



Receitas



índice

- Torta americana
- Pizza na frigideira

Torta Americana



- **Ingredientes da Massa**

- **2 xícaras de farinha de trigo**
- **1/4 xícara de gordura vegetal**
- **3/4 xícara de creme vegetal**
- **1/3 xícara de leite de soja**
- **1 colher (chá) de suco de limão**
- **1 colher (chá) de sal**
- **Caramelo (para pincelar)**

- **Ingredientes do Recheio**

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de cereja em calda
- 1 xícara de morango picado
- 1 kiwi picado
- 3 colheres (chá) de maisena
- 2 colheres (chá) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de raspa de laranja
- 1 colher (chá) de canela
- 50ml de creme de soja
- 1/4 colher (chá) de essência de baunilha
- Uma pitada de sal

- **Modo de Preparo da Massa**

- **Misture o leite com o limão, reserve. Bata no liquidificador a farinha, o sal, a gordura e o creme vegetal, bata e mexa ocasionalmente com uma colher. Despeje a mistura de leite com limão e continue o processo até virar uma massa, separe a massa em duas (sendo um a parte bem maior do que a outra) e embale com plástico, deixe por 30 minutos.**

- **Modo de Preparo do Recheio**
- Misture todos os ingredientes, pronto, rs.
- **Montagem**
- Abra metade da massa em uma assadeira de fundo removível (pode ser outra ta ;P), coloque o recheio e cubra com o restante da massa, pincele com caramelo e leve para assar por cerca de 40 minutos em forno médio . Caso não queira trançar e prefira colocar a massa cobrindo toda a torta, faça furos com um garfo, assim você evita uma explosão no forno e uma sujeira na cozinha =)

Pizza na frigideira



Tavola Calda - www.tavolacalda.com.br

Pizza na frigideira

- **Ingredientes**
- **2 1/2 xícaras de farinha de trigo**
- **1 colher de manteiga**
- **1 colher pequena de sal**
- **1 copo de leite morno**

Modo de Preparo

- **Misturar tudo em uma travessa com as mãos**
- **Caso não encontre o ponto certo, adicione mais farinha até desgrudar a massa das mãos**
- **Separar 4 bolinhas de massa**
- **Abri-las separadamente na frigideira**
- **Assar somente um lado até o ponto desejado**
- **Virar a massa**
- **Desligar o fogo**
- **Colocar molho de tomate**
- **Cobrir o molho com mussarela, rodela de tomate e orégano**
- **Assar agora o outro lado**
- **Tampe para que o queijo derreta**

Pizza rápida de liquidificador



INGREDIENTES - MASSA

- * *xícara medida de 240ml*

1/2 xícara (chá) de leite morno

1 ovo

1 tablete de fermento para pão ou uma colher de sopa de fermento biológico seco instantâneo

1 colher (sobremesa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de óleo

2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

INGREDIENTES - RECHEIO

- **1 lata de milho verde**
- 1 cebola bem picada**
- 1 porcao de queijo mussarela ralado**
- 1 lata de creme de leite ou requeijao cremoso**
- Temperos a gosto**

MODO DE FAZER

- **No copo do liquidificador, coloque o leite morno, o ovo, o fermento esfarelado, o açúcar, o sal e o óleo. Bata. Desligue e acrescente a farinha aos poucos, batendo sempre que for acrescentada. Coloque em assadeira (não precisa untar). Sobre a massa espalhe o recheio. Leve ao forno a 180°C por uns 30 min.**

Coxinha fácil



Massa:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 caldo de galinha
- 7 copos de água fervendo
- 1 copo de óleo
- 1 copo de água fria

Recheio:

- **1 peito de frango (aproximadamente 1 Kg)**
- **Colorau**
- **Tempero a gosto**

Empanar:

- Ovo
- 1 xícara de leite (ou água)
- 1/2 kg de farinha de rosca

Massa facil e gostosa para coxinha e risole



Massa

- **ingredientes**

- 250 ml de leite
- 250 ml de agua
- 02 cubos de caldo sabor galinha
- 02 colheres de manteiga ou margarina
- 02 copos americano de farinha de trigo

Modo de preparo

- **Colocar o leite e a água para aquecer, acrescentar os cubos de caldo de galinha e a manteiga, e deixar ferver. Assim que começar a ferver acrescentar a farinha e ir mexendo sem parar (não fica em pelotada). Deixar a massa cozinhar por 05 minutos mexendo sempre.**

Esfiha Aberta de Carne



ingredientes

- **Montagem**
- **1 tablete(s) de fermento biológico fresco**
180 ml de água morno(a)
1/2 copo(s) de óleo de soja
500 gr de farinha de trigo
1 colher(es) (sobremesa) de sal
1 colher(es) (sobremesa) de açúcar

Recheio

- 1/2 unidade(s) de cebola picada(s)
250 gr de patinho moído(s)
1/2 unidade(s) de limão espremido(s)
quanto baste de pimenta síria
1 unidade(s) de tomate picado(s), sem pele(s), sem sementes
quanto baste de sal
quanto baste de cheiro-verde

Modo de preparo

- **Montagem**
- Em uma tigela dissolva o fermento no açúcar e acrescente os demais ingredientes. A farinha de trigo é acrescentada por último, e se coloca o suficiente para formar uma massa bem macia, ainda pegajosa. Forme bolinhas com a massa. Vá apertando com as pontas dos dedos, formando esfihas (lembre-se que a borda é mais grossa que o centro). Deixe descansando por 20 minutos (o recheio já deve estar pronto).

Recheio

- Tempere a carne com todos os temperos. Deixe descansar por meia hora. Após esse tempo, coloque numa peneira e deixe mais duas horas para que a carne pingue o suco e fique bem sequinha. Recheie as esfihas com a carne. Asse em forma enfarinhada, mas sem untar em forno a 180°C, até que estejam douradas e que a carne fique cozida.

Bolinho boliviano



Ingredientes:

- **MASSA**

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto

RECHEIO

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola pequena picada

1 dente de alho

1 colher de chá de pimenta dedo-de-moça ou molho de pimenta

1 colher sobremesa de cheiro verde

200 g de carne moída

1/3 xícara (chá) de uvas-passas

Sal a gosto

PARA FRITAR

- **1 ovos ligeiramente batidos**
- **1 xícara de água**
- **1 ½ xícara (chá) de farinha de rosca**

PARA POLVILHAR

- **1 xícara (cha) de açúcar**
1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARAR:

- **Numa panela, coloque o leite, a manteiga e o sal e leve ao fogo. Quando levantar fervura, junte a farinha de trigo de uma só vez e mexa até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo cubra com um pano seco e limpo e deixe esfriar... Reserve.**
- **Em uma tigela tempere a carne com o alho, o cheiro verde, o sal e a pimenta.**

- **Em outra panela prepare o recheio, refogue no óleo, a cebola até dourar. Junte a carne e cozinhe com a própria água que soltara dela, e espere a carne secar, deixe esfriar e adicione as uvas passas. Coloque um pouco do recheio no centro da massa e feche, apertando bem as bordas formando bolinhas. Misture o ovo com a água e passe as bolinha nessa mistura e depois na farinha de rosca.**

- **Numa frigideira com óleo quente frite aos poucos. Retire com uma escumadeira deixe escorrer o óleo, em seguida passe no açúcar misturado com a canela. Sirva em seguida.**