

— ESPECIAL —

RECEITAS DA PÁSCOA

COZINHA



Clara de Gouza

BRICOLAGE

ÍNDICE

Entradas

CENOURAS FOLHADAS COM PASTA DE OVO	4
ENTRADAS DE FESTA	7

Prato principal

PERNA DE BORREGO ASSADA COM ALHO E ALECRIM	9
CARNE ASSADA C/ BATATA-DOCE E ESPUMA DE ROQUEFORT. .	12
DOURADA ASSADA COM BATATA-DOCE	15

Doces e Sobremesas

ARROZ-DOCE (RECEITA DA MÃE)	18
BOLO DE NUTELLA E AVELÃS COM CHANTILLY DE BAILEYS . . .	21
COELHINHO DA PÁSCOA	24
PÃO-DE-LÓ DE ALFEIZERÃO.....	28
FOLAR DE OLHÃO ENROLADO	30
FOLAR DOCE DE PÁSCOA	33
PÃO-DE-LÓ DE MARGARIDE.....	36
TRANÇA DOCE.....	39
FRUTOS SECOS CARMELIZADOS.....	42

Bebidas

BAILEYS CASEIRO	45
-----------------------	----

Decoração

GUARDANAPO COELHINHO	47
----------------------------	----



A Páscoa, a par do Natal, é a maior celebração cristã.

Nalguns aspectos, ainda mais importante do que a data que assinala o nascimento de Cristo, é esta que assinala a sua ressurreição.

É uma época em que a família se reúne à volta da mesa, com iguarias típicas, como a carne de cordeiro, cabrito ou borrego, no Domingo de Páscoa, assinalando também o fim do jejum do período da Quaresma.

Apesar da tradição secular, são poucos os que fazem jejum, mas ainda é muito comum a abstinência de carne, nomeadamente na sexta-feira santa.

Neste e-book apresento uma variedade de receitas, deixando opções de peixe e de carne de vaca para quem não aprecia o típico cabrito ou borrego.

Dou um destaque especial às sobremesas, nomeadamente aos folares e pães-de-ló, optando por aqueles que, por regra, faço em minha casa.

Muitos outros há, deliciosos, por todo o continente e ilhas neste nosso país, pequeno em tamanho, mas grande em variedade e qualidade.

Espero que gostem de mais este e-book que tanto prazer me deu fazer.

Um beijinho e uma Santa Páscoa para todos vós.

Clara de Sousa

CENOURAS FOLHADAS COM PASTA DE OVO



Crianças e adultos vão adorar estas cenouras recheadas com pasta de ovo, como entrada para o almoço de Páscoa. Além de lindas, são deliciosas.



CENOURAS FOLHADAS COM PASTA DE OVO

tempo de preparação: 30 MINUTOS

tempo de forno: 15 MINUTOS

tempo total: 45 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL

rendimento: 6 CENOURAS



CONFECÇÃO

1. Abra a massa folhada e corte em 6 tiras iguais. Enrole, esticando, para fazer uma tira cilíndrica comprida (cerca de 30 cm ou mais).
2. Unte os cones ligeiramente e cubra-os com as tiras, no sentido do bico para cima, deixando cada volta encostada uma à outra, sem sobrepor – A massa nunca pode cobrir todo o cone até ao topo, para se poder desenformar bem depois de cozida.
3. Dilua uma gema com uns pingos de água. Junte uma gota de corante vermelho e as gotas necessárias de corante amarelo para ficar cor-de-laranja.
4. Pincele a massa de todos os lados. Coloque sobre papel vegetal, de maneira a que a extremidade da massa que se enrolou fique voltada para baixo, para não levantar.
5. Leve a forno pré-aquecido a 200° C durante 15 minutos. Depois, retire do forno, desenforme e deixe arrefecer. Para desenformar, basta apertar a parte de cima do cone de metal.
6. Enquanto os cones estão no forno, coloque os ovos em água ao lume. Assim que a água começar a ferver, desligue o lume, tape o tacho e deixe descansar durante 12 minutos.
7. Coloque os ovos em água com gelo e deixe ficar uns minutos antes de descascar.



INGREDIENTES

- Massa folhada redonda de compra
- 6 ovos
- ½ colher de sopa de mostarda
- 4 colheres de sopa de maionese
- Sal, pimenta preta e paprika q.b.
- Salsa picada a gosto
- 1 gema
- corantes vermelho e amarelo, para tingir
- rama de funcho para decorar



8. Esmague os ovos cozidos com um garfo, junte a mostarda, a maionese, o sal, a pimenta preta, a paprika e a salsa picada. Envolve muito bem.
9. Recheie as “cenouras” já frias, usando um saco de pasteleiro com um bico largo.
10. Enterre os caules da rama de funcho na pasta e coloque na travessa de servir.
11. Coloque a restante pasta de ovo numa tacinha, para servir com tostinhas.

NOTAS:

- Se não tiver corantes, mas a gema for bem cor de laranja, pincele só assim sem diluir.
- Pode usar massa folhada rectangular que é ainda mais fácil para cortar tiras iguais e dá para fazer mais cenouras.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

ENTRADAS DE FESTA



*Este prato é o centro das atenções e um sucesso.
Tem queijos, fatiados de carne, fruta fresca e frutos
secos ou o que a nossa imaginação ditar.*



ENTRADAS DE FESTA

tempo de preparação: 15 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL



CONFECÇÃO

1. Forre a base do prato com papel de alumínio (opcional).
2. Distribua os ingredientes pelo prato enchendo bem e não deixando espaços vazios.
3. Decore com raminhos de alecrim.

OUTRAS OPÇÕES:

- outros queijos macios, picantes ou curados
- compotas variadas
- azeitonas com e sem recheio
- cerejas, morangos, mirtilos, groselhas, figos frescos
- tâmaras
- cajus, amêndoas, caju do pará

INGREDIENTES

- 1 queijo camembert (cortado em 8 fatias)
- 150 g queijo manchego curado (cortado em fatias finas)
- 150 g queijo da ilha de São Jorge (cortado em cubos)
- 150 g presunto
- 150 g peito de frango fatiado
- 2 cachos de uvas pretas sem grainha
- 250 g tomates-cereja
- 1 romã
- Bolachas de água e sal
- Tostinhas integrais
- Broa de milho fatiada
- Uma mão cheia de figos secos
- Uma mão cheia de miolo de noz
- Uma mão cheia de pistácios
- Raminhos de alecrim para decorar

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

PERNA DE BORREGO ASSADA COM ALHO E ALECRIM



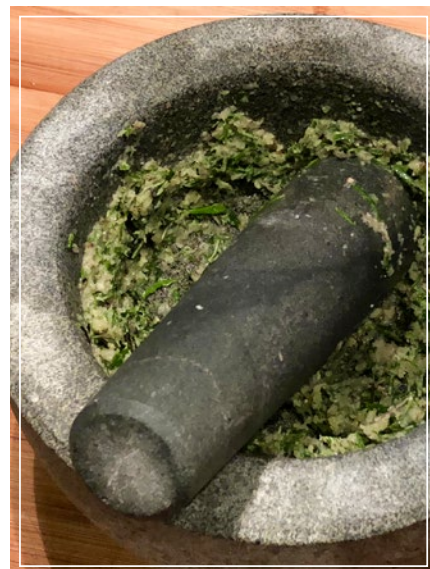
Uma perna de borrego desossada e bem temperada, prima pela simplicidade e conjuga todos os sabores com equilíbrio. É perfeita para o almoço de Páscoa.

PERNA DE BORREGO ASSADA COM ALHO E ALECRIM

tempo de preparação: 1H 30 M + TEMPERO

dificuldade: FÁCIL

doses: 6



CONFECÇÃO

1. Esmague os alhos, sal, alecrim e pimenta preta num almofariz até ficar em pasta.
2. Abra a carne na lateral até chegar ao osso. Com uma faca bem afiada retire o osso. Limpe também a carne de cartilagens e peles.
3. Barre o interior da perna com um pouco da pasta de alho e alecrim. Feche e faça alguns golpes profundos na carne.
4. Ate a carne com fio de cozinha e barre-a toda com a restante pasta de alho e alecrim.
5. Cubra com película aderente e mantenha-a no frigorífico de um dia para o outro.
6. No dia, regue a carne com um pouco de azeite e leve a forno pré-aquecido a 180° C durante cerca de uma hora, ou até que, usando um termómetro para carnes, a temperatura interior atinja 55° C (para carne rosada) ou 60° C (para carne bem passada).
7. Retire a carne do forno e deixe descansar durante 20 minutos, coberta com papel de alumínio (a carne vai cozinhar mais um pouco com o calor residual).
8. Retire a carne do tabuleiro, mantendo o molho e coloque-o ao lume. Raspe bem o fundo para soltar tudo o que ficou agarrado no tabuleiro e junte o vinho. Deixe ferver para reduzir um pouco e evaporar o álcool e finalmente coe o molho para uma molheira.



INGREDIENTES

- 1 perna de borrego (cerca de 2 kgs)
- 6 dentes de alho
- 1 colher de sopa de sal grosso
- 2 colheres de sopa de alecrim fresco
- ½ colher de chá de pimenta preta
- azeite q.b.
- 50 ml de vinho tinto



9. Enquanto o molho ferve, retire o fio de atar à carne e corte-a em fatias.
10. Sirva com batata frita em cubos ou outro acompanhamento da sua preferência.

NOTAS:

- Se facilitar, peça no talho para lhe retirarem o osso da perna.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

CARNE ASSADA COM BATATA-DOCE E ESPUMA DE ROQUEFORT



Uma conjugação de sabores improvável – o salgado, o doce e o picante do roquefort juntam-se no mesmo prato para surpreender.



CARNE ASSADA C/ BATATA-DOCE E ESPUMA DE ROQUEFORT

tempo de preparação: 30 MINUTOS + TEMPOS DE MARINADA E DE FORNO

dificuldade: FÁCIL

doses: 6



CONFEÇÃO

1. Num almofariz (ou num pequeno triturador) coloque todos os ingredientes do tempero da carne e esmague (ou triture) até obter uma pasta.
2. Barre bem toda a carne com esta pasta e deixe descansar, coberta, durante algumas horas no frigorífico, ou de um dia para o outro.
3. No dia, retire a carne do frio com alguma antecedência, para regressar à temperatura ambiente. Coloque-a sobre uma grade de forno, colocado sobre o tabuleiro de forno, forrado com papel de alumínio – desta forma os sucos não queimam no tabuleiro.
4. Ligue o forno nos 220°C.
5. Entretanto, lave muito bem as batatas-doces – não é necessário retirar a pele. Corte-as em rodela com um dedo de espessura e coloque-as num tabuleiro de forno. Regue-as com azeite. Tempere com tomilho, sal e pimenta preta. Reserve.
6. Quando o forno estiver na temperatura desejada, coloque a carne a assar a 220°C durante 15 minutos. Depois baixe a temperatura para 170°C e deixe cozinhar durante o tempo necessário até atingir o ponto de cozedura pretendido – os tempos variam consoante o tamanho da peça de carne. Se puder, use um termómetro de carne espetado até meio, na parte mais alta do naco. Lembre-se de que a carne de vaca não deve assar demasiado.

INGREDIENTES

- 1,5 kg carne de vaca para assar (lombo, vazia, alcatra)

TEMPERO DA CARNE

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa creme balsâmico (ou vinagre balsâmico)
- 1 colher de sopa de mostarda Dijon
- 3 dentes de alho grandes
- 1 colher de chá de tomilho
- 1 colher de chá de oregãos
- 1 colher de chá de alecrim
- 1 colher de chá de pimenta preta
- 3 colheres de chá de sal grosso

BATATA-DOCE

- 3 batatas-doces médias em rodela (pode usar batata normal)
- azeite, tomilho, sal e pimenta preta q.b.

ESPUMA DE ROQUEFORT

- 50 g de queijo roquefort (ou outro queijo azul)
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 150 ml de natas para chantilly
- pimenta preta q.b.
- 1 colher de sopa de manjeriço fresco picado



7. Na fase de forno dos 170°C, já perto do final, asse as batatas por meia hora, aproximadamente, até ficarem macias.
8. Faça a espuma de roquefort: Esmague o queijo com um garfo e junte os restantes ingredientes. Bata com vara de arames até engrossar um pouco. Guarde no frigorífico até à hora de servir – no frio vai prender mais um pouco.
9. Quando a carne atingir o ponto desejado, retire-a do forno e cubra-a com papel de alumínio durante 15 minutos. Depois disso, corte em fatias e sirva.

Temperaturas internas da carne (pontos de cozedura)

- Mal passada – 55° C
- Médio-Mal – 60° C
- Médio – 65° C
- Médio-bem – 70° C

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

DOURADA ASSADA COM BATATA-DOCE



Um peixe macio e succulento com batata-doce, tomate seco, alcaparras e malagueta, num belíssimo contraste de sabores da dieta mediterrânea.

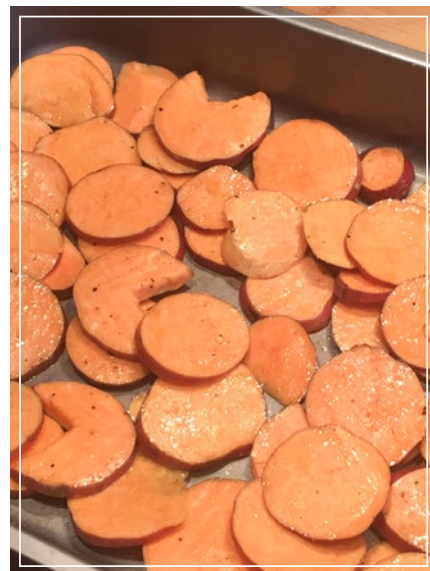


DOURADA ASSADA COM BATATA-DOCE

tempo de preparação: 1 HORA

dificuldade: FÁCIL

doses: 4



CONFECÇÃO

1. Lave muito bem as batatas-doces, sem as descascar, e corte-as em rodelas de meio centímetro, na mandolina.
2. Coloque as rodelas num tabuleiro largo de forno, regue-as com azeite, tempere com sal e pimenta-preta e envolva tudo bem, à mão, para ter uma distribuição uniforme.
3. Cubra o tabuleiro com folha de alumínio e leve a forno pré-aquecido a 220° C durante 15 minutos.
4. Enquanto isso prepare o peixe: Deverá estar sem escamas ou entranhas. Limpe todo o peixe com papel de cozinha e faça-lhe dois golpes de cada lado até tocar na espinha.
5. Nesses golpes e na barriga tempere com um pouco de sal e coloque umas lâminas de alho e rodelas de limão. Na barriga, coloque ainda o ramo de alecrim.
6. Entretanto, retire as batatas-doces do forno. Distribua sobre elas o restante alho laminado, as tiras de tomate seco, as alcaparras e as rodelas de malagueta.
7. Coloque a dourada sobre as batatas, regue-a com azeite e leve a forno pré-aquecido, agora a 180° C durante 30 a 40 minutos – depende do tamanho da dourada.
8. Para servir, use duas colheres de sopa para descolar a pele e retirar o lombo de peixe – desta forma não fere a “carne”.
9. Coloque o peixe e as batatas no prato, regue o peixe com um fio de azeite e polvilhe com salsa picada.



INGREDIENTES

- 1 dourada de 800 g a 1 kg
- 3 a 4 batatas-doces médias
- 4 dentes de alho, laminados
- 1 limão pequeno, em rodelas finas
- 3 tomates secos em conserva de óleo/azeite, cortado em tiras
- 1 malagueta comprida (opcional), em rodelas
- 1 colher de sopa de alcaparras
- 1 raminho de alecrim
- azeite q.b.
- sal e pimenta preta q.b.
- salsa picada para polvilhar



NOTAS:

- Nunca deixe o peixe demasiado tempo no forno, nem com temperatura muito alta. Só assim garante um peixe suculento. Nesta receita, a pele não tosta e descola com muita facilidade.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

ARROZ-DOCE (RECEITA DA MÃE)



*Sem gemas, muito cremoso, com bago solto e macio,
bem docinho. Uma receita infalível de tradição
portuguesa.*



ARROZ-DOCE (RECEITA DA MÃE)

tempo de preparação: 30 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL

doses: 4

CONFECÇÃO

1. Coloque o leite a aquecer.
2. Leve ao lume uma panela média, com a água, a pitada de sal e o arroz.
3. Quando o arroz absorver toda a água, junte duas conchas de leite quente, para cobrir, mais as casquinhas de limão e o pau de canela.
4. Mantenha ao lume, sempre a ferver e sempre mexendo, em movimentos lentos e circulares. O restante leite continua sempre ao lume, no mínimo, para se manter bem quente.
5. À medida que o arroz for absorvendo o leite, o creme fique mais denso e a fervura faça bolhas maiores, coloque mais duas conchas de leite. Repita o processo, mexendo sempre, até esgotar todo o leite. No final, terá um creme que pinga como uma lágrima da colher, oferecendo alguma resistência. Nem demasiado líquido, nem demasiado denso.
6. Desligue o lume, junte o açúcar e mexa até estar bem envolvido. Retire as casquinhas de limão e o pau de canela.
7. Se quiser dar cor, desfaça a(s) gema(s) num pouco de leite frio, junte ao creme quente e mexa rapidamente, para incorporar.
8. Coloque numa taça ou em tacinhas. Deixe arrefecer. Quando arrefecer polvilhe com canela em pó.
9. Sirva à temperatura ambiente.



INGREDIENTES

- 100 g de arroz carolino
- 250 ml de água
- Pitada de sal
- 1 litro de leite meio-gordo
- 150 g de açúcar
- Casquinhas de limão
- 1 pau de canela
- 1 ou 2 gemas (opcional, para dar cor)
- Canela em pó a gosto, para polvilhar



NOTAS:

- Quando terminar o leite e o creme já tiver a consistência desejada, prove um bago de arroz e garanta que está bem cozido. Se não estiver no ponto, aqueça mais um pouco de leite e mantenha o processo de cozedura até que o interior do bago esteja mesmo macio.
- Ao encher as taças o arroz pode parecer demasiado fluido. Não se preocupe. Vai ficar mais denso ao arrefecer.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

BOLO DE CHOCOLATE NUTELLA E AVELÃ COM CHANTILLY DE BAILEYS



Um bolo rico e intenso, no sabor e nas calorias. É um “pecadilho” nesta semana santa, para uma Páscoa ainda mais doce.



BOLO DE CHOCOLATE NUTELLA E AVELÃ COM CHANTILLY DE BAILEYS

tempo de preparação: 1 HORA + TEMPO DE ARREFECIMENTO

dificuldade: FÁCIL

doses: 12 A 16



CONFECÇÃO

1. Coloque o leite a aquecer.
2. Leve ao lume uma panela média, com a água, a pitada de sal e o arroz.
3. Quando o arroz absorver toda a água, junte duas conchas de leite quente, para cobrir, mais as casquinhas de limão e o pau de canela.
4. Mantenha ao lume, sempre a ferver e sempre mexendo, em movimentos lentos e circulares. O restante leite continua sempre ao lume, no mínimo, para se manter bem quente.
5. À medida que o arroz for absorvendo o leite, o creme fique mais denso e a fervura faça bolhas maiores, coloque mais duas conchas de leite. Repita o processo, mexendo sempre, até esgotar todo o leite. No final, terá um creme que pinga como uma lágrima da colher, oferecendo alguma resistência. Nem demasiado líquido, nem demasiado denso.
6. Desligue o lume, junte o açúcar e mexa até estar bem envolvido. Retire as casquinhas de limão e o pau de canela.
7. Se quiser dar cor, desfaça a(s) gema(s) num pouco de leite frio, junte ao creme quente e mexa rapidamente, para incorporar.

INGREDIENTES

BOLO:

- 175 g de manteiga sem sal
- 150 g de chocolate 70% cacau
- 200 g de Nutella
- 150 g de açúcar amarelo
- 125 g de avelã moída
- 6 ovos L
- 25 g de avelãs
- pitada de sal grosso

CHANTILLY DE BAILEYS:

- 200 ml de natas para chantilly
- 60 ml de Baileys
- 1 colher de sopa de açúcar em pó
- pitada de sal grosso



8. Coloque numa taça ou em tacinhas. Deixe arrefecer. Quando arrefecer polvilhe com canela em pó.

9. Sirva à temperatura ambiente.

NOTAS:

- A avelã moída é encontrada sob várias designações: avelã moída/avelã em pó/farinha de avelã.
- Use natas para chantilly, com 30% a 35% de matéria gorda, caso contrário o creme não ficará denso.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

COELHINHO DA PÁSCOA



Com a massa do tradicional brioche português faz-se este Coelho da Páscoa, que irá encantar miúdos e graúdos.

COELHINHO DA PÁSCOA

tempo de preparação: 1 HORA + TEMPOS DE LEVEDURA

dificuldade: MÉDIO

rendimento: 1 COELHINHO



CONFECÇÃO

1. Derreta a manteiga e reserve.
2. Aqueça o leite até ficar com uma temperatura tépida (30°C) e junte o fermento para dissolver. Reserve.
3. Bata na batedeira os ovos com o açúcar em pó, usando o acessório misturador (pá). Quando ficar um creme fofo e esbranquiçado junte a farinha, a pouco e pouco, sempre batendo a velocidade baixa para envolver.
4. Envolve a mistura de leite com fermento.
5. Envolve a manteiga, ainda ligeiramente morna, o sal e a fécula de batata (ou a batata cozida bem esmagada). Bata a massa, a baixa velocidade, durante cerca de um minuto.
6. Molde a massa em bola e coloque-a na taça untada. Cubra com película e deixe levedar para o triplo ou mais – eu deixei durante toda a noite.
7. Retire a massa levedada para uma bancada ligeiramente enfarinhada, dê-lhe uma amassadela à mão.

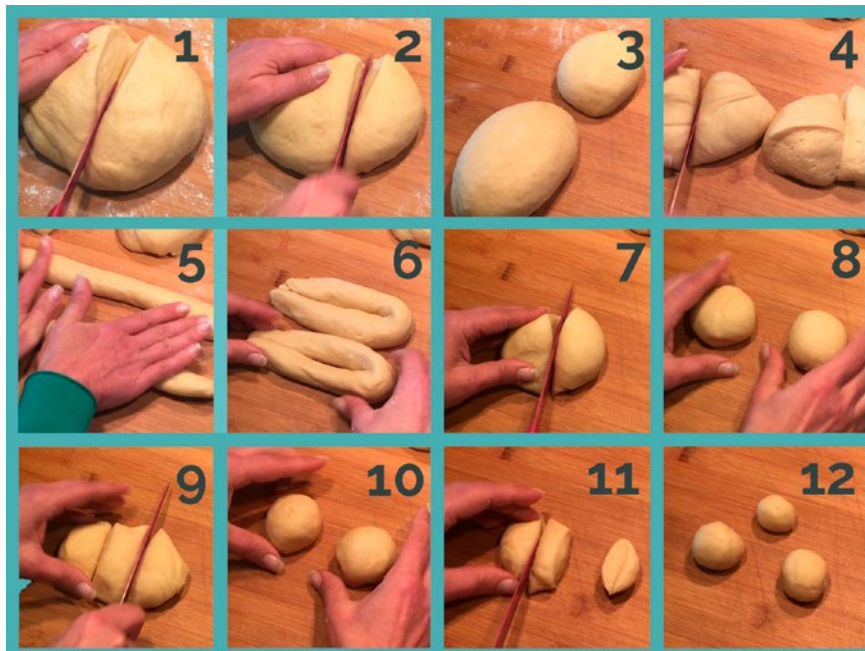
CORTE E MONTAGEM

1. Corte a massa em dois.
2. Uma metade: corte $\frac{1}{3}$ para a cabeça.
3. Molde em bola. A restante fará o tronco – molde em formato oval.

INGREDIENTES

- 120 ml de leite
- 11 g de fermento seco de padeiro ou 30 g de fermento fresco
- 3 ovos
- 150 g de açúcar em pó
- 500 g de farinha T65 sem fermento
- 90 g de manteiga ou margarina amolecida
- 1 colher de café de sal
- 2 colheres de chá de fécula de batata (ou uma batata pequena cozida e bem esmagada)
- 2 amêndoas sem pele
- 2 passas pretas
- leite q.b. para pincelar
- mel ou geleia q.b. para finalizar
- ovinhos de chocolate (opcional)

4. Outra metade: Corte em 4 pedaços iguais.
5. Use dois para as orelhas. Estique em rolo, tipo corda, com cerca de 25 a 30 cm de comprimento.
6. Una as pontas, dando o formato de orelha.
7. Dos dois pedaços restantes, corte um ao meio.



8. Molde ambos em bola, para as patas traseiras.
9. O último dos 4 pedaços, corta-se em 3 partes iguais.
10. Dessas, use duas para as patas dianteiras, moldando-os em bola.
11. Da massa que sobra, corte em três, sendo uma delas mais pequena. Molde em bolas. As maiores serão as do focinho e a mais pequena do nariz. Se ficarem muito grandes, reduza a quantidade de massa.
12. Faça a montagem usando, se necessário, um pouco de clara batida para colar melhor. A cabeça deve ser ligeiramente achatada, para evitar que as bolas do nariz e focinho escorreguem durante a cozedura.
13. Coloque as amêndoas, a fazer de dentes, espetando-as sob as bolas do focinho e coloque as passas, a fazer de olhos. Faça cortes nas patas para fazer os dedos. Cubra com um pano e deixe novamente levedar.
14. Pincele com leite e leve a forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 30 minutos.
15. Retire do forno e, ainda quente, pincele com mel ou geleia.

OVOS DE CHOCOLATE NA BARRIGA (OPCIONAL)

1. Deixe a massa arrefecer um pouco. Marque a barriga com um cortador de bolachas redondo.
2. Corte com a ponta de uma faca, retire a tampinha e um pouco de massa do interior. Depois de totalmente frio, recheie com ovinhos de chocolate ou amêndoas.

VERSÃO PARA BIMBY (OU SIMILAR)

1. Coloque os ovos, o leite e o açúcar em pó e bata na V2, 37º, 2 min.
2. Junte a farinha e o fermento e amasse V espiga, 4 min.
3. Pelo bocal, junte a manteiga derretida, o sal e a fécula de batata (ou batata esmagada) e amasse mais 5 min em V espiga.
4. Deixe levedar – uma boa parte da massa vai sair pelo bocal.
5. Retire para uma bancada enfarinhada, dê uma amassadela.
6. Siga os passos de corte da massa e montagem já indicados acima.

Se usar fermento fresco:

7. Coloque o leite no copo e aqueça-o na V2, 37º, 2 min.
8. Junte o fermento esfarelado e bata na V2, 37º, 2 min, para desfazer.
9. Junte os ovos e o açúcar em pó e bata na V2, 37º, 2 min.
10. Junte a farinha e amasse V espiga, 4 min.
11. Pelo bocal, junte a manteiga derretida, o sal e a fécula de batata (ou



NOTAS:

- Ao montar o coelhinho, pincele as zonas de contacto com um pouco de água ou clara de ovo.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

PÃO-DE-LÓ DE ALFEIZERÃO



Este bolo irresistível é perfeito tanto para o Natal como para a Páscoa. A receita é fácil, rápida e sai muito barata.



PÃO-DE-LÓ DE ALFEIZERÃO

tempo de preparação: 25 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL

doses: 8



CONFECÇÃO

1. Ligue o forno a 220°.
2. Bata as gemas, os ovos inteiros e o açúcar na batedeira até ficar com um creme alto, fofo e esbranquiçado (cerca de 10 minutos).
3. Peneire a farinha directamente para o creme e envolva à mão, em movimentos circulares de cima para baixo.
4. Forre a forma com papel vegetal não untado. Verta a massa na forma forrada com papel vegetal não untado.
5. Leve ao forno entre 7 a 10 minutos.
6. Sirva no dia seguinte.

INGREDIENTES

- 6 gemas L
- 2 ovos L inteiros
- 100 g de açúcar
- 50 g de farinha para bolos com fermento

NOTAS:

- Para uma versão sem glúten substitua os 50 gr farinha de trigo por 75 gr de polvilho doce ou 3 colheres de sopa de fécula de batata;
- Para uma versão sem açúcares refinados substitua os 100 gr de açúcar pela mesma quantidade de açúcar mascavado claro ou por 75 gr de açúcar de coco.
- O tempo de forno varia consoante os fornos. Opte por retirá-lo ainda muito bamboleante.
- Para servir com o papel, recorte-o de forma criativa. Veja como [AQUI](#).

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

VER ARTIGO

FOLAR DE OLHÃO ENROLADO



O belo foliar de Olhão, em camadas ou enrolado, distingue-se dos demais no sabor e na aparência e é presença obrigatória na Páscoa algarvia.



FOLAR DE OLHÃO ENROLADO

tempo de preparação: 30 MINUTOS + TEMPO PARA LEVEDAR

tempo de forno: 30 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL

rendimento: 2 FOLARES PEQUENOS OU 1 FOLAR GRANDE



CONFECÇÃO

1. Amorne ligeiramente o leite e desfaça nele o fermento seco ou fresco de padeiro.
2. Na taça da batedeira, com o acessório de pinha, coloque a farinha, a manteiga ou margarina, a banha, o sal e a erva doce. Bata até obter uma massa areada.
3. Junte o sumo de laranja, a aguardente e a mistura de leite e fermento e bata até ficarem bem misturados.
4. Retire a pinha e coloque o acessório de gancho para amassar e amasse durante 5 minutos até ter uma massa bem macia e elástica.
5. Faça uma bola, coloque na taça untada, cubra com película aderente e deixe levedar para o dobro. Para acelerar o processo aqueça o forno até atingir 40° C, desligue e coloque a massa no interior durante cerca de uma hora ou até crescer para o dobro.
6. Depois de levedada, retire a massa para uma bancada ligeiramente polvilhada com farinha, amasse ligeiramente e corte a massa ao meio.
7. Estenda cada pedaço da massa num rectângulo com cerca de 25 cm de largura e 30 ou 35 de comprimento.
8. Numa taça, misture o açúcar, com a canela e a raspa de limão.

INGREDIENTES

Massa:

- 500 g de farinha T65 sem fermento
- 120 g de manteiga ou margarina à temperatura ambiente
- 60 g de banha
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de erva doce (opcional)
- 11 g de fermento seco de padeiro (ou 30 g de fermento fresco)
- 50 ml de leite
- 200 ml de sumo de laranja
- 2 colheres de sopa de aguardente

Para enrolar:

- 150 g de manteiga ou margarina à temperatura ambiente (75 g por cada folar pequeno)
- 200 g de açúcar amarelo
- canela a gosto
- raspa de 1 limão pequeno (opcional)

9. Espalhe cerca de metade da manteiga em pedaços sobre o rectângulo de massa e polvilhe generosamente com alguma da mistura de açúcar e canela.
10. Dobre as laterais da massa até ao meio, para se juntarem – ficará com uma largura de cerca de 12,5 cm. Espalhe metade da manteiga que sobrou e polvilhe de novo com mais um pouco da mistura de açúcar com canela.
11. Enrole e repita o processo para a outra metade de massa.
12. Unte abundantemente duas formas de alumínio altas com cerca de 15 cm de diâmetro. Coloque um círculo de papel vegetal na base e unte muito bem. Espalhe no fundo mais uns pedaços de manteiga e polvilhe com mais um pouco da mistura de açúcar e canela. Esta parte é fundamental para a caramelização.
13. Coloque o rolo na forma, espalhe os restantes pedacinhos de manteiga por cima e o restante açúcar com canela.
14. Cubra com um pano e deixe a massa descansar até levedar para o dobro – pode recorrer à técnica do forno ligeiramente aquecido, mas desligado, para acelerar o processo.
15. Depois de levedar, coza em forno pré-aquecido a 190° C durante cerca de 30 minutos ou um pouco mais no caso de fazer um foliar grande.
16. Quando estiver cozido, desenforme ainda quente para um prato, aproveitando o facto de o caramelo ainda estar líquido.

NOTAS:

- É importante que não corte no açúcar e manteiga, porque a massa não leva açúcar e é este processo que determina se o foliar é mais ou menos doce e mais ou menos húmido, devido à caramelização.
- No caso de a manteiga lhe parecer insuficiente, junte mais. É melhor a mais do que a menos.
- Se não tiver batedeira, pode fazer todo o processo à mão, misturando e amassando até ter uma massa macia e elástica.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

FOLAR DOCE DE PÁSCOA



O tradicional folar decorado com ovos cozidos, está para a Páscoa como o Bolo-Rei está para o Natal. A massa é muito fofo e pouco doce.



FOLAR DOCE DE PÁSCOA

tempo de preparação: 25 MINUTOS + TEMPOS DE LEVEDURA

tempo de forno: 35 A 45 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL

rendimento: 1 FOLAR



CONFECÇÃO

1. Coza os ovos em água com as cascas de cebola. Depois de a água arrefecer, escorra e reserve os ovos.
2. Coloque o açúcar, a manteiga ou margarina amolecida e o ovo inteiro na taça da batedeira e bata com vara de arames. Quando estiver bem ligado junte a erva-doce, a canela, o fermento seco e o leite morno. Bata mais um pouco.
3. Retire a vara de arames e coloque o acessório misturador. Junte a farinha e bata a velocidade baixa até a massa ligar bem.
4. Depois mude para o acessório amassador e amasse durante 5 minutos até ficar com uma massa muito macia e elástica que não se cola às mãos.
5. Unte a taça e coloque a massa em bola no interior, feche com película aderente, cubra com um pano e deixe levedar para o dobro ou mais. Para acelerar o processo, aqueça o forno até um máximo de 40º C, desligue-o e coloque a taça no interior até a massa crescer muito bem.
6. Depois de ter levedado, coloque a massa na bancada polvilhada com um pouco de farinha, dê-lhe umas amassadelas e retire um pouco da massa para fazer duas tiras.

INGREDIENTES

Para a massa:

- 250 ml de leite morno
- 4,6 g de fermento seco de padeiro (acção rápida)
- 1 ovo
- 110 g de açúcar
- 575 g de farinha de trigo T65 sem fermento
- 1 colher de café de erva doce
- 1 colher de café de canela
- 100 g de manteiga ou margarina amolecida

Para finalizar:

- 4 ovos cozidos com cascas de cebola
- uma gema com uns pingos de leite para pincelar

7. Molde a massa em bola e coloque num tabuleiro com papel vegetal untado.
8. Coloque os ovos sobre a massa fazendo uma ligeira pressão para encaixarem bem e prenda com as tiras de massa.
9. Pincele toda a massa com a mistura de gema e leite e deixe descansar durante meia hora.
10. Leve a forno pré-aquecido a 180º durante 35 a 45 minutos, consoante queira um foliar menos ou mais cozido.



NOTAS:

- O fermento seco de padeiro existe na versão normal e na rápida. Na rápida pode ser usado directamente na massa. Na normal, tal como com o fermento fresco, tem de ser diluído em leite morno e descansar 7 minutos para acordar, antes de ser juntado aos restantes ingredientes.
- Pode substituir o fermento seco de padeiro por 15 g de fermento fresco.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

PÃO-DE-LÓ DE MARGARIDE



*Considerado o melhor pão-de-ló seco de Portugal,
este clássico da doçaria nacional conquista todos com
a sua massa fofo e levíssima.*

PÃO-DE-LÓ DE MARGARIDE

tempo de preparação: 30 MINUTOS

tempo de forno: 1 HORA

tempo total: 1 HORA 30 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL

rendimento: 1 PÃO-DE-LÓ

CONFECÇÃO

1. Bata os ovos com o açúcar e o sal na batedeira, em velocidade média, durante 15 minutos. Aumente para a velocidade máxima e bata durante mais 5 minutos. A massa vai crescer imenso!
2. Peneire a farinha directamente para a massa e envolva delicadamente à mão, em movimentos circulares de baixo para cima, garantindo que a farinha é bem absorvida.
3. Forre uma forma de barro para pão-de-ló (ou outra de buraco, grande) com folhas de papel almaço, inclinadas e ligeiramente sobrepostas.
4. Verta a massa na forma, coloque uma tampa e leve a forno pré-aquecido a 200° C durante cerca de 1 hora ou até estar cozido.
5. Retire do forno, retire a tampa e retire da forma depois de frio.



INGREDIENTES

- 12 gemas + 3 ovos inteiros L
- 225 g de açúcar
- 1 colher de café de sal grosso
- 100 g de farinha fina ou extra fina sem fermento (tipo 55)



NOTAS:

- Se não tiver a forma tradicional de barro, use outra, desde que seja grande (nº 30).
- Se não tiver papel almaço, use em alternativa, papel vegetal, papel A4 normal ou papel de cenário. Pode, em alternativa, fazer este pão-de-ló untando apenas a forma com manteiga e polvilhando com farinha.
- Na forma de barro, o tempo é entre 1 hora, 1 hora e um quarto. Na de alumínio serão cerca de 50 minutos. Antes de retirar o pão-de-ló do forno faça o teste do palito para confirmar que está cozido.
- O pão-de-ló de Margaride não conhece a faca. É um bolo que se abre à mão.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

TRANÇA DOCE



Uma massa fofo, pouco doce, para barrar com manteiga ou compota ou para ser comida só assim. Na Páscoa, coloco dois ovos cozidos por cima.



TRANÇA DOCE

tempo de preparação: 25 MINUTOS + TEMPOS DE LEVEDURA

tempo de forno: 30 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL

rendimento: 1 TRANÇA



CONFECÇÃO

1. Na taça da batedeira, dissolva o fermento com o leite morno e 1 colher de chá de açúcar. Misture bem e deixe descansar 7 minutos.
2. Junte os 50 g de açúcar, o ovo, a manteiga ou margarina à temperatura ambiente e cortada em pedaços e a farinha. Bata com acessório misturador até ficar uma massa elástica que não se cola às mãos. Se necessário junte mais um pouco de farinha.
3. Depois mude para o acessório amassador e amasse durante 5 minutos. A massa fica muito macia, elástica e não se cola às mãos.
4. Unte a taça e coloque a massa em bola no interior, feche com película aderente, cubra com um pano e deixe levedar para o dobro ou mais. Para acelerar o processo, aqueça o forno até um máximo de 40° C, desligue-o e coloque a taça no interior até a massa crescer muito bem.
5. Depois de ter levedado, coloque a massa na bancada polvilhada com um pouco de farinha, dê-lhe umas amassadelas e divida em duas partes iguais.
6. Enrole duas tiras com um comprimento entre 60 e 80 cm cada.



INGREDIENTES

- 230 ml de leite ligeiramente morno
- 4,6 g de fermento seco de padeiro
- 1 colher de chá de açúcar + 50g de açúcar
- 1 ovo
- 80 g de margarina
- 500 g de farinha de trigo T65 sem fermento
- 1 gema com um pouco de leite para pincelar
- 2 ovos cozidos (opcional, para a Páscoa)



7. Coloque uma tira sobre a outra, em cruz.
8. Cruze as pontas na horizontal e na vertical até terminar a massa. Em alternativa, pode dividir a massa em 3 e fazer uma trança normal.
9. Coloque a trança num tabuleiro forrado com papel vegetal untado, cubra com um pano leve e deixe descansar meia hora.
10. Pincele a trança com a mistura de gema e leite, polvilhe com um pouco de açúcar e leve a forno pré-aquecido a 180° durante 30 minutos.

Para a trança com ovos:

1. Coza os ovos em água com cascas de cebola. Deixe arrefecer.
2. Levante levante uma das tiras da trança e coloque o ovo por baixo.
3. Cubra, deixe descansar meia hora e depois leve ao forno para cozer.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

FRUTOS SECOS CARMELIZADOS



*Estes frutos secos caramelizados são feitos no forno.
São perfeitos para a Páscoa ou para oferecer no
Natal.*

FRUTOS SECOS CARMELIZADOS

tempo de preparação: 10 MINUTOS

tempo de forno: 30 MINUTOS

tempo total: 40 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL

rendimento: 3 CHÁVENAS



CONFECÇÃO

1. Numa taça pequena, bata a clara e a água, até ficar em espuma, sem líquido no fundo (não é preciso chegar ao ponto de castelo). Reserve.
2. Noutra taça, misture bem os dois tipos de açúcar e a canela. Reserve.
3. Numa taça maior, coloque os frutos secos. Envolve muito bem a clara em espuma para que todos os frutos secos agarrem essa “cola”.
4. Envolve muito bem a mistura dos açúcares e canela para que se cole aos frutos secos.
5. Espalhe os frutos secos num tabuleiro de forno com papel vegetal, evitando que estejam sobrepostos.
6. Leve a forno pré-aquecido a 150° C durante 30 minutos – a meio do tempo, aos 15 minutos, dê-lhes uma volta para secarem por igual. No final do tempo, retire e deixe arrefecer.
7. Depois de frios, já crocantes, separe os frutos que tenham ficado agarrados uns aos outros.
8. Conservam-se num recipiente fechado.

INGREDIENTES

- 400 g de frutos secos, ao natural sem sal, com ou sem pele (os melhores são amêndoa, noz, macadâmia e caju)
- 1 clara grande
- 1 colher de sopa de água
- 125 g de açúcar normal
- 75 g de açúcar mascavado escuro ou açúcar amarelo
- 2 colheres de chá de canela em pó (se não gostar de canela, não coloque)

**NOTAS:**

- parte do açúcar acaba por ficar no tabuleiro. Guarde-o para uma próxima utilização.

Veja o artigo completo desta receita no meu site

[VER ARTIGO](#)

BAILEYS CASEIRO



Versão caseira muito cremosa e nada atrás da original. Com a vantagem de ficar três vezes mais barata.



BAILEYS CASEIRO (LICOR DE WHISKY E NATAS)

tempo de preparação: 5 MINUTOS

dificuldade: FÁCIL

rendimento: 1 LITRO



CONFECÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes num liquidificador e triture, na velocidade média, durante 30 segundos, só até os elementos ficarem ligados – na falta de liquidificador, use um copo alto e a varinha mágica. [NÃO TRITURE EM DEMASIA PARA EVITAR QUE O CREME TALHE.]
2. Verta o Baileys numa garrafa esterilizada, feche – tem de ser uma tampa que vede bem – e guarde no frigorífico.
3. Agite muito bem a garrafa antes de servir e sirva com gelo.

INGREDIENTES

- 400 ml whisky
- 200 ml natas gordas/cremosas UHT de pacote tetrapak (M.G. 35%)
- 1 lata leite condensado (397 g)
- 2 colheres de sopa de molho de chocolate
- 2 a 3 colheres de chá de extracto de baunilha
- 1 colher de chá cheia de café solúvel

NOTAS:

- Não use natas magras. Só gordas (35% de matéria gorda) e de pacote tetrapak que têm mais tempo de validade.
- Pode usar qualquer whisky: irlandês, escocês, americano, etc.
- Se preferir uma versão menos alcoólica reduza a quantidade de whisky, mas nunca menos do que 300 ml.
- Conserva-se sempre no frigorífico. A data de validade é a data de validade das natas.

Veja o artigo e o vídeo completo desta receita no meu site

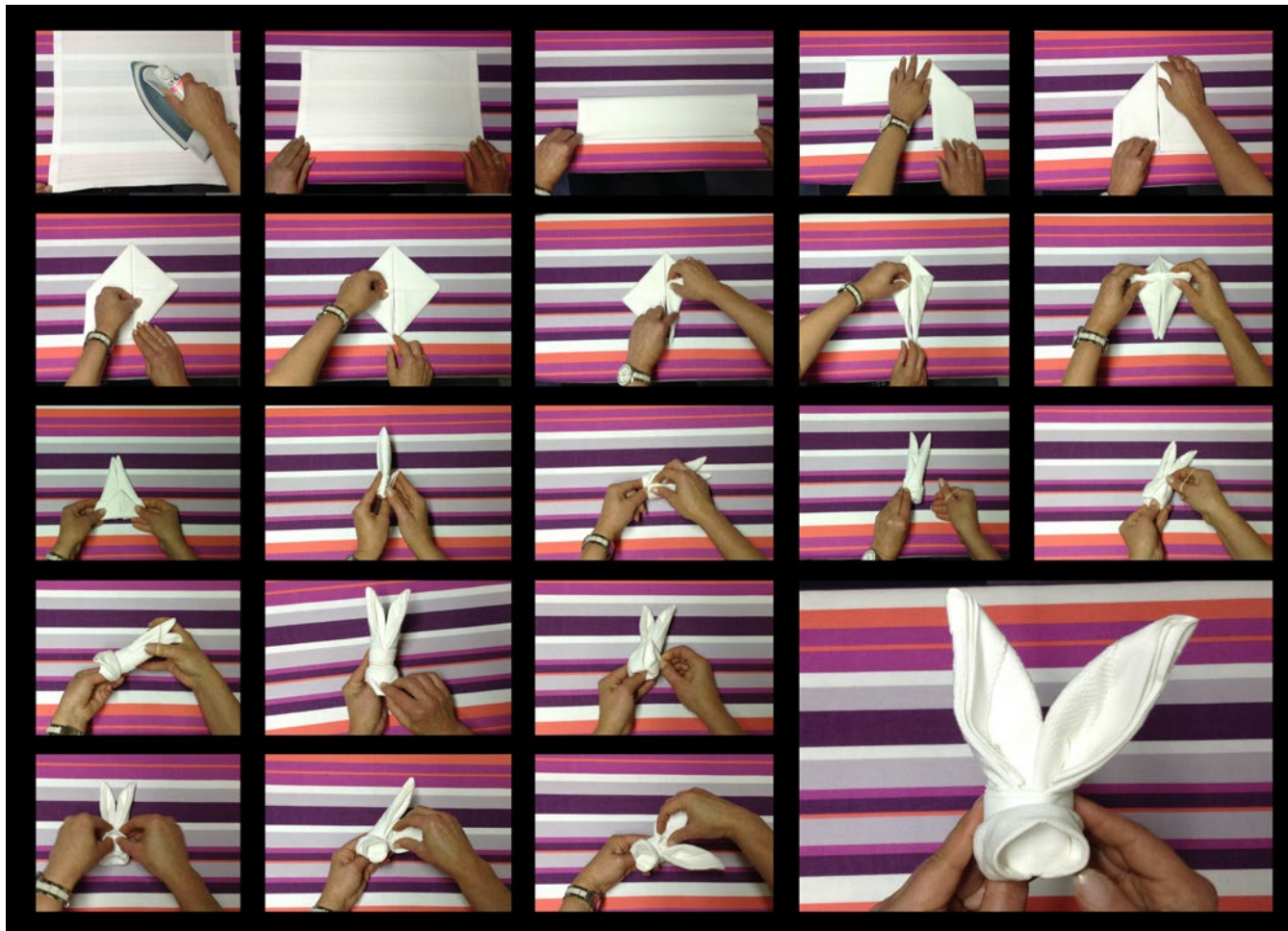
[VER ARTIGO](#)

GUARDANAPO COELHINHO



A mesa de Páscoa fica mais alegre com estes guardanapos dobrados em forma de coelhinho, de orelhas arrebitadas, que vão encantar.





O processo é muito simples, basta um guardanapo quadrado de pano e um elástico para prender a base, passando o ferro de engomar para marcar as dobras e para retirar rugas ao tecido... e eis que os coelhinhos estão prontos para celebrar à mesa com todos os que se reúnem nesta data.

Veja o artigo e o vídeo completo desta técnica no meu site

[VER ARTIGO](#)

— ESPECIAL —

RECEITAS DE PÁSCOA

COZINHA



Clara de Gousoa

BRICOLAGE

www.claradesousa.pt

ELABORADO POR:

OXY

DIGITAL EXPERIENCE AGENCY