



Livro de Receitas

SOBREMESAS DE NATAL



Cozinha como Chef

Supreenda familia e amigos com receitas de sobremesas
especiais e dê outro sabor a este NATAL

O Chef Ensina.



ÍNDICE



| | |
|-----------------------------------|----|
| Bolachas de Natal | 3 |
| Cheesecake Natalício | 4 |
| Colheres de Chocolate | 5 |
| Brownie de Natal | 6 |
| Cupcakes de Rena | 7 |
| Bolo de Chocolate Natalício | 8 |
| Bolo de Noz | 9 |
| Bolo de logurte Natalício | 10 |
| Bolo de Côco | 11 |
| Bolo de Framboesa | 12 |



Bolachas de Natal



- 200g de farinha com fermento
- 100g de açúcar refinado
- 100g de manteiga e mais um pouco para untar
- 1 ovo grande levemente batido
- 1 colher de chá de extrato de baunilha



Pré aqueça o forno a 180°.

Misture a farinha e o açúcar numa tigela, e em seguida, misture a manteiga com a ponta dos dedos até que a mistura se assemelhe a migalhas finas. Adicione o ovo e a essência de baunilha e misture até formar uma massa macia . Estenda sobre uma superfície de trabalho bem enfarinhada e corte em círculos ou com cortantes natalícios.

Coloque numa assadeira untada ou coloque papel vegetal para não colar. Deixe assar +/- 10-12 minutos, ou até dourar.

Deixe arrefecer e decore a gosto!



Cheesecake Natalício



Base:

- 1/4 cháv. de bolachas de choc. esmagadas
- 1/2 chávena de nozes picadas
- 1/3 chávena de açúcar
- 1/2 chávena de manteiga derretida

Cobertura:

- 2 chávenas de natas
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Calda de chocolate e enfeites a gosto

Recheio:

- 2 pacotes de mascarpone
- 3 colheres de sopa de natas
- 1/3 chávena de açúcar
- 2 ovos, levemente batidos
- 1/2 chávena de leite evaporado
- 1 colher de chá de sumo de limão



Numa tigela pequena misture as migalhas da bolacha, nozes e açúcar e misture com a manteiga.

Numa assadeira própria de cheesecake pressione esta mistura contra o fundo e dos lados e leve ao congelador por 15 min.

Numa tigela grande bata o queijo mascarpone, as natas e o açúcar até ficar homogéneo. Adicione os ovos e bata em velocidade baix. Misture o leite e o sumo de limão, adicione à mistura de queijo creme e misture bem

Despeje o creme sobre a base e leve ao forno a 350 ° por 35-40 minutos ou até que o centro ficar quase definido

Num recipiente combine as natas, o açúcar e a baunilha e distribua pelo cheesecake. Asse por mais 10 minutos.

Deixe arrefecer cerca de 10 minutos e com muito cuidado tente separar o cheesecake da forma com ajuda de uma faca para descolar dos lados. e leve ao frigorífico. Decore com doces e regue com a calda de chocolate.



Colheres de Chocolate



200gr de chocolate branco
200gr de chocolate de leite
Bolas de prata comestíveis
Bolas comestíveis coloridas

Colheres
Saco de Pasteleiro
Fitas do Natal
Papel vegetal



Pegue num tabuleiro e cubra-o com papel vegetal. Coloque as colheres sobre o papel e apoie o cabo na borda do tabuleiro de forma a que se consigam equilibrar sozinhas.

Derreta o chocolate branco em banho maria mexendo regularmente até ficar homogéneo (ou pode derreter o chocolate no microondas).

Despeje o chocolate no saco de pasteleiro e repita esse processo para o chocolate de leite também.

Use o seu saco de pasteleiro para preencher metade das colheres com chocolate branco e as colheres restantes com chocolate ao leite.

Coloque o restante do chocolate em sacos limpos e com furos menores, e decore as colheres a gosto (com árvores de natal ou bonecos de neve.)

Adicione as bolas comestíveis, seja criativa!

Leve ao frigorífico para solidificar. Quando for a servir amarre uma fita do Natal ao redor de cada cabo de colher e estão prontas!



Brownie de Natal



1 tablete chocolate para culinária
5 ovos
400 gr de Açúcar:
150 gr de Farinha:

250 gr de Manteiga:
100 gr Noz (miolo)
1 colher (de chá) de fermento:
2 colheres (de sopa) de cacau em pó



Parte-se a tablete de chocolate em pedacinhos, adiciona-se a manteiga e vai a derreter em banho-maria. O creme de chocolate sai do lume e fica a arrefecer.

Entretanto bate-se energicamente o açúcar com os ovos. Junta-se o chocolate e continua-se a bater. A farinha, depois de misturada com o cacau em pó, o fermento e as nozes picadas, junta-se ao preparado anterior.

A mistura vai, então, a forno a 180°C num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha. Deve cozer cerca de meia hora.

Quando estiver cozido, retira-se o brownie do forno e decora-se a gosto. Corte em triângulo para que se assemelha-se a uma árvore de natal.



Cupcakes de Rena



1 chávena de farinha de trigo:
1 chávena de chocolate em pó
1 chávena de açúcar
1 chávena de leite
1 colher de chá de fermento em pó
1 ovo
1/4 chávena de óleo

1 colher de chá de essência de baunilha
Sal q.b.

Cobertura:

1 tablete de chocolate
50gr de manteiga



Mistura-se a farinha, o chocolate, o açúcar e o fermento.

Num outro recipiente mistura-se o leite, o óleo, o ovo e a essência de baunilha. Junta-se uma pitada de sal. Depois, junta-se este preparado ao anterior. Mexe-se para misturá-los (moderadamente). A massa deve, então, apresentar-se um pouco irregular.

Utilizando formas para muffins, verte-se a massa ficando a $\frac{3}{4}$ da altura. Vai ao forno pré-aquecido a 180°C durante 30 minutos. Entretanto parta a tablete de chocolate em varios pedacinhos e derreta em banho marinha juntamente com a manteiga.

Deixe os cupacakes arrefecerem e depois barre a cobertura e decore a gosto com m&m's e pretzels para que se assemelhem a uma rena.



Bolo de Chocolate Natalício



2 ovos inteiros

1 chávena de açúcar mascavo

1/2 chávena de óleo

2 chávena de farinha de trigo

2 colheres de chá de bicarbonato

1 colher de chá de sal

1/2 chávena de chocolate em pó

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de chá de baunilha

1 colher de sopa de fermento.

Açúcar em pó q.b.



Bata os ovos, o óleo, o açúcar e a baunilha até ficar uma massa consistente.

Com a ajuda de uma batedeira misture a massa com a farinha de trigo, o bicarbonato, a canela em pó, o sal e o chocolate em pó. Bata até ficar homogéneo. Em seguida adicione o fermento e mexa delicadamente com uma colher.

Despeje o creme para uma forma previamente untada com manteiga e farinha e deixe assar em forno médio, pré-aquecido, por 30 minutos.

Decore com açúcar em pó.



Bolo de Noz



6 ovos
200gr de açúcar
300gr de nozes moídas

150ml de água
120gr de açúcar
6 gemas



Comece por untar uma forma com margarina. Corte um círculo de papel vegetal e coloque no fundo da forma e volte a untar com margarina.

Parta os ovos e separe as gemas das claras. Junte o açúcar às gemas e bata até formar um creme. Bata as claras em castelo. Na gemada envolva alternadamente as nozes e as claras em castelo. Deite a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido nos 170° por cerca de 30 minutos.

Entretanto, num tacho leve ao lume a água e o açúcar. Mexa e deixe ferver durante 8 minutos. Passado este tempo, retire e deixe arrefecer.

Depois do bolo cozido, desenforme, remova o papel vegetal e deixe arrefecer.

Mexa as gemas com um garfo e junte à calda de açúcar já fria. Mexa e leve novamente ao lume, mexendo sempre em lume brando, até engrossar, mas antes de começar a ferver apague o lume e continue a mexer até arrefecer um pouco, para não cozer as gemas. Depois do creme frio, espalhe por cima do bolo e decore com algumas nozes.



Bolo de iogurte Natalício



1 iogurte (com ou sem aroma)
 3 copos de iogurte de farinha
 3 copos de iogurte de açúcar
 1/2 copo de iogurte de óleo
 4 ovos
 1 colher de chá de fermento em pó
 Umhas gotas de essência de baunilha

Cobertura:

12 pedaços de fruta cristalizada verde
 200 g de chocolate branco derretido
 3 nozes cortadas ao meio
 6 cerejas em calda



Coloque todos os ingredientes numa taça e misture bem.

Leve a cozer durante cerca de 30 minutos no forno pré-aquecido e numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Deixe o bolo arrefecer e desenforme-o.

Depois de frio, decore o bolo com o chocolate derretido, as nozes, as cerejas e as frutas



Bolo de Côco



Massa:

- 4 ovos
- 1 e 1/2 chávena (chá) de açúcar
- 1 chávena (chá) de leite
- 2 e 1/2 chávenas (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:

- 1/4 de chávena (chá) de leite de coco
- 1/4 de chávena (chá) de leite

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 chávena (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1/2 chávena (chá) de açúcar de pasteleiro (em pó)
- 1 pacote de coco ralado (100g)
- 1 colher (sobremesa) de margarina

Cobertura:

- 3 chávena (chá) de açúcar de pasteleiro (em pó)
- 2 claras
- 1 coco fresco ralado



Massa: Na batedeira, bata as claras em castelo, acrescente as gemas uma a uma e continue batendo. Junte o açúcar, o leite, a farinha e a margarina. Adicione e misture delicadamente o fermento. Coloque numa forma de 24cm de diâmetro untada com margarina. Leve ao forno pré-aquecido a 200° durante 30 minutos, ou até dourar. Deixe arrefecer e desenforme.

Recheio: Numa panela, coloque o amido de milho dissolvido no leite, o leite de côco, o açúcar de confeiteiro, o côco ralado e a margarina. Leve a lume brando mexendo sem parar até engrossar. Deixe arrefecer.

Calda: misture o leite de côco e o leite e reserve.

Montagem: Corte o bolo ao meio, umedeça com a calda e recheie.

Cobertura: Com ajuda da batedeira, bata as claras em castelo, acrescente o açúcar e continue batendo até formar picos firmes. Cubra o bolo e polvilhe o coco ralado.

Dicas: Mantenha o bolo na geladeira, porque o coco azeda com facilidade.



Bolo de Framboesa



Massa:

- 1 pacote de mistura para bolo sabor baunilha
- 1/2 chávena (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 caixa de gelatina em pó sabor framboesa
- 1/4 de chávena (chá) de leite.

Calda:

- 2 chávenas (chá) de açúcar
- 1 chávena (chá) de framboesa congelada



Massa: No liquidificador bata todos os ingredientes da massa até obter uma mistura homogénea. Despeje a massa para uma assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno até que, espetando um palito, ela saia seca. Deixe arrefecer e desenforme.

Calda: Numa panela misture o açúcar e a framboesa congelada. Deixe cozinhas em lume brando até se parecer uma calda e a framboesa se desmanchar. Deixe arrefecer um pouco e distribua sobre o bolo. Decore com framboesas.

*O Cozinha como Chef deseja-lhe um
Feliz Natal e um próspero ano novo!*

...e boas receitas...

www.cozinhacomochef.com

