $\frac{1}{2}$ xícaras (chá) farinha de trigo

1 ½ xícara (chá) ricota peneirada
½ xícara (chá) polvilho doce
1 xícara (chá) leite
1 colher (sopa) fermento em pó
manteiga para untar a fôrma
cobertura:
1 vidro pequeno de geléia
1 lata de creme de leite (sem soro)

Bata os ovos, a manteiga e o açúcar até formar um creme. Junte os demais ingredientes, misture bem e despeje em uma fôrma grande, untada. Leve ao microondas por 12 a 14 minutos, em potência alta. Desenforme morno. Misture bem a geléia e o creme de leite e espalhe sobre o bolo.

BOLO EMBRULHADO DE CHOCOLATE

Ingredientes

200g manteiga
250g açúcar
6 ovos (clara em neve)
250g farinha de trigo
1 xícara (chá) chocolate em pó
¼ copo conhaque
1 colher (sopa) fermento em pó
manteiga para untar e chocolate em pó para polvilhar a forma

Recheio:

200g chocolate ao leite em barra
100g chocolate meio amargo em barra
1 xícara (chá) doce de leite
150g manteiga
1 xícara (chá) chantili

Calda de chocolate:

1 lata de leite condensado
1 lata creme de leite
½ lata leite
2 colheres (sopa) chocolate em pó

Outros ingrediente:

chocolates branco e meio amargo em barra, ralados

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas por 5 minutos. Junte a farinha de trigo, o conhaque e o chocolate em pó, depois misture as claras em neve e o fermento. Despeje em um refratário untado e polvilhado e leve ao micro por 12 a 14 minutos em potência alta. Para o recheio: Derreta os chocolates no micro por 1 a 2 minutos. Bata a manteiga com o doce de leite e misture aos chocolates derretidos, adicionando também o chantili. Para a calda: Bata todos os ingredientes no liquidificador. Montagem do bolo: Corte a massa ao meio, na horizontal. Passe uma camada de recheio e cubra com a outra metade da

massa. Leve à geladeira por duas horas, depois corte em quadrados e passe na calda de chocolate e nos chocolates ralados. Embrulhe em papel filme ou celofane colorido.

Bolo inglês de Natal

Ingredientes

300ml água quente
2 colheres (sopa) manteiga
½ xícara (chá) frutas cristalizadas
½ xícara (chá) passas pretas
½ xícara (chá) ameixas pretas picadas
1 colher (chá) essência de baunilha
1 colher (sopa) rum
2 xícaras (chá) açúcar
2 ½ xícaras (chá) farinha de trigo
1 colher (chá) bicarbonato de sódio
1 colher (sopa) fermento em pó
1 colher (chá) cravo-da-índia moído
1 colher (chá) canela em pó
1 ovo
½ xícara (chá) castanha do Pará picada
cobertura: fondant ou chocolate derretido

Misture a água, a manteiga, as frutas cristalizadas, as passas, as ameixas, a baunilha e o rum e reserve. Misture os ingredientes secos e junte às frutas. Acrescente o ovo e a castanha do Pará, coloque em formas próprias e leve ao micro por 8 a 10 minutos em potência alta. Cubra com fondant ou chocolate derretido e decore com frutas de época.

BOLO MOUSSE DE LARANJA

Ingredientes

bolo de chocolate:

4 ovos
2 xícaras (chá) açúcar
2 xícaras (chá) farinha de trigo
½ xícara (chá) leite
½ xícara (chá) manteiga
1 xícara (chá) chocolate em pó
1 colher (sopa) fermento em pó
manteiga para untar e chocolate em pó para polvilhar a fôrma
mousse de laranja:
1 xícara (chá) água
1 ½ xícara (chá) açúcar
1 colher (sopa) manteiga

- 1 copo suco de laranja
- 4 gemas
- 2 colheres (sopa) amido de milho
- 1 lata creme de leite (com soro)
- 1 colher (sopa) licor curaçao
- 3 claras em neve
- 1 envelope gelatina incolor (sem sabor)

Faça o bolo: bata os ovos com o açúcar, acrescente os demais ingredientes misture bem. Asse no microondas por 12 a 14 minutos, em um refratário untado e polvilhado. Todo o preparo desta receita é feito em potência alta.

Para a mousse: faça uma calda com metade da água e do açúcar, levando ao microondas por 3 a 5 minutos. Acrescente a manteiga e deixe amornar. Misture o suco de laranja, as gemas peneiradas e o amido de milho, junte à calda e volte ao micro por 3 a 5 minutos. Mexa ao retirar do micro, deixe esfriar e bata com batedeira, adicionando o creme de leite e o licor. Incorpore as claras batidas com o açúcar restante e a gelatina hidratada com meia xícara de água, dissolvida no micro em 30 segundos. Monte em aro ou fôrma desmontável, intercalando camadas de bolo e de mousse. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e decore com raspas de laranja e chantili.

BOLO PUDIM DE NOZES

Ingredientes

Pudim:

- 1 lata leite condensado
- 1 copo leite
- 4 ovos inteiros
- 1 colher (chá) essência de baunilha

Calda:

- 4 colheres (sopa) açúcar
- 4 colheres (sopa) água

Bolo:

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara (chá) açúcar
- 1 xícara (chá) farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) leite
- ½ xícara (chá) nozes moídas
- 1 colher (sobremesa, rasa) fermento em pó

Misture os ingredientes da calda numa forma de pudim e leve ao micro por 5 a 7 minutos em potência alta. Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador e despeje na forma caramelizada. Para o bolo: bata os ovos com o açúcar, misture os demais ingredientes sem bater e despeje sobre a mistura do pudim. Leve ao micro por 13 a 15 minutos em potência alta. Desenforme morno e deixe esfriar bem. Decore com chantili e nozes. Sirva frio ou gelado.

BROINHA DE FARINHA DE TRIGO (mamãe)

- 1 xícara de água
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de sal (sobremesa)
- 250g de farinha de trigo
- 6 ovos

MODO DE FAZER: Coloque os 3 primeiros ingredientes para ferver e mexa um angu com a farinha. Deixe esfriar e coloque os ovos. Unte as mãos e faça bolinhas. Asse em forno médio.

BOMBOCADO DE MILHO

Ingredientes

- 1 ½ lata (2 xícaras (chá) milho verde
- 1 lata leite condensado
- 3 ovos inteiros
- 4 colheres (sopa, cheias) farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) fermento em pó
- 2 colheres (sopa) manteiga em temperatura ambiente
- manteiga para untar e fubá para polvilhar a forma
- canela em pó para polvilhar o bombocado

Bata o milho com o leite condensado e os ovos, no liquidificador. Passe para uma tigela, acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos e a manteiga. Misture bem e despeje em uma assadeira de tamanho médio, untada com manteiga e polvilhada com fubá. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus para assar por 30 a 40 minutos. Retire do forno, polvilhe com canela e deixe esfriar. Corte em quadrados ou losangos e arrume em um prato

Rocambole de Morango

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 6 ovos inteiros
- 100g de morango
- 250g de nata batida com 1 xícara de açúcar

Modo de Preparo:

Pão-de-ló

Bater os ovos com o açúcar até formar um creme. Acrescentar a farinha de trigo. Assar em forma untada com papel manteiga por 20 minutos a 175C. Recheio

Misturar os morangos picados com a nata batida.

Montagem

Passar o recheio sobre a massa depois de frio e enrolar.

CHEESECAKE CREMOSO

Ingredientes

½ xícara (chá) manteiga

130g bolacha maisena moída

1 xícara (chá) açúcar

700g ricota amassada

manteiga para untar a forma

3 ovos

3 colheres (sopa) farinha de trigo

4 colheres (sopa) leite

2 colheres (sopa) raspas de limão

1 colher (chá) essência baunilha

creme chantili e frutas de sua preferência para decorar.No microondas, sempre em potência alta. Amoleça a manteiga no micro por 1 minuto.Misture a bolacha com 1/3 xícara de açúcar, junte a manteiga e mexa bem, formando uma farofinha. Unte uma forma com manteiga, cubra o fundo com papel manteiga, forre as laterais com a farofinha, pressionando bem, e reserve. Coloque a ricota em um refratário e leve ao micro por 1 a 2 minutos. Bata até ficar cremosa, juntando o restante do açúcar e os demais ingredientes. Leve ao micro por 5 a 8 minutos, mexendo na metade do tempo.Despeje cuidadosamente na forma com a farofinha nas laterais e volte ao micro por 4 a 7 minutos, até que fique firme. Deixe esfriar e mantenha na geladeira por 2 horas. Desenforme e decore com chantili e frutas.

PÃO DE LÓ (Dona Dagmar)

6 ovos

3 copos de farinha de trigo

3 copos de açúcar refinado

1 colher de fermento (sopa)

1 ½ copos de leite

1 colher de manteiga (de sopa bem cheia)

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve, adicionar as gemas, o açúcar e demais ingredientes, batendo sempre até ficar a massa bem fina. Ferver o leite e a manteiga e adicionar à massa. Colocar em tabuleiro e assar em fogo médio.

FATIAS DE ANO BOM

1 xícara (chá) de manteiga
1 colher (chá) de sal
1 lata de leite condensado
2 ovos
1 colher (chá) de baunilha
1 xícara (chá) de abacaxi picado
1 coco ralado (fresco)
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento royal

MODO DE FAZER: Bata no liquidificador os 5 primeiros ingredientes, junte o abacaxi e o coco e aos poucos a farinha de trigo peneirada com o fermento. Asse em tabuleiro nº 2, untado e enfarinhado em forno quente por 30 minutos. (dá 30 fatias).

BOLO DELÍCIA

2 copos de farinha de trigo
2 copos de açúcar
3 ovos
2 colheres de manteiga
1 colher de pó royal
1 vidro de leite de coco

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve, colocar as gemas, o açúcar, manteiga, leite de coco, farinha e fermento. Colocar em tabuleiro e assar em fogo médio.

BOLO-TORTA DE CHOCOLATE

1º) BOLO:
100g de margarina
2 copos de açúcar
4 gemas
1 copo de leite
2 copos de farinha de trigo
1 colher de fermento royal (sopa)
1 pacote de coco ralado
100g de chocolate granulado
4 claras batidas em neve

MODO DE FAZER: Prepare o bolo normalmente e põe para assar em tabuleiro, em forno médio.

2º) COBERTURA:

100g de manteiga
1 xícara de leite
1 xícara de açúcar
3 colheres de nescau (sopa)
1 pitada de sal

MODO DE FAZER: levar ao fogo até o ponto de bala mole. Tirar do fogo e misturar de vez em quando para esfriar. Despejar no bolo quente.

BROA DE FUBÁ (Ía)

2 copos de açúcar
1 copo de fubá
3 copos de farinha de trigo
2 ovos
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de sopa de fermento
1 pitada de sal
leite até ficar no ponto de ir ao forno (mais ou menos 2 copos)

MODO DE FAZER : bater todos os ingredientes no liquidificador, colocar em forma redonda de anel e levar para assar.

BOLO DE PUDIM ROYAL

200g de margarina
2 xícaras de farinha de trigo
1 pacote de pudim royal
4 ovos
1 ½ xícara de açúcar
1 colher de fermento royal (sopa)
1 ½ xícara de leite

MODO DE FAZER: Misture da maneira comum de fazer bolo, e leve ao forno.

BOLO DE COCO

½ litro de leite
4 ovos
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
1 pacote de socôco

MODO DE FAZER: Bata todos os ingredientes (menos o coco) no liquidificador, depois misture numa tigela com o socôco. Coloque em um tabuleiro e leve ao forno.

BOLO DE CENOURA

3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de cenouras picadas bem pequeno (crua)
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de fermento royal

MODO DE FAZER: Bater no liquidificador os 3 primeiros ingredientes, depois misturar em uma bacia com os demais ingredientes.

BOLO DEDÉ

2 xícaras de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
1 colher (sopa) fermento royal
4 colheres (sopa) de manteiga
1 copo de leite
1 pitada de sal

MODO DE FAZER: Misture a manteiga com o açúcar, depois as gemas, coloque a farinha, o fermento, o sal, bata bem e acrescente o leite e por fim as claras em neve.

BOLO DE FANTA

2 copos de açúcar
2 copos de farinha de trigo

1 copo de fanta
4 ovos
1 colher de sobremesa de fermento

MODO DE FAZER: Bater as gemas com a fanta. Peneirar o açúcar, a farinha, o fermento e por fim as claras em neve. Depois de assado, desenformar ainda quente, e regar com a seguinte mistura: ½ lata de leite condensado e ½ vidro de leite de coco. Cobrir com calda de chocolate e granulado. Levar à geladeira.

BOLO DE LARANJA

3 laranjas médias
1 copo óleo
3 ovos
3 copos de farinha de trigo
2 copos de açúcar
1 colher de fermento

MODO DE FAZER: bater os 3 primeiros ingredientes no liquidificador. Depois coloque em uma bacia e misture com os outros ingredientes.

BOLO DE MANDIOCA (irmã Dayse)

1 quilo de mandioca já descascada (crua e ralada)
2 colheres de farinha de trigo (bem cheias)
1 colher de fermento(sopa)
1 vidro de leite de coco + 1 vidro de leite de vaca
1 pacote de socôco
2 copos de açúcar
4 ovos

MODO DE FAZER: misture todos os ingredientes e por último as claras em neve.

BOLO DE FUBÁ (Dedé)

3 ovos
2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo
2 xícaras de fubá
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de fermento (sopa)
3 colheres de queijo ralado (minas curado)
1 xícara de leite
1 pitada de sal

MODO DE FAZER: Bater todos os ingredientes no liquidificador e levar ao forno.

BOLO GELADO

3 xícaras de açúcar
r 2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maizena
1 colher (sopa) de fermento
200g de margarina
1 copo de leite
4 ovos

MODO DE FAZER: Bater gemas, açúcar e margarina até ficar bem cremoso, colocar o resto dos ingredientes , e por último as claras em neve. Colocar em tabuleiro para assar.

CREME:

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 colher sopa de maizena
3 colheres de nescau

MODO DE FAZER: Levar tudo para cozinhar, até ficar um mingau. Cortar o bolo em pedaços, passar no creme e depois no coco ralado. Enrolar em papel alumínio e deixar na geladeira 2 dias antes de servir. OBS.: 3 tabuleiros = mais ou menos 95 pedaços e são necessárias 2 receitas do creme e 4 cocos ralados.

BREVIDADE DE MAIZENA (Luíza)

2 xícaras de maizena
1 xícara de açúcar
3 ovos inteiros
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sobremesa de fermento

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes e bata bem, até formar bolhas. Unte o tabuleiro e leve para assar em forno médio.

COBERTURAS PARA BOLOS E RECHEIOS

1ª) COBERTURA DE CONFEITEIRO:

2 clara
s 250g de açúcar de confeiteiro
1 colher de suco de limão
250g de banha hidrogenada

MODO DE FAZER: Bater bem os 3 primeiros ingredientes, e acrescentar a banha aos poucos, batendo bem.

2ª) COBERTURA PARA BOLO: (Dedé)

1 pacote de manteiga sem sal (200g)
1 lata de leite condensado

MODO DE FAZER: Bater a manteiga na batedeira, e ir acrescentando o leite condensado .

3º) CREME PARA RECHEIO DE BOLO:

3 Gemas
1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca

MODO DE FAZER: Levar ao fogo até dar ponto

4º) RECHEIO DE ABACAXI:

1 coco ralado
1 abacaxi moído (ou ralado)
1 colher de manteiga
1 colher de farinha de trigo
3 ovos
½ quilo de açúcar

MODO DE FAZER: misturar tudo e levar ao fogo até ficar solto do fundo da panela.

5º) RECHEIO BABA DE MOÇA

2 xícaras de açúcar
1 copo de água
3 gemas
1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE FAZER: Fazer a calda em ponto de fio e deixar esfriar. Acrescentar as gemas bem batidas no leite de coco.

Doce Bicho de Pé com Coco

Ingredientes:

2 latas de leite condensado
1 caixa de gelatina em pó de morango
1 pacote de 100g de coco ralado
2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo:

Levar todos os ingredientes na panela com fogo baixo e ficar mexendo até aparecer o fundo da panela. Se quiser um sabor mais forte de morango coloque 2 caixas de gelatina. Enrole e passa no açúcar ou no coco ralado.

Rende 50 docinhos

DOCE DE CASCA DE MARACUJÁ

Rendimento : 6 porções

Tempo de Preparo: 30 min

Valor Calórico da Porção: 165,75 Kcal

Ingredientes

Casca de maracujá 3 unidades

Açúcar 1 xícara (chá)

Água 1 ½ xícaras (chá)

Suco de maracujá ¼ xícara (chá)

Canela em casca a gosto

Modo de Preparo: Corte o maracujá ao meio e retire a polpa. Reserve. Descasque o maracujá, aproveitando apenas a parte branca da fruta. Corte em tiras finas. Deixe de molho a água de um dia para o outro. Faça uma calda com açúcar, água e suco de maracujá, feito a polpa. Acrescente a canela em casca, adicione as cascas escorridas e deixe cozinhar até que fiquem macias. Sirva gelado.

DOCE DOS ANJOS

3 gemas

1 x. manteiga

1 lata de leite condensado

1 1/2 x. coco ralado

3 claras em neve

Preparo:

Pre-aqueça o forno em temperatura média (180.C). Coloque as gemas e a manteiga reserve 1 colher de sopa) na tigela da batedeira. Bata até obter um creme esbranquiçado e homogêneo. Adicione o leite condensado e o coco. Misture tudo delicadamente e reserve. Com a manteiga reservada unte uma assadeira para pão de forma (capacidade de um litro e meio). Arrume a massa e leve ao forno por cerca de 35 minutos ou até que, enfiando um palito, este saia limpo. Retire do forno. Ao esfriar, leve para gelar por 2 horas até ficar firme. Sirva em fatias.

Rende 12 fatias.

Bolas de Queijo

Faça uma calda com 1 kg de açúcar, mas que não fique muito rala. Rale um queijo meio curtido, ponha 4 gemas, misture bem e faça umas bolinhas. Ponha na calda com canela em pó, deixe ferver e cozinhar. Quando estiver pronto, tire as bolas da calda e ponha na compoteira. Engrosse a calda.

Cajuzinho

Ingredientes:

- 1kg de amendoim torrado e moído
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de chocolate em pó

Modo de Fazer:

Junte todos os ingredientes, amasse bem e, se ficar dura, coloque um poquinho de leite. Enrole em forma de caju e espete um amendoim. Passe no açúcar refinado.

BEIJINHO DE COCO DIET

Ingredientes

Rendimento: 35 unidades de 24 calorias cada

½ xícara (chá) leite desnatado

1 ½ xícara (chá) leite em pó desnatado

½ xícara (chá) água

3 colheres (sopa) coco ralado

2 colheres (sopa, rasas) margarina light

1 colher (sobremesa) amido de milho (maisena)

1 colher (sobremesa) adoçante sacarina/ciclamate ou sucralose)

30g coco ralado seco e cravos-da-índia para decorar

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Passe para uma panela e leve ao fogo mexendo sempre, até desgrudar do fundo. Deixe esfriar, enrole os beijinhos, passe no coco ralado e decore com cravo-da-índia.

BRIGADEIRO CHIQUE

Ingredientes

(Rendimento: 60 doces)

3 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) chocolate em pó
1 xícara (café) licor de cacau
1 colher (sopa) manteiga sem sal
1 pitada de sal
6 gemas peneiradas
manteiga para untar as mãos
300g chocolate ao leite em barra

Misture o leite condensado, o chocolate em pó, o licor de cacau, a manteiga, o sal e as gemas. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até começar a desprender da panela. Retire do fogo deixe esfriar. Enrole as bolinhas untando as mãos com margarina. Passe no chocolate ao leite derretido em banho-maria, Deixe esfriar e coloque nas forminhas.

Terrine de Morangos

Ingredientes :

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
1 barra (200 g) de chocolate ao leite
1 lata de creme de leite
1 caixinha de morangos cortados ao meio

Modo de Preparo :

1. Coloque o leite condensado com a manteiga numa panela pequena e leve ao fogo, cozinhando até obter um creme consistente (como o de brigadeiro), mexendo sempre. Depois de pronto, reserve.
2. Corte a barra de chocolate em pedaços e coloque no forno de microondas por 2 minutos para derreter. Adicione o creme de leite sem o soro e mexa até obter um creme.
3. Forre o fundo de uma tigela refratária com os morangos.
4. Coloque o creme branco de leite condensado por cima.
5. Por último, cubra com o creme de chocolate.
6. Deixe na geladeira até que o chocolate endureça e sirva.

Doce de Casca de Banana

5 copos de cascas de banana nanica, bem lavadas e picadas
2 1/2 copos de açúcar.

Cozinhe as cascas, em pouca água, até amolecerem. Retire do fogo, escorra, reserve o caldo do cozimento e deixe esfriar. Bata as cascas e o caldo no liquidificador e passe por peneira grossa. Junte o açúcar e leve novamente ao fogo lento. Mexendo sempre, até o doce desprender do fundo da panela.

Doce de Casca de Abacaxi com Coco

Casca de 1 abacaxi picada

2 xícaras (chá) de açúcar

1 pacote de 100g de coco ralado

1 colher (sopa) de margarina

Descasque 1 abacaxi, lave a casca e ferva com um pouco de água. Bata a mistura no liquidificador e coe. A parte que ficou na peneira leve ao fogo em uma panela e acrescente o açúcar, o coco, a margarina e o cravo, se quiser. Mexa sempre até desprender do fundo da panela. Dá 16 porções

Geléia de Casca de Abacaxi

Cascas de um abacaxi

4 copos de água

Açúcar, o quanto baste

3 colheres bem cheias de maisena

Lave com uma escovinha as cascas do abacaxi. Bata as cascas junto com a água no liquidificador. Passe por uma peneira. Junte o açúcar e a maisena dissolvida. Leve ao fogo e deixe cozinhar bem. Despeje em pirex previamente umedecido. Sirva gelado.

Mousse Rápida de Chocolate

Ingredientes:

250 grs. de Chocolate para Culinária Nestlé ralado

6 colheres de sopa de água a ferver

4 ovos

2 colheres de sopa de Rum

raspas de chocolate

cerejas em calda .

Confecção: Ponha o Chocolate para Culinária Nestlé no liquidificador. Ligue o liquidificador para bater um pouco. Acrescente a água a ferver e bata até obter um creme homogêneo. Junte as gemas, uma de cada vez, e o rum. Bata por mais 1 minuto. Reserve. Bata as claras em castelo firme. Deite a mistura de chocolate aos poucos sobre as claras e mexa cuidadosamente, sem bater até que todo o branco das claras desapareça. Distribua a mousse por taças individuais. Leve ao frigorífico até ficar firme. Sirva decorada com raspas de chocolate e uma cereja.

<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>3 copos de água morna 1 pacote de maria-mole 1 lata de creme de leite 1 lata de leite condensado 3 colheres sopa de açúcar</p>	<p>Preparo</p> <p>Bata no liquidificador por 10 minutos 2 copos de água com o pacote de maria-mole, o leite condensado e o creme de leite e reserve. Faça uma calda de caramelo com a água e o açúcar e despeje em uma forma de pudim. Leve à geladeira.</p>
--	--

Manjar Delicioso	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 lata de leite condensado · 1 lata de creme de leite · 1 vidro de leite de coco · 1 pacote de maria-mole 	<p>Preparo</p> <p>Dissolver a maria-mole em 250 ml de água fervente. Colocar todos os ingredientes no liquidificador. Caramelizar uma forma, e despejar o creme. Colocar na geladeira. Não é necessário desenformar</p>

Manjar Branco	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 lata ou caixinha de leite condensado · 2 xícaras (chá) de leite · 1 vidro de leite de coco · 4 colheres (sopa) de maisena · 1 xícara (chá) de açúcar · 1 xícara (chá) de ameixas 	<p>Preparo</p> <p>Misture em uma panela o leite condensado, o leite, o leite de coco e a maisena e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Coloque em uma forma de pudim untada com margarina e deixe esfriar. Junte o açúcar, 1 xícara (chá) de água e as ameixas. Leve ao fogo até formar uma calda grossa. Desenforme o manjar e coloque a calda por cima.</p>

Mousse de rum	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>4 colheres. de sopa de AÇÚCAR 6 cereja 6 colheres de sopa de chantilly 1 tablete de chocolate meio amargo 3 ovo 2 colheres de sopa de rum</p> <p>Rendimento: 6</p>	<p>Preparo</p> <p>Bata as gemas com a metade do açúcar até obter uma gemada fofa e clara rum ligeiramente aquecido e continue batendo. A parte bata as claras em neve e junte o restante de açúcar até obter um suspiro firme.</p> <p>Pique o chocolate meio amargo e dissolva-o em banho-maria, colocando a vasilha em água quente fora do fogo.</p> <p>Misture bem o chocolate à gemada de rum, junte o suspiro delicadamente, sem</p>

	<p>bater.</p> <p>Passa a mistura para taças individuais ou um prato fundo de vidro e leve à geladeira por no mínimo 5 horas.</p> <p>Decore com chantilly ou cerejas antes de servir.</p>
--	--

Mousse Rápida de Morango	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>2 clara</p> <p>1 lata de leite condensado</p> <p>10 morango amassado</p> <p>1 caixinha de gelatina em pó sabor morango</p> <p>1/2 xíc. de chá de água fervente</p> <p>Rendimento: 6</p>	<p>Preparo</p> <p>Bata as claras em neve.</p> <p>Dissolva a gelatina na água fervendo e deixe esfriar.</p> <p>Misture a gelatina, o morango, o leite condensado, mexendo bem. Por último misture suavemente às claras em neve.</p> <p>Coloque em taça pequenas individuais e leve para gelar aproximadamente 1 hora</p>

Mousse de Manga	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>2 mangas (polpa)</p> <p>1 lata de creme de leite</p> <p>1 lata de leite condensado</p> <p>1 envelope de gelatina em pó, branca e sem sabor</p>	<p>Preparo</p> <p>Despeje a gelatina numa xícara, junte um pouquinho de água e deixe hidratar. Bata todos ingredientes no liquidificador, junte a gelatina hidratada e despeje numa forma. Leve para gelar.</p> <p>índice</p>

Mousse De Pêssego	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>04 pêssegos grandes e maduros</p> <p>01 colher sopa de gelatina branca sem sabor</p> <p>01 lata de leite condensado</p> <p>03 colheres sopa de suco de limão</p> <p>03 claras em neve</p> <p>1/4 xícara (chá) de água</p> <p>pêssegos em calda para decorar</p>	<p>Preparo</p> <p>Dissolva a gelatina na água e leve ao fogo para aquecer levemente. Reserve. Descasque os pêssegos e corte-os em fatias. Bata no liquidificador, com o suco de limão, a gelatina e o leite condensado.</p> <p>Misture com as claras em neve. Coloque em taças e leve ao refrigerador por quatro horas. Decore com fatias de pêssego em compota para servir</p>

Mousse de limão	
<u>INGREDIENTES</u>	

1 lata de leite condensado 1 pacote de gelatina sem sabor 3 claras em neve 1/2 copo de água fervente 1/2 copo de suco de 1/2 copo de suco de limão	
--	--

Mousse de limão II	
<u>INGREDIENTES</u> 2 xícaras (chá) de leite gelado 1 pacote de gelatina branca em pó suco de 3 limões 1 1/2 xícaras (chá) de açúcar 1 xícara (chá) de licor mandarina Calda: 1 xícara (chá) de açúcar 3 gemas 1 1/2 colheres (sopa) de maisena 1 colher (café) de licor mandarina	Preparo Bata o leite por 5 minutos na batedeira. Junte a gelatina dissolvida em 1 xícara (chá) de água. Adicione o suco de limão, o açúcar e o licor e bata por mais 2 minutos. Despeje em forma untada e leve para gelar por 2 horas. Leve ao fogo 1 xícara de açúcar, deixe ficar dourado e junte um copo de água. À parte, dissolva as gemas e a maisena em 1 copo de água. Junte o açúcar queimado e leve novamente ao fogo para engrossar. Retire do fogo e adicione o licor. Sirva esta calda sobre a mousse. índice

Mousse De Uva Nota 10	
<u>INGREDIENTES</u> 1 xíc. de chá de açúcar 1 xíc. de chá de água 1 lata de creme de leite 1 1/2 litro de suco de uva concentrado 1 caixinha de gelatina em pó sabor uva Rendimento: 6	Preparo Coloque a gelatina numa panela, acrescente a água e deixe descansar por 5 minutos. Leve ao fogo pra derreter, retire e deixe amornar. Coloque os ingredientes restantes no liquidificador e bata bem. Adicione a gelatina e bata novamente até ficar espumante, despejando então em taça pequenas. Leve à geladeira até tomar consistência

Mousse Bombom	
Creme de chocolate 10 bombons (da Dança) picados 10 colheres (sopa) de chocolate em pó 1 xícara (chá) de leite 3 colheres (sopa) de rum Cobertura de Claras 6 claras em neve 4 colheres (sopa) de açúcar	Modo de preparo Creme Numa panela misture todos os ingredientes, menos o rum. Leve ao fogo moderado e deixe cozinhar, sem parar de mexer, até engrossar, mais ou menos 10 minutos, tire do fogo, deixe amornar, acrescente o rum, misture e despeje num refratário ou taça, reserve.

suco de meio limão
Meia lata de creme de leite

Creme de Chocolate
Misture o chocolate com leite, o rum e os bombons picados.

Cobertura de Claras
Bata as claras em neve com o açúcar e o suco de limão. Misture com o creme de leite, coloque às colheradas sobre a mousse. Leve para gelar, sirva com calda de chocolate.

Pão Doce com Passas

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento (30 g)
4 ovos
1 lata de leite condensado, a mesma medida de óleo e a mesma medida de água morna
1 colher de chá de sal
mais ou menos 1 kg de farinha de trigo peneirada
1 xícara de chá de uva passas sem sementes
1 gema
1 colher de sopa de café forte

Rendimento: 2 pães

Preparo

Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado, o óleo, a água e o fermento. Junte o sal e, aos poucos, a farinha em quantidade que dê para o liquidificador bater. Depois, despeje a massa em uma tigela e continue juntando a farinha de 1 kg deve sobrar mais ou menos 1 colher de sopa cheia).

Amasse-a até que ela se desprenda das mãos. Coloque-a em uma assadeira untada, cubra-a bem com um plástico e deixe-a crescer por cerca de 2 h. para controlar melhor o tempo, ponha uma bolinha de massa em um copo de água; quando a bolinha subir, faça os pães, incorporando as uvas passas à massa. Pincele os pães com a gema batida com o café e leve-os ao forno, quente no início e um pouco mais baixo depois. O pão pode ser feito em forminhas ou em forma de tranças

Pão de Coco

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite ou nata
3 ovos
½ colher de sal

2 colheres de sopa de margarina
1 colher de fermento em pó Royal
Côco ralado se preferir

Preparo

Misturar tudo e por último os ovos batidos como para pão-de-ló. Enrolar rapidamente e assar.

Pãezinhos De Goiabada

INGREDIENTES

5 copos (de requeijão) de farinha de trigo
1 copo de açúcar
½ copo de leite
2 ovos
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de banha
2 colheres de sopa de fermento em pó Royal, pitada de sal

Preparo

Misturar tudo e sovar. Fazer pãezinhos e rechear com goiabada.

Rendimento:

Aproximadamente 30 pãezinhos

Parafusos Paulistas

INGREDIENTES

250g de farinha de trigo
02 ovos
03 colheres (sopa) de manteiga
02 colheres (sopa) de açúcar
02 colheres (chá) de fermento
01 colher (café) de sal
Goiabada ou bananada.

Preparo

Colocar a farinha, o fermento e o sal. Fazer uma cova e colocar no centro os ovos e o açúcar batidos, clara em neve e a manteiga.

Amassar tudo e se necessário colocar mais farinha ou leite, até que não pegue nas mãos. Abrir a massa com rolo, cortar quadrados de aproximadamente 4 cm, colocar um pedaço de goiabada ou bananada no centro e unir duas extremidades laterais. Levar para assar em forma untada e em forno quente.

Brioche

INGREDIENTES

500 gramas de farinha de trigo
50 gramas de fermento de pão
100 gramas de açúcar
100 gramas de margarina
2 ovos
1 pitada de sal
1 pitada de vanilina
1 copo de água

Temperatura do forno: 200 graus

Tempo: 20 minutos aprox.

Preparo

Faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe descansar por uns 10 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Cubra-a com um pano e espere o crescimento desta massa, por uns 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar.

PÃEZINHOS DA MAMÃE

6 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de leite
2 colheres de manteiga
2 colheres de banha
2 colheres de fermento royal
4 ovos

MODO DE FAZER: Amasse tudo junto e faça os pãezinhos. Leve ao forno em assadeira untada com manteiga e pulverizada com farinha de trigo. Asse em forno quente.

PÃO BATIDO NO LIQUIDIFICADOR

4 ovos
1 lata de leite condensado
A mesma lata de água morna
A mesma lata - ½ lata de óleo
4 tabletes de fermento fleíszman
1 quilo de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de sal

MODO DE FAZER: coloca-se todos os ingredientes no liquidificador (menos o trigo), depois de bem batido coloca-se numa vasilha e acrescenta-se o trigo, caso precisar coloque mais farinha. Enrole, espere crescer e depois asse.

PÃO DOCE (tia Leleta)

50g de fermento fleíszman
1 copo de leite morno
5 colheres de açúcar
2 copos de óleo
1 ovo
1 colher de margarina
Farinha até dar o ponto

MODO DE FAZER: Misture tudo e amasse bem. Descansar a massa, enrolar e assar.

PÃO DE NATA

7 xícaras de trigo
2 xícaras de nata
2 xícaras de açúcar
2 ovos
1 colher de fermento (sopa)
1 colher de margarina
Sal a gosto
Recheio de doce de goiaba.

MODO DE FAZER : Amasse todos os ingredientes , modele umas bolinhas com o recheio dentro e leve para assar em tabuleiros untados.

PÃO DE MINUTO COM QUEIJO

1 xícara de maizena
1 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento roya
1 1 xícara mal cheia de açúcar
1 ovo
2 colheres de margarina
½ xícara de leite
½ xícara de queijo ralado para polvilhar
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER : Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos, até a massa ligar (não deve ser sovado). Modele os pãezinhos e coloque em assadeiras untadas. Pincele com gema, polvilhe com queijo ralado e asse em forno quente durante 20 minutos, mais ou menos.

Colomba Para Páscoa

INGREDIENTES

ESPONJA

5 tabletes de fermento para pão
½ xícara (chá) de água morna
1 colher (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) de farinha de trigo

MASSA

600 gramas de farinha de trigo
3 gemas
2 ovos inteiros
150 gramas de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de suco de laranja
raspas de limão
raspas de laranja
1 colher (chá) de essência de panetone

RECHEIO CROCANTE (1)

100 gramas de cereja
100 gramas de nozes
100 gramas de uvas passas

COBERTURA CROCANTE (1)

2 claras

100 gramas de nozes picadas
2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro
RECHEIO CHOCOLATE (2)
1 xícara (chá) de gotas de chocolate meio amargo
COBERTURA CHOCOLATE (2)

chocolate derretido

chocolate granulado

MODO DE FAZER

ESPONJA

Num refratário, esfarele o fermento e junte o açúcar. Misture até ficar líquido. Junte a farinha de trigo e a água morna. Cubra com um pano e espere levedar.

MASSA Num refratário, coloque a farinha de trigo (reserve um pouco), as raspas de laranja de limão, o açúcar, o suco de laranja misturado com a essência de panetone, os ovos e gemas levemente batidos, a manteiga e o levedo. Misture com as mãos e, a seguir, sove sempre polvilhando a farinha reservada. Pegue porções da massa e empregue o primeiro ou o segundo recheio. Coloque em forma de papel manteiga própria para colomba até preenchê-la. Empregue a primeira cobertura se recheada com o primeiro recheio. Deixe dobrar de volume. Leve ao forno a 150°C por 20 minutos e a 180°C por mais 15 minutos até dourar.

RECHEIO CROCANTE (1) Num refratário, misture as cerejas, as nozes e as uvas passas.

COBERTURA CROCANTE (1) Num refratário, coloque o açúcar, as nozes e as claras. Misture até se agregarem.

RECHEIO CHOCOLATE (2) Após assar as colombas, derreta o chocolate e coloque sobre elas. Polvilhe granulado. OBS: Espere esfriar para empregar a cobertura.

Pão de Chocolate

Ingredientes

- 50 g de fermento para pão
- 1 Kg de farinha de trigo (+ou-)
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 3 ovos
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1/2 copo de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 100 g de margarina
- chocolate branco
- chocolate ao leite
- 2 colheres (sopa) de canela em pó
- geléia para dar brilho

Modo de Preparo

Dissolva o fermento no leite morno e adicione os ovos, o açúcar, o óleo e a pitada de sal. Vá adicionando a farinha de trigo e amassando com a mão até a massa não grudar mais. Separe a massa em duas partes iguais. Adicione 1 xícara (chá) de chocolate em pó a uma das partes da massa e amasse bem uniformizando o máximo possível. Abra a massa de chocolate e passe a metade da margarina. Depois jogue o chocolate branco picado por

cima. Abra a massa branca do mesmo tamanho da massa de chocolate e coloque por cima. Espalhe a canela e depois a margarina por cima. Jogue o chocolate ao leite picado e enrole apertando bem, como um rocambole. Corte o rolo ao meio no sentido vertical. Com a parte de dentro pra cima faça uma trança. Deixe crescer e leve ao forno por mais ou menos 45 minutos. Depois de assado, pincele a geléia para dar brilho. Dica: tire um pedacinho da massa antes de colocar o chocolate e faça uma bolinha. Antes de assar, coloque a bolinha em um copo com água. Quando a bolinha subir, espere mais uns 10 minutos. É o tempo da massa crescer.

Pão doce em forma de Coelho da Páscoa (JORNAL HOJE)

Ingredientes:

500 gramas de farinha de trigo
30 gramas de fermento biológico (de pão)
2 colheres de sopa de óleo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de açúcar
1/4 de litro de leite morno (250 ml)
uvas passas
chocolate granulado

Modo de preparo:

Misturar a farinha, o açúcar, o fermento e o sal em uma tigela. Acrescentar o óleo e o leite misturando bem até que a massa fique lisa. Amassar novamente a mistura com as mãos, com um pouco mais de farinha, até dar liga. Para cada coelho, formar as seguintes partes: orelha, cabeça, nariz, barriga e patas. Colocar na assadeira untada, enfeitar com as uvas passas e deixar descansar por uma hora. Assar em forno 220° por 15 minutos. O coelho vai atingir o tamanho de 40cm.

Pavê

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 lata de leite condensado a mesma medida de água
1 e 1/2 xícara de chá açúcar
100gr de chocolate meio amargo
100gr de chocolate ao leite
7 colheres de sopa de maisena
1/2 cálice de rum
Amandita e chantilly

Preparo

Leve ao fogo, em uma panela, metade do leite frio, a maisena, o restante do leite, a água e o açúcar. Mexa bem.

Corte os chocolates em fatias finas, adicione o leite, misturando até derreter, então vá derramando a mistura da maisena dissolvida no leite, misturando até ficar cremoso.

Aromatize com rum.

Despeje em uma fôrma molhada, deixe esfriar, para levar à geladeira.

Desenforme bem firme sobre um prato, guarneça com amanditas.

Sirva com chantilly batido

Pavê Bicolor

Ingredientes

Para o creme básico:

- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 5 xícaras (chá) de leite
- 8 gemas passadas pela peneira
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de licor de cacau (para adicionar ao creme com chocolate)
- 1 colher (sopa) de rum (para adicionar ao creme branco)
- 3 ½ pacotes de biscoito de maisena

Para banhar as bolachas:

- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de licor de cacau

Para a montagem:

- Biscoitos umedecidos no leite com licor de cacau
- Creme de chocolate
- Creme branco

Para cobertura:

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 ½ lata de creme de leite

Modo de preparo

Para o creme básico:

Dissolva o amido de milho em 1 xícara (chá) de leite.

Junte ao restante do leite, misture as gemas, o açúcar e a manteiga.

Leve ao fogo até engrossar.

Retire do fogo e divida o creme em duas partes.

Em uma das partes, adicione o chocolate e o licor de cacau na outra o rum.

Para banhar as bolachas:

Molhe rapidamente os biscoitos na mistura de leite e licor de cacau e espalhe na travessa.

Para a montagem:

Faça duas camadas de biscoitos: coloque o creme de chocolate, mais duas camadas de biscoitos e o creme branco.

Finalize com duas camadas de biscoitos, para espalhar a cobertura.

Envolva em filme-plástico e leve para gelar por 8 h ou de um dia para outro.

Para cobertura:

Aqueça o creme de leite.

Despeje o chocolate picado e mexa até derreter o chocolate (sem ferver).

Deixe esfriar.

Espalhe a cobertura sobre o pavê gelado e leve à geladeira novamente por, no mínimo, 1 h.

Rendimento: aproximadamente 12 pedaços

Pavê da Bruxinha

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 1 lata de creme de leite
- 2 ovos
- 8 colheres (sopa) de achocolatado
- 1 copo de água
- 1 pacote de biscoito champagne
- 8 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, a mesma medida de leite e duas gemas.

Misture e não deixe ferver muito, apague logo o fogo. Em seguida, dissolva o achocolatado em um copo d'água, no fogo. Após isso, molhe os biscoitos champagne nesse chocolate, que deve ser uma calda fina.

Coloque num recipiente o creme e arrume os biscoitos devidamente embebidos no chocolate por cima. Bata as claras em neve, acrescentando o açúcar e o creme de leite, que não deve ter soro, e coloque por cima dos biscoitos. Leve ao congelador até endurecer um pouco.

Pavê Prestígio

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de água

2 xícaras (chá) de açúcar
1 garrafa de leite de coco (200ml)
2 pacotes de côco ralado (200g)
1 pacote de biscoito champanhe (ou inglês)
1 tablete de chocolate ao leite (200g)
1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco

Preparo

Faça uma cocada: leve ao fogo uma panela com a água, o açúcar e metade do leite de coco. Quando levantar fervura, junte o côco ralado.

Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre, por cerca de 5 minutos, ou até que o côco fique bem hidratado e a calda levemente encorpada.

Espere esfriar.

Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite. Mexa bem até obter um creme homogêneo. Reserve.

Montagem do pavê:

Num refratário pequeno (16 x 26 cm) coloque uma camada de biscoitos embebidos no leite de côco restante, metade da cocada, metade do creme de chocolate.

Repita a operação finalizando com o restante do creme de chocolate.

Leve à geladeira até a hora de servir.

Pavê Floresta Negra

INGREDIENTES

1 tablete de chocolate meio amargo (200 g)
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco (480 ml)
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (café) de essência de baunilha
1/2 pote de cerejas ao (65 g)
1 pacote de biscoito inglês (ou champanhe)
raspas de chocolate e cerejas para decorar

Preparo

Numa travessa refratária coloque o chocolate picado e leve ao banho-maria até derreter.

Junte 1 xícara (chá) de creme de leite, mexa bem até obter um creme homogêneo. Reserve.

Na batedeira junte o restante do creme de leite fresco, o açúcar e a baunilha. Bata bem até atingir consistência de chantilly.

Escorra as cerejas do maraschino. Passe os biscoitos na bebida (cerca de 1/2 xícara de chá).

Num refratário pequeno (16 X 26 cm) faça uma camada com os biscoitos embebidos no maraschino, uma camada como o creme de chocolate, chantilly e cerejas cortadas ao meio.

Repita a operação e termine com o creme chantilly.

Enfeite a superfície com raspas de chocolate e cerejas inteiras.

Leve à geladeira até a hora de servir.

Pavê de Ricota

INGREDIENTES

150 g de creme de leite fresco
150 g de ricota passada pela peneira
3 ovos
whisky
100 g de açúcar
1 cálice de leite
1 cálice de café
1 caixa de biscoito inglês
chocolate em pó para polvilhar

Preparo

Misture o creme de leite com a ricota para ficar em creme, e reserve. Bata as gemas com 1/2 cálice de whisky e o açúcar e reserve. Bata as claras em ponto de neve dura e reserve. Misture 1/2 cálice de whisky com o leite, e o café e passe os biscoitos por esta calda. Junte o creme de ricota com as gemas batidas e as claras em neve e misture bem até ficar um creme bem fofo. Num pirex, faça camadas de biscoitos e de creme. Leve à geladeira por 2 horas e depois polvilhe com chocolate em pó. Sirva bem gelado.

Pavê De Chocolate

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 gema
1 xícara (chá) de leite
1 colher (café) de essência de baunilha
2 1/2 xícaras (chá) de leite
4 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
4 colheres (sopa) de maisena
creme chantilly à vontade
1 pacote de bolacha maisena

Preparo

Misture os 4 primeiros ingredientes e leve ao fogo mexendo até ficar um creme branco. Reserve. Em outra panela misture os outros ingredientes, menos as bolachas e o chantilly. Leve ao fogo mexendo até ficar um creme escuro. Tire do fogo e junte as bolachas esfareladas. Num pirex faça camadas com o creme branco e escuro. Quando terminar,

misture levemente as duas últimas camadas para mesclar um pouco. Por cima, enfeite com creme chantilly e leve à geladeira.

Pavê Achocolatado

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite
2 ovos
1 cálice de licor de cacau
4 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite gelado e sem soro
biscoito champanhe
1 copo de leite
1 colher (sopa) de achocolatado em pó

Preparo

Leve ao fogo o leite condensado, o leite e as gemas, mexendo até engrossar. Reserve. À parte, misture 1 copo de leite, o achocolatado e o licor e passe os biscoitos. Num pirex retangular, faça camadas alternadas de creme e biscoitos. Bata as claras em neve, junte o açúcar e bata até ficar um suspiro. Acrescente o creme de leite, misture bem e espalhe por cima da última camada do pavê. Leve à geladeira.

Pavê Delícia

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite
1/2 pacote de manteiga sem sal
200 g de açúcar
2 pacotes de biscoito maisena
3 gemas
150 g de coco ralado

Preparo

Bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme fofo. Acrescente as gemas e continue batendo até clarear bem. Junte o coco e o creme de leite. Umedeça os biscoitos em um pouco de leite açucarado e arrume camadas de biscoito e creme. A última camada deverá ser de creme, polvilhe coco ralado e leve à geladeira. Sirva somente no dia seguinte.

Pavê Sonho De Valsa

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 vezes a mesma medida de leite
4 gemas
1 colher (café) de essência de baunilha

1 tablete de chocolate meio amargo
8 bombons Sonho de Valsa
1/2 litro de creme de chantilly

DICA: Junte um pouquinho de licor de cacau ao creme de chocolate.

Preparo

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, as gemas e a baunilha.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, deixe o creme amornar e divida-o em duas partes.
Junte a uma das partes do creme ainda morno o chocolate meio amargo picado fino, mexendo delicadamente para que o calor o derreta.
Corte os bombons Sonho de Valsa em pedaços e monte o pavê.
Coloque em um pote fundo a outra parte do creme e, sobre ela, os bombons picados e o creme com chocolate.
Cobrindo tudo, coloque o creme chantilly e deixe gelar por cerca de 3 a 4 horas.

Pavê de Morango

INGREDIENTES

1 kg de morango fresco
250 g de manteiga com sal
4 gemas
2 copos de leite
1 cálice de vinho do porto
250 g de creme de leite fresco
250 g de creme chantilly
1/2 kg de biscoito champanhe
6 colheres (sopa) de leite condensado
1 colher (café) de essência de baunilha
250 g de açúcar

Preparo

Bata muito bem a manteiga com 3 gemas, junte aos poucos o açúcar e continue batendo até ficar um creme leve e sem gosto de ovo. Adicione o creme de leite e misture levemente.
Junte a baunilha e os morangos lavados, enxutos e amassados com um garfo. Misture delicadamente. Forre uma forma para tortas com papel impermeável, deixando as pontas de fora. Bata no liquidificador o leite, a gema que restou, o leite condensado e o vinho e despeje numa tigela. Umedeça os biscoitos nessa calda e arrume no fundo da forma.
Espalhe por cima farta camada de creme de morango, torne a colocar camadas de biscoito e de creme, até terminar os ingredientes, devendo a última camada ser de biscoitos. Dobre as pontas do papel cobrindo a forma e leve à geladeira até o dia seguinte. Desenforme quase

na hora de servir, retire o papel com cuidado, cubra inteiramente com chantilly e decore com morangos inteiros. Conserve na geladeira.

Pavê de Geléia Morango

INGREDIENTES

400 g de geléia de morango
1 xícara (chá) de água
3 caixas de biscoito champagne
1 lata de leite condensado
2 latas de leite
2 gemas
500g de creme chantilly
1 caixa de morangos

Preparo

Leve ao fogo a geléia de morango e a água fazendo com esta fique bem diluída. Passe os biscoitos nesta calda.

Faça um creme com o leite condensado, o leite, as gemas e deixe engrossar.

Monte o pavê em camadas, alternando o creme, o biscoito umedecido na calda e o morango. Termine decorando com biscoitos e o creme chantilly.

Pavê de abacaxi e coco

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
a mesma medida (da lata) de leite
2 gemas
1/2 colher (sopa) de maisena
1 lata de abacaxi em calda
meia xícara (chá) de rum
1 pacote de biscoito tipo champagne (200g)
250g de chantilly (cerca de 2 xícaras de chá)
1 coco fresco ralado

DICAS:

Substitua o abacaxi pela mesma quantidade de pêsego em calda.

Substitua o coco fresco por 50g de coco seco previamente misturado com uma xícara (chá) de leite.

Substitua o rum por vermute ou vinho branco seco. Caso não queira bebidas alcoólicas, use leite.

Preparo

Misture o lei condensado, o leite, as gemas, a maisena e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e reserve.

Abra a lata de abacaxi, reserve algumas fatias para a decoração e pique o restante. Misture a calda do abacaxi (cerca de 1 xícara e meia de chá) com o rum e umedeça os biscoitos. Forre o fundo de uma fôrma retangular (20 X 30cm) com parte dos biscoitos, despeje o creme reservado e o abacaxi picado. Disponha o restante dos biscoitos umedecidos, cubra com o chantilly e o coco ralado. Decore com as fatias de abacaxi reservadas e leve para gelar por cerca de 3 horas. Sirva a seguir.

Pavê de Doce de Leite com Coco

1 Pote de doce de leite (450g)
2 Potes de leite comum (a medida do pote)
1 1/2 pacote de coco ralado adoçado
2 colheres de sopa de amido de milho
2 gemas
2 claras em neve
Bolacha Maria
Para enfeitar: 1/2 pacote de coco ralado adoçado

Coloque os 5 primeiros ingredientes em uma panela em fogo baixo e mexa com uma colher de pau até engrossar. Espere esfriar um pouco e junte as claras em neve. Num prato para pavê coloque: 1/3 do creme de doce de leite, Uma camada de bolacha, 1/3 do creme de doce de leite, Uma camada de Bolacha, O restante do creme Polvilhe com o coco reservado leve ao freezer.

PAVÊ DE CHOCOLATE

Bolacha Maria ou Maisena
1 lata de leite condensado
Chocolate em pó a gosto
1 lata de creme de leite
4 gemas
1 lata de creme de leite
4 claras
1 colher de sopa de manteiga
8 colheres de sopa de açúcar
1 lata de leite

MODO DE PREPARAR:

Misture as gemas, o leite, o leite condensado e o chocolate em pó e leve ao fogo baixo, sempre mexendo até engrossar. Espere esfriar e misture o creme de leite. Bata as claras em neve com 8 colheres de açúcar. Misture delicadamente o creme com as claras em neve. Num prato para pavê coloque uma camada do creme, uma camada de bolachas sucessivamente, terminado com uma camada de creme. Leve ao freezer.

Pavê de Maracujá

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
10 colheres (sopa) de suco concentrado de maracujá
1 lata de creme de leite gelada e sem soro

- 1 pacote de biscoito tipo maisena
- 1 xícara de claras (para o merengue ou use chantili)
- 2 xícaras de açúcar (para o merengue ou use chantili)
- Essência de baunilha

Modo de Preparo:

Em uma vasilha misture o leite condensado com o suco concentrado de maracujá e o creme de leite. Mexa até que se transforme em um creme homogêneo. Em um refratário arrume as camadas de creme e biscoito até terminar.

Merengue:

Coloque a clara e o açúcar em uma panela e leve ao fogo para esquentar mexendo rapidamente. Esquente bem, mas não deixe as claras cozinarem. Bata na batedeira junto com gotas de baunilha até que fique na consistência para trabalhar com saco de confeitar. Enfeite o pavê com pitangas deste merengue ou simplesmente faça ondas com a parte contrária de uma colher. Leve ao forno para corar ou use o maçarico culinário conforme a foto. Leve a geladeira para gelar. Você pode substituir o merengue por chantili. Se isso acontecer não leve o chantili para corar no forno. Leve diretamente para a geladeira..

Dica: Para tirar o soro do creme de leite, leve a lata à geladeira durante mais ou menos meia hora, depois a vire com cuidado, abrindo do lado contrário. Se usar a caixinha, leve à geladeira por uma hora, corte a pontinha da caixa e despreze o soro, que sairá antes do que o creme.

Pudim De Sorvete	
<p>Ingredientes</p> <p>Para o creme 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 lata de leite condensado - 1 lata de leite de vaca - 3 gemas <p>Para o creme 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 claras - 3 colheres (sopa) de açúcar - 1 lata de creme de leite sem soro <p>Para a calda de chocolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 colheres (sopa) de chocolate em pó - 6 colheres (sopa) de açúcar - ½ xícara (chá) de água 	<p>Modo de preparo</p> <p>Para o creme 1:</p> <p>Misture os ingredientes. Numa panela, leve ao fogo médio por cerca de 10 min, até engrossar. Deixe esfriar.</p> <p>Para o creme 2:</p> <p>Numa batedeira, bata as 3 claras em neve, junte 3 colheres (sopa) de açúcar e 1 lata de creme de leite sem soro. Junte ao creme (que já deve estar frio). Misture.</p> <p>Para a calda de chocolate:</p> <p>Misture os ingredientes. Numa panela, leve ao fogo e deixe engrossar. Caramelize uma forma para pudim de 18,5 cm x 7,5</p>

em com um pouco da calda.
Coloque o creme misturados com as claras em neve e creme de leite e leve ao congelador.
Sirva após 24 h.
Para desenformá-lo, esquente o fundo da forma por alguns minutos que ele se soltará.
Regue com o restante da calda de chocolate e sirva.

Pudim de Ameixa

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar
1 lata de leite condensado
2 vezes a mesma medida de leite
3 ovos
1 xícara (chá) de ameixa preta picada
¼ xícara (chá) de licor de cacau

Preparo

Caramelize uma fôrma para pudim com o açúcar (veja como na receita de pudim de leite) e reserve.
Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, os ovos, a metade da ameixa picada e o licor de cacau.
Retire do liquidificador e junte o restante da ameixa, misturando bem.
Despeje na fôrma caramelizada, cubra com o papel-de-alumínio. Cozinhe em banho-maria, por 1 hora aproximadamente.
Espere esfriar, leve-o à geladeira e desenforme-o.

Pudim de Maria Mole

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 caixinha de Maria mole
200 ml de água

Preparo

Dissolva a Maria mole na água quente. Coloque no liquidificador junto com o leite condensado e o creme de leite, bata tudo por um minuto.
Despeje em uma fôrma caramelizada e leve a geladeira por no mínimo 4 horas. Desenforme em um prato de servir.

Pudim de Pão com Coco

INGREDIENTES

· 200 gr de miolo de pão
· ½ L de leite 6 ovos (clara em castelo)
· ½ kg de açúcar
· 1 chávena de coco ralado

Preparo

Embeber o miolo de pão no leite quente. Passar no ralador e deixar esfriar. Juntar 6 ovos batidos em separado, o açúcar e o côco. Levar ao forno numa forma untada com manteiga.

--	--

Pudim de Pão	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>3/4 xícara (chá) de chocolate em barra meio amargo 2 colheres (sopa) de manteiga 1 lata de leite condensado 1 xícara (chá) de leite 1/4 colher (chá) de essência de baunilha 3 ovos 1 1/2 xícaras (chá) de migalhas de pão fresco</p>	<p>Preparo</p> <p>Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria. Retire do fogo e bata até obter uma mistura cremosa. À parte junte o leite condensado, a baunilha e as gemas. Misture bem e junte ao creme de chocolate. Adicione as migalhas de pão, bata as claras em neve até adquirirem uma consistência firme e misture cuidadosamente à massa. Despeje em forma bem untada. Cubra com papel alumínio e leve para cozinhar em banho-maria por 1 hora e meia. Desenforme depois de frio.</p>

Pudim de Pão II	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>2 xícaras (chá) de leite quente 2 pãezinhos cortados em fatias 1 lata de leite condensado 3 ovos 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado 1 colher (sopa) de manteiga 1 colher (chá) de canela em pó 1/2 colher (café) de cravo torrado e moído 1 xícara (chá) de ameixa preta picada Manteiga para untar</p>	<p>Preparo</p> <p>Despeje o leite sobre os pãezinhos e deixe-os amolecer. A seguir, coloque-os no liquidificador, juntamente com o leite condensado, os ovos, o queijo, a manteiga, a canela e o cravo e bata bem. Retire a mistura do liquidificador e acrescente a ameixa.</p> <p>Unte uma fôrma para pudim com manteiga, despeje a mistura dentro dela e asse em forno médio (175°C), por 1 hora e 30 minutos. Desenforme depois de frio e sirva gelado.</p>

Pudim de Ricota e Chocolate	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>1 xícara (chá) de açúcar 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel 1 lata de leite condensado 2 vezes a mesma medida de leite 4 ovos 2 xícaras (chá) de ricota amassada 1/4 xícara (chá) de passas sem semente</p>	<p>Preparo</p> <p>Caramelize uma fôrma para pudim com o açúcar (veja como na receita de pudim de leite) e reserve. Bata no liquidificador o chocolate em pó, o leite condensado, o leite, os ovos e a ricota. Por último, misture as passas.</p> <p>Despeje na fôrma caramelizada, asse em banho-maria, em forno médio (180°C) por 50 minutos.</p>

Espere esfriar, leve-o à geladeira e desenforme-o.

Pudim de Ricota

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite
500 g de ricota fresca
6 gemas
6 claras em neve bem firme
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar

Preparo

Bata na batedeira as gemas com o açúcar por 3 minutos. Acrescente o leite condensado e o leite e bata por mais 5 minutos. Junte a ricota amassada e sempre batendo, adicione a farinha de trigo e bata por mais 10 minutos. Por fim junte as claras e misture levemente. Despeje em forma para pudim, untada com manteiga e leve para assar em forno moderado por 40 minutos. Tire do forno, espere esfriar e leve à geladeira. Enfeite com chantilly e sirva gelado.

Nuvem de Ricota

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 vez a mesma medida de leite
½ kg de ricota fresca amassada
4 ovos
1 colher (café) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de passas sem sementes (100g)
Manteiga para untar
Farinha de trigo para polvilhar

Para a calda:
1 xícara (chá) de geléia de framboesa
1/3 xícara (chá) de vinho branco seco
½ xícara (chá) de passas sem sementes (50g)

Preparo

Coloque numa tigela grande o leite condensado, o leite, a ricota, as gemas e a baunilha, misturando-os muito bem.
Acrescente as passas e as claras em neve, mexendo delicadamente.
Unte e enfarinhe uma fôrma para pudim e despeje nela a mistura de ricota.
Asse em forno quente (175°C), por 1 hora.
Desenforme o pudim depois de frio e cubra com a calda.

calda:
Derreta a geléia em fogo baixo e junte o vinho e as passas. Retire do fogo e deixe esfriar.

Pudim de 3 Leites

<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>01 lata de leite condensado 01 lata creme de leite sem soro 01 vidro de leite de coco 01 caixa de Maria mole 100g coco ralado</p>	<p>Preparo</p> <p>Dissolva a Maria mole em ½ xícara de água fervente. Junte os outros ingredientes e bata no liquidificador. Coloque em forma untada com caramelo e leve a geladeira para gelar</p>
---	---

<p align="center">Pudim de Leite</p>	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>1 xícara (chá) de açúcar 1 lata de leite condensado 2 vezes a mesma medida de leite 3 ovos</p>	<p>Preparo</p> <p>Coloque o açúcar numa panela e leve ao fogo, mexendo sempre até caramelizar totalmente. Junte então ½ xícara (chá) de água e dissolva o caramelo. Mantenha o fogo baixo até formar uma calda grossa. Despeje-a numa fôrma para pudim e reserve. Coloque no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos e bata bem. Despeje os ingredientes batidos na fôrma caramelizada. Cubra com papel-de-alumínio e cozinhe em banho-maria, em forno médio (175°C), por 1 hora e 30 minutos.</p>

<p align="center">Pudim de Chocolate</p>	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>1 litro de leite 2 colheres (sopa) de maisena 1 colher (chá) de essência de baunilha 1 lata de leite condensado 3 ovos 2 latas de creme de leite gelado sem soro 6 bombons sonho de valsa esfarelados 4 colheres (sopa) de uva passa sem sementes 4 colheres (sopa) de nozes moídas 1 xícara (chá) de achocolatado em pó 1 1/2 xícara (chá) de leite 6 colheres (sopa) de açúcar</p>	<p>Preparo</p> <p>Leve ao fogo o litro de leite, a maisena, a baunilha, o leite condensado e as 3 gemas. Mexa e deixe cozinhar até ficar um creme. Tire do fogo, deixe esfriar e junte 1 lata de creme de leite bem gelado e sem soro. Misture bem e despeje num pirex fundo. Por cima espalhe os bombons esfarelados, as passas e as nozes. Leve ao fogo o achocolatado com a 1 1/2 xícara de leite e quando levantar fervura retire do fogo e jogue por cima do creme às colheradas. Bata as 3 claras em neve firme, juntando as 6 colheres de açúcar até ficar um suspiro bem duro. Misture a outra lata de creme de leite mexa bem e espalhe sobre o doce. Leve à geladeira. Sirva gelado. Fica</p>

	parecido com um sorvete.

Brigadeirão	
--------------------	--

<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>1 lata de leite condensado 1 vez a mesma medida de leite 1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel 1 colher (sopa) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de manteiga 4 ovos Manteiga para untar Chocolate granulado para decorar</p>	<p>Preparo</p> <p>Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o chocolate em pó, a farinha de trigo, a manteiga e as gemas. Misture levemente as claras batidas em neve, despeje em fôrma própria para pudim, untada com manteiga. Cubra com papel-de-alumínio. Asse em banho Maria em forno médio (180°C), por 1 hora. Desenforme depois de gelado. Salpique chocolate granulado por toda a superfície.</p>
---	---

Pudim de Amendoim	
--------------------------	--

<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>1 xícara (chá) de açúcar 1 lata de leite condensado 2 vezes a mesma medida de leite 3 ovos 1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído</p>	<p>Preparo</p> <p>Caramelize uma fôrma para pudim com o açúcar (veja como na receita de pudim de leite) e reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, os ovos e o amendoim. Despeje na fôrma caramelizada, cubra com o papel-de-alumínio. Cozinhe em banho-maria, por 1 hora aproximadamente. Espere esfriar, leve-o à geladeira e desenforme-o.</p> <p>Dica Coloque mais amendoim torrado e moí no fundo da fôrma já caramelizada antes de despejar a massa ou, então, espalhe o amendoim sobre o pudim, no momento de servir</p>
---	--

Pudim de Milho Verde	
-----------------------------	--

<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>1 xícara (chá) de açúcar 3 espigas de milho verde cruas (ou 2 latas de milho verde em conserva)</p>	<p>Preparo</p> <p>Caramelize uma fôrma para pudim com o açúcar (veja como na receita de pudim de leite) e reserve.</p>
--	--

2 xícaras (chá) de leite
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite de coco
3 ovos

Bata o milho verde no liquidificador juntamente com o leite. Coe numa peneira, acrescente o leite condensado, o leite de coco e os ovos, misturando-os bem.
Despeje na fôrma caramelizada, cubra com papel-de-alumínio e cozinhe em banho-maria, por 40 minutos.
Espere esfriar, leve-o à geladeira e desenforme depois de gelado.
Dica Se utilizar milho enlatado, escorra bem o líquido da conserva antes de colocá-lo no liquidificador.

Pudim Embriagado

INGREDIENTES

- 01 xícara (chá) de açúcar
- 01 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite
- a mesma medida de licor de cacau
- 03 ovos

Preparo

Derreta o açúcar e caramelize uma forma para pudim. Bata os demais ingredientes no liquidificador e despeje na forma preparada. Cozinhe em banho-maria, na panela de pressão durante 20 minutos. Espere esfriar para desenformar e leve à geladeira.

Pudim de Frade

INGREDIENTES

10 ovos
16 colheres (sopa) de queijo tipo minas ralado
12 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga
400 g de açúcar
1 litro de leite

Preparo

Bata bem os ovos, a manteiga e o açúcar. Acrescente os demais ingredientes misturando bem. Coloque em forma untada e leve para assar em temperatura alta durante 30 minutos. Depois na temperatura mais baixa por mais 30 minutos.

Pudim Inglês

INGREDIENTES

2 colheres de sopa bem cheias de açúcar
500 ml de leite
1 pitada de sal
1 xícara de chá rasa de sêmola de trigo
1 copo de GELÉIA DE MORANGO ou FRAMBOESA

Preparo

Ferva o açúcar com o leite e o sal salpique (polvilhe) a sêmola e cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente as gemas, a geléia e as claras misturadas levemente. Prepare um caramelo para forrar a forma,

<p>3 gemas 3 claras 4 colheres de sopa de açúcar granulado 2 colheres de sopa de água</p>	<p>fervendo o açúcar granulado com a água, sem mexer, até obter uma calda dourada. Forre uma forma de pudim com a calda e encha com a massa do pudim. Asse em forno quente em banho-maria por 30 minutos. Desenforme depois de frio e cubra com o molho de pudim de baunilha</p>
--	---

Pudim Crioulo	
<p><u>INGREDIENTES</u> 1 lata de leite condensado 1 vez a mesma medida de leite 1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel 1 colher (sobremesa) de Nescafé 1 colher (sopa) de manteiga 4 ovos manteiga para untar açúcar para polvilhar creme de chantilly para decorar</p>	<p>Preparo Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o chocolate em pó, o Nescafé, a manteiga e os ovos. Unte uma fôrma para pudim e polvilhe-a com açúcar. Despeje a mistura do liquidificador e asse em banho-maria, em forno médio (180°C) por 40 hora. Deixe esfriar e leve a geladeira até ficar gelado. Desenforme e decore com creme de chantilly.</p>

Pudim Capuccino	
<p><u>INGREDIENTES</u> 1 xícara (chá) de açúcar 4 ovos 1 lata de leite condensado 2 vezes a mesma medida de leite 2 colheres (sopa) de Nescafé 1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel</p>	<p>Preparo Caramelize uma fôrma para pudim com o açúcar (veja como na receita de pudim de leite) e reserve. Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite, o Nescafé e o chocolate em pó. Despeje na fôrma caramelizada, asse em banho-maria, em forno médio (175°C) por 1 hora. Espere esfriar, leve-o à geladeira por aproximadamente 3 horas. Desenforme depois de gelado.</p>

Pudim De Café Crocante	
<p><u>INGREDIENTES</u> 1 xícara (chá) de açúcar 1 lata de leite condensado 2 vezes a mesma medida de leite 2 colheres (sopa) de Nescafé 3 ovos</p>	<p>Preparo Caramelize uma fôrma para pudim com o açúcar (veja como na receita de pudim de leite) e reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o</p>

<p>Crocante: 1 xícara (chá) de açúcar 1 colher (sopa) de manteiga 1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído Manteiga para untar</p>	<p>Nescafé e os ovos. Despeje na fôrma caramelizada. Cubra com papel-de-alumínio e asse em banho-maria, em forno médio (180°C), por 1 hora. Deixe esfriar e leve-o à geladeira, Desenforme-o depois de gelado. Espalhe o crocante. Crocante: Leve ao fogo o açúcar até caramelizá-lo. Misture a manteiga e junte o amendoim. Despeje sobre o mármore untado; depois de frio passe o rolo para tritirá-lo.</p>
--	--

Pudim De Mandioca	
<p><u>INGREDIENTES</u> 2 xícaras (chá) de mandioca crua ralada 4 ovos inteiros 1 colher (sopa) de manteiga 1 xícara (chá) de açúcar queijo ralado a gosto 1 colher (sopa) de fermento em pó</p>	<p>Preparo Misture todos os ingredientes, despeje em forma caramelizada e leve ao forno pré-aquecido para assar.</p>

Pudim de Mandioca	
<p><u>INGREDIENTES</u> 1 kg de mandioca 1 lata de leite condensado 1 vez a mesma medida de leite 1 vidro de leite de coco 3 ovos ½ xícara (chá) de açúcar 1 colher (chá) de erva-doce ½ colher (chá) de queijo parmesão ralado Manteiga para untar canela em pó</p>	<p>Preparo Rale a mandioca e coloque-a numa vasilha. Batendo bem, junte o leite condensado, o leite, o leite de coco, os ovos, o açúcar, a erva-doce e o queijo. Depois de bem batido, despeje numa fôrma untada com manteiga e polvilhe com canela. Retire do fogo, junte a manteiga, a farinha dissolvida no leite e as gemas e misture bem. Por último, adicione as claras batidas em neve, misturando levemente com o batedor de arame. Cubra com papel-de-alumínio e asse em banho-maria, no forno médio (175°C) por 1 hora e 30 minutos. Desenforme depois de frio.</p>

Beijo Gelado

<p>INGREDIENTES</p> <p>01 caixa de Maria mole 01 caixa de gelatina (sabor morango ou cereja) 01 lata de creme de leite 01 lata de leite condensado morangos para enfeitar</p>	<p>MODO DE FAZER</p> <p>Prepare a Maria mole e a gelatina conforme instruções da caixa. Bata no liquidificador com o creme de leite e o leite condensado. Despeje em uma compoteira e leve a geladeira por 01 hora. Retire e enfeite com os morangos.</p>
--	--

Pudim De Castanha	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 lata de leite evaporado · 1 lata de miolo de castanha · 5 folhas de gelatina 	<p>Preparo</p> <p>As castanhas são cozidas na água e sal e erva doce. Tira a pele, passar as castanhas no passe-vite. Bater o leite evaporado, juntar o miolo de castanha e as folhas de gelatina previamente desfeitas na água. Coze em banho-maria, em forma untada de manteiga, não caramelizada</p>

Pudim de Natal	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>1 xícara (chá) de açúcar 1 lata de leite condensado 2 vezes a mesma medida de leite 3 ovos ½ xícara (chá) de vinho branco 1 pacote de biscoito champagne picado 1 xícara (chá) de passas e frutas cristalizadas picadas</p>	<p>Preparo</p> <p>Caramelize uma fôrma para pudim com o açúcar (veja como na receita de pudim de leite) e reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, os ovos e o vinho. Retire do liquidificador, misture o biscoito champagne picado, as passas e as frutas cristalizadas. Despeje na fôrma caramelizada. Cubra com papel-de-alumínio e cozinhe em banho-maria, por 40 minutos. Deixe esfriar e leve-o à geladeira, Desenforme-o depois de gelado.</p>

Pudim De Limão	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>1 xícara (chá) de açúcar 1 lata de leite condensado 4 colheres (sopa) de suco de limão 1 e ½ xícara (chá) de leite 3 ovos 2 colheres (sopa) de raspas de limão</p>	<p>Preparo</p> <p>Caramelize uma fôrma para pudim com o açúcar (veja como na receita de pudim de leite) e reserve. Bata no liquidificador o leite condensado com o suco de limão. Depois de bem batido, acrescente o leite, os ovos e, por último, as raspas de limão. Despeje a massa na fôrma caramelizada, cubra com</p>

papel-de-alumínio e cozinhe em banho-maria, por 1 hora aproximadamente.
Espere esfriar, leve-o à geladeira e desenforme-o.

Pudim De Pêssegos Com Queijo

INGREDIENTES

250g de queijo de minas fresco
1/2 colher de sopa de suco de limão
1 xícara de creme de leite batido ou 2 caixinhas, gelado
2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
1 lata de pêssego em calda

Preparo

Bata o queijo, o suco e 3 metades de pêssego em calda no liquidificador.
Misture com o creme chantilly e o açúcar. Coloque numa vasilha pequena e leve a geladeira por 3 horas.
Na hora de servir enfeite com os pêssegos cortados em fatias e escorridos.

Pudim De Coco

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar
1 lata de leite condensado
1 vez a mesma medida de leite
1 vidro de leite de coco
3 ovos
1 xícara (chá) de coco ralado

Preparo

Caramelize uma fôrma para pudim com o açúcar (veja como na receita de pudim de leite) e reserve.
Coloque no liquidificador o leite condensado, o leite, o leite de coco e os ovos e bata bem. Despeje a mistura numa tigela e acrescente o coco ralado.
Misture, despeje na fôrma caramelizada, cubra com papel-de-alumínio e cozinhe em banho-maria, por 30 minutos.
Espere esfriar, leve-o à geladeira e desenforme depois de gelado.
Variação: Para fazer o Pudim de Coco Queimado, proceda da seguinte maneira: antes de misturar o coco ralado ao pudim, caramelize 2 colheres (sopa) de açúcar, junte o coco e mexa até ficar dourado.

Pudim de Caramelo

Ingredientes:

6 Ovos
1/2 Litro de leite
2 Latas de leite condensado
1 Xícara de caramelo

Modo de Preparo:

Bater os ingredientes no liquidificador. Colocar na fôrma caramelizada. Assar por uma hora em banho-maria.

Pudim de Padaria

Ingredientes

400g de açúcar

80g de farinha de trigo

3 ovos inteiros

50g de queijo parmesão ralado

50g de coco ralado

1/2 litro de leite

50g de passas (opcional)

Modo de Preparo:

Em uma vasilha misturar o açúcar com a farinha, o coco e reserve. No liquidificador bater os ovos, o parmesão e o leite. Não bata muito, apenas o suficiente para misturar. Acrescente essa mistura líquida na vasilha onde está o coco, a farinha e o açúcar. Mexer bem até que fique homogêneo. Jogue as passas nesta mistura. Use colher de pau ou as mãos bem limpas para misturar a massa. Colocar em forma caramelada e assar em forno baixo pré aquecido por 50 a 60 minutos.

Para caramelizar a forma: Coloque 1 xícara de açúcar em uma forma de pudim de furo no meio. Leve diretamente ao fogo e vá mexendo para derreter o açúcar. Cuidado para não queimar pois é bem rápido. Espalhe este caramelo por toda a lateral da forma para grudar. Não entre em contato diretamente com a forma nem deixe pingar caramelo em você. Não esqueça de segurar a forma com um pano bem grosso ou luvas próprias para não queimar suas mãos. Não deixe crianças fazerem esta etapa da receita. Elas podem se queimar.
Rendimento: 10 fatias

Pudim de queijo

Ingredientes

Para a calda:

- 1/2 xícara (chá) de açúcar

- 1/4 de xícara (chá) de água

Para o pudim:

- 1/2 xícara (chá) de leite

- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

- 3 ovos

- 1 colher (sopa) de açúcar

- 1 lata de leite condensado

- 1 colher (sopa) de maisena

Modo de preparo

Para a calda: Numa forma para pudim (20 cm de diâmetro x 8 cm de altura), despeje, 1/2 xícara (chá) açúcar e 1/4 de água. Dissolva bem e leve ao microondas por

min na potência alta até atingir o ponto de calda de caramelo. Espalhe bem a calda nas laterais e no centro. Reserve.

Para o pudim: Bata no liquidificador: 1/2 xícara (chá) de leite, 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado, 3 ovos, 1 colher (sopa) de açúcar, 1 lata de leite condensado e 1 colher (sopa) de maisena. Despeje na forma já com a calda e leve ao microondas por 4 min na potência alta. Abra o forno e mexa a forma. Volte ao microondas por mais 1 min. Repita este processo por mais 3 vezes. Após este tempo, deixe a forma mais 4 minutos dentro do microondas em tempo de espera. Desenforme e sirva.

Dica: A energia gerada pelas microondas fica no alimento e não no forno microondas. Assim, os alimentos armazenam calor no seu interior e o cozimento continua mesmo após retirados do forno microondas e até com o forno desligado. Os assados, vegetais e os bolos terminam o cozimento no tempo de espera uniformizando assim o cozimento, sem perigo de um super cozimento ou ressecamento.

Quindim da Carolina

Ingredientes:

- 1 gema
- 1 colher de açúcar
- 1 colher de coco fresco ralado

Modo de Preparo:

Misture tudo e coloque em forminhas untadas com bastante margarina e polvilhadas com açúcar. Asse no forno em banho-maria. Assim fica fácil porque se quiser fazer 3 quindins pequenos de festa é só fazer com tres gemas e assim por diante.

Banho-maria no Forno: Arrume todos os quindins em uma forma. Coloque água nesta forma. Leve ao forno. O melhor é você já colocar água fervendo na forma. Mas as vezes eu esqueço de colocar para ferver e quando lembro já estou com os quindins prontos... Aí eu coloco água fria mesmo e dá certo.

Brigadeirão Branco

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 xícara (chá) de chocolate branco ralado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina
- 4 ovos

Manteiga para untar
Açúcar para polvilhar

Modo de Fazer:

No copo do liquidificador coloque o leite condensado e o açúcar, o chocolate ralado, o creme de leite com soro e a margarina. Bata para se agregarem. Coloque em uma assadeira

redonda de buraco no centro, untada e polvilhada com açúcar. Leve ao forno pré-aquecido (180°) por 1 hora e meia em banho-maria. Desenforme e decore com chocolate granulado ou chocolate branco ralado.

Brigadeirão

- 3 ovos
- 1/4 de xícara de açúcar
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 xícara de chocolate em pó

Modo de preparar:

Bater no liquidificador. Leve ao forno em forma untada.

Brigadeirão II

Ingredientes

- 1 lata leite condensado
- 1 lata creme de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel
- 1/4 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) margarina
- 3 ovos
- margarina para untar

Modo de preparo

Bata os ingredientes no liquidificador e coloque numa fôrma de bolo untada. Levar ao microondas na potência alta por 7 minutos aproximadamente (observar até que ele não esteja mole). Desenformar morno.

Brigadeirão

- 150 gramas de manteiga
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de leite comum
- 5 gemas
- 5 colheres de nescau
- 1 colher de sopa de maizena

Modo de preparo:

Bater tudo no liquidificador. Pôr em forma de pudim untada com manteiga e açúcar. Pôr para assar em banho-maria por 50 minutos no fogo, não no forno. Depois de frio levar à geladeira e desenformar no dia seguinte. Jogar chocolate granulado por cima.

Brigadeirão

- 1/2 lata de leite de vaca
- 02 latas de leite condensado

- 04 ovos inteiros
- 06 colheres de sopa de chocolate em pó
- 01 colher de café de manteiga

Modo de preparo:

Bater tudo no liquidificador. Assar em banho maria. Untar a forma com margarina e açúcar polvilhado. É fácil e gostoso.

Brigadeirão

Ingredientes

- 1 lata leite condensado
- 1 lata creme de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel
- 1/4 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) margarina
- 3 ovos
- margarina para untar

Modo de Preparo

Bata os ingredientes no liquidificador e coloque numa forma de bolo untada. Levar ao microondas na potência alta por 7 minutos aproximadamente (observar até que ele não esteja mole). Desenformar morno.

Torta de Ameixa Espumante

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata (a mesma medida) de leite de vaca
- 4 gemas
- 4 claras
- 1 caixa de gelatina de morango
- 200g de ameixa-preta sem caroço
- 1 xícara (chá) de água
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite (sem o soro)

Numa panela, misture o leite condensado, o leite e as gemas. Leve ao fogo e cozinhe até formar um creme. Transfira para um refratário e deixe esfriar. Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem, coloque por cima do creme já frio e leve ao congelador rapidamente, apenas para endurecer. Numa panela, leve ao fogo as ameixas com a água e 2 colheres de açúcar. Cozinhe até ferver e adquirir consistência de purê. Em seguida, bata

essa mistura no liquidificador. Quando a gelatina estiver firme, coloque por cima o doce de ameixas. Por fim, bata as claras em neve com as 8 colheres de açúcar restantes, adicione o creme de leite e misture bem. Coloque esta mistura sobre o doce e leve ao congelador por 6 horas.

Rendimento: 10 porções.

TORTA DE BISCOITO

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

3 ovos

2 latinhas de leite de vaca (medidas na lata de leite condensado)

2 colheres de maizena

250g de biscoito champanhe

MODO DE FAZER: Bate-se tudo no liquidificador, leva-se ao fogo mexendo sempre. Estará bom quando estiver vendo o fundo da panela. Ainda quente despeje num pirex um pouco de creme e uma camada de biscoitos (molhados no leite), outra de creme, outra de biscoito e por último uma de creme.

TORTA DE ABACAXI

1º) Fazer um pão de ló: assar em tabuleiro grande, untado com manteiga e farinha.

3 claras em neve

4 colheres (sopa) de água

1 colher (sopa) rasa de fermento royal

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

2º) Doce de Abacaxi: Cortar 1 abacaxi em pedacinhos, com 4 colheres de açúcar refinado. Levar ao fogo por 20 minutos. Se preferir pode comprar uma lata de doce de abacaxi.

3º) Creme

1 lata de leite condensado

2 latas de leite de vaca

1 colher (sopa) de maizena bem cheia

3 gemas

levar ao fogo os ingredientes abaixo até dar ponto de creme consistente.

4º) Cobertura: (creme de chantili) Uma lata de creme de leite (BEM GELADA), 3 claras batidas em neve, 2 colheres de açúcar.

5º) Um coco ralado por cima

TORTA DE AMEIXA

1º) CREME:

½ litro de leite

1 lata de leite condensado

3 colheres (rasas) de maizena.

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER: Coloca-se os 3 primeiros ingredientes, depois que engrossar coloque o creme de leite e deixe ferver mais um pouco.

2º) CREME: Faça um doce de ameixa (200g de ameixas). Molhe 200g de biscoitos champanhe na calda da ameixa.

MODO DE FAZER A TORTA: Coloca-se uma camada de biscoito, creme, ameixa, termine com o creme e enfeite com coco e ameixa.

TORTA DE AMEIXA COM BISCOITO

600g de biscoitos maizena

400g de ameixas secas

1 lata de creme de leite

250g de margarina

2 xícaras de açúcar

MODO DE FAZER: Por no fogo as ameixas com 1 das xícaras de açúcar e 1 xícara de água, ferver até soltar os caroços. Faça um creme com a margarina, ameixa, açúcar restante, creme de leite e depois junte os biscoitos quebradinhos. Misture bem, coloque em um pirex, apertando um pouco. Faça um creme de chantili coloque por cima e enfeite com ameixas. Coloque para gelar.

TORTA DE LIMÃO

2 colheres de leite
2 colheres de margarina
1 colher(sopa) de fermento
1 gema
Farinha de trigo até dar o ponto

MODO DE FAZER: Abrir a massa e assar. Fazer o creme com 1 lata de leite condensado e 1 xícara (café) de suco de limão. Colocar por cima da massa. Em seguida fazer o suspiro com 2 claras em neve e raspas de limão e colocar por cima do creme. Voltar ao forno para dar uma corada.

Torta de Frutas de Pão de Ló

½ dúzia de ovos
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
1 colher de pó royal
1 colher bem cheia de Claybom
1 colher de manteiga
½ xícara de leite

MODO DE FAZER: Coloque as claras na batedeira. Quando estiver no ponto de suspiro, junte as gemas. Continue batendo mais um pouco. Acrescente o açúcar e bata até dar bolhas. Desligue a batedeira e acrescente a farinha, o royal, mexendo devagar. A seguir, acrescente o leite fervendo e o Claybom, continuando a mexer até juntar bem. Unte um tabuleiro e ponha para assar.

RECHEIO DA TORTA

18 laranjas
2 maçãs grandes
2 cachos de uvas
1 abacaxi
3 latas de leite condensado
1 litro de leite
1 lata de pêssego
1 pacote de banha hidrogenada
300 g de Claybom
1 vidro de essência de baunilha
2 pacotes de açúcar
2 pacotes de pudim de caramelo

MODO DE FAZER: Pique a laranja, a maçã, o pêssego e o abacaxi em quadradinhos. Faça uma salada, adoçando a gosto.

Torta Crocante de Chocolate e Nozes

1 pacote de manteiga (200 g) + 2 colheres
1 lata de leite condensado
1 1/2 xícara de chocolate em pó
4 ovos
1 cálice de licor
1 pacote de biscoito maisena picado
250g de nozes picadas
1 xícara de uvas-passas sem semente
1 lata de creme de leite com soro
2 tabletes de chocolate meio amargo
2 xícaras de chá de açúcar

MODO DE PREPARO:Na véspera, bata a manteiga em creme, juntando aos poucos o leite condensado, o chocolate em pó, os ovos e o licor. Desligue a batedeira e acrescente os biscoitos picados, as nozes (150 g) e as uvas-passas. Forre uma fôrma com papel-alumínio, despeje o conteúdo e leve à geladeira. No dia seguinte, desenforme em um prato e espalhe a cobertura sobre a torta. Para preparar a cobertura, misture em banho-maria o creme de leite com os tabletes de chocolate. Para o crocante, deixe caramelar 2 xícaras (chá) de açúcar com 2 colheres de manteiga. Misture ao caramelado 100 g de nozes bem picadinhas. Espalhe esta mistura sobre uma superfície de mármore untada, espere esfriar e bata com o martelo para formar o crocante. Coloque em cima do bolo. Sirva gelado.

Torta Zebrinha de Chocolate

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de gordura vegetal
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 ovos batidos levemente
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 9 colheres (sopa) de leite
- 1½ lata de creme de leite sem soro
- 1½ lata de doce de leite cremoso comprado pronto
- 1½ pacote de bolacha tipo maisena

Receita para uma forma de aro removível: 26 cm de diâmetro por 6 cm de altura

Decoração

- Raspas de chocolate (pode usar o ralador ou cortador de legumes)
- Cerejas

Modo de preparo:

Numa panela em banho-maria, coloque a gordura e a manteiga para derreter, junte os ovos batidos, o chocolate em pó dissolvido no leite, misture bem e por último adicione o creme de leite. Mexa e desligue o fogo. Unte uma forma redonda de aro removível e monte:

- 1) Distribua uma camada de bolacha
- 2) Creme de chocolate
- 3) Bolacha
- 4) Doce de leite cremoso
- 5) Bolacha
- 6) Creme de chocolate
- 7) Bolacha

8) Creme de chocolate

Por último a camada de chocolate. Leve a geladeira por 2 ou 3 horas. Retire o aro da forma e sirva da forma desejada.

Obs: de preferência deixe de um dia para o outro na geladeira.

Rendimento: 15 porções

Torta Romeu e Julieta

INGREDIENTES

100 g de biscoito de maisena ou Maria

50 g de manteiga

1/2 colher (chá) de canela em pó

1/2 colher (chá) de cravo em pó

Recheio:

5 ovos

500 g de ricota ou queijo minas

1 colher (sopa) de suco de limão

200 g de goiabada

Preparo

Bata os biscoitos no liquidificador, até ficar pó. Despeje numa tigela, misture a manteiga, a canela e o cravo e faça um tipo de farofa. Forre o fundo de uma forma untada e desmontável, aperte bem com uma colher e reserve. Bata as claras, mas não deixe ficar em neve, junte a ricota ou minas esfarelado, o suco de limão, as gemas. Bata bem e despeje sobre a camada de biscoito. Asse em forno médio por 45 minutos. Ainda quente, cubra com a goiabada derretida.

Torta Sonho de Valsa

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

4 ovos

1 colher (sopa) de maisena

10 bombons sonho de valsa

250 g de uva passa sem sementes

1 pacote de biscoito champanhe

5 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 copo de água

8 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

Preparo

Bata no liquidificador, o leite condensado, o leite, as gemas, a maisena e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Despeje num pirex grande retangular e deixe esfriar. À parte, misture a água com o achocolatado e passe os biscoitos, rapidamente, um a um e arrume-os sobre o creme. Esfarele os bombons e espalhe sobre os biscoitos juntamente com as passas. Bata as claras em neve, junte o açúcar e continue batendo até ficar um suspiro bem firme. Acrescente o creme de leite, misture vagarosamente e cubra a torta. Enfeite com cerejas ou castanhas de caju e leve à geladeira

Torta de amendoim

Ingredientes

Para a massa:

- 5 claras
- 5 gemas
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 175 g de amendoim torrado e moído (sem sal)

Para o recheio:

- 2 latas de leite condensado
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 400 g de amendoim torrado e moído (sem sal)
- 1 lata de creme de leite sem soro

Para a montagem:

- Torta assada cortada ao meio
- Metade do creme para o recheio
- Metade do creme para cobertura
- Amendoim torrado e moído para decorar
- Amendoins inteiros para decorar

Modo de preparo

Para a massa:

Bata as claras em neve (ponto pico firme).

Ainda com a batedeira ligada, vá acrescentando as gemas (uma a uma) e as colheres (sopa) de açúcar (também uma a uma).

Diminua a velocidade da batedeira e coloque as colheres (sopa) de farinha de rosca e os amendoim torrado e moído.

Despeje a massa numa forma de 23 cm diâmetro x 4 cm altura, de aro removível, untada, forrada com papel-manteiga no fundo e nas laterais, também untado e polvilhado farinha de rosca.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 min, mais ou menos, até dourar ou até que o palito saia limpo.

Para o recheio:

Numa panela, coloque as latas de leite condensado e misture o chocolate em pó.

Deixe no fogo até começar a engrossar (mais ou menos 5 min).

Desligue o fogo, misture o amendoim moído e o creme de leite sem soro.

Para a montagem:

Recheie metade da torta, cubra com a outra metade, cubra com o restante do creme e decore com amendoins torrados e amendoins inteiros.

Rendimento: 1 torta de 1,2 a 1,3 kg

Torta Holandesa

Ingredientes

Para o creme:

- 250 g de margarina para bolo
- 200 g de açúcar refinado
- 4 colheres (sopa) de leite condensado (80 g)
- 600 ml de creme de leite sem soro (3 latas)
- 10 gotas de essência de baunilha
- 1 colher (café) de licor de cassis (ou da fruta que desejar)

Para a base:

- 120 g de biscoito tipo maisena

Para a montagem lateral:

- 100 g de biscoito doce redondo com cobertura de chocolate

Para a cobertura (calda de chocolate):

- 200 g de creme de leite fresco
- 200 g de chocolate meio amargo
- 10 g de margarina

Modo de preparo

Para o creme:

Bata a margarina e o açúcar até obter um creme quase branco.

Adicione o leite condensado e continue batendo.

Junte o creme de leite e mexa bem.

Acrescente a essência de baunilha e o licor de cassis.

Para a cobertura:

Numa panela, coloque o creme de leite.

Aqueça, sem deixar ferver.

Tire do fogo, acrescente o chocolate e a margarina.

Misture bem até derreter o chocolate.

Para a montagem:

Numa forma de aro removível (18 cm x 20 cm de diâmetro x 4 cm de altura), passe a fita de acetato ou passe manteiga.

Polvilhe açúcar no contorno da forma.

Forre o fundo da forma com a biscoito de maisena, despeje metade do creme, outra camada de biscoito maisena e o restante do creme.

Leve para gelar por, no mínimo, 2h.

Retire da forma e despeje a calda de chocolate (reserve um pouco da calda para colar os biscoitos redondos ao redor da torta e decorar o prato que irá servir).

Em volta da torta, coloque os biscoitos redondos cobertos com o chocolate reservado.

Dica: a torta pode ser congelada por até 30 dias

Torta Mousse

Ingredientes

- 10 gemas
- 6 claras para misturar com as gemas
- 400 g de açúcar
- 375 g de manteiga
- 375 g de chocolate em pó (o chocolate santo) peneirado
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato
- 4 claras em neve
- Calda de maracujá ou chantilly para servir

Para a calda de maracujá:

- 1 xícara (chá) de polpa de maracujá (mais ou menos 3 maracujás)
- 2 xícaras (chá) de suco concentrado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa-rasa) de amido de milho

Modo de preparo

Numa vasilha, coloque as gemas, 6 claras e metade do açúcar.

Misture e leve ao banho-maria, mexendo sem parar até que a mistura atinja a temperatura de 80° (antes de ferver).

Bata a manteiga com o restante do açúcar por mais ou menos 10 minutos até obter uma mistura lisa e macia.

Acrescente aos poucos a mistura de ovos e bata por mais 10 minutos.

Adicione aos poucos o chocolate, misture e leve à geladeira.

Misture delicadamente às claras em neve.

Numa forma de aro removível de 25 cm de diâmetro, espalhe $\frac{1}{4}$ da massa, alise e leve ao forno pré-aquecido (180°c), por mais ou menos 10 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Acrescente o restante da mousse e leve à geladeira por 6 horas.

Sirva com calda de maracujá ou creme de chantilly.

Para a calda de maracujá:

Separe as sementes da polpa do maracujá e leve para torrar em forno baixo por 10 minutos aproximadamente.

Reserve.

Dissolva o amido no suco de maracujá concentrado.

Numa panela, coloque a polpa, sem as sementes, o suco concentrado com o amido dissolvido e o açúcar.

Leve ao fogo até levantar fervura.

Deixe esfriar.

Coloque sobre a mousse e salpique as sementes torradas.

Cheese Cake

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de biscoito de água e sal triturado
- 3 colheres (sopa) de açúcar (para misturar ao biscoito)
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida (para misturar ao biscoito)
- 1 kg de cream cheese
- 1 xícara (chá) de açúcar (para bater o cream cheese)
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 ½ colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de iogurte natural
- 500 g geléia de framboesa para cobertura passada pela peneira (ou o sabor de sua preferência)

Modo de preparo

Misture o biscoito, o açúcar e a manteiga derretida.

Espalhe essa mistura numa assadeira redonda de aro removível com 25 cm de diâmetro, forrada com papel-manteiga.

Espalhe com as mãos e alise com a colher.

Leve ao forno médio por 5 min.

Reserve.

Na batedeira em velocidade baixa, bata o cream cheese com a xícara de açúcar e a baunilha, até obter uma consistência cremosa.

Junte a farinha de trigo, os ovos (um de cada vez) e, por último, o iogurte.

Despeje o creme sobre a massa de biscoito pré-assada na forma.

Alise o creme com a colher da borda para o centro para não criar "anel".

Leve ao forno a 200°C por mais ou menos 1h (o centro do cheese cake deve estar assado, mas não ressecado).

Retire do forno e passe imediatamente uma faca na borda da assadeira para que o cheese cake não grude nas laterais.

Deixe esfriar e leve para gelar.

Antes de servir, cubra a torta com geléia de framboesa.

Dica: Fatie sempre com a faca molhada

Charlotte

Ingredientes

- 2 pacotes de biscoito maisena (200g cada)
- 1 pote de manteiga (250g)
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo

Bater a manteiga com o açúcar até virar um creme liso. Juntar a este creme os biscoitos quebrados ao meio e o creme de leite. Colocar em uma forma refratária, alisando a parte de cima e deixando um espaço na forma para a cobertura. Levar ao freezer por 2 horas. Em uma panela, juntar o leite condensado e o chocolate em pó e levar ao fogo, mexendo sempre até desgrudar. Colocar este brigadeiro como cobertura e levar à geladeira.

Torta de Brigadeiro

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 100g de coco ralado
- 100g de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de margarina

Preparo

Massa

Bater todos os ingredientes no liquidificador.
Assar em uma fôrma retangular (média), forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos.

Cobertura

Levar todos os ingredientes ao fogo até formar um creme grosso, despejar no bolo assado, ainda quente.

TORTURA DE COCO

Massa:

- 4 x. de farinha de trigo

2 x. de açúcar
4 gemas
200 g de margarina
1 colher de sopa de fermento Royal

Preparo:

Mistura tudo, fica uma massa bem úmida, quase uma farofa. Coloca em forma grande, forrando o fundo e as laterais. Vai sobrar massa, reserve.

Recheio

2 latas de leite condensado
2 x. a mesma medida de leite integral
1 colher de trigo dissolvida no leite (não maisena, dá gosto)
12 colheres de sopa de açúcar (1 x)
6 gemas
200 g de coco ralado
1 lata de creme de leite

Preparo:

Depois de bater as gemas com o açúcar (gemada) leva ao fogo com o resto dos ingredientes, menos o creme de leite e mexe sem parar até ferver. Tira do fogo e depois de frio, mistura o creme de leite. Coloca o recheio sobre a massa, polvilha por cima o restante da massa que sobrou e leva para assar em forno pré-aquecido. Forno em temperatura alta e depois de 20 minutos, baixa a temperatura. Mais ou menos, 35 a 40 minutos de forno. Forma grande.

Tortinha de coco

1 pacote de massa para pastel (tamanho pequeno)
6 colheres de açúcar
2 ovos
1 lata de leite condensado
200g de coco ralado

Bata os ovos misturando, aos poucos, o açúcar. Acrescente o leite condensado e o coco ralado. Misture bem. Retire o plástico de cada massa para pastel e forre forminhas pequenas de alumínio. Antes, tenha o cuidado de untar cada forminha. Depois coloque o recheio dentro da massa nas forminhas e leve ao forno por, em média, 40 minutos. As tortinhas vão crescer e ficar escurinhas na parte de cima. Desenforme-as e bom apetite!

Torta Paulista

Ingredientes:

½ kg de bolacha maisena (ou Maria, se preferir)
2 latas de creme de leite
1 2/3 xícara (chá) de açúcar refinado
250 g de manteiga
250 g de amendoim torrado e moído
4 gemas
4 claras em neve

1 colher (café) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de leite

Modo de preparo:

Faça um creme com a manteiga, o creme de leite, o açúcar, as gemas e a essência de baunilha. Por último, junte as claras em neve. Arrume em um pirex uma camada de creme, uma de amendoim e uma de bolachas umedecidas no leite. Termine com a farofa de amendoim. Leve ao freezer e deixe endurecer antes de servir

Crumble de Maçã (Torta Crocante de Maçã)

Ingredientes

Para a massa:

½ embalagem de Margarina Qualy Light (250 g)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de açúcar

Para o recheio:

4 maçãs vermelhas cortadas em fatias finas

½ xícara (chá) de açúcar

½ colher (sopa) de canela em pó

suco de 1 limão

Modo de Preparo

Para a massa, misture a margarina, a farinha e o açúcar com as pontas dos dedos até formar uma farofa grossa. Distribua metade da massa em um refratário e reserve. Prepare o recheio, cozinhando as maçãs com o açúcar e a canela em fogo baixo, por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar, espalhe sobre a massa que está no refratário e cubra com a massa restante. Preequeça o forno a 180°C e asse por cerca de 40 minutos ou até que doure.

TORTA DE MAÇÃ

COBERTURA:

Açúcar para caramelar

Maçãs fatiadas

Passas de ameixa

Caramelize uma forma, de preferência com fundo falso. Distribua as fatias de maçã na forma caramelada e coloque as passas entre uma fatia e outra.

CREME:

1 lata de leite condensado

1 lata de leite fresco

1 colher de sopa de maisena

2 gemas

1 lata de creme de leite.

Misture os 4 primeiros ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo até engrossar, mexendo eventualmente com uma colher de pau. Espere esfriar um pouco e misture o creme de leite. Coloque este creme sobre as fatias de maçã.

Torta Alemã

Ingredientes:

- 200 g de manteiga, sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de bolacha, maisena
- leite, o quanto baste
- 1 lata de leite condensado, sabor chocolate

Modo de preparo:

1. Coloque a manteiga e o açúcar na batedeira e bata até obter um creme bem fofo.
2. Acrescente o creme de leite e bata rapidamente apenas para misturar. Desligue a batedeira e reserve.
3. Separe um recipiente médio para montar o doce. Acrescente um pouco de leite num prato fundo e molhe rapidamente algumas bolachas maisena no leite. Forre o fundo do recipiente escolhido com uma camada de bolachas.
4. Acrescente uma camada do creme reservado sobre as bolachas. Acrescente mais uma camada de bolachas molhadas no leite e repita o procedimento finalizando com a bolacha.
5. Cubra a última camada de bolachas com o leite condensado sabor chocolate (comprado pronto). Cubra o recipiente com filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 3 horas ou até que o doce fique bem gelado.
6. Retire o doce da geladeira e sirva a seguir.

Charlotte de Chocolate e Avelãs

Ingredientes :

- 1 lata de doce de leite
- 3 colheres (sopa) de rum
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 400 ml de creme de leite fresco
- 1 caixa de biscoito inglês

Para o crocante:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3/4 xícara (chá) de avelãs picadas

Para decorar:

- Raspas de chocolate
- Cerejas
- Avelãs

Modo de Preparo :

Bata o creme de leite em chantilly, adicione o açúcar, o chocolate em pó e reserve. Forre um forma de bolo inglês com papel de alumínio e espalhe no fundo uma camada de chantilly de chocolate. Por cima, coloque uma camada de biscoito e sobre estes uma parte de doce de leite misturado com o rum. Salpique o crocante de avelãs e repita as camadas até terminar todos os ingredientes. Cubra com papel de alumínio e leve ao congelador por 3h e em seguida transfira para a geladeira. Desenforme em prato de serviço, destaque o papel de alumínio e decore com as raspas de chocolate, as cerejas e as avelãs inteiras.

Prepare o crocante:

Em fogo baixo, derreta o açúcar até caramelizar. Junte as avelãs picadas, mexa mais um pouco e coloque sobre mármore untado. Quebre e empregue.

Tiramissú (doce italiano)

Ingredientes :

1º creme:

350 gr de requeijão (copo)

100gr açúcar refinado

5 gemas

Bater na batedeira por 3 minutos, coloque os ovos 1 a 1

2º creme:

3 claras em neve com 3 colheres de açúcar. (bem firme)

1 limão

1 colher (chá) de rum, misture tudo bem devagar.

3º creme:

250ml creme de leite (gelado) . Bater no liquidificador (pulsar por 10 vezes)

100gr de açúcar . Bater até o ponto de chantilly .

Para montar:

½ litro de café amargo

250gr de bolacha champanhe, molhe a bolacha no café e coloque num pirex. Por cima da bolacha coloque: 1 camada do 1º creme , 1 camada do 2º creme e 1 camada do 3º creme....., coloque uma camada de bolacha e repete tudo e novo, sendo que por ultimo fique o chantilly. Coloque chocolate em pó por cima e enfeite.

Pavê de Salada de Frutas

Ingredientes :

400 g de biscoitos tipo inglês ou champagne

1 lata de salada de frutas em calda

cerejas ao maraschino (para decoração)

Para o creme :

200 g de manteiga ou margarina sem sal e gelada

6 colheres (sopa) de açúcar

3 gemas

1 colher (sopa) do licor de sua preferência

1 copo de iogurte bem gelado

Modo de Preparo :

Escorra bem a salada de frutas, reservando a calda. Bata muito bem a manteiga ou a margarina com açúcar. Junte as gemas e o licor, sempre batendo, até obter um creme liso e fofo. Por último, misture o iogurte. Vá molhando os biscoitos na calda reservada e forre com uma camada dos mesmos o fundo de um pirex retangular médio. Cubra os biscoitos com uma camada de creme, outra de salada de frutas, novamente uma de biscoitos e, assim por diante, terminando com o creme. Decore com as cerejas e leve à geladeira até a hora de servir.

Torta Alemã

Ingredientes

250 gramas de manteiga sem sal

2 xícaras médias de açúcar

2 gemas

1 pacote de creme de leite

500 g de bolacha maisena

1 cálice de conhaque

Para a cobertura:

1 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de chocolate em pó (de boa qualidade)

2 Copos Americano de leite

Preparo

Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar, as gemas e o creme de leite sem soro até a massa ficar homogênea e totalmente branca. Unte uma forma redonda, do fundo removível. Umedeça a bolacha no conhaque. Cubra o fundo e as laterais da forma com a bolacha úmida. Faça camadas alternadas de creme e bolacha, a última camada deverá ser de bolacha. Leve à geladeira por 3 horas. Para a cobertura, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio até obter a consistência de um creme. Desenforme a torta e cubra com o creme. Servir Gelada.

Torta de Sorvete

1ª camada: a que forra a fôrma

-01 lata de leite condensado

-01 lata de leite de vaca (a mesma do leite condensado)

-03 gemas

-01 colher (sopa) de maizena

Modo de Fazer:

Misture tudo e leve ao fogo até engrossar.

2ª camada:

-03 colheres (sopa) de chocolate em pó

-01 copo de água

-01 colher (sopa rasa) de maizena

-200g de biscoito champanhe

Modo de Fazer:

Faça um creme dos 3 primeiros ingredientes. Embeba os biscoitos nele. Coloque em cima do primeiro creme.

3ª camada:

-01 lata de creme de leite

-03 claras

-02 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Fazer:

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e em seguida bata bem. Junte o creme de leite e cubra a torta.

TORTA HOLANDESA

para a massa:**Ingredientes:**

200 g de bolacha maisena (1 pacote)

130 g de manteiga

1 colher (chá) de licor de cacau

Modo de preparo:

1. Coloque as bolachas num liquidificador ou processador de alimentos e bata por alguns segundos ou até obter uma farofa.
2. Retire a farofa do liquidificador e coloque num recipiente. Acrescente a manteiga, o licor e amasse bem com as mãos.
3. Coloque a massa de bolacha na base de uma forma, de fundo falso (22 cm), e aperte bem com os dedos, ocupando toda a superfície.
4. Cubra a massa com papel manteiga e despeje feijão cru, o suficiente para criar peso.
5. Leve ao forno pré-aquecido por 10 minutos.
6. Retire a massa do forno, despreze o feijão e o papel manteiga. Reserve.

recheio:**Ingredientes:**

250 g de manteiga

3 gemas, de ovo

1 1/3 xícara (chá) de açúcar

2 latas de creme de leite (sem o soro)

Modo de preparo:

1. Coloque a manteiga, o açúcar e as gemas numa batedeira e bata por 10 minutos em velocidade alta ou até obter um creme branco e fofo.
2. Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite. Bata por mais 1 minuto.
3. Reserve o creme na batedeira para a montagem para a cobertura e montagem:

Ingredientes:

200 g / 1 barrade chocolate ½ amargo

100 g de creme de leite (sem o soro)

10 bolachas calipso

Modo de preparo:

1. Comece montando a torta: pegue a forma reservada e coloque uma bolacha ao lado da outra, com a face do chocolate voltada para fora, no aro da forma.
2. Acrescente o creme de manteiga, delicadamente, dentro da forma, para as bolachas não caírem.
3. Arrume a superfície do creme com uma colher, para que o creme ocupe os espaços entre as bolachas.
4. Leve ao freezer por 1 hora.
5. Enquanto a torta estiver gelando, comece a fazer a cobertura.
6. Separe dois recipientes (uma maior e outro menor) para o banho-maria.
7. Coloque o chocolate picado dentro do recipiente menor e água no recipiente maior. Leve o recipiente com água ao fogo baixo e espere aquecer. Coloque a vasilha com chocolate e espere derreter, mexendo de vez em quando.
8. Retire o chocolate derretido do banho-maria e acrescente o creme de leite. Mexa com uma colher até obter um creme homogêneo.
9. Retire a torta do freezer e acrescente o creme com chocolate sobre toda a superfície da torta.

10. Volte a torta ao freezer por mais 1 hora.
11. Retire a torta do freezer, desenforme e sirva a seguir.

Torta Trufada de Chocolate

Ingredientes

INGREDIENTES DA MASSA DE CHOCOLATE:

1 ³/₄ xícara (chá) de farinha de trigo

¹/₃ xícara (chá) açúcar de confeiteiro

90g manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de leite frio

1 gema de ovo

1 pitada de sal

CREME TRUFADO DE CHOCOLATE:

500g de chocolate cobertura ao leite

100g de chocolate meio amargo

1 ¹/₂ lata de creme de leite

1 colher (sopa) de glucose de milho

3 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (café) de essência de limão

1 colher (chá) de raspas de limão

COBERTURA:

90g de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro reservado

metade do creme trufado

LAÇOS DE CHOCOLATE:

60g de chocolate branco hidrogenado

200g de chocolate cobertura ao leite

Modo de Preparo

Coloque numa tigela grande os ingredientes secos e a manteiga e esfarele com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida. Junte os demais e amasse delicadamente até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Deixe descansar na geladeira por 20 minutos, aplique na forma e leve ao forno até ficar dourada. Empregue quando fria.

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes numa tigela e leve ao fogo em banho maria no forno microondas até obter um creme liso e brilhante. Deixe esfriar em temperatura ambiente e utilize ²/₃ do total do creme trufado para o recheio da torta. Reserve o restante.

MODO DE PREPARO:

Bata a manteiga e o açúcar de confeiteiro até obter um creme aerado e esbranquiçado. Junte a metade do creme trufado e bata até ficar brilhante empregue.

MODO DE PREPARO:

Corte tiras de plástico de 3 x 20cm, espalhe fios de chocolate branco deixe secar ligeiramente. Espalhe por cima do chocolate escuro sobre as fatias e alise-o com uma espátula. Dobre - as ao meio para fixarem e leve-as á geladeira por 5 minutos. Remova o plástico com cuidado e enfeite a torta formando um laço.

MONTAGEM DA TORTA:

Deixe a casca da torta esfriar completamente espalhe os 2/3 do creme trufado de chocolate e leve a geladeira por 2 horas ou até que esteja firme. Coloque a metade do creme trufado (reservado) num saco de confeitar com bico pitanga e a cobertura em outro saco e bico pitanga e intercale os cremes formando listas. Finalize com os laços de chocolate e sirva gelada.

Torta Mousse de Chocolate

Ingredientes:

Massa

3 ovos

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel Nestlé

manteiga para untar e farinha de trigo para polvilhar Mousse

2 xic. (chá) de chocolate em pó solúvel Nestlé

100 g de manteiga em temperatura ambiente

1 lata de creme de leite Nestlé

3 claras

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de leite

chantily para decorar

Modo de preparo:

Massa

Bata os ovos até dobrar de volume, acrescente o açúcar e continue batendo até ficar bem fofo. Misture delicadamente a farinha e o chocolate em pó. Despeje em fôrma de aro removível (25 cm de diâmetro), untada e farinhada, e asse em forno médio-alto (200°C) por aproximadamente 20min. Reserve. **Mousse**

Em uma tigela coloque o chocolate em pó, a manteiga e aqueça em banho-maria, mexendo sempre até ficar homogêneo. Adicione o creme de leite e misture bem. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata as claras em neve bem firme, junte o açúcar, bata ligeiramente e reserve. Incorpore delicadamente ao creme de chocolate. Molhe a massa com o leite e coloque o mousse sobre a massa e leve para gelar por aproximadamente 4 horas. Decore com chantily na hora de servir.

CHARLOTE DE UVA

Ingredientes

2 xícaras (chá) suco de uva

2 envelopes gelatina incolor(sem sabor)

½ litro leite

4 gemas passadas pela peneira

½ xícara (chá) açúcar

4 claras em neve

½ litro chantili batido

1 pacote (200g) biscoito inglês

uvas e geléia para decorar

Misture a gelatina com 1 xícara (chá) leite e reserve. Aqueça o restante leite no microondas por 2 minutos, em potência alta. Bata as gemas com a metade do açúcar e adicione o leite aos poucos. Leve ao micro por 2 a 3 minutos, em potência alta. Junte o suco de uva e a gelatina e leve à geladeira por 30 minutos para tomar consistência. À parte, bata as claras em neve com o restante do açúcar. Misture ao creme de uva e acrescente o chantili. Monte o charlotte com um aro: arrume os biscoitos em toda volta, o creme de uva no centro. Leve para gelar por 4 horas, desenforme, decore com uvas e geléia e sirva.

CLAFOUTIS DE MORANGO

Ingredientes

biscoito:

4 claras

100g açúcar

100g farinha de caju

10g farinha de trigo

outros ingredientes:

320g morango

400g creme de leite

50g açúcar

4 gemas

4 bolas de sorvete de creme

folhinhas de hortelã, raspas de laranja e pistache, para decorar

Faça o biscoito: bata as claras em suspiro com metade do açúcar. Misture o restante do açúcar, a farinha de caju e a farinha de trigo. Espalhe sobre papel manteiga, coloque sobre uma bandeja e leve ao forno médio por aproximadamente 10 minutos. Depois de assado, corte 4 círculos e reserve. Bata o creme de leite até virar chantili, misture as gemas e o açúcar. Limpe e corte os morangos, e monte em pratos individuais: o biscoito no centro, os morangos em volta e o creme por cima. Leve ao forno quente para gratinar. Finalize com sorvete de creme e decore com folhinhas de hortelã, raspas de laranja e pistache quebrado.

.Iogurte de Mel:

Aquecer 2 litros de leite (38°C.) Adicionar 1 copo de iogurte natural e deixar de repouso em 1 vasilha até coagular. Separar 1 xícara do coágulo para utilizar novamente. Deixar na geladeira. Bater no liquidificador: o leite coagulado, mel a gosto, 1 pacote de gelatina (sabor a escolher) dissolvida em 1 xícara de água quente e, se quiser, frutas. Observação: colocar a gelatina depois de ter esfriado.

Cocada Branca - sem fogo

Ingredientes

1 quilo de açúcar refinado (normal)

100grs de coco ralado

1 vidro de leite de coco pequeno

1 lata de leite ninho instantâneo (sim, só serve instantâneo)

Preparo:

Amassar tudo muito bem. Unte uma assadeira com margarina, arrumar a massa todinha na assadeira. Colocar na geladeira e deixar de 1 dia para o outro para que dê o ponto. No dia seguinte corte e aprecie.

Strogonof doce

Faça uma receita de brigadeiro mole e quando estiver morno, colocar uma lata de creme de leite com o soro, mexer bem acrescentar bastantes nozes quebradas bem miúdas, pode acrescentar uva Itália sem semente, pois dá um gostinho diferente e combina com as nozes. No lugar das nozes, coloque o amendoim.

Creme de Chocolate e Rum

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 lata de leite condensado a mesma medida de água
1 e 1/2 xícara de chá açúcar
100gr de chocolate meio amargo
100gr de chocolate ao leite
7 colheres de sopa de maisena
1/2 cálice de rum
Amandita e chantilly

Preparo

Leve ao fogo, em uma panela, metade do leite frio, a maisena, o restante do leite, a água e o açúcar. Mexa bem.

Corte os chocolates em fatias finas, adicione o leite, misturando até derreter, então vá derramando a mistura da maisena dissolvida no leite, misturando até ficar cremoso.

Aromatize com rum.

Despeje em uma fôrma molhada, deixe esfriar, para levar à geladeira.

Desenforme bem firme sobre um prato, guarneça com amanditas.

Sirva com chantilly batido

Estrogonofe de Chocolate

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 8 colheres (sopa) de achocolatado
- 2 claras em neve
- 2 latas de creme de leite sem soro
- Raspas de chocolate (mais ou menos 200 g)
- Nozes picadas (1 xícara de chá)
- Uvas passas escuras (1 xícara de chá)

Modo de preparo

Leve ao fogo o leite condensado com o achocolatado e cozinhe até o ponto de brigadeiro (por cerca de 15 min).

Deixe esfriar.

Quando o brigadeiro estiver frio, misture as claras com o creme de leite.
Junte as raspas de chocolate, as nozes e as uvas passas.
Decore com raspas de chocolate, cerejas e folhas de hortelã.

Petit Suisse de Chocolate

Ingredientes

- 1 gema
- 1 litro de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado tradicional
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite com soro
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (café) corante alimentício em pó na cor marrom

Modo de preparo

Numa panela, coloque a gema, o leite, o amido e misture.
Junte a manteiga, o leite condensado e o chocolate em pó.
Leve ao fogo e, quando começar a engrossar, retire do fogo e misture com o creme de leite, a essência de baunilha e o corante.
Bata na batedeira aos poucos até formar um creme homogêneo.
Coloque em potinhos (de mais ou menos 130 ml = ½ xícara de chá) ou em taças.
Leve para gelar.
Para fazer o creme de chocolate branco, substitua o chocolate em pó por 300 g e chocolate branco.

Rendimento: 12 potinhos de 130 g

Queijinho Tipo Petit Suisse de Morangos e Creme de Chocolate

Ingredientes

Peter Suisse:

- 500g de morangos limpos, lavados e esterilizados, cortados ao meio
- 8 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão
- 1½ xícara (chá) de leite gelado
- 1 lata de creme de leite gelado
- Essência de morango a gosto
- 350g de ricota fresca bem seca

Creme de Chocolate:

- 1 gema
- 6 colheres (sopa) de amido de milho
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 litro de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite gelado com soro

Modo de preparo

Numa panela coloque os morangos, o açúcar, o suco de limão e deixe ferver. Retire do fogo e coloque no liquidificador com o leite e o creme de leite, ambos gelados. Coloque a essência de morango e a ricota fresca. Bata até formar uma pasta lisa.

Creme de Chocolate:

Coloque a gema, o amido e o chocolate em uma vasilha e dissolva com um pouco de leite. Numa panela junte o restante do leite, a manteiga e o leite condensado. Leve ao fogo e mexa até engrossar. Retire da panela coloque na batedeira e acrescente a essência de baunilha, o creme de leite gelado, batendo até ficar um creme homogêneo.

Obs.: Podemos fazer o creme de morangos substituindo o chocolate em pó por bebida Láctea sabor morango.

Limão Doce

Ingredientes

- 1 pacote de gelatina em pó sabor limão
- 1/2 xícara (chá) de água fervente
- 1 copo de iogurte natural

Modo de Preparo

Dissolva a gelatina na água fervente. Coloque o iogurte no liquidificador, junte a gelatina dissolvida e bata bem.

Divida em taças e leve à geladeira por uns 40 minutos.

GELATINA DE ABACAXI (ou pêssego)

- 1 abacaxi
- 1 lata de creme de leite
- 3 pacotes de gelatina de abacaxi (ou pêssego)
- 5 copos de água
- 2 copos de açúcar crista

MODO DE FAZER: Picar o abacaxi bem pequeno, ferver durante 20 minutos com água e o açúcar. Retire do fogo, misture a gelatina e o creme de leite. Coloque para gelar.

ESPUMOSA

1 garrafa de guaraná (média)
2 caixas de gelatina de morango
1 lata de leite condensado

MODO DE FAZER: Fazer as gelatinas como manda nas caixinhas, depois de geladas, bater no liquidificador com os outros ingredientes e voltar para a geladeira.

CAÇAROLA

4 copos de leite quente (3 copos)
4 ovos (3 ovos)
8 colheres de farinha de trigo (6 colheres)
8 colheres de açúcar refinado (6 colheres)
8 colheres de queijo ralado (6 colheres)
2 colheres de manteiga (1 colher)
1 pitada de sal

MODO DE FAZER: Bater na batedeira, as claras em neve, colocando em seguida as gemas, o açúcar, a farinha de trigo, o queijo, a manteiga, o sal, deixando para colocar por último o leite quente. Bater tudo muito bem e colocar numa forma untada com manteiga e farinha. OBS.: As medidas entre parênteses são para fazer uma caçarola um pouco menor

GELATINA DE LEITE CONDENSADO

1 envelope de gelatina Com sabor, dissolvida em 250 ml de água
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
1 lata (de leite cond.) de leite de vaca

MODO DE FAZER: Dissolva a gelatina, juntar os demais ingredientes e por para gelar.

CREME DE CHOCOLATE COM CALDA DE MORANGO

Ingredientes:

Creme:

1 litro leite frio
200g chocolate ao leite em barra
1 lata leite condensado
1 xícara (chá) açúcar
5 colheres (sopa) amido de milho (maisena)
1 colher (sopa) licor de menta

Calda:

1 caixinha morangos

- 1 xícara (chá) água
- 2 xícaras (chá) açúcar

Leve uma panela ao fogo com metade do leite, o chocolate picado e o leite condensado. Dissolva a maisena misturada com o açúcar no restante do leite e junte à mesma panela. Misture com colher de pau até ficar bem cremoso, adicione o licor de menta e retire do fogo. Unte uma forma de canudo com óleo e molhe com água fria. Escorra bem, mas não enxugue. Despeje o creme, deixe esfriar e leve à geladeira. Para a calda: lave os morangos em bastante água corrente, reserve os mais bonitos em solução apropriada para limpeza e corte os restantes em 4 partes. Coloque o açúcar, a água e os morangos picados numa panela grande, em fogo regular, e deixe ferver até reduzir à metade. Retire, bata rapidamente no liquidificador e deixe esfriar bem. Desenforme o creme quando estiver bem frio e firme e espalhe a calda por cima. Decore com os morangos inteiros, passando as pontas no açúcar. Sirva gelado.

Creme de Chocolate e Rum	
<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>1 litro de leite 1 lata de leite condensado a mesma medida de água 1 e 1/2 xícara de chá açúcar 100gr de chocolate meio amargo 100gr de chocolate ao leite 7 colheres de sopa de maisena 1/2 cálice de rum Amandita e chantilly</p>	<p>Preparo</p> <p>Leve ao fogo, em uma panela, metade do leite frio, a maisena, o restante do leite, a água e o açúcar. Mexa bem.</p> <p>Corte os chocolates em fatias finas, adicione o leite, misturando até derreter, então vá derramando a mistura da maisena dissolvida no leite, misturando até ficar cremoso. Aromatize com rum.</p> <p>Despeje em uma fôrma molhada, deixe esfriar, para levar à geladeira.</p> <p>Desenforme bem firme sobre um prato, guarneça com amanditas.</p> <p>Sirva com chantilly batido</p>
Empadinhas de Leite Condensado	
<p>Ingredientes</p> <p>Para a massa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 125 g de farinha de trigo - 65 g de manteiga - 1 gema - 2 colheres (sopa) de açúcar <p>Para o recheio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 ½ lata de leite condensado 	<p>Modo de preparo</p> <p>Para a massa:</p> <p>Misture 125 g de farinha de trigo, 65 g de manteiga, 1 gema, 2 colheres (sopa) de açúcar até obter uma massa homogênea.</p> <p>Forre 12 forminhas de empadinhas com a massa.</p> <p>Para a montagem:</p> <p>Coloque o leite condensado até um pouco mais do meio da forminha e leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 40 min.</p>

Custo total: entre R\$ 3,00 e R\$ 5,00
Rendimento: 12 empadinhas

Quebra-queixo

Ingredientes

- 1 ½ kg de açúcar
- 500 ml de água
- 3 colheres (rasas de chá) de ácido cítrico
- 3 cocos médios ralados

Modo de preparo

Dissolva 1 ½ kg de açúcar em 500 ml de água e 3 colheres (rasas de chá) de ácido cítrico. Coloque numa panela e deixe ferver. Depois de 5 min de fervura, acrescente 3 cocos ralados (no ralo grosso) e deixe apurar por mais 5 min. Mexa de vez em quando. Deixe em fogo médio (+/- 30 min) até que a calda seque. Desligue o fogo e deixe o quebra-queixo na panela para acentuar a cor.

Dica 1: Se ficar muito duro, coloque mais água.

Dica 2: O coco ralado no ralo grosso rende mais e no ralo em fita rende menos.

Pé-de-moleque

Ingredientes:

- 700 g de amendoim sem casca
- 5 xícaras de açúcar
- 2 latas de leite condensado
- 600 g de chocolate ao leite

Modo de Preparo:

Derreter o açúcar com o amendoim. Acrescentar o leite condensado e o chocolate. Colocar sobre uma assadeira untada e deixar esfriar. Cortar em quadradinhos e servir.

Arroz Doce

Ingredientes:

- 900gr de Arroz

2 colheres (sopa) de manteiga
 3 Litros e meio de leite
 Açúcar a gosto
 Canela em pau a gosto
 Canela em pó a gosto
 6 gemas de ovo
 Cravos da Índia
 Casca de 1 limão Ar

Modo de Preparo:

Ponha a manteiga na panela quente. Coloque a metade do leite e adoce a gosto. Acrescente alguns cravos da índia e os paus de canela. Vá acrescentando o leite até que o arroz esteja cozido, para colocar a casca do limão para dar gosto. Estando o arroz macio, dissolva em um pouco de leite as gemas batidas, e despeje no doce sempre mexendo. A canela em pó é para polvilhar quando o arroz- doce estiver pronto para servir

CHANTILY

300 ml. de leite bem gelado (qto mais gelado melhor)
 1 xícara de chá de açúcar (pode diminuir)
 1 colher de sopa de emulsificante (aquele de fazer sorvete)
 Bata rudo em velocidade máxima.

Mil folhas	
<p>Ingredientes</p> <p>Para a massa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 colheres (chá) de sal - 75 g de manteiga derretida própria para folhados - 300 g de manteiga própria para folhados - 250 ml de água gelada - 500 g de farinha de trigo <p>Sugestões de recheio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Creme de baunilha e de chocolate - Marshmallow <p>Para o creme de baunilha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 caixa de pó de pudim sabor baunilha - 500 ml de leite - 7 colheres (sopa) de amido de milho - 1 lata de leite condensado <p>Para o creme de chocolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 500 ml de leite 	<p>Modo de preparo</p> <p>Para a massa:</p> <p>Despeje a farinha sobre uma mesa ou uma pia. Abra um buraco no meio e jogue sal. Coloque a manteiga derretida e uma parte da água gelada. Vá puxando a farinha para o centro e comece a misturar com os dedos. Acrescente o restante da água gelada e continue misturando a massa. Quando estiver mais consistente, sove a massa até ficar lisa. Faça uma bola e corte em forma de cruz. Polvilhe um pouco de farinha de trigo em um pedaço de papel-manteiga, embrulhe a bola de massa e deixe na geladeira por 30 min. Abra a massa, esticando, em cada lado da cruz, sem separar as partes. Coloque a manteiga fatiada sobre o montinho de massa e feche as quatro pontas da massa, cobrindo a</p>

- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de essência de chocolate
- 1 lata de leite condensado

Para o marshmallow:

- 8 claras
- 16 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- Suco de meio limão

Sugestões de decoração:

- Frutas secas
- Frutas em calda
- Ou outras de sua preferência

manteiga como se fosse um envelope.

Passo o rolo levemente sobre a massa fechada para selar as dobras, sem amassar.

Embrulhe novamente no papel-manteiga.

Leve à geladeira por mais 30 min.

Tire o quadrado de massa do pacote e abra a massa com o rolo fazendo um retângulo.

Passo o rolo devagar até deixar a massa na espessura de 1 cm.

Dobre 1/3 da massa em direção ao meio.

Dobre a outra metade sobre a que já está dobrada (fica três camadas). Embrulhe em papel-manteiga novamente e leve à geladeira por mais 30 min.

Repita a operação seis vezes.

Dica: Com os dedos, marque a massa quantas vezes você abriu.

Na última vez que tirar da geladeira, vire o lado da massa na hora de abrir o retângulo para formar camadas leves e crocantes.

Abra bem a massa e corte ao meio para facilitar. Vá abrindo e polvilhando a mesa com farinha de trigo.

Acerte as bordas (pode ser com um cortador de pizza).

Enrole uma das pontas da massa no rolo.

Enrole e abra novamente, sempre alisando para deixar a massa fina. Corte no formato desejado.

Como assar:

Vire uma assadeira para baixo, cubra com papel-manteiga coloque a massa folhada.

Cubra com papel-manteiga e coloque uma grade de alumínio leve sobre o papel.

Leve ao forno pré-aquecido a 180° por 25 min mais ou menos.

Depois de assada, se necessário, acerte as bordas com a tesoura.

Para o creme de baunilha:

Dissolva o pó de baunilha e o amido no leite.

Acrescente o leite condensado e leve ao fogo baixo até engrossar.

Para o creme de chocolate:

Dissolva o amido no leite.

Acrescente o restante dos ingredientes e leve ao fogo baixo até engrossar.

	<p>Para o marshmallow: Numa panela, coloque as claras e o açúcar. Aqueça levemente e mexa para dissolver o açúcar. Leve para a batedeira e vá acrescentando o suco de limão aos poucos. Bata por mais ou menos 20 min.</p>
Casquinha de chocolate	
<p>Ingredientes</p> <p>Ingredientes para o pão-de-ló com emulsificante:</p> <ul style="list-style-type: none"> . 175 g de farinha de trigo . ½ colher (sopa) de fermento em pó . 1 colher (sobremesa) de amido de milho . 4 ovos . 175 g de açúcar . 1 colher (sopa) de emulsificante . 50 ml de água . 1 xícara (chá) de guaraná para umedecer <p>Ingredientes da montagem da casquinha de chocolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> . 400 g de chocolate ao leite hidrogenado . papel manteiga cortado no tamanho 15 x 8 cm . sorvete de sua preferência . chantilly . frutas de sua preferência . pão-de-ló umedecido 	<p>Modo de preparo</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Misture 175 g de farinha de trigo, ½ colher (sopa) de fermento em pó e amido 1 colher (sobremesa) de amido de milho. Reserve.</p> <p>Na batedeira, bata 4 ovos com 175 g de açúcar e 1 colher (sopa) de emulsificante até dobrar de volume. Tire a mistura da batedeira e peneire aos poucos a mistura de farinha de trigo, com o fermento e o amido de milho, e mexa delicadamente. Adicione a água e mexa novamente com cuidado para a massa não cair.</p> <p>Coloque a massa numa forma retangular de 24 x 36 x 3,5 cm coberta com papel manteiga, untada e enfarinhada.</p> <p>Asse em forno pré-aquecido a 180C por 20 minutos. Deixe esfriar e corte em pedaços de 5cm x 3cm. Umedeça com guaraná e reserve.</p> <p>Modo de preparo da casquinha de chocolate: Derreta o chocolate hidrogenado em banho-maria ou microondas. Transfira para um recipiente raso. Faça uma marca de 3 cm, no comprimento, numa das pontas do papel manteiga e passe no chocolate derretido na outra parte, deixando livre os 3 cm. Coloque um pedaço do pão-de-ló umedecido numa das pontas e enrole, tendo o cuidado para não grudar uma ponta na outra. Coloque de pé, deixe secar e retire o papel-manteiga com cuidado para não quebrar a casquinha.</p> <p>Encha com sorvete de sua preferência, chantilly ou frutas. Decore com folhas de hortelã.</p>
Pirâmide de Chocolate	
<p>Ingredientes: 300 g de chocolate hidrogenado meio amargo</p> <p>Ingredientes da mousse:</p>	<p>Modo de preparo</p> <p>Modo de preparo chocolate: Em banho-maria ou no microondas, derreta 300 g de</p>

<p>300 g de chocolate branco em barra ralado no ralo grosso 4 colheres (sopa) de licor de laranja morno ¼ xícara (chá) de creme de leite fresco morno 1 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly Ingredientes calda de frutas vermelhas 1 xícara (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de água ¼ xícara (chá) de licor de laranja raspas de 1 limão 100 g de frutas vermelhas (blueberry, framboesa e morango)</p>	<p>chocolate hidrogenado meio amargo. Sobre uma superfície plana e forrada com papel manteiga, espalhe o chocolate meio amargo numa espessura de +/- 1 mm. Quando estiver quase seco, corte com o auxílio de um cortador no formato de sua preferência. Obs: para facilitar o corte, molhe o cortador na água quente e seque reserve. Modo de preparo mousse: Numa panela em banho-maria (ou num recipiente no microondas) derreta 300 g de chocolate branco em barra ralado no ralo grosso. Junte 4 colheres (sopa) de licor de laranja e ¼ xícara (chá) de creme de leite fresco morno e misture bem. Retire do fogo e deixe esfriar. depois de frio misture delicadamente com 1 ½ xícara (chá) de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly. Modo de preparo calda de frutas vermelhas Numa panela coloque 1 xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) de água, ¼ xícara (chá) de licor de laranja. Quando ficar uma calda em ponto de fio, acrescente raspas de limão e 100 g de frutas vermelhas (blueberry, framboesa e morango). Retire do fogo, espere esfriar e sirva com a pirâmide de chocolate. Montagem da pirâmide: Coloque sobre um pouco de mousse, um disco de chocolate meio amargo, depois uma camada de mousse e termine com um disco de chocolate meio amargo.</p>
--	---

Marshmallow Com Chocolate

<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 claras - 2 copos (tipo americano) de açúcar de confeitador - 30 g de emulsificante (1 colher de sopa cheia) - 15 g de gelatina em pó sem sabor (2 colheres de sopa cheia) - 5 colheres de sopa de água fria para hidratar a gelatina <p>Para o banho de chocolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Folhas de waffle para servir de base para o doce - 600 g de chocolate hidrogenado 	<p>Modo de preparo</p> <p>Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar e o emulsificante aos poucos. Bata por 10 min. Hidrate a gelatina com a água e leve para dissolver em banho-maria. Misture as claras com o açúcar e o emulsificante. Coloque a massa num saco de confeitador com bico pitanga e faça os merengues numa forma forrada com papel-alumínio. Leve à geladeira por 12h.</p> <p>Para o banho de chocolate: Derreta o chocolate em banho-maria ou no</p>
--	---

	<p>microondas. Recorte as folhas de waffle com cortadores nos diâmetros de 4,5 ou 5,5 cm. Com uma espátula, retire os merengues da forma. Coloque uma rodela de waffle na base e banhe no chocolate derretido. Deixe secar sobre uma grelha.</p> <p>Rendimento: 40 unidades</p>
Guirlanda Natalina	
<p>Ingredientes</p> <p>Massa</p> <ul style="list-style-type: none"> - 500 g de farinha de trigo - 50 g de fermento de pão - 100 g de açúcar - 100 g de manteiga ou margarina - 4 gemas - 1 pitada de sal - canela a gosto - 100 g de frutas cristalizadas picadas - 50 g de uvas passas embebidas em rum um dia antes - 1 colher (chá) de essência de baunilha - cerca de 1/2 copo de água - ovos batidos para pincelar - manteiga para untar a assadeira <p>Geléia</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/2 L de água - 350 g de açúcar - 2 colheres (sopa) de mel ou glucose de milho - 1 laranja ou 1 limão fatiado - 80 g de amido de milho - 7 colheres (sopa) de água para dissolver o amido <p>Decoração</p> <ul style="list-style-type: none"> - figos, cerejas e pêssegos em conserva a gosto - algumas folhas de louro 	<p>Modo de Preparo</p> <p>Para a massa: numa vasilha, misture 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Misture e deixe descansar por 15 minutos. Após esse descanso, adicione o restante dos ingredientes, menos as frutas.</p> <p>Faça uma massa bem macia, cubra-a com um pano e espere o crescimento durante uns 20 minutos. Junte, então, as frutas cristalizadas e as uvas passas (escorridas). Dê à massa o formato de uma rosca e coloque-a em assadeira untada. Pincele com os ovos batidos e espere novamente o crescimento, até quase atingir o dobro do seu tamanho.</p> <p>Torne a pincelar com os ovos batidos e leve ao forno Médio (180°C), pré-aquecido, para assar por cerca de 40 minutos. Para a geléia, leve ao fogo a água com o açúcar e a laranja (ou limão). Deixe ferver. Separadamente, dissolva o amido na água e misture-a aos outros ingredientes, que já estarão fervendo. Por último, misture a glucose. Faça uma geléia bem grossa e retire do fogo. Descarte as fatias de laranja. Desenforme a rosca, decore-a com as frutas escorridas e passe a geléia em cima. Distribua as folhas de louro e leve à mesa.</p> <p>Dica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se preferir uma geléia colorida, misture-a com corante. De preferência amarelo.

Pão Bombom Escondido

INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
<p>1 envelope de fermento biológico seco instantâneo fermix 4 xícaras de farinha de trigo especial dona benta 1 xícara (chá) de leite morno 3 colheres (sopa) de açúcar 2 colheres (sopa) de margarina 1 colher (chá) de canela em pó 1 colher (chá) de sal 2 ovos 1 colher (chá) de essência de baunilha</p> <p>Recheio 12 bombons tipo recheado</p> <p>Para pincelar 1 gema ligeiramente batida</p> <p>Cobertura 6 colheres (sopa) de geléia de damasco 4 colheres (sopa) de castanha-de-caju moída 6 cerejas em conserva</p>	<p>Em uma vasilha, misture o fermento biológico seco instantâneo FERMIX com uma xícara (chá) de farinha de trigo especial DONA BENTA. Adicione o leite morno e mexa. Abrace por 10 minutos ou até formar bolhas. Acrescente o açúcar, a margarina, a canela em pó, o sal, os ovos, a essência de baunilha e o restante da farinha de trigo especial DONA BENTA. Coloque essa massa numa superfície enfarinhada e trabalhe sovando até ficar lisa. Forme uma bola e deixe a massa descansar coberta com um plástico por 40 minutos ou até dobrar de volume. Divida-a em 2 partes e abra-as com um rolo. Na borda de cada uma, coloque 6 bombons. Enrole no formato de rocambole e forme duas roscas. Coloque numa fôrma de furo central de 25cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Descanse por 2 horas ou até dobrar de volume. Pincele com a gema e asse em forno médio (180°C), pre-aquecido, por cerca de 20 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Pincele com a geléia, polvilhe a castanha-de-caju e decore com as cerejas.</p> <p>Rendimento 32 porções de 40g cada uma</p> <p>Tempo de Preparo 2 horas e 30 minutos</p> <p>Sugestões Se preferir, decore com bombons.</p>

Pão de Natal

<u>INGREDIENTES</u>	Preparo
<p>1 e 1/4 de xícara de creme de leite 1/2 xícara (chá) de açúcar 2 colheres (café) de sal 1/4 de xícara (chá) de gordura, manteiga ou margarina 1 colher (chá) de raspas de limão 1 pitada de noz moscada 2 tabletes de fermento para pão 2 ovos 1/2 xícara (chá) de passa sem caroço 1/2 xícara (chá) de amêndoa</p>	<p>Ferver o leite e esperar que fique morno. Adicionar o açúcar, o sal, a gordura, a manteiga ou margarina derretida, as raspas de limão e a noz moscada. Esmagar o fermento e juntá-lo à mistura. Mexer até dissolver bem. Acrescentar os ovos batidos, as passas e as amêndoas descascadas e picadas. Juntar a metade da farinha peneirada, misturando primeiro com uma colher e depois amassando com a mão. Adicionar aos poucos o restante da farinha até que a massa possa ser manipulada com facilidade. Colocar</p>

5 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
Glacê
250g de açúcar
o quanto for necessário de água morna
1 colher (café) de licor ou essência

sobre mármore ou uma tábua polvilhada com farinha e deixar descansar, coberta com um pano, durante 10 minutos. Amassar e sovar até ficar bem lisa e elástica. Enrolar a massa e colocar numa tigela untada, coberta com um pano. Deixar em local bem abrigado, por duas horas, até que dobre de volume. Amassar mais um pouco e colocar novamente para crescer, por 45 minutos. Amassar mais um pouco e deixar descansar por mais 15 minutos. Dividir a massa em 4 partes iguais. Separar uma das partes e reservar, cobrindo com um pano. Com as outras 3 partes fazer uma trança, juntando bem as pontas. Colocar numa assadeira untada. Dividir a porção da massa reservada em 3 pedaços e fazer 3 rolos. Formar uma trança menor e colocar sobre a trança maior já feita. Apertar as pontas das duas tranças para que fiquem bem ligadas, prendendo-as com dois palitos de cada lado. Cobrir o pão com um pano e deixar crescer por 1 hora, em lugar abrigado, até que dobre o volume. Assar em forno regular durante 40 ou 50 minutos. Retirar do forno, enfeitar com glacê, cerejas cristalizadas e nozes cortadas em metades.

Glacê

Colocar numa vasilha o açúcar socado e peneirado. Adicionar água morna até obter um creme mole. Perfumar com licor ou essência. Passar sobre o pão de Natal, alisando com uma faca. Levar rapidamente ao forno, só para dar brilho. Todos os glacês são feitos assim.

Pode-se dividir a massa e fazer 2 ou 3 pães menores.

Pão Doce Recheado

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite morno
2 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de fermento Fleischmann
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
1/2 Kg de FARINHA DE TRIGO

Recheio:

01 côco ralado
02 ovos

Preparo

Dissolver o fermento no leite morno e acrescentar os outros ingredientes. Abrir a massa mais 1 cm e rechear. Enrolar como rocambole e fechar as extremidades. Deixar crescer por 1 hora. Colocar em assadeira untada e forno moderado.

01 colher (sopa) de margarina
06 colheres (sopa) de açúcar e gotas de baunilha.
Opção de recheio:
1/2 kg de ricota
02 ovos
01 colher (sopa) de margarina
06 colheres (sopa) de açúcar.

Massa Para Panetone Caseiro

INGREDIENTES

5 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
4 ovos inteiros
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres rasas de fermento para pão
meia xícara de chá de suco de laranja
meia xícara de água morna
1 colherinha de canela em pó
1 colher de melado ou açúcar mascavo
margarina para pincelar
100 gramas de uvas passas
100 gramas de frutas cristalizadas

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna e misture um pouco de farinha de trigo para fazer a esponja. Misture os outros ingredientes e amasse até fazer bolhas. Acrescente as passas, coloque em formas untadas e deixe crescer. Leve ao forno quente. Pincele com Margarina ou gema de ovo antes de retirar do forno.

RENDIMENTO

5 panetone de 500 gramas

DICAS

Substitua as frutas por pedaços de chocolate. Depois de morno, recheie o panetone com sorvete, retirando o miolo e colocando uma tampa feita com o próprio. Leve ao congelador e sirva com calda de chocolate.

Rosca de Liquidificador

Ingredientes

- 2 ovos
- 175 ml de leite condensado
- 150 g de manteiga
- 2 tabletes de fermento para pão (15g cada um)
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 600 g de farinha de trigo
- 2 gemas peneiradas e ligeiramente batidas para

Modo de preparo

Bata 2 ovos, 175 ml de leite condensado e 150 g de manteiga no liquidificador. Acrescente 2 tabletes de fermento para pão dissolvidos em 1/2 xícara (chá) de água morna e bata bem. Despeje numa tigela e vá acrescentando 600 g de farinha aos poucos, misturando bem.

<p>pincelar - Manteiga para untar a forma</p> <p>Para a cobertura: - 5 colheres (sopa) de leite condensado em cada parte - 50 g de coco ralado seco em cada parte - 2 gemas peneiradas e ligeiramente batidas para pincelar - Açúcar cristal para polvilhar</p>	<p>Deixe descansar por cerca de 35 min em local seco.</p> <p>Para a cobertura: Após o descanso, divida a massa em duas partes iguais e abra com um rolo cada parte no tamanho de 15 cm x 50 cm. Polvilhe com 50 g de coco ralado e distribua 5 colheres (sopa) de leite condensado em cada parte. Dobre cada parte em três, coloque-as lado a lado e ponha uma parte sobre a outra formando um círculo. Passe manteiga e polvilhe farinha numa forma de pizza (35 cm de diâmetro). Coloque um refratário pequeno, coberto com papel-alumínio, no centro da forma e deite o círculo de massa em volta do refratário. Pincele gema, polvilhe açúcar cristal e asse em forno moderado (170°C) previamente aquecido até que doure (mais ou menos 35 min).</p> <p>Dica: você pode substituir os tabletes de fermento para pão por fermento granulado seco próprio para pão. Cada tablete de 15 g equivale a 1 colher (sopa) de fermento granulado.</p>
---	---

Rosca de passas

<p><u>INGREDIENTES</u></p> <p>6 colheres (sopa) de açúcar 3 tabletes de fermento biológico fresco (45g) 3/4 de xícara de leite morno 5 xícaras de farinha de trigo (600 g) 3 ovos 3 colheres (sopa) de manteiga derretida 1 colher (chá) de sal 2 gemas Açúcar de confeitiro (para polvilhar)</p> <p>Recheio</p> <p>4 colheres (sopa) de manteiga 1/2 xícara de açúcar 2 colheres (sopa) de óleo 300 g de uva passa sem semente</p>	<p>Preparo</p> <p>Faça a massa: coloque o açúcar numa tigela e esmigalhe o fermento por cima. Acrescente o leite e 1 xícara de farinha. Misture e deixe descansar por 20 minutos. Junte a farinha restante, os ovos, a manteiga e o sal. Amasse bem, numa superfície polvilhada com farinha. Deixe a massa crescer novamente até dobrar de volume.</p> <p>Prepare o recheio: derreta a manteiga e junte o restante dos ingredientes. Misture bem.</p> <p>Abra a massa num retângulo de 40cm x 50 cm com 0,5 de espessura. Espalhe o recheio sobre a massa aberta e enrole pela parte mais comprida, como um rocambole. Corte em seis partes iguais.</p> <p>Arrume os rolos de massa numa forma de 30cm de diâmetro untada com manteiga. Comece, colocando os rolos em volta da forma, deixando um espaço entre eles (foto). Deixe crescer por 30 minutos.</p> <p>Pincele com as gemas e asse em forno quente (200° C), pré-aquecido, por 30 minutos ou até dourar.</p> <p>Depois de esfriar um pouco, desenforme e polvilhe</p>
---	---

com o açúcar de confeito. Dá 18 porções.

Surpresa de Framboesa com Flores, Frutas e Placas de Chocolate***

Ingredientes

- 1 litro de sorvete de framboesa
- 1 Manga
- 1/2 abacaxi
- 100 g de uva verde sem semente
- 150 g de morango
- 2 carambola
- 1 xícara de folhas de hortelã
- 1 bandeja de flor comestível

Para a calda:

- 500 g de framboesa
- 1 manga

Para as placas de chocolate:

- 200 g de chocolate branco
- 200 g de chocolate amargo

Modo de preparo

Cortar as mangas, o abacaxi, o morango e a carambola.

Tire a uva do cacho.

Deixe-as separadamente.

Derreta o chocolate branco e preto separadamente.

Coloque o chocolate preto na folha de acetato e mexa com a espátula até ele atingir a temperatura ambiente.

Tempere o chocolate branco na pedra (ou na panela) e misture com o preto na folha de acetato.

Leve à geladeira.

Leve as framboesas ao fogo, cozinhe por 5 min e bata no liquidificador.

Para o creme de manga, basta bater a manga.

Para a montagem;

Corte a caixa do sorvete e coloque o quadrado inteiro na vasilha escolhida para servir.

Na parte de cima do sorvete, coloque as caldas, uma de um lado outra de outro, e coloque as frutas em fileiras, deixando cair dos lados.

Salpique as flores comestíveis e as folhas de hortelã.

Por último, coloque as placas de chocolate.

