



# doces

uma selecção de  
cris costa



# Morangos salteados



## Preparação

Lave os morangos, tire-lhes os pés e corte em quartos. Derreta a Vaqueiro numa frigideira antiaderente larga. Deite os morangos na frigideira e salteie durante 2 a 3 minutos, mexendo. Polvilhe com o açúcar e deixe derreter. Borrife com o vinagre de framboesas e deixe caramelizar um pouco. Coloque uma bola de gelado de nata em cada taça, e por cima deite o molho de morangos. Acompanhe com palitos à la reine.

## Ingredientes para 4 pessoas

300 g de morangos  
40 g de Vaqueiro  
4 colheres de sopa de açúcar  
2 colheres de sopa de vinagre de framboesas  
folhas frescas de hortelã  
gelado de nata  
palitos à la reine

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Bolinhos de Mel

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

20



## Ingredientes 20 unidades

90 g de margarina Vaqueiro amolecida  
 1 dl de mel  
 250 g de açúcar  
 300 g de farinha  
 100 g de amêndoas peladas e raladas  
 2 colheres de chá de fermento em pó  
 ½ colher de chá de sal  
 1 ovo

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Bata a **margarina Vaqueiro** até ficar cremosa e junte-lhe a **açúcar** continuando a bater. Incorpore o **ovo** inteiro, previamente batido com o **mel** e depois a **farinha**, o **fermento** e o **sal**, peneirados juntos e, por fim, as **amêndoas** raladas.

Forme com esta massa um rolo grosso com 3 cm de diâmetro, embrulhe em película aderente e leve ao frigorífico 2 horas.

Retire a película e corte todo o rolo em fatias finas (deve dar 55) e role cada fatia com as mãos dando-lhes a forma de uma bolinha.

Leve-as a assar em forno quente (250° C) em tabuleiros untados com **margarina Vaqueiro** e distanciados uns dos outros pois alastram bastante.

Depois de frios guarde numa lata hermética.



# Taças de Maçã

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO

4



## Ingredientes para 4 pessoas

6 maçãs  
 100 g + 3 colheres de sopa de açúcar  
 0,5 dl de água  
 30 g de margarina Vaqueiro  
 3 dl de natas  
 50 g de pão ralado  
 30 g de amêndoas raladas

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Descasque e corte as **maçãs** em bocadinhos. Leve ao lume com **50 g de açúcar** e a **água**. Deixe cozer, tapado, até as maçãs estarem macias. **Reduza-as a puré**.  
 Leve a derreter a **margarina Vaqueiro** numa frigideira. Misture o pão ralado com **50 g de açúcar** e leve a alourar na margarina Vaqueiro derretida. Bata as **natas** com o **restante açúcar** até ficarem espessas. Disponha o puré de maçãs, a mistura de pão ralado e açúcar e as natas, em camadas alternadas, em taças de pé. Termine com uma camada de natas e polvilhe com as **amêndoas raladas**, levemente torradas.

# Delícia de Natal



## Ingredientes para 8 a 10 pessoas

2 latas de leite condensado  
 10 folhas de gelatina  
 0,5 dl de rum  
 10 claras  
 200 g de palitos de champagne  
 2 dl de café  
 amêndoas em falhas  
 bagos de romã

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Ponha as **latas de leite condensado** na panela de pressão, cubra com a água e leve a cozer durante 1 hora.

Depois de ter deixado escapar a pressão, retire as latas da panela e deixe arrefecer.

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em água fria.

Abra as latas de leite condensado para uma tigela grande e bata com a varinha mágica até obter um creme.

Escorra a gelatina e dissolva-a no **rum** bem quente. Junte a gelatina derretida ao leite condensado e continue a bater.

À parte, bata as **claras** em castelo bem firme.

Adicione 1/3 das claras em castelo ao creme de leite condensado e bata com a varinha até ligar bem. Depois, envolva suavemente as restantes claras, em castelo, na mistura anterior.

Deite metade do preparado numa forma de mola, por cima disponha, em raio, os **palitos de champagne**, previamente mergulhados no **café**. Cubra com o restante creme e disponha nova camada de palitos, desconstruídos dos primeiros.

Leve ao frigorífico até prender.

Retire o aro da forma, coloque no prato de serviço e polvilhe com as **amêndoas em falhas**

Enfeite com **bagos de romã**.

## Sugestão

Esta sobremesa também é ótima servida como um gelado, nesse caso introduza-a no congelador e retire-a cerca de 30 minutos antes de servir.

# Areias de Cascais

● ● ● TEMPO  
● ● DIFICULDADE  
● ● CUSTO

36



## Ingredientes 36 unidades

250 g de Vaqueiro  
 150 g de açúcar + o necessário para polvilhar  
 400 g de farinha  
 canela em pó

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 225 °C.

Bata a **Vaqueiro** com o **açúcar** até estar tudo ligado.

Adicione a **farinha** e amasse rapidamente.

Molde em bolas pequenas e coloque sobre um tabuleiro polvilhado com farinha.

Achate as bolas levemente com os dentes de um garfo e leve ao forno entre 15 a 20 minutos.

Assim que retirar as areias do forno passe-as por **açúcar** levemente perfumado com uma pitada de **canela em pó**.

# Tarte fresca de limão

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO

8/10



## Ingredientes 8 a 10 unidades

300 g de bolachas tipo digestivas ou de aveia  
 70 g de Vaqueiro Culinesse  
 4 folhas de gelatina  
 3 ovos  
 100 g de açúcar  
 1 dl de sumo de limão  
 2 iogurtes cremosos (naturais ou de limão)

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Rale as **bolachas** e misture-as com a **Vaqueiro Culinesse** de modo a obter uma massa arenosa.

Espalhe a mistura sobre o fundo de uma forma de mola.

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em água fria

Parta os **ovos** e separe as **gemas** das **claras**.

Bata as primeiras com **80 g de açúcar** até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Junte os **iogurtes** e misture bem.

Escorra as **folhas de gelatina** e derreta-as durante 20 segundos na **potência máxima** do microondas.

Dissolva a **gelatinaderretida** no **sumo de limão** e junte ao **creme**, mexendo bem.

Bata as **claras** em espuma, junte o **restante açúcar** e continue a bater até estarem bem espessas.

Adicione o creme a pouco e pouco às claras, misturando delicadamente.

Deite sobre a **base de bolachas** e leve ao frigorífico.

# Rolo de chocolate com amêndoas e passas

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

10/12



## Ingredientes 10 a 12 unidades

50 g de sultanas escuras ou corintos  
 2 colheres de sopa de rum  
 100 g de amêndoas finamente raladas  
 200 g de bolachas tipo shortcake de chocolate  
 200 g de chocolate culinário ou amargo  
 2 dl de natas  
 óleo Vaqueiro

## Para a cobertura:

100 g de chocolate amargo  
 50 g de Vaqueiro

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Borrife as **sultanas** com o **rum** e reserve.

Leve a **amêndoa** a lume brando numa frigideira e deixe alourar um pouco, mexendo de vez em quando.

Entretanto rale as **bolachas** na picadora.

Misture as amêndoas com as bolachas raladas e as sultanas numa tigela.

Parta o **chocolate** em quadradinhos para dentro de uma tigela que possa ir ao microondas.

Junte as **natas** e leve ao microondas durante 50 segundos na potência máxima. Mexa com uma vara de arames até derreter completamente o chocolate. Deite sobre a mistura de bolachas e amêndoas e misture com uma colher de pau até estar tudo bem ligado.

Pincele uma forma rectangular com o fundo abaulado com **óleo Vaqueiro** e deite aí o preparado, alisando a superfície com uma espátula. Leve ao congelador durante pelo menos 2 horas.

Para a cobertura, parta o **chocolate** em bocadinhos, junte a **Vaqueiro**, também em pedaços e derreta no microondas durante 40 segundos na potência máxima. Mexa com uma vara de arames até o chocolate estar completamente derretido.

Desenforme o rolo de chocolate e cubra-o com o chocolate derretido.

# Torta de laranja e amêndoa

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

12



## Ingredientes 12 unidades

250 g de açúcar  
 6 ovos  
 2 a 3 laranjas sumarentas  
 80 g de amêndoas finamente raladas  
 1 colher de sopa de Vaqueiro *Culinesse*

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Unte um tabuleiro para tortas com **Vaqueiro Culinesse**, forre-o com papel vegetal e volte a untar.

Deite o **açúcar** numa taça, junte os **ovos** e misture com uma vara de arames.

Lave as **laranjas**, junte a **raspa da casca** de uma delas à gemada e esprema-as de modo a obter cerca de **1,5 dl de sumo**.

Junte o **sumo das laranjas** e a **amêndoa ralada** à gemada e misture com a vara de arames.

Deite a massa no tabuleiro e leve ao forno durante cerca de 15 minutos.

Desenforme sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com açúcar e enrole com a ajuda do papel.

# Torta de chocolate com recheio de natas e alperces

● ● ● TEMPO  
● ● DIFICULDADE  
● ● CUSTO

10/12



## Ingredientes 10 a 12 unidades

4 ovos  
 Vaqueiro Culinense  
 80 g de açúcar  
 60 g de farinha  
 50 g de chocolate em pó  
 3 colheres de sopa de água a ferver  
 açúcar em pó  
 chocolate granulado ou em pepitas (opcional)

### para o recheio e cobertura:

2 folhas de gelatina  
 água  
 1 lata pequena de alperces em conserva  
 2 dl de natas  
 2 colheres de sopa de açúcar

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Pincele um tabuleiro para tortas com **Vaqueiro Culinense**, forre-o com papel vegetal e volte a pincelar com Vaqueiro Culinense.

Bata os **ovos** com a batedeira eléctrica até estarem fofos e sem parar de **bater vá adicionando o açúcar**. Junte a **farinha**, de preferência peneirada, e misture, sem bater com uma colher de pau. Dissolva o **chocolate** com a **água** bem quente e misture delicadamente no creme preparado.

Deite a massa no tabuleiro e leve ao forno durante cerca de 12 minutos.

Desenforme sobre um a folha de papel vegetal, previamente polvilhada com **açúcar em pó**, retire a folha de papel vegetal que serviu para forrar o tabuleiro e enrole com a ajuda da outra folha.

Deixe arrefecer durante 5 a 10 minutos e desenrole.

Entretanto prepare a cobertura e o recheio

Ponha a **gelatina** de molho em **água** fria. Escorra bem os **alperces**,  **corte-os em pedaços pequenos**, e **espalhe-os sobre a superfície da massa da torta**.

Bata as natas até começarem a espessar, **adicione o açúcar** e continue a **bater até estarem bem espessas**. Escorra a água da **gelatina** e **derreta no microondas durante 10 segundos na potência máxima**. Junte às natas e misture bem. Espalhe metade das natas batidas sobre os alperces e volte a enrolar a torta.

Coloque-a no recipiente onde vai servir e cubra superfície com as restantes natas.

## Sugestão

Se quiser salpique com chocolate granulado ou em pepitas e leve ao frigorífico até à altura de servir.

# Tarte de morangos e iogurte

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

8/10



## Ingredientes 8 a 10 unidades

200 g de bolachas tipo digestivas  
 50 g de Vaqueiro Líquida  
 5 folhas de gelatina  
 água  
 500 g de morangos  
 1 limão  
 4 iogurtes cremosos de morango  
 2 claras  
 2 colheres de sopa de açúcar

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Rale as **bolachas** e misture-as grosseiramente com a **Vaqueiro Líquida**. Espalhe sobre o fundo de uma forma de mola.

Ponha a **gelatina de molho em água fria**

Lave e tire os pés aos **morangos**. Junte-lhes o **sumo de limão** e triture com a varinha até obter um puré. Junte os **iogurtes** e misture bem. Escorra a gelatina e derreta durante 20 segundos na potência máxima do microondas. Junte a gelatina derretida à mistura anterior.

Bata as **claras** em espuma, junte o **açúcar** e continue a bater até estarem bem espessas.

Adicione a mistura de morangos às claras, a pouco e pouco, envolvendo delicadamente.

Deite sobre a base de bolacha e leve ao frigorífico ou ao congelador se quiser que prenda mais rapidamente.



# Mousse de queijo fresco e chocolate

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO

6/8



## Ingredientes para 6 a 8 pessoas

3 folhas de gelatina  
 água  
 200 g de chocolate em barra (com pelo menos 45% de cacau)  
 50 g de Vaqueiro  
 0,25 dl de café forte  
 0,5 dl de licor de café  
 200 g de queijo fresco  
 150 g de açúcar em pó  
 morangos

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Ponha a **gelatina** de molho em **água** fria.

Parta o **chocolate** em quadrados para uma tigela que possa levar ao microondas, junte a **Vaqueiro** em bocados, o **café** e o **licor de café**. Leve ao microondas na potência máxima durante cerca de 50 segundos e mexa com uma vara de arames até estar bem derretido.

Escorra a **gelatina**, leve ao microondas durante 20 segundos e junte-a à mistura de chocolate.

Bata o **queijo fresco em creme** com o **açúcar em pó**, junte-lhe o creme de chocolate e misture bem.

Distribua por tacinhas ou deite numa taça grande e leve ao frigorífico.

Sirva bem fresco acompanhado com morangos.

## Sugestão

Sirva bem fresco acompanhado com morangos.

# Queques de maçã

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

12



## Ingredientes 12 unidades

**Vaqueiro Líquida**  
 2 maçãs reinetas pequenas  
 150 g de açúcar  
 canela em pó  
 150 g de Vaqueiro  
 4 ovos  
 100 g de farinha  
 50 g de maisena  
 1 colher de sobremesa de fermento em pó

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Pincele 12 formas para queques com **Vaqueiro Líquida**.

Descasque e pique em pedaços pequenos **2 maçãs reinetas** pequenas. Polvilhe com **1 colher de sopa de açúcar** e canela em pó e misture.

Bata a **Vaqueiro** com **100 g de açúcar** até obter um creme liso e esbranquiçado. Adicione as **gemas** uma a uma batendo sempre. Junte as **maçãs picadas** e misture.

Peneire a **farinha** com a **maisena** e o **fermento em pó**.

Bata as **claras** em espuma, junte-lhes o **restante açúcar** e continue a **bater** até estarem bem espessas.

Adicione alternadamente à massa as farinhas peneiradas e as claras em castelo, envolvendo delicadamente e sem bater.

Distribua a massa pelas formas e leve a cozer no forno durante cerca de 20 minutos.

# Bolo de rolo

● ● ● TEMPO  
● ● DIFICULDADE  
● ● CUSTO

16/20



## Ingredientes 16 a 20 unidades

150 g de goiabada  
 2 colheres de sopa de água  
 100 g de Vaqueiro  
 125 g de açúcar  
 2 ovos  
 100 g de farinha  
 açúcar em pó

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Corte a **goiabada** em pedaços pequenos, junte a **água** e leve a derreter sobre lume muito brando, mexendo até ficar em creme.

Unte com **Vaqueiro** um tabuleiro de forno para tortas com 30x45 cm, forre-o com papel vegetal e volte a untar.

Bata a **Vaqueiro** com o **açúcar** até obter um creme esbranquiçado, adicione as **gemas**, uma de cada vez sem parar de bater.

Adicione a **farinha** e continue a bater até integrar a farinha e o creme estar liso. Bata as **claras** em castelo bem firme e envolva-as delicadamente no preparado anterior.

Espalhe a massa sobre o tabuleiro, numa fina camada, com a ajuda de uma espátula. Leve ao forno durante cerca de 5 minutos.

Desenforme sobre uma folha de papel vegetal, polvilhada com açúcar em pó, barre a superfície com a goiabada e enrole com a ajuda do papel.

Deixe arrefecer e depois de fria volte a polvilhar com açúcar em pó.

# Tarte fresca de maracujá

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO

12/14



## Ingredientes para 12 a 14 pessoas

300 g de bolachas de aveia  
 60 g de Vaqueiro light  
 4 folhas de gelatina  
 água  
 1 lata de leite condensado  
 1 embalagem de polpa de maracujá congelada  
 4 dl de natas frescas

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Pique as **bolachas** e misture-as com a **Vaqueiro light** cortada em pedaços de modo a obter um preparado com o aspecto de uma areia grossa. Espalhe o preparado sobre o fundo de uma forma de mola com cerca de 24 cm de diâmetro.

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em **água** fria.

Bata o **leite condensado** com a **polpa de maracujá** (se estiver congelada, derreta-a no microondas).

Escorra a **água** da gelatina e derreta-a durante 20 segundos na potência máxima do microondas.

Bata as **natas**, que devem estar bem frias, com a batedeira eléctrica até ficarem espessas. Envolve as natas no creme e deite sobre a massa de bolachas.

Leve ao frigorífico e deixe prender.

# Semifrio de coco

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

 6/8



## Ingredientes para 6 a 8 pessoas

6 folhas de gelatina  
 água fria  
 3 dl de leite de coco  
 6 claras  
 200 g de açúcar  
 coco ralado (opcional)  
 folhas de hortelã

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ponha a **gelatina** de molho em **água fria**.

Misture o **leite de coco** com **150 g de açúcar**.

Bata as **claras** em espuma, adicione-lhe o restante **açúcar** e continue a bater até estarem bem espessas.

Escorra a gelatina e derreta-a durante 20 segundos na potência máxima do microondas. Adicione ao leite de coco e misture bem. Junte o leite em fio às claras e vá envolvendo delicadamente.

Deite o creme numa taça ou distribua por tacinhas e leve ao frigorífico.

Na altura de servir, se quiser polvilhe com **coco ralado** e enfeite com **folhas de hortelã**.

## Sugestão

Na altura de servir, se quiser polvilhe com **coco ralado** e enfeite com **folhas de hortelã**.

# Torta de cenoura

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO

14



## Ingredientes 14 unidades

500 g de cenoura  
 água  
 sal  
 300 g de açúcar  
 4 ovos  
 30 g de Vaqueiro Líquida  
 1 laranja  
 200 g de farinha  
 1 colher de chá de fermento em pó  
 framboesas  
 folhas de hortelã

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Pele as **cenouras** e coza-as em **água** temperada com **sal** até estarem macias. Escorra muito bem e reduza a puré.

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Bata os **ovos** com o **açúcar** e o **puré de cenoura**, junte a **Vaqueiro Líquida** e o **sumo e raspa da laranja**. Adicione a **farinha** peneirada com o **fermento** e misture muito bem.

Pincele com Vaqueiro um tabuleiro grande para tortas, com cerca de 50 x 45 cm, forre com papel vegetal e volte a pincelar. Espalhe a massa no tabuleiro e leve a cozer no forno durante cerca de 10 minutos.

Retire do forno, deixe arrefecer um pouco, volte sobre uma folha de papel vegetal e enrole com a ajuda do papel.

Coloque numa torteira e enfeite com **framboesas** e **folhas de hortelã**.

## Sugestão

# Bolo de claras com creme de laranja

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

10/14



## Ingredientes 10 a 14 unidades

6 ovos  
 180 g de açúcar em pó  
 80 g de farinha  
 80 g de fécula de batata  
 2 laranjas  
 60 g de Vaqueiro Culinense  
 150 g de açúcar  
 1 dl de água  
 3 colheres de sopa de licor de laranja

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Parta os **ovos** e separe as gemas das **claras**.

Reserve as primeiras e bata as **claras** em espuma. Adicione o **açúcar em pó** e continue a bater até estarem bem firmes. Junte a **farinha** peneirada com a **fécula** e a **raspa da casca das laranjas**. Envolve tudo delicadamente e junte a **Vaqueiro Culinense**, misturando sem bater.

Deite o preparado numa forma redonda com cerca de 24 cm de diâmetro, untada com Vaqueiro Culinense e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante cerca de 40 minutos.

Entretanto corte as **laranjas** em rodela, aproveitando todo o suco que largarem para dentro de um tachinho. Junte o **açúcar**, a **água** e o **licor de laranja** e leve a ferver sobre lume moderado durante cerca de 5 minutos. Introduza as rodela de laranja, reduza o lume e ferva mais 5 minutos. Retire as rodela de laranja com uma escumadeira e reserve.

Desfaça as **gemas** e junte-lhes um pouco da calda de açúcar, mexendo energicamente com uma vara de arames. Junte a mistura de gemas à restante calda, e leve de novo ao lume, mexendo sempre até retomar fervura. Retire do lume.

Desenforme o bolo para o prato de serviço, cubra com o doce de ovos e laranja e enfeite com as rodela de laranja. Deixe arrefecer completamente.

Sirva fresco ou à temperatura ambiente.

# Brisas do Lis

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

12



## Ingredientes 12 unidades

300 g de açúcar  
 1,5 dl de água  
 10 gemas  
 80 g de amêndoa finamente ralada  
 Vaqueiro Culinense

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Leve a ferver sobre lume brando o **açúcar** com a **água** durante cerca de 10 minutos. Retire do lume.

Misture as **gemas** com a **amêndoa moída**.

Junte a calda ao preparado de gemas e amêndoa, a pouco e pouco e mexendo sempre.

Distribua o preparado por forminhas de queques pinceladas com **Vaqueiro Culinense**.

Coloque um pano dobrado a forrar um tabuleiro de forno e por cima disponha as forminhas.

Deite água bem quente no tabuleiro e leve a cozer no forno, em banho-maria, durante cerca de 30 minutos.

Deixe arrefecer e desenforme.



# Scones com maçã e canela

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

12



## Ingredientes 12 unidades

350 g de farinha  
 1 colher de sopa de fermento em pó  
 50 g + 1 colher de sopa de açúcar  
 2 colheres de chá de canela em pó  
 30 g de Vaqueiro light  
 1 maçã Granny Smith  
 1 ovo  
 1 dl de leite

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 220 °C.

Numa tigela deite a **farinha**, o **fermento**, os **50 g de açúcar** e **metade da canela em pó**. Misture bem, junte a **Vaqueiro** cortada em bocadinhos e trabalhe em areia com a ponta dos dedos.

Pele a **maçã**, rale-a e reserve.

Bata levemente o **ovo** e junte-lhe o **leite** amornado. Deite a mistura de **uma só vez no centro da tigela** e **mexa rapidamente com uma colher de pau até ligar todos os ingredientes**.

Junte a maçã ralada e misture rapidamente. Molde a massa em bola, sem amassar e mude-a para a bancada de cozinha, enfarinhada.

Pressione-a delicadamente com o rolo da massa até obter uma placa com cerca de 2 cm de espessura. Corte os **scones** com um corta bolachas de 5 a 6 cm de diâmetro e coloque-os com a ajuda de uma espátula sobre um tabuleiro untado com Vaqueiro.

Pincele a superfície dos **scones** com um pouco de **leite** e polvilhe com o restante **açúcar e canela**, previamente misturados.

Leve ao forno durante cerca de 12 minutos.

Sirva enquanto quentes.

# Torta de laranja e COCO

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

10/12



## Ingredientes 10 a 12 unidades

Vaqueiro Líquida  
 200 g de açúcar  
 6 OVOS  
 50 g de coco ralado (± 5 colheres de sopa)  
 10 g de maisena (± 1 colher de sopa)  
 2 dl de sumo de laranja (± 2 laranjas)  
 açúcar em pó

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Pincele um tabuleiro para tortas com 25x40 cm com **Vaqueiro Líquida**, forre com papel vegetal e volte a pincelar.

Bata o **açúcar** com os **ovos** com uma vara de arames até estarem bem ligados. Adicione o **coco** e misture bem.

Dissolva a **maisena** no **sumo de laranja** e junte ao preparado misturando bem. Deite tudo no tabuleiro e leve ao forno durante cerca de 25 minutos.

Desenforme sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com **açúcar em pó** e enrole com a ajuda do papel, apertando bem.

Deixe arrefecer. Depois de fria volte a polvilhar com **açúcar em pó** e queime em diagonal, com um ferro em brasa.

# Bavarois de frutos vermelhos

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

8



## Ingredientes para 8 pessoas

6 folhas de gelatina  
 450 g de frutos vermelhos congelados  
 200 g de açúcar  
 paus de canela  
 1 dl de água  
 3 ovos  
 4 dl de Creme Culinário Vaqueiro

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em **água** fria.

Deite os **frutos vermelhos** num tachinho, junte-lhes **100 g de açúcar**, **1 pau de canela** e a **água** e leve a ferver sobre lume moderado durante 5 minutos.

Entretanto parta os **ovos** e separe as **gemas** das **claras**. Bata as gemas com **50 g de açúcar** até obter um creme esbranquiçado.

Coe os frutos através de um passador de rede e retire o **pau de canela**. Dissolva a gelatina escorrida na calda quente e reserve os frutos.

Adicione a calda em fio à gemada, mexendo com uma colher de pau.

Bata as **claras** com a batedeira e quando estiverem em espuma adicione-lhes os **restantes 50 g de açúcar** e continue a bater até estarem bem espessas.

Junte o creme de frutos vermelhos a pouco e pouco às claras, envolvendo delicadamente.

Bata o **Creme Culinário Vaqueiro** até espessar e misture-o suavemente no preparado anterior. Distribua por formas individuais e leve ao frigorífico até prender.

Na altura de servir, mergulhe rapidamente as formas em água bem quente e desenforme para os pratos de serviço.

## Sugestão

Enfeite com os frutos vermelhos e paus de canela.



# Tarteletes de chocolate com alperces frescos

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

4/8



## Ingredientes para 4 a 8 pessoas

200 g de chocolate com 45% de cacau  
 50 g de Vaqueiro  
 1 dl de natas  
 2 a 3 colheres de sopa de licor de amêndoa amarga  
 8 tarteletes de massa areada  
 alperces frescos  
 bagos de uva (brancas e tintas)

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Parta o **chocolate** em quadrados para uma taça que possa ir ao microondas. Junte a **Vaqueiro** em bocados, as **natas** e o **licor de amêndoa**. Leve ao microondas durante 50 s na potência máxima.

Mexa energicamente com uma vara de arames até o chocolate derreter completamente e estar tudo bem ligado.

Distribua o creme de chocolate pelas **tarteletes** e deixe arrefecer.

Entretanto, lave os **alperces** e as **uvas** e enxugue bem.

Abra os alperces ao meio, tire-lhes o caroço e corte em gomos.

Enfeite as tarteletes com a fruta preparada.

# Tarte de pêra rocha com gelado de hortelã da ribeira

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO



## Ingredientes para 4 pessoas

300 g de pêra rocha  
 2 dl de gelado de nata  
 50 g de Vaqueiro  
 100 g de açúcar  
 hortelã da ribeira  
 açúcar em pó

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Descasque e corte as **pêras** em fatias finas. Derreta a **Vaqueiro** numa frigideira com 16 a 18 cm de diâmetro, ou num recipiente que possa também levar ao forno, junte **metade do açúcar** e quando este estiver derretido introduza as fatias de pêra. Polvilhe com o **restante açúcar** e leve ao forno até a pêra estar cozida e dourada.

Entretanto lave muito bem um bom raminho de **hortelã da ribeira**, enxugue e pique na picadora ou muito finamente com uma faca bem afiada.

Misture a hortelã da ribeira com o **gelado** e leve-o de novo ao congelador.

Retire a “tortilha” de pêra do forno, desenforme e corte em 8 fatias.

Sirva 2 fatias por pessoa com o gelado moldado em *quenelles* com a ajuda de 2 colheres de sopa. Polvilhe com **açúcar em pó** e enfeite com **raminhos de hortelã da ribeira**.

# Rolo de chocolate com recheio de castanhas

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

14/16



## Ingredientes 14 a 16 unidades

4 ovos  
 100 g de açúcar  
 2 colheres de sopa de água  
 50 g de farinha  
 25 g de chocolate em pó  
 Vaqueiro Líquida  
 açúcar em pó

### Para o recheio:

100 g de puré de castanhas  
 30 g de Vaqueiro  
 60 g de açúcar em pó  
 2 colheres de sopa de licor de laranja (ou outro a gosto)  
 2 dl de Creme Culinário Vaqueiro

### Notas Pessoais

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Parta os **ovos**, separe as **gemas das claras** e bata as primeiras com o **açúcar** até estarem fofas e esbranquiçadas. Junte a **água** a ferver e misture bem. Adicione a **farinha** peneirada com o **chocolate** e mexa até a massa estar homogénea.

Pincele o tabuleiro do forno com **Vaqueiro Líquida**, forre com papel vegetal e volte a pincelar com **Vaqueiro Líquida**.

Bata as **claras** em castelo bem firme e envolva-as delicadamente na massa. Espalhe-a sobre o tabuleiro e leve ao forno durante 10 a 12 minutos.

Entretanto, bata o **puré de castanhas** com a **Vaqueiro** cortada em pedaços e o **açúcar em pó** no robô de cozinha. Junte o **licor de laranja** e misture bem.

Bata o Creme Culinário Vaqueiro até ficar espesso e junte-o ao preparado anterior, mexendo até obter um creme.

Reserve no frigorífico.

Desenforme a massa sobre papel vegetal, ou sobre um pano de cozinha, polvilhado com **açúcar em pó**, retire a folha de papel que serviu para forrar o tabuleiro e deixe arrefecer um pouco.

Espalhe o creme de castanhas sobre a superfície da massa e enrole com a ajuda do papel, ou do pano.

Polvilhe com açúcar em pó ou regue com molho de chocolate.

# Bolo de maçãs com recheio cremoso

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

12/14



## Ingredientes 12 a 14 unidades

### Para o creme:

30 g de farinha maisena  
 60 g de açúcar  
 2,5 dl de leite  
 1 casca de limão  
 40 g de Vaqueiro

### Para a massa:

200 g de Vaqueiro  
 130 g de açúcar  
 3 ovos  
 180 g de farinha  
 20 g de maisena  
 1 colher de sobremesa de fermento em pó  
 3 a 4 maçãs  
 canela em pó

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Misture a **maisena** com o **açúcar**, adicione o **leite** e mexa com uma vara de arames até dissolver.

Junte a **casca de limão** e leve a engrossar durante 2 a 3 minutos na **potência máxima do microondas**, mexendo de minuto a minuto com a vara de arames. Adicione a **Vaqueiro** e mexa até derreter completamente. Retire a casca de limão.

Bata a **Vaqueiro** cortada em pedaços com o **açúcar**, na batedeira eléctrica, até obter um creme liso e esbranquiçado. Junte os **ovos**, um a um, sem parar de bater. Adicione a **farinha**, a **maisena** e o **fermento em pó** e continue a bater até obter uma massa lisa e homogénea.

Espalhe metade desta massa numa forma de mola com 22 cm de diâmetro, previamente untada com Vaqueiro. Por cima espalhe o creme preparado e cubra com a restante massa.

Descasque e corte as **maçãs** em fatias e disponha-as em círculo sobre a superfície da massa. Polvilhe com um pouco de **açúcar** e **canela** e leve a cozer no forno cerca de 50 minutos.

# Sopa de frutos vermelhos com soufflés e nata fresca

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

4/6



## Ingredientes para 4 a 6 pessoas

250 g de açúcar  
 1 dl de água  
 hortelã fresca  
 8 unidades de anis estrelado  
 400 g de frutos vermelhos

### Para os soufflés:

30 g de Vaqueiro  
 30 g de farinha  
 2,5 dl de leite  
 2 ovos  
 70 g de açúcar  
 1 limão

### Para o chantilly:

2 dl de Creme Culinário Vaqueiro  
 30 g de açúcar em pó

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180° C.

Derreta a **Vaqueiro** num tacho, junte a **farinha** e mexa. Regue com o **leite** e mexa **energicamente com uma vara de arames até dissolver a farinha**. Deixe engrossar sobre lume brando, mexendo de vez em quando. Retire do lume.

Parta os **ovos**, separando as gemas das claras. Bata as **gemas** com **50 g de açúcar** até obter uma **gemada fofa e esbranquiçada**. Junte a **raspa da casca do limão** e misture bem. Bata as **claras** em espuma, adicione-lhes o **restante açúcar** e continue a bater até estarem bem espessas. Junte o molho preparado à gemada e envolva delicadamente as claras batidas. Distribua o creme por taças individuais de **soufflé**, previamente untadas com Vaqueiro e leve ao forno durante 20 minutos.

Entretanto, deite o **açúcar** num tacho, junte a **água** e leve ao lume. Quando ferver junte **1 a 2 pés de hortelã** e as **estrelas de anis**. Deixe ferver durante cerca de 5 minutos, adicione os **frutos vermelhos**, mexa e quando retomar fervura, retire do lume.

Bata o **Creme Culinário Vaqueiro**, que deve estar bem frio, até começar a espessar, junte o **açúcar em pó** e continue a bater até estar bem firme.

Distribua os frutos vermelhos e a calda por taças, enfeite com as estrelas de anis e folhas frescas de hortelã. Sirva com os **soufflés** e o chantilly.

# Torta de claras com molho de chocolate

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO

4/6



## Ingredientes para 4 a 6 pessoas

### Vaqueiro Líquida

7 claras  
 70 g de açúcar  
 100 g de amêndoas finamente raladas  
 50 g de amêndoas em falhas

### Para o molho de chocolate:

100 g de chocolate preto  
 30 g de Vaqueiro  
 1 dl de natas  
 2 colheres de sopa de licor de cacau

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Pincele um tabuleiro para tortas com **Vaqueiro Líquida**, forre com papel vegetal e volte a pincelar.

Bata as **claras** em espuma, junte-lhes o **açúcar** e continue a bater até estarem em castelo bem firme.

Reserve cerca de 1 colher de sopa de **amêndoa finamente ralada**, e adicione a restante às **claras batidas**, em chuva, à medida que a vai envolvendo delicadamente nas claras.

Espalhe o preparado sobre o tabuleiro, alisando bem a superfície e leve ao forno durante cerca de 8 minutos.

Desenforme a massa sobre uma folha de papel vegetal, polvilhe com a **amêndoa ralada reservada**

Enrole com a ajuda do papel vegetal, coloque sobre uma tarteira e deixe arrefecer.

Parta o **chocolate** em pedaços. Junte a **Vaqueiro**, as **natas** e o **licor de cacau**. Leve ao microondas durante 40 na potência máxima e mexa com uma vara de arames até derreter completamente o chocolate. Deixe arrefecer um pouco.

Leve as **amêndoas em lâminas** a alourar numa frigideira anti-aderente sobre lume brando e reserve.

Quando a torta arrefecer, regue-a com um pouco do molho de chocolate e salpique com as amêndoas torradas.

# Queijadas de coco

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

12/14



## Ingredientes 12 a 14 unidades

### Para o recheio:

3 gemas + 3 ovos  
 150 g de açúcar  
 10 g de maisena  
 50 g de coco ralado  
 2 dl de leite de coco

### Para a massa:

1,5 dl de água  
 50 g de Vaqueiro  
 1 casca de limão  
 sal  
 250 g de farinha

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Leve ao lume a **água** com a **Vaqueiro**, a **casca de limão** e uma pitada de **sal**. Quando a **água** estiver a ferver, retire a casca de limão, apague o lume e junte a **farinha** de uma só vez.

Misture rapidamente com uma colher de pau até a massa formar bola e se soltar das paredes do tacho. Mude-a para a bancada e amasse com os pulsos até a massa estar lisa e elástica e quase fria.

Entretanto ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Junte as **gemas** com os **ovos** inteiros e desfaça-os com uma vara de arames. Adicione o **açúcar**, o **coco ralado**, a **maisena** e o **leite de coco** e misture muito bem com uma colher de pau.

Estenda a massa com a ajuda do rolo, corte-a em rodela e forre forminhas de queques, previamente untadas. Encha com o creme e leve ao forno durante cerca de 30 minutos.

Sirva polvilhado com coco ralado.

# Quiche de limão com nozes

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

14/16



## Ingredientes 14 a 16 unidades

### Para a massa:

250 g de farinha  
 60 g de açúcar amarelo  
 1 limão  
 125 g de Vaqueiro

### Para o recheio:

50 g de Vaqueiro  
 125 g de açúcar amarelo  
 1 limão  
 3 ovos  
 2 dl de natas  
 50 g de nozes grosseiramente picadas

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Misture a **farinha** com o **açúcar amarelo** e a **raspa da casca de limão**. Junte a **Vaqueiro** cortada em bocados e trabalhe em areia com a ponta dos dedos.

Adicione o **sumo do limão** e amasse bem até conseguir moldar em bola.

Forre uma tarteira de fundo móvel com a massa, pique-a com um garfo e deixe repousar durante cerca de 20 minutos. Entretanto, ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Enquanto prepara o recheio, leve a massa a cozer no forno durante cerca de 15 minutos.

Leve ao lume a **Vaqueiro** com o **açúcar** e o **sumo do limão** até derreter completamente o açúcar.

Abra os **ovos** para uma taça e desfaça-os com uma vara de arames. Junte as **natas** e continue a bater até estar tudo bem ligado. Adicione a calda de açúcar ao preparado sem parar de mexer.

Espalhe as **nozes grosseiramente picadas** sobre a caixa de massa e por cima deite o preparado de ovos e natas.

Leve de novo ao forno e deixe cozinhar durante mais 20 minutos.

# Bolo de laranja para lanche

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

14/16



## Ingredientes 14 a 16 unidades

100 g de Vaqueiro Líquida  
 200 g de farinha  
 1 colher de chá de fermento em pó  
 300 g de açúcar  
 2 laranjas  
 5 ovos

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Pincele uma forma de buraco com cerca de 22 cm de diâmetro com **Vaqueiro Líquida**, polvilhe com **farinha** e reserve.

Misture o **fermento** com a **farinha** e **200 g de açúcar** numa tigela. Adicione a **Vaqueiro Líquida**, a **raspa da casca de 1 das laranjas** e o **sumo de ambas**, e as **gemas**. Bata tudo com a batedeira até obter um creme.

Bata as **claras** com a batedeira e quando começarem a ficar em espuma adicione o **restante açúcar** e continue a bater até estarem bem espessas. Envolve as claras delicadamente no creme preparado.

Deite a massa na forma e leve a cozer no forno durante cerca de 45 minutos.

## Sugestão

Se quiser regue o bolo enquanto quente com sumo de laranja, adoçado a gosto.

# Bolo de amêndoa e maçã verde

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

12/14



## Ingredientes 12 a 14 unidades

100 g de Vaqueiro  
 180 g de açúcar  
 5 ovos  
 150 g de amêndoas finamente raladas  
 2 maçãs Granny Smith  
 100 g de farinha  
 1 colher de sobremesa de fermento em pó  
 canela em pó  
 açúcar em pó

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Unte uma forma redonda de mola de 22 cm de diâmetro com Vaqueiro e polvilhe com farinha.

Corte a Vaqueiro em pedaços para dentro de uma tigela, junte 150 g de açúcar e bata com a batedeira até obter um creme.

Parta os ovos, deitando as gemas no creme anterior e as claras noutra tigela. Continue a bater o preparado com as gemas até o creme estar fofo e esbranquiçado.

Junte a amêndoa finamente ralada e misture bem.

Pele as maçãs, rale-as em fios e junte à massa anterior. Adicione a farinha e o fermento e mexa tudo com uma colher de pau, ou com uma espátula de borracha.

Bata as claras com a batedeira até começarem a fazer espuma, adicione o restante açúcar e continue a bater até estarem bem firmes. Envolve as claras delicadamente no preparado anterior e deite na forma.

Leve ao forno entre 40 a 45 minutos.

Depois de cozido, desenforme o bolo, deixe arrefecer sobre uma rede.

Depois de frio, polvilhe com canela e açúcar em pó.



# Bolo ensopado com creme de leite condensado

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

10/12



## Ingredientes para 10 a 12 pessoas

4 ovos  
 2 dl de leite  
 300 g de farinha  
 350 g de açúcar  
 2 colheres de sopa de fermento em pó sal  
 Vaqueiro Líquida

### Para a cobertura:

3 dl de leite  
 2 colheres de sopa de maisena  
 1 lata de leite condensado  
 2 gemas  
 coco ralado (facultativo)

### Para a calda:

6 dl de leite  
 150 g de açúcar  
 30 g de Vaqueiro Líquida

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Parta os **ovos** para outra taça, desfaça-os com uma vara de arames e adicione-lhes o **leite**. Misture a **farinha** com o **açúcar**, o **fermento** e uma pitada de **sal**. Junte a mistura de ovos e leite e mexa sem bater.

Unte um tabuleiro de 20x30 cm com **Vaqueiro Líquida**, forre com papel vegetal e volte a untar. Deite a massa no tabuleiro e leve a cozer no forno durante cerca de 40 minutos.

Entretanto prepare a cobertura e a calda.

Dissolva a **maisena** no **leite**, junte o **leite condensado** e as **gemas** e misture muito bem. Leve a engrossar sobre lume brando, mexendo sempre. Deixe arrefecer.

Misture o **leite** com o **açúcar**, junte a **Vaqueiro Líquida** e leve a lume brando até ferver.

Quando o bolo estiver cozido pique-o com um palito comprido e regue com a calda.

Desenforme o bolo e cubra-o com o creme de leite condensado.

## Sugestão

Se quiser, polvilhe com coco ralado, deixe arrefecer e leve ao frigorífico.

# Pancakes

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

6/8



## Ingredientes para 6 a 8 pessoas

120 g de farinha  
 30 g de Maizena  
 1 colher de chá de fermento em pó (bem cheia)  
 60 g de açúcar  
 sal  
 1 dl de leite  
 2 ovos  
 30 g de Vaqueiro Líquida

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Misture a **farinha**, a **Maizena**, o **fermento** e o **açúcar** numa tigela.

Tempere com uma pitada de **sal** e abra um buraco no centro.

Deite aí o **leite**, os **ovos** e a **Vaqueiro Líquida**. Misture energicamente com uma vara de arames até obter uma massa lisa e espessa.

Deixe a massa repousar pelo menos 30 minutos.

Unte ligeiramente uma frigideira dupla antiaderente com Vaqueiro Culinense e leve ao lume. Quando estiver quente deite uma concha de massa no centro e rode a frigideira para a espalhar a massa pelo fundo. Quando a parte de baixo estiver dourada volte a frigideira e deixe cozinhar a *pancake* do outro lado.

Repita as operações até esgotar a massa.

## Sugestão

Sirva com compota, mel, natas batidas ou gelado.

# Gelado de canela

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO

8/10



## Ingredientes para 8 a 10 pessoas

- 3 folhas de gelatina
- água
- 15 g de farinha custarda
- 2 dl de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 20 g de Vaqueiro
- 1 limão
- 4 dl de nata fresca

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em água fria.

Dissolva a **farinha custarda** no **leite**. Deite o **leite condensado** numa tigela, junte a **canela em pó** e o leite com a custarda dissolvida e misture muito bem com uma vara de arames. Junte a **Vaqueiro** e leve ao **microondas durante 3 a 4 minutos na potência máxima, mexendo com a vara de arames de minuto a minuto**. Adicione a gelatina escorrida e a **raspa da casca do limão**, misture bem, mude para outra tigela e deixe arrefecer.

Bata as **natas**, que devem estar bem frias, até ficarem espessas e adicione-as delicadamente ao creme anterior. Leve ao congelador e deixe gelar.

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em água fria.

Dissolva a **farinha custarda** no **leite**. Deite o **leite condensado** numa tigela, junte a **canela em pó** e o leite com a custarda dissolvida e misture muito bem com uma vara de arames. Junte a **Vaqueiro** e leve ao **microondas durante 3 a 4 minutos na potência máxima, mexendo com a vara de arames de minuto a minuto**. Adicione a gelatina escorrida e a **raspa da casca do limão**, misture bem, mude para outra tigela e deixe arrefecer.

Bata as **natas**, que devem estar bem frias, até ficarem espessas e adicione-as delicadamente ao creme anterior. Leve ao congelador e deixe gelar.

Sugestão: Sirva a acompanhar sonhos doces.

### Sugestão

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em água fria.

Dissolva a **farinha custarda** no **leite**. Deite o **leite condensado** numa tigela, junte a **canela em pó** e o leite com a custarda dissolvida e misture muito bem com uma vara de arames. Junte a **Vaqueiro** e leve ao **microondas durante 3 a 4 minutos na potência máxima, mexendo com a vara de arames de minuto a minuto**. Adicione a gelatina escorrida e a **raspa da casca do limão**, misture bem, mude para outra tigela e deixe arrefecer.

Bata as **natas**, que devem estar bem frias, até ficarem espessas e adicione-as delicadamente ao creme anterior. Leve ao congelador e deixe gelar.

Sugestão: Sirva a acompanhar sonhos doces.



# Mousse de gengibre

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

8/10



## Ingredientes para 8 a 10 pessoas

4 folhas de gelatina  
 água  
 raiz de gengibre  
 5 dl de leite  
 4 ovos  
 80 g de açúcar

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em **água** fria.

Pele um pedaço com cerca de 6 cm de **raiz de gengibre**, rale-o e junte ao **leite**. Leve ao lume e quando começar a ferver, retire do lume e coe através de um passador de rede fina. Adicione a gelatina escorrida e mexa até estar dissolvida.

Parta os **ovos**, separando as gemas das claras. Adicione metade do **açúcar** às gemas e bata com a batedeira até estarem fofas e esbranquiçadas.

Noutra tigela bata as claras até fazerem espuma, junte-lhes o restante **açúcar** e continue a bater até estarem bem firmes.

Envolva suavemente as claras na **gemada**. Adicione depois o **leite**, já morno ou frio, a pouco e pouco e misturando delicadamente. Deite numa taça ou distribua por taças individuais e leve ao frigorífico.

## Sugestão

Sirva a mousse de gengibre em colheradas com queques de fruta.

# Pannacotta com abóbora assada e crocante de sésamo

● TEMPO  
● DIFICULDADE  
● CUSTO

4/6



## Ingredientes para 4 a 6 pessoas

0,7 dl de leite  
 4 dl de Creme Culinário Vaqueiro  
 2 vagens de baunilha  
 1 limão  
 1 ½ folhas de gelatina  
 400 g de abóbora limpa  
 100 g de açúcar amarelo Vaqueiro Líquida  
 folhas frescas de hortelã  
 70 g de açúcar em pó

### Para o crocante:

225 g de açúcar amarelo  
 0,4 dl de água  
 100 g de sementes de sésamo

### Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Deite o **leite** e **metade do Creme Culinário Vaqueiro** num tacho, junte as **vagens de baunilha** abertas e a raspa da casca do **limão** e leve a ferver sobre lume brando até reduzir para 1/3.

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em água fria.

Entretanto ligue o forno e regule-o para os 160 °C.

Corte a **abóbora** em fatias finas. Unte um tabuleiro com **Vaqueiro Líquida**, por cima disponha as fatias de abóbora, polvilhe com o **açúcar amarelo** e salpique com **folhas frescas de hortelã**. Regue com um pouco de Vaqueiro Líquida e leve ao forno entre 10 a 15 minutos.

Deite o **açúcar amarelo** num tacho, borrife com a água e leve ao lume até caramelizar. Adicione as **sementes de sésamo**, misture bem e espalhe o preparado sobre uma folha de papel vegetal. Deixe esfriar completamente.

Coe a mistura de natas e leite por um passador de rede fina e junte-lhe a gelatina escorrida.

Bata o **restante Creme Culinário Vaqueiro**, que deve estar bem frio, com o **açúcar em pó**, até estar espesso. Reserve no frigorífico até a mistura anterior estar fria. Envolve os dois preparados e deite o creme obtido em formas individuais. Leve ao frigorífico e deixe solidificar.

Desenforme para os pratos de serviço, ao lado coloque as fatias de abóbora enroladas e no meio destas o crocante de sésamo cortado em rectângulo. Regue tudo com o suco que abóbora libertou.



# Beijinho de coco

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO



## Ingredientes para 4 pessoas

300 g de açúcar  
 2 dl de leite de coco  
 20 g de Vaqueiro  
 3 gemas  
 150 g de coco ralado  
 1 limão  
 1 laranja  
 óleo Vaqueiro

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Deite o **açúcar**, o **leite de coco** e a **Vaqueiro** numa panela e leve ao lume. Deixe ferver suavemente durante cerca de 15 minutos, mexendo sempre.

Desfaça as **gemas**, junte-lhes a **raspa do limão** e o **sumo e raspa da casca laranja**. Misture bem.

Adicione o **coco ralado** à calda preparada e misture bem.

Junte as **gemas** diluídas no **sumo da laranja** e se necessário deixe secar um pouco sobre lume brando, mexendo sempre.

Mude o preparado para outra tigela e deixe arrefecer completamente ou reserve no frigorífico de um dia para o outro.

Unte a palma das mãos com um pouco de **óleo Vaqueiro** e molde a massa em bolinhas.

Role as bolinhas em coco ralado ou em açúcar granulado grosso e coloque em caixinhas de papel frisado.



# Compota de tomate verde

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO

 4

## Ingredientes

1 kg de tomate verde  
 700 g de açúcar  
 ½ lima

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---



## Preparação

Lave muito bem o **tomate** e retire-lhe os pedúnculos. Corte o tomate em fatias muito finas e disponha-as em camadas intercaladas com o **açúcar**, num tacho de inox. Tape e reserve de um dia para o outro.

Lave a **lima** e corte-a em rodelaas muito finas. Corte as rodelaas em quartos e espalhe sobre o tomate. Leve a ferver sobre lume muito brando até atingir o ponto de estrada \*.

Vá mexendo de vez em quando.

Escalde frascos de doce que vedem hermeticamente com água a ferver, escorra bem e encha-os com o doce enquanto quente.

Rolhe muito bem os frascos e deixe arrefecer voltados com o fundo para cima.

\* Pode avaliar se o doce já atingiu ponto de estrada se ao mexer com a colher de pau se formar uma “estrada” no fundo do tacho.



# Tarte de meloa



## Ingredientes para 8 a 10 pessoas

### Para a massa:

200 g de bolachas de aveia  
60 g de **Vaqueiro**

### Para o recheio:

6 folhas de gelatina  
água  
1 lata de leite condensado  
2 ovos  
1 meloa (± 800 g)  
1 limão

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ponha a **gelatina** de molho em **água** fria.

Triture as **bolachas**, misture-as com a **Vaqueiro** em pedaços e espalhe sobre o fundo de uma forma de mola.

Abra a **meloa** ao meio, retire-lhe as pevides, escave parte da polpa em bolinhas com uma colher própria para o efeito e reserve. Tire a casca à restante meloa, corte em pedaços e junte-lhe o sumo do **limão**. Triture no copo liquidificador ou com a varinha mágica.

Escorra a **gelatina**, derreta-a no microondas e junte-a à polpa de meloa mexendo até dissolver completamente.

Deite o **leite condensado** numa tigela, junte-lhe as **gemas** e bata com a batedeira. Adicione a polpa de meloa e misture bem.

Bata as **claras** até ficarem bem espessas. Junte-lhes o creme anterior, envolvendo delicadamente. Deite o preparado sobre a caixa de bolacha e salpique com as bolas de meloa. Leve ao frigorífico até prender. Sirva bem fresca.

# Suspiros

●●● TEMPO  
●●● DIFICULDADE  
●●● CUSTO

12



## Ingredientes 12 unidades

3 claras  
 sal fino  
 220 g de açúcar granulado fino

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 140° C.

1. Deite as **claras** na batedeira eléctrica, junte uma pitada de **sal fino** e bata até começarem a fazer espuma.
2. Vá adicionando o **açúcar** lentamente e sem parar de bater. Continue a bater durante mais 6 a 7 minutos na **velocidade máxima**.
3. Forre o tabuleiro de forno com papel vegetal. Com a ajuda de uma colher, distribua o merengue em montinhos do tamanho que desejar para os suspiros. Se preferir, coloque o merengue dentro dum saquinho de confeiteiro munido de um bico largo e distribua o merengue sobre o tabuleiro.
4. Coloque o **tabuleiro** no forno numa das posições mais baixas e deixe cozer durante cerca de 1 hora ou até os suspiros estarem secos e estaladiços.

## Sugestão

Experimente perfumar o merengue com raspa da casca de lima ou de limão ou adicionar-lhe um pouco de suco de raiz de gengibre ralada.







# Quadrados de amêndoa

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

15



## Ingredientes 15 unidades

**Vaqueiro Líquida**  
 125 g de *Vaqueiro*  
 150 g de açúcar  
 2 colheres de sopa de licor de amêndoa amarga  
 3 ovos  
 100 g de amêndoa finamente ralada  
 40 g de *Maizena*

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Ligue o forno para os 180 °C.

Pincele um tabuleiro rectangular com cerca de 20 x30 cm com **Vaqueiro Líquida**, forre-o com papel vegetal e volte a pincelar com *Vaqueiro Líquida*.

Parta a **Vaqueiro** em pedaços para uma tigela, adicione-lhe 2/3 do **açúcar** e o **licor de amêndoa amarga** e bata com a batedeira até obter um creme fofo.

Parta os **ovos**, separe as claras para outra taça e junte as gemas ao creme anterior. Continue a bater até incorporar as gemas. Misture a **amêndoa ralada** com a **Maizena** e junte ao creme obtido. Misture bem sem bater.

Bata as claras com a batedeira até fazerem espuma, junte-lhes o restante açúcar e continue a bater até estarem bem firmes. Envolve-as delicadamente no preparado anterior e deite a mistura no tabuleiro. Leve ao forno durante cerca de 30 minutos ou até a massa estar cozida.

Desenforme sobre uma rede, retire a folha de papel vegetal e deixe arrefecer. Depois de frio corte em quadrados.

# Madalenas com café

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

10



## Ingredientes 10 unidades

**Vaqueiro Líquida**  
 100 g de chocolate branco  
 150 g de *Vaqueiro*  
 1 dl de café forte  
 4 ovos  
 140 g de açúcar amarelo  
 açúcar em pó

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 190 °C.  
 Unte as formas para madalenas com **Vaqueiro Líquida**.

Parta o **chocolate** em pedaços para uma taça que possa ir ao microondas. Junte-lhe a **Vaqueiro** cortada em pedaços e o **café** que entretanto preparou.

Parta os **ovos** para uma taça, junte-lhes o **açúcar** e bata com a batedeira até obter um creme fofo.

Leve a mistura de chocolate e café ao microondas durante cerca de 30 segundos na potência máxima. Mexa energicamente com uma vara de arames até o chocolate estar completamente derretido e adicione ao creme de ovos, mexendo sempre com uma colher de pau. Vá misturando a farinha, a pouco e pouco sem parar de mexer.

Distribua o preparado pelas formas, coloque-as num tabuleiro e leve ao forno durante cerca de 15 minutos. Retire do forno e desenforme-as sobre uma rede passados cerca de 5 minutos.

Sirva polvilhadas com **açúcar em pó**.

# Bolo de brigadeiro

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

14/16



## Ingredientes 14 a 16 unidades

2 latas de leite condensado cozido  
 2 dl de leite de coco  
 4 ovos  
 40 g de *Vaqueiro Líquida*  
 150 g de chocolate em pó  
 chocolate granulado

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 ° C.

Deite o **leite condensado cozido**, o **leite de coco**, os **ovos**, a ***Vaqueiro Líquida*** e o **chocolate em pó** no copo liquidificador e triture tudo até os ingredientes estarem bem misturados.

Deite o preparado numa forma de mola com 24 cm de diâmetro previamente pincelada com *Vaqueiro Líquida*.

Coloque um pano dobrado sobre o tabuleiro do forno e por cima coloque a forma.

Deite água a ferver no tabuleiro e leve o bolo a cozer no forno, em banho-maria durante cerca de 45 minutos.

Retire do forno e cubra a superfície do bolo com **chocolate granulado**. Deixe arrefecer completamente, retire o aro da forma e coloque o bolo sobre o prato de serviço.

# Pudins de pão com baunilha

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO



## Ingredientes para 6 pessoas

**Vaqueiro Líquida**  
 1 l de leite  
 200 g de açúcar  
 1 vagem de baunilha  
 1 casca de lima  
 200 g de pão de *baguette* (seco)  
 60 g de corintos  
 2 ovos

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 160 °C.  
 Pincele 6 formas individuais para *soufflé* com **Vaqueiro Líquida**.

Leve metade do **leite** ao lume com o **açúcar**, a **vagem de baunilha** aberta ao meio e a **casca da lima**. Deixe ferver 2 a 3 minutos.

Entretanto parta o **pão** em pedaços para uma tigela, junte os **corintos** e misture.

Bata os **ovos** com uma vara de arames até estarem desfeitos, junte o restante leite e misture bem. Deite sobre o pão e deixe amolecer.

Retire a vagem de baunilha e a casca de lima e deite o leite a ferver sobre a mistura anterior mexendo energicamente com a vara de arames **até desfazer completamente o pão**. Distribua a mistura pelas formas, coloque-as num tabuleiro e leve ao forno. Deixe cozer durante cerca de 30 minutos.

# Mousse fresca de lima

● ● ● TEMPO  
● ● ● DIFICULDADE  
● ● ● CUSTO

4/6



## Ingredientes para 4 a 6 pessoas

4 folhas de gelatina  
 Água fria  
 3 ovos  
 70 + 30 g de açúcar  
 ± 1 dl de sumo de lima (1 a 2 limas)  
 2 dl de natas frescas  
 2 colheres de sopa de Vaqueiro Líquida  
 Folhinhas de hortelã árabe  
 Rolinhos de baunilha e chocolate

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ponha a **gelatina** de molho em água fria. Parta os **ovos** e separe as gemas das claras.

Bata as gemas com 70 g de **açúcar** até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Escorra as folhas de gelatina e derreta-as durante 20 segundos na potência máxima do microondas.

Junte o **sumo de lima** à gelatina derretida e adicione ao creme, mexendo bem.

Bata as claras em espuma, junte o restante açúcar e continue a bater até estarem bem espessas.

Adicione o creme a pouco e pouco às claras, misturando delicadamente. Bata as **natas** até espessar, adicione as 2 colheres de sopa de **Vaqueiro Líquida** e envolva-o suavemente no preparado.

Distribua por tacinhas e leve ao frigorífico

Enfeite com **folhinhas de hortelã árabe** e sirva com **rolinhos de baunilha e chocolate**.

# Framboesas em taça de leite creme com aroma de chá



## Ingredientes para 4 pessoas

5 dl de leite  
2 saquetas de chá verde citrus  
70 g de açúcar  
30 g de farinha custarda  
3 gemas  
20 g de *Vaqueiro*  
1 lima  
200 g de framboesas

## Notas Pessoais

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparação

Leve o **leite** ao lume até levantar fervura. Retire do lume, introduza as **saquetas de chá** e deixe em infusão 3 a 4 minutos.

Entretanto, misture o **açúcar** com a **farinha custarda**, junte as **gemas** e bata com uma vara de arames.

Retire as saquetas de chá e deite o leite aromatizado sobre a mistura anterior, mexendo sempre com a vara de arames.

Deite a mistura num tacho, junte a ***Vaqueiro*** e leve a engrossar sobre lume muito brando, mexendo sempre.

Distribua o creme obtido por taças individuais ou por copos largos e baixos.

Perfume com raspa da **casca de lima** e deixe arrefecer. Leve ao frigorífico e na altura de servir, distribua as **framboesas** pelas taças.

# Queijadão com canela

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO

14/16



## Ingredientes para 14 a 16 pessoas

5 dl de leite  
 30 g de *Maizena*  
 1 casca de limão  
 50 g de *Vaqueiro*  
 1 requeijão (250 g)  
 150 g + 50 g de açúcar  
 5 ovos  
 canela em pó

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Deite o **leite** num tachinho, junte a **Maizena** e mexa até a dissolver completamente. Junte a **casca de limão** e leve a ferver sobre lume brando, mexendo com uma vara de arames até a mistura começar a engrossar. Tire do lume, retire a casca de limão e junte a **Vaqueiro**. Mexa até derreter completamente.

Deite o **requeijão** numa tigela, junte 150 g de **açúcar** e bata com a batedeira até estarem creme.

Adicione as **gemas**, uma a uma, sem parar de bater.

Junte o creme de *Maizena* e misture bem.

Bata as claras com a batedeira e quando começarem a estar em espuma junte os restantes 50 g de açúcar e continue a bater até estarem bem espessas. Envolve delicadamente as claras no creme preparado e deite a massa numa forma de mola com cerca de 24cm de diâmetro.

Polvilhe generosamente com **canela em pó** e leve ao forno durante cerca de 50 minutos.

# Bolachinhas areadas

TEMPO  
 DIFICULDADE  
 CUSTO



## Ingredientes

350 g de farinha  
 30 g de *Maizena*  
 1 colher de chá de sal  
 1 colher de sopa de fermento em pó  
 250 g de açúcar amarelo  
 150 g de *Vaqueiro*  
 1 laranja  
 1 dl de vinagre de sidra

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Deite a **farinha**, a **Maizena**, o **sal**, o **fermento** e o **açúcar amarelo** num robô de cozinha e misture bem. Corte a **Vaqueiro**, que deve estar bem fria, em pedaços pequenos e deite no robô. Ligue-o na função intermitente até a massa ficar com o aspecto de areia grossa. Junte a raspa da casca da **laranja** e o **vinagre de sidra** e ligue o robô até a massa começar a ligar. Mude-a para a bancada de cozinha bem enfarinhada e molde em rolinhos com cerca de 2 cm de diâmetro. Corte os rolinhos em troços de 2 cm e molde em bolinhas. Coloque as bolinhas sobre os tabuleiros de forno polvilhados com farinha e esmague-as levemente com a parte de trás de um garfo. Leve ao forno durante cerca de 10 minutos ou até estarem douradas.

Retire-as cuidadosamente dos tabuleiros com uma espátula e deixe arrefecer.

Guarde em caixas herméticas.

# Bolachinhas de cacau com pepitas de chocolate

TEMPO

DIFICULDADE

CUSTO

36



## Ingredientes 36 unidades

70 g de chocolate culinário  
 360 g de farinha  
 60 g de *Maizena*  
 200 g de açúcar amarelo  
 20 g de cacau em pó  
 1 colher de sopa de fermento em pó  
 200 g de *Vaqueiro*  
 1,5 dl de creme culinário Vaqueiro

## Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Parta o **chocolate** em quadrados para dentro de um robô de cozinha e triture na função intermitente até o chocolate ficar picado em pequenos pedaços. Deite a farinha, a **Maizena**, o **açúcar amarelo**, o **cacau em pó** e o **fermento**, ligue de novo o robô até misturar todos os ingredientes. Adicione a **Vaqueiro**, que deve estar bem fria, cortada em pedaços pequenos e volte a ligar o robô intermitentemente até a mistura estar com o aspecto de areia.

Junte o **creme culinário** e ligue o robô até os ingredientes começarem a agregar.

Mude a mistura para a bancada de trabalho previamente enfarinhada e molde em bolas do tamanho de nozes pequenas. Coloque as bolinhas sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno durante cerca de 12 minutos.

**Nota:** Deixe as bolinhas de massa espaçadas entre si para que possam cozer à vontade sem se colarem umas às outras.