Apostila de receitas Docelar União
www.acucaruniao.com.br

Formatada por
Lia Kodama
Email: liak@osite.com.br
Reformatado por Luiz Alexandre
Email:Luiz_alexan@hotmail.com

ALFAJORES DE LEITE

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : ESPANHOLA

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

600 g de amido de milho

1 colher (chá) de fermento em pó

200 g de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

2 gemas

1 lata de leite condensado cozido em panela de pressão, por 45 minutos

MODO DE FAZER - MASSA
Faça uma farofa, misturando o açúcar com o amido de milho, o fermento e a manteiga.
Adicione os ovos e as gemas e amasse delicadamente até formar uma massa homogênea.
Abra com o auxílio de um rolo, até ficar com 0,5 cm de espessura.
Corte rodelas pequenas.
Coloque em tabuleiro untado e polvilhado com farinha.
Leve para assar.
Após esfriar, una as rodelas, duas a duas, com o doce de leite.
Cubra com o glacê.

DICA
Para cortar os biscoitos, use um cortador próprio ou a borda de um copo.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - GLACÊ
Misture o GLAÇÚCAR com o leite e leve ao banho-maria até esquentar bem.
Passe nos alfajores com a ajuda de um pincel. Deixe secar.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Odete Campos - Piracicaba - SP

ALFENINS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : ÁRABE

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

3 colheres (sopa) de suco de laranja

1 colher (chá) de raspas de laranja

MODO DE FAZER
Leve ao fogo o DOÇÚCAR com a água, o suco e as raspas de laranja e mexa, somente até dissolver o DOÇÚCAR.
Pare de mexer e deixe ferver até o ponto de bala mole.
Despeje sobre a pedra untada, deixe ficar morna.
Puxe como bala de coco. Corte com tesoura.
Embrulhe em papéis coloridos.

DICA
Para reconhecer o ponto de bala mole, jogue algumas gotas num copo com água. Se a calda formar uma bola macia que não gruda nos dedos, está no ponto certo.
Para facilitar, puxe a bala com as mãos passadas em amido de milho.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Elza Rodrigues Lima - Barbacena - MG

ALFENINS DE NOZES

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

1 coco ralada (300 g)

2 copos (americano) de água quente

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de nozes moídas

MODO DE FAZER

Escalde o coco com a água bem quente. Esprema em um guardanapo para extrair o leite.
Junte o DOÇÚCAR com o leite e leve ao fogo, mexendo com colher de pau, somente até dissolver bem.
Quando chegar ao ponto de fio grosso, junte as nozes moídas e despeje na pedra já untada.
Espere que amorne e puxe a massa até ficar branca e firme, como se faz com a bala de coco simples.
Vá puxando aos poucos, torça e corte com a tesoura.
Espalhe as balas bem afastadas e aguarde algumas horas para servir.

DICA

As balas devem ficar macias e soltas.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Waldeli Magda Schiavon - São Paulo - SP

AMANTEIGADOS DE COCO

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

7 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

500 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó

1 colher (chá) de raspas de limão

150 g de coco ralados seco

2 ovos

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a manteiga ou margarina, as raspas de limão, os ovos, a farinha e o fermento peneirados juntos. Misture metade do coco.
Faça bolinhas e passe-as no coco restante.
Coloque em assadeira, sem untar, e asse em forno pre aquecido, até ficarem bem douradas.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Eliane Silva Costa - Nova Friburgo - RJ

AMBROSIA DE LARANJA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1 litro de leite

6 ovos

1 copo (americano) de suco de laranja

1 colher (chá) de raspas de laranja

MODO DE FAZER

Bata bem todos os ingredientes, usando o liquidificador.
Coloque em uma panela alta e deixe cozinhar até empelotar, mexendo suavemente, mas sem parar.
Pare de mexer, reduza o fogo e mantenha a fervura baixa por 1 hora.
Deixe esfriar, passe para uma compoteira e sirva gelado.

VARIAÇÃO

Existem outras ambrosias (queijo, maracujá, limão e etc.).

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ruth Maria Mallet da Silva - São Leopoldo - RS

AMBROSIA DE MARACUJÁ

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

6 ovos

750 ml de leite

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

1 vidro pequeno de leite de coco

Coco ralado levemente tostado para decorar

MODO DE FAZER

Reserve o coco ralado e bata todos os ingredientes no liquidificador.
Leve ao fogo em panela com capacidade para 3 litros (durante a fervura, a mistura cresce e espuma), mexendo até talhar.
Pare de mexer, reduza o fogo e deixe apurar até engrossar a calda que fica separada do doce (cerca de 30 minutos). Deixe na panela até esfriar.
Após, leve à geladeira e sirva em compoteira ou taças individuais, polvilhando com o coco.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o coco por canela em pó.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

AMBROSIA MINEIRA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES

6 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 litro de água

1 litro de leite fervente

12 gemas

6 claras

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de queijo tipo minas meia cura ralado

Canela em pó a gosto

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, mexendo somente até derreter, até obter o ponto de fio grosso.
Deixe esfriar um pouco. Junte o leite fervente, voltando para o fogo até ferver.
Bata as gemas com as claras, até dobrar o volume.
Acrescente a farinha, o queijo e a canela, misturando sem bater.
Coloque na panela em que está à calda fervendo, às colheradas e sem mexer.
Aguarde até voltar a ferver e reduza o fogo.
Considere pronto quando a calda ficar transparente.
Retire do fogo, coloque o recipiente no forno para corar, sem mexer.
Com uma escumadeira e muito cuidado, passe o doce para uma compoteira.
Passe a calda pela peneira e coloque sobre o doce, só quando estiver frio.
Polvilhe com um pouco mais de canela e sirva.

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Irene de Moraes Gomes - Divinópolis - MG

AMENDOLITAS

Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

350 g de batatas cozidas e passadas pelo espremedor

200 g de amêndoas sem pele e moídas

2 gotas de essência de amêndoas

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Junte a manteiga e a batata e abaixe o fogo. Mexa até que a mistura se solte da panela.
Acrescente metade das amêndoas e a essência e volte ao fogo por mais 5 minutos.
Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a massa.
Passe-as, uma a uma, no glacê ainda quente e, em seguida, nas amêndoas restantes previamente torradas. Coloque em uma superfície untada para secar.

INGREDIENTES - GLACÊ

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 xícaras (café) de leite

MODO DE FAZER - GLACÊ
Misture o GLAÇÚCAR com o leite e leve ao banho-maria para derreter e ficar homogêneo. Utilize quente.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena Di Sessa - São Paulo - SP

APPLE PIE

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina sem sal

1 pitada de sal

2 ovos ligeiramente batidos

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire o açúcar com o sal e a farinha.
Junte a manteiga e trabalhe a mistura com as mãos, até obter uma farofa.
Misture os ovos e deixe descansar por 30 minutos, na geladeira.
Abra a massa e use 2/3 para forrar a torteira.
Coloque o recheio, cubra com a massa restante e asse no forno preaquecido, até dourar.
Deixe esfriar para desenformar.

DICA
Faça pequenos talhos na superfície da massa para que não arrebente.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

1 kg de maçã ácida descascada e fatiada

1 colher (chá) rasa de canela em pó

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) rasas de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Faça camadas de maçã e vá polvilhando o açúcar misturado com a canela.
Termine com a manteiga, colocando-a em pequenas porções na última camada.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ARGOLA DE AMÊNDOAS

Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina sem sal

5 gemas

raspas de 1 limão verde

suco de 1 limão

1 colher (sopa) de kirsch

150 g de amêndoas sem pele e moídas

70 g de farinha de rosca

amêndoas sem pele, cortadas em lâminas finas e torradas

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme fofo e claro.
Continue batendo e acrescente as gemas, uma a uma.
Sem bater, misture as raspas e o suco de limão, o kirsch, as amêndoas e a farinha de rosca.
Coloque a massa na fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse no forno preaquecido.
No dia seguinte, corte a massa ao meio e recheie.
Cubra a seguir, decorando com as amêndoas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 xícara (chá) de leite

2 gemas

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

150 g de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Reserve 1/2 xícara do leite e nele dissolva as gemas e a farinha.
Ferva o leite restante com o açúcar, acrescente a primeira mistura e deixe engrossar em fogo baixo, sem parar de mexer.
Retire do fogo, acrescente a baunilha e a manteiga. Deixe esfriar, batendo de vez em quando para não criar película ou envolva com um pedaço de papel filme na superfície. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Yolanda Hilkner - São Paulo - SP

ARROZ DO JAPÃO

Rendimento : 6 a 8 porções

INGREDIENTES

120 g de arroz gomoso (tipo japonês)

1 litro de água

1 pitada de sal

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (chá) de água

24 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Cozinhe o arroz na água temperada com o sal, por cerca de 1 hora, até ficar macio (se precisar, acrescente mais água), mas firme.
Escorra e reserve.
À parte, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo bem claro.
Junte o arroz. Deixe no fogo, até que este fique transparente, por cerca de 4 minutos, mexendo delicadamente.
Deixe amornar.
Após, misture as gemas e volte ao fogo, mexendo lentamente, retirando-o após 1 minuto de fervura.
Aromatize com a baunilha.
Deixe amornar e coloque em taças individuais.
Sirva à temperatura ambiente.

DICA

Se preferir, sirva a sobremesa em uma taça grande, de preferência de vidro.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem.
Polvilhe a canela somente quando já estiver descongelado.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ARROZ DOCE COM OVOS NEVADOS

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de arroz gomoso (tipo japonês)

2 e 1/2 xícaras (chá) de água (500 ml)

1 pedaço de casca de limão

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 litros de leite fervente

3 gemas

3 claras

1 colher (sopa) bem cheia de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o arroz com a água, a casca de limão e o sal. Ferva em fogo brando até enxugar.
Acrescente metade do açúcar, o leite aos poucos, e deixe cozinhar até ficar cremoso.
Tire 2 colheres de sopa desse creme e misture com as gemas e o açúcar restante.
Adicione ao arroz e mexa para que cozinhe.
Bata as claras com o GLAÇÚCAR até ficar bem firme. Coloque sobre o creme de arroz, às colheradas, deixe cozinhar, virando uma vez.
Retire as claras cozidas para uma travessa de serviço (funda), e cubra com o arroz doce.
Deixe esfriar, leve à geladeira e polvilhe com a canela.

DICA

Se o arroz não for gomoso adicione 1 colher (chá) de amido de milho dissolvido num pouco de leite.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ARROZ DOCE À GREGA (RIZOGALLO)

Rendimento : 4 a 6 porções
Típica : GREGA

INGREDIENTES

150 g de arroz

1 litro de leite

1/2 fava de baunilha

2 colheres (sobremesa) rasas de amido de milho

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

canela em pó a gosto

MODO DE FAZER

Cozinhe o arroz lavado e escorrido, durante 5 minutos, em água fervente.
Retire do fogo e reserve.
À parte, leve ao fogo médio a baunilha misturada com o açúcar e o leite (reserve 1/2 xícara (chá) para dissolver o amido), até começar a ferver.
Em seguida, misture o arroz e abaixe o fogo para o mínimo e deixe cozinhar até ficar macio.
Misture o amido de milho (já misturado com o leite) e cozinhe em fogo baixo, por 10 minutos, mexendo sempre com uma colher de pau.
Retire a fava de baunilha.
Deixe amornar, coloque em copinhos e leve à geladeira, depois de completamente frios.
Sirva com a canela em pó.

DICA

Se o arroz ficar muito seco, acrescente um pouco mais de leite.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a fava por essência de baunilha. Neste caso, adicione 1 colher (chá) da essência somente no final, já fora do fogo.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ATAIEF (DOCE SÍRIO)

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

leite suficiente para dar liga

200 g de manteiga derretida

MODO DE FAZER - MASSA
Prepare uma massa de consistência média, com a farinha, o sal e o leite.
Faça trinta pequenas bolas iguais.
Abra com o rolo, formando pequenos discos.
Passe neles a manteiga, um a um, e dobre ao meio.
Abra novamente com o rolo, fazendo o formato de uma tira.
Enrole as tiras sobre si mesmas, fazendo canudos.
Com as pontas dos dedos, vá abrindo uma das extremidades e fechando a outra, dando à massa o formato de uma tigela pequena.
Coloque o recheio e feche bem a abertura.
Asse no forno preaquecido.
Depois de pronto, mergulhe os ataiefs na calda e sirva morno.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/2 kg de ricota fresca e amassada

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER - RECHEIO
Amasse a ricota com o açúcar e utilize.

INGREDIENTES - CALDA

3 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 colheres (sopa) de suco de limão

1/2 litro de água

MODO DE FAZER - CALDA
Junte todos os ingredientes e deixe ferver até o ponto de fio fraco. Utilize.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Thereza Bassi - São Paulo - SP

AZEVIAS DO ALGARVE

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

10 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de banha de origem animal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de pinga

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de água morna

MODO DE FAZER - MASSA
Junte todos os ingredientes, sovando bem até obter uma massa lisa, que solte das mãos.
Deixe descansar por 1 hora.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 canela em pau

1 casca de limão

2 xícaras (chá) de purê de grão de bico

2 gemas

açúcar UNIÃO e canela em pó para envolver

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, a canela e a casca de limão, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe amornar.
Junte o purê e as gemas, volte ao fogo e mexa sempre até engrossar. Deixe esfriar.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Abra a massa até ficar fina e espalhe sobre ela pequenos montes do recheio.
Feche a massa e, com o auxílio de uma carretilha, recorte formando pastéis.
Frite em óleo quente, coloque em papel absorvente e passe pelo açúcar e a canela.
Sirva mornas.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BABA AO RUM

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 tabletes de fermento para pão (30 g)
250 g de manteiga ou margarina sem sal
2 colheres (sopa) de leite morno
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
3 copos (americano) de farinha de trigo
5 ovos
100 g de passas sem sementes

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o fermento no leite. Acrescente os outros ingredientes, menos as passas.
Sove bem a massa até levantar bolhas.
Junte, então, as passas e coloque na fôrma untada.
Deixe levedar até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, ensope com a calda quente, sem retirar da fôrma.
Desenforme depois de bem frio.

DICA
Se desejar, decore com geléia de damascos e chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 copo (americano) de rum
4 copos (americano) de água
raspas de limão

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e os outros ingredientes, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele sem a decoração.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Josete Machado Miguel - São Paulo - SP

BABA DE MOÇA

Rendimento : recheio e cobertura de 1 torta média

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

8 gemas

2 vidros pequenos de leite de coco

1 colher (sobremesa) rasa de amido de milho

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Após, misture as gemas, o leite de coco e o amido.
Volte ao fogo, mexendo com colher de pau, até engrossar.
Utilize depois de frio como recheio ou cobertura de torta.

DICA

O acréscimo de 1 colher (sobremesa) rasa de amido de milho evita que o leite de coco possa talhar , se o fogo estiver demasiado alto.
Pode-se servir a Baba de Moça em potes individuais, polvilhando um pouco de canela.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantennha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BABA JAMAICA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

1/2 xícara (chá) de leite morno

5 ovos batidos

1 pitada de sal

250 g de manteiga ou margarina sem sal

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

150 g de passas sem sementes

150 g de laranja cristalizada picada

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar e o fermento no leite, acrescente os ovos batidos e os demais ingredientes, sovando bem a massa.
Coloque na fôrma bem untada. Deixe crescer até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido. Após os primeiros 15 minutos, reduza a temperatura para 180º C (moderada), até terminar.
Ainda quente, regue com a calda, furando a massa para que fique ensopada por igual, mantendo o doce na fôrma.
Desenforme o baba depois de completamente frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 xícaras (chá) de água (800 ml)

2 cálices de licor de café

2 cálices de rum

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Retire do fogo, adicione o licor e rum.
Utilize quente.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Queiroz Cesco - São Carlos - SP

BABA À L´ORANGE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
2 tabletes de fermento para pão (30 g)
1/2 xícara (chá) de leite morno
4 ovos
1 xícara (chá) de manteiga ou margarina amolecida
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
gomos de laranja sem pele para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar, o fermento e o leite, e aguarde 15 minutos, até crescer. Reserve.
Bata os ovos e a manteiga amolecida.
Junte o fermento reservado, bata bem e vá acrescentando a farinha, sem parar de bater.
Coloque na fôrma untada, enchendo apenas até a metade, e deixe descansar até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido.
Quando estiver morno, despeje a calda sobre o bolo sem desenformar.
Quando absorver a calda, vire a fôrma num prato e deixe assim até esfriar.
Retire, então, a fôrma e decore com os gomos de laranja.

VARIAÇÃO
Se preferir, utilize gomos de laranja cristalizados na decoração e preencha a cavidade central com chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda tipo savarin (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1/2 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR
1/2 litro de água
1 copo (americano) de suco de laranja

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Retire do fogo e junte o suco de laranja.
Utilize quente.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nely Lopes - Porto Alegre - RS

BALAS BAIANAS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

5 gemas

1 coco ralado (300 g)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 copo (americano) de leite

MODO DE FAZER - MASSA
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela.
Tire do fogo, deixe esfriar.
Faça bolas do tamanho desejado.
Passe-as na calda vidrada, deixando-as esfriar sobre uma superfície fria e untada.
Arrume em forminhas de papel alumínio ou embrulhe em papel celofane, como se fossem petecas.

INGREDIENTES - CALDA

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 copo (americano) de água

2 colheres (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e o limão até que, colocando umas gotas de calda num copo de água fria, elas solidifiquem e estalem como vidro.
Utilize rápido, com o fogo desligado, voltando a ligar sempre que a calda endurecer.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Márcia Giudicissi - Dourado - SP

BALAS DE ALGAS (DOCINHOS DE GELATINA KANTEM)

Rendimento : cerca de 30 unidades
Tempo de Pre-Preparo : 12 horas

INGREDIENTES

3 buchinhas de gelatina Kantem

1 litro de água

4 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de xarope de glicose de milho

corante vegetal a gosto

essência de morango ou limão a gosto

MODO DE FAZER

Deixe as buchinhas de molho na água por 12 horas.
Após, junte o DOÇÚCAR e a glicose e leve ao fogo, mexendo até derreter.
Ferva durante 25 minutos em fogo baixo.
Acrescente o corante e a essência e misture bem.
Despeje em forminhas de bombons, untadas com óleo, e deixe firmar.
A seguir, desenforme e embrulhe em papel celofane.

DICA

Não é necessário levar à geladeira.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Anúncia Hussid - São Paulo - SP

BALAS DE AMÊNDOAS E NOZES

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 vidro pequeno de leite de coco

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

100 g de nozes moídas

100 g de amêndoas sem pele moídas e ligeiramente torradas

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com o leite de coco e a água, até obter o ponto de fio grosso, mexendo somente até dissolver.
Despeje sobre a pedra untada, espalhe as nozes e as amêndoas e deixe amornar.
Puxe a massa até ficar branca e firme, como se faz com a bala de coco.
Faça cordões e corte com uma tesoura, no tamanho desejado.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem, na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Mildred Mikie Tako - Álvares Machado - SP

BALAS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) mal cheios de leite

1 colher (sopa) rasa de manteiga ou margarina sem sal

3 e 1/2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 copo (americano) de mel (85 g)

MODO DE FAZER

Misture tudo, leve ao fogo e deixe ferver, mexendo só para derreter o açúcar, até atingir o ponto de bala mole.
A seguir, despeje em uma pedra untada com manteiga e deixe amornar.
Puxe a massa, até ficar acetinada e bem firme, como se faz com a bala de coco.
Torça e corte com tesoura no tamanho desejado.
Deixe esfriar completamente e embrulhe em papel colorido.

DICA

Para reconhecer o ponto de bala mole, jogue algumas gotas num copo com água fria. Role as bolinhas formadas entre os dedos, que deverão estar macias, porém firmes.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Aparecida Barão Marins - Lins - SP

BALAS DE COCO

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES
1 kg de açúcar UNIÃO
2 vidros pequenos de água
1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE FAZER
Leve ao fogo alto o açúcar misturado com o leite de coco e a água. Mexa somente até que o açúcar dissolva.
A seguir, abaixe o fogo e espere atingir o ponto de bala mole.
Despeje em uma pedra untada com manteiga e deixe baixar a alta temperatura (ficar pouco quente).
Junte a calda, já bem sólida, pelas beiradas até formar um rolo. Vá puxando suavemente com as duas mãos e dobrando, até que fique branca, acetinada e cada vez mais firme.
Puxe e torça cerca de 1 palmo, corte as balas com tesoura, repetindo da mesma forma até terminar.
Reserve por algumas horas, espalhando as balas em uma assadeira, ou de um dia para o outro, para que fiquem soltas e secas.

DICA
Para reconhecer o ponto de bala mole, jogue algumas gotas da calda num copo com água fria. Ao serem retiradas da água, não devem colar nos dedos e devem estar firmes, porém macias.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem, na geladeira.

Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Ademirdes Ribeiro da Silva - São Paulo - SP

BALAS DE OVOS DONA RAQUEL

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

13 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 colher (café) de essência de baunilha

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar e, após, misture as gemas.
Adicione a manteiga e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre de um lado para o outro e não em círculo, até desprender da panela.
Retire do fogo, coloque a baunilha e deixe descansar até o dia seguinte.
Faça pequenas bolas, passe cada uma no PREMIUM e depois na calda vidrada.

INGREDIENTES - CALDA VIDRADA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - CALDA VIDRADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água até o ponto de bala dura. Passe as bolinhas do doce com o auxílio de um garfo.
Coloque as balas numa superfície untada até esfriar completamente.
Embrulhe em papel celofane.

DICA
Para testar o ponto da calda, jogue um pouco em uma xícara com água fria: se estalar como vidro, está pronta.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale-as afastadas umas das outras, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Thereza Speers Hayden - Santos - SP

BALAS GELADAS

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

1 kg de açúcar UNIÃO

1 vidro pequeno de água

1 vidro pequeno de leite de coco

2 copos (americano) de coco fresco ralado

MODO DE FAZER

Reserve o coco fresco.
Leve os ingredientes restantes ao fogo, mexendo até dissolver o açúcar.
Em seguida, deixe ferver sem mexer, até formar uma calda em ponto de bala mole.
Despeje em uma pedra de mármore untada com margarina e deixe amornar, sem mexer.
Enrole a massa e puxe até ficar branca e firme. Faça um cordão e corte as balas com a tesoura.
Reserve-as até o dia seguinte em assadeira, separadas umas das outras para não colarem.
Faça camadas alternadas de balas e coco fresco em uma compoteira, mantendo-as na geladeira, bem fechadas.

DICA

Para reconhecer o ponto de bala mole, despeje algumas gotas de calda em água fria. Se formar uma bola que, rolada entre os dedos, esteja macia mas bem firme, estará no ponto certo.
As balas devem ser consumidas em até 2 dias.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto (as balas envolvidas pelo coco).
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele separadas, monte em camadas e leve à geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BALAS TOFFEE

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

250 ml de leite

1/4 xícara (chá) de mel

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (café) rasa de bicarbonato de sódio

MODO DE FAZER

Misture e leve ao fogo o DOÇÚCAR com o leite, o mel, a manteiga e o chocolate. Mexa somente até o açúcar derreter.
Deixe ferver até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Retire do fogo, adicione o bicarbonato e bata na batedeira até ficar em ponto de bala dura.
Despeje em uma pedra untada, faça pequenos rolos, torça e corte em pedaços com tesoura, como balas de coco.
Deixe esfriar completamente para servir.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Custódia Ferreira de Souza - Jundiaí - SP

BANANAS CARAMELADAS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

1 pitada de sal

1/2 xícara (chá) de leite

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

5 a 6 bananas nanicas cortadas em rodelas grossas

óleo para fritar

MODO DE FAZER - MASSA
Em liqüidificador bata o açúcar com os ovos, o sal, o leite e a farinha de trigo. Deixe descansar por 15 minutos.
Passe as rodelas na massa, uma a uma, e frite em óleo quente.
Escorra em papel absorvente e reserve enquanto prepara o caramelo.

INGREDIENTES - CARAMELO

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (sopa) de mel

MODO DE FAZER - CARAMELO
Ferva o DOÇÚCAR, a água e o mel, até obter uma calda em ponto de caramelo claro.
Passe as bananas, uma a uma, retire com um garfo, deixando escorrer o excesso de caramelo.
Coloque sobre uma superfície untada ou mergulhe rapidamente em água gelada.
Sirva em seguida.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Catarina Opan - São Paulo - SP

BANANAS CARAMELADAS (CHINESAS)

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : CHINESA

INGREDIENTES

6 bananas nanicas cortadas em rodelas grossas

1 xícara (chá) de amido de milho

2 xícaras (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água (200 ml)

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco

1 colher (sopa) de gergelim torrado

3 xícaras (chá) de água gelada

MODO DE FAZER

Passe as rodelas de banana pelo amido.
Frite em óleo quente, até dourarem. Escorra em papel absorvente. Reserve.
Ferva a água com o DOÇÚCAR, até formar um caramelo dourado claro.
Acrescente o vinagre e o gergelim.
Vá mergulhando, então, os pedaços de banana, retire com um garfo, deixando escorrer o excesso de caramelo e, logo em seguida, mergulhe na água gelada, para endurecer o caramelo.
Sirva num prato ligeiramente untado com óleo.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BANANAS MERENGADAS

Rendimento : 6 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

6 bananas próprias para cozinhar
2 claras
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
canela em pó a gosto

MODO DE FAZER

Cozinhe as bananas em água, com a casca.
Deixe amornar, retire metade da casca e reserve.
Batas as claras com o GLAÇÚCAR em merengue firme e cubra as bananas.
Asse no forno preaquecido para tostar o merengue.
Sirva as bananas mornas, polvilhadas com a canela.

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 5 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BARQUINHAS DE OVOS MOLES

Rendimento : cerca de 24 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 ovo

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de água gelada

100 g de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com a farinha e a manteiga, até obter uma farofa grossa.
Acrescente o ovo batido com a água.
Forre as forminhas e pique toda a massa com um garfo.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme e reserve para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (25 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - OVOS MOLES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (sopa) rasa de creme de arroz

2 copos (americano) de água

8 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - OVOS MOLES
Ferva o DOÇÚCAR com 1 copo da água, até obter o ponto de fio médio.
Dissolva o creme de arroz na água restante e junte à calda.
Leve ao fogo para cozinhar, até obter um creme ralo.
Deixe esfriar e adicione as gemas bem batidas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre.
Deixe esfriar e encha as barquinhas.

DICA
Sirva simples ou com canela.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BARRINHAS DE CHOCOLATE COM COCO

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

120 g de chocolate meio amargo picado

150 g de manteiga ou margarina sem sal

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de essência de baunilha

3 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Em banho-maria, derreta o chocolate com a manteiga.
Retire do banho-maria e junte o açúcar.
Deixe esfriar um pouco e acrescente os ingredientes restantes, batendo tudo muito bem.
Coloque metade desta massa na assadeira untada e forrada com papel também untado. Espalhe o recheio e cubra com a massa restante.
Leve para assar no forno preaquecido.
Deixe esfriar e corte em barrinhas.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

3 copos (americano) de coco ralado

1 copo (americano) de água quente

3 colheres (sopa) de leite condensado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Hidrate o coco com a água quente.
Bata o coco hidratado com o leite condensado e a baunilha. Utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir uma massa mais seca, não hidrate o coco.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Leticia Ferreira - Porto Alegre - RS

BAVAROIS COLORIDO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 litro de leite fervente

1 colher (chá) de essência de baunilha

14 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (56 g)

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) de gelatina vermelha, sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara.
Junte o leite e leve ao banho-maria até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, junte a baunilha e a gelatina incolor já hidratada na água fria.
Mexa até esfriar, sem deixar formar uma película na superfície.
Acrescente o creme de leite e divida em 3 partes iguais.
Coloque uma parte na fôrma molhada e gelada. Deixe endurecer.
À outra, misture o chocolate. Coloque por cima da parte que já deve estar firme.
Na última parte, acrescente a gelatina vermelha hidratada e derretida em banho-maria. Coloque sobre a camada de chocolate.
Leve à geladeira até o dia seguinte.
Desenforme e sirva gelado.

DICA

Enquanto aguarda que a 1ª camada se solidifique, matenha o restante do creme em banho-maria para que não endureça.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Antônia Batista - São Paulo - SP

BAVAROIS CROCANTE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CROCANTE

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

200 g de amêndoas sem pele

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - CROCANTE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em tom de guaraná.
Acrescente as amêndoas, deixe caramelar e jogue em uma pedra untada.
Deixe esfriar completamente.
Triture com o auxílio de um rolo de macarrão e reserve.

INGREDIENTES - CREME

6 gemas

2 xícaras (chá) de leite quente

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

6 claras em neve

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

MODO DE FAZER - CREME
Bata as gemas até ficarem claras e fofas.
Junte o leite e leve ao banho-maria para engrossar.
Hidrate a gelatina na água e junte à mistura.
Retire do fogo e misture o crocante (pralinée).
Junte as claras, sem bater, coloque na fôrma untada com óleo de amêndoas doce e deixe gelar.
Desenforme e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2500 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ap Moreno - Bauru - SP

BAVAROIS DE BAUNILHA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - SUSPIRO

18 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR
6 claras

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um suspiro bem firme.
Faça pequenos suspiros em uma assadeira, sobre papel untado, e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CREME

4 gemas
1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO
1/2 litro de leite fervente
10 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (40 g)
1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina
250 ml de creme de leite fresco, gelado
1 colher (café) de essência de baunilha
1 cálice de licor de cacau

MODO DE FAZER - CREME
Bata as gemas com o açúcar, até obter um creme claro e fofo.
Junte o leite aos poucos e mexa, sem parar.
Leve ao banho-maria até engrossar.
Misture a gelatina já hidratada e deixe amornar.
Acrescente o creme de leite ligeiramente batido e a baunilha.
Coloque na fôrma umedecida com o licor e leve à geladeira até firmar.
Desenforme e decore com os suspiros.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (1000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Regina Maria Trovó - Mococa - SP

BAVAROIS DE CAFÉ

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - CREME

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

8 gemas

1 xícara (chá) de café coado bem forte

1/2 litro de leite quente

2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

4 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas, até obter um creme claro e fofo.
Adicione o café ainda quente, e o leite mexendo para ligar.
Leve ao banho maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, junte a gelatina hidratada e mexa. Deixe esfriar.
A seguir, misture devagar o creme de leite batido com o GLAÇÚCAR e a baunilha, grosso mas ainda mole.
Coloque em fôrma molhada com água e deixe na geladeira até firmar.
Desenforme e sirva gelado, com guarnição de chantilly de café.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 a 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de café coado forte e frio

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite, até formar um creme espesso.
Misture o café gelado e a baunilha, sem bater, ligando o creme delicadamente.
Mantenha na geladeira até a sua utilização.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BAVAROIS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

8 gemas

100 g de chocolate em pó

1/2 litro de leite fervente

1 e 1/2 pacote de gelatina incolor sem sabor

5 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 claras

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Misture o chocolate e escalde com o leite.
Leve ao banho-maria, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, misture a gelatina hidratada com a água e deixe esfriar.
Junte o creme de leite batido, mas ainda mole.
Envolva com as claras batidas em merengue com o GLAÇÚCAR e a baunilha.
Coloque na fôrma untada com óleo e passada por água.
Leve à geladeira para solidificar.
Desenforme e sirva gelado.

DICA

Sempre que usar gelatina em cremes enformados, só coloque na fôrma quando começar a engrossar para que a gelatina não se deposite no fundo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BAVAROIS DE CHOCOLATE E COCO

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - CREME

100 g de coco ralado

1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó

2 gemas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 colher (café) de essência de amêndoas doces

1 lata de creme de leite

2 claras em neve

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - CREME
Toste o coco numa frigideira. Reserve.
Leve ao fogo o leite, o açúcar, o chocolate e as gemas, mexendo sempre até quase ferver.
Adicione a gelatina já hidratada com a água.
Retire do fogo, acrescente o coco e deixe esfriar.
Coloque a essência de amêndoas, o creme de leite e as claras, misturando, sem bater.
Despeje numa fôrma untada com óleo e leve à geladeira.
Desenforme no momento de servir, decore com o chantilly e as cerejas.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1750 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ap. Venâncio - Rio de Janeiro - RJ

BAVAROIS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

suco de 2 laranjas

suco de 2 limões

2 colheres (sopa) de raspas de laranja

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

gomos de laranja sem pele para decorar

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com o suco das frutas e as raspas de laranja.
Misture a gelatina hidratada e derretida em banho-maria.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, até ficar espesso, mas ainda mole. Junte à mistura de gelatina.
Quando o creme começar a engrossar, coloque na fôrma untada com óleo e passada por água.
Leve à geladeira para solidificar. Desenforme e sirva gelado.
Decore com os gomos de laranja passados no PREMIUM.

DICA

Nunca bata o creme de leite em ponto de chantilly firme quando este fizer parte de uma receita cremosa, deixe-o ficar espesso, mas ainda mole.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a laranja por pêssego, damasco, manga, morangos. A porção de polpa batida será de 1 copo (americano) e o GLAÇÚCAR reduzido para 2 copos.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BAVAROIS DE LEITE

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

3 xícaras (chá) de leite quente

8 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (32 g)

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

4 claras em neve

1 cálice de anizete

MODO DE FAZER
No liqüidificador, bata o açúcar com as gemas e o leite.
Leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar.
Misture a gelatina previamente hidratada e dissolvida em banho-maria, e retire do fogo.
Deixe amornar e adicione as claras e o licor, mexendo sem bater, até começar a engrossar.
Coloque na fôrma molhada com água e leve à geladeira até solidificar.
Desenforme e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (1500 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iracema Guazzi - Cornélio Procópio – PR

BAVAROIS DE PÊSSEGO

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

6 gemas

1/2 litro de leite quente

8 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (32 g)

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (café) de essência de baunilha

1 lata de creme de leite gelado sem soro

1 lata de pêssego em calda

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas, até obter um creme claro e fofo.
Junte o leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até começar a engrossar.
Retire do fogo, acrescente a gelatina já hidratada e a baunilha. Deixe esfriar, sem solidificar.
Bata o creme de leite, até obter consistência de chantilly ainda mole, e junte à mistura.
Acrescente cerca de 5 metades de pêssegos picadas e coloque na fôrma molhada com água.
Desenforme quando estiver firme e decore com os pêssegos restantes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (1750 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Alvina Campregher - Rio do Sul – SC

BEGNETS DE MAÇÃ

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de água

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

10 ovos

32 maçãs descascadas e cortadas em fatias finas

1 colher (chá) de canela em pó

MODO DE FAZER

Ferva 1 xícara de açúcar com água, a manteiga e o sal.
Jogue a farinha, de uma só vez, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Deixe amornar.
Bata em batedeira junto com os ovos, colocados um a um, deixando a massa absorver cada um completamente, antes de acrescentar o seguinte.
Enxugue as fatias de maçãs, passe-as na massa e frite em óleo quente.
Escorra em papel absorvente e passe pela mistura de 1 xícara de açúcar e a canela.
Sirva quente ou frio.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BEIJINHOS

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 pacote de coco ralado seco

1/2 xícara (chá) de água quente

2 gemas

1 colher (sopa) de farinha de trigo

açúcar granulado DOÇÚCAR

cravos de Índia para decorar

MODO DE FAZER
Leve tudo ao fogo, mexendo sempre até começar a aparecer o fundo da panela.
Depois de frio, enrole em bolinhas, passe no DOÇÚCAR ou PREMIUM, espete um cravo no centro e arrume em caixinhas de papel.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o Açúcar DOCÚCAR por PREMIUM.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BICO DE ABELHAS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

75 g de manteiga ou margarina com sal

1 ovo

2 copos (americano) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

5 colheres (sopa) de leite

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme. Junte o ovo e continue batendo.
Misture a farinha peneirada com o fermento, em pequenas porções alternadas com o leite.
Coloque a massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Cubra com a farofa de amêndoas e asse no forno preaquecido, até crescer e ficar levemente tostada.
Deixe esfriar, corte ao meio, recheie e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - FAROFA

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

100 g de amêndoas sem pele e moídas

75 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - FAROFA
Misture o açúcar com as amêndoas e a manteiga, batendo até espumar.
Acrescente o leite e a baunilha, misture e utilize.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) mal cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

2 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 copo (americano) de leite

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe amornar.
Junte as gemas misturadas com o amido de milho e o leite e volte ao fogo até engrossar.
Retire do fogo, junte a manteiga e a baunilha. Bata bem e utilize morno.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ingrid Reistenbech - Blumenau – SC

BISCOITINHOS AMANTEIGADOS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

1 colher (chá) de raspas de laranja

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (chá) rasas de fermento em pó

1/2 colher (chá) de sal

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, até ficar cremoso.
Junte o ovo e as raspas de laranja e continue batendo até misturar bem.
Acrescente, então, a farinha peneirada com o fermento e o sal, amassando até formar uma massa uniforme.
Faça pequenas bolas, enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em assadeira sem ser untada.
Asse em forno preaquecido.
Depois de completamente frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sâmia Regina de Souza - São José – SC

BISCOITINHOS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 ovo

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

1 pitada de bicarbonato de sódio

180 g de chocolate meio amargo picado

1/2 xícara (chá) de nozes picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, a baunilha e o ovo até ficar cremoso.
Junte a farinha, o fermento e o bicarbonato peneirados juntos.
Misture o chocolate e as nozes, sem bater.
Pingue esta massa em assadeira sem untar, com auxílio de uma colher (chá) e asse em forno preaquecido.
Retire os biscoitos do forno e deixe amornar para desenformar.
Depois de completamente frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua as nozes por castanhas-do-Pará.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem, na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Trajanes Soares de Araújo - Belo Horizonte – MG

BISCOITINHOS DE NATA

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 gema

1 lata de creme de leite com soro

5 e 1/2 xícaras (chá) de araruta

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com creme de leite, a manteiga ou margarina e a gema.
Vá acrescentando a araruta e o fermento peneirados juntos.
Quando a massa estiver homogênea, faça pequenas bolinhas e coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo.
Asse no forno preaquecido até dourarem levemente.
Depois de completamente frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

DICA

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a araruta por amido de milho ou farinha de trigo.
Pode-se aromatizar os biscoitinhos com um pouco de raspas de limão.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sirley Almeida Carvalho - Curitiba – PR

BISCOITOS DE GELADEIRA

Rendimento : cerca de 130 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina derretida

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (café) de bicarbonato de sódio

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme.
Junte a farinha peneirada com o bicarbonato, o leite e a baunilha.
Amasse e faça dois rolos com cerca de 3 cm de diâmetro.
Embrulhe em papel alumínio e leve à geladeira até ficar firme.
Corte em fatias com 0,5 cm e coloque em assadeira levemente untada.
Asse em forno preaquecido, até corar levemente.
Destaque com espátula e deixe esfriar.
Guarde em recipiente bem tampado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele em geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helga Anderson - Passos – MG

BISCOITOS DE ANIS

Rendimento : cerca de 145 unidades

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) mal cheia de manteiga ou margarina sem sal

2 gemas

1/2 colher (café) de anis estrelado moído

1 gema para pincelar

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a farinha de trigo, a manteiga, as gemas e o anis.
Trabalhe a massa até misturar bem os ingredientes.
Com o auxílio de um rolo de macarrão, abra a massa entre 2 plásticos, até atingir 3 mm de espessura.
Corte com cortador próprio, na forma desejada, pincele com a gema e polvilhe o PREMIUM.
Coloque em assadeira untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e guarde em recipiente bem tampado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BISCOITOS DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 45 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 copo (americano) de fubá

2 copos (americano) de amido de milho

1 e 1/2 tablete de margarina

1/4 copo (americano) de leite

1 gema

MODO DE FAZER

Peneire juntos os 3 primeiros ingredientes.
Vá juntando o restante, até obter uma massa uniforme.
Faça um rolo e corte em pedaços regulares, com cerca de 3 cm. Se precisar, polvilhe a mesa e as mãos com farinha de trigo.
Asse em forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sandra Maria Zafo - São Paulo – SP

BISCOITOS DE MEL

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

300 g de mel

125 g de miolo de amêndoas moídas com pele

3 gotas de essência de amêndoas

1 colher (sopa) rasa de canela em pó

1 colher (chá) rasa de cravo moído

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de raspas de limão

250 g de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

1 colher (chá) de fermento em pó

5 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o mel, até dissolver e obter uma calda homogênea.
Junte as amêndoas, a essência, a canela, o cravo e a baunilha.
Deixe esfriar e adicione o restante, misturando até formar uma massa espessa.
Abra a massa, corte os biscoitos, usando cortador próprio ou um copo pequeno, e coloque em assadeira untada.
Asse em forno preaquecido.
Deixe esfriar e guarde em recipiente bem fechado ou congele.

DICA

Se for preciso, acrescente um pouco mais de farinha de trigo e polvilhe a mesa para abrir a massa.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 10 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele em geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ephigênia Maria B. D. Oliveira - Juiz de Fora – MG

BISCOITOS DE NOZES

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

2/3 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/3 xícara (chá) de manteiga sem sal

1 ovo

1 colher (sopa) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

1/2 colher (café) de sal

1/2 xícara (chá) de nozes moídas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga. Junte o ovo, o leite e a baunilha, continuando a bater até misturar. Acrescente os ingredientes secos peneirados juntos e misture sem amassar. Junte as nozes. Divida em duas partes iguais. Role cada uma sobre a mesa enfarinhada e envolva em papel de alumínio, deixando os rolos com 4 a 5 cm de diâmetro.
Leve à geladeira até ficarem firmes.
Corte em fatias de 1 cm, usando uma faca bem afiada, coloque em tabuleiro untado e asse em forno preaquecido.
Retire os biscoitos do tabuleiro ainda quentes com o auxílio de uma espátula.
Depois de frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 10 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Edia Westphal - Blumenau - SC

BISCOITOS DE OLIVEIRA DO HOSPITAL

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES
1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 tablete de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

3 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga.
Acrescente os ovos, um a um.
Misture a farinha e o fermento, peneirados juntos.
Faça rolos finos, com a ajuda de farinha polvilhada na mesa e nas mãos.
Dê o formato de *s* duplo.
Coloque em assadeira untada e enfarinhada.
Asse em forno preaquecido.

DICA
Conserve em recipiente bem vedado para que se mantenham sequinhos e crocantes ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BISCOITOS DE QUEIJO E COCO

HISTÓRIA DA RECEITA
Biscoito é uma massa não fermentada, doce ou salgada, com forma e sabor variados. Pode ser feito só com a massa ou recheado, com ou sem cobertura. O biscoito doce em francês é chamado de biscuit.

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

4 copos (americano) de farinha de trigo

50 g de queijo tipo parmesão ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire juntos os ingredientes secos e reserve.
Bata os ovos com a margarina e junte aos ingredientes secos.
Faça bolinhas (ou rosquinhas) pequenas, leve ao forno preaquecido, em assadeira untada e enfarinhada, até ficarem levemente coradas.

DICA
Se for preciso, acrescente um pouco de leite à massa, para que fique firme, mas macia (em ponto de enrolar).

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1/2 colher (sopa) de amido de milho

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 e 1/2 colher (sopa) de margarina sem sal

1 pacote de coco ralado seco

MODO DE FAZER - CALDA
Dissolva o amido no leite e junte o restante dos ingredientes.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até começar a engrossar.
Passe os biscoitos nessa calda de chocolate e, depois, no coco ralado.
Deixe esfriar completamente e guarde em recipiente bem fechado ou congele.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS
CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Zágari C. do Nascimento - São Luis - MA

BISCOITOS DO PAI

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

100 g de manteiga ou margarina sem sal

1 xícara (chá) bem cheia de farinha de trigo

50 g de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (café) de essência de baunilha

1 clara

amêndoas em metades,sem pele e levemente torradas

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Misture os 5 primeiros ingredientes, trabalhando com as pontas dos dedos, até ficarem bem misturados.
Abra a massa entre 2 plásticos, com o auxílio de um rolo, até atingir cerca de 3 mm de espessura.
Corte, com cortador próprio, em forma de pequenos losangos e coloque em assadeira sem untar.
Cole com a clara uma metade de amêndoa sobre cada biscoito.
Leve para assar no forno preaquecido, sem deixar corar.
Ainda quente, passe pelo PREMIUM.
Deixe esfriar e guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele em geladeira na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BISÉE

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 ovos

1 xícara (chá) bem cheia de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de suco de laranja

chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofa e clara.
Misture, delicadamente, a farinha, o amido de milho, o fermento e o chocolate peneirados juntos.
Alterne com o suco de laranja.
Despeje em 2 fôrmas untadas e forradas com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Na velocidade mínima da batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

INGREDIENTES - MERENGUE

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter uma massa espessa e firme.
Coloque numa fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme quente e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : branda (130º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque, no prato escolhido, uma camada da massa, uma de chantilly, uma de merengue, outra de chantilly, e nova camada de massa com o chantilly restante, cubra e decore com o chocolate granulado.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa e o merengue.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Alita Neves - Santos - SP

BOLA DE NEVE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (sopa) de suco de limão

6 claras

MODO DE FAZER - MASSA
Faça um merengue firme, batendo o GLAÇÚCAR com as claras e o suco de limão.
Sobre uma tábua bem molhada, modele uma bola e faça uma cavidade no centro (reservando 1/3 do merengue para cobertura).
Coloque o recheio, cubra com o merengue reservado e asse no forno preaquecido, até dobrar o volume, sem deixar corar. Passe para um prato fundo e deixe esfriar. Cubra com o creme inglês e sirva gelada.

DICA
Para a tábua onde será modelada a bola de merengue ficar bem molhada, deixe-a mergulhada em água por algumas horas.
Decore o doce com metades de maçã cozida.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

4 maçãs ácidas sem cascas e sementes, picadas

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o açúcar com a água e as maçãs, até obter um purê seco.
Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES - CREME INGLÊS

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de leite

8 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE FAZER - CREME INGLÊS
Bata o GLAÇÚCAR com as gemas e o amido. Escalde com o leite e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, acrescente a baunilha e utilize depois de frio.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Branca P. C. S. Mateus - São Paulo - SP

BOLA DE NEVE AO CAFÉ

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

1 colher (chá) de amido de milho

2 e 1/2 xícaras (chá) mal cheias de leite quente

1 xícara (café) de café coado bem forte

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas e o amido de milho.
Junte o leite, aos poucos, reservando meia xícara (chá).
Adicione o café e a baunilha.
Leve esta mistura ao fogo brando e mexa, até engrossar ligeiramente. Reserve na panela.

DICA
Utilize preferencialmente café coado na hora.

INGREDIENTES - MASSA

4 claras

2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as claras com o GLAÇÚCAR em neve bem firme.
Coloque a panela de creme no fogo baixo. Logo que começar a formar bolhas, coloque as claras em bolas (com ajuda de duas colheres) sobre o creme. Vire para cozinharem e crescerem. Retire do fogo para numa travessa.
Junte o leite (1/2 xícara) e mexa bem para ligar. Depois de esfriar, cubra as bolas com o creme e leve à geladeira para gelar.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLACHAS DE AMENDOIM

Rendimento : cerca de 70 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga sem sal

3 ovos

250 g de amendoim torrado e moído com pele

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) rasa de bicarbonato de sódio

1 copo (americano) de leite morno

5 copos (americano) de farinha de trigo

250 g de amido de milho

MODO DE FAZER
Misture tudo, o bicarbonato dissolvido no leite, e amasse até obter uma massa homogênea.
Abra com o rolo, entre dois plásticos, até que fique com cerca de 5 mm de espessura.
Corte com o cortador de biscoitos, coloque em assadeira untada e asse no forno preaquecido.
Depois de esfriarem completamente, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

DICA
Caso seja necessário, acrescente 1 ou 2 colheres (sopa) de leite para que a massa fique firme e homogênea.

TEMPERATURA : moderada (180ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Guiomar Ercília Gomes - São Paulo - SP

BOLACHINHAS CRI-CRI

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

100 g de manteiga sem sal

1 ovo

2 claras

250 g de amido de milho

1 colher (chá) de fermento em pó

1 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, o ovo e as claras.
Acrescente o amido de milho peneirado com o fermento e a farinha de trigo, e misture tudo muito bem, sem amassar.
Coloque a massa entre dois plásticos e, usando o rolo suavemente, abra-a sobre a mesa.
Corte as bolachas com o molde desejado e asse no forno preaquecido em tabuleiro untado e polvilhado, sem deixar corar.
Depois de frias, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Alice M. de Oliveira - Pelotas - RS

BOLACHINHAS DA VOVÓ CHIQUITA

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de açúcar mascavo

4 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (café) de canela em pó

1 colher (café) de cravo da Índia

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

3 colheres (sopa) de gengibre fresco e ralado

6 copos (americano) de farinha de trigo

açúcar granulado DOÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture tudo e trabalhe a massa até que fique homogênea.
Faça dois rolos, embrulhe em papel alumínio e guarde na geladeira por algumas horas, para firmar a massa.
Abra a massa com o auxílio de um rolo, até atingir a espessura de 0,5 cm.
Corte as bolachas no formato preferido. Polvilhe com o DOÇÚCAR e coloque em assadeira levemente untada.
Leve para assar em forno preaquecido, até ficarem sequinhas e douradas.
Depois de esfriarem, guarde em latas bem fechadas ou congele.

DICA

Após 15 minutos, abaixe a temperatura do forno para 180º C (moderada).

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Duse Rugger Ometto - São Paulo - SP

BOLACHINHAS DE AMOR

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de semolina grossa

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de manteiga ou margarina derretida

1 tablete de fermento para pão (15 g)

água suficiente para dar liga

açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a semolina, a farinha, a manteiga e o fermento.
Coloque a água no fim, para ajudar a dar liga à massa, que deve ficar macia, mas sem colar nas mãos.
Espalme pequenas porções de massa, como se fossem bolachas.
Coloque o recheio, feche a massa, moldando-a em forma de bolinhas, e deixe descansar por 30 minutos.
Coloque em tabuleiro untado com margarina e asse no forno preaquecido.
Passe as bolachinhas ainda quentes no açúcar.
Depois de esfriarem, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

6 nozes moídas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Faça uma massa com o açúcar e as nozes, amassando e comprimindo-a com as mãos como uma farofa.
Utilize.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nilce Domingues - Santos - SP

BOLACHINHAS DE NATA

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de sal

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de nata

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

leite para pincelar

açúcar granulado DOÇÚCAR para envolver

MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o fermento e o sal.
Abra uma cova e coloque o açúcar, a nata, a manteiga ou margarina, as gemas e a baunilha.
Misture, amasse e deixe descansar por 30 minutos.
Abra a massa com cerca de 0,5 cm, entre dois plásticos levemente enfarinhados, e corte as bolachas com o molde desejado. Coloque em tabuleiro untado e polvilhado com farinha.
Pincele as bolachas com o leite, cubra com o DOÇÚCAR e leve ao forno preaquecido até dourarem levemente.
Guarde-as em um recipiente bem fechado ou congele.

DICA

Para cortar as bolachas utilize um copo como molde.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a nata do leite fervido por creme de leite de caixinha.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Orlanda Nicolau Kuhi - Limeira - SP

BOLINHOS DA TIA JOANA

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1/2 kg de açúcar UNIÃO

10 gemas

250 g de manteiga ou margarina sem sal

3 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

10 claras em neve

cerejas frescas ou em calda para decorar

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas até formar um creme claro e fofo.
Acrescente a manteiga e continue batendo.
Junte a farinha peneirada e mexa sem bater.
Envolva tudo delicadamente com as claras.
Coloque uma cereja sem caroço no fundo de cada forminha bem untada e despeje a massa.
Asse no forno preaquecido até crescer e dourar. Desenforme frios.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Marilena Correa Garcia - Maringá - PR

BOLINHOS DE AREIA

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

200 g de manteiga sem sal

açúcar UNIÃO para envolver

canela em pó para envolver

MODO DE FAZER

Misture bem o açúcar com a farinha e a manteiga.
Faça bolinhas com a massa. Coloque num tabuleiro polvilhado com farinha de trigo.
Com a ponta do dedo, faça uma ligeira cova sobre o bolinho.
Leve ao forno preaquecido para assar, sem deixar corar.
Assim que estiverem prontos, passe os bolinhos pelo açúcar misturado com a canela.

TEMPERATURA : branda (150 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sara da Silva Serra - Santo André - SP

BOLINHOS DE CHUVA

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

1/2 copo (americano) de leite

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 pitada de sal

2 copos (americano) mal cheios de farinha de trigo

1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó

óleo para fritar

açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture e bata bem todos os ingredientes.
Coloque a massa às colheradas no óleo quente, para fritar.
Escorra em papel absorvente e polvilhe com o açúcar e a canela.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLINHOS DE ERVA DOCE

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 colher (chá) de erva doce

125 g de manteiga ou margarina sem sal

1 coco ralado (300 g)

3 ovos

1 colher (café) de canela em pó

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água até o ponto de fio grosso.
Acrescente a erva-doce e deixe esfriar.
Junte a manteiga, o coco, os ovos, a canela e a farinha e misture bem.
Coloque em forminhas untadas.
Asse no forno preaquecido e desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ieda Maria B. Cunha - São Paulo – SP

BOLINHOS DE MEL

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

2 xícaras (chá) de mel

1 pitada de sal

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

1 xícara (chá) de leite

cerca de 5 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes na ordem indicada e amasse até obter uma massa macia.
Faça os bolinhos e coloque-os espaçadamente numa assadeira untada e polvilhada com farinha.
Asse no forno preaquecido.

DICA

Se for necessário, adicione um pouco mais de farinha, para que a massa não cole nas mãos.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Conceição Ap Rosa Campos - Espírito Sto do Pinhal - SP

BOLO DA RAINHA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

600 g de coco fresco ralado

2 xícaras (chá) de água fervente

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

12 gemas

3 xícaras (chá) de mandiocas cozidas

1/2 kg de açúcar UNIÃO

150 g de castanhas de caju torradas e moídas

MODO DE FAZER
Misture o coco com a água e o sal. Abafe por 10 minutos.
Esprema num pano, extraia o leite e, a ele, adicione a manteiga. Deixe esfriar.
Junte as gemas, a mandioca e o açúcar e misture sem bater.
Passe por uma peneira e, então, acrescente as castanhas.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o leite extraído do coco ralado por 2 xícaras (chá) mal cheias de leite de coco industrializado.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Conceição de Souza - Santos - SP

BOLO DE ANIVERSÁRIO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado

1 colher (café) de sal

1/2 xícara (chá) de óleo de girassol

5 gemas

3/4 xícara (chá) de suco de abacaxi concentrado

5 claras

1 colher (café) de cremor de tártaro

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire o açúcar com a farinha e com o fermento. Acrescente o coco, o sal, o óleo, as gemas e o suco de abacaxi. Reserve.
Bata as claras com o cremor de tártaro, em ponto de neve. Acrescente delicadamente à mistura reservada.
Coloque esta massa numa fôrma de buraco, sem untar, com a ajuda de uma colher para que não fique com bolhas de ar.
Leve para assar no forno preaquecido.
Desenforme frio, cubra e decore com as fitas de coco .

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco seco ralado, hidratado com 3 colheres (sopa) de água quente.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 claras

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture todos os ingredientes e esquente em banho-maria, com cuidado para não cozinhar a clara.
Retire do fogo e bata até amornar e ficar bem firme.
Cubra o bolo usando uma espátula ou colher.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 coco cortado em fitas

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte as fitas de coco e ferva por 5 minutos.
Retire com escumadeira, enrole em forma de espiral e espalhe-as sobre um pano seco.
Deixe secar e decore o bolo.

DICA
Deve-se preparar as fitas de coco antes da cobertura, para que já estejam enroladas, frias e secas, e possam aderir ao glacê.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Júlia Romero Rodrigues - São Paulo - SP

BOLO DE CASAMENTO COM MUSSE DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA BÁSICA

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

10 ovos

5 colheres (sopa) de geléia a gosto

MODO DE FAZER - MASSA BÁSICA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Misture a farinha, sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e leve a assar no forno preaquecido.
Esfrie, desenforme e corte em duas camadas para rechear.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

100 g de chocolate branco para cobertura picado

2 colheres (sopa) de licor a gosto

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE FAZER - CALDA
Derreta o chocolate com o leite, diretamente no fogo.
Junte o licor, deixe esfriar e borrife nas camadas de massa antes do recheio.

INGREDIENTES - RECHEIO

400 g de chocolate branco para cobertura picado

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 lata de creme de leite

8 claras

4 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (16 g)

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - RECHEIO
Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria. Retire do banho-maria e adicione a gelatina já hidratada. Mexa para derreter a gelatina e deixe esfriar.
Junte as claras batidas em neve com o GLAÇÚCAR e utilize em seguida.
Coloque metade da massa no prato de serviço, umedeça com metade da calda. Envolva toda a lateral com um aro de cartolina, forrada com papel alumínio, com cerca de 10 cm de altura. Unte com óleo e passe uma fita adesiva forte para fechar o círculo, deixando-o bem preso.

INGREDIENTES - COBERTURA

500 g de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

500 g de amêndoas sem pele e moídas

GLAÇÚCAR suficiente para dar ponto

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture o GLAÇÚCAR com as amêndoas e as claras.
Amasse, acrescentando mais GLAÇÚCAR aos poucos até dar o ponto de marzipan (quando não gruda nas mãos).
Mantenha a massa embalada em plástico até o momento de usá-la. Abra, então, entre dois plásticos com a ajuda do rolo de massas.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

250 g de chocolate branco para cobertura derretido

2 colheres (sopa) de xarope de glicose de milho

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Misture o chocolate branco morno com a glicose. Aperte bem entre as mãos até que saia todo o líquido.
Coloque a massa entre duas folhas de plástico e abra-a, com o auxílio de um rolo, até que fique fina.
Corte em pequenas rodelas.
Faça o miolo da flor, enrolando uma rodela. À volta, faça pétalas com outras rodelas, acompanhando o miolo.
Mantenha na geladeira até utilizar.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Passe uma camada de geléia por toda a superfície do bolo.
Corte o marzipan do tamanho do tampo e das laterais, e cubra o bolo, acertando as emendas com uma faca molhada em água.
Decore com as flores de chocolate e mantenha na geladeira até servir.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : FESTA DE CASAMENTO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE CASTANHAS PORTUGUESAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

8 gemas

400 g de castanhas portuguesas cozidas e esmagadas

150 g de nozes moídas

1 colher (chá) de fermento em pó

8 claras em neve

figos cristalizados para decorar

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, até dobrar o volume.
Junte o purê de castanhas, as nozes e o fermento. Misture as claras sem bater.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha de rosca. Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio e decore com o chantilly e as frutas reservadas. Conserve na geladeira.

VARIAÇÃO
Se preferir, decore com castanhas inteiras cozidas na calda.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, na velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Maria Cândida Rodrigues Dupont - São Paulo - SP

BOLO DE COCO E AMEIXA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Leve o DOÇÚCAR ao fogo com meia xícara de água e deixe ferver até caramelar.
Acrescente o restante da água, deixe ferver até obter um caramelo mole.
Cubra a forma e reserve.

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

100 g de queijo mineiro ralado

5 ovos

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 coco ralado (300 g)

750 ml de leite

MODO DE FAZER - MASSA
Bata ligeiramente o açúcar com os ovos. Junte o coco, o queijo, a farinha e o leite e misture.
Coloque a massa na fôrma reservada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - DOCE DE AMEIXAS

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

300 g de ameixas pretas picadas

MODO DE FAZER - DOCE DE AMEIXAS
Ferva o açúcar com a água e as ameixas, até obter um doce pastoso. Deixe esfriar e cubra o bolo.

INGREDIENTES - SUSPIRO

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata o GLAÇÚCAR com as claras na velocidade máxima da batedeira, até que o suspiro fique bem firme. Cubra a camada de doce de ameixa e volte ao forno só para secar um pouco.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria da Silva - Blumenau - SC

BOLO DE ESPECIARIAS

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : EUROPÉIA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga ou margarina sem sal

4 gemas

250 ml de leite

1 copo (americano) bem cheio de chocolate em pó

1 colher (café) rasa de cravo moído

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (café) rasa de noz moscada

3 copos (americano) bem cheios de farinha de trigo

1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga e junte as gemas, uma a uma, batendo até obter um creme claro e fofo. Reserve.
Separe metade do leite e dissolva nele o chocolate. Junte ao creme reservado.
Adicione as especiarias, a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite restante.
Bata bem e, por último, acrescente as claras, mexendo delicadamente.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e cubra com o glacê.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - GLACÊ

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres (sopa) de água

1 colher (sopa) de rum

MODO DE FAZER - GLACÊ
Em banho-maria, aqueça o GLAÇÚCAR com a água e o rum.
Mexa, até ficar homogêneo, e cubra o bolo.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ingelone Lessczy - Curitiba - PR

BOLO DE FRUTAS ANGÉLICA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

5 gemas

1 cálice de vinho tinto

1 xícara (chá) de farinha de rosca

100 g de castanhas-do-Pará moídas

100 g de passas sem sementes

100 g de frutas cristalizadas picadas

1 colher (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (chá) de raspas de limão

1/2 colher (sobremesa) de cravo moído

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

frutas cristalizadas para decorar

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, até obter um creme claro e homogêneo.
Acrescente o vinho e a farinha de rosca, alternadamente.
Junte as frutas, o chocolate em pó, as raspas de limão e o cravo.
Misture o fermento e as claras, sem bater.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Depois de desenformado, decore com as frutas cristalizadas e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Angélica Barcauscas Denardi - São Paulo - SP

BOLO DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de fubá

3 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de erva doce

4 cravos da Índia

1 canela em pau

1 pitada de sal

4 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

2/3 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado

MODO DE FAZER
Misture e leve ao fogo o açúcar, o fubá, 2 xícaras do leite, a manteiga, a erva-doce, os cravos, a canela e o sal. Mexa até começar a aparecer o fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar.
Bata os ovos, na batedeira, até dobrarem de volume, e adicione ao mingau.
Acrescente o fermento dissolvido no leite restante e o queijo. Misture bem e coloque na fôrma untada e polvilhada com fubá. Asse no forno preaquecido e desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ivete Miranda - Araçatuba - SP

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

Rendimento : cerca de 24 porções

INGREDIENTES

1 copo de iogurte natural gelado

1 copo de óleo de girassol

300 g de açúcar UNIÃO

4 ovos

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) rasa de sal

1 e 1/2 copo bem cheio de farinha de trigo

1 e 1/2 copo bem cheio de fubá

100 g de queijo ralado

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

3 copos de goiabada cortada em cubinhos

farinha de rosca

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata os 6 primeiros ingredientes, até obter uma mistura bem cremosa e homogênea.
Retire para uma tigela e vá juntando os ingredientes restantes, reservando a goiabada. A massa fica bastante espessa.
Bata muito bem e faça uma camada fina no fundo da fôrma, untada e polvilhada com a farinha de rosca.
Distribua uma porção de goiabada e cubra com outra camada de massa, mais grossa.
Repita até terminar, espalhando as camadas de massa com a ajuda de uma colher, vagarosamente, porque ela é bastante espessa e difícil de se espalhar. Asse em forno preaquecido.
Desenforme frio.

DICA

Para que as medidas sejam corretas, utilize o mesmo copo (pode ser o próprio copo do iogurte) para todos os ingredientes.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Joana D Arc Patrícia Medeiros - Araraquara - SP

BOLO DE LARANJAS VERDES

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga sem sal

6 gemas

2 colheres (sopa) de raspas de laranja verde

1 e 1/2 xícara (chá) de suco de laranja

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

4 claras

1/2 colher (café) de sal

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Faça um creme com o açúcar, a manteiga e as gemas, colocadas uma a uma, sem parar de bater.
Junte as raspas de laranja e o suco, alternadamente com a farinha peneirada com o fermento.
Bata as claras em neve com o sal e misture com a massa, sem bater.
Coloque na fôrma untada e enfarinhada, e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Eraclides Zardo - Curitiba - PR

BOLO DE MAÇÃS E AMEIXAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 maçãs sem cascas e sem sementes

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

150 g de ameixas sem caroços

4 ovos

1 xícara (chá) de suco de laranja

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) rasa de fermento em pó

MODO DE FAZER
Corte as maçãs em 4 partes cada. Ferva as maçãs com 1/2 xícara (chá) do açúcar e 1/2 da água, até formar uma calda grossa.
À parte, ferva as ameixas com outra 1/2 xícara do açúcar e 1 xícara da água.
Disponha as maçãs no fundo da fôrma levemente untada.
No espaço entre um pedaço e outro das maçãs, arrume as ameixas. Reserve.
À parte, bata as 2 xícaras (chá) de açúcar restantes com os ovos, o suco de laranja, a farinha de trigo e o fermento em pó, até obter uma massa homogênea.
Despeje sobre as frutas e asse no forno preaquecido.
Desenforme quente e deixe esfriar para servir.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Elvira Gocks- Joinville - SC

BOLO DE MAÇÃS E NOZES

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

1 xícara (chá) de manteiga sem sal

1 pitada de sal

2 maçãs ácidas descascadas e raladas

1 xícara (chá) de nozes moídas

1/2 xícara (chá) de suco de laranja

1 colher (chá) de raspas de laranja

1 xícara (chá) de farinha de rosca

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas e a manteiga.
Junte as farinhas, o sal e o fermento.
Misture as maçãs, as nozes, o suco e as raspas de laranja.
Acrescente as claras e mexa levemente.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme e decore com o chantilly.

DICA
Para uma decoração mais incrementada, coloque sobre o chantilly, fatias de maçã passadas no limão ou carameladas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 gotas de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Palmira Flosi Alves - São Paulo - SP

BOLO DE MEL DA MADEIRA

HISTÓRIA DA RECEITA
Receita do século XVIII, preparada com recursos da própria Ilha da Madeira (açúcares e vinho) e especiarias da Índia.
Tradicionalmente, é confeccionada a 08 de dezembro, para o Natal, e consumida durante todo o ano até às festas do ano seguinte.
Este bolo é guardado em recipientes com tampa, em temperatura ambiente e, segundo algumas consultas técnicas, sua capacidade de conservação deve-se ao fato de ter uma hidratação muito pequena e às transformações operadas entre os vários açúcares que a compõem.
Por tradição, não deve ser cortado com faca (no século XVIII as facas eram de ferro), mas sim consumido em pedaços retirados à mão.
Como a sua origem se localiza numa área tropical, mantém suas características de comportamento em terras brasileiras.

Rendimento : cerca de 12 unidades

INGREDIENTES

1 colher (café) de fermento biológico fresco

1/2 copo (americano) de água

1/2 copo (americano) de farinha de trigo

250 g de açúcar UNIÃO

250 g de açúcar mascavo

250 ml de melado de cana

250 ml de mel

250 g de manteiga com sal

250 g de banha de origem animal

1 kg de farinha de trigo

1 colher (sopa) de raspas de laranja

1/2 copo (americano) de suco de laranja

2 colheres (sopa) de vinho madeira

1 colher (sopa) de erva doce moída

1 colher (sobremesa) de noz moscada ralada

1 colher (sobremesa) de cravo em pó

3 colheres (sobremesa) de canela em pó

1 colher (café) de pimenta do reino branca moída

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

200 g de nozes picadas

400 g de passas pretas sem sementes

400 g de frutas cristalizadas picadas

nozes para decorar

cidrão para decorar

MODO DE FAZER
Junte os três primeiros ingredientes, misture e deixe dobrar o volume (fermento básico).
Leve ao fogo o açúcar refinado, o mascavo e o melado, até aquecer bem, mexendo com colher de pau.
Retire do fogo e acrescente o mel, a manteiga e a banha. Misture e deixe amornar.
Acrescente a farinha, o fermento básico e os ingredientes restantes. Misture bem e deixe descansar por 2 horas.
Coloque nas fôrmas e decore com as frutas reservadas.
Asse no forno preaquecido.
Depois de frios, embrulhe-os em filme plástico e guarde-os em local seco e ventilado.

DICA
Conserva-se por 1 ano.

VARIAÇÃO
Se preferir, decore com cidras.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda baixa (550 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE MELADO

Rendimento : cerca de 24 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

1 xícara (chá) de melado de cana

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (café) de gengibre em pó

1 colher (café) de noz moscada em pó

1 colher (café) de cravo em pó

1 colher (café) de fermento em pó

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 claras em neve

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com manteiga, as gemas e o melado.
Junte metade do bicarbonato dissolvido na água, as especiarias e o fermento peneirado com o bicarbonato restante.
Adicione a farinha e misture bem. Por último, junte as claras sem bater.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

VARIAÇÃO
Se preferir, asse em assadeira untada e forrada com papel também untado e, depois de frio, corte o bolo em quadrados, passando-os pelo GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Adelaide Corbett Mammini - São Paulo - SP

BOLO DE MICROONDAS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 bananas nanicas bem maduras

3/4 xícara (chá) de óleo

4 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

1 colher (sopa) de fermento em pó

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

No copo do liquidificador coloque o açúcar, as bananas, o óleo e os ovos. Bata para ligar.
Passe para uma tigela e acrescente a farinha de rosca e o fermento. Mexa bem.
Asse na fôrma bem untada e polvilhada com farinha de rosca.
Deixe descansar por 5 a 10 minutos antes de desenformar.
Polvilhe com GLAÇÚCAR e canela.

MICROONDAS

INDICADO

Tempo : cerca de 10 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Na geladeira, sem retirar a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE MILHO VERDE

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 xícaras (chá) de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas

2 latas de milho verde

2 vidros pequenos de leite de coco

2 xícaras (chá) de fubá

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

6 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar, a manteiga e as gemas.
Junte o milho mal batido no liquidificador com o leite de coco.
Acrescente o fubá, a farinha e o fermento. Por fim, misture as claras, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada com margarina e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido. Após os primeiros 10 minutos, reduza a temperatura do forno para 180º C (moderada).
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Palhares Fuzzo - São Paulo - SP

BOLO DE NATAL

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : AUSTRÍACA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

3 ovos

1 colher (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina amolecida

100 g de passas sem sementes

100 g de ameixas pretas picadas

100 g de amêndoas sem pele picadas

100 g de nozes picadas

100 g de avelãs picadas

100 g de figos cristalizados picados

100 g de tâmaras picadas

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Acrescente o amido de milho, a farinha e a manteiga e mexa bem.
Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada e tendo o cuidado de não bater a massa. Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Nereide P. Beatriz - São Paulo - SP

BOLO DE NATAL DE TÂMARAS E NOZES

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

6 ovos

200 g de tâmaras moídas

200 g de nozes moídas

1 colher (café) de fermento em pó

nozes e tâmaras para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Acrescente os ingredientes restantes e misture.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel manteiga também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme morno, deixe esfriar, cubra com o chantilly e decore com as tâmaras e nozes.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata tudo junto, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme.
Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele, somente a massa, em aberto até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem..

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Fany F. Feller - São Paulo - SP

BOLO DE NOZES

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : AUSTRÍACA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 ovos

2 xícaras (chá) de nozes moídas

3 colheres (sopa) de farinha de rosca

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Misture as nozes e a farinha de rosca sem bater.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme, deixe esfriar, coloque a cobertura e decore com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (1750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

250 g de ameixas pretas picadas

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve ao fogo baixo o açúcar com as ameixas e a água, até obter um creme grosso.
Retire do fogo e acrescente o rum.
Deixe esfriar para utilizar.

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Tereza S. Silva - São Paulo - SP

BOLO DE NOZES NATALICE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

200 g de nozes

100 g de chocolate com leite para cobertura

8 claras

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

8 gemas

4 colheres (chá) rasas de farinha de rosca

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Bata as nozes e o chocolate no liqüidificador, até ficarem bem finos. Reserve.
Bata as claras com o açúcar até formar um suspiro firme.
Junte as gemas e continue batendo até ficar homogêneo.
Acrescente as nozes com o chocolate, e, por último, a farinha de rosca, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha de rosca, e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e polvilhe o GLAÇÚCAR.

DICA
Recheie e cubra com chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Solange B. Pereira - São Paulo - SP

BOLO DE OVOS CARAMELADOS

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

5 gemas

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata 3 gemas e 1 xícara do açúcar, até espumar. Leve ao fogo até caramelar bem.
Acrescente a água, deixe formar uma calda grossa e granitada. Retire do fogo e deixe esfriar.
Bata as gemas e o açúcar restantes.
Junte a calda de gemas, as farinhas alternadas com o leite, o fermento e as claras. Misture sem bater.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e cubra o bolo com a calda quente. Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 xícara (chá) de água fervente

3 gemas

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água fria, até obter o ponto de caramelo.
Junte o restante da água e deixe ferver.
Deixe esfriar e acrescente as gemas.
Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar levemente.
Utilize quente.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiza F. Moreira - Porto Alegre - RS

BOLO DE ROLO DO RECIFE

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : PERNAMBUCANA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

7 ovos

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro.
Junte os ovos, um a um, batendo sempre após cada adição.
Adicione a farinha peneirada, sem bater, e divida a massa por 5 fôrmas untadas, ajudando a espalhar a massa com uma espátula. A espessura da massa deve ser suficiente apenas para cobrir o fundo da fôrma.
Asse uma por vez no forno preaquecido, sem deixar corar.
Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar, cubra com uma camada fina da goiabada, e enrole como um rocambole.
Desenforme a 2ª massa como a primeira, cubra com outra camada de goiabada e enrole com o 1º rocambole dentro. Repita a operação com as massas restantes, transformando o rolinho inicial num rolo grosso.
Deixe esfriar completamente, enrolado no pano e bem apertado para que o rolo final fique perfeito.
Polvilhe com o GLAÇÚCAR e sirva.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular baixa

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 5 minutos (por fôrma)

INGREDIENTES - RECHEIO

500 g de goiabada

1 xícara (chá) de vinho branco

MODO DE FAZER - RECHEIO
Pique a goiabada, junte o vinho e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter uma pasta rala. Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira. sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE SORVETE

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA E RECHEIO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 ovos

1 xícara (chá) de leite fervente

2 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 pitada de noz moscada

3 colheres (sopa) de geléia a gosto

1 litro de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - MASSA E RECHEIO
Bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume.
Misture e peneire os ingredientes restantes e adicione à gemada, alternando com o leite, sem bater.
Coloque em fôrma untada, com o fundo forrado com papel também untado.
Leve ao forno preaquecido até assar.
Deixe esfriar, desenforme e cave todo o centro do bolo, deixando uma base e uma borda com mais ou menos 2 cm.
Pincele a cavidade do bolo com a geléia, preencha com o sorvete e leve ao freezer.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA E DECORAÇÃO

4 gomos de chocolate com leite para cobertura picado

1 lata de creme de leite com soro

farelo do bolo

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de rum

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

chocolate granulado

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - COBERTURA E DECORAÇÃO
Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria, mexendo até ficar homogêneo.
Deixe esfriar, cubra todo o bolo e volte ao freezer.
Amasse o farelo de bolo com o açúcar, o chocolate, o rum e a manteiga.
Faça pequenas bolas e passe-as no chocolate granulado.
Espete uma cereja em cada bolinha e cubra todo o tampo do bolo.
Mantenha no freezer, retirando somente alguns minutos antes de servir.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês
Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO DE SORVETE COM CALDA QUENTE

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 claras

4 gemas

4 colheres (sopa) de água fervente

1 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata metade do açúcar com as claras em merengue firme.
Bata as gemas com a água até dobrar o volume e ficar cremoso, acrescentando o restante do açúcar sem parar de bater.
Junte as claras às gemas, peneire sobre elas a farinha e misture sem bater.
Leve ao forno preaquecido em fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Depois de assado, retire o papel molhando-o com água fria e coloque a massa de novo na fôrma, calcando a massa com uma fôrma menor untada, para que fique como uma caixa. Deixe esfriar para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/2 litro de sorvete de baunilha

1/2 litro de sorvete de morango

1/2 litro de sorvete de chocolate

MODO DE FAZER - RECHEIO
Coloque os sorvetes na ordem preferida.
Comprima, cubra com papel de alumínio e leve ao congelador ou freezer enquanto prepara a calda.
No momento de servir, retire da fôrma e coloque no prato com o recheio para cima.

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

3 cravos da Índia

1 canela em pau

1 xícara (chá) de Curaçau

1 tablete de chocolate meio amargo ralado

MODO DE FAZER - CALDA
Leve ao fogo o DOÇÚCAR com a água, os cravos e a canela e deixe ferver, até o ponto de bala mole.
Retire do fogo, acrescente o Curaçau e o chocolate ralado, mexendo para dissolver e ficar homogêneo.
Sirva o bolo com a calda quente separada.

VARIAÇÃO

Substitua o Curaçau pela mesma medida de licor de cacau ou de chocolate.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Dolores F. Buscarin - São Paulo - SP

BOLO DE UÍSQUE

HISTÓRIA DA RECEITA
O uísque é uma bebida produzida pela destilação de vários cereais fermentados. A diferença entre os vários tipos de uísque está no cereal usado, no processamento, nas diversas formas empregadas para seu amadurecimento, na mistura do blend e na água da fermentação.

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de nozes picadas
1 xícara (chá) de frutas cristalizadas
1 xícara (chá) de passas sem sementes
1/2 xícara (chá) de cerejas em calda picadas
1 e 1/2 xícara (chá) de uísque
2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO
1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal
1 colher (chá) de essência de baunilha
6 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de noz moscada ralada
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Numa tigela, coloque as nozes, as frutas cristalizadas, as passas e as cerejas. Despeje por cima meia xícara (chá) do uísque e deixe descansar por 2 horas.
Bata o açúcar, a manteiga ou margarina e a essência de baunilha, até obter um creme claro.
Acrescente os ovos, um a um, batendo bem após cada adição.
Aos poucos, junte a farinha de trigo e a noz moscada (bata em velocidade baixa para que a massa fique aerada). Retire da batedeira, junte o fermento e misture.
Acrescente as frutas maceradas com o uísque e misture bem para que se incorporem à massa.
Despeje a massa na fôrma untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido.
Tire o bolo do forno e deixe amornar por cerca de 20 minutos. Desenforme e deixe o bolo esfriar completamente.
Numa tigela, coloque o uísque restante (1 xícara (chá)) e nele embeba um pano (bem limpo e fino).
Corte um pedaço grande de papel alumínio e estenda o pano umedecido de uísque sobre o papel.
Coloque o bolo no centro (com a base maior apoiada sobre o pano). Embrulhe primeiro o bolo no pano e depois no papel alumínio.
Leve à geladeira por 6 horas (para que o sabor do uísque penetre totalmente na massa). Retire o bolo da geladeira, desembrulhe e decore.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
3 colheres (sopa) de suco de laranja
nozes para decorar
cerejas para decorar
cidra cristalizada
laranja cristalizada

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO

Misture bem o GLAÇÚCAR e o suco de laranja (esta preparação chama-se glacê).
Retire o bolo do papel alumínio e do pano. Com uma colher, espalhe o glacê sobre a superfície do bolo formando uma camada fina.
Decore o bolo de uísque com as frutas e as nozes (colocando-as imediatamente no glacê antes que seque).

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 6 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Therezinha Vicenti Gaspar - São Paulo - SP

BOLO DINAMARQUÊS

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 xícara (chá) de xarope de glicose de milho

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (café) de café coado forte

suco e raspas de 1 limão

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 maçã ácida ralada grossa

2 xícaras (chá) de nozes picadas

6 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada cremosa.
Acrescente a glicose, o óleo, o café morno e o limão.
Peneire as farinhas com o fermento e o bicarbonato e junte à massa, sem bater.
Adicione a maçã ralada grossa e as nozes.
Misture as claras e coloque na fôrma untada.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Clenir Rodrigues de Souza - Rio de Janeiro - RJ

BOLO DO CONVENTO DE ALCÁCER

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

2 colheres (sopa) rasas de manteiga sem sal

2 e 1/2 copos (americano) de amêndoas sem pele e moídas

6 gemas

1 colher (café) rasa de canela em pó

100 g de cerejas cristalizadas moídas

50 g de casca de laranja cristalizada e moída

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Junte a manteiga e deixe esfriar. Misture as amêndoas, as gemas e a canela, mexendo em fogo baixo até engrossar. Deixe amornar. Adicione os ingredientes restantes, a farinha peneirada com o fermento, misturando sem bater. Coloque na fôrma untada, com o fundo forrado com papel untado, e asse no forno preaquecido. Desenforme frio, cubra com o glacê real e decore com frutas cristalizadas.
Deixe secar completamente e sirva.

DICA
Coloque as frutas cristalizadas com o glacê ainda mole, para que colem bem ao bolo.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 a 2 claras

1 colher (chá) de suco de limão

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata ligeiramente as claras, acrescente o GLAÇÚCAR aos poucos, junte o limão e continue batendo, até que o glacê fique liso e brilhante. Utilize em seguida.

DICA
Se o glacê ficar transparente, aumente a quantidade de GLAÇÚCAR. Se, ao contrário, ficar demasiadamente opaco, adicione um pouco mais de clara.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Judite Martins - São Paulo - SP

BOLO DONA APARECIDA

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/4 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

700 g de mandioca crua ralada

50 g de queijo ralado

50 g de coco ralado

200 g de manteiga sem sal

3 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

3 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com a mandioca, o queijo e o coco, misturando bem.
Acrescente a manteiga e as gemas, mexendo, sem bater.
Por último, coloque as claras e misture levemente.
Coloque em assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Depois de pronto e frio, corte em quadrados, cubra com a calda e volte ao forno por 10 minutos.
Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1 e 1/2 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Retire do fogo, junte a baunilha e utilize quente.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Aparecida Gossn Botura - Votuporanga - SP

BOLO ESPECIAL DE LARANJAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

1 xícara (chá) de leite

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até formar um creme claro e fofo. Continue batendo e vá adicionando os ovos. Bata até ficar homogêneo.
Misture o leite, sem bater, alternando com a farinha peneirada com o fermento.
Coloque em fôrma de aro removível, untada.
Com as costas de uma colher de pau, puxe a massa para os lados da fôrma, e no centro coloque o recheio.
Aguarde que a massa se espalhe e fique de novo nivelada, cubra com o merengue e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

6 laranjas sem pele picadas

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - RECHEIO
Retire 1 copo do suco das laranjas picadas.
Misture aos pedaços de laranja, o açúcar e a farinha. Utilize.

INGREDIENTES - MERENGUE

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Roseli Schewarz de Andrade - Cosmópolis - SP

BOLO FESTIVO DE RICOTA

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - 1ª MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

1/2 kg de ricota fresca passada pela peneira

1 xícara (chá) de passas sem sementes

1 xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas

raspas de 1 limão verde

4 claras em neve

MODO DE FAZER - 1ª MASSA
Bata o açúcar com as gemas. Junte a ricota e mexa bem.
Acrescente as passas, as frutas cristalizadas, as raspas e misture. Adicione as claras sem bater.
Coloque na assadeira untada, com o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - 2ª MASSA

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga sem sal

4 gemas

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de fécula de batata

1 pitada de sal

suco de 1 limão

3 colheres (chá) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite

4 claras em neve

MODO DE FAZER - 2ª MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro e fofo.
Acrescente as gemas, a farinha de trigo, a fécula, o sal, o suco de limão e o fermento dissolvido no leite.
Por fim, misture as claras levemente e coloque na assadeira, nivelando a massa.
Asse no forno preaquecido. Após os 15 primeiros minutos, abaixe a temperatura do forno para moderada (180º C).
Desenforme e cubra com o glacê.

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

1/2 kg de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 colheres (sopa) de água

suco de 1/2 limão

MODO DE FAZER - GLACÊ
Leve ao banho-maria todos os ingredientes, até derreter o açúcar.
Bata um pouco e utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria José Hellmeister Mendes - São Paulo - SP

BOLO FORMIGUEIRO

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina sem sal

4 gemas

1 xícara (chá) de leite frio

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

100 g de chocolate granulado

4 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, até obter um creme homogêneo.
Sem bater, adicione o leite alternado com a farinha e o fermento peneirados juntos.
Misture delicadamente o granulado e as claras.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o leite por leite de coco. Neste caso, reduza a farinha para 2 e 1/2 xícaras (chá) e adicione 1/2 xícara de coco ralado seco.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO GOSTOSURA DE LARANJAS

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - MASSA

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de óleo de milho

1 ovo

1 colher (chá) de raspas de laranja

suco de 2 laranjas

3 colheres (sopa) de água

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de fermento em pó

1 xícara (chá) de suco de laranja

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga e vá adicionando o óleo, o ovo, as raspas e o suco das 2 laranjas já misturado com a água. Peneire juntos as farinhas e o fermento e misture à massa.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Retire do forno e jogue o suco de laranja restante sobre o bolo.
Coloque a cobertura e volte ao forno para secá-la.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (1750 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

6 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

2 ovos

raspas de 1 laranja

MODO DE FAZER - COBERTURA
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma gemada firme e clara.
Misture as raspas de laranja e utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jorgina do Carmo Barbosa Viveiros - Mirassol - SP

BOLO IMPERATRIZ

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

200 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga sem sal

6 ovos

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

2 cálices de licor a gosto

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture as amêndoas com a metade do açúcar. Reserve.
Bata a manteiga com o açúcar restante até formar um creme.
Acrescente as amêndoas e, depois, os ovos, um a um.
Por último, misture a farinha, o sal e o licor, sem bater.
Coloque em fôrma redonda, com furo central, untada e polvilhada, e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e polvilhe o GLAÇÚCAR.

DICA

Pode ser decorado com glacê simples, a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Emília Netto - Curitiba - PR

BOLO INGLÊS

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de manteiga sem sal

6 gemas

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) rasa de noz moscada

200 g de nozes picadas

200 g de passas sem sementes

1 xícara (chá) de uísque

6 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro e fofo.
Junte as gemas, o fermento, a noz-moscada e a farinha peneirados juntos, alternando com o uísque.
Acrescente as frutas e, por último, as claras, misturando sem bater.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio e retire o papel.

DICA
Caso não vá consumir o bolo todo imediatamente, retire o papel conforme as fatias cortadas para que o bolo se mantenha úmido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, dentro da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Aurora Marinho Torres - São Paulo - SP

BOLO INGLÊS ESPECIAL

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

4 claras

8 gemas

2 xícaras (chá) mal cheias de manteiga ou margarina amolecida

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 cálices de vinho do Porto

250 g de passas sem sementes

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as claras e as gemas até dobrar o volume.
Junte a manteiga e a farinha e continue batendo.
Misture o vinho, as passas e o fermento.
Coloque a massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme, retire o papel e sirva a seguir.

DICA
Mantenha o bolo envolvido no papel caso o consumo não seja imediato.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o vinha do Porto por conhaque.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 2 horas

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Cidade dos Velhinhos Sta Luiza Marilac - São Paulo - SP

BOLO LUÍS FELIPE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - CALDA

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 xícaras (chá) de água (800 ml)

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio.
Deixe esfriar.

INGREDIENTES - MASSA

8 ovos

100 g de queijo mineiro ralado

150 g de manteiga ou margarina derretida

1 vidro pequeno de leite de coco

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos e, sem parar de bater, acrescente a manteiga, a farinha de trigo peneirada, o queijo e o leite de coco.
Misture a calda reservada e despeje na fôrma untada.
Asse no forno preaquecido. Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 80 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rosana da Silva Rodrigues - Quitaúna - SP

BOLO MARIA

Rendimento : cerca de 30 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 claras

6 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

12 gemas

6 colheres (sopa) de amido de milho

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

12 colheres (sopa) de água quente

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as claras em neve. Junte o açúcar, às colheradas, e as gemas, uma a uma.
Quando formar uma massa leve, peneire as duas farinhas e vá acrescentando à massa, alternadamente com a água. Misture o fermento e a baunilha.
Coloque em 2 fôrmas untadas, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

500 g de manteiga sem sal

essência de baunilha a gosto

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 xícara (chá) de coco ralado

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o açúcar com as gemas, a manteiga e a baunilha, até obter um creme homogêneo. Reserve.
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Despeje sobre uma pedra, já untada. Deixe esfriar completamente, moa com o rolo de massa e reserve.
Toste o coco.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Cubra uma camada do bolo com uma porção do recheio, polvilhe parte do caramelo moído e do coco tostado.
Cubra com a outra camada de bolo e repita a mesma operação, decorando com o crocante e o coco restantes.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Cleri de Geus Rickli - Guarapuava - PR

BOLO MARIA LUIZA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) mal cheia de manteiga sem sal

5 gemas

1 pitada de sal

1/2 xícara (chá) de creme de leite

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) mal cheia de iogurte tradicional

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme.
Junte as gemas, o sal e o creme de leite, batendo sempre.
Adicione o chocolate peneirado com a farinha, alternando com o iogurte.
Misture o fermento e as claras, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido. Após os primeiros 15 minutos, abaixe a temperatura para 180º C (moderada).
Desenforme e, ainda quente, umedeça com a cobertura, fazendo furos com um palito, para que a calda penetre bem.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o iogurte por coalhada.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 45 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

2 e 1/2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de chocolate meio amargo em pó

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de leite

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo, e deixe ferver por 5 minutos.
Utilize quente.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiza Cintra D´Angelo - São Paulo - SP

BOLO NATALINO

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : EUROPÉIA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas

1/4 xícara (chá) de leite

1 cálice de vinho do Porto

1 colher (sopa) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

50 g de amêndoas sem pele e moídas

50 g de nozes moídas

100 g de ameixas pretas picadas

50 g de figos cristalizados picados

100 g de frutas cristalizadas picadas

6 claras em neve

nozes para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro e fofo.
Junte as gemas e continue batendo.
Misture o leite e o vinho, alternando com o chocolate em pó, a farinha e o fermento, peneirados juntos.
Acrescente as amêndoas, as nozes, as ameixas, os figos e as frutas cristalizadas.
Misture as claras, sem bater.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, cubra com o glacê simples e decore com as nozes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - GLACÊ

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata o GLAÇÚCAR com o leite até obter um glacê semelhante a um mingau.
Utilize.

DICA
Se o glacê ficar muito grosso, adicione algumas gotas de leite. Caso fique fino, acrescente mais GLAÇÚCAR.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Rosemar Dionísio dos Santos - Assis - SP

BOLO PARA MAMÃE

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 copo (americano) de creme de leite com soro

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina sem sal

4 gemas

3 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

4 claras em neve

chantilly para decorar

raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Prepare uma calda, fervendo o DOÇÚCAR com metade da água, até o ponto de caramelo. Junte o resto da água e deixe ferver até amolecer. Deixe esfriar.
Após, junte o creme de leite já misturado com o chocolate. Leve ao fogo baixo, até obter uma calda pastosa. Reserve.
À parte, bata bem o açúcar com a manteiga. Adicione as gemas, sem parar de bater.
Misture a calda (bem fria) aos poucos, alternada com a farinha já peneirada com o fermento.
Quando a massa estiver bem homogênea, misture as claras, delicadamente.
Coloque em fôrma redonda, de camada, untada e com o fundo forrado com papel também untado.
Asse em forno preaquecido. Desenforme frio, já no prato e cubra com chantilly e raspas de chocolate.
Deixe em geladeira até servir.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 caixas de creme de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o creme de leite de caixinha (bate chantilly) por creme de leite fresco.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Somente a massa. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : DIA DAS MÃES

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO RECHEADO COM MAÇÃ

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/3 copo (americano) de CRISTALÇÚCAR

150 g de fécula de batata

5 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o CRISTALÇÚCAR com os ovos, até dobrar o volume.
Misture delicadamente a fécula de batata.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel manteiga também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, corte em 2 camadas e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

6 colheres (sopa) de CRISTALÇÚCAR

6 maçãs sem casca e sem sementes, fatiadas

1 copo (americano) de água

2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o CRISTALÇÚCAR com a maçã e a água. Esmague até obter um purê e leve ao fogo para engrossar ligeiramente. Acrescente a gelatina hidratada e deixe esfriar completamente.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR em ponto de chantilly e reserve uma parte para a decoração. Misture metade com o purê de maçã e recheie o bolo.
Decore com o chantilly restante.

DICA
Decore com 8 quartos de maçã caramelada com ½ copo (americano) de DOÇÚCAR.

VARIAÇÃO
Se preferir, recheie com o purê de maçã, com o chantilly e cubra com 2 claras batidas em merengue com 4 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO RUSSO PARA NATAL

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 copo (americano) de manteiga ou margarina com sal

5 ovos

2 colheres (chá) de vodka

2 copos (americano) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 copo (americano) de damasco seco e picado

1 copo (americano) de passas sem sementes

1 copo (americano) de castanhas-do-Pará picadas

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme fofo e claro.
Adicione os ovos, um a um, batendo sempre a cada adição.
Acrescente a vodka e bata até misturar bem.
Retire a massa da batedeira e misture a farinha, o amido, o fermento, os damascos, as uvas e as castanhas.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado.
Cubra com a farofa e asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - FAROFA

1/2 copo (americano) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM

1/2 copo (americano) de castanhas-do-Pará picadas

1 colher (café) de canela em pó

MODO DE FAZER - FAROFA
Misture bem o PREMIUM com as castanhas e a canela.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Maria Paula da Costa - São Paulo - SP

BOLO SAINT HONORÉ

Rendimento : cerca de 30 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 ovos

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

400 g de massa folhada pronta

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrarem o volume. Misture a farinha e divida por 2 formas de camada, untadas, o fundo forrado com papel também untado. Asse em forno preaquecido.
Abra a massa folhada e recorte 2 discos como mesmo tamanho do pão de ló. Asse e reserve.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.
Divida em 2 partes iguais e reserve na geladeira.

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

1/2 litro de leite

5 colheres (sopa) de amido de milho

5 gemas passadas pela peneira

2 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (8 g)

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - CREME
Ferva DOÇÚCAR com a água em ponto de fio grosso. Junte o leite, o amido de milho e as gemas. Engrosse no fogo baixo, mexendo sempre. Retire do fogo, adicione a gelatina hidratada, mexa e acrescente a baunilha e a manteiga.
Deixe esfriar e adicione a metade do chantilly reservando um pouco para barrar as laterais.

INGREDIENTES - CAROLINA

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de água

1 pitada de sal

100 g de manteiga ou margarina sem sal

2 copos (americano) de farinha de trigo

4 a 5 ovos

1 copo (americano) de água

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER - CAROLINA
Ferva juntos, o açúcar, água, sal e manteiga. Jogue a farinha peneirada, em chuva , mexa sem parar, reduza o fogo e aguarde que a massa se descole da panela e fique transparente.
Deixe esfriar e bata com os ovos, colocados um a um, e batendo até sua completa absorção pela massa.
Asse em tabuleiro untado, fazendo pequenas bolinhas com o saco de confeitar ou 2 colheres de chá.
Depois de frias, corte de lado e recheie com o creme do chantilly reservado na geladeira. Deixe na geladeira.
Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de caramelo. Cubra as carolinas rapidamente e reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma placa de bolo no prato de serviço e recheie com o creme russo, cubra uma placa de massa folhada, repita a operação mais 2 vezes e barre toda lateral com uma fina camada de chantilly e, sobre esta, outra da massa folhada (assada) bem quebrada, arrume no topo da torta já deixando espaços alternados para preencher com pitangas grossas feitas com o restante do chantilly.
Depois da torta montada, utilize o resto do caramelo para fazer fios como teia, usando as carolinas como ponto de colagem. Conserve na geladeira até servir.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO SANDWICH

Rendimento : cerca de 24 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de manteiga sem sal

2 latas de leite condensado

5 gemas

1 pitada de sal

3 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

2 xícaras (chá) de frutas cristalizadas picadas

1/2 xícara (chá) de passas sem sementes

1 xícara (chá) de nozes picadas

frutas cristalizadas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata a manteiga. Junte o leite condensado, em seguida, as gemas e o sal, e continue batendo até obter um creme homogêneo.
Misture lentamente a farinha peneirada com o fermento e, por último, as claras.
Coloque metade da massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, espalhe as frutas, passas e nozes, e cubra com a massa restante.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.
Cubra com o glacê e decore com algumas frutas cristalizadas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 claras em neve

suco de 1/2 limão

MODO DE FAZER - GLACÊ
Ferva o DOÇÚCAR com água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Retire do fogo e jogue sobre as claras, sem parar de bater, até terminar a calda.
Coloque o suco de limão e bata até engrossar e ficar brilhante.
Utilize em seguida, rapidamente, para não secar.

DICA
Utilize uma faca molhada em água quente para ajudar a cobrir o bolo.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Tereza Izaque - Piracicaba - SP

BOLO SIMPLES COM CREME DE LIMÃO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

8 colheres (sopa) de água fervente

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos inteiros com o açúcar e a água, adicionada em pequenas porções alternadas, quando a massa já estiver clara e fofa.
Junte a baunilha e a farinha peneirada com o fermento, mexendo até misturar bem.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar completamente e desenforme. Corte em 3 camadas, recheie e cubra com o creme de limão.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

4 gemas

200 g de manteiga derretida

3 colheres (sopa) de suco de limão

4 colheres (sopa) de raspas de limão

4 claras em neve

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume.
Misture com a manteiga derretida e leve ao fogo baixo, mexendo até ferver.
Junte o suco e as raspas de limão. Retire do fogo, deixe amornar e misture as claras.
Deixe esfriar completamente e leve à geladeira, deixando engrossar para utilizar.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Hilda Krueger Gaase - São Paulo - SP

BOLO SOUZA LEÃO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : NORDESTINA

INGREDIENTES - MASSA PUBA

6 mandiocas com casca

MODO DE FAZER - MASSA PUBA
Cubra a mandioca com água fria e deixe de molho por cerca de 5 dias, trocando a água todos os dias, para que a mandioca amoleça e separe a casca.
Retire a casca, lave em água corrente, passe pela peneira e lave até soltar a goma (polvilho). Passe novamente pela peneira e utilize.

DICA
A puba pode ser encontrada, já pronta, em casas que vendem produtos do Norte/Nordeste. Esta massa pode ser congelada.

INGREDIENTES - MASSA

3 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

3 e 1/2 xícaras (chá) de água (700 ml)

200 g de manteiga sem sal

1 kg de massa de mandioca (puba)

2 vidros de leite de coco

8 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Junte os 3 primeiros ingredientes e deixe ferver, até espumar.
Misture a massa da mandioca com o leite de coco.
Escalde com a calda e mexa até ficar homogêneo.
Adicione as gemas e coloque na fôrma untada e polvilhada.
Asse no forno preaquecido, cobrindo o bolo com papel alumínio nos últimos 30 minutos.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2250 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Dinélia Maria Q. Costa - Salvador - BA

BOLO SUPERFINO DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de fubá

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de sal

1 lata de leite condensado

250 g de manteiga amolecida

7 gemas

7 claras em neve

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Peneire juntos o açúcar, a farinha, o fubá, o fermento e o sal. Misture o leite condensado, a manteiga, as gemas e, por último, as claras.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido.
Desenforme quente e polvilhe o GLAÇÚCAR.

VARIAÇÃO
Se preferir, utilize assadeira retangular, cortando o bolo em quadrados ou losângulos.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem tirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria de Fátima C. D Angelo - São Paulo - SP

BOLO SURPRESA DA NELLY

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (café) de fermento em pó

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA

Na batedeira, bata o açúcar com as gemas até formar um creme claro.
Adicione a margarina, a farinha de trigo, o leite e o fermento e bata por 5 minutos.
Misture as claras em neve.
Coloque a massa na fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo.
Cubra com o creme, espalhando-o com cuidado.
Leve ao forno preaquecido até corar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - CREME

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER - CREME

Ferva o leite com o leite condensado e o amido de milho.
Deixe esfriar, misture o creme de leite e utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 xícaras (chá) de CRISTALÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de leite morno

MODO DE FAZER - COBERTURA

Misture os ingredientes e ferva até começar a engrossar.
Depois do bolo pronto, mas ainda quente, jogue a cobertura.
Deixe esfriar e sirva.
O creme fica depositado no fundo como um pudim.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem tirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS
FONTE DA RECEITA : Nelly de Carvalho Dias - Rio de Janeiro - RJ

BOLO SUÍÇO DE CENOURA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

3/4 xícara (chá) de cenoura crua ralada

1 e 3/4 xícara (chá) de amêndoas moídas com a pele

1 xícara (chá) de farinha de rosca

1 colher (café) de canela em pó

1/2 colher (café) de cravo moído

raspas e suco de 1 limão

6 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma creme claro e fofo. Reserve.
Misture a cenoura com as amêndoas, a farinha de rosca, a canela, o cravo e o limão. Bata junto com o creme reservado.
Junte as claras, delicadamente.
Coloque a massa na fôrma untada e polvilhada com farinha de rosca. Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e cubra com o glacê.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por avelãs.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de água quente

1 colher (chá) de suco de limão

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata bem todos os ingredientes.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS
FONTE DA RECEITA : Emy Laubé - São Paulo - SP

BOLO SÃO PAULO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas

100 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

2 claras em neve

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas.
Acrescente as amêndoas, as claras e a farinha peneirada, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Jogue a calda de laranja sobre o bolo e desenforme depois de umedecido.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (sopa) de raspas de laranja

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e as raspas de laranja, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Coe, deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Emilia Netto - Curitiba - PR

BOLO TEIA

Rendimento : cerca de 30 porções

MODO DE FAZER - MASSA BÁSICA
Faça 1 bolo com 35 cm de diâmetro e 5 cm de altura, massa e recheio a gosto, revestido inteiramente com uma camada fina de geléia de abacaxi.

INGREDIENTES - MARSHMALLOW

5 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

3 claras em neve

1 colher (café) de suco de limão

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de chocolate em pó

MODO DE FAZER - MARSHMALLOW
Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter o ponto de bala dura.
Jogue aos poucos sobre as claras, continuando a bater.
Acrescente o limão, a gelatina previamente derretida em banho maria, e a baunilha. Bata até ficar bem firme.
Cubra o tampo do bolo com glacê, alisando-o com as mãos molhadas.
Misture 1 copo de glacê com o chocolate e coloque no saco de confeitar com o bico perlê.
Sobre o tampo, faça 5 círculos concêntricos. Começando do meio, faça cortes puxados no glacê até à borda.
Faça outros tantos cortes iguais no sentido contrário, entre os primeiros.
Decore a lateral com o glacê restante, e mantenha o bolo na geladeira até servir.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOLO TRUFADO COM FRUTAS

HISTÓRIA DA RECEITA
Trufa é um tipo de cogumelo subterrâneo, comestível, do tamanho de uma pequena batata, de excelente aroma e sabor.
As trufas de chocolate são uma mistura de chocolate, manteiga ou creme, açúcar e um aromatizante como licor, especiarias, baunilha, café ou ainda nozes. Receberam esse nome por seu formato e cor lembrarem o fungo famoso.

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 ovos

1 xícara (chá) de leite quente

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal derretida

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

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar e os ovos, e bata até obter um creme claro. Acrescente o leite e a manteiga, e continue batendo até ficar homogêneo.
Retire a vasilha da batedeira e peneire os ingredientes secos sobre a massa, em pequenas porções, misturando delicadamente.
Despeje a massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel manteiga untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio. Corte o bolo no sentido horizontal de modo a obter três discos.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - MOLHO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) mal cheias de leite

2 colheres (sopa) de licor de cacau

MODO DE FAZER - MOLHO
Misture o açúcar, o leite e o licor. Reserve.

INGREDIENTES - RECHEIO

200 g de chocolate meio amargo picado

200 g de chocolate com leite para cobertura picado

1/2 lata de creme de leite gelado sem soro

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 colheres (sopa) de licor de cacau

1 e 1/2 xícara (chá) de morangos picados

300 ml de creme de leite fresco, gelado

1/2 xícara (chá) de pêssego em calda picado

MODO DE FAZER - RECHEIO
Derreta os dois chocolates com o creme de leite em banho-maria. Deixe esfriar.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR, na velocidade mínima da batedeira, até obter um creme uniforme e consistente (chantilly).
Misture, delicadamente, os chocolates derretidos com o chantilly e o licor.
Adicione as frutas, sendo que o pêssego deve ser muito bem escorrido. Reserve.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

200 ml de creme de leite fresco, gelado

morangos para decorar

2 colheres (sopa) rasas de cacau em pó

MODO DE FAZER - COBERTURA
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite, na velocidade mínima da batedeira, até obter um creme de consistência firme.
Misture delicadamente o cacau, para que o chantilly não desande.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque o primeiro disco de massa numa fôrma (a mesma em que você assou o bolo) e umedeça-o com o molho. Espalhe metade do recheio de chocolate.
Cubra com o segundo disco de massa, umedeça-o e distribua o restante do recheio.
Finalize com o terceiro disco e umedeça-o também. Leve à geladeira para firmar.
Desenforme e cubra todo o bolo com o chantilly, polvilhe com chocolate em pó e decore com os morangos.

MICROONDAS - RECHEIO
INDICADO

MODO DE FAZER Para preparar o recheio, pode-se derreter os dois chocolates com o creme de leite, por cerca 3 a 4 minutos, mexendo uma vez.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Andréia Viana Cardoso Fávero - Mogi-Mirim - SP

BOLO VIENENSE DE MEL

Rendimento : cerca de 42 unidades
Típica : AUSTRÍACA

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 copo (americano) de mel (170 g)

1 copo (americano) de óleo

1 copo (americano) de café coado forte

suco de 1 limão

raspas de 1 limão verde

6 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1 maçã ácida descascada e ralada

150 g de passas sem sementes

300 g de nozes picadas

6 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas, até formar uma massa clara e fofa.
Acrescente, o mel, o óleo, o café, o suco e as raspas de limão, sem parar de bater.
Peneire a farinha com o fermento e o bicarbonato e junte à massa. Coloque a maçã, as passas e as nozes, e mexa levemente.
Por fim, misture as claras sem bater.
Coloque a massa na assadeira untada e forrada com papel também untado e asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lázara Ferreira da Silva - São Paulo - SP

BOLO XANXERÊ

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas

6 colheres (sopa) de rum

1/2 pacote de biscoitos de coco moídos

1 xícara (chá) de nozes moídas

1/2 xícara (chá) de leite

1 tablete de chocolate meio amargo ralado

6 claras em neve

250 g de chocolate para cobertura derretido

nozes para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme.
Junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater.
Coloque o rum e bata mais um pouco.
Misture os biscoitos, as nozes, o leite e o chocolate, sem bater. Por fim, misture levemente as claras em neve.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio, cubra com o chocolate de cobertura derretido, seguindo as instruções da embalagem, e decore com as nozes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Cleuza Gottardi - Xanxerê - SC

BOM-BOCADO DE ASSADEIRA

Rendimento : cerca de 48 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

5 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de farinha de trigo

12 ovos

100 g de queijo tipo parmesão ralado

2 coco ralado (600 g)

1 copo (americano) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com a farinha e os ovos e bata bem.
Junte os outros ingredientes e mexa até que forme uma massa homogênea.
Coloque a massa na assadeira untada, com o fundo forrado com papel também untado e asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Justina Fernandes Nietto - Bauru - SP

BOM-BOCADO DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 28 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de leite de coco

1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de fubá

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 ovos

MODO DE FAZER
Bata no liqüidificador o açúcar, o leite, o leite de coco, a manteiga, o fubá, a farinha, o fermento e os ovos.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme, deixe esfriar e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Deomira Canalonga Trocoli - São Paulo - SP

BOM-BOCADO DE LARANJA

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 copo (americano) de suco de laranja

5 gemas

2 claras

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Retire do fogo e junte a manteiga.
À parte, dissolva o amido de milho no suco de laranja. Misture com as gemas, as claras e a calda.
Passe tudo pela peneira e coloque em forminhas untadas com manteiga.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme ainda morno.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Terezinha Neves Ferreira - Avaré - SP

BOM-BOCADO DE MANDIOCA

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga sem sal

5 gemas

1 xícara (chá) mal cheia de coco ralado

2 xícaras (chá) de mandioca crua ralada

1 pitada de sal

5 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas. Junte o coco, a mandioca e o sal, e misture.
Por último, acrescente as claras e mexa levemente.
Coloque nas forminhas untadas.
Asse no forno preaquecido, até corar.

DICA
O bom-bocado pode ser assado em forminhas de papel, colocadas dentro das forminhas de metal. Neste caso, a temperatura do forno deve ser moderada (180º C).

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (30 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Vera D. Rodrigues - São José do Rio Pardo - SP

BOM-BOCADO ORIGINAL

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 kg de açúcar UNIÃO

1/2 litro de água

1 coco ralado (300 g)

100 g de queijo ralado

3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal

1 copo (americano) de farinha de trigo

12 ovos batidos

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com a água. Acrescente o coco e o queijo e deixe ferver, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo e coloque a manteiga.
Misture a farinha, aos poucos, para não empelotar. Deixe esfriar e junte os ovos.
Coloque nas forminhas untadas e asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (75 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria do Carmo Brugnerotto - Capivari - SP

BOMBINHAS DE CHANTILLY

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de água fervente
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 pitada de sal
3 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Leve ao fogo a manteiga, a água, a farinha e o sal, mexendo sempre, até formar uma massa completamente descolada da panela.
Deixe esfriar um pouco. Junte os ovos, um de cada vez, batendo bem a massa entre cada adição.
Com 2 colheres ou com o saco de confeitar, faça pequenos montes, do tamanho de uma noz, sobre uma assadeira untada.
Asse no forno preaquecido. Após os primeiros 15 minutos, diminua a temperatura do forno para 180º C (moderada).
Quando esfriar, corte as bombas de lado, recheie com o chantilly e cubra com o glacê.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
250 ml de creme de leite fresco, gelado
1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

INGREDIENTES - GLACÊ

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
1/2 copo (americano) de anis
1 clara

MODO DE FAZER - GLACÊ
Leve o GLAÇÚCAR, o anis e a clara ao fogo, em banho-maria, mexendo para ficar homogêneo. Utilize morno.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Luzia M. M. Capelletto - São Bernardo do Campo - SP

BOMBONS BRASILEIROS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) bem cheia de amendoins torrados e moídos

1 xícara (chá) bem cheia de coco fresco ralado

1/2 lata de leite condensado

suco de 1/2 limão galego

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MASSA
Misture bem o açúcar com os amendoins, o coco, o leite condensado, o suco de limão e a baunilha.
Faça bolas pequenas com essa massa.
Deixe secar um pouco. Espete um palito em cada uma e passe no chocolate de cobertura.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco seco ralado, hidratado com 4 colheres (sopa) de água quente.

INGREDIENTES - COBERTURA

250 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Coloque o chocolate em um refratário, reservando duas colheres (sopa).
Leve ao banho-maria com o fogo já apagado e trabalhe até formar uma pasta lisa.
Mergulhe o refratário dentro de água fria, junte o chocolate reservado. Trabalhe a massa até esfriar, mantendo-a líquida.
Passe os bombons e coloque-os numa superfície untada até secar. Arrume em forminhas de papel.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Neuza Bonassa Bizotto - Itu - SP

BOMBONS DE ABÓBORA E COCO

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1 pacote de coco ralado

2 kg de abóbora descascada e cortada em pedaços

cravo da Índia e canela em pó a gosto

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com a abóbora e leve ao fogo baixo em panela tampada.
Depois de cozida, passe por peneira grossa, juntando o coco, o cravo e a canela, e volte ao fogo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Retire e deixe esfriar.
Enrole a massa, como bombons, do tamanho de uma noz e passe-os no glacê.

INGREDIENTES - GLACÊ

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

8 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - GLACÊ
Leve o GLAÇÚCAR e a água ao banho-maria até esquentar bem.
Bata um pouco para obter o ponto e passe os bombons, colocando-os depois numa superfície fria e untada.
Se o glacê engrossar muito, coloque um pouco de água.

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Pierangeli - São Bernardo do Campo - SP

BOMBONS DE BRIGADEIRO CRISTALIZADOS

Rendimento : cerca de 45 unidades

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 pacote de gelatina sabor uva

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para cristalizar

MODO DE FAZER
Leve ao fogo o leite condensado com o chocolate e a manteiga, mexendo sempre até que a massa solte da panela.
Despeje num prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.
Faça os brigadeiros e reserve-os na geladeira.
Prepare a gelatina seguindo as instruções da embalagem, mas usando metade da porção de água habitual. Deixe a gelatina esfriar, até começar a engrossar.
Passe rapidamente os brigadeiros na gelatina e, em seguida, no PREMIUM.
Retire e coloque para secar sobre papel alumínio, até formar uma camada cristalizada.
Deixe no freezer e, no momento de servir, coloque em forminhas de papel.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Misture o leite condensado com o chocolate e a manteiga e leve ao microondas, mexendo de 4 a 5 vezes.

Tempo : 5 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : FESTA INFANTIL

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS DE CENOURAS

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

1 kg de açúcar UNIÃO

1 kg de cenoura crua ralada

4 copos (americano) de água

150 g de amêndoas sem pele e moídas

50 g de nozes moídas

200 g de coco ralado

1 colher (chá) de água de flor de laranjeira

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com as cenouras e a água. Leve ao fogo e mexa, até obter um doce transparente e grosso.
Junte, as amêndoas, as nozes e o coco, e mantenha fervendo, até soltar da panela.
Retire do fogo, aromatize com a água de flor de laranjeira e deixe esfriar.
Modele bombons, redondos ou ovais, passe-os no fondant, deixe escorrer com o auxílio de um garfo e coloque sobre uma superfície untada até secarem.
Coloque em pequenas fôrmas de papel alumínio.

INGREDIENTES - FONDANT FRANCÊS

4 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

2 colheres (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER - FONDANT FRANCÊS
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio forte.
Despeje em uma pedra molhada com água, pingue o limão, deixe esfriar um pouco e mexa a calda com movimentos suaves com uma espátula de madeira, até que se forme uma massa grossa e branca, que possa juntar-se numa bola.
Leve ao fogo, em banho-maria, e banhe os bombons.

DICA
Se o fondant engrossar muito enquanto os bombons são banhados, pingue um pouco de água e mexa suavemente até ficar homogêneo novamente.
O fondant francês pode ser conservado em geladeira por até 6 dias, caso seja embalado hermeticamente. Para utilizá-lo, leve ao banho-maria.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ierotides Justiniano de Loredo - São Paulo - SP

BOMBONS DE CHOCOLATE E COCO

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 lata de leite condensado

1 coco ralado (300 g)

2 gemas

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com o leite condensado, o coco, as gemas, a farinha e a manteiga.
Leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela.
Coloque num prato e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas e deixe secar um pouco, antes de cobrir.

INGREDIENTES - COBERTURA

200 g de chocolate em pó

1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

350 g de chocolate granulado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture bem o chocolate com o leite condensado e a manteiga.
Passe manteiga ou margarina nas mãos e abra um pouco desta massa na palma da mão.
Coloque uma pequena bola de recheio e enrole.
Passe cada uma no chocolate granulado e deixe secar.
No dia seguinte, embrulhe em papel celofane.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Creuza Elizabeth Gonçalves - Brotas - SP

BOMBONS DE COCO

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

4 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

1/2 lata de leite condensado

2 gemas

50 g de coco fresco ralado

1 colher (café) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo sempre, até formar uma massa que solte da panela.
Deixe esfriar e enrole no formato de pequenos croquetes.
Deixe secar um pouco e passe na cobertura.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco seco ralado, hidratado com 5 colheres (sopa) de água quente.

INGREDIENTES - COBERTURA

500 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Esquente numa frigideira um pouco de água. Desligue o fogo e coloque um refratário com 400 g do chocolate picado. Mexa com uma espátula até derreter.
Tire o refratário da água quente e passe para uma vasilha rasa, contendo água fria.
Junte o resto do chocolate e continue mexendo, até derreter bem.
Aguarde que esfrie completamente.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Mergulhe os bombons no chocolate e retire-os com um garfo, batendo na beirada para retirar o excesso.
Coloque sobre uma superfície lisa e deixe secar.

MICROONDAS - COBERTURA
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta 400 g do chocolate no microondas e, depois, junte os 100 g restantes.

Tempo : 2 minutos
Potencia : média
Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS DE COCO E NOZES

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

100 g de passas sem sementes

1 copo (americano) de rum

6 gemas

150 g de coco fresco ralado

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

200 g de nozes moídas

MODO DE FAZER - MASSA
De véspera, deixe as passas de molho no rum.
Enxugue-as ligeiramente num pano e reserve.
Misture os ingredientes restantes e leve ao fogo brando, até ficar em ponto de enrolar.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e faça pequenas bolas, recheando cada uma com uma das passas reservadas. Reserve.

VARIAÇÃO
Se preferir substitua o rum por um licor de sua preferência.
O coco fresco pode ser substituído por 100 g de coco seco ralado, hidratado com 1/2 xícara (chá) de água quente.

INGREDIENTES - COBERTURA

250 g de chocolate para cobertura ralado

70 g de raspas de manteiga de cacau

MODO DE FAZER - COBERTURA
Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga de cacau, e mexa até ficar homogêneo.
Passe os bombons rapidamente e deixe esfriar numa superfície untada.
Depois de frios e secos, coloque-os em forminhas de papel.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Júlia B. Lieski - São Paulo - SP

BOMBONS DE CROCANTE

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1/2 xícara (chá) de castanhas de caju picadas e levemente torradas

1 colher (chá) de manteiga sem sal

200 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter um caramelo claro.
Junte a castanhas e a manteiga, deixando acentuar ligeiramente a cor.
Jogue em uma pedra untada, esfrie completamente e triture com o auxílio de um rolo de macarrão ou no processador.
Derreta o chocolate, seguindo as instruções da embalagem. Quando esfriar, junte o crocante, até que fique completamente envolvido, e faça pequenos montinhos com auxílio de duas colheres (chá), sobre papel alumínio, ou enforme em forminhas de bombom.
Leve à geladeira para endurecer e embrulhe em papel especial para bombom.

MICROONDAS

INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate em microondas, seguindo as instruções da embalagem.

Tempo : 1 a 2 minutos
Potencia : média

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS DE LEITE E AMEIXA

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

4 copos (americano) de leite

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o açúcar com o leite, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela.
Retire do fogo e bata até formar uma bola.
Deixe esfriar.

INGREDIENTES - RECHEIO

100 g de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

200 g de ameixas pretas picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até obter uma massa seca. Deixe esfriar.
Pegue pequenas porções da massa de leite e abra na mão. Coloque uma pequena porção de recheio e enrole em forma oval.
Reserve até o dia seguinte, para passá-los na cobertura.

INGREDIENTES - COBERTURA

400 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Derreta o chocolate, em banho-maria. Trabalhe o chocolate derretido com uma espátula, até esfriar.
Passe os bombons e deixe secar, colocando-os numa superfície fria e untada.
Arrume-os em forminhas de papel de alumínio.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Alda Gesualdi Fernandes Neto - Santa Rita do Sapucaí - MG

BOMBONS DE NOZES

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

9 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de água

1 colher (chá) de manteiga sem sal

16 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de essência de baunilha

200 g de nozes picadas

500 g de chocolate para cobertura derretido

MODO DE FAZER

No fogo, misture o açúcar, a água, a manteiga e as gemas. Mexa até começar aparecer o fundo da panela.
Retire do fogo, acrescente a baunilha.
Coloque num prato untado, passando também um pouco de manteiga sobre a massa para não formar crosta.
Deixe esfriar, enrole a massa em pequenas bolinhas.
Passe nas nozes, de forma que fiquem grudadas na massa.
Deixe secar e passe no chocolate derretido bem frio.
Coloque em superfície untada para secarem.
Arrume em forminhas de papel alumínio.
Conserve na geladeira até servir.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS DE UVAS

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

3 gemas

2 colheres (sobremesa) de manteiga sem sal

uvas pequenas sem sementes, tipo chilena

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o leite condensado com as gemas e a manteiga e mexa até soltar da panela (como brigadeiro).
Deixe esfriar e faça bolinhas do tamanho de uma avelã.
Introduza em cada uma um bago de uva, lavado e bem seco.
Role a bolinha para cobrir perfeitamente o recheio e passe no PREMIUM.
Coloque em forminhas de alumínio colorido e conserve em lugar fresco.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Laurinda de Melo - São Paulo - SP

BOMBONS ENFORMADOS

Rendimento : cerca de 700 g de bombons

INGREDIENTES - RECHEIO

1 pacote de coco ralado

1 copo (americano) de água quente

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 lata de leite condensado

4 gemas

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Hidrate o coco com a água quente.
Junte todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até descolar da panela.
Deixe esfriar e enrole na forma de bolinhas ou croquetes, de tamanho médio se forem banhados no chocolate e tamanho pequeno se forem enformados.

INGREDIENTES - COBERTURA

500 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER - COBERTURA
Pique o chocolate e divida em 3 partes. Pique novamente uma das partes e reserve.
Coloque as outras 2 partes picadas em um refratário, e leve ao banho-maria, com fogo desligado e mexa com uma espátula até estar completamente derretido.
Retire do banho-maria, junte o chocolate reservado e mexa até ficar todo derretido. Deixe esfriar completamente e utilize.

DICA
O chocolate derretido deve se manter líquido para ser utilizado.

MODO DE FAZER - TÉCNICA PARA ENFORMAR
Encha as cavidades da fôrma, própria para bombons, com o chocolate.
Vire e deixe escorrer o excesso de chocolate, para que apenas uma fina camada forre as cavidades.
Coloque o recheio e recubra com chocolate até à borda.
Bata a fôrma para soltar as bolhas, retire o excesso de chocolate, passando uma faca na superfície e cubra com papel alumínio.
Leve à geladeira, sobre uma superfície reta, com o alumínio para baixo.
Quando o fundo da fôrma, que inicialmente está escuro, ficar claro, retire da geladeira, bata ligeiramente na mesa para que os bombons se soltem.
Deixe em local fresco para secarem e embale em papel próprio.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BOMBONS MARIA DOLORES

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - MASSA

500 g de mandioquinha amarela

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 coco ralado (300 g)

100 g de passas sem sementes

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - MASSA
Cozinhe a mandioquinha até que fique macia, mas sem se desfazer, e passe-a pelo espremedor.
Ferva o açúcar com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte a mandioquinha e o coco à calda, mexendo sempre, até que a massa fique enxuta.
Despeje em um prato e deixe esfriar.
Deixe as passas macerando no rum por algumas horas.
Enrole a massa, colocando uma passa macerada em cada bolinha, como recheio.

INGREDIENTES - COBERTURA

400 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Derreta o chocolate, em banho-maria. Trabalhe o chocolate derretido com uma espátula até esfriar.
Passe os bombons, um a um, batendo o garfo na beirada do recipiente para retirar o excesso.
Coloque uma superfície fria e untada até secarem.
Arrume em forminhas de papel alumínio.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Marija Horácio - São Caetano do Sul - SP

BOMBONS SANTA HELENA

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

5 claras em neve

1/2 kg de amendoins torrados e moídos

150 g de coco fresco ralado

1 colher (café) de essência de baunilha

tâmaras sem caroços

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo baixo o açúcar com as claras, os amendoins, o coco e a baunilha, mexendo sempre até descolar da panela.
Coloque a massa em um prato e deixe esfriar.
Enrole como pequenos croquetes e recheie as tâmaras, rolando-as entre as mãos até ficarem com o formato original.

INGREDIENTES - COBERTURA

400 g de chocolate para cobertura ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Derreta o chocolate, seguindo as instruções da embalagem.
Trabalhe com a espátula para esfriar.
Mergulhe as tâmaras, uma a uma, colocando-as numa superfície fria e levemente untada com margarina.
Quando estiverem secos, arrume em forminhas de papel de alumínio.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Helena Gaia Cocchi - São Paulo - SP

BREVIDADE

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES
2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO
3 claras
250 g de polvilho doce
1 casca fina de limão
6 gemas

MODO DE FAZER
Coloque na tigela da batedeira, o açúcar peneirado com o polvilho.
Abra uma cova no centro e jogue as gemas, as claras e a casca de limão.
Cubra a batedeira com um pano (pois o polvilho com o batimento sobe como um pó) e bata durante cerca de 15 minutos, ou até fazer bolhas.
Retire a casca de limão e coloque nas forminhas untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Asse no forno preaquecido, até dourarem e crescerem.
Deixe amornar, desenforme e sirva.

DICA
Se desejar, coloque a massa diretamente em forminhas de papel.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o polvilho doce pelo azedo.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

BRIOCHE EM COROA

Rendimento : cerca de 12 unidades

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

1 xícara (chá) de leite

5 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (café) de sal

6 ovos batidos

200 g de manteiga sem sal

1 gema para pincelar

2 colheres (sopa) de leite para pincelar

MODO DE FAZER

Junte 1 colher do açúcar com o fermento, o leite, 1 xícara da farinha e 1 colher do sal.
Desfaça bem o fermento e reserve até dobrar o volume.
Acrescente o restante dos ingredientes. Bata, sove bem a massa e deixe dobrar de volume.
Despeje a massa sobre a pedra bem enfarinhada. Reserve um terço da massa. Faça bolas do tamanho de um ovo pequeno (brioche), colocando-as em forminhas untadas.
Com a massa reservada, faça bolas menores, de acordo com o número de forminhas, fixando-as sobre cada brioche.
Pincele com a gema misturada com o leite e deixe levedar novamente.
Leve ao forno preaquecido para assar.

DICA

Para fixar as bolas menores sobre as maiores, dê um pequeno golpe com uma tesoura sobre estas, ajustando as menores sobre estes cortes.

TEMPERATURA : quente (200 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Geny Araújo Palmeiro - Porto Alegre - RS

BROAS DE FUBÁ

Rendimento : 2 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

250 ml de leite

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) de erva doce

1 1/2 xícara (chá) de fubá

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER
Junte o açúcar com o fermento e o leite. Deixe fermentar até dobrar o volume.
Acrescente os ingredientes restantes, adicionando a farinha de trigo aos poucos e sovando a massa até ficar bem macia.
Deixe crescer novamente, até dobrar o volume, e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderado (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO - ÚNICA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês(es)

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira ou use o microondas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Zuleika N. Soares - São Paulo - SP

Letras
C a L

Formatada por
Lia Kodama
Email: liak@osite.com.br

Listagem das Receitas – C a L

CAIXA DE MERENGUES
CAIXINHAS DE OVOS
CAJUZINHOS DE AMENDOIM
CAKE DE FUBÁ
CALDA DE CAFÉ CARAMELO
CALDA DE CAFÉ E CHOCOLATE
CALDA DE CHOCOLATE
CALDA DE MANTEIGA (BUTTERSCOTCH)
CALZONES FOLHADOS
CAMAFEUS
CARAMELOS INGLESES
CARIOQUINHAS DE AMEIXAS
CASSATA
CASSATA DE CHOCOLATE
CATA-VENTOS
CAVACAS
CAÇAROLA ITALIANA
CHANTILLY
CHANTILLY ESTABILIZADO
CHARLOTTE DE DAMASCOS
CHARLOTTE DE SORVETE COM CAFÉ
CHARLOTTE RUSSE
CHIFFON DE LARANJA COM CHOCOLATE
CHIFFON DO CORAÇÃO
CHURROS
CHUVISCOS
COCADA COM OVOS MOLES
COCADA DE PRAIA
COCADA MOLE
COCADINHA INFANTIL
COGUMELOS
CONCHAS RECHEADAS
CONFEITOS DE AMENDOINS
CONFEITOS NATALINOS
COOKIES
COOKIES DE CHOCOLATE
CORAÇÃO DOS NAMORADOS
COROA DE CASTANHAS PORTUGUESAS
COROA DE CHANTILLY
CREME BÁVARO DE CHOCOLATE
CREME DE AVELÃS DA BOÊMIA
CREME DE CAFÉ
CREME DE CONFEITEIRO
CREME DE CONFEITEIRO COM MANTEIGA
CREME DE OURO
CREME DIPLOMATA
CREME INGLÊS EM CUBOS
CREPES DE MAÇÃS
CRISTAL JAPONÊS
CROISSANTS FOLHADOS
CROQUEMBOUCHE
CROQUETES DE DAMASCO

CUCA GAÚCHA

DAN-TOP
DELICIOSO BOLO DE FRUTAS
DELÍCIA DE LIMÃO
DELÍCIA DE MAÇÃS
DELÍCIA DOS DEUSES
DELÍCIA HÚNGARA
DELÍCIA TROPICAL
DELÍCIAS DE AMÊNDOAS
DELÍCIAS DE PASSAS
DENGO DE COCO
DOCE COLORIDO
DOCE DE ABACAXI COM CHANTILLY
DOCE DE ABÓBORA COM COCO
DOCE DE CASCA DE MARACUJÁ
DOCE DE LARANJAS LIMA
DOCE DE LEITE EM CALDA (AMBROSIA)
DOCE DE MAMÃO VERDE
DOCE DE NOZES COM OVOS MOLES
DOCE DE OVOS E COCO
DOCE DE PERAS COM MERENGUE
DOCE DE PÊSSEGOS MADUROS
DOCE DE TORANJAS EM FATIAS
DOCE EXÓTICO
DOCE GELADO DE ABACAXI
DOCE PARA UM JANTAR
DOCE POLONÊS
DOCES DE COCO E GEMAS
DOCINHOS DE AVEIA
DOCINHOS DE FRUTAS
DOCINHOS DE MARZIPÃ
DOCINHOS DE MILHO VERDE
DOCINHOS DE MINAS
DOCINHOS DE MORANGOS
DOCINHOS DE PISTACHE VERDE
DOCINHOS FOLHADOS DE MAÇÃS
ECLAIRS DE CHOCOLATE
ESPUMA DE LARANJA
ESPUMONE DE AMÊNDOAS
ESQUECIDOS
ESSES DE LIMÃO
FALSO CHANTILLY
FATIAS DA CHINA
FATIAS HÚNGARAS
FATIAS MINEIRAS
FERRADURAS
FESTA DO PÃO DOCE
FIOS DE OVOS
FLAMRI COM CREME DE CAFÉ
FLOR DE PÊSSEGO
FLORESTA NEGRA
FOFINHOS DE CREME DE ARROZ
FOLHADO DE ABACAXI E COCO
FOLHADO MARIA BONITA

FONDANT FRANCÊS
FORMIGOS
FORMINHAS DE BOM-BOCADO
FORMINHAS DE BOMBOCADO
FRANK
GELATINA DE CARAMELO
GELATINA DE CHOCOLATE
GELATINA DE COCO
GELATINA DE PINGA
GELATINA ESPECIAL DE LARANJAS
GELATINA MARITÁ
GENOISE
GENOISE COM DAMASCOS
GENOISE COM PURÊ DE MAÇÃ
GLACÊ DE MANTEIGA FRESCA
GLACÊ MÁRMORE
GLACÊ REAL
GORRO DE COSSACO
GUGELHUPF
IOGURTE CASEIRO
LEITE CREME COM CAFÉ
LEITE CREME DA VOVÓ
LUAS-DE-MEL
L´OMELETTE À LA NORVÉGIENNE

CAIXA DE MERENGUES

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MERENGUE

4 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de cremor de tártaro

5 a 6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata tudo junto até obter um merengue firme.
Coloque no saco de confeitar, com o bico pitanga grande.
Faça sobre papel, um disco com 30 cm de diâmetro. Sobre este disco base levante uma parede de pitangas, com cerca de 5 cm de altura.
Leve ao forno preaquecido até ficar bem seco, porém sem deixar dourar.
Deixe esfriar, descole do papel e reserve.

TEMPERATURA : branda (120 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 pacote de gelatina sabor limão

1 pacote de gelatina sabor tuti-frutti

morangos frescos

1 litro de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - RECHEIO
Prepare as gelatinas de acordo com a embalagem, usando apenas 300 ml de água para cada uma.
Coloque em forminhas de bombom untadas com óleo e deixe em geladeira até firmar. Desenforme e reserve.
Recheie a caixa de merengue alternando a gelatina com os morangos e o sorvete em bolas.
Sirva imediatamente.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua os morangos por uva tipo Rubi.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

VARIAÇÃO : Se preferir, substitua os morangos por uva tipo Rubi.

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CAIXINHAS DE OVOS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

12 gemas

6 claras

1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo

50 g de nozes moídas

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Junte as gemas levemente batidas, as claras em neve e os outros ingredientes, com exceção das nozes.
Mexa, em fogo baixo, até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar completamente.
Faça pequenas bolas. Passe-as nas nozes e, em seguida, na calda vidrada, deixando escorrer o excesso e colocando-as para esfriar numa superfície fria e untada.
Coloque em forminhas de papel de alumínio.

INGREDIENTES - CALDA VIDRADA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (sopa) de vinagre

MODO DE FAZER - CALDA VIDRADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e o vinagre, até obter uma calda em ponto de vidro.
Utilize rápido.

DICA
Para reconhecer o ponto da calda coloque algumas gotas num copo com água fria. Quando elas se solidificarem e estalarem como vidro, a calda estará no ponto.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Felícia Ribeiro Novaes - São Paulo - SP

CAJUZINHOS DE AMENDOIM

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 copos (americano) de castanhas de caju

2 copos (americano) de coco ralado

1 copo (americano) de água fervente

6 gemas

açúcar granulado DOÇÚCAR

castanhas de caju ou amendoins para decorar

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes pela ordem e leve ao fogo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.
Deixe esfriar e modele pequenos cajus. Passe-os no DOÇÚCAR e coloque uma castanha ou amendoim na ponta do doce, para imitar o fruto ao natural.
Coloque em forminhas e deixe secar ao ar para cristalizar mais rapidamente.

DICA

Se preferir, substitua a castanha de caju por amendoim.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CAKE DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 30 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

350 g de manteiga ou margarina sem sal

7 ovos

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

200 g de fubá

1 copo (americano) de coco ralado

100 g de passas pretas sem sementes

200 g de frutas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro e fofo.
Junte os ovos, um a um, alternados com a farinha e o fubá peneirados juntos.
Adicione o coco, as passas e as frutas cristalizadas polvilhadas com farinha de trigo.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado e polvilhado com farinha de trigo.
Asse no forno preaquecido e desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iraydes de Mattos Cortezano - Poços de Caldas - MG

CALDA DE CAFÉ CARAMELO

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
1 xícara (chá) mal cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR
2 colheres (sopa) de café coado forte e quente
1/2 xícara (chá) de água (100 ml)
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 xícara (chá) mal cheia de creme de leite batido

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter cor de caramelo.
Retire do fogo, deixe amornar e misture o creme de leite (com cuidado, pois a mistura pode borbulhar bastante).
Acrescente o café quente e volte ao fogo por 1 minuto.
Retire do fogo, acrescente a baunilha e misture bem.
Utilize quente.

DICA
Sirva com sorvete de creme ou chocolate, pudins, tortas, etc.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Misture o DOÇÚCAR com a água e leve à potência alta, até obter um caramelo claro.
Retire, junte o creme e o café quente.
Volte ao microondas, mexendo 3 a 4 vezes, na potência média.
Retire, junte a baunilha e mexa até ficar homogêneo. Utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CALDA DE CAFÉ E CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 copo (americano) de água

1/2 copo (americano) de café Pilão coado forte

1 colher (chá) de suco de limão

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 e 1/2 copo (americano) de creme de leite

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter o ponto de caramelo.
Acrescente o café e o limão e mantenha em fogo baixo, até amolecer e ficar pastoso (se necessário, coloque mais água).
Misture o chocolate e o creme de leite, bata bem e leve ao banho-maria, mexendo para derreter e ficar homogêneo.
Utilize quente.

DICA

Sirva com sorvetes, profiteroles ou bombas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CALDA DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES

1 colher (café) de amido de milho

2 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

200 g de chocolate meio amargo ralado

MODO DE FAZER
Dissolva o amido de milho no leite e leve ao fogo.
Acrescente o açúcar e o chocolate aos poucos, mexendo sempre com uma colher de pau, até formar uma calda grossa.
Utilize quente.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Reserve 1/2 xícara para dissolver o amido e, leve o leite restante para esquentar no microondas. Junte o leite reservado e deixe engrossar, mexendo de 3 a 4 vezes. Acrescente o açúcar e o chocolate, aos poucos, mexendo para formar uma calda homogênea. Volte ao microondas até engrossar, mexendo de 2 a 3 vezes. Utilize.

Potencia : alta
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CALDA DE MANTEIGA (BUTTERSCOTCH)

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 colheres (sopa) de água

50 g de manteiga à temperatura ambiente

1/2 xícara (chá) de creme de leite

2 colheres (sopa) de aguardente de pêssego

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter um caramelo acentuado.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e junte a manteiga.
Volte ao fogo para obter uma mistura homogênea.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e misture o creme de leite (com cuidado, pois a mistura pode borbulhar).
Volte ao fogo novamente, mexendo sempre, até que comece a ferver.
Em seguida, retire do fogo e junte a aguardente.
Deixe amornar e sirva.

DICA

Sirva com sorvetes.

MICROONDAS

INDICADO

MODO DE FAZER Leve o açúcar com a água ao microondas, na potência alta, por cerca de 6 minutos. Retire quando começar a dourar e aguarde que a cor do caramelo acentue. Deixe esfriar um pouco e junte a manteiga e o creme de leite. Volte ao microondas, mexendo 2 a 3 vezes, até ficar homogêneo. Termine o preparo de acordo com a receita.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CALZONES FOLHADOS

Rendimento : cerca de 15 unidades

INGREDIENTES

4 a 5 maçãs ácidas sem cascas e sementes

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 pacote de massa folhada pronta

1 clara para selar a massa

1 gema para pincelar

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Cozinhe as maçãs no vapor. Passe pela peneira ou liqüidificador, junte o açúcar e leve ao fogo até obter um purê. Deixe esfriar.
Abra a massa folhada com 0,5 centímetro de espessura e corte em rodelas com, cerca de, 10 cm de diâmetro.
Recheie o centro com o purê de maçã, passe clara em toda a volta e dobre como um pastel.
Pressione com o dedos e depois com os dentes de um garfo para selar a massa.
Pincele com a gema e coloque em assadeira molhada. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e polvilhe o GLAÇÚCAR.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a maçã por outra fruta ou até mesmo um creme espesso.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CAMAFEUS

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

300 g de nozes moídas

10 gemas passadas pela peneira

nozes para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com água, até obter ponto de fio fraco.
Acrescente as nozes, deixe esfriar um pouco e junte as gemas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.
Deixe esfriar, faça pequenas bolas e aplique 1/4 de uma noz de cada lado, apertando ligeiramente para não soltar.
Passe cada bolinha na calda vidrada, deixe esfriar numa superfície untada com manteiga e, após arrume em forminhas de papel de alumínio.

INGREDIENTES - CALDA VIDRADA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA VIDRADA
Ferva o DOÇÚCAR com água, até formar uma calda em ponto de quebrar.
Use rapidamente.

DICA
Para reconhecer o ponto de quebrar, coloque umas gotas de calda num copo com água fria, se elas se solidificarem e estalarem como vidro, está pronta.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem a embalagem.

Ocasião : FESTA DE CASAMENTO

FONTE DA RECEITA : Aparecida Monteiro - Amparo - SP

CARAMELOS INGLESES

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

10 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de mel

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de nozes moídas

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o leite condensado, o açúcar e o mel, mexa enquanto estiver fervendo, durante 15 minutos.
Tire do fogo, junte a manteiga e as nozes, e bata mais 15 minutos.
Despeje sobre o mármore untado com manteiga, faça um rolo fino e corte com tesoura antes de esfriar completamente.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Juvenil Coelho - Palmital - SP

CARIOQUINHAS DE AMEIXAS

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES
400 g de ameixas pretas sem caroços

3 copos (americano) bem cheios de açúcar

1 coco ralado (300 g)

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

confeitos prateados para decorar

UNIÃO

MODO DE FAZER
Leve ao fogo as ameixas e o açúcar, mexendo bem, até obter o ponto de bala mole.
Junte o coco, misture bem e retire do fogo.
Despeje num prato untado e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas e passe no GLAÇÚCAR.
Arrume em forminhas de papel dourado e coloque um confeito prateado em cada uma.

DICA
Se as ameixas estiverem muito secas, deixe-as de molho em água por 1 a 2 horas, antes de retirar os caroços.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale os docinhos enrolados sem o GLAÇÚCAR, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira.

Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Suzana Rôla Soranço - Santos - SP

CASSATA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

700 ml de sorvete de creme levemente batido

500 ml de sorvete de chocolate levemente batido

1 lata de creme de leite gelado

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de gelatina incolor sem sabor (4 g)

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

4 colheres (sopa) de nozes picadas

4 colheres (sopa) de frutas cristalizadas picadas

1 vidro de cerejas em calda picadas

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER
Forre a parte de dentro de uma tigela (2000 ml) com papel alumínio.
Espalhe no fundo e nas laterais da tigela o sorvete de creme, reservando 5 colheres (sopa) para finalizar a cassata.
Forre a parte de fora de outra tigela (1500 ml) com papel alumínio e coloque-a sobre o sorvete da 1ª.
Pressione para baixo para que o sorvete de creme suba e faça uma parede até a borda.
Leve ao freezer com um peso para manter a pressão.
Logo que o sorvete esteja firme, retire a 2ª tigela e repita a operação com o sorvete de chocolate, usando outra tigela (600 ml) forrada por fora com papel alumínio para formar a mesma parede.
Leve novamente ao freezer para ficar bem firme.
Retire a tigela e encha a cavidade central com o creme de leite misturado com o GLAÇÚCAR, a gelatina hidratada e derretida em banho-maria, as nozes, as frutas, as cerejas e a baunilha.
Cubra com as 5 colheres de sorvete de creme reservado.
Forre o sorvete com filme plástico, apertando bem para que fique liso.
Deixe no freezer, até ficar bem firme.
Desenforme, retire o papel alumínio e decore a gosto.

DICA
Decore a cassata com chantilly, calda de chocolate ou crocante.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CASSATA DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 colher (sobremesa) de amido de milho

3 copos (americano) de leite fervente

1 colher (sobremesa) de gelatina incolor sem sabor

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

3 claras em neve

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de leite

2 latas de creme de leite gelado sem soro

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

100 g de biscoitos tipo champanhe

2 cálices de rum

150 g de cidras e figos cristalizados picados

MODO DE FAZER - MASSA
Bata 2 colheres (sopa) do açúcar com as gemas e o amido de milho, até dobrar o volume.
Junte o leite, mexa bem e leve ao fogo baixo, continuando a mexer até cozinhar e engrossar ligeiramente.
Adicione a gelatina hidratada com a água fria e deixe esfriar.
Bata as claras com o açúcar restante, misture com o creme e divida em 3 partes iguais.
Coloque 2 partes para gelar na fôrma de gelo e, na restante, acrescente o chocolate dissolvido com a colher (sopa) de leite e batido com 1 lata do creme de leite. Leve ao freezer e aguarde até que os dois cremes estejam bem firmes.
Bata o creme de leite restante com o GLAÇÚCAR e reserve para a montagem.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Forre a fôrma com papel alumínio, corte o sorvete de creme em fatias finas e guarneça o fundo e os lados da fôrma.
Cubra com uma camada de creme de leite, espalhe metade dos biscoitos em pedaços e borrife com 1 cálice do rum.
Faça nova camada de creme, salpique com metade das frutas cristalizadas e cubra novamente com o creme.
Recomece com os biscoitos e o rum restantes, repetindo as outras camadas como as primeiras, colocando no topo, o sorvete de chocolate, como uma tampa.
Cubra com papel alumínio e leve ao freezer até ficar bem firme. Retire do freezer e passe para a geladeira, por cerca de 15 minutos.
Desenforme, retire o papel e sirva.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3750 ml)

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Alice Sampaio Simões - São Paulo - SP

CATA-VENTOS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

6 colheres (chá) de açúcar UNIÃO

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 pitada de sal

6 gemas

2 claras

GLAÇÚCAR e canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, a farinha, o sal, as gemas e as claras e amasse até obter uma massa homogênea.
Abra com o auxílio de um rolo, até obter uma grossura média e corte em quadrados de 6 cm, usando a carretilha de cortar massa.
Dê um talho nos cantos com a carretilha.
Dobre a massa - uma ponta sim, outra não - como se fosse um cata-vento.
Frite em óleo bem quente.
Escorra e polvilhe com GLAÇÚCAR e canela.

DICA

Dependendo do tamanho dos ovos, acrescente mais farinha, caso seja necessário.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lima Vozt - São Paulo - SP

CAVACAS

Rendimento : cerca de 10 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

3 ovos
1 copo (americano) de farinha de trigo
1 copo (americano) de óleo de girassol

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata os ovos com o óleo durante 5 minutos.
Acrescente a farinha e bata por mais 10 minutos.
Coloque nas forminhas levemente untadas e asse no forno preaquecido (após os primeiros 10 minutos abaixe a temperatura para moderada (180º C)).

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (100 ml)

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro
1 clara
GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture o GLAÇÚCAR com a clara e passe nas cavacas, ainda quentes.
Deixe esfriar e sirva.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CAÇAROLA ITALIANA

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Caramelize a fôrma.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

5 ovos

3 copos (americano) de leite

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE FAZER - MASSA
Bata no liqüidificador todos os ingredientes, menos o queijo.
Misture o queijo, despeje a massa na fôrma caramelizada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme frio.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora e 20 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHANTILLY

Rendimento : recheio e decoração de um bolo (nº30)
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro *1 colher (chá) de essência de baunilha*
GLAÇÚCAR

500 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER
Na batedeira, com velocidade mínima, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme espesso e uniforme.
Conserve na geladeira até utilizar.

DICA
Se demorar para consumir, é natural que o soro comece a se depositar no fundo da tigela. Neste caso, quando for usar, não leve à batedeira. Bata suavemente com um garfo até que o creme volte a ficar homogêneo.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHANTILLY ESTABILIZADO

Rendimento : recheio e decoração de um bolo (nº25)

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

500 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha na batedeira, com velocidade mínima.
Quando estiver grosso, acrescente a gelatina previamente hidratada com a água, derretida em banho maria, e ainda quente.
Continue batendo até obter uma espessura firme.

DICA

Para que o creme não comece a gelificar, não deixe-o na geladeira por mais de 30 minutos.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHARLOTTE DE DAMASCOS

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos inteiros.
Sem bater, misture a farinha.
Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme, deixe esfriar e corte em fatias finas. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de vinho do Porto

5 ovos

170 g de geléia de damasco

1/2 litro de leite

400 g de damascos cozidos e amassados

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma gemada fofa e clara.
Acrescente o leite e o vinho. Reserve.
Forre a fôrma untada com as fatias de massa (pão-de-ló), espalhe sobre elas a geléia e despeje a gemada reservada.
A seguir, faça camadas com o purê de damascos e o restante das fatias de pão-de-ló, terminando com a massa. Deixe repousar por 10 a 15 minutos.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria, até que o recheio fique sólido.
Desenforme morno e sirva em seguida.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS
FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHARLOTTE DE SORVETE COM CAFÉ

Rendimento : cerca de 10 a 12 porções

INGREDIENTES - CHARLOTTE

2 caixas de biscoitos tipo inglês

1 copo (americano) de café coado, frio e adoçado

1 copo (americano) de geléia de laranja

2 litros de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - CHARLOTTE
Umedeça os biscoitos com o café.
Forre o fundo e a lateral da fôrma com os biscoitos, ajustando-os para que não fiquem espaços abertos entre eles.
Pincele delicadamente com a geléia e distribua o sorvete.
Cubra com os biscoitos restantes e deixe no freezer até ficar bem firme.
Desenforme e deixe 15 a 20 minutos em temperatura ambiente antes de servir.
Sirva com a calda de chocolate ou cubra com creme de sobremesa sabor baunilha.

VARIAÇÃO
Se preferir pode amaciar a charlote no microondas por 20-25 segundos na potência média. Nesse caso, a charlote tem que ser enformada em fôrma própria para microondas.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2250 ml)

INGREDIENTES - CALDA
2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de licor de cereja

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e o chocolate em ponto de fio forte.
Adicione o licor e deixe levantar fervura.
Retire do fogo e esfrie.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Se preferir pode amaciar a charlotte no microondas por 20-25 segundos na potência média. Nesse caso, a charlote tem que ser enformada em fôrma própria para microondas.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 1 hora

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem, sem retirar na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHARLOTTE RUSSE

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CHARLOTTE

1 e 1/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO
6 gemas
1/2 litro de leite
1 pacote de gelatina incolor sem sabor
1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina
1 colher (café) de essência de baunilha
6 claras em neve
250 g de biscoitos tipo champanhe

MODO DE FAZER - CHARLOTTE
Bata o açúcar com as gemas até formar uma gemada fofa e clara.
Junte o leite quente e leve ao fogo em banho-maria, mexendo até engrossar levemente.
Retire do fogo, acrescente a gelatina, já hidratada na água fria e a baunilha.
Deixe esfriar, junte as claras e despeje na fôrma já forrada com os biscoitos.
Leve à geladeira.
Desenforme e decore com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo charlotte (1750 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sobremesa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
1 copo (americano) de creme de leite fresco, gelado
3 gotas de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - CHARLOTTE
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Yolanda Mezzalira - Jundiaí - SP

CHIFFON DE LARANJA COM CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

3 colheres (chá) de fermento em pó

1/2 copo (americano) de óleo de girassol

6 gemas

1 copo (americano) mal cheio de água fervente

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de raspas de laranja

6 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire juntos os ingredientes secos. Junte os restantes e misture até ligar.
Acrescente as claras sem bater e coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme morno. Esfrie e corte ao meio para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

1/2 litro de suco de laranja

6 colheres (sopa) rasas de amido de milho

5 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio grosso.
Junte os ingredientes restantes, reservando a manteiga.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a manteiga, esfrie e recheie a torta.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

4 claras

1 colher (sopa) de suco de limão

50 g de chocolate com leite para cobertura, derretido

MODO DE FAZER - COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com água em ponto de fio grosso. Enquanto isso, bata as claras em neve e sem parar de bater, jogue a calda fervente e o suco de limão e continue batendo até amornar e ficar

pastosa.
Cubra rapidamente o bolo com a ajuda de uma faca.
Com o chocolate derretido faça arabescos sobre o merengue com colher de metal.
Depois de frio, decore com as flores de chocolate.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

250 g de chocolate com leite para cobertura, derretido
2 colheres (sopa) de xarope de glicose de milho

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Misture o chocolate morno com a glicose. Mexa delicadamente até formar uma bola.
Aperte entre as mãos até que tire todo o liquido que vai pingando aos poucos.
Abra entre duas folhas de plástico, com a ajuda de um rolo de massa.
Recorte e monte as flores, para a decoração da torta. Começando por um rolinho (olho) no qual se vão colando as pétalas (rodelas).
Distribua à volta da superfície da torta.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHIFFON DO CORAÇÃO

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - CREME

100 g de chocolate meio amargo

2 gemas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

2 claras

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 lata de creme de leite gelado sem soro

MODO DE FAZER - CREME
Derreta o chocolate em banho-maria, seguindo as instruções da embalagem.
Misture as gemas e junte a gelatina hidratada e derretida em banho-maria. Deixe esfriar.
Bata as claras com o açúcar até ficar firme.
Misture, sem bater, à mistura do chocolate.
Adicione o creme de leite, coloque na fôrma molhada e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e cubra com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (2000 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 gotas de essência de baunilha

200 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rosina Di Domênico Aquino - Lorena - SP

CHURROS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

6 ovos

óleo para fritar

açúcar UNIÃO e canela em pó para envolver

MODO DE FAZER

Leve ao fogo a água, o sal e a manteiga ou margarina.
Assim que ferver, coloque a farinha peneirada e mexa com colher de pau, até formar uma bola que não grude na panela. Retire do fogo e mexa até esfriar um pouco.
Junte os ovos, um a um, batendo bem.
Quando a massa estiver bem misturada, coloque-a no saco de confeitar com o bico pitanga.
Frite a massa, fazendo um círculo com ela, começando no centro da panela e terminando nas paredes. Vire essa espiral de massa, deixe dourar e retire para escorrer sobre papel absorvente.
Repita a operação até terminar a massa restante.
Corte em pedaços do tamanho desejado, passe pelo açúcar misturado com a canela.
Sirva quente.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiza Moreira Fludge - São Paulo - SP

CHUVISCOS

Rendimento : cerca de 2 Kg (com a calda)

INGREDIENTES

2 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 litro de água

12 gemas passadas pela peneira

2 colheres (sopa) bem cheias de creme de arroz

1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Coloque as gemas em um recipiente e vá peneirando sobre elas o creme de arroz e a farinha de trigo, mexendo delicadamente, sem bater. Cubra com um pano úmido.
Verifique se a calda está no ponto indicado. Retire metade para uma taça larga e funda. Coloque a baunilha e reserve.
Deixe a calda restante sobre o fogo.
Retire, então, uma porção de massa para uma xícara e mantenha a taça coberta.
Com uma colher (café), tire uma pequena porção de gemas, cerca de metade da colher. Com outra colher igual, jogue na calda fervente. Isto deve ser feito rapidamente não só para se obter chuviscos perfeitos como para não ter que corrigir constantemente o ponto. Mas, se isso acontecer, junte um pouco de água e deixe tomar o ponto inicial.
À medida que os chuviscos forem ficando prontos, retire com a escumadeira e coloque na calda reservada.
Depois de todos prontos, deixe escorrer numa peneira de taquara.

DICA

Arrume o doce formando um cacho de uvas, colocando duas ou três folhas verdes por baixo ou sirva simples, sem decoração, mas de acordo com a tradição dos doces de gemas: dentro de uma compoteira.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Carmem Trierweiler - Blumenau - SC

COCADA COM OVOS MOLES

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - COCADA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

1/2 copo (americano) de água de coco

1 coco ralado com a casca

MODO DE FAZER - COCADA
Misture o açúcar com o coco e a água de coco e coloque numa fôrma refratária bem untada.
Leve ao forno preaquecido, até corar levemente.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras em ponto de merengue firme e cubra a cocada.
Volte ao forno para assar e corar levemente.
Retire do forno e, com uma colher untada, faça 12 cavidades no merengue.
Preencha cada cavidade com os ovos moles e sirva gelado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

INGREDIENTES - OVOS MOLES
4 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

6 gemas passadas pela peneira

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - OVOS MOLES
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Retire do fogo e deixe esfriar.
Misture com as gemas e volte ao fogo baixo, mexendo delicadamente até engrossar ligeiramente.
Utilize quente.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ivone Vieira - São Paulo - SP

COCADA DE PRAIA

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de leite

1 copo (americano) de leite de coco

1/2 copo (americano) de água

500 g de coco fresco ralado

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER
Leve ao fogo o DOÇÚCAR com os leites e a água. Mexa até dissolver o açúcar e deixe ferver por meia hora, sem mexer.
A seguir, junte o coco e mexa até soltar da panela.
Modele as cocadas a gosto, passe-as pelo PREMIUM e coloque numa superfície untada.
Deixe-as secar ao sol para cristalizarem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nadir G. Antonietto - Campinas - SP

COCADA MOLE

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 canela em pau

1 cravo da Índia

1 coco ralado (300 g)

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, a canela e o cravo, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte o coco e deixe ferver, por cerca de 10 minutos. Acrescente a manteiga.
Deixe esfriar, adicione as gemas, e leve novamente ao fogo baixo, mexendo delicadamente até engrossar (cerca de 10 minutos).
Passe para a compoteira e sirva à temperatura ambiente.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

COCADINHA INFANTIL

Rendimento : cerca de 48 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 latas de açúcar UNIÃO

1 coco fresco ralado (300 g)

50 g de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER

Leve ao fogo baixo o leite condensado com o açúcar, o coco e a manteiga, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.
Quando estiver semelhante a um doce de leite claro, bem solto da panela, jogue sobre uma pedra untada com manteiga.
Corte em pequenos quadrados e deixe esfriar.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Amélia Savoia Allegro - São Paulo - SP

COGUMELOS

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA DE NOZES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1/2 kg de nozes moídas

1 copo (americano) de leite

5 gemas

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - MASSA DE NOZES
Leve ao fogo baixo o açúcar com as nozes, o leite e as gemas. Mexa até desgrudar da panela. Coloque num prato untado. Pincele com margarina, também, a superfície do doce para não criar crosta. Deixe esfriar.

INGREDIENTES - MARZIPÃ

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 kg de amêndoas sem pele e moídas

1 clara

MODO DE FAZER - MARZIPÃ
Misture o GLAÇÚCAR com as amêndoas.
Acrescente a clara e amasse, até obter uma massa uniforme e macia. Reserve.

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

4 gemas

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Acrescente as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar e utilize.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Abra a massa de nozes entre dois plásticos e corte rodelas, abaulando-as na palma da mão (como a cabeça dos cogumelos).
Com o marzipã, forme rolinhos, como o tronco dos cogumelos.
Cole-os às rodelas de nozes com uma pequena porção de doce de ovos.
Passe pelo PREMIUM e coloque-os deitados dentro de forminhas de papel frisado.
Deixe ao ar para cristalizar (secar).

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Marilene Maria de Lima - Nova Iguaçú - RJ

CONCHAS RECHEADAS

Rendimento : cerca de 8 unidades

INGREDIENTES - MASSA

6 claras

12 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as claras e vá adicionando o GLAÇÚCAR, às colheradas, batendo bem até endurecer.
Sobre papel untado, faça pequenas conchas com o suspiro, com o auxílio de duas colheres e do bico de confeitar.
Leve ao forno preaquecido para crescer e secar, sem deixar dourar. Retire do forno e deixe esfriar um pouco.
Abra em 2 partes no sentido do comprimento e recheie a parte de baixo com o chantilly, colocando o suficiente para que a parte superior fique entreaberta como uma concha.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rosangela Berg - Deodoro - RJ

CONFEITOS DE AMENDOINS

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de chocolate em pó

4 gemas passadas pela peneira

1 colher (sobremesa) de manteiga ou margarina sem sal

1 coco ralado (300 g)

1 xícara (chá) de amendoins torrados e moídos

1 colher (sopa) de mel

chocolate granulado

MODO DE FAZER

Misture o açúcar, o leite, o chocolate, as gemas, a manteiga, o coco ralado, os amendoins e o mel.
Leve ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela.
Coloque a mistura em um prato e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas e passe-as no chocolate granulado.
Coloque em forminhas de papel.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Floriza Santos Colela - São José dos Campos - SP

CONFEITOS NATALINOS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

250 g de nozes moídas

250 g de amêndoas sem pele e moídas

8 gemas

1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com as nozes, as amêndoas, as gemas, o leite, o chocolate e a manteiga.
Leve ao fogo, mexendo sempre, até desprender da panela. Junte a baunilha e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas, passe-as no glacê e deixe sobre uma superfície levemente untada até secar.

INGREDIENTES - GLACÊ

1 xícara (chá) de anizete

4 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (sopa) de groselha

MODO DE FAZER - GLACÊ
Ferva o anizete.
Retire do fogo e misture o GLAÇÚCAR e a groselha, mexendo bem até obter um mingau grosso.
Utilize.

DICA
Se o glacê engrossar demais, enquanto você banha os confeitos, acrescente um pouco mais de licor.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Jandyra Guerra e Silva - Ribeirão Preto - SP

COOKIES

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - MASSA BÁSICA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO
2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar mascavo
7 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite em pó
3 colheres (sobremesa) cheias de fermento em pó
1 pitada de sal
2 xícaras (chá) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - MASSA BÁSICA
Faça uma farofa, misturando todos os ingredientes, esfregando entre as mãos.
Coloque em uma vasilha bem tampada e guarde no congelador ou freezer.

INGREDIENTES - COOKIES DE CHOCOLATE

2 xícaras (chá) de massa básica
1 ovo
1/2 xícara (chá) de gotas de chocolate

MODO DE FAZER - COOKIES DE CHOCOLATE
Misture todos os ingredientes.
Com o auxílio de 2 colheres (chá), faça os biscoitos, arrumando a massa sobre uma assadeira untada e polvilhada com farinha.
Leve ao forno preaquecido, até ficarem levemente dourados.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - GOTAS DE CHOCOLATE

200 g de chocolate para cobertura derretido e morno
1 colher (chá) de vodka

MODO DE FAZER - GOTAS DE CHOCOLATE
Misture o chocolate com a vodka, até engrossar.
Faça as gotas sobre papel alumínio, usando o saco de confeitar e o bico tipo perlê fino.
Leve à geladeira para endurecer.

INGREDIENTES - COOKIES DE MEL E CANELA

3 xícaras (chá) de massa básica
3 colheres (sopa) de mel
1 colher (sobremesa) de canela em pó

MODO DE FAZER - COOKIES DE MEL E CANELA
Misture todos os ingredientes.
Com o auxílio de 2 colheres (chá), faça os biscoitos, arrumando a massa sobre uma assadeira

untada e polvilhada com farinha.
Leve ao forno preaquecido, até ficarem levemente dourados.

VARIAÇÃO
Varie o sabor dos cookies, acrescentando à 2 e 1/2 xícaras (chá) da preparação básica misturada com 1 ovo, os seguintes ingredientes picados:
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado fino ou em flocos; ou
- 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado;
- 1/2 xícara (chá) de nozes;
- 1/2 xícara (chá) de amêndoas;
- 1/2 xícara (chá) de cerejas;
- 1/2 xícara (chá) de avelãs;
- 1/2 xícara (chá) de castanhas-do-Pará;
- 1/2 xícara (chá) de castanhas de caju;
- 1/2 xícara (chá) de frutas cristalizadas ou uvas-passas.

CONGELAMENTO - MASSA BÁSICA

INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Retire do freezer e utilize diretamente.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

COOKIES DE CHOCOLATE

HISTÓRIA DA RECEITA
Cookies: tipo de bolinhos doces, ao mesmo tempo crocantes e amanteigados. A palavra cookie vem do holandês koekje, que significa pequeno bolo. Nos Estados Unidos, onde são muito difundidos, há vários tipos de cookies, que vão do mais macio ao mais crocante. Na Inglaterra são chamados biscuits, galletas na Espanha e na Argentina, keks na Alemanha, biscotti na Itália e biscoito no Brasil e em Portugal.

Rendimento : cerca de 64 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES
1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de margarina

1 ovo

1/2 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) rasa de bicarbonato de sódio

1 pitada de sal

1 colher (chá) rasa de fermento em pó

2 xícaras (chá) de aveia grossa

1 xícara (chá) de gotas de chocolate

1/2 xícara (chá) de castanhas de caju picadas

MODO DE FAZER
Misture o açúcar, a margarina e o ovo.
Acrescente a essência, a farinha de trigo, o bicarbonato, o sal e o fermento.
Junte a aveia, as gotas de chocolate e as castanhas, e misture bem a massa, até ficar homogênea.
Faça bolinhas do tamanho de uma noz e achate-as levemente.
Coloque as bolinhas em fôrma untada e enfarinhada, deixando um espaço de 1 cm entre elas para não grudarem.
Asse em forno preaquecido até dourarem levemente.
Deixe esfriar para retirá-los da fôrma.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as gotas de chocolate por passas, pedacinhos de nozes, amêndoas ou avelãs. Também pode-se usar somente a castanha de caju, sem o chocolate, aumentando a porção para 1 e 1/2 xícara (chá).

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS
FONTE DA RECEITA : Elizabeth Cristina Joanine Nascimento - Campinas - SP

CORAÇÃO DOS NAMORADOS

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Misture levemente a farinha peneirada.
Coloque a massa na fôrma untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido.
Depois de esfriar, desenforme e corte em três camadas para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma em formato de coração (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 colheres (sopa) de leite

6 gemas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo baixo o açúcar com as gemas e o leite, e mexa delicadamente até engrossar.
Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES - MERENGUE ITALIANO

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 claras

1 copo (americano) de água

2 colheres (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER - MERENGUE ITALIANO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Jogue sobre as claras batidas em neve, sem parar de bater.
Junte o limão e continue batendo até ficar brilhante e pastoso.
Utilize rapidamente para que o glacê não seque.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma parte da massa num prato de vidro.
Cubra com metade do recheio, coloque a segunda parte da massa e o restante do recheio.
Termine com a terceira parte da massa, reconstituindo o formato original do bolo.
Cubra com o merengue italiano e decore a gosto.

DICA
Para a decoração, sugerimos uma margarida feita com frutas cristalizadas.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Dolores P. Tubino - Porto Alegre - RS

COROA DE CASTANHAS PORTUGUESAS

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - DOCE

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

500 g de castanhas portuguesas cozidas e esmagadas

3 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (12 g)

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

3 claras em neve

MODO DE FAZER - DOCE

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Retire do fogo e junte o purê de castanhas e a gelatina hidratada e derretida em banho maria.
Misture bem, sem bater.
Deixe esfriar completamente e adicione o creme de leite, batido com 3 colheres do GLAÇÚCAR e com a baunilha, em ponto de chantilly mole.
Junte as claras batidas com o restante do GLAÇÚCAR em merengue firme, e quando começar a engrossar, coloque na fôrma, untada com óleo e passada por água fria.
Leve à geladeira para firmar, desenforme e sirva com castanhas na calda, ou, se preferir, com sorvete de baunilha ou com chantilly.

DICA

Se o ponto ficar demasiado espesso, acrescente um pouco de água para voltar a ficar ralo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - CALDA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 a 3 copos (americano) de água

15 castanhas portuguesas descascadas e cozidas

1 colher (sopa) de vinho do Porto

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CALDA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco e junte as castanhas.
Adicione o vinho e deixe ferver até engrossar ligeiramente (deve ficar como uma geléia rala).
Coloque a baunilha e deixe esfriar completamente para utilizar.

DICA

Escalde as castanhas com água fervente para retirar a pele.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

COROA DE CHANTILLY

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga sem sal

suco de 1 limão

raspas de 1 limão verde

1 colher (sopa) de leite

1 colher (sopa) de rum

7 gemas

100 g de amido de milho

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

7 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro.
Junte o suco e as raspas de limão, o leite e o rum, batendo sem parar. Acrescente as gemas, uma a uma, e continue batendo até obter uma massa clara e espumosa.
Misture o amido de milho, peneirado juntamente com a farinha de trigo e o fermento, alternando com as claras. Mexa bem, sem bater.
Coloque a massa na fôrma e asse no forno preaquecido.
Retire do forno e deixe o bolo na fôrma até o dia seguinte.
Desenforme e corte em 3 camadas.
Recheie com o chantilly, reservando um terço para cobrir e decorar a coroa.

DICA
Decore com frutas cristalizadas ou cerejas, formando medalhões laterais.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda tipo savarin (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena Vellóri - Tatuí - SP

CREME BÁVARO DE CHOCOLATE

HISTÓRIA DA RECEITA
O creme bávaro é um clássico doce de colher, de consistência macia, sempre constituído por gelatina e creme de leite, conhecido pelo nome original de bavarois.

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES
8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
4 gemas
1 xícara (chá) de chocolate em pó
250 ml de leite quente
1 pacote de gelatina em pó sem sabor
1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina
500 ml de creme de leite fresco, gelado
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
1 colher (café) de essência de baunilha
raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER
Bata na batedeira o açúcar e as gemas.
Acrescente o chocolate peneirado e dissolvido no leite, pouco a pouco. Passe a preparação por uma peneira.
Cozinhe o creme em banho-maria, mexendo sempre, até começar a encorpar (vire as costas da colher de pau. Deve ficar com uma película cremosa).
Tire do fogo e acrescente a gelatina. Quando estiver morno, adicione o creme de leite batido com o GLAÇÚCAR (deve ficar espesso, mas ainda mole), misture cuidadosamente ao creme.
Junte a essência de baunilha.
Numa fôrma untada, coloque o creme (deve estar cremoso, mas firme) e leve a geladeira (o doce pode ser colocado em uma única fôrma ou em fôrmas individuais, com furo central. É bom untar com óleo de girassol. Então vire a fôrma sobre uma folha de papel absorvente, por alguns minutos, para que o óleo em excesso possa descer).
Desenforme no momento de servir (mergulhe a fôrma rapidamente em água quente).
Decore com raspas de chocolate branco e preto.

DICA
É importante o creme de leite estar levemente grosso, mas ainda mole (se inclinar a tigela da batedeira, ele escorre) para evitar que a preparação final, ao ser colocada na fôrma, faça bolhas, não ficando uniforme.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Daniela Cristina Lourenço - Sorocaba - SP

CREME DE AVELÃS DA BOÊMIA

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

150 g de avelãs

375 ml de leite quente

3 gemas

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (chá) de açúcar baunilhado

9 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (36 g)

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

2 cálices de Brandy

3 claras em neve

250 ml de creme de leite fresco, gelado

raspas de chocolate

MODO DE FAZER

Retire as peles das avelãs, levando - as ao forno brando, esfregando depois dentro de um pano.
Rale e cubra com o leite bem quente. Deixe assim por 20 minutos.
Bata as gemas com os açúcares até ficarem brancas e fofas.
Acrescente as avelãs e leve ao fogo, em banho maria, mexendo sempre, até engrossar ligeiramente.
Junte a gelatina hidratada na água e o brandy e mexa até quase esfriar (morno).
Misture então as claras, em movimentos suaves e, da mesma maneira, o creme de leite já batido em ponto de chantilly mole.
Passe para a taça de serviço e leve à geladeira até firmar.
Decore com as raspas de chocolate e sirva gelado.

DICA

Se preferir, use essência de baunilha em vez de açúcar baunilhado. Neste caso, adicione-a ao creme já morno, antes das claras e do creme de leite.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Edna Sales de Lima Ruiz

CREME DE CAFÉ

Rendimento : cerca de 12 unidades

INGREDIENTES

9 colheres (sopa) de café em pó

1 litro de leite fervente

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 gemas

1 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Junte o café ao leite, e deixe em infusão por 10 minutos
Passe por um guardanapo molhado e reserve.
Bata o açúcar com as gemas até formar um creme claro e fofo.
Acrescente a farinha e a infusão de café. Mexa bem com colher de pau.
Leve ao fogo baixo, sem parar de mexer até ferver e engrossar.
Coloque em tacinhas e deixe esfriar.
Leve à geladeira antes de servir.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 1 hora

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, etiquete e congele nas tacinhas.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Regina Terezinha Dourado - Osasco - SP

CREME DE CONFEITEIRO

Rendimento : recheio de uma torta com duas camadas
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1/2 litro de leite

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

5 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa. Deixe esfriar.
Misture os ingredientes restantes, reservando a manteiga e a baunilha.
Volte ao fogo, mexendo sempre até cozinhar e engrossar.
Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha.
Deixe esfriar completamente para utilizar.

DICA
É ótimo para guarnecer sorvetes e rechear bolos, bombas, etc.

VARIAÇÃO
Varie este creme básico, acrescentando coco, amêndoas torradas e moídas, chocolate, ou uma pequena porção de licor de sua preferência.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CREME DE CONFEITEIRO COM MANTEIGA

Rendimento : recheio e cobertura de um bolo (nº30)
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

3 copos (americano) mal cheios de leite

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

5 gemas passadas pela peneira

200 g de manteiga sem sal

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso. Deixe amornar e misture o leite, o amido e as gemas.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar.
Bata a manteiga até ficar clara. Junte o creme frio, aos poucos, sem parar de bater. Aromatize com a baunilha e utilize.

DICA

Pode se utilizar este creme para decoração com saco de confeitar.
Caso o creme amoleça, deixe-o em geladeira até firmar.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CREME DE OURO

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 lata de creme de leite com soro

3 gemas passadas pela peneira

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

sorvete de creme

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com o creme de leite, até engrossar.
Desligue o fogo e junte as gemas e o chocolate, e volte ao fogo por mais 5 minutos.
Divida por 4 taças individuais.
Deixe gelar.
Na hora de servir, coloque uma bola de sorvete de creme em cada taça.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CREME DIPLOMATA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CREME

1 e 1/2 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

5 gemas

1 litro de leite quente

2 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (café) de essência de baunilha

1 pitada de sal

5 claras em neve

nozes para decorar

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas até ficarem fofas e claras.
Junte o leite e leve ao banho-maria até engrossar.
Retire do fogo, acrescente a gelatina hidratada, a baunilha e o sal.
Logo que esteja morno, adicione as claras delicadamente.
Coloque na fôrma molhada e leve à geladeira até firmar.
Desenforme, cubra com o chantilly e decore com as nozes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata todos os ingredientes até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Regina Maria Melloni Gomes - São Paulo - SP

CREME INGLÊS EM CUBOS

Rendimento : cerca de 32 cubos
Típica : INGLESA

INGREDIENTES
8 gemas

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 e 1/2 copos (americano) de leite fervente

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER
Bata as gemas com o GLAÇÚCAR, até obter uma gemada clara e fofa.
Acrescente o leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre até engrossar levemente.
Retire do banho-maria, coloque a baunilha, deixe esfriar e acondicione nas fôrmas de gelo.
Leve ao freezer e utilize para acompanhar sorvete, frutas em calda ou pudim, batendo direto no liqüidificador.

DICA
8 cubos equivalem à 1 xícara (chá), depois de descongelados.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CREPES DE MAÇÃS

Rendimento : cerca de 15 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

1 copo (americano) de leite

2 maçãs sem cascas e sem sementes

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 clara em neve

margarina para fritar

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, o leite e as maçãs no liqüidificador. Junte a farinha peneirada com o fermento e continue batendo.
Acrescente a clara e misture à mão.
Deixe a massa em repouso por 1 hora.
Faça os crepes em frigideira pequena, apenas untada com a margarina derretida.
Frite bem os dois lados. Reserve em lugar quente.
Sirva com o molho de maçã quente e polvilhe o GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES - MOLHO

casca e sementes da maçã

2 copos (americano) de água

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 cálice de rum

1/2 copo (americano) de suco de laranja

MODO DE FAZER - MOLHO
Ferva as cascas e as sementes com a água até reduzir pela metade.
Coe em um pano fino e esprema bem.
Coloque esse caldo numa panela pequena, acrescente o açúcar e deixe ferver até obter o ponto de fio grosso.
Junte o rum e a laranja. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Geraldo de Almeida Rocha - Rio de Janeiro – RJ

CRISTAL JAPONÊS

INGREDIENTES
1 copo (americano) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM
2 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER
Misture o PREMIUM com a água, até obter uma farofa grossa.
Coloque em forminhas de bombom e comprima-as.
Nivele a superfície e desenforme sobre papel. Deixe secar.
Guarde em recipiente tampado, intercalando as camadas com papel de seda.

DICA
Para colorir os torrões, misture corante ao PREMIUM antes de acrescentar a água.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CROISSANTS FOLHADOS

Rendimento : cerca de 16 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - 1ª MASSA

200 g de manteiga ou margarina sem sal
2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - 1ª MASSA
Misture bem a manteiga com a farinha, até obter uma pasta homogênea.
Abra entre 2 folhas de plástico, formando um retângulo, e leve à geladeira para endurecer.

INGREDIENTES - 2ª MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 ovo
2 tabletes de fermento biológico
4 copos (americano) de farinha de trigo
1/2 copo (americano) de água morna
1 colher (sopa) de leite
3/4 copo (americano) de leite
1 gema
1 colher (chá) de sal

MODO DE FAZER - 2ª MASSA
Misture o açúcar e o fermento. Junte a água, o leite, o sal e o ovo.
Adicione a farinha e sove, até que a massa se solte das mãos. Se necessário, acrescente um pouco mais de farinha.
Abra esta massa em forma de retângulo, duas vezes maior do que o tamanho da 1ª massa.
Coloque a 1ª massa gelada sobre um dos lados da 2ª massa. Dobre a 2ª massa e feche bem os lados.
Abra a massa novamente, dobre como envelope. Repita esta operação mais 2 vezes.
Abra, então, em forma de retângulo, com mais ou menos 5 mm de espessura.
Acerte as beiradas da massa e, depois, corte-a em tiras de 15 cm de largura.
Corte depois em formato de triângulos. Enrole da parte mais larga para a mais estreita e curve ligeiramente as pontas, como meia lua.
Coloque em assadeiras untadas e enfarinhadas. Deixe crescer até dobrar de volume e asse no forno preaquecido.

DICA
Para dar uma cor dourada, pincele os croissants com leite misturado com gema, antes de levar ao forno.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Gilmara Guimarães dos Santos - Aracaju - SE

CROQUEMBOUCHE

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 colher (café) de sal

1 e 1/2 copo (americano) de água

2 copos (americano) de farinha de trigo

100 g de manteiga ou margarina sem sal

4 a 5 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o açúcar com a água, a manteiga e o sal.
Jogue a farinha de uma só vez e mexa até soltar completamente da panela.
Deixa esfriar e junte os ovos, um a um, batendo muito bem a cada adição.
Com o auxílio do saco de confeitar ou de 2 colheres (chá), faça pequenas bolas e coloque sobre uma assadeira levemente untada.
Asse no forno preaquecido, até que fiquem secas e levemente douradas. Deixe esfriar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

1 copo (americano) de água

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

3 copos (americano) mal cheios de leite

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

5 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar.
À parte, misture o leite, as gemas e o amido de milho. Junte à calda reservada e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, junte a baunilha e a manteiga. Deixe esfriar.

INGREDIENTES - CARAMELO

4 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 copos (americano) de água

MODO DE FAZER - CARAMELO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo. Utilize quente.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Recheie as carolinas com o creme frio.
Passe, uma a uma, na calda de caramelo e coloque-as em assadeiras untadas. Deixe esfriar completamente.

Forre um cone de isopor com papel alumínio untado. Na base desse cone faça um círculo de carolinas, colando-as com pingos de caramelo líquido.
Repita a mesma operação com as outras até cobrir completamente o cone.
Deixe esfriar completamente, retire o cone cuidadosamente e coloque o doce sobre uma bandeja, já guarnecida com fios de ovos.

DICA
Os croquembouches podem ser feitos com doces vidrados, ou mesmo frutas secas (nozes, amêndoas, tâmaras ou ameixas) também vidradas. Eles se caracterizam pela capa que envolve os doces, que necessariamente devem ser crocantes.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Silvia da Conceição Carvalho - São Paulo - SP

CROQUETES DE DAMASCO

Rendimento : cerca de 12 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite quente

100 g de polpa de damascos ácidos, cozidos no vapor, batidos e bem enxutos

2 gemas

farinha de trigo para empanar

1 ovo

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE FAZER

Cozinhe a manteiga com a farinha, adicione o açúcar e o leite aos poucos, mexendo sempre entre cada adição, para que a parte líquida seja absorvida e faça a liga correta.
Quando formar um creme bem grosso, junte a polpa dos damascos e as gemas, mexendo até ficar homogêneo.
Sobre uma superfície untada, faça pequenos montinhos. Deixe esfriar, enrole como croquetes, passe na farinha de trigo, no ovo ligeiramente batido e na farinha de rosca.
Frite no óleo bem quente, seque sobre papel absorvente e sirva-os quentes com sorvete de creme.

DICA

Frite os croquetes em panela pequena com bastante óleo. Enquanto estiver fritando, não deixe que fiquem parados na frigideira, mexa constantemente com uma escumadeira para evitar que arrebentem.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CUCA GAÚCHA

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina amolecida

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) mal cheia de leite

1 cálice de conhaque

4 claras

1 pitada de sal

6 bananas nanicas cortadas em rodelas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, até obter um creme claro.
Acrescente a manteiga e bata. Junte as farinhas já peneiradas com o fermento, alternadamente com o leite e o conhaque. Misture as claras batidas em neve com o sal.
Coloque a massa na fôrma untada, cubra com a banana e polvilhe a farofa.
Asse no forno preaquecido.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a banana por 3 maçãs descascadas e cortadas em fatias.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - FAROFA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 a 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 pitada de sal

MODO DE FAZER - FAROFA
Junte o açúcar com a farinha, a manteiga ou margarina, a canela, o chocolate em pó e o sal.
Esfarele entre as mãos, misturando bem, mas sem dar liga.
Distribua por toda a superfície da cuca.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Stela Corrêa - Porto Alegre - RS

DAN-TOP

Rendimento : cerca de 8 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

4 claras

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Bata na batedeira as claras com o GLAÇÚCAR em ponto de neve.
Acrescente a calda quente e continue batendo até ficar bem firme.
Adicione a gelatina hidratada na água.
Quando o creme começar a enrolar nas pás da batedeira, passe para o saco de confeitar, com o bico tipo pitanga grande, e faça os dan-tops diretamente sobre uma assadeira forrada com papel alumínio untado.
Leve à geladeira até endurecerem e passe-os na cobertura de chocolate.

INGREDIENTES - COBERTURA DE CHOCOLATE

30 g de parafina alimentícia

300 g de chocolate meio amargo ralado

40 g de manteiga de cacau

MODO DE FAZER - COBERTURA DE CHOCOLATE
Pique a parafina e a manteiga de cacau e derreta em banho-maria.
Acrescente o chocolate e mexa até ficar homogêneo. Utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Celisa Sugai - São Paulo – SP

DELICIOSO BOLO DE FRUTAS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

3 ovos

150 g de manteiga amolecida

50 g de passas sem sementes

2 colheres (sopa) de rum

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (café) de essência de baunilha

150 g de frutas cristalizadas picadas

50 g de amêndoas picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, acrescente a manteiga e continue batendo, até obter uma massa clara e fofa.
Coloque as passas em infusão no rum e reserve.
Junte à massa a farinha e o fermento e mexa bem.
Acrescente a baunilha, as frutas e a infusão das passas na massa, misturando levemente.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado, e asse no forno preaquecido. Após os primeiros 15 minutos, abaixe a temperatura do forno para 180º C (moderada).

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua as amêndoas por nozes picadas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 65 minutos

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Ana Langoni - Campinas - SP

DELÍCIA DE LIMÃO

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

12 ovos

1 copo (americano) de água

2 colheres (sopa) de raspas de limão

1 pitada de sal

2 copos (americano) mal cheios de farinha de trigo

1/2 copo (americano) de fécula de batata

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa clara e fofa.
Sem parar de bater, acrescente a água, às colheradas, as raspas de limão e o sal.
Retire da batedeira e misture a farinha e a fécula peneiradas, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido, até crescer e dourar por igual. Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas.
Coloque uma das massas sobre o prato onde será servida, espalhe um pouco do recheio, sobreponha a outra massa, espalhe mais recheio e coloque a última camada de massa.
Cubra com o mesmo recheio e sirva.

DICA
Decore com amêndoas sem pele, fatiadas e torradas, e raspas de limão.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 ovos

suco de 2 limões

raspas de 2 limões

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 latas de creme de leite gelado

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o açúcar com os ovos, até obter um creme claro e fofo.
Adicione o suco, as raspas de limão e a farinha.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Passe pela peneira e deixe esfriar completamente.
Acrescente o creme de leite e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Marli Ferreira de Souza - Rio de Janeiro - RJ

DELÍCIA DOS DEUSES

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CREME

1/2 tablete de chocolate meio amargo (100 g)

2 gemas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER - CREME
Derreta o chocolate, em banho-maria, e misture as gemas.
Junte a gelatina, já hidratada e derretida em banho-maria, e bata até ficar homogêneo. Deixe esfriar.
Faça um merengue com o GLAÇÚCAR e as claras.
Junte à mistura de chocolate, mexendo delicadamente.
Acrescente o creme de leite e coloque na fôrma molhada.
Leve à geladeira até firmar.
Desenforme e cubra com o chantilly. Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (2000 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

200 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nice Magalhães Le Voci - São Paulo - SP

DELÍCIA HÚNGARA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : HÚNGARA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

2 colheres (sopa) de manteiga gelada

2 colheres (sopa) de banha gelada

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 lata de creme de leite

1 copo (americano) bem cheio de queijo tipo minas meia cura ralado

100 g de passas sem sementes

raspas de 1 limão verde

4 claras em neve

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas. Junte a manteiga, a banha, a farinha e o sal e continue batendo.
Acrescente o creme de leite, o queijo, as passas e as raspas de limão e misture.
Por último, coloque as claras em neve e o fermento, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Alzira Moreira Simões - São Paulo - SP

DELÍCIA TROPICAL

Rendimento : cerca de 6 a 8 porções

INGREDIENTES - MANJAR

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 vidro de leite de coco

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

1 lata de creme de leite sem soro

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - MANJAR
Leve ao fogo o açúcar, o leite, o amido de milho e o leite de coco, mexendo sempre até encorpar.
Retire do fogo e deixe esfriar (em temperatura ambiente coberto com filme plástico).
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme. Acrescente o creme de leite, delicadamente.
Derreta a gelatina, já hidratada, em banho-maria e acrescente ao creme.
Junte os dois cremes, misturando delicadamente.
Despeje a preparação na fôrma untada com óleo e leve à geladeira até firmar.
Desenforme e mantenha na geladeira até o momento de servir.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - DOCE DE BANANAS

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

4 bananas (caturras ou nanicas) amassadas

canela em pó para polvilhar

castanhas de caju moídas a gosto

MODO DE FAZER - DOCE DE BANANAS
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara (chá) da água, até caramelar. Acrescente o restante da água, para obter uma calda rala.
Junte as bananas amassadas e mexa até os ingredientes estarem bem incorporados (não há necessidade de cozinhar muito).
Retire do fogo e sirva ainda quente acompanhado do manjar bem gelado.
Salpique sobre as bananas a canela e as castanhas de caju.

DICA
Só amasse a banana minutos antes de usar para que não escureça.
Se o purê de bananas ficar muito espesso, adicione uma pequena porção de água e ferva.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Patrícia Regina Christoff Laurina - Belo Horizonte - MG

DELÍCIAS DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

3 claras mal batidas

100 g de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM

100 g de amêndoas sem pele e moídas

1 vidro de geléia de damasco

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com a manteiga, as gemas, a baunilha, a farinha e o fermento. Faça pequenas bolas.
Passe nas claras, em seguida no PREMIUM e nas amêndoas.
Faça uma pequena cavidade no centro de cada bolinha, calcando a bola com a ponta do dedo e coloque uma colher (café) de geléia.
Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Clementina V. dos Santos - Joinville - SC

DELÍCIAS DE PASSAS

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite pasteurizado

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal

250 g de passas pretas sem sementes

MODO DE FAZER

Misture o leite condensado com o açúcar, o leite, a manteiga e as passas.
Leve ao fogo baixo, mexendo até se desprender da panela.
Passe para um prato untado e deixe esfriar.
Corte papel celofane colorido ou incolor, em quadrados, coloque uma colherada do doce no centro de cada um e aperte, fechando-o como uma peteca.

DICA

Use fitas coloridas para amarrar os saquinhos com o doce.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Yvonne F. de Azevedo - Rio de Janeiro - RJ

DENGO DE COCO

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 litro de leite

5 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 coco fresco ralado (300 g)

2 latas de leite condensado cozido em banho-maria

3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga ou margarina sem sal

2 pacotes de biscoitos tipo Maria moídos

5 claras

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite, as gemas e o amido de milho e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.
Despeje no fundo de uma fôrma refratária grande, previamente untada, e faça, sobre esta, uma outra camada com metade do coco.
À parte, bata o leite condensado com a manteiga ou margarina e misture com os biscoitos. Espalhe sobre o coco.
Termine com um merengue feito com as claras batidas com o GLAÇÚCAR e o coco restante.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e leve à geladeira.
Sirva gelado.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o coco fresco por 1 pacote de coco seco (hidratado).

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Neci Silva Farias - Duque de Caxias - RJ

DOCE COLORIDO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

8 gemas

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) rasas de manteiga derretida

8 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Coloque o açúcar e as gemas na taça da batedeira.
Leve ao banho-maria, batendo até que a mistura esteja bem aquecida.
Retire e continue a bater até ficar morna.
Peneire a farinha sobre a massa, mexendo delicadamente, com colher de pau.
Por último, junte a manteiga ainda morna, e as claras, misturando sem bater.
Coloque a massa em 2 fôrmas, untadas e enfarinhadas.
Asse no forno preaquecido. Deixe esfriar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 latas de abacaxi em calda

1/2 xícara (chá) de conhaque

2 vidros de geléia de damasco

cerejas em calda

amêndoas com pele

figo cristalizado

abacaxi em pedaços para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o açúcar com 2 xícaras (chá) da calda do abacaxi, até obter uma calda grossa.
Acrescente 2 colheres (sopa) do conhaque e retire do fogo.
Passe as fatias de abacaxi por essa calda e coloque sobre uma superfície untada.
Deixe esfriar.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Logo que as massas estejam frias, corte-as ao meio.
Na primeira placa, espalhe uma leve camada de geléia, amolecida com o restante do conhaque.
Cubra com fatias de abacaxi.
Coloque outra camada de massa e repita a operação, terminando com uma camada de geléia.
Decore com as cerejas, as amêndoas levemente torradas e os figos, fazendo uma grinalda de pequenas flores, e nas laterais decore com pedaços de abacaxi e figos picados.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Elizabethe Maack - Santo André - SP

DOCE DE ABACAXI COM CHANTILLY

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - DOCE

1 abacaxi picado

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 litro de água

4 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

4 ovos

2 latas de leite condensado

2 latas de leite

MODO DE FAZER - DOCE
Ferva o abacaxi com o açúcar e a água, até ficar transparente.
Coloque o amido de milho, dissolvido numa pequena porção de água misturada com um pouco da calda do abacaxi bem fria, e mexa até engrossar bem.
Retire do fogo e despeje no refratário untado. Deixe esfriar.
Bata os ovos com o leite condensado e o leite, até obter uma calda grossa.
Fure o creme de abacaxi, cubra com esta calda e deixe descansar por 30 minutos.
Asse no forno preaquecido até dourar. Deixe esfriar e leve à geladeira.
Decore com o chantilly e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata todos os ingredientes, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ana Maria Leite - São Paulo - SP

DOCE DE ABÓBORA COM COCO

Rendimento : cerca de 1,5 Kg

INGREDIENTES

2 kg de abóbora descascada e cortada em pedaços

água suficiente para cozinhar

5 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 copos (americano) de água

1 pacote de coco ralado seco

cravo e canela em pau a gosto

MODO DE FAZER

Cozinhe a abóbora na água, em fogo forte. Coloque numa peneira para escorrer completamente.
Ferva o DOÇÚCAR com as 4 xícaras de água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte a abóbora e mexa, até ficar transparente.
Acrescente o coco, o cravo e a canela, mexa e retire do fogo.
Coloque em uma compoteira e sirva fria.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lídia Francisca Oliveira - São Joaquim da Barra - SP

DOCE DE CASCA DE MARACUJÁ

HISTÓRIA DA RECEITA
Normalmente classifica-se como doce de fruta o doce feito com frutas frescas ou secas, inteiras ou em pedaços, cozidas em calda de açúcar. Aromatizados com especiarias ou bebidas alcóolicas, passa a ter nomes específicos conforme a concentração do açúcar (geléia, compota, conserva etc.).

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES
3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

cravos da Índia a gosto

6 a 8 cascas de maracujá azedo

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá

MODO DE FAZER
Retire a casca fina dos maracujás e corte as cascas no formato de pétalas.
De véspera, deixe as pétalas de molho em água, trocando a água cerca de 3 vezes para o doce perder o amargor.
Leve ao fogo forte o DOÇÚCAR, a água e os cravos até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Junte as pétalas de casca de maracujá escorridas e cozinhe por cerca de 20 minutos ou até ficarem macias.
Acrescente o suco de maracujá e cozinhe até ferver. Quando atingir a fervura, cozinhe por mais 5 minutos.
Sirva gelado.

DICA
Este doce pode ser guardado em um pote ou compoteira na geladeira por uma semana.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Selma de Souza Melo Santos - Cubatão - SP

DOCE DE LARANJAS LIMA

Rendimento : cerca de 2 kg

INGREDIENTES
12 laranjas lima de casca grossa *1 e 1/2 litro de água*

2 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER
Descasque as laranjas, retirando apenas a parte amarela da casca.
Coloque-as em um vasilha, cobrindo-as com água. Deixe-as de molho durante 24 horas, renovando a água de 4 a 5 vezes.
Ferva 1/3 do DOÇÚCAR com a água e reserve.
Quando a água das laranjas ficar transparente, escorra-as e faça um buraco em cada laranja no lugar do cabo, para retirar as sementes, sem danificar a polpa.
Coloque as laranjas numa panela grande, lado a lado, e cubra-as com a calda já fria.
Leve ao fogo para ferver um pouco, com a panela tampada. Retire a tampa e mantenha fervendo por 1 hora.
No dia seguinte, adicione o açúcar restante e deixe ferver lentamente, até que as laranjas fiquem transparentes e a calda espessa.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iracema M. Barreto - São Paulo - SP

DOCE DE LEITE EM CALDA (AMBROSIA)

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 kg de açúcar UNIÃO

1 litro de leite integral

3 cravos da Índia

1 canela em pau

1 colher (sopa) de suco de limão

12 ovos

MODO DE FAZER
Leve ao fogo o açúcar com o leite e mexa, até dissolver.
Quando levantar fervura, acrescente os cravos, a canela e o suco de limão, e deixe em fervura baixa.
Na batedeira, bata os ovos, até que fiquem claros e fofos.
Coloque os ovos batidos sobre o leite e não mexa até que comece a solidificar.
Após, mexa com colher de pau para que os pedaços fiquem menores.
Quando a calda engrossar novamente, retire do fogo e passe para uma compoteira.
Sirva bem gelado.

DICA
Faça o doce em panela grande, pois ele cresce muito durante o cozimento.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Agdalva F. Pinto - Guarulhos - SP

DOCE DE MAMÃO VERDE

Rendimento : cerca de 1 Kg
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 mamão verde

2 e 1/2 litros de água

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

cravo e canela em pau a gosto

MODO DE FAZER

Descasque o mamão e corte em fatias bem finas.
Faça rolinhos com cada fatia e enfie numa agulha com linha, formando um colar. Uma linha só não será suficiente, faça tantos colares quantos forem necessários.
Mergulhe os colares nos 2 litros de água fervente e deixe que cozinhem até ficarem macios.
Ferva o DOÇÚCAR com a água restante, o cravo e a canela, até obter uma calda grossa. Reserve.
Escorra os rolinhos de mamão e coloque-os na calda.
Ferva a calda com o mamão, até que os rolinhos fiquem transparentes.
Deixe esfriar, coloque numa compoteira e leve à geladeira. Sirva gelado.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lindalva Passos Moreira - São Paulo - SP

DOCE DE NOZES COM OVOS MOLES

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1/2 kg de miolo de nozes

2 ovos

6 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Junte as nozes e deixe amornar.
Misture com os ovos e as gemas, e cozinhe em fogo baixo até soltar da panela, mexendo sempre para não queimar.
Coloque metade da massa na fôrma untada e, por cima, uma camada de recheio. Cubra com a massa restante.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e cubra com o glacê de chocolate.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o glacê de chocolate por outro a seu gosto.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 e 1/2 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

12 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar.
Acrescente as gemas, volte ao fogo baixo e mexa devagar, sem parar, até engrossar.
Retire do fogo e coloque a baunilha. Utilize quente.

INGREDIENTES - GLACÊ

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 copo (americano) de chocolate meio amargo em pó

MODO DE FAZER - GLACÊ
Leve ao fogo baixo o leite condensado com a manteiga e o chocolate.
Mexa até ficar pastoso.
Retire, bata na batedeira durante 5 minutos e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Helena Barbosa - Tatuí - SP

DOCE DE OVOS E COCO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

12 gemas

1 copo (americano) bem cheio de coco ralado seco

7 colheres (sopa) de água quente

1 colher (café) de canela em pó

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa. Retire do fogo e deixe esfriar.
Acrescente as gemas bem batidas e o coco hidratado com a água quente.
Volte ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo e acrescente a canela. Deixe esfriar, coloque em uma compoteira e sirva.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Vanda Ferreira Barros - Rio de Janeiro - RJ

DOCE DE PERAS COM MERENGUE

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

10 peras sem casca e sem sementes

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

8 gemas

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 cálice de vermute

8 claras

16 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Corte as peras em 4 partes, junte 1/2 xícara do açúcar e a água, e cozinhe em fogo baixo.
Retire-as da calda e arrume na torteira.
Cubra com as gemas batidas com o restante do açúcar e o vermute.
Asse no forno preaquecido, até tostar.
Prepare um merengue bem firme com as claras e o GLAÇÚCAR.
Decore o doce e volte ao forno para cozinhar o merengue, sem dourar.
Polvilhe com um pouco de GLAÇÚCAR e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira refratária (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Miriam Gervehr - Candelária - RS

DOCE DE PÊSSEGOS MADUROS

Rendimento : cerca de 800 g
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 kg de pêssegos maduros de polpa amarela

1 xícara (chá) de água (200 ml)

açúcar UNIÃO equivalente ao peso da polpa depois de cozida e escorrida

MODO DE FAZER

Esfregue os pêssegos com um pano úmido para retirar a penugem.
Lave e cozinhe-os com água, até ficarem macios.
Escorra, esmague a polpa com um garfo e reserve.
Coloque os caroços numa panela pequena, junte a água, deixe ferver 5 minutos e raspe bem cada um, aproveitando uma espécie de geléia (pectina) que os envolve. Reserve.
Pese, então, a polpa que já está escorrida e acrescente o mesmo peso em açúcar.
Coloque a polpa gelatinosa dos caroços e leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que a massa solte da panela.
Despeje em fôrma forrada com papel alumínio e desenforme depois de 2 dias, ou leve à geladeira e retire da fôrma somente quando estiver completamente frio.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sinhá Barreto - São Paulo - SP

DOCE DE TORANJAS EM FATIAS

Rendimento : cerca de 1 kg

INGREDIENTES
1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR *1 litro de água*

1 kg de toranjas com casca, sem sementes e cortadas em fatias finas

MODO DE FAZER
Junte todos o ingredientes e deixe macerar durante 12 horas.
Após, leve ao fogo brando por cerca de 2 horas, movimentando a panela de um lado para o outro, evitando mexer com a colher.
A seguir, deixe por mais 15 minutos em fogo brando.
Deixe esfriar e coloque em uma compoteira.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Margarita Pereyra de Basso - Montevidéu - Uruguai

DOCE EXÓTICO

Rendimento : cerca de 40 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 kg de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 ovo

1/2 xícara (chá) de óleo

água morna suficiente para dar liga

gema diluída em óleo para pincelar

açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire o açúcar com a farinha e o sal. Abra uma cova no meio e coloque o ovo, o óleo e a água, aos poucos, e misture até ficar homogêneo.
Sove a massa e deixe em repouso por 1 hora. A massa deve ficar macia, mas firme.
Abra, então, com o rolo em 2 retângulos e recheie. Enrole sem apertar, como rocambole, dando apenas 2 voltas incompletas.
Leve ao forno preaquecido para assar.
Quando começar a corar, pincele com a gema, polvilhe com o DOÇÚCAR e volte ao forno, sem deixe secar demais.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

3 xícaras (chá) mal cheias de nozes picadas

1 pão de fôrma médio

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

1 copo de geléia ou doce de framboesa

1 xícara (chá) mal cheia de óleo de milho

1 colher (sopa) de canela em pó

250 g de passas brancas sem sementes

100 g de damascos fervidos e picados

1 xícara (chá) mal cheia de suco de limão galego

MODO DE FAZER - RECHEIO
Amasse as nozes com o rolo e esfarele o pão, bem fino, de modo a encher 4 xícaras (chá).
Coloque tudo numa tigela grande e junte o açúcar, a geléia, o óleo, a canela, as passas, os damascos e o limão.
Misture tudo muito bem e deixe descansar por 30 minutos, antes de utilizar.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Berta Humorvitech - São Paulo - SP

DOCE GELADO DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

3 copos (americano) de água

1 abacaxi picado

2 pacotes de pudim de baunilha

3 claras em neve

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 lata de creme de leite gelado sem soro

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o abacaxi, por cerca de 10 minutos.
Retire do fogo, misture o pó para pudim, sem parar de mexer.
Volte ao fogo e deixe ferver por mais 5 minutos.
Despeje no refratário e deixe esfriar, colocando a seguir na geladeira.
Bata as claras com o açúcar.
Misture o creme de leite aos poucos, sem bater, e, com esta mistura, cubra o doce já pronto.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Karina Pacheco Fonseca - Itajubá - MG

DOCE PARA UM JANTAR

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga sem sal

2 gemas

100 g de frutas cristalizadas

1 colher (sopa) de castanhas de caju torradas e moídas

150 g de chocolate meio amargo em pó

300 g de biscoitos tipo champagne esfarelados

2 cálices de licor de chocolate

2 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, até formar um creme claro e fofo.
Junte as gemas, uma a uma, as frutas cristalizadas bem picadas, as castanhas, o chocolate, os biscoitos e o licor, colocando-o em gotas.
Por fim, acrescente as claras, mexendo tudo delicadamente.
Coloque esta massa sobre um papel impermeável, dando uma forma arredondada e comprida.
Enrole no papel de alumínio, feche bem os topos e leve à geladeira.
Retire o papel, decore a gosto e deixe na geladeira até a hora de servir.

DICA

Decore com chantilly e frutas cristalizadas.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele sem o chantilly.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Helena Maria Mazzo - Osasco - SP

DOCE POLONÊS

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : POLONESA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

6 ovos

200 g de tâmaras moídas

200 g de nozes moídas

100 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (sobremesa) rasa de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofa e clara.
Sem bater, misture as tâmaras, as nozes, as amêndoas e o fermento.
Coloque numa assadeira untada e forrada com papel também untado e polvilhado com farinha de trigo.
Leve para assar no forno preaquecido.
Ainda quente, desenforme, cubra com o glacê e decore com as nozes e as amêndoas.
Deixe esfriar, corte em quadrados e coloque em forminhas de papel aluminizado.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 copo (americano) de suco de laranja

1 colher (sopa) de chocolate em pó

nozes picadas

amêndoas sem pele, picadas e levemente torradas

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata o GLAÇÚCAR com o suco de laranja e o chocolate.
Utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Neida Corrêa Teixeira - Curitiba - PR

DOCES DE COCO E GEMAS

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

6 gemas

1 xícara (chá) de água (200 ml)

cravo da Índia e canela em pó a gosto

9

1 coco ralado (300 g)

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte o coco e mexa até aparecer o fundo da panela.
Retire do fogo, deixe amornar e acrescente as gemas, o cravo e a canela.
Volte ao fogo e mexa, até soltar da panela. Retire e deixe esfriar completamente.
Passe um pouco de manteiga nas mãos e enrole o doce em forma de pequenas bolas.
Passe no PREMIUM e coloque em forminhas.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiz - São Paulo - SP

DOCINHOS DE AVEIA

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 xícaras (chá) de flocos de aveia

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

350 g de manteiga ou margarina sem sal

1/2 kg de goiabada fatiada fina

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com os flocos de aveia, a farinha, o fermento e a margarina, e amasse.
Divida a massa em 2 partes iguais e estenda uma delas no fundo da assadeira untada, calcando com a mão.
Sobre esta camada, coloque as fatias de goiabada.
Cubra com a outra parte de massa reservada, alisando-a com cuidado para que não fique com aberturas.
Asse no forno preaquecido, até corar levemente.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (2500 ml)

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Aparecida Negri Pascoli - São Paulo - SP

DOCINHOS DE FRUTAS

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

200 g de amêndoas sem pele torradas

150 g de frutas cristalizadas

2 claras

passas sem sementes para decorar

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Moa as amêndoas juntamente com as frutas cristalizadas.
Misture as claras sem bater.
Enrole pequenas bolas e espete uma passa em cada uma.
Passe pelo PREMIUM e coloque em forminhas coloridas.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Cecilia D. Guimarães - São Paulo - SP

DOCINHOS DE MARZIPÃ

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

1 clara

250 g de amêndoas sem pele e moídas

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture um pouco do GLAÇÚCAR com a clara e as amêndoas, formando uma pasta. Sempre amassando, vá acrescentando o GLAÇÚCAR restante, até obter uma massa sem colar nas mãos.
Abra entre dois plásticos polvilhados com o GLAÇÚCAR, usando rolo de macarrão (com pressão suave).
Corte os docinhos com a forma escolhida e decore com florzinhas do próprio marzipã, de cor natural ou colorida a gosto. Use clara de ovo para fixar.
Deixe secar e arrume nas forminhas de papel ou renda.

DICA

Controle a massa, adicionando algumas gotas de clara se estiver dura, e GLAÇÚCAR se estiver mole.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele prontos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

DOCINHOS DE MILHO VERDE

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de milho verde escorrido

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

grãos de milho para decorar

MODO DE FAZER

Bata no liqüidificador, o leite condensado com o milho.
Coloque numa panela, acrescente a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo.
Passe esta massa para um prato untado com manteiga. Pincele o doce, também, para não criar crosta e deixe esfriar.
Enrole os doces em forma de pequenas bolas, passando uma por uma no PREMIUM.
Decore com grãos de milho e deixe ao ar para cristalizar (secar).

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 1 mês.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Joya Neto Macedo

DOCINHOS DE MINAS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : MINEIRA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 coco ralado (300 g)

200 g de miolo de nozes moídas

12 gemas batidas

6 ovos

açúcar UNIÃO para polvilhar as fôrmas

MODO DE FAZER
Junte o açúcar com o coco e as nozes. Misture bem.
Coloque num recipiente fundo, acrescente as gemas e os ovos, e mexa até ficar homogêneo.
Deixe descansar até o dia seguinte.
Mexa bem e coloque a massa, às colheradas, em pequenas fôrmas untadas e polvilhadas com o açúcar.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria, até ficarem firmes e dourados.
Desenforme ainda mornos.

DICA
Para servir, arrume em forminhas de alumínio, para que a gordura não manche o papel comum.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Iraydes de Mattos Cortezano - Poços de Caldas - MG

DOCINHOS DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina sabor morango

1 coco ralado (300 g)

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

5 ovos

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Dissolva a gelatina normalmente.
Junte o coco, o açúcar e os ovos. Leve ao fogo baixo e mexa até a massa se soltar do fundo da panela.
Passe para um prato untado e reserve até o dia seguinte.
Molde no formato de pequenos morangos, passando-os pelo PREMIUM.
Coloque em forminhas prateadas.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : FESTA INFANTIL

FONTE DA RECEITA : Eugênia E. Guimarães - Porto Alegre - RS

DOCINHOS DE PISTACHE VERDE

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 gemas

100 g de pistache

1 litro de leite condensado

MODO DE FAZER - MASSA
Misture tudo e leve ao fogo, mexendo até se soltar da panela (como brigadeiro).Depois de esfriar, modele em formato de croquete. Deixe secar por 1 hora, passe no fondant, colocando um pedaço de pistache verde, moído depois levemente torrado enquanto está mole. Deixe secar e esfriar completamente.

INGREDIENTES - FONDANT

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (chá) de suco de limão

2 e 1/2 copos (americano) de água

MODO DE FAZER - FONDANT

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter o ponto de fio grosso. Jogue sobre a pedra molhada, respingue com limão e deixe esfriar (deve ficar pouco quente). Mexa com espátula até obter uma massa branca. Amasse com as mãos como se fosse pão. Derreta em banho maria e passe os docinhos.

CONGELAMENTO - FINAL

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

DOCINHOS FOLHADOS DE MAÇÃS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

450 g de margarina em tablete

1 copo (americano) de água

1 gema para pincelar

2 colheres (sopa) de café coado forte

1 colher (sopa) de óleo

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Amasse bem a farinha e o sal com 50 g da margarina e a água, até obter uma massa lisa.
Leve à geladeira por 20 minutos, coberta com um pano úmido.
Abra a massa em forma de quadrado. Coloque a margarina restante no centro e amasse com as mãos delicadamente.
Dobre como envelope e leve à geladeira por mais 20 minutos.
Torne a abrir, volte à geladeira, repetindo a mesma operação por mais 2 vezes.
Divida a massa em 2 porções iguais. Abra uma delas e forre a fôrma.
Coloque os recheios, cubra com a outra metade da massa, também aberta. Com uma faca mergulhada em farinha, divida toda a superfície em quadrados.
Asse no forno preaquecido, até crescer e secar.
Pincele com a gema batida com o café e o óleo e volte ao forno para dourar.
Sirva polvilhado com o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - 1º RECHEIO

1/2 litro de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

6 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - 1º RECHEIO
Leve ao fogo baixo o leite, o amido e as gemas, e mexa até engrossar.
Retire do fogo e coloque a baunilha.
Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES - 2º RECHEIO

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

3 colheres (sopa) de mel

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (chá) de essência de baunilha

8 maçãs ácidas descascadas e fatiadas

MODO DE FAZER - 2º RECHEIO

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo. Junte o mel, a canela e a baunilha. Acrescente as maçãs, reduza o fogo e tampe a panela, para que o caramelo se dissolva com o suco da fruta.
Deixe cozinhar até que a maçã esteja dourada. Utilize frio.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Carmem Batista - São Paulo - SP

ECLAIRS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 15 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal
3 copos (americano) de água
3 copos (americano) de farinha de trigo
1 colher (café) de sal
5 a 6 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a água, o sal e a manteiga e leve ao fogo até levantar fervura.
Junte a farinha de uma só vez, sem parar de mexer, até que a massa solte do fundo da panela.
Retire do fogo, mexa um pouco para esfriar e acrescente os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição.
Coloque a massa em um saco de confeitar e modele os éclairs sobre um tabuleiro untado.
Asse no forno preaquecido (após os primeiros 15 minutos diminua a temperatura para moderada (180º C)). Deixe esfriar, abra e recheie.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR
5 colheres (sopa) rasas de amido de milho
1 copo (americano) de água
1 colher (chá) de manteiga sem sal
3 copos (americano) mal cheios de leite
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
5 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - CREME
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso. Deixe amornar.
Misture o leite, as gemas e o amido e junte à calda. Volte ao fogo, mexendo até cozinhar e engrossar.
Retire do fogo, acrescente a manteiga e a baunilha e deixe esfriar. Utilize.

INGREDIENTES - FONDANT

4 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 colher (chá) de suco de limão
2 copos (americano) de água
50 g de chocolate com leite para cobertura picado

MODO DE FAZER - FONDANT
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Jogue sobre uma pedra de mármore molhada com água, respingue com o limão, deixe que esfrie um pouco e mexa vagarosamente com uma espátula até obter uma massa branca.
Amasse com as mãos como se fosse um pão.
Derreta em banho-maria, junte o chocolate e cubra a parte superior dos eclairs, colocando-os em

uma superfície levemente untada, até secarem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ESPUMA DE LARANJA

Rendimento : cerca de 6 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de suco de laranja

3 colheres (sopa) de suco de limão

1 lata de creme de leite

raspas de laranja

gomos de laranja sem pele para decorar

açúcar granulado DOÇÚCAR para envolver

MODO DE FAZER

Hidrate a gelatina na água fria e leve ao banho-maria, até derreter.
Coloque no liqüidificador e junte o açúcar, os sucos de laranja e limão e o creme de leite.
Bata bem até espumar e aumentar o volume, começando a engrossar. Junte as raspas de laranja.
Coloque em taças de pé alto e leve à geladeira para gelar.
Decore com os gomos de laranja passados no DOÇÚCAR.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Noêmia Pedro - Itajubá - MG

ESPUMONE DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 gemas passadas pela peneira

1 cálice de vinho Marsala

1 cálice de conhaque

4 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

50 g de passas pretas

50 g de amêndoas sem pele e moídas

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

cerejas para decorar

amêndoas levemente torradas

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com as gemas até dobrar de volume. Adicione os vinhos.
Leve ao banho maria, mexendo sempre até aerar (aumentar o volume) e engrossar ligeiramente.
Junte a gelatina e misture bem.
Acrescente as passas maceradas no Marsala e as amêndoas. Misture bem até esfriar.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR, sem atingir o ponto de chantilly, e adicione delicadamente ao creme de gemas.
Despeje numa fôrma untada (com óleo) e passada por água. Leve à geladeira.
Desenforme e decore com cerejas e amêndoas.

VARIAÇÃO

Se preferir, acrescente 2 a 3 claras batidas com 2 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR. Nesse caso, aumente a gelatina (mais 1 colher (café) de gelatina). O doce ficará mais aerado ainda.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Heloisa M. Martins Gomes - Barra de São João - RJ

ESQUECIDOS

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

4 ovos

1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (chá) de raspas de limão

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos.
Acrescente as raspas de limão, a farinha e o fermento. Mexa até obter uma massa homogênea.
Coloque a massa, às colheradas, na assadeira untada e enfarinhada, mantendo um espaço entre elas pois crescem bastante.
Asse no forno preaquecido.

DICA

Caso os ovos sejam grandes e a massa ficar mole, acrescente um pouco mais de farinha.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ESSES DE LIMÃO

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

4 ovos

1 gema

2 colheres (sopa) de raspas de limão

4 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com os ovos e a gema, até obter uma massa clara e fofa.
Junte as raspas de limão.
Acrescente a farinha aos poucos, batendo bem, até obter uma massa firme, porém maleável.
Coloque a massa no saco de confeitar e, em uma assadeira untada e enfarinhada, faça biscoitos em forma de *s*.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FALSO CHANTILLY

Rendimento : cobertura de um bolo grande (nº 35)

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

500 g de gordura vegetal hidrogenada

500 ml de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o leite e o amido de milho e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar como um mingau.
Deixe esfriar completamente e reserve.
Na batedeira, bata a gordura vegetal com a baunilha até ficar cremosa e fofa. Sempre batendo, acrescente aos poucos o mingau reservado, até obter um creme homogêneo.
Utilize.

DICA

Não é necessário colocar este tipo de glacê em geladeira, pois ele já tem uma consistência firme. Por esta razão, é normalmente usado para cobrir bolos grandes que não cabem na geladeira.
No caso de ser aplicado em cobertura de bolos menores, deixe na geladeira, mas retire com alguma antecedência para que o Falso Chantilly volte à consistência anterior. Este creme endurece rápido com o frio e não permite bom corte se servido gelado.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FATIAS DA CHINA

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - CALDA

5 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR
1/2 litro de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES - MASSA

12 gemas
3 colheres (chá) de água de flor de laranjeira

MODO DE FAZER - MASSA
Passe as gemas pela peneira e bata-as na batedeira, até dobrar o volume.
Despeje na assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido até que a massa cresça, corando levemente. Deixe esfriar e corte em fatias.
Coloque-as na calda fria e deixe até ficarem bem ensopadas.
Junte a água de flor de laranjeira e leve ao fogo baixo até que fiquem transparentes.
Sirva em travessa funda, depois de completamente frias, cobertas pela calda.

VARIAÇÃO
Substitua a água de flor de laranjeira por 1/2 copo (americano) de rum.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena Fernandes Magalhães - São Paulo - SP

FATIAS HÚNGARAS

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 gemas

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de leite

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

8 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 pacotes de coco ralado seco

MODO DE FAZER - MASSA
Junte todos os ingredientes, menos o coco.
Bata bem e deixe descansar por 15 minutos.
Divida a massa em 4 partes iguais e abra com o rolo, deixando-as meio grossas.
Coloque uma camada da massa sobre a outra, intercalando o recheio e polvilhando o coco.
Enrole como um rocambole, corte em fatias com 3 cm de espessura e coloque-as numa assadeira untada.
Deixe crescer até dobrarem o volume.
Asse no forno preaquecido até dourarem.
Depois de prontas, cubra as fatias com o glacê e volte ao forno, já desligado, somente para secar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

4 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

100 g de manteiga derretida

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata 1 xícara bem cheia do açúcar com a manteiga, até obter um creme liso.
Utilize conforme indicado na massa.
Misture o açúcar restante com o leite, até obter uma pasta grossa, e passe sobre as fatias já assadas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Arismar Lara - Araraquara - SP

FATIAS MINEIRAS

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : MINEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

125 g de manteiga ou margarina sem sal

125 g de farinha de trigo

6 gemas

3 claras em neve

125 g de queijo mineiro ralado

açúcar UNIÃO para envolver as fatias

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Retire do fogo, junte a manteiga ou margarina e deixe esfriar.
Acrescente a farinha e as gemas e mexa bem. Junte as claras e o queijo e misture bem, sem bater.
Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme.
Retire o papel e corte em quadrados, passando-os pelo açúcar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Beatriz de Oliveira - Juiz de Fora - MG

FERRADURAS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 ovo

açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR para envolver

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a farinha, a baunilha e o ovo. Amasse até obter uma massa homogênea. Faça um rolo fino, corte em pedaços pequenos e dobre em formato de ferradura. Coloque em assadeira levemente untada e asse no forno preaquecido.
Ainda quentes, passe os biscoitos pelo GLAÇÚCAR.
Deixe esfriar completamente, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Rejane Boff Marques - Porto Alegre - RS

FESTA DO PÃO DOCE

Rendimento : 8 unidades de cada tipo

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento biológico fresco

1/2 xícara (chá) de leite morno

2 ovos

2 colheres (sopa) de iogurte tradicional

1 colher (sopa) de manteiga derretida

1 colher (café) de sal

4 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 ovo batido para pincelar

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar com o fermento e acrescente o leite. Junte o ovo, o iogurte, a manteiga e o sal. Acrescente a farinha de trigo aos poucos e trabalhe a massa até desgrudar das mãos.
Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho. Divida a massa em quatro partes iguais.

DICA
Asse os pães em duas assadeiras, escolhendo dois tipos de pães por vez. Enquanto os dois primeiros tipos de pães crescem, você prepara os outros dois. Enquanto assa os dois primeiros tipos de pães, os outros dois crescem.

VARIAÇÃO
2 tabletes de fermento biológico fresco (30g) é igual a 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º)

TEMPO DE FORNO : cerca de25 minutos por fornada

INGREDIENTES - RECHEIO DE QUEIJO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

100 g de cream cheese

1 colher (sobremesa) de suco de limão

MODO DE FAZER - RECHEIO DE QUEIJO
Misture bem todos os ingredientes. Abra (com a ajuda de um rolo) a massa (um quarto do total) formando um retângulo (de 21cm por 29cm) com meio centímetro de espessura. Espalhe metade do recheio de queijo pela superfície da massa. Dobre a massa ao meio. Espalhe o restante do recheio e dobre novamente.
Corte a massa em 8 tiras (no sentido do comprimento). Torça e junte as pontas de cada tira (formando círculos). Coloque-as em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido para que a massa volte a crescer.

INGREDIENTES - RECHEIO DE COCO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de coco ralado

1 xícara (chá) bem cheia de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO DE COCO
Misture bem todos os ingredientes. Abra outra parte da massa (um quarto do total) formando um retângulo igual ao primeiro.
Espalhe o recheio de coco, enrole como rocambole e corte em 8 fatias de aproximadamente dois dedos. Coloque-as ao alto (com o recheio voltado para cima) em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido, para que a massa volte a crescer.

INGREDIENTES - RECHEIO DE GOIABADA E QUEIJO

100 g de goiabada

100 g de cream cheese

MODO DE FAZER - RECHEIO DE GOIABADA E QUEIJO
Faça 8 bolinhas com outra parte da massa (um quarto do total). Recheie cada uma com um pedacinho de goiabada e 1 colher (chá) cream cheese. Enrole bem, para obter 8 pães redondos. Coloque-os em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido para que a massa volte a crescer.

INGREDIENTES - RECHEIO DE PASSAS

1/2 xícara (chá) de passas picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO DE PASSAS
Abra a última parte da massa (um quarto do total) num retângulo igual aos outros e espalhe as passas. Corte triângulos e enrole como croissant (comece da base do triângulo e enrole em direção à ponta, que deve ficar no centro do pão).
Coloque-os em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido, para que a massa volte a crescer. Pincele a superfície de todos os pães com o ovo e asse em forno preaquecido até dourar.

MICROONDAS - FINAL
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO - FINAL
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Clarita Mitiko I. Klober

FIOS DE OVOS

Rendimento : cerca de 400 g
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

6 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 copos (americano) de água

24 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Mantenha a calda fervendo e jogue as gemas, passadas pelo funil próprio, em movimento circular.
Deixe cozinhar os fios.
Retire-os para uma peneira, borrifando-os com água fria.
Repita esta operação até terminarem as gemas.
Depois que os fios de ovos esfriarem, separe-os com cuidado, com o auxílio de um garfo, e coloque-os num recipiente, cobrindo-os com a calda que sobrou, coada e aromatizada com a baunilha.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FLAMRI COM CREME DE CAFÉ

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

1/2 litro de vinho branco

1/2 litro de água

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

250 g de semolina

2 ovos batidos

6 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o vinho com a água. Em seguida, junte o açúcar, o sal e a semolina, mexendo sempre até obter uma massa bem homogênea e cozida. Deixe esfriar um pouco.
Acrescente os ovos e as claras. Misture sem bater.
Coloque em foôrma de buraco, untada.
Leve para assar em banho maria.
Desenforme frio e decore com creme Inglês de café.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME INGLÊS

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

3 colheres (sopa) de café em pó

1/2 litro de leite fervente

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 copos (americano) de creme de leite fresco gelado e batido

MODO DE FAZER - CREME INGLÊS
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara e fofa. Reserve.
À parte, misture o café com o leite fervente. Coe num guardanapo molhado.
Adicione à gemada, mexa bem e leve ao fogo, em banho maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, mexa até esfriar e misture delicadamente a baunilha e o creme de leite batido grosso mas ainda mole.
Sirva sobre o flamri ou em taça separada.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FLOR DE PÊSSEGO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 ovos

1 lata de pêssego em calda

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa bem clara e fofa.
Retire da batedeira e misture a farinha, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.
Corte em 3 pedaços iguais e umedeça cada um com a calda dos pêssegos.
Coloque o recheio, salpique com os pêssegos picados e sobreponha, alternadamente, as camadas.
Cubra com o mesmo creme do recheio e decore com o pêssego em forma de flor.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) de amido de milho

250 g de manteiga fresca

1 litro de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte o açúcar com o amido de milho e o leite e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, acrescente a baunilha e deixe esfriar completamente.
À parte, bata a manteiga, até ficar clara e espumosa. Vá juntando o creme frio aos poucos, batendo sempre entre cada adição.
Utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Helena Maria Linhares Vieira - Porto Alegre - RS

FLORESTA NEGRA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 ovos

7 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até obter uma gemada clara e fofa.
Sem parar de bater, adicione a farinha peneirada com o chocolate.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Leve ao forno preaquecido até assar.
Depois de frio, desenforme e corte ao meio para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 copo (americano) de cerejas em calda

200 g de raspas de chocolate

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira.
Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.
Reserve na geladeira.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o chocolate ao leite por chocolate meio amargo.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma metade da massa sobre o prato de servir e espalhe uma parte do chantilly, metade das cerejas picadas e metade do chocolate em raspas.
Cubra com a outra metade da massa.
Decore toda a borda e o tampo com o chantilly restante, usando o saco de confeitar com o bico pitanga.
Cubra com as cerejas e raspas reservadas.
Polvilhe o GLAÇÚCAR.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FOFINHOS DE CREME DE ARROZ

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

6 gemas

3 ovos

300 g de manteiga ou margarina sem sal

300 g de creme de arroz

1 vidro de leite de coco

1 xícara (chá) de coco ralado

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Em batedeira, bata o açúcar com as gemas, os ovos e a manteiga até obter uma massa fofa e clara.
Sem bater, misture o creme de arroz, alternadamente, com o leite de coco. Junte o coco ralado.
Distribua a massa em forminhas de papel, colocadas dentro de forminhas de alumínio.
Asse no forno preaquecido.
Depois de assados e ainda quentes, polvilhe-os com o GLAÇÚCAR.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria da Conceição Ribas D´Avila - Campinas - SP

FOLHADO DE ABACAXI E COCO

Rendimento : cerca de 18 a 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata na batedeira, o açúcar e os ovos até obter uma gemada clara e fofa.
Retire da batedeira e junte aos poucos, a farinha de trigo (mexa delicadamente).
Despeje numa fôrma retangular untada e forrada com papel manteiga untado (forre somente o fundo).
Asse em forno preaquecido. Depois de frio, divida o pão de ló ao meio, no sentido horizontal.

TEMPERATURA : moderada (180ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

150 g de coco ralado

5 xícaras (chá) de abacaxi tipo pérola cortado em cubinhos

MODO DE FAZER - RECHEIO
Numa panela grande, misture o DOÇÚCAR, o abacaxi e o coco. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um doce cremoso e brilhante. Reserve.

INGREDIENTES - CREME

1 e 1/2 colher (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de água (200 ml)

5 colheres (sopa) de amido de milho

3 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - CREME
Leve ao fogo forte o DOÇÚCAR e a água até obter uma calda em ponto de fio grosso e deixe esfriar.
À parte, junte as gemas, o leite e o amido de milho.
Acrescente essa mistura à calda, leve novamente ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme (cubra o creme com filme plástico bem colado na preparação, para evitar que se forme uma nata na superfície). Reserve.

INGREDIENTES - FOLHADO

400 g de massa folhada pronta

MODO DE FAZER - FOLHADO
Com o auxílio de um rolo, abra a massa folhada (sem fazer muita pressão) e corte 2 lâminas de

27cm por 42cm.
Asse em forno preaquecido até crescer, depois, diminua a temperatura para secá-la (passe para moderada).
Obs: a massa folhada é cortada com 2cm a mais para compensar a redução no forno.

TEMPERATURA : quente(200º C), e moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 pacote de maria mole
50 g de coco ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Prepare a maria-mole conforme a recomendação da embalagem.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Numa bandeja, inicie a montagem com um pão-de-ló (serve como base da preparação). Cubra com um terço do doce de abacaxi e um terço do creme.
Em seguida, faça camadas alternadas de massa folhada, doce de abacaxi e creme.
Finalize com a outra parte do pão-de-ló.
Acerte as laterais (deixando-as retas) e cubra com a maria-mole e o coco. Leve à geladeira até o momento de servir.

DICA
A maria-mole deve ser trabalhada rapidamente sobre o folhado, pois endurece com facilidade.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a maria-mole por chantilly.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Eneida Monteiro Marques - São Paulo - SP

FOLHADO MARIA BONITA

Rendimento : cerca de 6 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

400 g de massa folhada pronta

MODO DE FAZER - MASSA
Abra a massa folhada em um retângulo de 40 cm por 30 cm, corte em 12 retângulos com 2 mm de espessura e faça alguns furos com o palito na massa (para que, ao assar, cresça de maneira uniforme).
Deixe descansar por 15 minutos na geladeira.
Asse, sobre as costas de uma assadeira molhada, no forno preaquecido.

DICA
A massa folhada deve ser trabalhada com delicadeza, mantendo-a sempre fria para que as camadas de gordura não derretam.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CARAMELO

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR
1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

MODO DE FAZER - CARAMELO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo claro.
Passe de leve no rebordo (extremidades) dos quadrados da massa já assada.

INGREDIENTES - RECHEIO

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
2 colheres (sopa) de queijo ralado
300 ml de creme de leite fresco, gelado
lâminas de abacaxi para decorar
1 colher (sopa) de coco fresco ralado
canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR e o creme de leite até obter um creme consistente e uniforme (chantilly).
Retire da batedeira e misture delicadamente o coco e o queijo. Utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o queijo e o coco pela mesma porção de abacaxi, fervido por 5 minutos.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Sobre cada quadrado espalhe uma farta camada do recheio e cubra com outro quadrado.
Espalhe mais recheio sobre o segundo e finalize com as lâminas de abacaxi.
Polvilhe um pouco de canela em pó. Sirva em seguida.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lenise A. Madeiro - Maceió - AL

FONDANT FRANCÊS

Rendimento : banha cerca de 50 doces

INGREDIENTES
4 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 colher (chá) de suco de limão

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Jogue sobre mármore molhado com água, respingue com o limão e deixe esfriar um pouco.
Após, mexa com uma espátula, em movimentos circulares e suaves, juntando a calda até ficar branca e sólida.
Com as mãos molhadas, junte e amasse como massa de pão.
Depois de frio, guarde em recipiente de vidro bem tampado.

DICA
Indicado, especialmente, para banhar doces pequenos. Não use como cobertura de bolos grandes. Para usar, derreta em banho maria, mergulhando ou pincelando os doces, conforme a receita, e deixando secar ao ar, sobre uma superfície levemente untada.

VARIAÇÃO
O suco de limão é a forma caseira de impedir a cristalização da calda. Pode ser substituído por 1 colher (sopa) bem cheia de glicose pronta ou por 2 colheres (sopa) de xarope com glicose de milho, este último à venda em qualquer supermercado.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FORMIGOS

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de mel (85 g)

3 copos (americano) de água

1 pau de canela

casca fina de 1 limão

5 copos (americano) de miolo de pão

1 cálice de vinho do Porto

4 gemas

1 copo (americano) de nozes picadas

1 copo (americano) de pinhão português

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER
Leve ao fogo os 5 primeiros ingredientes e deixe ferver, até obter uma calda em ponto de fio fraco. Deixe amornar.
Junte o pão e o vinho e volte ao fogo, mexendo até obter um creme homogêneo. Deixe amornar.
Acrescente as gemas, volte ao fogo brando e deixe engrossar ligeiramente.
Acrescente as nozes e os pinhões, coloque na travessa e polvilhe com canela. Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : travessa funda

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FORMINHAS DE BOM-BOCADO

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

5 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

12 gemas

150 g de manteiga sem sal

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de queijo tipo parmesão ralado

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Bata as gemas com a manteiga e a farinha, até obter um creme uniforme.
Acrescente o queijo ralado e a calda, mexendo sempre. Deixe repousar 1 hora.
Coloque nas forminhas untadas e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (75 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Suely Nascimento de Oliveira - São Paulo - SP

FORMINHAS DE BOMBOCADO

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) de essência de baunilha

2 ovos

4 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Junte todos os ingredientes, trabalhando a massa delicadamente, até ficar homogênea.
Deixe descansar por 1 hora, abra a massa com o rolo e forre as forminhas.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada grande

INGREDIENTES - RECHEIO

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 copo (americano) de água

casca fina de 1 limão

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 copos (americano) de leite frio

6 gemas

1 copo (americano) de frutas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água e a casca de limão, até obter ponto de fio grosso. Reserve.
Misture a farinha com o leite, passe na peneira e leve ao fogo, mexendo sempre até cozinhar bem e engrossar. Misture esse mingau com a calda e deixe amornar.
Adicione as gemas batidas e peneiradas. Distribua as frutas cristalizadas no fundo das forminhas já forradas.
Preencha com o creme, sem encher totalmente para que não derrame ao assar.
Asse no forno preaquecido e desenforme mornas.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada grande

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Mirtes Souza de Melo Cabrú - Jaboatão - PE

FRANK

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : ÁRABE

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
2 ovos
2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a manteiga, os ovos e a farinha e amasse com as mãos até obter uma massa macia, que não grude. Se necessário, acrescente um pouco de água.
Reserve por 15 minutos.
Divida, então, esta massa em 5 partes iguais. Trabalhe-as com o rolo até ficarem em folhas finas, do tamanho da assadeira.
Reserve para montar o doce, cobrindo com pano úmido essas folhas para não secarem.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO
5 gemas
1 colher (sopa) rasa de manteiga sem sal
1 pitada de cravo moído
1 canela em pau
1 coco ralado (300 g)

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo baixo o açúcar com as gemas, a manteiga, o cravo, a canela e o coco, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.
Reserve até esfriar completamente.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Unte a assadeira e coloque uma folha de massa.
Cubra com um quarto do recheio e repita a mesma operação até terminar com a quinta folha de massa.
Asse no forno preaquecido até corar. Ainda quente, pincele com manteiga e cubra com um pano úmido.
Reserve assim até o dia seguinte.
Corte, então, em pequenos quadrados.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Carla Pereira Silva - Taubaté - SP

GELATINA DE CARAMELO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - GELATINA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

1 litro de leite fervente

3 envelopes de gelatina incolor sem sabor

2 copos (americano) de água fria para hidratar a gelatina

250 g de frutas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER - GELATINA
Ferva o açúcar com a água, até obter o ponto de caramelo.
Junte o leite, misture bem e coloque a gelatina já hidratada na água.
Mexa bem e misture as frutas cristalizadas.
Coloque na fôrma molhada e leve à geladeira até o dia seguinte.
Desenforme e cubra com o creme de gemas.

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 litro de leite

casca fina de 1 limão

3 gemas

1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Ferva o açúcar com o leite e a casca de limão.
Misture as gemas bem batidas com o amido de milho, e a baunilha.
Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até levantar fervura.
Retire do fogo e mexa até esfriar.
Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ferreira dos Santos - Rio de Janeiro - RJ

GELATINA DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

100 g de damascos secos e picados

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

225 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal

5 gemas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1 lata de creme de leite gelado sem soro

5 claras em neve

damascos cozidos para decorar

MODO DE FAZER

Cozinhe os damascos secos com 1/3 do açúcar e a água. Reserve.
Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga. Reserve.
Bata as gemas com o restante do açúcar.
Misture o chocolate reservado, as gemas e a gelatina já hidratada e dissolvida em banho-maria.
Junte, delicadamente, os damascos cozidos, o creme de leite e as claras.
Coloque na fôrma molhada com água e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e decore com os damascos.

DICA

Cozinhe os damascos para a decoração em água com açúcar e limão.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (2750 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ronilda Knopp - Joinville - SC

GELATINA DE COCO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

1 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 lata de creme de leite gelado sem soro

1 coco fresco ralado (300 g)

1 litro de leite

MODO DE FAZER
Hidrate a gelatina na água e derreta em banho-maria.
À parte, misture o açúcar com o creme de leite, o coco e o leite.
Junte a gelatina dissolvida, bata no liqüidificador e passe pela peneira.
Coloque na fôrma refratária molhada com água e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1750 ml)

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Roseli Hélia Marques - Curitiba - PR

GELATINA DE PINGA

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

5 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 copo (americano) de pinga

4 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1 e 1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 vidro de essência de abacaxi

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Em panela alta, leve ao fogo o DOÇÚCAR com a pinga, até ferver.
Retire do fogo e junte a essência.
Volte ao fogo e deixe ferver, por cerca de 30 minutos.
Despeje em assadeira untada com óleo (ou forminhas de bombons).
Deixe fora da geladeira por 24 horas.
Recorte em tiras, depois em pedaços e passe no PREMIUM.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua 1 envelope de gelatina incolor pela mesma quantidade de gelatina vermelha.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GELATINA ESPECIAL DE LARANJAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

suco de 6 laranjas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

água fria para hidratar a gelatina

6 gemas

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 claras em neve

gomos de laranja sem pele para decorar

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER
Aqueça o suco de laranja sem ferver e dissolva a gelatina, já hidratada na água fria.
Junte as gemas batidas com o açúcar e misture bem.
Coloque as claras e mexa sem bater.
Coloque em uma fôrma e leve à geladeira.
Desenforme e decore com os gomos de laranja passados no PREMIUM.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2500 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 a 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Méri T. P. Cordeiro - Rio do Sul - SC

GELATINA MARITÁ

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - GELATINA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 lata de leite condensado

1 lata de abacaxi picado

10 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (40 g)

10 colheres (sopa) de calda de abacaxi

1 colher (chá) de essência de baunilha

6 claras em neve

10 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

300 ml de creme de leite fresco gelado e batido

MODO DE FAZER - GELATINA
Bata a xícara do açúcar com as gemas, até obter um creme claro.
Misture o leite condensado, o abacaxi, a gelatina hidratada na calda do abacaxi e a baunilha.
Junte as claras bem batidas com o GLAÇÚCAR e mexa sem bater.
Acrescente o creme de leite e misture.
Coloque na fôrma molhada e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e sirva com o molho de passas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (3500 ml)

INGREDIENTES - MOLHO

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) mal cheia de vinho branco

1 xícara (chá) mal cheia de água

150 g de passas sem sementes

3 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MOLHO
Ferva o açúcar com o vinho, a água e as passas, até ficarem bem macias.
Retire do fogo e acrescente as gemas batidas com o amido de milho.
Deixe engrossar, mexendo sempre.
Retire do fogo e junte a baunilha. Utilize frio.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Leonice Puerari - São Paulo - SP

GENOISE

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

8 ovos

1 pitada de sal

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de manteiga ou margarina derretida

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER
Junte o açúcar com os ovos e o sal, e leve ao fogo em banho-maria, batendo sempre até obter uma massa clara e fofa.
Retire do banho-maria e passe para a batedeira, continuando a bater até esfriar.
Misture a farinha peneirada, alternadamente com a manteiga e a baunilha.
Coloque na fôrma untada com o fundo forrado com papel untado.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar para desenformar.

VARIAÇÃO
- Genoise de chocolate: substitua 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina por 2 de chocolate em pó.
- Genoise de coco: substitua 2 colheres (sopa) de farinha por 4 de coco ralado seco.
- Genoise de amêndoas ou avelãs: substitua 2 colheres (sopa) de farinha por 4 de amêndoas ou avelãs moídas com a pele.
- Se preferir, cubra o fundo da fôrma com pedaços de frutas em calda, jogando a massa por cima.
- Se preferir, substitua a essência de baunilha por 1 colher (sopa) de licor a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Leve ao microondas em fôrma própria (não é necessário untar).
Retire, cubra com papel alumínio e aguarde mais 10 minutos.
Deixe esfriar para desenformar.

Tempo : cerca de 12 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GENOISE COM DAMASCOS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/4 copo (americano) de açúcar UNIÃO

6 gemas

200 g de manteiga derretida

200 g de miolo de amêndoas sem pele, torradas e moídas

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

6 claras em neve

amêndoas picadas e torradas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas em banho-maria até espumar. Retire do fogo e continue batendo, na batedeira, até engrossar.
Misture a manteiga já fria e os ingredientes restantes, misturando as claras levemente.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme, deixe esfriar e corte em 2 ou 3 camadas. Recheie, cubra e guarneça com as amêndoas.

DICA
Sirva com purê de damascos, como acompanhamento.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas da decoração por damascos.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

300 g de damascos deixados de molho em água de véspera

1 copo (americano) de leite

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 gemas

2 claras em neve

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Reserve as claras e bata todos os outros ingredientes no liqüidificador. Leve ao fogo, mexendo para engrossar e ficar homogêneo.
Junte as claras e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele, somente a massa, em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GENOISE COM PURÊ DE MAÇÃ

Rendimento : cerca de 24 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA BÁSICA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

8 ovos

1 e 1/4 xícara (chá) de manteiga ou margarina derretida

1 pitada de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MASSA BÁSICA
Junte o açúcar com os ovos e o sal, e leve ao fogo em banho-maria, batendo sempre até obter uma massa clara e fofa.
Retire do banho-maria e passe para a batedeira, continuando a bater até esfriar.
Misture a farinha peneirada, alternadamente com a manteiga morna e a baunilha.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar para desenformar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 gemas passadas pela peneira

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

500 ml de leite

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

5 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE FAZER - CREME
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Deixe esfriar e misture o restante dos ingredientes, reservando a baunilha e a manteiga.
Leve ao fogo, mexendo até engrossar.
Acrescente a baunilha e a manteiga, e deixe esfriar.

INGREDIENTES - PURÊ E GELÉIA

6 maçãs cozidas no vapor

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

casca e sementes da maçã

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER - PURÊ E GELÉIA
Amasse as maçãs, até formar um purê. Reserve.
Ferva as cascas e sementes com a água, até reduzir a 2 xícaras (chá).
Coe, junte o DOÇÚCAR e ferva, até gelificar levemente.
MODO DE FAZER - MONTAGEM

Corte a massa ao meio, coloque uma parte no prato e umedeça com metade da geléia.
Recheie com metade da mistura do purê, misturado com metade do creme de confeiteiro.
Cubra com o outro disco de massa e umedeça com a geléia restante.
Espalhe na superfície da torta o creme restante e faça círculos, alternando uma parte destes cremes, usando o saco de confeitar e o bico perlê grosso.

MICROONDAS - CREME
INDICADO

MODO DE FAZER Leve o DOÇÚCAR com a água à potência alta, por 10 a 12 minutos, mexendo 3 a 4 vezes.
Deixe esfriar e misture o restante, reservando a baunilha.
Volte à potência média alta, por 5 a 6 minutos, mexendo 5 a 6 vezes.
Junte a baunilha, deixe esfriar e utilize.

MICROONDAS - PURÊ E GELÉIA
INDICADO

MODO DE FAZER Cozinhe as maçãs em saco apropriado, em potência média alta, por 10 minutos, virando 1 vez.
Leve as cascas e sementes com água à potência alta, por 6 minutos.
Coe e junte o DOÇÚCAR, voltando à potência alta, por 6 a 8 minutos, mexendo 3 a 4 vezes.
Deixe esfriar.

CONGELAMENTO - MASSA BÁSICA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIA DOS PAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GLACÊ DE MANTEIGA FRESCA

Rendimento : recheio e decoração de 1 bolo médio
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 tablete de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 claras

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga, até obter um creme claro.
Sem parar de bater, adicione a baunilha e as claras, aos poucos.
Utilize a seguir.

DICA

Evite armazenar o creme em geladeira, pois ele endurece, precisando ser batido novamente para utilizar.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GLACÊ MÁRMORE

Rendimento : cerca de 1,3 Kg
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

3 claras

suco de 1 limão

1 kg de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Misture as claras com o suco e vá adicionando aos poucos 1 quilo de GLAÇÚCAR, usando a batedeira com a pá de massas leves no início, passando depois para a de massas grossas.
Retire da batedeira, passe para a mesa e vá amassando com o restante do GLAÇÚCAR, até obter uma massa firme que se solte das mãos.
Enquanto estiver sendo utilizado, o glacê deve ser colocado em uma tigela coberta com um pano úmido, retirando conforme necessário.
Quando for cobrir o bolo, pincele-o primeiro com glacê real*, bem ralo.
Abra o mármore entre dois plásticos, com o auxílio de um rolo. Recorte-o no tamanho certo para cobrir a superfície e as laterais do bolo.

DICA

A variação no tamanho das claras pode interferir no ponto do glacê, acarretando em diminuição ou acréscimo da quantidade de GLAÇÚCAR utilizada. Observa-se o ponto quando o glacê se desprende das mãos.
*O Glacê Real é composto pelos mesmos ingredientes do mármore (1 clara, 200 g de GLAÇÚCAR e 1 colher (sopa) de suco de limão).

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GLACÊ REAL

Rendimento : cobertura de 1 bolo de tamanho médio
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
2 copos (americano) mal cheios de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de clara

MODO DE FAZER
Bata o GLAÇÚCAR com a clara e 1 colher do suco de limão, até ficar bem firme.
Acrescente o suco restante e misture bem.
Utilize.

DICA
Indicado para decoração de bolos.

VARIAÇÃO
Pode-se variar a espessura do glacê, adicionando mais GLAÇÚCAR ou mais clara e limão, conforme a utilização (cobrir o bolo ou decorá-lo utilizando saco de confeitar).

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GORRO DE COSSACO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

250 g de manteiga ou margarina sem sal

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar mascavo

250 g de chocolate em pó

7 gemas

1/2 copo (americano) de rum

3 colheres (sopa) de farinha de rosca

7 claras em neve

chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER

Bata a manteiga até espumar. Junte o açúcar mascavo, o chocolate, as gemas e metade do rum, sem parar de bater, até obter uma mousse fofa e grossa.
Misture delicadamente a farinha de rosca e as claras.
Reserve um terço desta massa e coloque o restante na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse, no forno preaquecido, sem deixar corar muito.
Coloque no prato escolhido e, ainda quente, borrife com o restante do rum e espalhe sobre o bolo duas colheres da massa reservada, como se fosse creme de cobertura.
Deixe esfriar. Cubra com o restante da massa, deixando-a irregular e crespa.
Polvilhe com bastante chocolate granulado.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ana Flora Perrone de Almeida - São Paulo - SP

GUGELHUPF

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de leite

20 g de fermento para pão

125 g de manteiga ou margarina sem sal

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

2 ovos

2 gemas

raspas de limão

2 colheres (chá) de essência de baunilha

50 g de passas sem sementes

50 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Retire 1 copo da farinha, misture o leite e o fermento e deixe levedar, até dobrar o volume.
Misture a farinha restante com a manteiga amolecida, o açúcar, o sal, os ovos, as gemas e as raspas de limão.
Acrescente a massa já fermentada e bata na batedeira por 5 minutos. Retire da batedeira, junte a baunilha, as passas e as amêndoas.
Coloque na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha. Deixe crescer até dobrar o volume novamente.
Asse no forno preaquecido (após os primeiros 20 minutos diminua a temperatura para 180º C (moderada)).
Desenforme ainda morno, passe para o prato em que será servido e polvilhe o GLAÇÚCAR. Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Marilena Denike - São Paulo - SP

IOGURTE CASEIRO

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : BÚLGARA

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 copo (americano) de água

1 copo (americano) de iogurte tradicional

1 pacote de gelatina sabor morango

4 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER

De véspera, esquente o leite, desligue o fogo e acrescente o iogurte.
Passe para um recipiente de vidro ou louça, misture bem, coloque uma tampa e cubra com um pano.
No dia seguinte, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda rala.
Coloque a gelatina, já fora do fogo, mexendo muito bem até esfriar.
Junte, então, à mistura do leite e bata até ficar homogêneo.
Coloque em taças individuais e leve à geladeira.

DICA

Decore cada taça com morangos ou outra fruta, de acordo com o sabor da gelatina utilizada.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Mafalda Guimarães - São Paulo - SP

LEITE CREME COM CAFÉ

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) de café coado e quente

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

8 gemas

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 litro de leite

MODO DE FAZER - CREME
Junte o café com o DOÇÚCAR e prepare uma calda em ponto de fio médio. Reserve.
À parte, bata as gemas com a amido e o leite.
Misture à calda reservada e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Despeje numa travessa funda, deixe gelar e cubra com a calda de caramelo.

DICA
Utilize o café imediatamente após coar.

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 cálice de conhaque

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 copo de água, até ficar em ponto de caramelo.
Acrescente o conhaque e o restante da água e volte a ferver, para dissolver o caramelo e obter uma calda fina.
Esfrie, coloque sobre o creme e sirva.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

LEITE CREME DA VOVÓ

Rendimento : cerca de 4 a 6 porções

INGREDIENTES

1 colher (chá) de amido de milho

1/2 litro de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 casca de limão

5 gemas passadas pela peneira

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER

Dissolva o amido com 4 colheres (sopa) de leite. Reserve.
Ferva o restante do leite com o açúcar e a casca de limão.
Assim que ferver, retire do fogo e junte o amido dissolvido no leite e volte ao fogo para engrossar levemente.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco (sempre mexendo para não criar película na superfície).
A seguir, despeje em fio sobre as gemas. Misture bem e volte ao fogo brando para engrossar e cozinhar as gemas (não deixe ferver).
Retire o limão e coloque o creme em travessa funda.
Deixe esfriar, polvilhe o açúcar e queime com ferro próprio.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a casca de limão por 1 colher (café) de essência de baunilha. Misture-a ao creme já pronto.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

LUAS-DE-MEL

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

8 copos (americano) de farinha de trigo

500 g de manteiga sem sal

1/2 xícara (chá) de mel

1 pitada de sal

açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR para envolver

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com a manteiga e o sal.
Acrescente a farinha peneirada e trabalhe a massa, até que fique homogênea. Deixe descansar.
Abra com o rolo até à espessura de 0,5 cm.
Corte em formato de meia-lua, usando um copo ou cortador próprio, e coloque em assadeira sem ser untada.
Asse no forno preaquecido. Retire do forno e deixe esfriar.
Una as meias-luas, colocando uma camada de mel entre elas.
Passe no GLAÇÚCAR e, depois de completamente frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Cecília Lima Shimomoto - São Paulo - SP

L´OMELETTE À LA NORVÉGIENNE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até obter um creme claro.
Misture a farinha peneirada, mexendo sem bater.
Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com papel manteiga também untado.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 2 camadas. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/3 copo (americano) de licor a gosto

1 litro de sorvete de sua preferência

100 g de geléia a gosto

MODO DE FAZER - RECHEIO
Coloque uma camada de massa (pão de ló) sobre as costas de uma assadeira untada.
Umedeça com metade do licor e espalhe a geléia.
Cubra com a outra camada da massa, umedecendo-a com o licor restante.
Coloque o sorvete sobre a massa, deixando um dedo de margem nas extremidades.
Reserve em freezer.

INGREDIENTES - MERENGUE

12 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme.
Cubra o sorvete completamente com o merengue, rapidamente, usando o saco de confeitar.
Polvilhe o GLAÇÚCAR e leve ao forno para tostar.
Coloque em um prato e polvilhe o GLAÇÚCAR.

DICA
O merengue impede que o calor do forno derreta o sorvete, por isso é importante não deixar frestas ao cobri-lo.

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 3 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Pode-se congelar inteiro ou em pedaços.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Claudete Nunes Barreto - Porto Alegre – RS

Formatada por
Lia Kodama
Email: liak@osite.com.br

Listagem das Receitas – M a R

MACARONS DE COCO
MAKRONEN
MANDARINI
MANJAR DE ABÓBORA
MANJAR DE MORANGOS FRESCOS
MANJAR DE PRÍNCIPE
MANTECAL
MANUÊS DA BAHIA
MARAVILHA DE COCO
MARECHAL
MARIA MOLE COM MORANGOS
MARIA MOLE DE ABACAXI
MARMELADA DE LARANJAS
MARROM NEVADO
MARSHMALLOW (MERENGUE ITALIANO)
MARSHMALLOW (ORIGINAL)
MARZIPAN
MAÇÃS DO AMOR
MAÇÃS À DÉBORA
MEIA LUA
MENCHIKOF
MERENGUE COM CREME DE BAUNILHA (CASEIRO)
MERENGUE COM RECHEIO DE CHOCOLATE
MERENGUE COM SORVETE
MERENGUE DE AMÊNDOAS
MERENGUE DE COCO
MERENGUE RECHEADO
MERENGUES COM CHANTILLY E MORANGOS
MERENGUES QUEIMADOS
MILK SHAKE DE MORANGOS
MORANGA EM FLOR
MOSAICOS
MUFFINS
MUSSE DE CHOCOLATE COM CREME DE MARACUJÁ
MUSSE MARMORIZADA
NINHOS DE ABELHA
NOUGAZITOS
NOVA MUSSE DE MORANGOS
NOVAS FATIAS DA CHINA
O MELHOR PUDIM DE PÃO
OUTRO BOLO DA MAMÃE
OVOS NEVADOS EM COROA
PALITOS INGLESES
PALMIERS COM DOCE DE OVOS
PANETONE
PANETONE FOLHADO
PANETONE MILANÊS
PANQUECAS AMERICANAS
PAPOS-DE-ANJO
PAPOS-DE-ANJO DIFERENTES
PARFAIT TIPO CASSATA
PARIS-BREST
PASSAS RECHEADAS

PASTA AMERICANA
PAVÊ DE AMÊNDOAS
PAVÊ DE CHOCOLATE COM NOZES
PECAN PIE
PERAS MERENGADAS
PETITS-FOURS
PETITS-FOURS DE AMÊNDOAS
PETITS-FOURS DE NOZES
PETITS-FOURS DE TÂMARAS
PETITS-FOURS DELICIOSOS
PETITS-FOURS FRANCESES
PETITS-FOURS MARISA
PIPOCAS CARAMELADAS
PIRULITOS TRANSPARENTES
PIZZA DOCE
PUDIM COM CALDA CARAMELADA
PUDIM COM CREME FRANCÊS
PUDIM DA SOGRINHA
PUDIM DE ABACAXI
PUDIM DE ARROZ DOCE COM MORANGOS
PUDIM DE CALDA
PUDIM DE CHOCOLATE
PUDIM DE COCO DELICIOSO
PUDIM DE COCO À BRASILEIRA
PUDIM DE COIMBRA
PUDIM DE CREME FRANCÊS
PUDIM DE DAMASCO
PUDIM DE FEIJÃO BRANCO
PUDIM DE FESTA
PUDIM DE MANDIOCA 2002
PUDIM DE MILHO VERDE
PUDIM DE MORANGOS
PUDIM DE PADARIA
PUDIM INGLÊS
PUDIM MALGACHE
PUDIM MELINDROSO
PUDIM MINEIRO
PUDIM MOLOTOV
PUDIM PIRATININGA
PUDIM QUINDIM
PUDIM REAL
PUDIM RUSSO
PUDIM UNIÃO
PUDIM À IMPERATRIZ
PÃEZINHOS DA MAMÃE
PÃEZINHOS DE BATATA
PÃEZINHOS DE COCO
PÃEZINHOS DE MANDIOQUINHA AMARELA
PÃEZINHOS DE MAÇÃS
PÃO DA DONA ROSA
PÃO DE ABÓBORA
PÃO DE ABÓBORA CORAÇÃO DE MINAS
PÃO DE AMEIXAS
PÃO DE CERVEJA
PÃO DE DEUS
PÃO DE LÓ
PÃO DE LÓ COM LEITE DE COCO
PÃO DE LÓ COM MOLHO DE LARANJA
PÃO DE LÓ ESPECIAL
PÃO DE LÓ RECHEADO

PÃO DE MEL
PÃO DE MEL COBERTO COM CHOCOLATE
PÃO DE RICOTA
PÃO DOCE DA TARDE
PÃO DOCE DE CAJÚ E NOZES
PÃO ESPECIAL DA SILVIA
PÃO RÁPIDO DE ABACAXI
PÃO SOVADO
PÃO TORCIDO
QUEIJADINHAS DE SINTRA
QUEIJÃO
QUENTÃO
QUINDIM DELICIOSO DE ASSADEIRA
QUINDINS
QUINDINS PELOTENSES
QUINDINS SIMPLIFICADOS
QUINDÃO
RAPADURINHA DE NOZES
RING-A-LING
RIZ À L´IMPÉRATRICE
ROLOS DE FRUTAS
ROSADA
ROSCA DE DRESDEN
ROSCA DELICIOSA DE COCO
ROSCA DOCE
ROSCAS DE MANDIOQUINHA
ROSQUINHAS AMERICANAS
ROSQUINHAS DE LARANJA
ROSQUINHAS EXÓTICAS
RUSSOS

MERENGUE DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

1 colher (chá) de farinha de trigo

1/2 copo (americano) de amêndoas sem pele e moídas

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme.
Retire da batedeira e misture, sem bater, os ingredientes restantes.
Coloque este merengue no saco de confeitar e faça 3 discos sobre um papel bem untado.
Asse no forno preaquecido, até estarem bem secos, mas sem dourar.
Retire, deixe esfriar e alterne os discos de suspiro com o recheio, sendo a última de creme.
Polvilhe o GLAÇÚCAR e sirva gelado.

DICA
Decore com amêndoas e fios de ovos.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

4 gemas passadas pela peneira

400 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe amornar e misture as gemas.
Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar.
Bata a manteiga até esbranquiçar. Continue a bater, acrescente o doce de gemas e, depois, a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria José Machado da Silva - Petrópolis - RJ

MACARONS DE COCO

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

3/4 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

100 g de coco ralado seco

3/4 xícara (chá) de amido de milho

1 colher (café) de fermento em pó

1/2 tablete de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o coco, o amido de milho e o fermento.
Junte a manteiga e o ovo e amasse com as mãos.
Faça pequenos rolos e coloque em tabuleiro untado com margarina e polvilhado com farinha.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Elizete Bilhar - Passo Fundo - RS

MAKRONEN

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES
2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
1 colher (chá) de suco de limão
3 claras
200 g de amêndoas sem pele torradas e moídas

MODO DE FAZER
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o suco de limão, até obter um merengue firme.
Junte as amêndoas e misture delicadamente.
Com a ajuda de duas pequenas colheres, faça pequenos suspiros, e coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e conserve em latas bem fechadas.

DICA
Deixe os suspiros no forno até esfriarem.

TEMPERATURA : branda (130º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Regina Salles - São Paulo - SP

MANDARINI

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

8 ovos

1 pitada de sal

2 e 1/2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

1 e 1/4 xícara (chá) de manteiga ou margarina derretida

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com os ovos e o sal, e leve ao fogo em banho-maria, batendo sempre até obter uma massa clara e fofa.
Retire do banho-maria e passe para a batedeira, continuando a bater até esfriar.
Misture a farinha peneirada, alternadamente com a manteiga e a baunilha.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

500 ml de suco de tangerina

4 ovos

1 colher (sopa) rasa de amido de milho

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata os 4 primeiros ingredientes no liqüidificador.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Passe pela peneira, junte a gelatina hidratada, mexa para dissolver e deixe esfriar.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

2 pacotes de gelatina sabor tangerina

gomos de 6 tangerinas

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Prepare a gelatina, seguindo as instruções da embalagem mas utilizando somente metade da quantidade de água indicada. Deixe esfriar, até obter uma consistência de clara de ovo.
Retire os filamentos brancos dos gomos das tangerinas, passe-os na gelatina e depois no PREMIUM.
Deixe na geladeira, até o momento de utilizar.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a gelatina de tangerina por gelatina de laranja.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Reserve 1 xícara do recheio e divida o bolo em 2 camadas.
Envolva uma das camadas com papel alumínio, fazendo um aro com cerca de 1 dedo de altura acima da superfície. Prenda com fita crepe.
Preencha com o recheio e leve à geladeira, até firmar.
Sobreponha a camada restante, cubra o bolo com o recheio reservado e volte à geladeira para firmar.
Decore com os gomos cristalizados e sirva.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MANJAR DE ABÓBORA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MANJAR

1 kg de abóbora descascada e cortada em pedaços

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 litro de leite

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 colheres (sopa) de amido de milho

6 colheres (sopa) de coco ralado

1 gema

MODO DE FAZER - MANJAR
Cozinhe a abóbora em água.
Escorra bem. Junte as 2 xícaras do açúcar e ferva até ficar bem seca. Reserve.
Misture o leite com o açúcar restante, o amido de milho, o coco e a gema. Deixe engrossar em fogo baixo.
Despeje metade desta mistura num refratário molhado.
Cubra com o doce de abóbora e, por cima, espalhe a outra metade do primeiro creme. Reserve até esfriar.
Coloque a cobertura e salpique o coco. Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

INGREDIENTES - COBERTURA

2 colheres (sopa) rasas de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de água

1/2 copo (americano) de água

1 clara em neve

1 colher (café) de essência de baunilha

coco ralado para decorar

MODO DE FAZER - COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com as 2 colheres da água, até obter um caramelo.
Junte a água restante e reduza o fogo até dissolver e engrossar.
Jogue sobre a clara em neve, na batedeira, continue a bater até misturar bem com a calda e acrescente a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Antonieta Di Sciullo - São Paulo - SP

MANJAR DE MORANGOS FRESCOS

INGREDIENTES

6 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 kg de morangos maduros

3 copos (americano) de água

6 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Divida a calda em 2 porções iguais.
Em uma das metades, acrescente os morangos e leve ao fogo, até levantar fervura (cerca de 5 minutos).
Retire os morangos e coloque-os na outra metade da calda. Reserve até o dia seguinte.
Coe a calda de morangos e deixe esfriar. A seguir, misture o amido de milho e deixe no fogo, sem parar de mexer, até engrossar.
Coloque na fôrma molhada, deixe esfriar e leve à geladeira, até firmar.
No dia seguinte, desenforme o manjar num prato fundo.
Cubra com a calda onde os morangos ficaram de molho. Guarneça com os morangos e sirva gelado.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 a 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Mirtes Teresinha Suave - Petrópolis - RJ

MANJAR DE PRÍNCIPE

Rendimento : 6 unidades

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

100 g de amêndoas sem pele e moídas

100 g de miolo de pão

6 gemas

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio médio (ponto de pasta).
Junte as amêndoas e o pão molhado em água fria, muito bem espremido e desfeito.
Deixe ferver para retomar o ponto inicial.
Retire do fogo e deixe esfriar.
Acrescente as gemas passadas pela peneira e bem batidas.
Leve de novo ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.
Coloque em tacinhas e polvilhe com a canela.
Deixe esfriar completamente antes de servir.

DICA

As taças deverão ser de material refratário para suportar a temperatura do freezer.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Júlia Galvão

MANTECAL

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : ESPANHOLA

INGREDIENTES

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO
2 copos (americano) de farinha de trigo
1 copo (americano) de gordura vegetal hidrogenada
açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER
Misture bem os 3 ingredientes, até obter uma massa homogênea.
Faça bolinhas, achate-as e coloque-as em assadeira sem untar.
Asse no forno preaquecido, sem deixar corar.
Passe-os, ainda quentes, pelo açúcar.
Deixe esfriar e guarde em recipiente bem tampado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele à temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MANUÊS DA BAHIA

Rendimento : cerca de 24 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

250 g de mandioca crua ralada

1 coco ralado (300 g)

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

1 clara

1/2 copo (americano) de água quente

MODO DE FAZER - MASSA
Amasse o açúcar com a mandioca ralada e metade do coco ralado.
Junte a manteiga, as gemas e a clara e bata bem.
Misture o leite que se formou da mistura do coco ralado restante com a água quente.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e cubra com o glacê. Deixe esfriar e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata bem o GLAÇÚCAR com o leite.
Utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Márcia Vanessa Caldas - São Paulo - SP

MARAVILHA DE COCO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
1 pitada de sal
GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o sal, até formar um merengue bem firme.
Divida em 2 fôrmas iguais, untadas e forradas com papel também untado.
Asse no forno preaquecido e reserve dentro das fôrmas até recheá-las.

DICA
Este merengue fica como pudim, firme mas úmido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 colher (chá) de amido de milho

1 coco ralado (300 g)
1 xícara (chá) de água de coco

3 gemas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture metade do açúcar com o coco (reservando uma parte para polvilhar) e leve ao fogo, mexendo sempre até dourar.
Divida em 2 partes iguais.
Reserve uma e na outra acrescente o restante do açúcar, as gemas, o amido de milho e a água de coco. Leve ao fogo, mexendo sempre até formar um mingau grosso.
Retire um dos merengues da fôrma e coloque no prato de serviço. Recheie e cubra com o outro merengue, segurando-o pelo papel, o que torna a operação bem mais fácil.
Polvilhe com o coco reservado e sirva no dia seguinte.

DICA
Mantenha a sobremesa, de preferência, fora de refrigeração.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nelli Thomé - São Paulo -SP

MARECHAL

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Misture os ingredientes e prepare o brigadeiro em fogo baixo, até se soltar da panela.
Deixe esfriar, enrole, passe no crocante, pressionando-o para que não se solte.
Mergulhe, um a um, no chocolate, deixe secar e coloque em forminhas de papel ou alumínio.

INGREDIENTES - CROCANTE

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de amêndoas picadas

1 copo (americano) de água

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - CROCANTE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda caramelada.
Acrescente as amêndoas e a manteiga e deixe no fogo até acentuar a cor, mas sem queimar.
Retire do fogo, jogue na pedra untada, aguarde que esfrie completamente, moa e utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

1/2 kg de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER - COBERTURA
Pique o chocolate e divida em 3 partes. Pique novamente uma das partes e reserve. Coloque as outras 2 partes picadas em um refratário.
Esquente numa frigideira um pouco de água. Desligue o fogo e coloque o refratário com o chocolate picado e mexa com uma espátula até derreter.
Tire o refratário da água e junte o resto do chocolate, continuando a mexer até que tenha derretido.
Deixe esfriar completamente e utilize.

MICROONDAS - MASSA
INDICADO

MODO DE FAZER Prepare o brigadeiro no microondas, tirando e mexendo de 2 em 2 minutos.

Tempo : 6 minutos
Potencia : média

MICROONDAS - COBERTURA
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate picado no microondas.

Tempo : 3 minutos
Potencia : média

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele (antes de banhados).

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MARIA MOLE COM MORANGOS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - 1ª E 3ª CAMADAS

1 pacote de maria mole

1 copo (americano) de água fervente

3 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 copo (americano) de coco fresco ralado

MODO DE FAZER - 1ª E 3ª CAMADAS
Divida todos os ingredientes em 2 partes iguais.
Dissolva 1 parte da maria mole com a metade da água, acrescente metade do GLAÇÚCAR e bata até ficar bem firme.
Forre a fôrma com papel alumínio untado, salpique metade do coco e espalhe a maria mole.
Leve à geladeira para firmar.

DICA
Não deixe a maria mole endurecer, para que a 2ª camada possa aderir a ela.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

INGREDIENTES - 2ª CAMADA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 pacotes de gelatina sabor morango

3 copos (americano) de água fervente

1 copo (americano) de água gelada

300 g de morangos picados

MODO DE FAZER - 2ª CAMADA
Junte o açúcar com a gelatina e a água fervente, mexendo até dissolver completamente.
Acrescente a água gelada e mexa até começar a endurecer.
Jogue sobre a 1ª camada de maria mole, distribua por cima os morangos e deixe gelar um pouco.
Prepare a maria mole restante da mesma maneira que a anterior e cubra os morangos.
Salpique o restante do coco ralado e leve à geladeira.
Desenforme e corte em quadrados.
Sirva gelada.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco ralado fresco por coco ralado seco hidratado com água quente.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Elizabeth Ap. Ferreira dos Santos - São José dos Campos - SP

MARIA MOLE DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - 1ª CAMADA

9 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

9 claras

2 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1 xícara (chá) de calda de abacaxi

MODO DE FAZER - 1ª CAMADA
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até formar um suspiro firme.
Dissolva a gelatina já hidratada na calda de abacaxi quente.
Adicione ao suspiro.
Bata até amornar e utilize rapidamente.

INGREDIENTES - 2ª CAMADA

1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER - 2ª CAMADA
Escorra e pique o abacaxi e reserve.

INGREDIENTES - CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira.
Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.
Use a seguir.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque o aro de uma fôrma desmontável no centro do prato onde será servida a sobremesa.
Faça uma camada de maria-mole, uma de abacaxi picado e cubra com o chantilly.
Leve o prato à geladeira, com o aro.
Depois que a sobremesa firmar, retire o aro e sirva.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3500 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nádia Chuaby - Piracicaba - SP

MARMELADA DE LARANJAS

Rendimento : cerca de 1 kg
Típica : INGLESA

INGREDIENTES
6 laranjas doces
1 e 1/2 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 litro de água

MODO DE FAZER
Corte as laranjas com a casca, em fatias finas e tire as sementes.
Coloque as fatias e as sementes, amarradas em um pano de filó, de molho na água, durante 24 horas.
Retire as sementes e junte o DOÇÚCAR à mistura das laranjas com a água.
Leve ao fogo para ferver, mexendo sempre, até que apareça o fundo da panela.
Guarde em pote ou sirva em compoteira.

DICA
Sirva o doce acompanhado com torradas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Odete Ribeiro Duarte - São Paulo - SP

MARROM NEVADO

Rendimento : cerca de 24 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 ovos

1 xícara (chá) mal cheia de óleo

1 xícara (chá) mal cheia de água fervente

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Misture todos os ingredientes e bata bem, até obter um massa homogênea.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Asse em refratário untado com óleo e forrado com guardanapo de papel.
Deixe descansar 8 minutos e desenforme quente.

Tempo : cerca de 9 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele sem o GLAÇÚCAR.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MARSHMALLOW (MERENGUE ITALIANO)

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

3 claras

1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Bata as claras em neve, adicione a calda e o limão e continue batendo até formar um creme firme e espesso.
Cubra o bolo rapidamente com o auxílio de uma faca molhada em água.
Pode-se colori-lo e aromatizá-lo.

DICA

Para facilitar, passe uma fina camada de geléia por toda a superfície do bolo antes de cobrí-lo com o marshmallow.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MARSHMALLOW (ORIGINAL)

Rendimento : cobertura de 1 bolo de tamanho grande
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

5 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

3 claras em neve

1 colher (café) de suco de limão

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de bala mole.
Jogue aos poucos sobre as claras, continuando a bater.
Acrescente o limão, a gelatina previamente hidratada e derretida em banho-maria, e a baunilha.
Bata até ficar bem firme e utilize como cobertura de bolos ou sorvetes.

DICA

Conserve em geladeira, embalado hermeticamente, por até 8 dias.

VARIAÇÃO

Se preferir, aumente a quantidade de gelatina, enforme em tabuleiro, corte em quadrados e polvilhe com GLAÇÚCAR. Para servir, espete um palito e esquente sobre o fogo.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MARZIPAN

Rendimento : cerca de 1 Kg

INGREDIENTES

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

500 g de amêndoas sem pele e moídas

GLAÇÚCAR suficiente para dar ponto

MODO DE FAZER

Misture os 5 copos do GLAÇÚCAR com as amêndoas e as claras.
Amasse, acrescentando GLAÇÚCAR até dar o ponto (quando a massa estiver firme, mas flexível).
Mantenha a massa embalada em plástico até o momento de usá-la para que mantenha a elasticidade.

DICA

O marzipan pode ser usado para cobrir bolos e, também, para modelagem (frutas, flores, bichinhos ou figuras geométricas para decoração).

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MAÇÃS DO AMOR

Rendimento : 6 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de xarope de glicose de milho

1 copo (americano) de água

1 colher (chá) de anilina vermelha

6 maçãs vermelhas

6 palitos para sorvetes

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a glicose, a água e a anilina, até obter uma vidrada.
Retire do fogo e passe rapidamente as maçãs com o palito bem fixado.
Coloque-as sobre uma superfície untada e aguarde que esfriem.

DICA

Para reconhecer o ponto da calda vidrada, jogue algumas gotas dentro de um copo com água. Se ouvir um estalo, como vidro, a calda está no ponto correto.
Se a calda começar a endurecer, enquanto está passando as maçãs, volte ao fogo para mantê-la líquida.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : FESTA JUNINA

FONTE DA RECEITA : Rosely Marquete - Guarulhos - SP

MAÇÃS À DÉBORA

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES
5 maçãs sem cascas e cortadas em fatias finas

5 gemas

1 lata de leite condensado

5 claras

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER
Arrume as maçãs na torteira refratária, untada com manteiga ou margarina.
Bata as gemas até obter uma gemada, misture o leite condensado e cubra as fatias de maçãs.
Asse no forno preaquecido até que as maçãs estejam macias.
Bata as claras com GLAÇÚCAR até formar um suspiro firme.
Coloque em colheradas sobre o doce e volte ao forno, para tostar.
Sirva quente ou gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nilce Alamino Vandeplace - São Paulo - SP

MEIA LUA

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 tabletes de fermento para pão (30 g)
1 xícara (café) de leite morno
5 copos (americano) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
250 g de manteiga ou margarina
2 gemas
1 ovo
3 colheres (sopa) de iogurte tradicional
gema para pincelar
açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o fermento no leite, junte 2 colheres (sopa) da farinha, misture bem e deixe crescer até dobrar o volume.
À parte, misture os ingredientes restantes. Acrescente o fermento, misture bem, sem bater e deixe crescer por 1 hora.
Abra a massa com o rolo na espessura de 3 mm, polvilhando a pedra com farinha.
Corte em quadrados de 8 x 8 cm, coloque o recheio e enrole no formato de meia-lua.
Coloque em uma assadeira untada e deixe crescer, até dobrar o volume.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido.
Ainda quentes, passe-as pelo açúcar.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

300 g de ricota fresca
1 gema
6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
150 g de cidras e laranjas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture todos os ingredientes e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jandira Ribeiro da Silva - São Paulo - SP

MENCHIKOF

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

225 g de manteiga ou margarina sem sal

225 g de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (café) de essência de baunilha

1 copo de geléia a gosto

200 g de biscoitos tipo maisena

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e fofo.
Acrescente as amêndoas e a baunilha. Reserve.
Forre o fundo da fôrma com um disco de papel alumínio, a lateral com uma tira larga, e pincele com a geléia.
Passe geléia nos biscoitos e cole-os no fundo e nas laterais da fôrma.
Coloque o creme, cubra com os biscoitos restantes (cobertos com geléia) e leve à geladeira.
Desenforme e decore com o chantilly. Sirva gelado.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por avelãs sem pele moídas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ernestina de Souza Nery - São Paulo - SP

MERENGUE COM CREME DE BAUNILHA (CASEIRO)

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

5 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

8 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme. Coloque na fôrma bem untada e leve ao forno preaquecido, em banho maria até ficar firme. Desenforme ainda quente sobre um pano úmido e deixe esfriar. Reserve.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 gemas passadas pela peneira

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1/2 litro de leite

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

1 lata de creme de leite com soro

MODO DE FAZER - CREME
Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda grossa.
Deixe esfriar e misture os ingredientes restantes, reservando a manteiga e a baunilha.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha e deixe esfriar, misture com o creme de leite e coloque sobre o merengue ou, se preferir, à volta.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o creme de confeiteiro, por 1 caixa de pudim de baunilha, seguindo as instruções da embalagem acrescentando a lata de creme de leite.

CONGELAMENTO - MERENGUE
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, somente o merengue pronto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MERENGUE COM RECHEIO DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES - MERENGUE

8 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO
1 pitada de sal
4 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Na batedeira, bata todos os ingredientes até obter uma massa firme.
Use o saco de confeitar com o bico perlê médio e faça pequenas espirais, como pirâmides, sobre a assadeira forrada com papel untado.
Leve ao forno preaquecido até assarem e secarem, sem dourar. Deixe esfriar para rechear.

DICA
Se não usar batedeira, bata as claras primeiro e só depois vá juntando o açúcar aos poucos, sem parar de bater, até ficar bem firme.

TEMPERATURA : branda (120º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

1 lata de creme de leite com soro
1 colher (sopa) de rum
250 g de chocolate meio amargo picado
chocolate em pó para polvilhar
1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Aqueça o creme de leite, em banho-maria, junte o chocolate meio amargo e mexa até derreter e engrossar.
Retire do fogo, junte a baunilha e deixe esfriar.
Bata, na batedeira ou à mão, para ficar cremoso, adicionando o rum.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Divida os merengues em pares.
Numa metade faça um círculo com o creme de chocolate, usando o saco de confeitar com bico.
Una a outra metade do par, coloque em forminhas de papel e polvilhe no centro, onde se juntam, o chocolate em pó.

DICA
Mantenha na geladeira, somente se estiver muito calor.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele os merengues, sem polvilhá-los, em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MERENGUE COM SORVETE

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

5 copos (americano) bem cheios de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

8 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme.
Divida em 2 fôrmas untadas, o fundo forrado com papel também untado.
Asse em banho maria, no forno preaquecido, até ficar firme.
Desenforme ainda quente sobre um pano úmido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

6 metades de pêssegos em calda fatiados

1 copo de iogurte de fruta de sua preferência

2 copos (americano) de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Reserve os pêssegos fatiados e bem escorridos.
Bata o sorvete com o iogurte.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Sobre um dos discos de merengue, espalhe os pêssegos.
Sobreponha o outro disco e cubra com o sorvete batido.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MERENGUE DE COCO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 copos (americano) de água

16 claras

200 g de coco ralado seco

raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Bata as claras em neve.
Jogue a calda quente sobre as claras, aos poucos e sem parar de bater, até ficar bem firme.
Junte o coco e misture sem bater.
Divida em 2 porções iguais e coloque sobre 2 tábuas, previamente mergulhadas em água. Asse no forno preaquecido.
Para retirar, puxe os merengues, deixando-os deslizar, o primeiro para o prato escolhido e o segundo sobre o chantilly já espalhado sobre o primeiro.
Cubra o segundo, também, com o chantilly e decore com as raspas de chocolate.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente o merengue.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nilda da Silva - São Bernardo do Campo - SP

MERENGUE RECHEADO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

18 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR
6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, usando a batedeira na velocidade máxima, até obter um merengue firme.
Coloque nas 2 fôrmas untadas, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido, até crescer e dourar levemente. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 vidro pequeno de leite de coco

1 vidro pequeno de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de coco ralado

1 xícara (chá) de creme de leite batido

coco ralado para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Misture o açúcar, o leite de coco, o leite e a farinha de trigo. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
Retire do fogo, acrescente o coco e deixe esfriar.
Junte o creme de leite e misture sem bater.
Coloque um dos merengues em um prato, faça uma grossa camada de creme e cubra com o outro merengue.
Cubra com o creme restante e polvilhe com o coco ralado.
Sirva gelado.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rosa Svartman - São Paulo - SP

MERENGUES COM CHANTILLY E MORANGOS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MERENGUE

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 claras

1 pitada de sal

morangos para decorar

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o sal, usando a batedeira na velocidade máxima, até obter um merengue bem firme.
Coloque-o no saco de confeitar com o bico pitanga tamanho médio e monte os merengues sobre uma tábua previamente ensopada em água e sem ser enxugada. Os merengues devem ser ovais e de tamanho médio (cerca de 08 x 05 cm) e colocados bem afastados uns dos outros, porque crescem bastante. Asse no forno preaquecido.
Depois de prontos, arraste-os ao longo da tábua até à extremidade para manter a base perfeita. Vire-os com o fundo para cima para esfriarem.
Nesse fundo, que passa a ser a parte superior, faça uma coroa com o chantilly, usando o saco de confeitar. Decore com os morangos, 2 pequenos ou 1 de tamanho grande e reserve na geladeira. Arrume em forminhas de papel e sirva.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele, somente os merengues, em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MERENGUES QUEIMADOS

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Junte 1 xícara do açúcar com as claras e bata até obter um merengue firme.
Com o açúcar restante e a água, faça uma calda até obter ponto de caramelo.
Acrescente 1 colher (sopa) de água e deixe no fogo para amolecer o caramelo.
Retire do fogo e despeje em fio constante sobre o merengue, sem parar de bater (use a batedeira na velocidade máxima) até obter uma consistência firme.
Com duas colheres (sopa) modele porções de merengue, com formato oval, colocando-as lado a lado (deixe um espaço de 3 cm entre elas) em uma fôrma untada e forrada com papel manteiga também untado.
Asse em forno preaquecido até dourar.
Desenforme, arrume em um prato e cubra com o doce de ovos.

VARIAÇÃO
Com esta mesma receita pode-se fazer pudim, enformando o merengue em fôrma de camada bem untada. Cubra, também, com o doce de ovos.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas passadas pela peneira

6 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Bata todos os ingredientes e leve ao fogo brando, sem parar de mexer, até começar a encorpar.
Retire do fogo e deixe esfriar. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, retirando da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Carla Taís Azevedo Fornazari - Castro - PR

MILK SHAKE DE MORANGOS

Rendimento : 2 copos
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite

1 copo (americano) de morangos frescos

2 bolas de sorvete de creme

MODO DE FAZER
Bata tudo no liqüidificador, coloque em 2 copos altos e termine com 1 bola de sorvete em cada um. Sirva com canudinho.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MORANGA EM FLOR

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 moranga madura com cerca de 1,5 Kg

3 e 1/2 xícaras (chá) de água (700 ml)

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

10 cravos da Índia

4 canelas em pau

100 g de damascos secos, escaldados e sem pele

3 colheres (sopa) de passas brancas

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Corte a moranga, com a casca, em gomos de 3 cm, retire as sementes e reserve.
Coloque 1/2 xícara (chá) da água numa panela grande. Faça uma camada de gomos da moranga e, sobre eles, espalhe 8 colheres (sopa) do DOÇÚCAR.
Repita a mesma operação, tampe a panela e deixe ferver durante 15 minutos, com fogo baixo.
Faça uma calda rala com o restante do DOÇÚCAR, os cravos, a canela e o restante da água.
Despeje-a sobre o doce e volte ao fogo baixo com a panela tampada, deixando ferver por mais 1 hora. Retire e deixe amornar.
Leve de novo ao fogo, com a panela sem a tampa, deixando ferver por mais 10 minutos.
Coloque os damascos e as passas e ferva por mais 20 minutos. Deixe esfriar.
Retire os gomos e coloque-os, num prato meio fundo, com a curvatura para o mesmo lado imitando uma grande flor. Coloque mais uma camada de gomos sobre os outros e distribua os damascos e as passas.
Aromatize a calda com a baunilha e jogue-a sobre os gomos da moranga. Com a canela e os cravos, forme o centro da flor.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nice Magalhães Le Voci - São Paulo - SP

MOSAICOS

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

2 gemas

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina

125 g de amêndoas sem pele e moídas

3 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (chá) de essência de baunilha

200 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com as gemas, a manteiga, as amêndoas, a farinha peneirada com o fermento e a baunilha, até formar uma massa homogênea.
Abra a massa entre dois plásticos e corte em quadrados de 3 cm de largura e 0,5 cm de espessura.
Coloque em assadeira polvilhada com farinha e asse no forno preaquecido, sem deixar dourar.
À parte, derreta o chocolate seguindo as instruções da embalagem.
Mergulhe cada quadrado, somente até a metade, no chocolate derretido e deixe secar em lugar fresco.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MUFFINS

HISTÓRIA DA RECEITA
Antigo e tradicional bolinho inglês, era vendido por ambulantes em toda a cidade de Londres. Feito com massa de fermento e açúcar, era assado em tabuleiro com cavidades próprias. Atualmente apresenta enorme variação de ingredientes.

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

2 xícaras (chá) de leite

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (chá) de fermento em pó

3 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme fofo e claro.
Junte as gemas e bata bem.
Acrescente o leite alternadamente com a farinha peneirada com o fermento.
Misture as claras em neve.
Coloque em forminhas próprias para muffins, untadas com manteiga ou margarina. Asse no forno preaquecido.
Sirva quente.

DICA
Sirva com manteiga e geléia de fruta.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada grande

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Cristina Knysak - Mogi das Cruzes - SP

MUSSE DE CHOCOLATE COM CREME DE MARACUJÁ

HISTÓRIA DA RECEITA
O maracujá ou fruta da paixão é originário da América Tropical e tem esse nome por causa de sua flor, que tem em seu miolo um desenho que lembra uma coroa de espinhos com martelos e pregos e remete à Paixão de Cristo.

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MUSSE

200 g de chocolate em pó

200 g de manteiga à temperatura ambiente

6 ovos

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de creme de leite sem soro

MODO DE FAZER - MUSSE
Junte o chocolate e a manteiga. Leve ao banho-maria (não deixe a água do banho-maria espirrar no chocolate; use uma tigela alta e fogo brando), mexendo sempre, até obter uma mistura homogênea. Desligue o fogo e reserve até esfriar. Bata as claras e metade do GLAÇÚCAR até obter um merengue firme. Reserve.
Bata as gemas e o restante do GLAÇÚCAR, até obter uma gemada fofa.
Despeje a mistura de chocolate e manteiga sobre a gemada. Acrescente o creme de leite e misture. Junte o merengue aos poucos e mexa delicadamente (com movimentos de baixo para cima, para que a preparação não perca volume). Reserve na geladeira.

INGREDIENTES - CREME

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 xícara (chá) mal cheia de suco de maracujá

MODO DE FAZER - CREME
Misture todos os ingredientes e deixe na geladeira por 15 minutos antes de usar.

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite na batedeira (em velocidade mínima) até obter uma consistência firme e cremosa.

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

2 colheres (sopa) rasas de amido de milho

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá

sementes de 1 maracujá

MODO DE FAZER - CALDA
Junte o DOÇÚCAR e a água e leve ao fogo forte até atingir ponto de fio fraco.

Acrescente o amido de milho dissolvido no suco de maracujá e mexa até engrossar.
Por último, junte as sementes do maracujá. Deixe esfriar.

DICA
Espalhe as sementes numa fôrma e leve-as por alguns minutos ao forno quente para secarem e ficarem crocantes.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Num recipiente grande e fundo (use uma taça transparente), alterne camadas de musse, chantilly e creme de maracujá sucessivamente, até terminarem os ingredientes. Finalize com uma camada de chantilly regada pela calda de maracujá. Sirva gelado.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 6 a 8 horas

Ocasião : DIA DOS PAIS

FONTE DA RECEITA : Marcia Coracini - Vargem Grande do Sul - SP

MUSSE MARMORIZADA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - CHANTILLY ESTABILIZADO

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - CHANTILLY ESTABILIZADO
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite na batedeira com velocidade mínima. Quando estiver grosso, acrescente a gelatina previamente hidratada com a água, derretida em banho maria, e ainda quente, continuando a bater até obter uma espessura firme. Reserve na geladeira.

INGREDIENTES - MUSSE

200 g de chocolate meio amargo picado

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 colheres (chá) rasas de gelatina em pó sem sabor

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

7 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 gemas

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MUSSE
Derreta o chocolate com a manteiga ou margarina em banho maria. Ainda quente junte a gelatina hidratada com a água, misture bem e deixe esfriar. Bata o GLAÇÚCAR com as gemas até obter uma gemada fofa e clara, misture com o creme de chocolate. Acrescente as claras, misturando lentamente, sem bater. Leve à geladeira até engrossar.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

250 g de chocolate para cobertura derretido e morno

2 colheres (café) de vodka

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Misture os 2 ingredientes. Coloque no saco de confeitar com o bico perlê e faça, sobre papel alumínio, discos finos com 3 e 4,5 cm de diâmetro. Leve à geladeira para firmar. Destaque do papel e guarde, em potes fechados, na geladeira.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Na forma untada com óleo e passada por água fria, coloque o chantilly estabilizado e a musse de chocolate, em colheradas alternadas ou misturando os dois. Leve à geladeira até ficar bem firme. Desenforme, sirva simples ou com chantilly. Decore com as pastilhas, ou raspas de chocolate.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 a 4 horas

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

NINHOS DE ABELHA

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 tabletes de fermento para pão (37,5 g)

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de leite morno

4 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

5 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o fermento no açúcar e no leite.
Peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque a mistura do fermento e os ingredientes restantes.
Amasse bem e deixe crescer, até dobrar o volume.
Abra com o auxílio de um rolo, em formato de retângulo, até obter 1 cm de espessura.
Cubra com o creme de manteiga, enrole como rocambole e corte em fatias de mais ou menos 3 cm de espessura.
Coloque as fatias deitadas na assadeira levemente untada e deixe crescer novamente.
Leve ao forno preaquecido, até assar e corar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 a 30 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

1 tablete de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com a manteiga e a baunilha até espumar.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Carmem Wegner - Santa Cruz - RS

NOUGAZITOS

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

1 xícara (chá) de miolo de avelãs picadas

1 colher (chá) de manteiga sem sal

300 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo claro. Acrescente as avelãs e a manteiga, deixando acentuar um pouco mais a cor.
Jogue sobre uma pedra untada, deixe esfriar um pouco e corte em pequenos retângulos, usando uma faca untada com manteiga. Reserve.
À parte, derreta o chocolate seguindo as instruções da embalagem. Deixe esfriar e, ainda líquido, passe os retângulos no chocolate derretido, até que fiquem completamente envolvidos.
Coloque-os em uma superfície levemente untada, até secarem bem.
Guarde em lugar fresco, embrulhados em papel de bombons.

DICA
Não deixe que o caramelo endureça para cortá-lo.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate no microondas, mexendo 1 vez. Deixe em descanso e mexa para ficar homogêneo.

Tempo : 1 a 2 minutos
Potencia : média
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

NOVA MUSSE DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

5 claras em neve

2 copos (americano) de polpa de morango

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

4 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 lata de creme de leite com soro

morangos para decorar

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Jogue a calda fervente sobre as claras, sem parar de bater até amornar.
Misture delicamente a polpa de morangos batida, no liqüidificador, e peneirada.
Junte a gelatina incolor, hidratada com a água fria e derretida em banho-maria.
Acrescente o creme de leite (previamente batido para ficar homogêneo) e coloque na fôrma untada e passada por água fria.
Leve à geladeira, desenforme e decore com os morangos salpicados com açúcar. Sirva gelado.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua os morangos por outras frutas macias (pêssego, manga, nectarina, framboesa, kiwi, etc).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

NOVAS FATIAS DA CHINA

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

18 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas, até dobrar o volume e ficarem claras.
Coloque na assadeira untada e leve para assar no forno preaquecido.
Desenforme a massa ainda morna, sobre um pano úmido e reserve até esfriar.
Corte em fatias finas, depois em pequenos quadrados e cubra com a calda fria. Deixe ensopar até ficarem transparentes e arrume delicadamente numa compoteira. Sirva bem frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CALDA

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado *1 cálice de rum*
DOÇÚCAR

1/2 litro de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fino.
Retire do fogo, junte o rum e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Veríssima Wersdonfer - Garibaldi - RS

O MELHOR PUDIM DE PÃO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : EUROPÉIA

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 copo da água, até caramelar.
Adicione a água restante e deixe ferver um pouco mais até obter um caramelo mole.
Espalhe na fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

250 g de pão amanhecido em fatias

3 copos (americano) de água

1/2 litro de leite frio

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

4 gemas

1 cálice de vinho do Porto

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 colher (café) de noz moscada moída

1/2 colher (café) de canela em pó

1 colher (chá) de fermento em pó

1 e 1/2 copo (americano) de passas sem sementes

1 copo (americano) de frutas cristalizadas picadas

4 claras em neve

MODO DE FAZER - PUDIM
Umedeça as fatias de pão com a água e deixe amolecer.
Junte o leite e os ingredientes restantes, exceto as claras, amassando até obter uma massa homogênea.
Por último, misture delicadamente as claras.
Coloque na fôrma caramelada e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Regina Sales - São Paulo – SP

OUTRO BOLO DA MAMÃE

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 gemas

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de café coado forte

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 claras em neve

1 cálice de licor de cacau

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga em creme. Junte as gemas e o chocolate, aos poucos e alternadamente, sem parar de bater.
Acrescente o leite com o café e a farinha peneirada com o fermento. No fim, as claras, mexendo delicadamente.
Coloque na fôrma untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, regue com o licor e cubra com a cobertura de chocolate.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderado (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve ao fogo o açúcar com o leite, o chocolate e a manteiga. Ferva até obter o ponto de bala mole. Retire do fogo, bata um pouco até perder a fervura, engrossando ligeiramente. Utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o leite pela mesma medida de café coado.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : João Pavan - Campinas - SP

OVOS NEVADOS EM COROA

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) mal cheio de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

1/2 litro de leite

4 gemas

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de amido de milho

3 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (12 g)

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com as claras em merengue firme.
Coloque às colheradas no leite fervente, até crescerem (cerca de 3 minutos). Retire do leite e reserve.
Coe o leite e acrescente as gemas batidas com o açúcar e o amido de milho.
Cozinhe, mexendo sempre, até engrossar.
Retire do fogo e junte a gelatina já hidratada. Deixe esfriar até engrossar.
Coloque na fôrma untada com óleo e molhada com água, em camadas alternadas de creme e ovos nevados. Leve à geladeira.
Desenforme e sirva simples ou com frutas (da estação ou em calda).

VARIAÇÃO

Esta receita é recomendada para aproveitamento de claras. Substitua as gemas por 1 pacote de pó para pudim de baunilha, e reduza o açúcar para 2 colheres (sopa).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (1750 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PALITOS INGLESES

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

5 colheres (sopa) de geléia de morango

3 gemas

3 claras

1 xícara (chá) mal cheia de manteiga ou margarina sem sal

2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

125 g de amêndoas sem pele e moídas

MODO DE FAZER
Junte os 4 primeiros ingredientes e amasse. Deixe descansar por 30 minutos.
Abra a massa entre dois plásticos, em formato retangular.
Coloque o retângulo na assadeira e polvilhe com farinha.
Fure toda a superfície da massa com um garfo, cubra com papel alumínio e encha com milho.
Asse no forno preaquecido, até secar a massa (cerca de 15 minutos).
Retire o milho e o papel alumínio, passe a geléia por toda a superfície e, por cima, cubra com o merengue - as 3 claras batidas com as 2 xícaras (chá) de GLAÇÚCAR. Polvilhe as amêndoas.
Volte ao forno com a temperatura branda (160º C) para acabar de assar (cerca de 25 minutos).
Cuidadosamente, depois que esfriar um pouco, corte em quadrados e depois em palitos, retirando-os, com o auxílio de uma espátula de plástico.

DICA
Use uma faca molhada em água fria para cortar os palitos.

VARIAÇÃO
Substitua a geléia de morango por framboesa.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PALMIERS COM DOCE DE OVOS

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 pacote de massa folhada pronta

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Abra a massa em formato de retângulo com 0,5 cm de espessura. Corte as beiradas para não *prender* o folhado.
Cubra com o DOÇÚCAR e faça 2 rolos, começando das laterais até que se encontrem no centro.
Leve à geladeira por 1 hora.
Corte em fatias com 1cm de espessura e coloque em assadeira molhada. Asse no forno preaquecido.
Depois de frios, passe uma camada fina de doce de gemas, somente de um lado, e cubra com o glacê. Deixe secar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 gemas passadas pela peneira

2 colheres (sopa) de água

4 gotas de essência de baunilha

1 colher (café) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Misture o açúcar com a água, a manteiga e as gemas. Leve ao fogo, mexendo até engrossar.
Adicione a baunilha e deixe esfriar completamente. Utilize.

INGREDIENTES - GLACÊ
2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - GLACÊ
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e bata com colher de madeira, até começar a perder a transparência e engrossar. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PANETONE

Rendimento : 3 unidades
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

50 g de fermento para pão

1 xícara (chá) mal cheia de água

100 g de farinha de trigo

6 ovos

200 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de essência de panetone

4 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

200 g de frutas cristalizadas

200 g de passas

MODO DE FAZER
Prepare o fermento básico dissolvendo metade do açúcar e o fermento na água morna.
Misture bem e acrescente as 100 g de farinha, deixando levedar até dobrar o volume.
Acrescente o açúcar restante, os ovos, a manteiga, a essência e as xícaras da farinha, sovando a massa até levantar bolhas e soltar-se das mãos. Se for preciso, acrescente um pouco mais de farinha.
Junte as frutas e as passas, divida a massa por 3 fôrmas untadas, forradas com papel também untado, e polvilhadas com farinha.
Deixe crescer novamente em lugar quente e cobertas com pano, até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido (à temperatura quente (200º C) nos primeiros 10 minutos, reduzindo-o depois para que não queimem).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de panetone (500g)

TEMPERATURA : moderado (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 55 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Tadeu Trochinski Filho - São Paulo - SP

PANETONE FOLHADO

Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de leite morno

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

7 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 ovos

1 colher (café) de sal

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (sopa) de banha de origem animal

1 colher (chá) de canela em pó

7 copos (americano) de farinha de trigo

300 g de manteiga ou margarina sem sal

150 g de frutas cristalizadas picadas

150 g de passas pretas sem sementes

150 g de passas brancas sem sementes

1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Junte 1 colher do açúcar, 1 xícara do leite, o fermento e 1 xícara da farinha. Misture bem para fazer o fermento básico e deixe crescer até dobrar o volume.
Acrescente os ovos, o sal, o restante do açúcar, as 3 colheres da manteiga, a banha, o restante do leite morno, a canela e o restante da farinha.
Sove bem a massa e deixe crescer até dobrar o volume.
Estenda a massa com o rolo, com a espessura de 1 cm.
Passe metade da manteiga, dobre em 3 partes, torne a estender e cubra novamente toda a superfície com a manteiga restante.
Abra a massa, corte em tiras, distribua as frutas cristalizadas e as passas sobre cada tira.
Coloque umas sobre as outras e forme uma trança.
Enrole em forma de rosca, coloque na assadeira e deixe crescer novamente.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido. Após os primeiros 20 minutos abaixe a temperatura do forno para 180º C (moderada).

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 45 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Eliana Costa Rizzo - São Paulo - SP

PANETONE MILANÊS

Rendimento : cerca de 4 unidades
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água morna

4 tabletes de fermento para pão (60 g)

1 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - FERMENTO BÁSICO
Misture o açúcar com a água e dissolva o fermento.
Acrescente a farinha e deixe levedar, até dobrar o volume.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de panetone (500g)

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de banha de origem animal

1/2 litro de leite morno

1 colher (café) de sal

1 kg de farinha de trigo

200 g de cidra cristalizada

200 g de laranja cristalizada picada

250 g de passas pretas sem sementes

100 g de nozes picadas

gema para pincelar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos. Junte o fermento básico e depois a manteiga, a banha, o leite, o sal e a farinha.
Sove bem a massa. Misture as frutas e as nozes.
Coloque em formas de papel, especiais para panetone, enchendo-as até a metade.
Deixe crescer até dobrar o volume.
Faça um corte em cruz, pincele com gema e leve ao forno previamente aquecido.

DICA
Se não couberem todas as fôrmas no forno de uma só vez, deixe as que sobrarem na geladeira, depois de levedadas, enquanto esperam.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de panetone (500g)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Zelinda Z. Sangiorato - São Bernardo do Campo - SP

PANQUECAS AMERICANAS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

2 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

3 copos (americano) de leite morno

3 copos (americano) de farinha de trigo

4 gemas

1 colher (chá) rasa de sal

1/2 copo (americano) de creme de leite

4 claras em neve

MODO DE FAZER
Misture os 4 primeiros ingredientes, usando somente 1 copo do leite, e deixe dobrar o volume. Adicione os ingredientes restantes, batendo bem até obter uma massa fofa, mas homogênea. Deixe fermentar novamente até dobrar o volume.
Frite em frigideira pequena levemente untada com margarina como habitualmente se preparam panquecas ou crepes.

DICA
Sirva quente, com manteiga, geléia de frutas ácidas ou cream cheese.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PAPOS-DE-ANJO

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

12 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas, até dobrar o volume.
Distribua entre as forminhas bem untadas, coloque-as numa assadeira e leve ao forno preaquecido até crescerem e dourarem levemente.
Deixe amornar e desenforme. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 copos (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda fina.
Aromatize com a baunilha e deixe esfriar.
Mergulhe os papos de anjo na calda e deixe por algumas horas, virando-os de vez em quando.
Passe-os para uma compoteira, com a calda e guarde na geladeira.

VARIAÇÃO
Se preferir, coloque os papos-de-anjo numa peneira para ficarem mais enxutos na hora de servir.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Mantenha os papos-de-anjo na calda.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PAPOS-DE-ANJO DIFERENTES

Rendimento : cerca de 24 unidades

INGREDIENTES - MASSA

10 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas até triplicarem de volume.
Coloque em forminhas bem untadas com manteiga e asse no forno preaquecido, em banho-maria, sem deixar corar.
Reserve.

DICA
Retire do forno quando espetando um palito, este sair seco.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 vidro pequeno de leite de coco

1/2 colher (chá) de raspas de limão

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

100 g de nozes picadas

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio forte.
Junte o leite de coco, deixe ferver um pouco mais e retire do fogo.
Mergulhe os papos-de-anjo nesta calda por 30 minutos e deixe escorrer na peneira.
Torne a levar a calda ao fogo, juntamente com as raspas de limão e a manteiga.
Quando o ponto estiver bem forte e borbulhante, retire do fogo. Bata rapidamente e despeje sobre os papos-de-anjo.
Deixe escorrer um pouco, passe-os pelas nozes e arrume em forminhas de papel.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente os papos-de-anjo embebidos na 1ª calda.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena B. Castro - São Paulo - SP

PARFAIT TIPO CASSATA

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 colheres (sopa) de água

200 g de morangos frescos

3 colheres (sopa) de miolo de amêndoas sem pele, picadas e torradas

2 colheres (sopa) de suco de limão

3 colheres (sopa) de licor de amêndoas

100 g de chocolate para cobertura ralado

2 e 1/2 xícaras (chá) de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água e os morangos, em panela pequena, tampada e em fogo baixo, por 8 minutos.
Reserve os morangos e junte as amêndoas, o suco de limão e o licor, à calda. Deixe esfriar.
Misture o chocolate, o creme de leite batido como chantilly e os morangos reservados, delicadamente, até ficar homogêneo.
Coloque na fôrma forrada com filme de plástico transparente, cubra com o mesmo e deixe no freezer até solidificar.
Desenforme e sirva com chantilly e morangos frescos.

DICA

Deixe na geladeira por 15 minutos antes de servir.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Janina Mattucci - São Paulo - SP

PARIS-BREST

HISTÓRIA DA RECEITA
Esta era uma sobremesa servida no trem expresso Paris-Brest.

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de água

100 g de manteiga sem sal

1 pitada de sal

2 copos (americano) de farinha de trigo

5 ovos

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Leve ao fogo o açúcar com a água, a manteiga e o sal.
Quando começar a ferver, coloque, de uma só vez, a farinha peneirada.
Abaixe o fogo e mexa, até a massa ficar transparente e descolar da panela.
Retire do fogo e despeje na taça da batedeira. Deixe esfriar, mexendo de vez em quando.
Junte os ovos, um a um, e trabalhe a massa até ficar completamente lisa. Deixe descansar por 15 a 20 minutos.
Coloque a massa no saco de confeiteiro, com o bico perlê grande.
Na assadeira untada e polvilhada com farinha, faça dois círculos, um junto ao outro, e um terceiro, em cima do centro dos dois primeiros.
Asse no forno preaquecido (após os primeiros 25 minutos, abaixe a temperatura para moderada (180º C)).
Depois que a massa estiver bem fria, abra na lateral e recheie.
Polvilhe com o GLAÇÚCAR.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

100 g de nozes picadas

50 g de passas

100 g de frutas cristalizadas picadas

vinho do Porto, rum ou kirsch

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme espesso e uniforme (chantilly).
Misture as nozes, as passas lavadas e secas, e as frutas cristalizadas maceradas no vinho do Porto, rum ou kirsch, mexendo delicadamente.
Utilize.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Regina Salles - São Paulo - SP

PASSAS RECHEADAS

Rendimento : cerca de 15 porções

INGREDIENTES - BÁSICO

500 g de passas tipo Málaga em cacho

MODO DE FAZER - BÁSICO
Limpe as passas com um pano, com cuidado para não se soltarem dos cabos.
Dê um talho em cada passa, até o meio. Retire as sementes.
Reserve.

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar
50 g de manteiga sem sal
UNIÃO

14 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo bem, até soltar da panela.
Passe para um prato untado, pincele a superfície do doce com manteiga e reserve até o dia seguinte.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Faça pequenas bolas do recheio e coloque nas passas, imitando botões de flores.

DICA
Coloque as passas recheadas em uma bandeja e decore com folhas de parreira.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria de Lourdes Santos - Taubaté - SP

PASTA AMERICANA

Rendimento : cobertura e decoração de 1 bolo grande
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

meia xícara (chá) de água (100 ml)

4 colheres (sopa) de xarope de glicose de milho

1 colher (sopa) de gordura vegetal hidrogenada

essência de baunilha a gosto

corante a gosto

cerca de 1,5 kg de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER
Hidrate a gelatina com a água e derreta-a em banho-maria.
Misture com a glicose, retire do fogo e deixe amornar.
Adicione a gordura.
Coloque o GLAÇÚCAR e amasse até que se desprenda das mãos.
Deixe descansar por, aproximadamente, 3 horas.
Abra a massa, com o auxílio de um rolo, entre dois plásticos polvilhados com GLAÇÚCAR.
Utilize, mantendo a massa sempre tampada para não secar.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PAVÊ DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 pacote de manteiga ou margarina sem sal

150 g de miolo de amêndoas sem pele, torradas e moídas

3 gemas

1/2 copo (americano) de café coado e frio

3 claras em neve

1 e 1/2 pacote de biscoito tipo champanhe

2 copos (americano) mal cheios de leite

2 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó

1 cálice de licor de café

raspas de chocolate para decorar

amêndoas torradas e picadas para decorar

MODO DE FAZER
Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga até ficar cremoso. Adicione as amêndoas moídas, as gemas, o café e as claras.
Umedeça os biscoitos na mistura do leite com o chocolate e o licor.
No refratário, faça camadas alternadas com os biscoitos e o creme de amêndoas, terminando com o creme.
Leve à geladeira até firmar e decore com as raspas de chocolate e amêndoas. Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2000 ml)

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PAVÊ DE CHOCOLATE COM NOZES

Rendimento : cerca de 15 porções

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina sem sal

4 gemas

7 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 latas de creme de leite gelado

2 colheres (sopa) de licor de cacau

3 copos (americano) de leite

açúcar UNIÃO a gosto

2 pacotes de biscoitos tipo maisena

20 nozes picadas

MODO DE FAZER

Na batedeira, bata as 10 colheres do açúcar com a manteiga, as gemas e 4 colheres do chocolate, até obter um creme homogêneo e fofo.
Sem parar de bater, acrescente o creme de leite e reserve.
Misture o licor com o leite, o restante do chocolate e adoce com o açúcar.
Umedeça as bolachas nesta mistura e faça uma camada no fundo da fôrma forrada com papel alumínio.
Cubra com uma camada do creme reservado e salpique algumas nozes.
Repita esta operação até terminarem as bolachas.
Leve à geladeira para firmar.
Desenforme e decore. Sirva gelado.

DICA

Decore com um pouco de creme e nozes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Leila Varella de Lima - Piracicaba - SP

PECAN PIE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - MASSA

4 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

1 colher (chá) de fermento em pó

200 g de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Coloque a farinha peneirada numa tigela, abra uma cova no centro e coloque o açúcar com o sal, o fermento, a manteiga e os ovos.
Amasse suavemente, forme uma bola e deixe repousar 40 minutos em lugar fresco.
Forre a fôrma com a massa e pique todo o fundo com um garfo.
Cubra com papel alumínio, encha a cavidade com milho seco e asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar mascavo

3 colheres (sopa) de manteiga amolecida

4 ovos

1 xícara (chá) de xarope de glicose de milho

1 colher (café) de essência de baunilha

1 pitada de sal

200 g de nozes picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o açúcar mascavo com a manteiga amolecida, até obter um creme.
Junte os ovos, um a um, continue batendo e acrescente a glicose.
Coloque a baunilha e o sal. Misture bem.
Jogue sobre a massa semi-assada e coloque as nozes sobre o creme.
Leve ao forno preaquecido para assar.
Desenforme e sirva fria, decorada com chantilly.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 g de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Judith Barbosa de Oliveira Grossi - Goiânia - GO

PERAS MERENGADAS

Rendimento : cerca de 4 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (sobremesa) de vinho do Porto

4 peras firmes inteiras descascadas

2 claras

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de amêndoas sem pele, cortadas em lâminas finas e torradas

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com água e o vinho.
Coloque as peras, tampe a panela, reduza o fogo e deixe cozinhar até ficarem macias, mas firmes.
Se for necessário, acrescente algumas gotas de água para manter a calda líquida.
Escorra as pêras, deixe esfriar e leve à geladeira.
Apure a calda até engrossar e reserve.
Faça um merengue bem firme com as claras e o GLAÇÚCAR.
Coloque no saco de confeitar, bico pitanga médio e decore as peras, começando pela base e terminando no topo, em forma de espiral.
Decore com as amêndoas, colando-as no suspiro e leve ao forno preaquecido, somente para cozinhar o suspiro e dourar levemente.
Sirva em seguida com uma colher da calda em cada prato.

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 5 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, dentro de uma caixa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PETITS-FOURS

Rendimento : cerca de 80 unidades
Típica : ESPANHOLA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1/2 kg de manteiga ou margarina sem sal

1 gema

1 pitada de sal

1 kg de farinha de trigo

geléia de morango para rechear

açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER
Bata bem o açúcar com a manteiga, a gema e a pitada de sal.
Acrescente a farinha e misture até obter uma massa.
Estenda com o rolo na espessura 3 mm e corte com a boca de um cálice pequeno.
Coloque em uma fôrma e asse no forno preaquecido.
Depois de esfriar completamente, una duas a duas com a geléia de morango passada na peneira.
Passe os petits-fours no açúcar, envolvendo-os com cuidado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Joanita Félix Cardoso - São Paulo - SP

PETITS-FOURS DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

250 g de miolo de amêndoas moídas, metade sem a pele

raspas de 1/2 limão

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas, até obter um creme claro e fofo.
Coloque as amêndoas e as raspas de limão.
Leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até formar uma massa grossa e seca.
Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.
Faça pequenas bolas, colocando-as distanciadas, num tabuleiro untado e polvilhado com farinha.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jaime de Oliveira Costa - Porto Alegre - RS

PETITS-FOURS DE NOZES

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 g de nozes moídas

2 gemas

2 colheres (chá) de suco de limão

2 claras

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER
Junte o GLAÇÚCAR com as nozes.
Misture as gemas batidas com o limão.
Faça 3 rolos finos e coloque-os sobre um tampo de pedra.
Bata as claras com as 4 colheres do GLAÇÚCAR e passe esse suspiro sobre cada rolo.
Corte em pedaços pequenos como fatias grossas, com uma faca passada na farinha.
Coloque com cuidado em assadeira já untada e polvilhada com farinha de rosca.
Leve ao forno para secar sem corar.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Denise Justo - Santo André - SP

PETITS-FOURS DE TÂMARAS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 xícara (chá) de tâmaras picadas

1 xícara (chá) de nozes picadas

farinha de rosca para envolver

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga ou a margarina, até obter um creme.
Junte o ovo, a baunilha, a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos, e misture bem.
Acrescente as tâmaras e as nozes, misturando levemente.
Faça pequenas bolas e passe na farinha de rosca.
Coloque em forminhas de papel e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Olga Dias dos Santos - Moçambique - África Oriental Portuguesa

PETITS-FOURS DELICIOSOS

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

4 copos (americano) de farinha de trigo

3 gemas

3 claras

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

100 g de castanhas-do-Pará sem pele e moídas

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com a manteiga, o fermento, a farinha e as gemas, até obter uma massa homogênea.
Faça pequenas bolas, passe-as nas claras e depois no açúcar misturado com as castanhas.
Coloque em assadeira untada e polvilhada com a farinha.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nadiva Alves de Oliveira - Planura - MG

PETITS-FOURS FRANCESES

Rendimento : cerca de 80 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

150 g de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo

cerejas em metades e glaceadas

MODO DE FAZER
Misture o GLAÇÚCAR com as amêndoas, a farinha, as claras e a baunilha.
Coloque no saco de confeitar, com o bico pitanga de 0,5 cm.
Faça pitangas sobre uma assadeira com o fundo forrado com papel manteiga molhado e polvilhado com açúcar.
Coloque metade de uma cereja sobre cada pitanga e asse no forno preaquecido, até corar levemente. Deixe esfriar.
Umedeça o papel para descolar os petits-fours e guarde-os em recipiente tampado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PETITS-FOURS MARISA

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

100 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

2 claras

2 gemas

150 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Deixe esfriar, misture as amêndoas e reserve.
Bata as claras em neve. Acrescente as gemas, a manteiga e a baunilha e, sem parar de bater, junte a calda de amêndoas, misturando bem.
Coloque a farinha aos poucos, amassando com as pontas dos dedos até obter uma massa macia.
Abra, sobre uma mesa enfarinhada, corte as bolachas com o formato desejado e coloque em um tabuleiro untado e enfarinhado.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 unidades

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Gilda Sodré Affonseca - São Paulo - SP

PIRULITOS TRANSPARENTES

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1/2 copo (americano) de xarope de glicose de milho

corante a gosto

essência a gosto

20 unidades de palitos cerca de 17 cm

20 unidades de papel celofone cerca de 10 cm

20 unidades de canudos de alumínio

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água. Quando iniciar o ponto mais fraco, junte a glicose, mantendo em fogo forte, até obter uma calda em ponto de quebrar.
Adicione a essência e o corante.
Forme canudos com quadrados de papel manteiga e ajuste-os dentro dos canudos de alumínio.
Encha-os com a calda e aguarde cerca de 5 minutos.
A seguir, coloque os palitos no centro de cada pirulito.
Deixe esfriar completamente. Desenforme, retirando o papel manteiga e embale com o papel celofane.

DICA

Para saber qual é o ponto de quebrar, jogue algumas gotas da calda dentro de um copo com água fria. Se estalar como vidro, estará no ponto certo.
Espete os canudos de alumínio, ainda vazios e forrados com o papel manteiga, numa placa de isopor grossa. A seguir, despeje a calda como manda a receita. Isto evita queimaduras e torna o trabalho mais fácil.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PIZZA DOCE

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 tablete de fermento para pão (15 g)

4 copos (americano) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de água morna

1 colher (café) rasa de sal

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o fermento na água morna e misture 2 colheres (sopa) da farinha.
Deixe dobrar o volume.
Adicione o sal e o restante da farinha, aos poucos.
Comece a amassar, forçando a massa contra a superfície da mesa, até que fique lisa e elástica.
Cubra e deixe descansar em lugar morno, até dobrar o volume.
Abra a massa de pizza até chegar aos 3 mm de espessura.
Corte 4 quadrados de 15 cm e reserve.
Asse no forno preaquecido, até que fiquem douradas.

DICA
Se necessário, acrescente um pouco mais de água à massa, para que ela fique macia e lisa.

TEMPERATURA : bem quente (250 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 5 minutos

INGREDIENTES - SUSPIRO

1 clara

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata a clara com o GLAÇÚCAR em neve bem firme.
Faça os suspiros utilizando uma colher (chá) como medida.
Coloque-os numa assadeira já forrada com papel levemente untado.
Asse no forno preaquecido, até secarem. Reserve.

TEMPERATURA : branda (150 ºC)

INGREDIENTES - COBERTURA
200 g de chocolate meio amargo em tablete

500 g de morangos frescos

1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE FAZER - COBERTURA
Pique o chocolate e derreta no leite, em fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau, até formar um creme. Utilize.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Diretamente sobre as pizzas assadas, espalhe o creme de chocolate.
Depois, intercale, lado a lado, os morangos com os suspiros.
Sirva ainda quente.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : INVERNO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM COM CALDA CARAMELADA

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - PUDIM

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

6 ovos

1 colher (sopa) de raspas de laranja

1/2 copo (americano) de suco de laranja

2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

1 colher (chá) de manteiga derretida

MODO DE FAZER - PUDIM
Junte o açúcar com os ovos e as raspas. Bata com um garfo até fazer bolhas.
Junte o suco, já misturado com a farinha, e a manteiga.
Passe pela peneira e coloque na fôrma untada.
Asse diretamente no forno preaquecido, até crescer.
Desenforme frio e cubra com a calda de caramelo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - CALDA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com 1/2 copo da água, até obter o ponto de caramelo.
Adicione a água restante, aos poucos, e volte ao fogo brando até obter uma calda fina.
Deixe esfriar e utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM COM CREME FRANCÊS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - PUDIM

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 litro de leite fervente

2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

4 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

6 claras

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata metade do açúcar com as gemas, escalde com o leite e leve ao fogo, em banho maria, mexendo sempre até engrossar levemente.
Retire do fogo, acrescente a gelatina já hidratada na água e mexa bem. Deixe começar a engrossar.
Misture as claras, batidas em merengue com o açúcar restante e a baunilha, sem bater.
Despeje na fôrma previamente untada com óleo e passada na água e deixe na geladeira até solidificar.
Desenforme no momento de servir e coloque o creme de baunilha à volta do pudim.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (3000 ml)

INGREDIENTES - CREME

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 gemas

2 copos (americano) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas até obter um creme claro e fofo.
Escalde com o leite, leve ao banho maria, mexendo sempre, até ficar levemente espesso e aveludado.
Acrescente a baunilha, deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria R. Pereira - Pelotas - RS

PUDIM DA SOGRINHA

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

6 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Despeje na fôrma, revestindo-a completamente.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1600 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

2 pães franceses pequenos

3 ovos

7 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

50 g de queijo ralado

1/2 litro de leite

1 colher (chá) de amido de milho

MODO DE FAZER - PUDIM
Retire a casca mais grossa dos pães e corte em pedaços.
Bata no liqüidificador com o açúcar, o leite, os ovos, o queijo e o amido, até obter um creme homogêneo.
Despeje na fôrma caramelizada e asse no forno preaquecido, em banho-maria até cozinhar. Deixe esfriar e desenforme.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Myrosllawa Cabral Bezerra Tocachelo - Anápolis - GO

PUDIM DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR *1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)*

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, até obter um caramelo claro.
Junte a água restante e deixe ferver, até que o caramelo amoleça e fique pastoso.
Despeje sobre a fôrma, forrando-a completamente.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1600 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

1 lata de leite condensado *4 ovos*

1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata no liqüidificador o leite condensado com a calda do abacaxi, metade dos pedaços de abacaxi e os ovos, até ficar homogêneo.
Arrume no fundo da fôrma alguns pedaços do abacaxi, firmando-os na calda caramelada, que deve estar ainda mole e quente.
Despeje a mistura já batida e cozinhe, no fogo, em banho-maria (cerca de 1 hora).
Deixe esfriar completamente e desenforme.
Decore o pudim com os pedaços de abacaxi restantes.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Terezinha Arns - Rio do Sul - SC

PUDIM DE ARROZ DOCE COM MORANGOS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de arroz gomoso (tipo japonês)

2 e 1/2 xícaras (chá) de água (500 ml)

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 litros de leite

1 e 1/2 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

600 g de morangos frescos cortados em metades

1 colher (chá) de amido de milho

MODO DE FAZER

Cozinhe o arroz com a água, até ficar macio e secar.
A seguir, misture metade do açúcar e o leite, aos poucos, e deixe cozinhar até ficar cremoso.
Acrescente a gelatina e mexa até dissolver. Deixe esfriar completamente.
Misture os morangos com o açúcar restante e reserve-os, até criar caldo, por cerca de 2 horas.
Escorra os morangos e reserve o caldo.
Em uma fôrma untada com óleo e passada em água fria, faça camadas alternadas com o arroz e os morangos.
Cubra e leve à geladeira para firmar.
Leve o caldo dos morangos ao fogo, junte o amido de milho dissolvido em um pouco de água e mexa bem até ferver. Se necessário, acrescente um pouco de água.
Deixe esfriar e leve à geladeira.
Desenforme e sirva com o molho, à parte.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o amido de milho por araruta.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM DE CALDA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 copos (americano) de água

15 ovos

1 copo (americano) de farinha de trigo

150 g de queijo ralado

150 g de manteiga ou margarina derretida

1 pitada de noz moscada ralada

150 g de passas sem sementes

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar.
Bata os ovos até dobrarem de volume e acrescente à calda fria.
Misture a farinha, o queijo, a manteiga, a noz moscada e as passas.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Ap. Pimenta - Brasília - DF

PUDIM DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo claro.
Forre a fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1750 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

8 ovos

1/2 copo (americano) de água quente

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 litro de leite

MODO DE FAZER - PUDIM
Dissolva o chocolate na água e deixe esfriar.
Junte os ingredientes restantes e bata no liqüidificador, até ficar bem pastoso.
Despeje na fôrma e leve ao fogo, em banho-maria, para cozinhar (aproximadamente 1 hora).
Deixe esfriar e desenforme.
Sirva gelado.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Altair de Souza - Niterói - RJ

PUDIM DE COCO DELICIOSO

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 e1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Despeje na fôrma, revestindo-a completamente, e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (2500 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

1 coco fresco ralado (300 g)

1 xícara (chá) de leite

15 gemas

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER - PUDIM
Misture ¾ do coco com as gemas. Reserve.
Ferva o leite com o coco restante, peneire e volte ao fogo com o açúcar, até obter uma calda grossa.
Deixe amornar.
Misture esta calda com a massa de coco e gemas, coloque na fôrma reservada e cozinhe no fogo, em banho-maria.
Depois leve ao forno preaquecido para corar, sempre em banho-maria.
Desenforme frio.

DICA
O tempo de banho-maria para cozinhar o pudim no fogão é de, aproximadamente, 2 horas.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 10 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Doralice Lima Moreira - São Paulo - SP

PUDIM DE COCO À BRASILEIRA

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Misture o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, leve ao fogo e deixe ferver até o ponto de caramelo.
Junte o restante da água e deixe ferver mais um pouco até obter um caramelo mole.
Despeje na fôrma, cobrindo-a totalmente, e reserve.

INGREDIENTES - PUDIM

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO
6 ovos batidos
1 xícara (chá) de leite
5 gotas de essência de baunilha
1 coco fresco ralado (300 g)
1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o açúcar com o leite. Junte o coco e deixe ferver até formar um mingau.
Depois de esfriar, adicione os ovos, a baunilha, o amido de milho e misture muito bem.
Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lívia Mattoso Saraiva - São Paulo - SP

PUDIM DE COIMBRA

Rendimento : cerca de 4 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

8 gemas passadas pela peneira

1 colher (sopa) de manteiga amolecida

1 cálice de vinho do Porto

9

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter o ponto de fio fraco. Retire do fogo e deixe esfriar.
Misture as gemas, a manteiga e o vinho do Porto, aos poucos, sem bater.
Acrescente a calda e misture levemente.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido, em banho-maria, sem deixar secar nem corar muito.
Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Cecília Rocha Motta - São Paulo - SP

PUDIM DE CREME FRANCÊS

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - PUDIM

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 litro de leite fervente

10 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (40 g)

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

6 claras

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata metade do açúcar com as gemas, até dobrar o volume.
Escalde com o leite e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, acrescente a gelatina já hidratada e mexa bem.
Acrescente as claras, batidas com o restante do açúcar e a baunilha, misturando sem bater.
Coloque na fôrma untada com óleo e passada na água. Deixe na geladeira até solidificar.
Desenforme no momento de servir e coloque o creme de baunilha à volta do pudim.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (3000 ml)

INGREDIENTES - CREME

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 gemas

2 copos (americano) de leite fervente

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o GLAÇÚCAR com as gemas, até obter um creme claro e fofo.
Escalde com o leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até ficar levemente grosso e aveludado.
Acrescente a baunilha. Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO - PUDIM
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria R. Pereira - Pelotas - RS

PUDIM DE DAMASCO

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - PUDIM

1/2 pacote de biscoitos tipo champanhe moídos

2 cálices de licor de pêssego

2 cálices de água

2 xícaras (chá) de damascos secos

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 gemas

2 colheres (sopa) de amêndoas sem pele torradas

4 claras em neve

MODO DE FAZER - PUDIM
Umedeça os biscoitos moídos, no licor misturado com a água.
Ferva os damascos com a água e o açúcar. Amasse o damasco cozido até obter um purê.
Bata o açúcar com as gemas e misture o purê de damasco e os biscoitos.
Acrescente as amêndoas e misture as claras suavemente.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme frio e coloque a cobertura.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER - COBERTURA
Bata levemente o GLAÇÚCAR com o creme de leite.
Utilize.

CONGELAMENTO - PUDIM
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, somente o pudim.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM DE FEIJÃO BRANCO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Forre toda a fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1750 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 ovos

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

2 gemas

250 g de feijão branco cozido e passado pela peneira

raspas de 1 limão verde

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo, junte o feijão e a manteiga e deixe esfriar. Reserve.
Bata os ovos com as gemas e acrescente a massa de feijão já fria.
Junte as raspas de limão e mexa bem, sem bater.
Despeje a massa na fôrma reservada e asse no forno preaquecido, até que, enfiando um palito, este saia seco.
Sirva frio.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Leontina Parente Machado - São Paulo - SP

PUDIM DE FESTA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - PUDIM

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

5 claras

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata o GLAÇÚCAR com as claras. Reserve.
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, até obter um caramelo dourado. Acrescente o restante da água e mexa para dissolver.
Tire do fogo, junte a gelatina já hidratada, misture bem e jogue em fio sobre as claras, continuando a bater até começar a engrossar.
Coloque na fôrma untada com óleo e passada por água fria.
Leve à geladeira para firmar.
Desenforme e cubra com a calda de gemas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (2500 ml)

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 gemas passadas pela peneira

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Junte a manteiga e deixe amornar.
Misture as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre até ficar levemente espesso.
Aromatize com a baunilha, deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO - PUDIM
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente o pudim, sem a calda.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM DE MANDIOCA 2002

Rendimento : cerca de 15 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

4 colheres (sopa) de água fervente

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a xícara de água, até obter uma calda em ponto de caramelo claro.
Junte a água fervente e deixe ferver até que a calda fique pastosa.
Forre toda a fôrma e reserve.

INGREDIENTES - PUDIM

500 g de mandiocas cozidas

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de leite

3 ovos

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal

100 g de coco ralado

100 g de queijo tipo minas meia cura ralado

MODO DE FAZER - PUDIM
Passe a mandioca cozida pelo espremedor.
Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje na fôrma reservada.
Leve ao forno preaquecido em banho maria, até assar.
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : FESTA JUNINA

FONTE DA RECEITA : Benedita Martins Pontalti - Mineiros do Tietê - SP

PUDIM DE MILHO VERDE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde ralado

3 copos (americano) de leite

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

5 ovos

125 g de manteiga sem sal

1 coco ralado (300 g)

MODO DE FAZER
Misture o milho com o leite e passe pela peneira para separar o bagaço, espremendo bem a massa para aproveitar todo o amido.
Acrescente o açúcar e o sal, e deixe assentar a parte mais grossa.
Com uma concha, retire a parte mais líquida e ferva-a até obter um curau ralo.
Junte à parte mais grossa e deixe esfriar.
Coloque, então, os ovos e a manteiga, mexa bem, e misture o coco.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ely Seixas - São Paulo - SP

PUDIM DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - PUDIM

1 kg de morangos maduros

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

3 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1 copo (americano) de água fervente

700 g de creme de leite batido

morangos para decorar

MODO DE FAZER - PUDIM
Passe os morangos em uma peneira fina. Junte o açúcar e misture.
Dissolva a gelatina, já hidratada na água fria, em banho-maria com a água fervente. Junte à massa dos morangos.
Passe tudo pela peneira e deixe esfriar.
Acrescente o creme de leite e misture sem bater.
Despeje na fôrma untada com óleo de amêndoas e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e decore com o chantilly e morangos.

DICA
Para desenformar, passe a fôrma ligeiramente sobre o fogo e descole o pudim, pela beirada, usando uma faca aquecida e molhada.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

300 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 6 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Neusa Maria Furquim - São Paulo - SP

PUDIM DE PADARIA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter um caramelo claro.
Cubra o fundo e as laterais da fôrma e reserve.

INGREDIENTES - PUDIM

3 e 1/2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1/2 litro de leite

200 g de queijo tipo parmesão ralado

6 ovos

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata em liqüidificador o açúcar, o leite, os ovos, a farinha de trigo, o queijo e a manteiga.
Despeje a massa na fôrma caramelada e asse em banho-maria, no forno preaquecido, até corar.
Deixe esfriar e desenforme.
Sirva gelado.

VARIAÇÃO
Caso queira utilizar o queijo tipo parmesão em pacotes, coloque somente 100 g, pois seu sabor é mais acentuado.
Pode substituir o parmesão por outro queijo mais suave, mas que não seja úmido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM INGLÊS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - PUDIM

2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

1/2 litro de leite

1 pitada de sal

1 xícara (chá) rasa de sêmola de trigo

1 copo de geléia a gosto

3 gemas

3 claras em neve

4 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o açúcar com o leite e o sal.
Despeje a sêmola, polvilhando-a aos poucos. Deixe cozinhar, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente as gemas e a geléia. Misture as claras levemente. Reserve.
À parte, ferva o DOÇÚCAR com a água, sem mexer, até obter uma calda dourada.
Espalhe a calda na fôrma e coloque a massa do pudim.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme depois de frio e cubra com o molho de baunilha.

DICA
Utilize geléia de damasco, morango ou framboesa, de preferência.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MOLHO

1 embalagem de pó para pudim sabor de baunilha

1 lata de creme de leite gelado com soro

MODO DE FAZER - MOLHO
Prepare o pudim de acordo com as instruções da embalagem. Deixe esfriar.
A seguir, bata o pudim com o creme de leite no liqüidificador.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM MALGACHE

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, até obter o ponto de caramelo.
Acrescente o restante da água e deixe ferver um pouco, até obter uma calda mole e pastosa.
Caramelize a fôrma.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

200 g de arroz gomoso (tipo japonês)
1 litro de leite
1 vagem de baunilha
1 copo (americano) de açúcar UNIÃO
1 colher (sopa) de manteiga com sal
5 ovos batidos
3 bananas nanicas picadas
1 colher (sopa) de rum
3 bananas nanicas cortadas em rodelas

MODO DE FAZER - PUDIM
Lave o arroz e cozinhe-o durante 5 minutos em água com uma pitada de sal.
Escorra e coloque-o numa panela onde já deverá estar fervendo o leite com a baunilha.
Reduza o fogo e deixe cozinhar até ficar bem macio. Deixe esfriar.
Junte o açúcar, a manteiga, os ovos bem batidos, as bananas picadas e o rum.
Coloque na fôrma já caramelada e revestida com as bananas em rodelas.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme depois de frio. Sirva gelado.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Yara Coutinho de Moura - São Paulo - SP

PUDIM MELINDROSO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo. Retire do fogo e mergulhe a panela em água fria, por 1 a 2 minutos.
Em seguida, despeje na fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

5 claras

5 gemas

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de queijo fresco ralado

1 litro de leite frio

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata as claras em neve e junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater.
Acrescente o açúcar, aos poucos.
Misture a farinha peneirada, o queijo e o leite, sem bater.
Coloque na fôrma caramelada e asse no forno preaquecido, em banho-maria, até firmar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Myriam Rifan Maluf - Curitiba - PR

PUDIM MINEIRO

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 coco ralado (300 g)

1 xícara (chá) de queijo mineiro ralado

1 cálice de vinho do Porto

canela em pó a gosto

noz moscada a gosto

12 gemas

3 claras

1 xícara (chá) bem cheia de farinha de arroz

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar um pouco.
Misture o coco, o queijo, o vinho, a canela, a noz-moscada, as gemas e as claras (peneiradas juntas).
Acrescente a farinha e misture bem.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a farinha de arroz por farinha de trigo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sara Moreira - Monte Alegre - MG

PUDIM MOLOTOV

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - PUDIM

7 colheres (sopa) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

7 claras

1 pitada de sal

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Jogue sobre as claras batidas em neve com o sal, colocando a calda em fio e sem parar de bater.
Logo que a massa esteja toda com cor uniforme e o caramelo bem dissolvido, coloque na fôrma untada e asse ao forno preaquecido.
Desenforme quente sobre um prato fundo e deixe esfriar.
Cubra com os ovos moles.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 7 minutos

INGREDIENTES - OVOS MOLES

7 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

7 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - OVOS MOLES
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe amornar.
Misture as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar um pouco.
Deixe amornar e cubra o pudim. Sirva gelado.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele o pudim separado dos ovos moles.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Filomena Branco de Campos Saraiva - Anápolis – GO

PUDIM PIRATININGA

Rendimento : cerca de 14 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Despeje na fôrma, forrando-a completamente e reserve-a virada para baixo para que o caramelo do fundo fique fino.

INGREDIENTES - PUDIM

8 gemas

4 claras

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 copos (americano) de leite

5 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de queijo tipo minas curado e ralado

MODO DE FAZER - PUDIM
Misture as gemas com as claras e passe pela peneira.
Junte o açúcar, a manteiga derretida, o leite, a farinha de trigo e o queijo.
Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido, em banho-maria. Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele na própria fôrma.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, dentro da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Idarci Esteves Lasmar - Alfenas – MG

PUDIM QUINDIM

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

10 ovos

200 g de coco fresco ralado

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com os ovos, a manteiga e o coco.
Coloque na fôrma untada e asse no forno, em banho-maria.
Desenforme morno.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco seco hidratado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Kussmã Liberali - Videira - SC

PUDIM REAL

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 litro de água

1 pão de fôrma sem casca fatiado

200 g de frutas cristalizadas picadas

100 g de passas sem sementes

100 g de ameixas pretas picadas

1 coco ralado (300 g)

12 ovos

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Jogue metade desta calda sobre metade das fatias de pão, já arrumadas na fôrma.
Sobre essa camada, coloque metade das frutas cristalizadas, depois metade das passas, metade do coco ralado e 6 ovos levemente batidos, nessa ordem.
Recomece com o pão restante, repetindo as mesmas camadas.
Leve ao forno preaquecido para corar.
Sirva na temperatura ambiente, sem desenformar.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário retangular (4000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria de Lourdes Bispo - São Paulo - SP

PUDIM RUSSO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - PUDIM

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

12 gemas

9 claras em neve

350 g de queijo tipo Palmira ralado

1 colher (sopa) de amido de milho

50 g de amêndoas sem pele picadas

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas.
Junte as claras em neve, o queijo e o amido de milho. Misture bem.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio, cubra com o merengue e polvilhe com as amêndoas.
Volte ao forno, apenas para secar o merengue.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Synésio Wyss Barreto - Araraquara - SP

PUDIM UNIÃO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Despeje na fôrma aquecida, revestindo-a completamente.
Reserve, virada para baixo para que o caramelo não se deposite no fundo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

6 ovos

1 litro de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o açúcar com o leite, durante 30 minutos.
Deixe esfriar um pouco e bata no liqüidificador juntamente com os ovos e o amido de milho.
Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido, em banho-maria, até estar firme e dourado.
Deixe esfriar completamente para desenformar. Sirva gelado.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele na própria fôrma.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, dentro da embalagem.
Passe a fôrma sobre a chama do fogo para derreter o caramelo depositado no fundo.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Edna Pereira - Belo Horizonte - MG

PUDIM À IMPERATRIZ

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

250 ml de leite

2 colheres (sopa) de semolina

2 colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres (sopa) de groselha

3 a 4 peras cozidas

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com o leite. Acrescente a semolina, mexendo até cozinhar.
Retire do fogo, adicione a gelatina hidratada com a água, mexa e junte a baunilha. Deixe esfriar completamente.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR até ficar espesso, mas ainda mole.
Junte ao creme de semolina e reserve até começar a engrossar.
Passe o xarope de groselha na fôrma, revestindo-a.
Disponha as pêras cortadas em fatias grossas no fundo formando uma coroa.
Cubra com o creme e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e sirva gelado.

DICA
Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.

VARIAÇÃO
As pêras cozidas podem ser substituídas por pêras em conserva.
Se preferir, use leite desnatado. Neste caso, utilize apenas 1 colher (sopa) de semolina e aumente a quantidade de gelatina para 4 colheres (chá).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1500 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃEZINHOS DA MAMÃE

Rendimento : cerca de 10 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 copo (americano) de leite

6 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de sal

1 tablete de margarina

2 ovos

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com o fermento, o leite e 1 copo da farinha. Deixe dobrar o volume.
Acrescente o sal, a margarina, os ovos e a farinha restante.
Amasse e sove, até fazer bolhas.
Coloque numa tigela, dentro de um saco plástico bem fechado, e deixe dobrar o volume.
Divida a massa em 10 pedaços, enrole bem redondinho, polvilhe com farinha e coloque na assadeira bem distanciados para não colarem. Deixe fermentar novamente por cerca de 30 minutos.
Asse no forno preaquecido.

DICA
Sirva com geléia, ou manteiga misturada com um pouco de nozes ou chocolate picados.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DA DONA ROSA

Rendimento : cerca de 3 pães médios

INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

1 copo (americano) de leite morno

1 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - FERMENTO BÁSICO
Junte todos os ingredientes, misture tudo e deixe crescer até dobrar de volume.

INGREDIENTES - MASSA

1 copo (americano) de manteiga ou margarina sem sal

3 ovos

1 colher (sobremesa) de leite

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de sal

1 kg de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o fermento crescido com os ingredientes da massa, pela ordem indicada, sovando bem até que se solte das mãos.
Modele os pães e coloque-os em assadeira sem untar. Deixe crescer até que dobrem de volume.
Asse no forno preaquecido até crescerem e dourarem.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DE ABÓBORA

Rendimento : cerca de 3 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

1 copo (americano) de leite morno

14 copos (americano) de farinha de trigo

750 g de abóbora madura, cozida e passada por peneira

3 ovos

200 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de sal

1 gema para pincelar

1 colher (chá) de leite

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para polvilhar

MODO DE FAZER
Dissolva um terço do açúcar e o fermento no leite. Junte 2 copos da farinha de trigo e a abóbora.
Misture bem e deixe descansar, coberto com um pano, até dobrar o volume.
Junte os ovos, a manteiga, o sal e o restante do açúcar.
Misture a farinha restante, aos poucos, sovando a massa até levantar bolhas.
Modele os pães, coloque na assadeira untada e deixe-os crescer até dobrarem o volume.
Pincele com a gema misturada ao leite e polvilhe com o PREMIUM.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Neuza Bueno - São Paulo - SP

PÃO DE ABÓBORA CORAÇÃO DE MINAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio

1 e 1/2 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de canela em pó

1 xícara (chá) de nozes ou castanhas do Pará, moídas

2 xícaras (chá) de abóbora cozida no vapor

4 ovos

1 xícara (chá) de óleo

2/3 xícara (chá) de água (134 ml)

MODO DE FAZER
Peneire juntos todos os ingredientes secos, misture as nozes ou castanhas e reserve.
No liqüidificador, coloque a abóbora, os ovos, o óleo e a água e, bata para ficar homogêneo.
Junte essa massa aos ingredientes secos, mexendo sem bater, até obter uma massa homogênea.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Romilda B. da Silva Andrian - MG

PÃO DE AMEIXAS

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de fermento em pó

100 g de manteiga ou margarina

600 g de ameixas sem caroços

2 xícaras (chá) de nozes moídas

açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a farinha, os ovos, o leite, o fermento e a manteiga ou margarina e amasse bem, até obter uma massa homogênea e macia.
Abra com rolo e corte em quadrados de 5 cm.
Coloque uma ameixa em cada um, enrole e arrume na fôrma, desencontrando as camadas, até enchê-la. Polvilhe cada camada com as nozes moídas.
Asse no forno preaquecido, até crescer e corar.
Retire do forno e polvilhe com o açúcar misturado com a canela.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iracema C. Sanches - Maringá - PR

PÃO DE CERVEJA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1/2 tablete de fermento para pão (7,5 g)

1 xícara (chá) de água morna

5 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 colher (sopa) de óleo de girassol

1 xícara (chá) de cerveja branca

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com o fermento, a água e 4 colheres (sopa) da farinha.
Deixe dobrar o volume e junte os ingredientes restantes, sovando bem a massa.
Deixe fermentar, até dobrar o volume novamente, e coloque na fôrma untada.
Aguarde que cresça de novo e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e sirva frio.

VARIAÇÃO
Para diversificar os sabores, pode-se acrescentar à massa ervas, sementes de girassol, gergelim, ou rechear com banana, maçã, etc.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem ou use o microondas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Elizabeth de Mattos Uhlmann - RJ

PÃO DE DEUS

Rendimento : 2 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 copo (americano) de CRISTALÇÚCAR

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

7 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 e 1/2 copo (americano) de leite de coco

2 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

1 colher (chá) de sal

MODO DE FAZER - MASSA
Misture 2 colheres (sopa) do CRISTALÇÚCAR, o fermento, 4 colheres (sopa) da farinha e o leite de coco. Deixe dobrar o volume.
Acrescente os ingredientes restantes, sove a massa e deixe dobrar o volume novamente.
Faça 2 broas e coloque em uma assadeira untada. Deixe crescer.

INGREDIENTES - COBERTURA

3 colheres (sopa) de CRISTALÇÚCAR

6 colheres (sopa) de coco ralado seco

2 ovos

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture todos os ingredientes e cubra as broas.
Asse no forno preaquecido.
Deixe amornar e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

VARIAÇÃO
Se preferir não cubra os pães com a cobertura de coco. Use-a dentro da própria massa.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DE LÓ

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até dobrar de volume.
Misture a farinha peneirada, sem bater.
Despeje na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de xarope de glicose de milho

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe ferver por 2 minutos.
A seguir, bata na batedeira por mais 2 minutos e cubra o bolo rapidamente.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DE LÓ COM LEITE DE COCO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 ovos

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

2 xícaras (chá) de leite de coco quente

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar de volume.
Acrescente a farinha e o fermento peneirados, e o leite de coco.
Coloque na fôrma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio.
Recheie e cubra com a baba-de-moça, e polvilhe a canela.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 colher (chá) de manteiga sem sal

8 gemas

1 copo (americano) de leite de coco

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa.
Retire do fogo e coloque a manteiga. Deixe esfriar.
Junte as gemas batidas com o leite de coco e passadas pela peneira.
Volte ao fogo, mexendo sempre até que solte do fundo da panela. Utilize quente.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Zuleica Araújo da Fonseca - Rio de Janeiro - RJ

PÃO DE LÓ COM MOLHO DE LARANJA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

4 ovos

1 colher (chá) de raspas de laranja

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Junte as raspas de laranja.
Peneire a farinha sobre a massa, aos poucos, e misture bem, sem bater.
Coloque a massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2250 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - MOLHO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

4 ovos

2 copos (americano) de suco de laranja

1 colher (sopa) de raspas de laranja

1 colher (sopa) rasa de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - MOLHO
Junte todos os ingredientes e bata bem.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Passe pela peneira e deixe esfriar.
Cubra as camadas de pão de ló, até que fiquem ensopadas. Reserve molho suficiente para cobrir. Faça essa operação na própria fôrma já utilizada.
Aguarde 1 hora, desenforme e passe para o prato escolhido. Cubra com o molho restante. Sirva gelado.

VARIAÇÃO
Se preferir substitua o molho de laranja por suco de abacaxi fresco, batido e coado. Nesse caso, ferva primeiro o açúcar com o suco e, somente depois, junte o restante.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DE LÓ ESPECIAL

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/4 copo (americano) de água

6 claras em neve

6 gemas

1 colher (café) rasa de sal

2 colheres (chá) de essência de baunilha

2 copos (americano) de farinha de trigo

4 colheres (chá) rasas de fermento em pó

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com 1 copo da água, até formar uma calda em ponto de fio fraco, e jogue sobre as claras, sem parar de bater, até que a mistura esfrie.
Acrescente as gemas, o sal e a baunilha, e continue batendo. Junte a água restante e bata um pouco mais.
Retire da batedeira e misture a farinha peneirada com o fermento.
Coloque a massa na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Georgina Godoy Millen - São Paulo - SP

PÃO DE LÓ RECHEADO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 ovos

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fécula de batata

250 g de amêndoas sem pele, picadas e torradas, para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofa e clara.
Junte a farinha e a fécula peneiradas juntas, misturando sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e corte a massa ao meio, no sentido horizontal.
Recheie e cubra, salpicando com as amêndoas.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

250 g de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de raspas de chocolate

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma massa clara e fofa.
Junte a baunilha e a manteiga, sem parar de bater.
Separe esse creme em 2 porções iguais e, numa delas, acrescente o chocolate.
Recheie a torta com a parte de chocolate e cubra com a parte amarela.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Caim Pena - São Paulo - SP

PÃO DE MEL

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida

1 xícara (chá) de mel

1 colher (sopa) rasa de canela em pó

1 colher (sopa) de cravo moído

1 colher (sobremesa) rasa de bicarbonato de sódio

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno

500 g de chocolate para cobertura, derretido e frio

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a margarina e o mel.
Sem parar de bater, acrescente a canela, o cravo, o bicarbonato, a farinha e o leite.
Despeje a massa na assadeira untada e forrada com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforne morno, corte em quadrados e pincele, um a um, com o chocolate.
Deixe secar e arrume em forminhas de papel ou embale em papel celofane.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sueli A. Alberto - São Paulo - SP

PÃO DE MEL COBERTO COM CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 24 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

1/2 kg de açúcar mascavo

2 copos (americano) de água

5 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (café) de cravo em pó

1 colher (café) de canela em pó

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

1 xícara (chá) de leite

4 gemas

4 claras em neve

1 xícara (chá) de mel

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o açúcar mascavo com água, até obter uma calda rala. Deixe esfriar.
Misture a farinha, as especiarias, o chocolate e o bicarbonato, dissolvidos no leite, e as gemas.
Por último, misture as claras e o mel.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Retire do forno, corte em quadrados, regue com a calda e deixe secar para destacar os quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CALDA
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CALDA
Junte o GLAÇÚCAR, o chocolate, a manteiga e o leite. Leve ao fogo, deixe ferver por, aproximadamente, 3 minutos antes de retirar. Junte a baunilha, bata por 2 minutos e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria da Conceição Souza Campos - São Pa

PÃO DE RICOTA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento biológico

1 xícara (chá) de leite morno

5 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

2 ovos

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

2 gemas para pincelar

1 colher (sopa) de café Caboclo

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar e o fermento no leite, junte 1 xícara da farinha e deixe crescer por 30 minutos.
Acrescente os ovos, o sal, a manteiga e a farinha restante. Amasse até formar uma massa lisa e firme, que descole das mãos.
Divida a massa em duas porções iguais e abra cada parte com o rolo, polvilhando a mesa com farinha.
Espalhe o recheio e enrole como rocambole.
Pincele com as gemas misturadas com o café e deixe crescer até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido, até dourar.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 ricota fresca e amassada

100 g de passas sem sementes

2 ovos

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com a ricota, as passas, os ovos, a manteiga e a baunilha.
Use a seguir.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Amorim Maciel - Bragança Paulista - SP

PÃO DOCE DA TARDE

Rendimento : cerca de 10 a 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

1 copo (americano) de suco de laranja

3 colheres (sopa) de margarina

1 copo (americano) de chocolate em pó

2 ovos batidos

4 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar com o fermento e o suco de laranja.
Misture todos os outros ingredientes, amasse bem e deixe dobrar o volume.
Abra a massa em retângulo, espalhe o recheio e enrole como rocambole.
Corte em fatias grossas, coloque-as bem arrumadas dentro de uma fôrma untada e deixe crescer novamente.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte tudo e bata bem, até obter um creme pastoso e claro.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Gilena Maciel D´Auriol Almeida - Rio de Janeiro - RJ

PÃO DOCE DE CAJÚ E NOZES

Rendimento : 1 unidade

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo de girassol

25 g de fermento para pão

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 colher (café) de sal

650 g de farinha de trigo

polpa de 2 cajus

6 colheres (sopa) de nozes picadas

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) de canela em pó

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata a metade do açúcar, os ovos, o óleo, o fermento, a água e o sal.
Passe essa mistura para uma tigela e vá acrescentando a farinha - reserve meia xícara (chá) -, batendo bem até fazer bolhas.
Adicione a polpa de caju e metade das nozes.
Amasse até misturar bem. Coloque em fôrma grande (3500 ml) untada e enfarinhada.
Deixe dobrar o volume. Leve ao forno preaquecido para pré-assar por cerca de 25 minutos.
À parte, faça uma farofa com o açúcar e as nozes restantes, a manteiga, a canela e farinha reservada.
Cubra a massa e deixe terminar de assar.
Desenforme morno.

DICA

Utilize polpa de 2 cajus grandes, frescos e maduros.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a polpa fresca por congelada.
As nozes podem ser substituídas por amendoins torrados.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 45 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iraydes de Mattos Cortezano - Poços de Caldas - MG

PÃO ESPECIAL DA SILVIA

Rendimento : 2 tranças

INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

1 e 1/2 copo (americano) de leite morno

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - FERMENTO BÁSICO
Dissolva o açúcar e o fermento no leite, junte a farinha e deixe crescer até dobrar de volume.

INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

2 colheres (sopa) de óleo de girassol

1 colher (chá) bem cheia de sal

7 copos (americano) de farinha de trigo

150 g de passas pretas

1 gema para pincelar

1 colher (chá) de óleo para pincelar

açúcar granulado DOÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Ao fermento básico crescido, junte o açúcar, os ovos, o óleo, o sal e a farinha, sovando bem.
Passe o rolo de massa 2 ou 3 vezes no sentido do comprimento, dobrando a massa a cada vez.
Acrescente as passas e deixe crescer, até dobrar de volume.
Divida a massa em 3 partes iguais, faça rolos e trance. Coloque em assadeira levemente untada e deixe crescer novamente.
Pincele com a gema misturada com o óleo e polvilhe o DOÇÚCAR.
Leve ao forno preaquecido, até assar e corar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Silvia Chagas Feijó - Fortaleza - CE

PÃO RÁPIDO DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 15 porções

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de canela em pó

4 ovos batidos

1 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

2 xícaras (chá) de abacaxi em calda bem escorrido e picado

2 xícaras (chá) de castanhas-do-Pará picadas

MODO DE FAZER

Peneire todos os ingredientes secos em uma tigela.
Faça uma cova no centro e junte os ovos, o óleo e a manteiga. Amasse, até formar uma massa uniforme.
Misture o abacaxi e as castanhas-do-Pará.
Coloque na fôrma untada com margarina, o fundo forrado com papel manteiga também untado, e asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Yumiko Nakazato - São Paulo - SP

PÃO SOVADO

Rendimento : 2 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

8 copos (americano) de farinha de trigo

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 e 1/2 copo (americano) de leite

4 ovos

1 colher (chá) de sal

200 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

1 copo (americano) de passas pretas sem sementes

gema para pincelar

MODO DE FAZER

Misture 2 colheres (sopa) do açúcar, 1 copo da farinha de trigo, o fermento e o leite. Deixe dobrar o volume.
Adicione os ingredientes restantes, sove a massa e deixe dobrar o volume novamente.
Faça 2 broas e coloque em uma assadeira untada. Pincele as broas com a gema e faça traços, riscando a superfície com um garfo. Deixe crescer de novo e asse em forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira ou à temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO TORCIDO

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

8 copos (americano) de farinha de trigo

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

2 copos (americano) mal cheios de leite

3 ovos

2 colheres (chá) de sal

3 colheres (sopa) de óleo

4 colheres (sopa) de manteiga à temperatura ambiente

100 g de coco ralado

gema para pincelar

açúcar UNIÃO e coco ralado para polvilhar

MODO DE FAZER

Retire 2 colheres (sopa) do açúcar e 4 colheres (sopa) da farinha e misture com o fermento e o leite. Deixe dobrar o volume e acrescente os ingredientes restantes. Sove a massa e deixe dobrar o volume novamente.

Divida em porções iguais, role cada uma até obter rolos bem lisos. Dobre ao meio, como uma meada, e torça.

Coloque na assadeira untada. Deixe crescer de novo, pincele com a gema e polvilhe com o coco já misturado com o açúcar. Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

QUEIJADINHAS DE SINTRA

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1/2 copo (americano) de água morna

1 colher (sopa) de banha de origem animal

canela em pó para polvilhar

1 gema

MODO DE FAZER - MASSA
Misture a farinha com a manteiga, a banha e a gema.
Dissolva o sal na água morna e junte à massa.
Amasse e sove bem, até obter uma massa homogênea e macia. Deixe descansar por 30 minutos.
Abra a massa, com o auxílio de um rolo, o mais fina possível. Corte em rodelas e forre as forminhas untadas, dobrando as sobras como se fossem pregas.
Coloque o recheio e polvilhe a canela.
Asse no forno preaquecido, até dourarem.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas tipo tarteletas (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

250 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

2 copos (americano) de água

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

100 g de queijo fresco ralado

8 gemas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo, junte o queijo ralado e as amêndoas. Deixe esfriar um pouco.
Coloque a farinha peneirada, mexa bem e misture as gemas.
Volte ao fogo baixo, sem parar de mexer, até engrossar.
Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Stella Magnani - Rio de Janeiro - RJ

QUEIJÃO

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Despeje na fôrma, forrando-a completamente.
Reserve-a virada para baixo para que não se deposite caramelo no fundo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

casca fina de 1/2 limão

2 litros de leite

9 ovos

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o açúcar com o leite e a casca do limão, em fogo baixo, até obter um doce de leite grosso, porém cremoso.
Retire a casca de limão e deixe esfriar.
À parte, bata os ovos e misture-os ao doce.
Despeje na fôrma caramelada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme morno.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele na própria fôrma.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, dentro da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Angélica Maria Zamlutti - São Paulo - SP

QUENTÃO

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

12 cravos da Índia

3 copos (americano) mal cheios de suco de laranja

1 copo (americano) de água

2 paus de canela

casca fina de 1/2 limão

casca fina de 1 laranja

2 copos (americano) de gengibres picados

3 copos (americano) mal cheios de pinga

MODO DE FAZER
Reserve a pinga e ferva todos os outros ingredientes juntos, até que as cascas fiquem transparentes.
Acrescente a pinga e deixe ferver por mais 5 minutos.
Sirva quente.

Ocasião : FESTA JUNINA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

QUINDIM DELICIOSO DE ASSADEIRA

Rendimento : cerca de 35 porções

INGREDIENTES

5 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 copos (americano) de água

1 coco ralado (300 g)

100 g de queijo tipo minas curado e ralado

12 ovos

1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Reserve.
À parte, misture o coco com o queijo, os ovos, a farinha e a manteiga.
Misture à calda e deixe esta massa repousar por 12 horas.
Coloque na assadeira untada e polvilhada com açúcar.
Asse, em banho-maria, no forno preaquecido.
Desenforme frio e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Tedes Guidotti Berzoti - Campinas - SP

QUINDINS

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 pacote de coco ralado seco

1 copo (americano) de água quente

16 gemas passadas pela peneira

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte a manteiga ou margarina e deixe esfriar.
Acrescente o coco previamente hidratado com a água quente e as gemas, misturando bem.
Deixe descansar por 3 horas, no mínimo.
Divida entre as forminhas untadas e polvilhadas com o açúcar.
Leve as forminhas ao forno preaquecido, em banho-maria, em assadeira forrada com pano.
Desenforme morno e sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Joana de Castro Filhinho - Campinas - SP

QUINDINS PELOTENSES

Rendimento : cerca de 25 unidades

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

12 gemas

6 claras

1/2 xícara (chá) de queijo fresco ralado

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Retire do fogo e reserve uma xícara (chá) dessa calda para passar nas forminhas. Deixe esfriar um pouco.
Junte a manteiga, as gemas e as claras passadas pela peneira e, por último, o queijo. Misture bem.
Coloque nas forminhas, banhadas com a calda reservada.
Disponha as forminhas numa assadeira com água e asse no forno preaquecido até dourar.
Deixe amornar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Conceição Pizarro Schusly - Pelotas - RS

QUINDINS SIMPLIFICADOS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

4 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 coco ralado (300 g)

100 g de manteiga sem sal

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM

10 ovos

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga e os ovos.
Misture o coco e deixe repousar por 1 hora.
Unte e polvilhe com o PREMIUM as forminhas e coloque a massa.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme quando estiverem mornos.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Tânia Cristina Ranieri - Guarulhos - SP

QUINDÃO

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

15 gemas

2 colheres (sopa) de manteiga amolecida

1 coco ralado (300 g)

MODO DE FAZER
Junte todos os ingredientes e bata bem com colher de pau, até obter uma massa.
Deixe descansar durante 1 hora.
Coloque a massa na fôrma, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e deixe descansar por mais 2 horas.
Asse em banho-maria no forno preaquecido, com a fôrma tampada com papel de alumínio.
Retire do forno e aguarde 15 minutos para desenformar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Francisca Rolim - São Paulo - SP

RAPADURINHA DE NOZES

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

5 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

4 xícaras (chá) de leite quente

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

500 g de nozes com casca

MODO DE FAZER

Ferva 2 xícaras do DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Acrescente o leite misturado com o bicarbonato, o açúcar restante e mexa até ficar em ponto de bala.
Junte as nozes moídas, retire do fogo e bata até açucarar.
Despeje na pedra untada e corte em pequenos quadrados.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Evangelina A. e Silva - São Paulo - SP

RING-A-LING

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1/4 xícara (chá) de água morna

1/4 xícara (chá) de leite morno

2 tabletes de fermento biológico

2 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (chá) rasas de sal

2 colheres (chá) de raspas de laranja

4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

gema para pincelar

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar na água misturada com o leite e o fermento.
Junte os ovos, a manteiga, o sal, as raspas de laranja e a farinha e amasse bem. Deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar o volume.
Abra a massa no formato de um retângulo de 30 x 50 cm, com o auxílio de um rolo.
Espalhe o recheio e dobre 3 vezes, como um envelope.
Corte em tiras de 1 cm, torça cada tira e una as pontas, formando uma rosquinha.
Coloque em assadeira e deixe crescer novamente até dobrar o volume.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido, até ficarem coradas.
Em seguida, pincele com o glacê e volte ao forno por mais 5 minutos.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga ou margarina sem sal

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de nozes picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata a manteiga até ficar cremosa e junte o açúcar, sem parar de bater.
Misture as nozes e utilize.

INGREDIENTES - GLACÊ

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1/4 xícara (chá) de suco de laranja

MODO DE FAZER - GLACÊ
Misture os ingredientes e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Aurea Furlani - Piracicaba - SP

RIZ À L´IMPÉRATRICE

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

150 g de arroz

1 litro de leite

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (chá) de essência de baunilha

100 g de frutas cristalizadas picadas

1/2 xícara (chá) de kirsch

8 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

10 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (40 g)

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

200 g de geléia de framboesa

MODO DE FAZER
Cozinhe o arroz com metade do leite e meia xícara do açúcar.
Quando estiver bem cozido, misture 1 colher (chá) de baunilha, abafe e espere esfriar completamente.
Misture, então, as frutas cristalizadas maceradas no kirsch e reserve.
Bata as gemas com o açúcar restante, escalde com o leite já fervido com o amido, misturando bem.
Passe pela peneira, leve ao fogo, em banho-maria, e mexa até engrossar levemente, sem deixar ferver.
Enquanto isso, bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha restante.
Coloque a gelatina já hidratada em água fria, no creme enquanto quente e mexa até esfriar.
Junte o arroz e o creme de leite batido como chantilly. Misture bem, sem bater.
Coloque na fôrma untada com óleo, ou passada por água fria.
Leve à geladeira até ficar bem firme.
Desenforme, cubra com a geléia, deixando-a escorregar de forma natural, de preferência sem cobrir totalmente o pudim.

DICA
Conserve na geladeira até servir.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a geléia de framboesa por geléia de morango ou groselha.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ivone Gonsalez - Porto Alegre - RS

ROLOS DE FRUTAS

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (chá) de fermento em pó

1 colher (café) rasa de sal

5 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

2/3 xícara (chá) de leite

100 g de manteiga derretida

150 g de passas sem sementes

150 g de nozes picadas

1/2 xícara (chá) de CRISTALÇÚCAR

gema para pincelar

nozes moídas

CRISTALÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Peneire os 4 primeiros ingredientes e junte a manteiga, o ovo e o leite.
Amasse levemente e estenda com um rolo, até obter uma massa fina.
Espalhe a manteiga derretida sobre a massa.
Coloque as nozes, as passas e o CRISTALÇÚCAR.
Corte em quadros de 10 cm e enrole, um a um, apertando as extremidades com as pontas dos dedos.
Pincele cada rolo com a gema dissolvida em um pouquinho de água e polvilhe as nozes moídas e o CRISTALÇÚCAR.
Deixe descansar por 20 minutos no tabuleiro e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Margarida Pereira - Santo André - SP

ROSADA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - DOCE

15 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 colheres (sopa) de conhaque

10 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

2 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (8 g)

1 colher (chá) de gelatina sabor morango

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - DOCE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo. Adicione o conhaque.
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme. Sem parar de bater, jogue a calda fervente.
Acrescente as gelatinas, já hidratadas e derretidas em banho-maria, e bata até obter um creme homogêneo.
Despeje na fôrma, untada com óleo e passada em água fria, e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e cubra com o molho de baunilha. Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - MOLHO

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 copos (americano) de leite

6 gemas batidas

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

1 lata de creme de leite com soro

MODO DE FAZER - MOLHO
Ferva o açúcar com o leite.
Coloque sobre as gemas e volte ao fogo em banho-maria, até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar, mexendo de vez em quando.
Bata levemente o creme de leite gelado, adicione à mistura e despeje sobre o doce.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria José Carneiro de Lima - Campinas - SP

ROSCA DE DRESDEN

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

4 tabletes de fermento para pão (60 g)

2 xícaras (chá) de leite morno

1 kg de farinha de trigo

1 xícara (chá) de frutas cristalizadas

1 xícara (chá) de amêndoas sem pele picadas

300 g de manteiga ou margarina com sal

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Dissolva o açúcar e o fermento no leite. Acrescente um pouco da farinha peneirada, misture e deixe levedar até dobrar o volume.
Junte a farinha restante, as frutas cristalizadas, as amêndoas e 200 g da manteiga.
Sove bem a massa, corte em 3 porções iguais e faça 3 rolos.
Coloque 2 na assadeira e no meio destes o terceiro. Deixe crescer até dobrar o volume.
Derreta a manteiga restante, deixe amornar, pincele a rosca e asse no forno preaquecido.
Depois de pronto, polvilhe com o GLAÇÚCAR.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Bernardete Azevedo - São José dos Campos - SP

ROSCA DELICIOSA DE COCO

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de farinha de trigo

2 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 pitada de sal

1 copo (americano) de água morna

1 litro de leite

MODO DE FAZER - MASSA
Reserve o leite. Junte a farinha com os ovos, a manteiga, o sal e água suficiente, amasse e sove bem, até obter uma massa bem macia.
Deixe descansar por 30 minutos, abra a massa bem fina, com o rolo, e espalhe o recheio.
Distribua as ameixas e as passas, enrole como rocambole (sem unir as pontas) e coloque em uma fôrma alta, untada e polvilhada com farinha.
Cubra com o leite e leve ao forno preaquecido até assar.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

200 g de coco fresco ralado

6 gemas

1 copo (americano) bem cheio de ameixas secas, picadas

1 copo (americano) bem cheio de passas sem sementes

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de pérola.
Junte o coco, mexa, retire do fogo, deixe esfriar e misture as gemas.
Volte ao fogo, mexendo sempre, até ficar homogêneo.
Utilize frio.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco ralado seco, hidratado com 1 copo (americano) de água quente.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Tania Regina Antunes - São Paulo - SP

ROSCA DOCE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 copo (americano) de leite morno

8 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

4 ovos

3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal

1 pitada de sal

250 g de cidras e figos cristalizados

250 g de avelãs, nozes e amêndoas picadas

gema para pincelar

MODO DE FAZER

Dissolva o fermento no leite, junte 2 xícaras da farinha, misture e deixe dobrar o volume.
Bata o açúcar com os ovos, a manteiga e o sal. Junte a massa fermentada, bata um pouco mais e acrescente o restante da farinha, amassando bem, mas sem sovar.
Divida a massa em 2 partes, abra-as com o rolo, formando 2 retângulos iguais de 50 x 25 cm, e com a espessura de 0,5 cm.
Espalhe as frutas cristalizadas, as avelãs, nozes e amêndoas, e enrole como rocambole. Junte as extremidades e monte 2 roscas.
Coloque na assadeira untada e polvilhada, e deixe crescer até dobrar o volume.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena Celestino Paul - Campinas - SP

ROSCAS DE MANDIOQUINHA

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1/2 kg de mandioquinha

1/2 litro de leite

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

2 ovos

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de banha de origem animal

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

1 kg de farinha de trigo

100 g de frutas cristalizadas picadas

100 g de castanhas-do-Pará moídas

1 xícara (chá) de passas sem sementes

MODO DE FAZER - MASSA
Cozinhe a mandioquinha com o leite e bata no liqüidificador, até ficar como um mingau.
Misture o fermento, desmanchando bem.
Acrescente os ovos, a manteiga, a banha, o açúcar, o sal e, aos poucos, a metade da farinha, até formar uma massa meio mole.
Junte as frutas e as passas e adicione a farinha restante, sovando bem a massa.
Faça pequenas roscas e coloque numa assadeira untada e enfarinhada. Deixe crescer, até dobrar o volume.
Pincele com o glacê e asse no forno preaquecido.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a banha pela mesma quantidade de óleo.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

5 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata o GLAÇÚCAR com a água, até obter um mingau firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Wilma Carvalho Silveira - São Paulo - SP

ROSQUINHAS AMERICANAS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

1 copo (americano) de leite

1/2 colher (café) de sal

4 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

óleo para fritar

açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Misture 1 colher do açúcar com o fermento, 1/2 copo do leite e 1/2 copo da farinha. Deixe dobrar o volume.
Acrescente o açúcar restante, o leite, o sal, a manteiga e as gemas. Vá adicionando o restante da farinha, sovando bem a massa, até que se descole das mãos e da pedra.
Deixe levedar até dobrar o volume.
Abra a massa na mesa enfarinhada, com ajuda do rolo, até obter 1cm de espessura.
Corte em rodelas com o auxílio de um cortador, e o centro com outro cortador menor.
Deixe levedar por mais 30 minutos e frite no óleo bem quente.
Coloque sobre papel absorvente.
Polvilhe o GLAÇÚCAR e sirva, de preferência mornas.

DICA

Junte os retalhos da massa, abra novamente e corte como indicado.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ROSQUINHAS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina derretida

1 colher (chá) rasa de sal

2 ovos

3 colheres (sopa) de creme de leite

3 colheres (chá) bem cheias de fermento em pó

1 colher (sopa) de raspas de limão

2 colheres (sopa) de raspas de laranja

1 xícara (chá) de amido de milho

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

gema para pincelar

farinha de milho amarela em flocos para envolver

MODO DE FAZER
Misture bem o açúcar, a manteiga, o sal, os ovos, o creme de leite, o fermento, as raspas de limão e de laranja.
Junte o amido de milho e a farinha de trigo peneirados juntos.
Amasse bem e deixe descansar por 15 minutos.
Faça as rosquinhas, pincele com a gema, passe nos flocos de milho e coloque em assadeira levemente untada.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rita Viegas Zanoni - Pirassununga - SP

ROSQUINHAS EXÓTICAS

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 tablete de margarina

1 ovo

2 gemas

1 copo (americano) de leite

1 colher (chá) rasa de noz moscada

1 colher (sobremesa) de erva doce

1 colher (chá) de sal

1 pau de canela

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

6 copos (americano) de farinha de trigo

óleo para fritar

açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER
Bata os 4 primeiros ingredientes, até obter um creme, e reserve.
Leve ao fogo o leite, a noz moscada, a erva doce, o sal e a canela.
Deixe esfriar, coe, acrescente o fermento e misture com o creme reservado.
Adicione a farinha, aos poucos, até obter uma massa macia.
Faça rosquinhas, deixe levedar e frite no óleo quente, até ficarem douradas e coloque sobre papel absorvente.
Passe as rosquinhas pelo açúcar e sirva.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Paulina Chinen - São Paulo - SP

RUSSOS

Rendimento : cerca de 48 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

6 gemas

6 claras em neve

46 nozes moídas

açúcar UNIÃO para envolver

46 amêndoas moídas com a pele

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, junte as nozes e amêndoas, mexendo sem bater.
Acrescente a farinha, alternando com as claras.
Asse em forno preaquecido, em assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado.
Deixe amornar, desenforme, corte em quadrados, recheie e passe no açúcar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 clara

100 g de manteiga sem sal

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga, até obter um creme claro.
Continue batendo e adicione a clara e a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, retirando da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

Letras
S a V

Formatada por
Lia Kodama
Email: liak@osite.com.br

Listagem das Receitas – S a V

SALAMINHO DE CHOCOLATE
SAUDADES
SAVARIN
SAVARIN DE ABACAXI
SCONES
SEGREDINHOS DE SUSPIRO
SEMIFFREDO DE AMÊNDOAS COM CALDA DE CHOCOLATE E AMARETTO
SEMIFREDO DE MANGA COM FIGOS
SHALOM DE RICOTA
SILVIA´S CAKE
SINO DE NATAL
SOBREMESA ANITA
SOBREMESA CHAMONIX
SOBREMESA CREMOSA DE LICOR
SOBREMESA DE ABACAXI
SOBREMESA DE ATIBAIA
SOBREMESA DE COCO
SOBREMESA DE COCO CARAMELADO
SOBREMESA DE MAÇÃS
SOBREMESA DELICIOSA
SOBREMESA DÁRCI
SOBREMESA MONTE NEGRO
SOBREMESA SMOLENSK
SONHOS CELESTIAIS
SOPA DOURADA DA DONA REGINA
SOPA FRIA DE FRUTAS COM SORVETE
SOPA INGLESA (ZUPPA À L ANGLAISE)
SORVETE BICOLOR COM CREME DE HORTELÃ E CASSIS
SORVETE CROCANTE DE AMÊNDOAS
SORVETE DE ABACAXI
SORVETE DE CAFÉ
SORVETE DE COCO NO ABACAXI
SORVETE DE CREME DE LEITE COM MARSHMALLOW
SORVETE DE LARANJA
SORVETE DE MORANGOS
SORVETE DE NOZES
SORVETE ESPECIAL DE BAUNILHA
SORVETE ESPECIAL DE MORANGOS
SORVETE ITALIANO
SPUMONI
STRUFFOLI (DOCE NAPOLITANO DE NATAL)
STÖLLEN
SUFLÊ DE CHOCOLATE QUENTE
SUFLÊ ITALIANO
SURPRESA DE ABACAXI
SURPRESA DE GELATINA
SURPRESA MERENGADA
SUSPIRO DELICIOSO DE NOZES
SUSPIROS
SUSPIROS RECHEADOS
TABLETES DE ABACAXI
TARTE AUX POIRES
TARTE DE FRUTAS CRISTALIZADAS
TARTE DE LIMÃO
TARTE DE MAÇÃS SINHAZINHA
TAÇA COM SORVETE
TAÇA DE ARROZ DOCE

TIGELINHAS DE LARANJA
TIRAMISÚ
TORRÃO DE AMENDOIM
TORTA ALEMÃ
TORTA ALEMÃ DE AMÊNDOAS
TORTA ANA MAY
TORTA ARRENDADA DE CHOCOLATE
TORTA ARTÍSTICA
TORTA CAMPESTRE
TORTA CHIC DE ABÓBORA E PECANS
TORTA CLÁSSICA DE NOZES
TORTA CRISTALIZADA DE RICOTA
TORTA DE AMEIXA
TORTA DE AMENDOINS
TORTA DE AMÊNDOAS
TORTA DE AMÊNDOAS RECHEADA
TORTA DE AVEIA COM DOCE DE LEITE
TORTA DE MERENGUE COM FRUTAS
TORTA DE MUSSE DE AMEIXAS
TORTA DE NOZES COM CHANTILLY
TORTA DE NOZES COM DOCES CARAMELADOS
TORTA DE QUEIJO E LIMÃO
TORTA DE REQUEIJÃO
TORTA DE RICOTA COM FAROFA
TORTA DE SORVETE MERENGADO
TORTA DIFERENTE DE RICOTA
TORTA DO CÉU
TORTA DONA DIVA
TORTA ENCANASTRADA
TORTA FLÓRIDA
TORTA FRANCESA DE RICOTA
TORTA GAÚCHA
TORTA GIRASSOL
TORTA INFANTIL
TORTA JAMAICA
TORTA SECA DE BANANAS
TORTINHAS GAÚCHAS
TRANÇA DE CARÁ
TRONCO DE NOZES PARA O DIA DO PAI
TRUFAS COM RECHEIO DE AVELÃS
TRUFAS DE CHOCOLATE
TRUFAS DE CHOCOLATE COM AMÊNDOAS
TÂMARAS FINGIDAS COM COCO
TÂMARAS FINGIDAS COM NOZES
UNIÃO EM ESPIRAIS
VACHERIN
VERMELHO BRILHANTE
VERMELHO E BRANCO

SALAMINHO DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 50 porções

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

100 g de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal

1/2 cálice de vinho do Porto

1 ovo

1 pacote de biscoitos picados, tipo Maria

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga, até obter um creme fofo.
Junte o ovo, continue a bater. Em seguida, coloque o chocolate e o vinho, e depois as bolachas.
Distribua esta massa em uma folha de papel alumínio, fazendo um rolo fino como um salaminho.
Leve à geladeira para firmar.
Para servir, corte em fatias, sem tirar o papel alumínio.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira com a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SAUDADES

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

6 gemas passadas pela peneira

250 g de manteiga ou margarina sem sal

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

250 g de polvilho doce

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

1 cálice de conhaque

1 clara ligeiramente batida

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para polvilhar

1 colher (chá) rasa de canela em pó

MODO DE FAZER

Misture as gemas com a manteiga e adicione a farinha peneirada com o polvilho, o açúcar e o conhaque.
Amasse bem, abra a massa com o rolo e corte os biscoitos no formato desejado.
Pincele com a clara e polvilhe com o PREMIUM misturado com a canela.
Coloque em assadeira untada e asse no forno preaquecido.

DICA

Corte biscoitos em formato redondo, usando a borda de um copo ou cálice.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Therezinha Paraizo - São Paulo - SP

SAVARIN

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

20 g de fermento para pão

1/2 copo (americano) de leite morno

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

4 ovos

1 pitada de sal

100 g de manteiga batida em creme

1 copo pequeno de geléia a gosto

pêssegos em calda para decorar

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar e o fermento no leite morno e deixe dobrar o volume.
Coloque a farinha peneirada numa tigela, abra uma cavidade no centro e despeje a mistura do fermento e os ovos ligeiramente batidos. Bata bem até abrir bolhas. Cubra e deixe dobrar o volume.
Junte o sal e a manteiga e trabalhe a massa até ficar homogênea.
Coloque na fôrma untada e deixe levedar até que tenha dobrado de volume novamente.
Asse no forno preaquecido (temperatura quente nos primeiros 10 minutos e moderada (180º C) no restante do tempo).
Retire do forno, desenforme, ensope com a calda e pincele com a geléia.
Depois de esfriar completamente, coloque chantilly no centro e as metades de pêssegos decoradas com chantilly e cerejas nos lados.
Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda tipo savarin (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda fina.
Acrescente o rum, deixe ferver por 1 a 2 minutos e utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira,

até obter um creme consistente e uniforme.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Irene Jesus dos Santos - Itanhaém - SP

SAVARIN DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 tablete de fermento para pão (22,5 g)

1/2 copo (americano) de leite morno

3 copos (americano) de farinha de trigo

4 ovos

1 pitada de sal

100 g de manteiga ou margarina sem sal

1 copo de geléia de abacaxi

pêssegos em calda para decorar

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar e o fermento no leite.
Abra um buraco na farinha. Coloque a mistura do fermento e os ovos ligeiramente batidos.
Bata até abrir bolhas e deixe dobrar o volume. Adicione o sal e a manteiga.
Trabalhe a massa até absorver bem a gordura. Sove a massa e coloque na fôrma bem untada com manteiga.
Deixe levedar até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido.
Deixe amornar e ensope com metade da calda de abacaxi. Depois de 30 minutos, desenforme e cubra com a calda restante.
Deixe esfriar completamente.
Pincele com a geléia e encha o centro com o chantilly.
Decore com os pêssegos e as cerejas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda tipo savarin (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

3 copos (americano) de suco de abacaxi

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte o suco de abacaxi batido e coado e deixe ferver até afinar. Utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 g de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira,

até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SCONES

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

1 tablete de margarina

2 ovos batidos

3/4 copo (americano) de leite

gema para pincelar

MODO DE FAZER
Peneire juntos o açúcar, a farinha, o fermento e o sal. Acrescente os ingredientes restantes e trabalhe a massa, somente até ficar homogênea, sem amasar.
Faça um rolo, pincele com a gema e corte em pequenos pedaços enviesados.
Coloque em assadeiras untadas e enfarinhadas e leve ao forno preaquecido, até crescerem e ficarem dourados.

DICA
Sirva com manteiga, queijo, geléia ou frios.

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SEGREDINHOS DE SUSPIRO

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - DOCE DE GEMAS

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

12 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - DOCE DE GEMAS
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe amornar.
Acrescente as gemas e a manteiga, mexendo em fogo baixo até aparecer o fundo da panela.
Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar para utilizar.

INGREDIENTES - DOCE DE NOZES

125 g de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

175 g de nozes moídas

4 gemas passadas pela peneira

100 g de passas sem sementes

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - DOCE DE NOZES
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Acrescente as nozes, as gemas e 2/3 das passas moídas e maceradas no rum.
Leve a mistura ao fogo e mexa até soltar da panela. Deixe esfriar.

INGREDIENTES - SUSPIRO

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, usando a velocidade máxima da batedeira, até obter um merengue bem firme.
Utilize.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Envolva cada passa, da parte não utilizada, primeiro em uma camada fina do doce de gemas, depois no doce de nozes, dando formato de uma pequena bola.
Passe cada uma no suspiro e leve ao forno preaquecido, em tabuleiro untado, somente até os suspiros secarem.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Aparecida Inácio Rosa - São Paulo - SP

SEMIFFREDO DE AMÊNDOAS COM CALDA DE CHOCOLATE E AMARETTO

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - SEMIFFREDO

4 gemas

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de leite quente

100 g de chocolate meio amargo ralado

150 g de amêndoas sem pele, picadas e torradas

4 colheres (sopa) de licor tipo amaretto

1/2 litro de creme de leite fresco gelado e batido

MODO DE FAZER - SEMIFFREDO
Bata as gemas com o açúcar, até obter uma gemada clara e cremosa.
Misture o leite e passe pela peneira.
Leve ao fogo em banho-maria e bata durante 15 minutos, com o batedor de varas.
Misture o chocolate e, batendo sempre, espere dissolver bem. Retire do fogo e deixe esfriar.
Junte, então, metade das amêndoas, o licor e o creme de leite batido em ponto de chantilly mole, mexendo delicadamente.
Coloque este creme no congelador, batendo-o de vez em quando, até ficar espesso.
Encha a fôrma, calcando bem.
Desenforme, salpique com o restante da amêndoas e sirva com a calda quente.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1500 ml)

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) de leite

100 g de chocolate meio amargo ralado

1 colher (café) de amido de milho

1/2 xícara (café) de água

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de licor tipo amaretto

MODO DE FAZER - CALDA
Reserve o licor.
Junte os ingredientes restantes, leve ao fogo e deixe ferver por 5 minutos, mexendo repetidas vezes.
Retire do fogo, acrescente o licor e utilize quente.

CONGELAMENTO - SEMIFFREDO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SEMIFREDO DE MANGA COM FIGOS

Rendimento : 4 porções

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

2 xícaras (chá) de polpa de manga batida no liquidificador

1 colher (chá) de suco de limão

1 manga em fatias

4 figos frescos

chantilly para decorar

castanhas de caju picadas e levemente torradas

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Retire do fogo e acrescente a gelatina já hidratada com a água fria. Mexa para dissolver e deixe esfriar.
Acrescente a manga batida e o suco de limão. Bata bem.
Leve ao congelador até engrossar.
Retire e bata, voltando ao congelador. Repita esta operação por mais duas vezes para que o sorvete fique macio e homogêneo.
Para servir, monte em taças, acompanhando com as fatias de manga e os figos.
Decore com o chantilly e as castanhas de caju. Sirva gelado.

Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SHALOM DE RICOTA

Rendimento : cerca de 15 unidades
Típica : JUDAICA

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 copo (americano) mal cheio de água gelada

250 g de manteiga ou margarina sem sal

1 gema para pincelar

nozes ou castanhas do Pará, moídas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Amasse os três primeiros ingredientes até que a massa fique macia. Deixe descansar por 30 minutos.
Abra a massa com a espessura de 0,5 cm. Divida a manteiga em 5 partes iguais e espalhe uma parte em toda a superfície da massa.
Dobre em 4. Estenda de novo e espalhe outra parte da manteiga do mesmo modo, repetindo a mesma operação, até que termine todos os pedaços.
Guarde a massa na geladeira, embrulhada num pano úmido.
No dia seguinte, ou horas depois, abra a massa bem fina e corte em retângulos de 6 x 8 cm.
Coloque o recheio no centro e dobre sobre ele os dois extremos, torcendo as pontas.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido em assadeira levemente untada.
Depois de pronto, mergulhe os pedaços na calda e salpique-os com as nozes ou castanhas.

TEMPERATURA : quente (200ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

200 g de ricota fresca e amassada

100 g de frutas cristalizadas picadas

1 gema

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte e amasse todos os ingredientes com um garfo.
Utilize.
INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 cálice de rum

4 colheres (sopa) de mel

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva todos os ingredientes até obter o ponto de fio grosso.
Utilize.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Cecília Blumberg Valente - São Paulo - SP

SILVIA´S CAKE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

4 ovos

2 gemas

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

100 g de miolo de amêndoas sem pele, torradas e moídas

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, e as gemas.
Sem bater, misture a farinha peneirada com o fermento.
Acrescente as amêndoas, mexa com cuidado e coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme, ainda quente, e cubra em seguida com o glacê.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

suco de 1 laranja

raspas de 1 laranja

amêndoas sem pele torradas e moídas

MODO DE FAZER - GLACÊ
Misture o açúcar com o suco e as raspas da laranja. Passe pela peneira.
Cubra o bolo e salpique-o com as amêndoas.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Wilda Calejo Pinto - São Paulo – SP

SINO DE NATAL

Rendimento : cerca de 30 porções

INGREDIENTES - FIO DE OVOS

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 litro de água

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

1/2 copo (americano) de água

36 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - FIO DE OVOS
Ferva o DOÇÚCAR com o litro de água até obter uma calda em ponto fraco.
Coloque metade dessa calda numa tigela, acrescente a baunilha e reserve. Ao restante da calda, junte a água (1/2 copo (americano)) e, quando retomar a fervura, faça os fios de ovos, passando as gemas pelo funil próprio, em movimentos circulares sobre a calda. Escorra-os em peneira de taquara molhada e borrife com água fria. Repita a operação até terminarem as gemas. Depois de frios, mergulhe-os na calda reservada. Deixe assim por algumas horas, ou até o dia seguinte. Para usar, escorra-os na peneira.

INGREDIENTES - DOCE DE GEMAS

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

24 gemas passadas pela peneira

2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - DOCE DE GEMAS
Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Tire do fogo, jogue a manteiga sobre a calda, sem mexer e deixe esfriar. Acrescente as gemas e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Misture a baunilha e deixe esfriar. Reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Unte a fôrma com óleo e forre com papel alumínio também untado.
Faça camadas com os fios de ovos e o doce de gemas, começando e terminando com fios de ovos. Pressione bem e leve à geladeira coberto.
Desenforme e decore com cerejas e laços de fita.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOBREMESA ANITA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 gemas

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de amido de milho

1 coco ralado (300 g)

1 xícara (chá) de queijo tipo minas meia cura ralado

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas, junte o açúcar e misture bem.
Acrescente o amido de milho. Misture o coco e o queijo.
Coloque no refratário untado e asse no forno preaquecido, até solidificar sem secar.
Cubra com o merengue e volte ao forno quente (200º C) para tostar (cerca de 10 minutos).
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

6 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue bem firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ana Maria Rolim Von Hoenholtz - Santo Angelo - RS

SOBREMESA CHAMONIX

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

8 ovos

150 g de miolo de nozes moídas

1 xícara (chá) mal cheia de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até obter uma gemada clara e fofa.
Acrescente as nozes e a farinha, previamente misturadas, ligando com um garfo, sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Esfrie, desenforme e corte em fatias finas. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

300 g de chocolate branco para cobertura derretido

MODO DE FAZER - COBERTURA
Forre a mesma forma com papel alumínio e pincele uma ou mais vezes com o chocolate já bem frio.
Leve à geladeira.
Deve ficar como uma casquinha dura, fina, mas não transparente. Mantenha na geladeira até à montagem.

INGREDIENTES - RECHEIO

5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

300 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, na velocidade mínima da batedeira, até obter um chantilly bem espesso e uniforme.
Corte o chocolate escuro em lâminas finas e reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Reserve 1/3 do chantilly e 1/3 das raspas de chocolate. Preencha a casquinha de chocolate, enformada e bem firme com camadas alternadas de chantilly, raspas de chocolate e fatias de massa, com as quais deve começar e terminar.
Cubra com papel alumínio e leve à geladeira para firmar.
Desenforme, retire todo o alumínio com cuidado e decore com o chantilly e as raspas de chocolate reservados.
Sirva gelado.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOBREMESA CREMOSA DE LICOR

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
1/2 litro de creme de leite fresco
1 copo (americano) de açúcar UNIÃO
3 colheres (sopa) de Curaçau
8 ovos

MODO DE FAZER
Misture o creme de leite com o licor e deixe engrossar em banho-maria.
Retire do fogo e deixe amornar. Reserve.
Bata o açúcar com os ovos, até obter um creme fofo e claro.
Junte tudo e misture bem.
Coloque na fôrma untada com manteiga, asse no forno preaquecido, em banho-maria, e deixe até ficar consistente.
Desenforme depois de frio e sirva gelado.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o Curaçau por licor de pêssego.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 mintuos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ninfa Maria Candido - Rio de Janeiro - RJ

SOBREMESA DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de farinha de trigo

4 ovos

1 colher (chá) de fermento em pó

8 colheres (sopa) de suco de laranja

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume.
Acrescente o suco, retire da batedeira e misture a farinha já peneirada com o fermento, mexendo sem bater.
Coloque em fôrma refratária bem untada e asse no forno preaquecido, sem deixar secar muito.
Retire do forno, perfure com um palito e jogue a calda do abacaxi.
Depois que esfriar completamente, cubra com o chantilly e com os pedaços de abacaxi reservados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER - COBERTURA
Separe a calda e pique o abacaxi, deixando alguns pedaços para decorar. Utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata todos os ingredientes, na batedeira com velocidade mínima, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lusia de Oliveira Pinotti - Itajaí - SC

SOBREMESA DE ATIBAIA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - CALDA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo claro.
Jogue no refratário e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário retangular (3000 ml)

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de farinha de trigo

5 ovos

4 copos (americano) mal cheios de leite

1 e 1/2 copo (americano) de coco ralado

1 copo de geléia de ameixas pretas

1 copo (americano) de queijo tipo minas curado e ralado

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa clara e fofa.
Misture o coco ralado, o queijo, a farinha e o leite.
Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido.
Cubra com a geléia e decore com o merengue, usando o saco de confeitar.
Volte ao forno bem quente, para tostar levemente, sem secar.
Sirva morno.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 pitada de sal

5 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Na batedeira, em velocidade máxima, bata o GLAÇÚCAR com as claras e o sal, até obter um merengue firme. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Clara Akemi Komada - Atibaia - SP

SOBREMESA DE COCO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 gemas

3 claras

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas com as claras até obter um creme fofo.
Coloque no refratário untado e asse no forno preaquecido.
Fure com um garfo e distribua a cocada.
Cubra toda a superfície com o merengue, de preferência utilizando o saco de confeitar com bico pitanga grande.
Decore com os confeitos e volte ao forno somente para cozinhar o merengue.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - COCADA

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 coco fresco ralado (300 g)

1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - COCADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Retire do fogo, junte o coco e a baunilha. Volte ao fogo mexendo sempre, por 2 minutos.
Utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

confeitos coloridos para decorar

9 claras

MODO DE FAZER - COBERTURA
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue bem firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Neila Terezinha Saraiva Tonchetto - Porto Alegre - RS

SOBREMESA DE COCO CARAMELADO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 coco ralado (600 g)

9 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Deixe dourar bem, sem mexer.
Retire do fogo e mergulhe a panela em água por 2 minutos.
Junte o coco e as claras, misturando delicadamente.
Despeje na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme quente, retire o papel, deixe esfriar e cubra com a calda morna.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de água

3 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 cravos da Índia

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

12 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva a água com o DOÇÚCAR e os cravos, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e junte a manteiga.
Passe as gemas pela peneira e misture com a calda já fria.
Volte ao fogo baixo e mexa lentamente até engrossar.
Retire do fogo e acrescente a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto o pudim e a calda separadamente.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Célia Jacob Piffer - Santa Barbara D´Oeste - SP

SOBREMESA DE MAÇÃS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - DOCE

4 a 5 maçãs sem cascas e cortadas em fatias finas

raspas de 1/2 limão

suco de 1 limão

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 colher (café) rasa de canela em pó

1/2 colher (café) de sal

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - DOCE
Coloque as maçãs na fôrma untada com manteiga. Salpique com a raspas e o suco de limão.
Faça uma farofa com a farinha, o açúcar, a canela, o sal e a manteiga, picando tudo com uma faca, até obter uma farofa grossa.
Coloque sobre as maçãs e leve para assar no forno preaquecido.
Sirva ainda morno, acompanhado com o creme gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME

2 claras em neve

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 lata de creme de leite gelado e batido

essência de baunilha a gosto

MODO DE FAZER - CREME
Bata as claras com o GLAÇÚCAR, até obter o ponto de suspiro.
Junte o creme de leite e a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Helena Loeck - Pelotas - RS

SOBREMESA DELICIOSA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

12 gemas

5 copos (americano) de coco fresco ralado

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

6 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

12 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, até dobrar o volume. Despeje no refratário untado e leve ao forno preaquecido, até solidificar (cerca de 20 minutos). Não deixe secar. Reserve.
À parte, ferva o coco com a colher de açúcar e com a água, até obter um mingau grosso. Jogue esse mingau sobre a massa das gemas e cubra com o GLAÇÚCAR batido com as claras em merengue bem firme. Volte ao forno, até que o merengue cresça e fique dourado (cerca de 20 minutos).
Sirva gelado.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o coco por 1 kg de morangos frescos ou pedaços de abacaxi, polvilhados com 2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO.
Reserve alguns para decorar o merengue, depois de assado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIA DAS MÃES

FONTE DA RECEITA : Solânge Maria de Souza - Blumenau - SC

SOBREMESA DÁRCI

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

6 maçãs sem cascas e cortadas em fatias finas

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (café) de canela em pó

2 ovos

1/2 colher (café) de sal

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) rasa de fermento em pó

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - MASSA
Coloque as maçãs na fôrma untada.
Misture 2 xícaras do açúcar com a canela e cubra as maçãs. Reserve.
Bata o açúcar restante com os ovos e o sal.
Misture a farinha e o fermento peneirados, mexendo delicadamente, e despeje sobre as maçãs.
Distribua a manteiga sobre a massa e leve ao forno preaquecido para assar.
Desenforme, deixe amornar e sirva com o molho.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - MOLHO

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

3 gemas

2 xícaras (chá) mal cheias de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MOLHO
Bata o açúcar com as gemas, o leite e o amido de milho no liqüidificador.
Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar um pouco.
Retire do fogo e coloque a baunilha. Leve à geladeira e deixe gelar bem.
No momento de servir, bata novamente no liqüidificador.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Dárci Marks - Porto Alegre - RS

SOBREMESA MONTE NEGRO

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme.
Asse em forno preaquecido em fôrma de buraco, bem untada, em banho maria.
Desenforme morno, deixe esfriar e cubra com o creme reservado.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 gemas

2 colheres (chá) de amido de milho

1 copo (americano) de café coado e quente

1 colher (sopa) de rum

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas e o amido de milho.
Misture o café e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.
Junte o rum e reserve para esfriar.

DICA
Utilize o café imediatamente após coar.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOBREMESA SMOLENSK

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CREME

8 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (32 g)

1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de erva doce

1 litro de leite

6 gemas

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco

geléia de damasco

2 pacotes de biscoitos tipo champanhe

100 g de passas sem sementes

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - CREME
Hidrate a gelatina na água fria e leve ao fogo para dissolver, juntamente com a erva-doce. Reserve.
Ferva o leite, retire do fogo e reserve.
Bata as gemas com o açúcar. Misture o leite bem quente.
Leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar, junte a gelatina reservada, a baunilha e passe tudo pela peneira.
Aguarde até que comece a gelificar. Junte o creme de leite batido, mas ainda mole, e mexa bem.
Espalhe a geléia na fôrma, forre com os biscoitos, coloque as passas embebidas no rum e sobreponha o creme. Leve à geladeira.
Desenforme depois de firme e cubra com o chantilly.

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata todos os ingredientes na batedeira, com velocidade mínima, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nair Fischer Nunes - Canoas - RS

SONHOS CELESTIAIS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES - MASSA

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

5 copos (americano) de farinha de trigo

300 ml de leite morno

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 ovos

75 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de sal

óleo para fritar

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o fermento com 1 copo da farinha de trigo, misture com o leite e deixe crescer até dobrar de volume.
Acrescente os ingredientes restantes e sove a massa até se soltar das mãos. Cubra e deixe dobrar o volume novamente.
Abra com o rolo, com a ajuda de um pouco de farinha, e deixe com a espessura de 1 cm.
Corte em rodelas e deixe crescer por mais 20 minutos sobre um pano enfarinhado.
Frite no óleo quente e coloque sobre papel absorvente.
Corte na lateral, recheie e passe no açúcar.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

5 gemas

700 ml de leite

casca de limão

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture bem o açúcar com o amido, as gemas e o leite.
Passe pela peneira, junte a casca de limão e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
Retire a casca de limão, bata bem e utilize frio.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Irma Josefina de Thomaz Tavares - São Paulo - SP

SOPA DOURADA DA DONA REGINA

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - BASE

1/2 pão de fôrma, sem casca, cortado em cubinhos

100 g de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - BASE
Frite o pão na manteiga, até dourar ligeiramente.
Coloque numa compoteira e reserve.

INGREDIENTES - CALDA DE OVOS

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

6 gemas passadas pela peneira

1 e 1/2 copo (americano) de água

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 canela em pau

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER - CALDA DE OVOS
Ferva o DOÇÚCAR com a água e a canela, até obter uma calda em ponto de fio fraco. Deixe esfriar.
Misture as gemas e volte ao fogo para engrossar, mexendo sempre.
Acrescente a baunilha e despeje sobre o pão na compoteira.
Polvilhe a canela e sirva à temperatura ambiente.

DICA
Este doce deve ser ser feito na véspera em que será servido.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOPA FRIA DE FRUTAS COM SORVETE

Rendimento : cerca de 6 a 8 porções

INGREDIENTES

1/2 lata de pêssegos em calda fatiados

1/2 vidro de cerejas marrasquino picadas

2/3 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 canela em pau

3 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

2 xícaras (chá) mal cheias de vinho branco, tipo Moscatel

sorvete de pêssego

MODO DE FAZER

Em um recipiente com capacidade para ½ litro, misture 1 xícara (chá) mal cheia da calda do pêssego com ½ xícara (chá) da calda da cereja. Complete o recipiente, enchendo com água.
Junte o açúcar, o limão e a canela.
Leve ao fogo baixo, até ferver, por cerca de 5 minutos.
Acrescente o amido de milho, dissolvido com a água e deixe engrossar, mexendo sempre, durante mais 5 minutos, sempre em fogo baixo.
Retire a canela, junte o vinho e as cerejas. Deixe esfriar e misture os pêssegos.
Coloque em taças individuais e leve à geladeira.
No momento de servir, coloque o sorvete.

DICA

Decore com cerejas e pêssegos.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOPA INGLESA (ZUPPA À L ANGLAISE)

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 ovos

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 vidros pequenos de geléia de pêssego

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Misture a farinha, à mão, e coloque na assadeira untada e com o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 2 camadas.
Passe a geléia, acerte a massa e corte em quadrados pequenos. Reserve.

DICA
Se preferir bater a massa (pão de ló) à mão, comece por bater o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Adicione as claras em neve e, por fim, a farinha, em movimentos suaves.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 caixas de pó para pudim sabor de baunilha

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de licor de pêssego

3 xícaras (chá) de pêssegos em calda picados

fatias de pêssego para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Prepare o pudim conforme as instruções da embalagem. Deixe esfriar e bata com o creme de leite. Reserve.
Numa compoteira, faça uma camada de quadradinhos de massa.
Borrife com o licor e espalhe uma porção de pêssegos picados.
Cubra com uma camada do creme de baunilha (pudim batido com o creme de leite). Repita até terminar os ingredientes, reservando uma maior porção de creme para terminar a última camada.
Decore com as fatias de pêssego e leve para gelar. Sirva gelada.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua, tanto o licor como a fruta em calda por outros de sua preferência.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SORVETE BICOLOR COM CREME DE HORTELÃ E CASSIS

Rendimento : cerca de 8 a 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

125 g de chocolate meio amargo picado

9 colheres (sopa) de creme de leite

6 gemas

6 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

12 claras

150 g de chocolate branco picado

150 g de chocolate com leite para cobertura picado

MODO DE FAZER - MASSA
Unte a fôrma com óleo, cubra o fundo e os lados menores com uma tira de papel manteiga (para que o sorvete desenforme melhor) e reserve no freezer.
Leve ao fogo, em banho maria, o chocolate meio amargo com 3 colheres (sopa) do creme de leite, até derreter e ficar homogêneo. Adicione 2 gemas e 2 colheres da manteiga, batendo bem para ficar homogêneo.
Bata 1 colher (sopa) do açúcar com 4 claras em neve e misture com o creme. Jogue na fôrma, alise bem e deixe firmar no freezer (30 a 40 minutos).
Proceda da mesma forma com cada tipo de chocolate, retirando do creme de leite, gemas, manteiga, açúcar e claras, as porções iguais às usadas no primeiro sorvete.
O sorvete de chocolate branco só deve ser colocado sobre o meio amargo, quando este estiver firme. E o último sorvete, de chocolate com leite, depois que o sorvete de chocolate branco também esteja firme.
No final, sobre a última camada, coloque outra tira de papel manteiga e leve ao freezer até firmar.
Para desenformar, mergulhe a fôrma em água quente por cerca de 20 segundos, corte em fatias e mantenha no freezer até a montagem.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) de hortelã fresca picada

1/2 litro de leite fervente

2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

8 a 10 colheres (café) de licor de cassis

folhinhas de hortelã para decorar

MODO DE FAZER - CREME
Escalde a hortelã com o leite e deixe em infusão por 10 a 15 minutos.
Coe, junte o açúcar, deixe esfriar um pouco e adicione as gemas e o amido.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até cozinhar. Não deve ficar muito grosso.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Cubra o fundo dos pratos, onde será servido o sorvete, com o creme.
Arrume uma fatia de sorvete sobre o creme e espalhe 1 colher (café) do licor nas bordas do creme.
Sirva em seguida.

MICROONDAS - MASSA
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate no microondas, retire, aguarde alguns segundos e mexa com uma espátula até ficar liso.

Tempo : 2 a 3 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 5 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Assim que o sorvete firmar, corte-o em fatias grossas, embale-as individualmente e congele-as para serem utilizadas quando desejar.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Marcela Rodrigues da Silva - Barretos - SP

SORVETE CROCANTE DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CROCANTE

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

250 g de amêndoas sem pele, picadas e levemente torradas

MODO DE FAZER - CROCANTE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Acrescente as amêndoas e deixe atingir o ponto de caramelo, apenas virando a panela de um lado para outro, sem mexer com a colher.
Despeje na pedra untada, e, quando esfriar completamente, moa com o rolo de macarrão ou no processador, até ficar bem fino. Reserve.

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

500 ml de creme de leite fresco, gelado

8 gemas

250 g de morangos frescos

2 cálices de licor a gosto

MODO DE FAZER - CREME
Junte o açúcar, o creme de leite e as gemas, e bata bem.
Leve ao fogo em banho-maria mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar e misture o crocante.
Leve ao congelador até engrossar, coberto com papel alumínio.
Após, retire, bata bem e volte ao congelador. Repita esta operação mais duas vezes, para que o sorvete fique macio e homogêneo.
Sirva com os morangos macerados no licor, em uma taça separada, ou sobre o sorvete, caso seja servido em taças individuais.

DICA
Se o licor utilizado não for suficientemente doce, adicione 1 colher (sopa) de açúcar.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Antonieta Franco do Amaral - São Paulo - SP

SORVETE DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

4 copos (americano) de abacaxi picado

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite

1 lata de creme de leite gelado

3 claras em neve

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o abacaxi com o açúcar, por cerca de 7 minutos.
Deixe esfriar e junte o leite, o creme de leite e as claras batidas com o GLAÇÚCAR. Misture bem.
Leve ao congelador até começar a engrossar.
Mantenha nesta temperatura, mexendo repetidas vezes para ficar macio e firme.
Sirva em taças, decorando com o chantilly, abacaxi fresco e cereja.

DICA
Retire o sorvete do freezer e deixe na geladeira por 15 minutos antes de servir.

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Em batedeira, com velocidade mínima, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme consistente e uniforme.
Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Sonia José Reynaldo Ferreira - São Paulo - SP

SORVETE DE CAFÉ

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

5 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

10 gemas

2 colheres (chá) de amido de milho

7 xícaras (chá) de leite quente

1/2 xícara (chá) de conhaque

2 xícaras (chá) de café coado bem forte

2 xícaras (chá) de creme de leite

4 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até formar um creme fofo e claro.
Acrescente o amido de milho e o leite aos poucos.
Leve ao fogo baixo, até engrossar levemente, sem parar de mexer.
Retire do fogo e junte o conhaque e o café. Mexa e deixe esfriar.
Acrescente o creme de leite e as claras em neve.
Leve ao congelador (freezer) até engrossar.
Retire e bata muito bem.
Coloque de novo no congelador e repita esta operação por mais duas vezes para que fique cremoso.
Coloque, então, em taças e decore a seu gosto.
Se não usar no momento, conserve no freezer como qualquer sorvete, em recipiente com tampa.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jandira Christi dos Santos - Campo Limpo Paulista - SP

SORVETE DE COCO NO ABACAXI

Rendimento : 2 metades de abacaxi
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 gemas

1 vidro pequeno de leite de coco

1/2 lata de creme de leite com soro

1 xícara (chá) de coco fresco ralado

1 abacaxi

1 coco fresco ralado (300 g)

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com as gemas, até dobrar o volume.
À parte, esquente o leite de coco com o creme de leite. Junte à gemada.
Deixe no fogo em banho-maria, mexendo de vez em quando, até começar a espumar e engrossar ligeiramente.
Deixe esfriar. Leve ao freezer até engrossar.
Retire, bata e acrescente a xícara de coco ralado.
Volte ao freezer, batendo 2 ou 3 vezes para que fique firme e homogêneo, mas macio.
Corte o abacaxi no sentido do comprimento. Retire e corte a polpa em pedacinhos, deixando alguns maiores para decorar.
Divida pelas duas metades sobre o abacaxi e coloque o sorvete, em bolas.
Decore com os pedaços de abacaxi reservados e com o restante do coco ralado.

Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SORVETE DE CREME DE LEITE COM MARSHMALLOW

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES - SORVETE

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

250 ml de creme de leite gelado e batido

MODO DE FAZER - SORVETE
Cozinhe a lata de leite condensado por 15 minutos.
Misture o leite condensado, o leite e o açúcar e leve ao fogo até obter um creme homogêneo.
Deixe esfriar, junte o creme de leite batido e leve ao congelador para gelar.
Retire, bata, volte a colocar no congelador. Repita esta operação por duas vezes para que o sorvete fique macio e homogêneo.
Sirva em taças, coberto com o marshmallow.

INGREDIENTES - MARSHMALLOW

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de xarope de glicose de milho

4 claras em neve

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MARSHMALLOW
Ferva o açúcar com a glicose até ficar homogêneo.
Jogue sobre as claras em neve e adicione a baunilha, continuando a bater até obter uma pasta bem espessa e fria.
Utilize.

CONGELAMENTO - SORVETE

INDICADO
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Guiomar Olmo Mendes - São Paulo - SP

SORVETE DE LARANJA

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (chá) de gelatina incolor sem sabor (4 g)

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de suco de laranja

MODO DE FAZER - MASSA
Hidrate a gelatina na água fria, derreta em banho-maria, e coloque no liqüidificador com todos os outros ingredientes. Bata bem até espumar.
Coloque na fôrma, bem tampada com papel celofane, e leve ao congelador.
Quando estiver bem firme, retire o creme e bata na batedeira para que fique bem cremoso. Repita esta operação por mais 2 vezes.
Coloque em taças e decore com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de alumínio

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata, na batedeira, o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até formar um creme espesso e uniforme.
Reserve na geladeira.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Glaci Alves Aberti - Curitiba - PR

SORVETE DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

250 g de morangos maduros

2 claras

1 copo (americano) de leite

150 ml de creme de leite fresco gelado e batido

MODO DE FAZER

Bata metade do açúcar com os morangos no liqüidificador e passe pela peneira.
Na batedeira, bata as claras com a outra metade do açúcar, até obter um merengue firme.
Junte tudo e misture bem.
Acrescente o leite e o creme de leite. Mexa bem, coloque na fôrma e leve ao congelador.
Logo que solidifique, bata até ficar macio novamente.
Volte ao congelador e repita a mesma operação por mais duas vezes.
Sirva em taças individuais, decorando com morangos inteiros.

DICA

Sugerimos a fôrma de alumínio pois gela mais rapidamente o creme. O alumínio é um ótimo condutor de temperatura (quente ou fria).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de alumínio

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Leonor Caetano de Souza - Araraquara - SP

SORVETE DE NOZES

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 gemas

4 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (16 g)

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

150 ml de creme de leite batido

100 g de nozes moídas

2 cálices de rum

MODO DE FAZER

Ferva o leite e junte o leite condensado, mexendo para ficar homogêneo.
Bata o açúcar com as gemas, como uma gemada, junte ao leite e deixe cozinhar sem ferver, até engrossar ligeiramente.
Acrescente a gelatina hidratada na água e deixe esfriar.
Leve ao freezer até gelar.
Retire, bata bem e volte ao freezer.
Bata novamente, junte o creme de leite e continue batendo. Misture as nozes e o rum.
Coloque na fôrma forrada com papel alumínio e deixe gelar, até poder desenformar como um bolo.
Passe para a geladeira e deixe por cerca de 10 minutos. Retire o papel e sirva com ou sem decoração.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês

CONGELAMENTO
INDICADO

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Noemia Ravazio - São Paulo - SP

SORVETE ESPECIAL DE BAUNILHA

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CROCANTE

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) bem cheia de amêndoas sem pele picadas

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

MODO DE FAZER - CROCANTE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa.
Junte as amêndoas e deixe no fogo sem mexer, até chegar ao ponto de caramelo.
Jogue sobre uma pedra untada com óleo e deixe esfriar.
Moa ou passe um rolo de macarrão, até obter um crocante grosso. Reserve.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por avelãs.

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de creme de leite

6 gemas

2 colheres (chá) de essência de baunilha

4 xícaras (chá) de leite

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara e fofa.
Esquente o leite com o creme de leite, sem deixar ferver.
Retire do fogo e misture à gemada.
Volte ao fogo, em banho-maria, para engrossar, não deixando ferver.
Retire do fogo, despeje numa tigela e adicione a baunilha.
Deixe esfriar e leve ao freezer até engrossar. A seguir, misture o crocante e volte ao freezer, batendo 2 a 3 vezes para ficar sólido, mas homogêneo e macio.
Sirva em taças.

CONGELAMENTO - CREME
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Cristina Ferreira Leite - Cambará - PR

SORVETE ESPECIAL DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

200 g de morangos maduros

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda fina. Deixe esfriar e reserve.
Bata os morangos no liqüidificador, passe pela peneira e misture o creme de leite. Junte a calda, bata bem e leve ao freezer para solidificar.
Após, retire e bata na batedeira até ficar bem cremoso. Repita esta operação por mais 2 vezes.
Coloque bolas do sorvete em taças individuais e decore com o chantilly e morangos.
Sirva em seguida.

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme.
Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Hermelinda Barbosa de Oliveira - São Paulo - SP

SORVETE ITALIANO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

3 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

10 ovos

1 litro de creme de leite

25 g de amêndoas sem pele, picadas e levemente torradas

150 g de frutas cristalizadas

100 g de biscoitos tipo champanhe

2 cálices de licor de cacau

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos na velocidade máxima da batedeira, até formar uma gemada clara e bem grossa.
Enquanto isso, leve o creme de leite ao fogo até começar a ferver.
Junte à gemada e volte ao fogo, em banho-maria, até espumar e engrossar ligeiramente.
Deixe esfriar e leve ao congelador para engrossar. Após, retire, bata bem e repita esta operação por 3 vezes.
Misture as amêndoas, as frutas e os biscoitos, picados em pedaços pequenos e umedecidos com o licor.
Volte ao congelador, sem bater.
Sirva em taças, colocando uma pequena porção de licor de cacau sobre o sorvete.

DICA

A gemada tem que ir ao banho-maria, com fervura baixa e sem parar de mexer, pois pode talhar com facilidade pelo fato de não possuir farinha.

CONGELAMENTO

INDICADO

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Inácia Cândida Pereira - São Paulo - SP

SPUMONI

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - CREME

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

4 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (16 g)

2 colheres (chá) de gelatina vermelha, sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

150 g de frutas cristalizadas picadas

50 g de passas sem sementes

50 g de ameixas pretas picadas

50 g de castanhas-do-Pará picadas

50 g de nozes picadas

50 g de marmelada picada

1 fatia de abacaxi em calda bem escorrido e picado

MODO DE FAZER - CREME
Junte o GLAÇÚCAR com as claras e bata na batedeira com a velocidade máxima, até obter um merengue firme.
Enquanto isto, faça um caramelo com o DOÇÚCAR e a água. Misture com o merengue e continue a bater.
Adicionee as gelatinas, já hidratadas na água fria e dissolvidas em banho-maria, e bata mais um pouco.
Junte os outros ingredientes, misturando, sem bater.
Coloque na fôrma untada com óleo de amêndoas doces e depois passa em água fria, e leve a geladeira até ficar bem firme.
Desenforme e cubra com o creme de baunilha.

DICA
Prepare a sobremesa na véspera do dia em que desejar servir ou pela manhã para servir à noite.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - CREME DE BAUNILHA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 litro de leite

6 gemas

1 colher (chá) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME DE BAUNILHA
Bata no liqüidificador todos os ingredientes, com exceção da baunilha.
Leve a mistura ao fogo baixo e mexa até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo e coloque a baunilha.
Utilize depois de completamente frio.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** mínimo de 6 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Alzira de Almeida Moura - Campinas - SP

STRUFFOLI (DOCE NAPOLITANO DE NATAL)

Rendimento : 1 rosca grande ou 2 pequenas
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - MASSA

6 ovos

1 cálice de conhaque

5 copos (americano) de farinha de trigo

óleo para fritar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos até dobrarem o volume e acrescente aos poucos o conhaque.
Junte a farinha e continue batendo até a massa ficar consistente.
Passe a sová-la, já na mesa, como se fosse macarrão. Se tiver máquina, afine a massa como se fosse para talharim fino. Corte em pedacinhos uniformes e frite no óleo bem quente e abundante, até secarem e ficarem dourados.
Coloque em papel absorvente e reserve.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o conhaque por rum.

INGREDIENTES - CALDA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

250 ml de mel

amêndoas, nozes, avelãs a gosto

raspas de laranja

confeitos coloridos para decorar

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com o mel até o ponto de bala mole.
Misture as massinhas fritas.
Polvilhe com as amêndoas, nozes e avelãs levemente torradas e picadas.
Junte as raspas de laranja.
Coloque essa pasta morna numa travessa e vá moldando uma rosca, com as mãos molhadas em suco de limão.
Decore com os confeitos coloridos.

DICA
Não armazene em geladeira.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Annunciata A. Lo Leggio - São Paulo - SP

STÖLLEN

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 colher (sopa) de sal

8 xícaras (chá) de farinha de trigo

150 g de passas pretas

150 g de amêndoas raladas

1/2 xícara (chá) de casca de laranja cristalizada e picada

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

manteiga derretida para pincelar

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Dissolva o açúcar no leite. Misture o fermento, o sal e a farinha, peneirados juntos. Amasse até levantar bolhas.
Acrescente as passas, as amêndoas, a casca de laranja e a manteiga. Continue amassando, até obter uma massa macia.
Cubra e deixe crescer, até dobrar de volume. Abra em formato ovalado com a grossura de 2 cm.
Coloque em assadeira untada, dobre ao meio e deixe crescer novamente. Pincele com a manteiga derretida e asse no forno preaquecido.
Depois de assado, polvilhe com o GLAÇÚCAR e sirva morno.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por castanhas de caju.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Regina Marchi dos Santos - São Paulo - SP

SUFLÊ DE CHOCOLATE QUENTE

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) rasa de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1/2 litro de leite

5 colheres (sopa) de amido de milho

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

5 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

5 claras em neve

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa.
Deixe esfriar e misture o leite, o amido de milho, o chocolate em pó e as gemas.
Engrosse no fogo, mexendo sempre.
Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha, deixe esfriar e misture delicadamente as claras.
Coloque na fôrma untada e leve ao forno preaquecido, até ficar firme.
Retire do forno e sirva a seguir.

DICA
Sirva imediatamente, pois o suflê baixa com rapidez.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de suflê (2000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : INVERNO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SUFLÊ ITALIANO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

2 colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

5 claras em neve

1/2 litro de polpa de fruta macia (morangos, manga, framboesa, pêssego)

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

pedaços da fruta escolhida, para decorar

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte a gelatina hidratada com a água e jogue sobre as claras, continuando a bater até amornar.
Adicione a polpa da fruta e o creme de leite batido até ficar bem grosso, mas ainda mole.
Quando começar a grudar no fundo da panela, despeje na fôrma molhada, a altura aumentada com uma tira de papel cartão (2 dedos) também molhada. Leve à geladeira até firmar.
No momento de servir retire a tira e decore com as frutas.

DICA
Este tipo de sobremesa pode ser servida em taças individuais. Use a mesma tira para solidificar além da borda da taça.

VARIAÇÃO
Se preferir, use metade do creme de leite, aumentando a gelatina para 3 colheres (chá).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de suflê (2500 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 a 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SURPRESA DE ABACAXI9

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 ovos

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 abacaxi

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

5 gemas

5 claras em neve

MODO DE FAZER

Faça um pão de ló com os 3 primeiros ingredientes, batendo o açúcar com os ovos e misturando delicadamente a farinha, sem bater.
Pique metade do abacaxi em pedaços pequenos, e a outra metade corte em fatias.
Ferva o açúcar restante com o abacaxi picado e com as fatias, por cerca de 15 minutos, com a panela tampada.
Reserve as fatias e junte a gelatina, já hidratada, ao abacaxi picado. Misture, deixe esfriar e adicione as gemas bem batidas.
Deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre.
Retire do fogo, esfrie ligeiramente e misture com as claras e com o pão de ló esfarelado, ligando sem bater.
Deixe esfriar sem endurecer.
Arrume as fatias de abacaxi reservadas, na fôrma untada com óleo e molhada com água, cobrindo o fundo e as laterais.
Recheie com o doce e acerte bem sem deslocar as fatias do abacaxi.
Leve à geladeira até firmar e desenforme para servir.

TIPO DE RECIPIENTE : tigela com fundo redondo (3000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SURPRESA DE GELATINA

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES

1 caixa de gelatina, sabor a gosto

1 copo (americano) de fruta a gosto

4 bolas de sorvete de sua preferência

4 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 colheres (sopa) de água

1 colher (café) de suco de limão

MODO DE FAZER

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem.
Deixe gelar, corte em cubos e deixe na geladeira sobre um guardanapo úmido.
Pique a fruta no tamanho dos cubos de gelatina e reserve na geladeira.
Faça bolas de sorvete e deixe no freezer sobre papel alumínio.
Enquanto isso, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter um caramelo claro. Junte o limão e retire do fogo.
Monte o cubos de gelatina em 4 taças, divida a fruta e as bolas de sorvete.
Despeje o caramelo em fios bem finos, de forma decorativa. Sirva imediatamente.

DICA

Sempre que se vai trabalhar com gelatina cortada esta deve ser colocada e cortada sobre um pano úmido para que se descole fácil.

TIPO DE RECIPIENTE : tigela com fundo redondo (3000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SURPRESA MERENGADA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

13 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

10 gemas

5 claras

250 g de flocos de aveia

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas e as claras até espumar.
Junte os flocos de aveia e mexa. Deixe descansar por 10 minutos.
Coloque na fôrma untada com manteiga e asse no forno preaquecido.
Retire, cubra com a cocada e, por cima, coloque o merengue às colheradas. Volte ao forno somente para dourar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos (total)

INGREDIENTES - COCADA

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 coco fresco ralado (300 g)

MODO DE FAZER - COCADA
Ferva o açúcar com o coco, em fogo baixo, mexendo sempre até ficar transparente.

DICA
Se ficar muito seco, acrescente um pouco de água.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por 2 pacotes de coco seco, hidratados com 1 copo (americano) de água.

INGREDIENTES - MERENGUE

15 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 claras em neve

1/2 colher (café) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o fermento, até obter um merengue firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Agatha Lippi Pettinati - São Paulo - SP

SUSPIRO DELICIOSO DE NOZES

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MERENGUE

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

250 g de nozes moídas

8 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o açúcar com as claras, até obter um merengue firme.
Misture as nozes e despeje na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme no prato escolhido e deixe esfriar.
Cubra com o doce de ovos.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de leite

8 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Junte o açúcar com as gemas e o leite. Leve ao fogo baixo para engrossar, mexendo sempre.
Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rose Mary Geissler - Blumenau - SC

SUSPIROS

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	*4 claras*

MODO DE FAZER
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue bem firme. Em uma assadeira untada e forrada com papel manteiga, faça pequenos suspiros, usando um saco de confeitar. Asse em forno preaquecido.

TEMPERATURA : branda (120° C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SUSPIROS RECHEADOS

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES - SUSPIRO

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata na batedeira o GLAÇÚCAR e as claras, até o ponto de suspiro (bem firme).
Reserve.

INGREDIENTES - RECHEIO

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

1 coco ralado (300 g)

6 gemas

250 g de nozes moídas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar, as gemas e o coco.
Leve ao fogo e mexa até engrossar. Retire do fogo, acrescente as nozes, misture bem e volte ao fogo. Continue a mexer, até soltar da panela. Despeje num prato, pincele um pouco de manteiga e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas com o recheio e mergulhe-as no suspiro.
Coloque em uma assadeira forrada com papel untado.
Leve ao forno preaquecido para secar e dourar levemente.
Arrume em forminhas de papel e sirva frio.

TEMPERATURA : branda (120º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Marlene B. Gonçalves - São Paulo - SP

TABLETES DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 coco ralado (300 g)

1 abacaxi

4 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

3 claras

1 copo (americano) mal cheio de farinha de trigo

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER
Rale o coco e o abacaxi.
Misture o açúcar, as gemas, as claras e a farinha.
Leve ao fogo, mexendo bem, até que a massa descole do fundo da panela.
Despeje em um tabuleiro untado e forrado com papel também untado.
Leve ao forno preaquecido para dourar e secar.
Deixe esfriar completamente e desenforme.
Corte em pequenos retângulos, passe no PREMIUM e deixe ao ar para cristalizar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Leonilda Hahui Silva - Osasco - SP

TARTE AUX POIRES

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de farinha de trigo

100 g de manteiga sem sal

1 colher (café) de sal

2 colheres (sopa) de óleo

1 a 2 colheres (sopa) de água gelada

cerejas marasquino para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Misture a farinha, a manteiga e o sal, até obter uma farofa.
Junte o óleo e a água, e trabalhe a massa rapidamente para dar liga, sem amassar.
Forre a fôrma, recheie com o creme e asse no forno preaquecido.
Quando o creme começar a firmar, coloque as peras com a calda e volte ao forno até assar completamente.
Decore com as cerejas e sirva fria.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CREME

1/2 litro de creme de leite

6 ovos

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Misture, com o auxílio de um garfo, o creme de leite com os ovos e o açúcar.
Passe pela peneira e acrescente a baunilha. Utilize.

INGREDIENTES - DOCE
1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 litro de água

1 lata de pera em calda

MODO DE FAZER - DOCE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Coloque as peras e continue fervendo até reduzir a calda a 1 copo (americano).
Deixe esfriar para utilizar.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as peras em calda pela fruta in natura.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Vera Lúcia Ferreira - São Vicente – SP

TARTE DE FRUTAS CRISTALIZADAS

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

125 g de amêndoas sem pele e moídas

125 g de frutas cristalizadas picadas

7 gemas

2 claras

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte as amêndoas e as frutas, volte a ferver até ficar homogêneo. Deixe esfriar e reserve.
Bata as gemas com as claras, até dobrar o volume e misture ao doce. Em seguida, junte a farinha e a manteiga.
Volte ao fogo, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.
Coloque na fôrma e asse em forno preaquecido, até dourar.
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TARTE DE LIMÃO

Rendimento : cerca de 8 a 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de farinha de trigo

100 g de manteiga ou margarina

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

1 gema

4 a 5 colheres (sopa) de água gelada

MODO DE FAZER - MASSA
Junte a farinha com a manteiga, esfarelando-os até obter uma farofa.
Acrescente o açúcar e o sal. Misture com a gema batida com a água e deixe na geladeira por 15 minutos.
Forre a torteira, cubra com papel alumínio e encha a cavidade com milho.
Asse no forno preaquecido, sem deixar corar muito.
Retire o milho e o papel alumínio e recheie.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

suco e raspas de 2 limões grandes

3 ovos

1 clara

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) rasa de amido de milho

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte o suco e as raspas de limão com as gemas, metade do açúcar e o amido de milho.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.
Bata as claras com o açúcar restante e junte ao creme.
Despeje sobre a massa e volte ao forno para terminar de assar.
Deixe esfriar e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TARTE DE MAÇÃS SINHAZINHA

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (chá) de fermento em pó

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga ou margarina sem sal

2 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire o fermento com a farinha e o açúcar.
Misture com a manteiga, como farofa, e junte as gemas, sem amassar.
Deixe repousar em lugar fresco.
Forre o fundo e as laterais da fôrma, cubra com papel alumínio e encha com milho.
Asse no forno preaquecido, sem deixar corar.
Retire o milho e o papel alumínio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 latas de leite condensado

1/2 copo (americano) de suco de limão

2 a 3 maçãs verdes cortadas em fatias finas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o leite condensado no liquidificador e junte o suco de limão aos poucos.
Despeje sobre a massa e cubra com as maçãs.
Volte ao forno para dourar o recheio.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

2 claras

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata as claras com o GLAÇÚCAR e cubra toda a superfície da torta.
Volte ao forno para assar e tostar o merengue.
Sirva gelada.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 10 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Neyde Correia Raphael - São Paulo - SP

TAÇA COM SORVETE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - CRUMBLES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina sem sal picada

3 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

MODO DE FAZER - CRUMBLES
Peneire o açúcar com a farinha.
Junte a manteiga e misture, sem amassar, até formar uma farofa.
Misture com as mãos, sem amassar e abra com o auxílio do rolo de macarrão.
Pique toda a massa com uma faca, formando pequenos pedaços.
Coloque em assadeira sem untar, bem espalhados, e leve para assar no forno preaquecido, mexendo de vez em quando para que fiquem bem soltos (como migalhas grossas).
Deixe esfriar e reserve.

DICA
Esta massa é particularmente utilizada para preparar o fundo de cheesecakes e outras sobremesas rápidas.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

500 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata, em batedeira, o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme espesso e uniforme.
Reserve na geladeira.

INGREDIENTES - MONTAGEM

1/2 litro de sorvete de sua preferência

3 copos de iogurte com polpa de frutas

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Divida as massinhas em 3 partes. Distribua 2 partes em taças de sobremesa.
Coloque uma bola de sorvete em cada taça, decore com o chantilly, cubra com um pouco do iogurte e distribua a massinha restante.
Sirva imediatamente.

CONGELAMENTO - CRUMBLES
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente os crumbles já assados.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele à temperatura ambiente ou diretamente em geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TAÇA DE ARROZ DOCE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 caixa de pó para pudim sabor de baunilha

1/2 xícara (chá) de arroz gomoso (tipo japonês)

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 litros de leite quente

150 g de frutas cristalizadas picadas

2 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

2 latas de creme de leite com soro

1 colher (sopa) de licor mandarino

MODO DE FAZER

Prepare o pudim de acordo com as instruções da embalagem.
Ferva o arroz com a água, até secar.
A seguir, misture o açúcar e o leite, aos poucos, e deixe cozinhar até ficar cremoso.
Junte as frutas cristalizadas e ferva por 2 minutos.
Acrescente a gelatina e mexa até dissolver. Deixe esfriar.
Adicione 1 lata do creme de leite e o licor, misturado bem.
Coloque na assadeira untada com óleo e passada por água fria.
Leve à geladeira para firmar.
Desenforme, corte em quadrados e monte em taças. Reserve.
À parte, bata em liqüidificador o pudim com o creme de leite restante e cubra o doce nas taças.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TIGELINHAS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de suco de laranja

1 colher (chá) de suco de limão

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

9 gemas

3 claras

1 colher (sopa) bem cheia de creme de arroz

200 g de amêndoas sem pele e moídas

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com o suco de laranja e o limão, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Junte a manteiga e deixe esfriar.
À parte, misture as gemas com as claras e o creme de arroz.
Passe pela peneira, junte à calda fria e misture as amêndoas.
Unte pequenas tigelas de louça ou vidro refratário, polvilhe com o açúcar e distribua o creme.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria, deixe esfriar e leve à geladeira.
Sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : taças individuais

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minuto

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Leonina Franco da Silveira - São Paulo - SP

TIRAMISÚ

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - MASSA

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

400 g de cream cheese

4 gemas

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 tablete de chocolate meio amargo em tablete

250 ml de creme de leite fresco ou de lata

1 pacote de biscoito tipo champanhe

1 xícara (chá) de café coado forte e frio

1/2 xícara (chá) de licor de café

2 colheres (sopa) de cacau em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Junte 1 xícara mal cheia de GLAÇÚCAR com as claras e bata em merengue bem firme. Bata bem o queijo com o restante do GLAÇÚCAR, acrescente as gemas continuando a bater até obter um creme claro e fofo. Bata o creme de leite fresco como chantilly. Junte as três preparações misturando-as delicadamente e reserve na geladeira.
Derreta o chocolate com o creme de leite restante, em banho maria ou no microondas (3 minutos na potência alta). Misture para homogenizar e deixe esfriar.

DICA
Originalmente, o queijo utilizado é o mascarpone.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o cacau em pó por 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo em lascas.
Os biscoitos podem ser substituídos por tiras de pão de ló, na proporção de 4 ovos, 4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO e 4 colheres (sopa) de farinha.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

MODO DE FAZER - MONTAGEM
No recipiente de serviço, faça uma camada com metade do creme reservado.
Cubra com os biscoitos umedecidos com o café misturado ao licor.
Por cima, coloque o creme de chocolate, alisando-o bem.
Termine com o restante do creme de gemas e leve à geladeira para firmar.
Na hora de servir, polvilhe com o cacau.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o chocolate em pó por lascas de chocolate para cobertura.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Eneida Monteiro Marques

TORRÃO DE AMENDOIM

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

5 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 e 1/2 copo (americano) de mel (255 g)

3 claras

3 copos (americano) de amendoim torrado sem pele

MODO DE FAZER

Junte o DOÇÚCAR, a água e o mel, e faça uma calda em ponto de bala mole.
Bata as claras em neve e escalde com a calda, batendo sem parar.
Misture os amendoins e continue batendo, até engrossar.
Despeje sobre a pedra untada com manteiga e corte rapidamente em pequenos quadrados.
Depois de secos, embrulhe em papel impermeável e depois com papel colorido e franjado.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Tereza Sinisgalli - Ribeirão Preto - SP

TORTA ALEMÃ

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO
6 ovos
1 colher (sopa) de mel
1 colher (sopa) de óleo
1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de bicarbonato de sódio
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
suco de 1 limão

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos. Junte os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada e, por fim, acrescente o leite previamente misturado com o limão.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, recheie e cubra, decorando a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

200 g de damascos
200 g de ameixas pretas picadas
2 xícaras (chá) de água (400 ml)
1 lata de leite condensado
1 xícara (café) de vinho branco
1 xícara (café) de suco de limão

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva os damascos e as ameixas com a água, até ficarem macios e sem líquido.
Acrescente os ingredientes restantes, deixe engrossar e utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
2 xícaras (chá) mal cheias de leite
100 g de manteiga ou margarina sem sal
5 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 cálice de vinho branco

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Utilize quente.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiz - São Paulo - SP

TORTA ALEMÃ DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga sem sal

3 gemas

2 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

200 g de geléia de damasco

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga. Junte as gemas, continuando a bater até formar um creme espumoso.
Misture a farinha peneirada com o fermento.
Coloque a massa na fôrma, forrando o fundo e as laterais.
Cubra com a geléia, coloque pequenos montes de massa de makronen (suspiro de amêndoas) e asse no forno preaquecido, até secar.
Deixe esfriar completamente, desenforme e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma baixa com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MAKRONEN

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras em neve

250 g de amêndoas sem pele e moídas

raspas de 1/2 limão

MODO DE FAZER - MAKRONEN
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um suspiro firme.
Misture as amêndoas e o limão, mexendo com um garfo, para que a massa fique leve.
Utilize.

DICA
Makronen é um suspiro com amêndoas de origem alemã.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Vera Lúcia Casara - Joaçaba - SC

TORTA ANA MAY

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

6 ovos

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos com o açúcar até dobrar o volume.
Misture, sem bater, a farinha peneirada.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

3 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

300 g de castanhas-do-Pará moídas

600 g de creme de leite gelado

raspas de 1/2 limão

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata 1 copo (americano) do GLAÇÚCAR com o creme de leite, até obter um creme grosso.
Misture o restante do GLAÇÚCAR com as castanhas e raspas de limão, formando uma farofa.
Reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Cubra uma das placas de massa com uma porção do creme e coloque uma camada de farofa.
Coloque a segunda placa de massa, repita a operação e sobreponha a última parte da massa.
Cubra com o creme e a farofa restantes.
Mantenha na geladeira até o momento de servir.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ana May - Porto Alegre - RS

TORTA ARRENDADA DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

12 claras

12 gemas

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de chocolate meio amargo em pó

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as claras em merengue firme.
Junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater, para que a massa fique leve e arrendada.
Vá adicionando a farinha, o chocolate e o fermento, peneirados juntos, mexendo com um garfo, sem bater.
Coloque em 2 fôrmas untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, recheie, cubra e decore com as raspas de chocolate.

VARIAÇÃO
Se preferir, decore com chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite

3 gemas

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

raspas de chocolate

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Leve ao fogo, em banho-maria, o leite condensado com o leite, as gemas e o chocolate, e mexa até engrossar ligeiramente.
Utilize quente.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, sem a decoração.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, retirando da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Liselote Kumm - Ibirubá - RS

TORTA ARTÍSTICA

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 ovo

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com o ovo, a manteiga ou margarina, o fermento e a farinha, misturando bem até obter uma massa macia.
Forre a fôrma, pique o fundo com um garfo e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, recheie com o chantilly, decore com os pedaços de abacaxi e coloque a cobertura.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

1 lata de abacaxi em calda

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - COBERTURA
Reserve os pedaços do abacaxi, aqueça 1/4 da calda, em banho-maria, e dissolva a gelatina.
Misture a calda restante e espere começar a engrossar, até obter um consistência semelhante à clara de ovo.
Utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o abacaxi em calda por outra fruta de sua preferência.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ignez Caninéo - São Paulo - SP

TORTA CAMPESTRE

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 ovos

250 g de frutas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa.
Misture a farinha, mexendo sem bater.
Coloque em assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas.
Recheie, montando as camadas alternadas com o recheio e cobrindo cada uma com o chantilly e as frutas cristalizadas.
Sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 copos (americano) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o açúcar com o leite e o amido de milho, mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Eunice de Maria Mendes - Santos - SP

TORTA CHIC DE ABÓBORA E PECANS

HISTÓRIA DA RECEITA
Pecan é uma variedade de noz norte-americana muito comum na região Nordeste do Brasil.

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

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

1 pitada de sal

6 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - MASSA
Misture todos os ingredientes e amasse até obter uma massa homogênea.
Leve à geladeira para descansar por 30 minutos no mínimo (fechada em plástico para não secar a superfície da massa).
Com a ajuda de um rolo, abra a massa e forre o fundo e a lateral de uma fôrma untada redonda de fundo removível. Fure-a com um garfo (para evitar que estufe durante o cozimento). Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

INGREDIENTES - RECHEIO

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de amido de milho

4 ovos

1/2 xícara (chá) de leite condensado

1 xícara (chá) de purê de abóbora

1 colher (café) de gengibre moído

1 colher (café) de canela em pó

1/2 colher (café) de noz moscada ralada

1 pitada de cravo moído

1 xícara (chá) de nozes pecans moídas

nozes para decorar

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com o amido de milho. Acrescente os ovos, um a um.
Junte o leite condensado, o purê de abóbora, o gengibre, a canela, a noz moscada, o cravo e as nozes, misturando bem a cada adição.
Coloque o recheio sobre a massa e asse em forno preaquecido.
Desenforme a torta e sirva fria.
Decore com nozes pecans e cerejas.

DICA
Para preparar o purê de abóboras, cozinhe-as no vapor e amasse.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as nozes pecans por nozes comuns, ou castanhas (do Pará ou de caju) ou por macadâmias.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Denise Correa Mercante - São Paulo - SP

TORTA CLÁSSICA DE NOZES

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO
1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal
1 pitada de sal
3 gemas
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de nozes picadas
3 claras em neve
nozes para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga e o sal até obter um creme.
Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Misture delicadamente as claras.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 2 camadas horizontais. Recheie e cubra.
Decore com as nozes e leve à geladeira para solidificar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 xícara (chá) de água (200 ml)
8 gemas
8 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Bata as gemas até ficarem fofas e claras. Junte a calda e misture sem bater.
Acrescente a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.
Utilize morno.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Antônia Denardi - São Paulo - SP

TORTA CRISTALIZADA DE RICOTA

Rendimento : cerca de 24 porções

INGREDIENTES - MASSA

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

100 g de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (café) de fermento em pó

2 gemas

2 colheres (sopa) de leite

1 gema para pincelar

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a farinha, a manteiga, o fermento, as gemas e o leite, até obter uma massa lisa.
Abra a massa com as mãos, direto no refratário em que vai ser assada a torta, cobrindo as laterais e o fundo.
Pique a superfície da massa com um garfo.
Coloque o recheio, enfeite com tiras de sobra da massa e pincele com a gema.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

500 g de ricota fresca e amassada

3 ovos batidos

1 lata de leite condensado

100 g de frutas cristalizadas

50 g de passas sem sementes

50 g de miolo de nozes moídas

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture todos os ingredientes e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Felícia Ribeiro Novaes - São Paulo - SP

TORTA DE AMEIXA

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - DOCE

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de água

1/2 kg de ameixas pretas sem caroços

MODO DE FAZER - DOCE
Leve ao fogo baixo o açúcar com as ameixas e a água e mexa, até obter uma massa homogênea.
Reserve.

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 lata de aveia em flocos finos

200 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal picada

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com os 200 g de manteiga e a aveia.
Misture bem, até formar uma bola.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma camada da massa de aveia na fôrma untada, apertando bem para que fique uniforme.
Cubra com doce de ameixas e coloque nova camada da massa de aveia.
Distribua os pedacinhos de manteiga sobre a superfície da massa.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Neide da Silva Romanholi - São Carlos - SP

TORTA DE AMENDOINS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 ovos

5 colheres (sopa) de farinha de rosca

125 g de amendoins torrados e moídos

1 colher (chá) de fermento em pó

amendoim torrado sem pele

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, usando a velocidade máxima da batedeira.
Misture a farinha, o fermento e o amendoim, mexendo à mão, sem bater.
Coloque em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Depois de frio e desenformado, corte em 2 pedaços iguais.
Coloque o recheio, monte a torta e cubra com 1/3 do recheio reservado para esse fim.
Decore com os amendoins.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

125 g de manteiga sem sal

2 gemas

1/2 xícara (chá) de café coado forte e frio

125 g de amendoins torrados e moídos

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga até ficar cremoso.
Junte as gemas e o café, sem parar de bater.
Misture os amendoins, sem bater. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jamile Abdo Mafra - São Sebastião do Paraíso – MG

TORTA DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2/3 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

100 g de manteiga ou margarina sem sal

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 ovo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga.
Junte a farinha e o fermento peneirados e misture o ovo, sem amassar.
Forre a fôrma, pique o fundo com um garfo e asse no forno preaquecido.
Recheie e volte ao forno para dourar.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga ou margarina sem sal

125 g de amêndoas sem pele, cortadas em lâminas finas e torradas

3 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo baixo o açúcar com a manteiga, as amêndoas e o leite.
Mexa para dissolver o açúcar e deixe ferver, até obter o ponto de caramelo claro.
Retire do fogo e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria da Conceição Tavares Cardoso - Rio de Janeiro - RJ

TORTA DE AVEIA COM DOCE DE LEITE

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) bem cheias de aveia grossa

1 xícara (chá) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal

1 xícara (chá) de amêndoas sem pele e moídas

1 clara

2 latas de doce de leite

amêndoas sem pele, cortadas em lâminas finas e torradas

MODO DE FAZER
Junte o açúcar, a farinha, a aveia, a manteiga, as amêndoas e a clara, misturando tudo até obter uma massa homogênea.
Sobre um círculo de papel alumínio e entre 2 folhas de plástico, abra a massa com um rolo de macarrão, formando 5 discos de 20 cm de diâmetro.
Coloque sobre as costas de uma assadeira e leve ao forno preaquecido para assar.
Deixe esfriar para retirar o papel alumínio.
Monte a torta, usando camadas alternadas de massa e doce de leite.
Decore a superfície com doce de leite e as amêndoas em lâminas.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por amendoim torrado, e o doce de leite pronto por 2 latas de leite condensado cozido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA DE MERENGUE COM FRUTAS

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de suco de limão

10 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o limão até obter um merengue bem firme.
Divida a massa por duas fôrmas de camada, untadas, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe amornar e desenforme cada merengue sobre um pano úmido. Retire o papel e reserve na geladeira.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 vidro de leite de coco

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 lata de creme de leite gelado sem soro

pêssego

morangos frescos

abacaxi

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata no liqüidificador o açúcar, o leite, a farinha e o leite de coco. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até cozinhar e engrossar.
Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha, deixe esfriar completamente e bata com o creme de leite.
Recheie a torta, cubra e decore com as frutas.

DICA
Se preferir, substitua o pêssego, os morangos e o abacaxi por outras frutas macias.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Somente o merengue.
Congele em aberto.
Embale, extraia o

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele sem a embalagem, na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Cilene Maria da Silva - Florianópolis - SC

TORTA DE MUSSE DE AMEIXAS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

6 ovos

1 copo (americano) de leite fervente

2 copos (americano) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 pitada de noz moscada ralada

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofa e clara.
Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, alternando com o leite, sem bater.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Depois de assado e frio, cave todo o centro do bolo, deixando a base e a borda com, cerca de, 2 cm.
Reserve o farelo do bolo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MUSSE

400 g de ameixas pretas

2 copos (americano) de água

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 pacote de gelatina incolor sem sabor

2 copos (americano) de leite

1 lata de creme de leite gelado com soro

MODO DE FAZER - MUSSE
Ferva as ameixas com a água, coe, retire o caroço e pique. Reserve.
Hidrate a gelatina com meio copo do caldo das ameixas.
Ferva o restante do caldo (cerca de 1 copo) com as ameixas e o açúcar.
Acrescente a gelatina e bata, no liqüidificador, com o leite.
Deixe esfriar, misture com o creme de leite e encha a cavidade do bolo.
Leve à geladeira para solidificar.

DICA
O caldo das ameixas deverá render 1 e 1/2 copo (americano). Caso seja necessário, complete com água.

INGREDIENTES - COBERTURA

1 lata de creme de leite

1 tablete de chocolate meio amargo picado (200 g)

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve os dois ingredientes ao fogo, em banho-maria, mexendo até misturar bem.
Deixe esfriar, cubra todo o bolo e leve novamente à geladeira.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

farelo do bolo

2 colheres (sopa) rasas de manteiga ou margarina sem sal

3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de rum

chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Amasse todos os ingredientes juntos, reservando o chocolate granulado.
Forme pequenas bolas, passando-as no chocolate granulado, como se fossem brigadeiros.
Decore toda a superfície do bolo e sirva gelado.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Marlene L. Kologeski - Guaíba - RS

TORTA DE NOZES COM CHANTILLY

Rendimento : cerca de 12 a 15 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de CRISTALÇÚCAR

8 ovos

150 g de nozes moídas

100 g de farinha de rosca

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o CRISTALÇÚCAR com os ovos até dobrar o volume.
Adicione as nozes bem misturadas com a farinha de rosca.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio, divida em 2 camadas, recheie e cubra com o chantilly.
Decore com as nozes e as raspas de chocolate.
Leve à geladeira e sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

nozes para decorar

raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, na batedeira com velocidade mínima, até obter um creme consistente e uniforme (chantilly).

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o chantilly por creme de baunilha, por discos de merengue ou creme de chocolate

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA DE NOZES COM DOCES CARAMELADOS

Rendimento : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

8 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de nozes moídas

100 g de farinha de rosca

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrarem o volume. Acrescente as nozes misturadas com a farinha de rosca.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido. Deixe esfriar e corte ao meio para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (chá) de essência de baunilha

9 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de água

1 colher (chá) de manteiga sem sal

16 gemas passadas pela peneira

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de água (200 ml)

nozes para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha até obter o ponto de chantilly. Recheie a torta com metade deste creme.
Leve ao fogo o açúca com a água, a manteiga e as gemas, mexendo até descolar da panela.
Coloque a baunilha. Deixe esfriar e faça pequenas bolas, cravando algumas nozes em cada uma.
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de vidrar. Passe os doces, coloque numa superfície untada e deixe secar.
Cubra a torta com o chantilly restante.
Decore toda a superfície com os doces vidrados, e as laterais com nozes fatiadas.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto a massa e os doces caramelados (recheio e cobertura) separados.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA DE QUEIJO E LIMÃO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

3 e 1/2 copos (americano) bem cheios de farinha de trigo

1 gema

200 g de margarina

raspas de 1/2 limão

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a farinha. Junte com a gema, a margarina e o limão, sem amassar.
Deixe repousar 15 minutos e forre a fôrma. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

450 g de cream cheese

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

4 ovos

3 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

raspas de 1/2 limão

1 colher (sopa) de suco de limão

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

suco de 1 limão

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o queijo até ficar leve e fofo. Acrescente o açúcar, os ovos e as gemas, uma de cada vez, batendo sempre.
Junte a baunilha, a raspas e uma colher de suco de limão. Misture o creme de leite.
Coloque na fôrma já forrada com a massa. Asse no forno preaquecido.
Depois de esfriar, cubra com o leite condensado batido com o suco de limão.
Decore a seu gosto.
Sirva gelada.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maribel Korukian Miguel - Mococa - SP

TORTA DE REQUEIJÃO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 ovo

1/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (chá) de fermento em pó

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga gelada

MODO DE FAZER - MASSA
Divida a farinha peneirada em duas partes iguais.
Numa delas, misture o ovo e o açúcar.
Na outra, o fermento peneirado e a manteiga picada.
Junte as duas porções e misture bem.
Forre a fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (3000 ml)

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina

500 g de requeijão cremoso

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) de raspas de limão

3 colheres (sopa) de leite

100 g de passas sem sementes

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 ovos

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte todos os ingredientes pela ordem indicada e bata até obter um creme.
Recheie a torta e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Sylvia Kude - Porto Alegre - RS

TORTA DE RICOTA COM FAROFA

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - FAROFA

1 pacote de torradas doces moídas

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 pitada de canela em pó

100 g de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER - FAROFA
Prepare uma farofa misturando as torradas moídas com o açúcar, a canela e a manteiga.
Coloque uma camada de farofa no fundo e nas laterais da fôrma untada, comprimindo-a bem.
Reserve um terço para cobrir a torta.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (2500 ml)

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 ricota fresca

2 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 copo (americano) de creme de leite

1 copo (americano) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata no liqüidificador o açúcar com a ricota, os ovos, a baunilha, o creme de leite e o leite.
Recheie a torta e cubra com a farofa reservada.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Cláudia Fanelatto - São Paulo - SP

TORTA DE SORVETE MERENGADO

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - PLACA DE SUSPIRO

9 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

1 pitada de sal

2 litros de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - PLACA DE SUSPIRO
Reserve o sorvete. Bata o restante, na batedeira, até obter um merengue firme (cerca de 15 minutos).
Sobre papel untado, faça 1 disco com o auxílio do saco de confeitar.
Leve ao forno preaquecido, até assar, sem corar.
Deixe esfriar, destaque do papel e reserve.
Monte o sorvete sobre a placa de suspiro já fria, cubra com o merengue italiano e congele em aberto.
Retire 20 minutos antes de servir e decore a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (100º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - MERENGUE ITALIANO

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

4 claras

1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER -MERENGUE ITALIANO
Ferva o DOÇÚCAR com água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Bata as claras em neve e, sem parar de bater, jogue a calda fervente e o suco de limão, continuando a bater até amornar e ficar pastosa.
Cubra rapidamente o bolo, usando uma faca para espalhar o glacê.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA DIFERENTE DE RICOTA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - RECHEIO

100 g de passas sem sementes

farinha de trigo para envolver

750 g de ricota fresca passada pela peneira

4 ovos

1 lata de creme de leite sem soro

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 colher (café) rasa de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Envolva as passas com a farinha de trigo.
Misture todos os ingredientes e reserve.

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de manteiga sem sal

1 ovo

1 gema

2 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de raspas de limão

açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire a farinha e junte com a manteiga, fazendo uma farofa.
Acrescente os ingredientes restantes, misturando sem amassar.
Com o auxílio de um rolo de macarrão, abra a massa entre duas folhas de plástico, e forre a fôrma.
Recheie com a mistura de ricota reservada e asse no forno preaquecido.
Polvilhe o açúcar misturado com a canela e deixe esfriar completamente para desenformar.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Barbosa de Morais - São Paulo - SP

TORTA DO CÉU

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina

1 ovo

2 gemas

2 copos (americano) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

100 g de castanhas-do-Pará picadas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro.
Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada.
Coloque metade desta massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Recheie com o merengue, salpique as castanhas-do-Pará e cubra com a outra porção de massa restante.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e cubra com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue bem firme. Utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Thália Mathilde Anderman Piparo - São João da Boa Vista - SP

TORTA DONA DIVA

INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 ovos

6 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume. Misture o amido peneirado com o fermento, sem bater.
Coloque na fôrma untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 discos. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - SUSPIRO

10 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

1/2 colher (café) de fermento em pó

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o fermento, até obter uma massa firme.
Faça os suspiros em tamanhos pequenos, usando o saco de confeitar, sobre papel untado.
Asse no forno preaquecido, até secar.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma camada de massa sobre um prato, umedeça com a calda do abacaxi, passe um pouco de chantilly e polvilhe com suspiro esfarelado.
Repita o mesmo com a segunda e terceira camadas.
Reserve um pouco de chantilly e de suspiro esfarelado para a cobrir a torta e decore com as rodelas

de abacaxi.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Beatriz Faraco de Freitas - Porto Alegre - RS

TORTA ENCANASTRADA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 gemas

1 colher (sopa) de café

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 e 2/3 copos (americano) de castanhas de caju torradas e moídas

8 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa crescida e clara. Sempre batendo, junte o café e o chocolate.
Retire da batedeira, acrescente as castanhas, misturando sem bater, alternando com as claras.
Coloque em duas fôrmas untadas, com fundo forrado com papel também untado.
Leve ao forno pré-aquecido até crescer e dourar. Deixe esfriar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME ESCURO

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 ovos

3 copos (americano) de manteiga ou margarina sem sal

9 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (café) de café

4 colheres (sopa) de café coado forte

2 colheres (sopa) de rum

MODO DE FAZER - CREME ESCURO
Bata o açúcar, os ovos e a manteiga em creme. Acrescente o chocolate e o café em pó, e, sempre batendo, o restante dos ingredientes, até obter um creme homogêneo. Reserve.

INGREDIENTES - CREME CLARO

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 gema

1 copo (americano) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) de café

1 colher (sopa) de café coado forte

1/2 colher (sopa) de rum

MODO DE FAZER - CREME CLARO
Faça da mesma forma que o creme escuro. Reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma das massas sobre o prato de serviço. Recheie com um pouco do creme escuro e cubra com a outra massa.
Barre o tampo com um pouco do creme escuro e faça um encanastrado.
Com o saco de confeitar e o bico pitanga, faça o primeiro cordão com o creme escuro, começando na beirada. Com o creme claro, sobre o escuro, no sentido contrário, faça pequenos traços, como se fossem meias argolas, partindo da parte de trás do cordão para frente. Sobre estes pequenos traços faça novo cordão escuro, e repita a mesma operação, aumentando, tanto o tamanho do cordão de chocolate como o número de pequenos traços que vão formando o encanastrado, de forma a cobrir todo o tampo.
Com as sobras dos cremes, faça um trabalho de pitangas corridas, intercalando as cores, na lateral do bolo e decore a gosto.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto. Embale, extraia o ar e etiquete.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Retire do freezer e leve à geladeira para descongelar, sem embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA FLÓRIDA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume.
Misture a farinha peneirada e coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido e desenforme morno.
Corte ao meio e reserve para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 gemas passadas pela peneira

1 copo (americano) de água

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1/2 litro de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte os ingredientes restantes (reserve a manteiga e a baunilha) e deixe engrossar, em fogo baixo, mexendo sempre.
Acrescente a manteiga e a baunilha já fora do fogo, deixe esfriar e recheie a torta.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (sopa) de suco de limão

1 copo (americano) de água

corante rosa

4 claras em neve

MODO DE FAZER - COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso. Jogue sobre as claras já em neve, sem parar de bater.
Acrescente o suco de limão e algumas gotas do corante, batendo até engrossar.
Cubra a torta de forma decorativa.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

200 g de amêndoas moídas *500 g de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR*

1 clara

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Misture as amêndoas e a clara, e vá acrescentando o GLAÇÚCAR até obter uma consistência boa para moldar (marzipan).
Abra com o rolo, entre duas folhas de plástico, recorte e monte flores. Decore a superfície da torta.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA FRANCESA DE RICOTA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

150 g de biscoitos de água e sal

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

4 gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de raspas de limão

1 colher (sopa) de xarope de glicose de milho

1 colher (sopa) de licor de pêssego

80 g de passas brancas

1 copo (americano) de creme de leite batido

2 copos (americano) de ricota fresca e amassada

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 claras

MODO DE FAZER
Com os biscoitos moídos, faça uma camada no fundo da fôrma untada. Reserve.
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, até obter um creme fofo e claro.
Misture a baunilha, o suco e as raspas de limão, a glicose de milho, o licor, o creme de leite, a ricota, e o amido de milho peneirado com a farinha e o fermento.
Junte delicadamente as claras e coloque na fôrma reservada.
Asse no forno preaquecido, até que fique firme e dourada.
Deixe esfriar e desenforme.
Sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sandra Conceição Oliveira dos Santos - São João do Meriti - RJ

TORTA GAÚCHA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

150 g de ameixas pretas

1 cálice de vinho do Porto

250 g de manteiga sem sal

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

5 gemas

1/2 xícara (chá) de leite

2 e 1/2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, até caramelizar.
Junte a água restante para obter uma calda rala e acrescente as ameixas, deixando ferver até que fiquem macias.
Retire do fogo, esmague a polpa das ameixas e acrescente o vinho. Deixe esfriar.
Bata a manteiga com o açúcar e as gemas, até obter um creme claro.
Junte as ameixas com a calda, alternadamente com o leite e a farinha peneirada com o fermento.
Misture as claras, sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar completamente, desenforme, corte ao meio, recheie e cubra.
Decore a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

10 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Misture as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.
Deixe amornar e utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir, utilize chantilly para decorar ou variar o recheio e a cobertura.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Mergelina Telles de Carvalho - Porto Alegre - RS

TORTA GIRASSOL

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

8 ovos

80 g de manteiga derretida

1 pitada de sal

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com os ovos e o sal, e bata muito bem, em banho-maria, até a massa esquentar, não deixando cozinhar.
Retire do banho-maria e continue batendo até dobrar o volume. Junte a farinha peneirada e a manteiga derretida, misture.
Coloque em 2 fôrmas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio, recheie e cubra a torta.

DICA
Não abra o forno nos 15 minutos iniciais.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME

3 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 colheres (sopa) de creme de leite

1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de café coado forte

1/4 xícara (chá) de café coado forte

1 colher (sopa) de rum

chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER - CREME
Bata bem o GLAÇÚCAR e a manteiga. Divida ao meio.
Numa das partes, misture o café, o rum e 2 colheres (sopa) de creme de leite. Misture bem e recheie a torta.
Na outra metade, misture o chocolate, o café e o creme de leite restantes.
Bata bem, cubra e decore a superfície da torta como um girassol com grandes pétalas e o centro marrom, com um pouco de chocolate granulado.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Rosa Antonelli - Campinas - SP

TORTA INFANTIL

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de farinha de trigo

3 colheres (café) de fermento em pó

1 pitada de sal

1/2 copo (americano) de chocolate em pó

1/2 copo (americano) de água fervente

3/4 copo (americano) de óleo de girassol

7 gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

7 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire junto os quatro primeiros ingredientes. Junte o chocolate dissolvido na água.
Bata na batedeira e acrescente os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada. Misture as claras, sem bater. Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com o papel também untado. Leve ao forno préaquecido até assar.
Depois de frio, desenforme e corte em 3 para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem, na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA JAMAICA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

8 gemas

125 g de miolo de nozes moídas

8 claras

4 colheres (sopa) de farinha de rosca

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 copo (americano) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara e fofa.
Misture as nozes e as claras.
Acrescente a farinha de rosca e o chocolate, peneirando-os sobre a massa e mexa bem, sem bater.
Coloque em 2 fôrmas e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar para desenformar.
Coloque o recheio, cubra com o merengue e polvilhe o PREMIUM.
Volte ao forno só para secar, sem deixar corar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

1 copo (americano) de nozes moídas

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Junte as nozes e o rum e mexa. Utilize.

INGREDIENTES - MERENGUE

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, na velocidade máxima da batedeira, até obter um merengue bem firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Otília da Silva - Luís Alves - SC

TORTA SECA DE BANANAS

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES

1 e 2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

2/3 copo (americano) de manteiga ou margarina

1 kg de banana nanica bem madura

açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

MODO DE FAZER

Peneire juntos o açúcar, a farinha e o fermento. Junte a manteiga e faça uma farofa. Reserve.
Unte uma fôrma e faça uma camada de farofa, outra de fatias de bananas cortadas no comprimento, e assim sucessivamente até terminar com a farofa.
Calque bem, polvilhe com o açúcar e a canela e asse no forno pré aquecido até crescer e ficar bem dourada.
Deixe esfriar, desenforme e sirva bem gelada.
Para acompanhar, sirva com creme de leite sem açúcar, chantilly, creme de baunilha ou com calda caramelada de bananas.

DICA

As bananas devem ser pesadas sem a casca.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Gilcelia Faria Leite - RJ

TORTINHAS GAÚCHAS

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

100 g de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (sopa) de água

2 copos (americano) de farinha de trigo

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Amasse todos os ingredientes até obter uma massa lisa e seca.
Forre as forminhas com a massa, pique o fundo com um garfo e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, recheie e decore com uma cereja cortada em flor.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (30 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

12 gemas passadas pela peneira

12 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve todos os ingredientes ao fogo baixo e mexa bem até engrossar.
Utilize morno.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ida Teixeira - Pelotas - RS

TRANÇA DE CARÁ

Rendimento : 1 unidade

INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

4 tabletes de fermento para pão (60 g)

1 xícara (chá) de leite morno

1 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - FERMENTO BÁSICO
Dissolva o açúcar e o fermento no leite.
Adicione a farinha, misture bem e deixe crescer, até dobrar de volume.

INGREDIENTES - MASSA

6 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

500 g de cará cozido passado pelo espremedor

200 g de manteiga ou margarina derretida

7 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

2 gemas para pincelar

1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos com o açúcar, até dobrar o volume.
Misture o cará e a manteiga, bata bem e junte o fermento básico já crescido e a farinha. Sove a massa e deixe crescer, até dobrar o volume.
Divida a massa em 3 pedaços. Faça 3 rolos e enrole como uma trança.
Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo e deixe crescer.
Pincele com as gemas, polvilhe o DOÇÚCAR e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Beatriz Bombarda - São Paulo - SP

TRONCO DE NOZES PARA O DIA DO PAI

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

12 claras

400 g de nozes moídas

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Misture as nozes. Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar . Recheie e enrole com o auxílio do pano. Deixe esfriar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

12 gemas passadas pela peneira

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio grosso. Junte a manteiga ou margarina e deixe esfriar. Misture as gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Acrescente a baunilha e deixe esfriar para utilizar.

INGREDIENTES - COBERTURA

300 g de chocolate com leite para cobertura picado

1 lata de creme de leite com soro

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve os dois ingredientes ao banho maria, mexendo sempre até ligar. Deixe esfriar e cubra todo o rocambole.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 gemas

1 colher (sopa) de água

1 colher (café) de manteiga sem sal

1/2 colher (café) de essência de baunilha

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Junte o açúcar com as gemas, a água e a manteiga. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até se soltar do fundo da panela. Acrescente a baunilha e deixe esfriar num prato untado, a superfície da massa também untada com manteiga para não secar. Faça 7 bolas, passe no PREMIUM e disponha com intervalos iguais sobre o rocambole já coberto. De cada lado coloque 2 pastilhas de chocolate

como asas duma borboleta. Mantenha na geladeira até servir.

INGREDIENTES - PASTILHAS DE CHOCOLATE

125 g de chocolate com leite para cobertura, derretido

1 colher (café) de vodka

MODO DE FAZER - PASTILHAS DE CHOCOLATE
Misture os ingredientes.
Coloque no saco de confeitar com bico perlê e faça, sobre papel alumínio, discos finos com 3 a 4,5 cm de diâmetro.
Leve à geladeira para firmar.
Destaque do papel e utilize.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira retirando da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TRUFAS COM RECHEIO DE AVELÃS

Rendimento : cerca de 15 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

380 g de chocolate com leite para cobertura

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 gemas

2 colheres (chá) de manteiga sem sal

2 colheres (chá) de leite em pó

2 colheres (chá) de rum

50 g de avelãs picadas e levemente torradas

MODO DE FAZER
Derreta 180 g do chocolate seguindo as instruções da embalagem.
Misture o GLAÇÚCAR, as gemas, a manteiga, o leite, o rum e as avelãs.
Divida esta massa em 15 bolas e leve à geladeira para firmar.
Derreta o restante do chocolate e deixe esfriar bem.
Passe as bolas geladas (trufas), uma a uma, no chocolate derretido, com a ajuda de um garfo, batendo na beirada para retirar o excesso.
Coloque em superfície untada para secar e endurecer.
Arrume em forminhas de papel e mantenha na geladeira até o momento de servir.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TRUFAS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

180 g de chocolate para cobertura derretido e morno

2 gemas

2 colheres (chá) de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (chá) de leite em pó

2 colheres (chá) de rum

chocolate em pó para envolver

MODO DE FAZER
Misture o GLAÇÚCAR com o chocolate, as gemas, a manteiga, o leite e o rum.
Cubra e leve à geladeira para firmar.
Modele as trufas como pequenas batatas. Passe-as pelo chocolate em pó.
Conserve na geladeira, em recipiente hermético.

DICA
Se não for para servir rapidamente, não passe no chocolate antes de colocar na geladeira, pois ficam manchadas. Passe-as somente quando for servir.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate em microondas.

Tempo : 1 minuto
Potencia : média

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TRUFAS DE CHOCOLATE COM AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

150 g de amêndoas sem pele moídas e ligeiramente torradas

3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó

150 g de biscoitos tipo champanhe moídos

licor a gosto

leite suficiente para dar liga

chocolate em pó para envolver

MODO DE FAZER
Junte o açúcar, com as amêndoas e o chocolate em pó. Misture os biscoitos moídos. Acrescente licor e leite, até que mistura fique com uma consistência bem firme. Faça pequenas bolas do tamanho de trufas médias e passe pelo chocolate em pó. Deixe secar um pouco antes de arrumar em forminhas de papel frisado.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Shirlei Simone Simões - São Paulo - SP

TÂMARAS FINGIDAS COM COCO

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 litro de leite

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de mel

4 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o leite. A seguir, acrescente o bicarbonato.
Retire do fogo e misture a manteiga, o chocolate, o mel e o açúcar.
Volte ao fogo, mexendo sempre, até obter o ponto de bala mole (cerca de 1 hora).
Coloque numa travessa untada e deixe esfriar.
Modele pequenos doces com o formato de tâmaras, fazendo no centro um sulco fundo com a ajuda de uma faca untada.
Recheie e arrume em forminhas de papel frisado.

DICA
Para saber o ponto certo, jogue um pouco do doce num copo com água fria. Se formar uma bola mole que não se misture com a água, está pronto.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 copo (americano) de água

1 copo (americano) de coco ralado

3 gemas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sempre, até que a massa solte do fundo da panela.
Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Dalva Rodrigues Simões Temple - Rio Claro - SP

TÂMARAS FINGIDAS COM NOZES

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 latas de leite condensado

250 g de nozes moídas

2 ovos batidos

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - MASSA
Leve ao fogo o leite condensado com as nozes, os ovos e o chocolate, mexendo até soltar da panela.
Coloque num prato untado e deixe esfriar.
Enrole no formato ovalado das tâmaras.
Abra um sulco ao longo do doce, utilizando um palito untado.
Recheie esse sulco com doce de ovos e passe depois pelo PREMIUM.
Coloque os docinhos em forminhas de papel frisado.

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

6 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

6 colheres (sopa) de água

3 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Numa panela pequena, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Junte as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Claudete C. Goulart - Campinas - SP

UNIÃO EM ESPIRAIS

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) rasa de açúcar UNIÃO

50 g de fermento para pão

1 copo (americano) de leite morno

3 gemas

1 colher (chá) de sal

5 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar, o fermento dissolvido no leite, as gemas, o sal e a farinha de trigo. Deixe levedar até dobrar o volume.
Tire um pedaço da massa, abra com o rolo e forre o fundo da fôrma untada.
Abra a massa restante, coloque o recheio e enrole como rocambole.
Corte em fatias de tamanho igual.
Coloque-as bem juntas com o corte para cima sobre o fundo da fôrma já forrada.
Deixe dobrar o volume e asse no forno preaquecido.
Jogue a calda sobre a massa e volte ao forno já desligado até esfriar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de coco ralado

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture todos os ingredientes e bata até ficar cremoso. Utilize.

INGREDIENTES - CALDA

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (café) de canela em pó

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva todos os ingredientes até engrossar um pouco. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Diva Pereira Cassiano - São Paulo - SP

VACHERIN

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MERENGUE

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata tudo junto, até obter um merengue bem firme.
Passe para o saco de confeitar e coloque numa fôrma forrada com papel alumínio untado.
Asse no forno preaquecido, até ficar bem seco, como suspiro.
Desenforme quente, para não quebrar, e deixe esfriar.
Cave o centro para que, no final, fique como uma caixa redonda, cujo centro será recheado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 kg de sorvete de sua preferência

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Recheie a cavidade do merengue com o sorvete.
Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até formar um creme espesso, e cubra o sorvete de forma decorativa.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele sem o chantilly.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Edna Maria Fogaroli - Santo André - SP

VERMELHO BRILHANTE

Rendimento : 4 a 6 copos
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de polpa de melancia gelada

1 xícara (chá) de mamão maduro picado, gelado

1 pitada de sal

açúcar UNIÃO PREMIUM suficiente para guarnecer as bordas

MODO DE FAZER
Bata os 3 primeiros ingredientes no liqüidificador.
Mergulhe a borda dos copos no suco e depois passe no PREMIUM.
Despeje o suco nos copos com cuidado para manter a borda intacta e sirva.

TIPO DE RECIPIENTE : copo tipo coquetel

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

VERMELHO E BRANCO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - CREME

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

4 xícaras (chá) de creme de leite fresco, gelado

1 lata de leite condensado

2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 xícara (chá) de morangos frescos

MODO DE FAZER - CREME
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue bem firme. Reserve.
Bata o creme de leite até engrossar e misture com o leite condensado e o merengue reservado.
Por fim, adicione a gelatina hidratada com a água e derretida em banho-maria, e ainda quente.
Coloque na fôrma untada com óleo e molhada com água.
Espalhe os morangos e leve à geladeira, até firmar.
Desenforme e cubra com a calda.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2000 ml)

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

5 xícaras (chá) de morangos frescos

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Reserve.
Bata metade dos morangos, passe pela peneira e junte à calda.
Acrescente os morangos inteiros e cozinhe por 10 minutos.
Utilize fria.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CAIXA DE MERENGUES

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MERENGUE

4 copos (americano) de açúcar de confeiteiro

1 colher (café) de cremor de tártaro

GLAÇÚCAR

5 a 6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata tudo junto até obter um merengue firme.
Coloque no saco de confeitar, com o bico pitanga grande.
Faça sobre papel, um disco com 30 cm de diâmetro. Sobre este disco base levante uma parede de pitangas, com cerca de 5 cm de altura.
Leve ao forno preaquecido até ficar bem seco, porém sem deixar dourar.
Deixe esfriar, descole do papel e reserve.

TEMPERATURA : branda (120 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 pacote de gelatina sabor limão

1 pacote de gelatina sabor tuti-frutti

morangos frescos

1 litro de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - RECHEIO
Prepare as gelatinas de acordo com a embalagem, usando apenas 300 ml de água para cada uma.
Coloque em forminhas de bombom untadas com óleo e deixe em geladeira até firmar. Desenforme e reserve.
Recheie a caixa de merengue alternando a gelatina com os morangos e o sorvete em bolas.
Sirva imediatamente.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua os morangos por uva tipo Rubi.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

VARIAÇÃO : Se preferir, substitua os morangos por uva tipo Rubi.

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CAIXINHAS DE OVOS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

12 gemas

6 claras

1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo

50 g de nozes moídas

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Junte as gemas levemente batidas, as claras em neve e os outros ingredientes, com exceção das nozes.
Mexa, em fogo baixo, até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar completamente.
Faça pequenas bolas. Passe-as nas nozes e, em seguida, na calda vidrada, deixando escorrer o excesso e colocando-as para esfriar numa superfície fria e untada.
Coloque em forminhas de papel de alumínio.

INGREDIENTES - CALDA VIDRADA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (sopa) de vinagre

MODO DE FAZER - CALDA VIDRADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e o vinagre, até obter uma calda em ponto de vidro.
Utilize rápido.

DICA
Para reconhecer o ponto da calda coloque algumas gotas num copo com água fria. Quando elas se solidificarem e estalarem como vidro, a calda estará no ponto.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Felícia Ribeiro Novaes - São Paulo - SP

CAJUZINHOS DE AMENDOIM

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 copos (americano) de castanhas de caju

2 copos (americano) de coco ralado

1 copo (americano) de água fervente

6 gemas

açúcar granulado DOÇÚCAR

castanhas de caju ou amendoins para decorar

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes pela ordem e leve ao fogo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.
Deixe esfriar e modele pequenos cajus. Passe-os no DOÇÚCAR e coloque uma castanha ou amendoim na ponta do doce, para imitar o fruto ao natural.
Coloque em forminhas e deixe secar ao ar para cristalizar mais rapidamente.

DICA

Se preferir, substitua a castanha de caju por amendoim.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CAKE DE FUBÁ

Rendimento : cerca de 30 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

350 g de manteiga ou margarina sem sal

7 ovos

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

200 g de fubá

1 copo (americano) de coco ralado

100 g de passas pretas sem sementes

200 g de frutas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro e fofo.
Junte os ovos, um a um, alternados com a farinha e o fubá peneirados juntos.
Adicione o coco, as passas e as frutas cristalizadas polvilhadas com farinha de trigo.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado e polvilhado com farinha de trigo.
Asse no forno preaquecido e desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iraydes de Mattos Cortezano - Poços de Caldas - MG

CALDA DE CAFÉ CARAMELO

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
1 xícara (chá) mal cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR
2 colheres (sopa) de café coado forte e quente
1/2 xícara (chá) de água (100 ml)
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 xícara (chá) mal cheia de creme de leite batido

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter cor de caramelo.
Retire do fogo, deixe amornar e misture o creme de leite (com cuidado, pois a mistura pode borbulhar bastante).
Acrescente o café quente e volte ao fogo por 1 minuto.
Retire do fogo, acrescente a baunilha e misture bem.
Utilize quente.

DICA
Sirva com sorvete de creme ou chocolate, pudins, tortas, etc.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Misture o DOÇÚCAR com a água e leve à potência alta, até obter um caramelo claro.
Retire, junte o creme e o café quente.
Volte ao microondas, mexendo 3 a 4 vezes, na potência média.
Retire, junte a baunilha e mexa até ficar homogêneo. Utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CALDA DE CAFÉ E CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 copo (americano) de água

1/2 copo (americano) de café Pilão coado forte

1 colher (chá) de suco de limão

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 e 1/2 copo (americano) de creme de leite

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter o ponto de caramelo.
Acrescente o café e o limão e mantenha em fogo baixo, até amolecer e ficar pastoso (se necessário, coloque mais água).
Misture o chocolate e o creme de leite, bata bem e leve ao banho-maria, mexendo para derreter e ficar homogêneo.
Utilize quente.

DICA

Sirva com sorvetes, profiteroles ou bombas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CALDA DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES

1 colher (café) de amido de milho

2 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

200 g de chocolate meio amargo ralado

MODO DE FAZER
Dissolva o amido de milho no leite e leve ao fogo.
Acrescente o açúcar e o chocolate aos poucos, mexendo sempre com uma colher de pau, até formar uma calda grossa.
Utilize quente.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Reserve 1/2 xícara para dissolver o amido e, leve o leite restante para esquentar no microondas. Junte o leite reservado e deixe engrossar, mexendo de 3 a 4 vezes. Acrescente o açúcar e o chocolate, aos poucos, mexendo para formar uma calda homogênea. Volte ao microondas até engrossar, mexendo de 2 a 3 vezes. Utilize.

Potencia : alta
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CALDA DE MANTEIGA (BUTTERSCOTCH)

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de creme de leite

6 colheres (sopa) de água

2 colheres (sopa) de aguardente de pêssego

50 g de manteiga à temperatura ambiente

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter um caramelo acentuado.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e junte a manteiga.
Volte ao fogo para obter uma mistura homogênea.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e misture o creme de leite (com cuidado, pois a mistura pode borbulhar).
Volte ao fogo novamente, mexendo sempre, até que comece a ferver.
Em seguida, retire do fogo e junte a aguardente.
Deixe amornar e sirva.

DICA

Sirva com sorvetes.

MICROONDAS

INDICADO

MODO DE FAZER Leve o açúcar com a água ao microondas, na potência alta, por cerca de 6 minutos. Retire quando começar a dourar e aguarde que a cor do caramelo acentue. Deixe esfriar um pouco e junte a manteiga e o creme de leite. Volte ao microondas, mexendo 2 a 3 vezes, até ficar homogêneo. Termine o preparo de acordo com a receita.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CALZONES FOLHADOS

Rendimento : cerca de 15 unidades

INGREDIENTES

4 a 5 maçãs ácidas sem cascas e sementes

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 pacote de massa folhada pronta

1 clara para selar a massa

1 gema para pincelar

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Cozinhe as maçãs no vapor. Passe pela peneira ou liqüidificador, junte o açúcar e leve ao fogo até obter um purê. Deixe esfriar.
Abra a massa folhada com 0,5 centímetro de espessura e corte em rodelas com, cerca de, 10 cm de diâmetro.
Recheie o centro com o purê de maçã, passe clara em toda a volta e dobre como um pastel.
Pressione com o dedos e depois com os dentes de um garfo para selar a massa.
Pincele com a gema e coloque em assadeira molhada. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e polvilhe o GLAÇÚCAR.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a maçã por outra fruta ou até mesmo um creme espesso.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CAMAFEUS

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

300 g de nozes moídas

10 gemas passadas pela peneira

nozes para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com água, até obter ponto de fio fraco.
Acrescente as nozes, deixe esfriar um pouco e junte as gemas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.
Deixe esfriar, faça pequenas bolas e aplique 1/4 de uma noz de cada lado, apertando ligeiramente para não soltar.
Passe cada bolinha na calda vidrada, deixe esfriar numa superfície untada com manteiga e, após arrume em forminhas de papel de alumínio.

INGREDIENTES - CALDA VIDRADA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA VIDRADA
Ferva o DOÇÚCAR com água, até formar uma calda em ponto de quebrar.
Use rapidamente.

DICA
Para reconhecer o ponto de quebrar, coloque umas gotas de calda num copo com água fria, se elas se solidificarem e estalarem como vidro, está pronta.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem a embalagem.

Ocasião : FESTA DE CASAMENTO

FONTE DA RECEITA : Aparecida Monteiro - Amparo - SP

CARAMELOS INGLESES

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

10 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de mel

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de nozes moídas

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o leite condensado, o açúcar e o mel, mexa enquanto estiver fervendo, durante 15 minutos.
Tire do fogo, junte a manteiga e as nozes, e bata mais 15 minutos.
Despeje sobre o mármore untado com manteiga, faça um rolo fino e corte com tesoura antes de esfriar completamente.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Juvenil Coelho - Palmital - SP

CARIOQUINHAS DE AMEIXAS

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES
400 g de ameixas pretas sem caroços

3 copos (americano) bem cheios de açúcar

UNIÃO

1 coco ralado (300 g)

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

confeitos prateados para decorar

MODO DE FAZER
Leve ao fogo as ameixas e o açúcar, mexendo bem, até obter o ponto de bala mole.
Junte o coco, misture bem e retire do fogo.
Despeje num prato untado e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas e passe no GLAÇÚCAR.
Arrume em forminhas de papel dourado e coloque um confeito prateado em cada uma.

DICA
Se as ameixas estiverem muito secas, deixe-as de molho em água por 1 a 2 horas, antes de retirar os caroços.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale os docinhos enrolados sem o GLAÇÚCAR, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira.

Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : Suzana Rôla Soranço - Santos - SP

CASSATA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

700 ml de sorvete de creme levemente batido

500 ml de sorvete de chocolate levemente batido

1 lata de creme de leite gelado

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de gelatina incolor sem sabor (4 g)

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

4 colheres (sopa) de nozes picadas

4 colheres (sopa) de frutas cristalizadas picadas

1 vidro de cerejas em calda picadas

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Forre a parte de dentro de uma tigela (2000 ml) com papel alumínio.
Espalhe no fundo e nas laterais da tigela o sorvete de creme, reservando 5 colheres (sopa) para finalizar a cassata.
Forre a parte de fora de outra tigela (1500 ml) com papel alumínio e coloque-a sobre o sorvete da 1ª.
Pressione para baixo para que o sorvete de creme suba e faça uma parede até a borda.
Leve ao freezer com um peso para manter a pressão.
Logo que o sorvete esteja firme, retire a 2ª tigela e repita a operação com o sorvete de chocolate, usando outra tigela (600 ml) forrada por fora com papel alumínio para formar a mesma parede.
Leve novamente ao freezer para ficar bem firme.
Retire a tigela e encha a cavidade central com o creme de leite misturado com o GLAÇÚCAR, a gelatina hidratada e derretida em banho-maria, as nozes, as frutas, as cerejas e a baunilha.
Cubra com as 5 colheres de sorvete de creme reservado.
Forre o sorvete com filme plástico, apertando bem para que fique liso.
Deixe no freezer, até ficar bem firme.
Desenforme, retire o papel alumínio e decore a gosto.

DICA

Decore a cassata com chantilly, calda de chocolate ou crocante.

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CASSATA DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 colher (sobremesa) de amido de milho

3 copos (americano) de leite fervente

1 colher (sobremesa) de gelatina incolor sem sabor

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

3 claras em neve

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de leite

2 latas de creme de leite gelado sem soro

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

100 g de biscoitos tipo champanhe

2 cálices de rum

150 g de cidras e figos cristalizados picados

MODO DE FAZER - MASSA
Bata 2 colheres (sopa) do açúcar com as gemas e o amido de milho, até dobrar o volume.
Junte o leite, mexa bem e leve ao fogo baixo, continuando a mexer até cozinhar e engrossar ligeiramente.
Adicione a gelatina hidratada com a água fria e deixe esfriar.
Bata as claras com o açúcar restante, misture com o creme e divida em 3 partes iguais.
Coloque 2 partes para gelar na fôrma de gelo e, na restante, acrescente o chocolate dissolvido com a colher (sopa) de leite e batido com 1 lata do creme de leite. Leve ao freezer e aguarde até que os dois cremes estejam bem firmes.
Bata o creme de leite restante com o GLAÇÚCAR e reserve para a montagem.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Forre a fôrma com papel alumínio, corte o sorvete de creme em fatias finas e guarneça o fundo e os lados da fôrma.
Cubra com uma camada de creme de leite, espalhe metade dos biscoitos em pedaços e borrife com 1 cálice do rum.
Faça nova camada de creme, salpique com metade das frutas cristalizadas e cubra novamente com o creme.
Recomece com os biscoitos e o rum restantes, repetindo as outras camadas como as primeiras, colocando no topo, o sorvete de chocolate, como uma tampa.
Cubra com papel alumínio e leve ao freezer até ficar bem firme. Retire do freezer e passe para a geladeira, por cerca de 15 minutos.
Desenforme, retire o papel e sirva.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3750 ml)

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Alice Sampaio Simões - São Paulo - SP

CATA-VENTOS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

6 colheres (chá) de açúcar UNIÃO

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 pitada de sal

6 gemas

2 claras

GLAÇÚCAR e canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, a farinha, o sal, as gemas e as claras e amasse até obter uma massa homogênea.
Abra com o auxílio de um rolo, até obter uma grossura média e corte em quadrados de 6 cm, usando a carretilha de cortar massa.
Dê um talho nos cantos com a carretilha.
Dobre a massa - uma ponta sim, outra não - como se fosse um cata-vento.
Frite em óleo bem quente.
Escorra e polvilhe com GLAÇÚCAR e canela.

DICA

Dependendo do tamanho dos ovos, acrescente mais farinha, caso seja necessário.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lima Vozt - São Paulo - SP

CAVACAS

Rendimento : cerca de 10 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

3 ovos

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de óleo de girassol

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata os ovos com o óleo durante 5 minutos.
Acrescente a farinha e bata por mais 10 minutos.
Coloque nas forminhas levemente untadas e asse no forno preaquecido (após os primeiros 10 minutos abaixe a temperatura para moderada (180º C)).

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (100 ml)

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro

1 clara

GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture o GLAÇÚCAR com a clara e passe nas cavacas, ainda quentes.
Deixe esfriar e sirva.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CAÇAROLA ITALIANA

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Caramelize a fôrma.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

5 ovos

3 copos (americano) de leite

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE FAZER - MASSA
Bata no liqüidificador todos os ingredientes, menos o queijo.
Misture o queijo, despeje a massa na fôrma caramelizada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme frio.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora e 20 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHANTILLY

Rendimento : recheio e decoração de um bolo (nº30)
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
1 colher (chá) de essência de baunilha
GLAÇÚCAR

500 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER
Na batedeira, com velocidade mínima, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme espesso e uniforme.
Conserve na geladeira até utilizar.

DICA
Se demorar para consumir, é natural que o soro comece a se depositar no fundo da tigela. Neste caso, quando for usar, não leve à batedeira. Bata suavemente com um garfo até que o creme volte a ficar homogêneo.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHANTILLY ESTABILIZADO

Rendimento : recheio e decoração de um bolo (nº25)

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

500 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha na batedeira, com velocidade mínima.
Quando estiver grosso, acrescente a gelatina previamente hidratada com a água, derretida em banho maria, e ainda quente.
Continue batendo até obter uma espessura firme.

DICA

Para que o creme não comece a gelificar, não deixe-o na geladeira por mais de 30 minutos.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHARLOTTE DE DAMASCOS

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos inteiros.
Sem bater, misture a farinha.
Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme, deixe esfriar e corte em fatias finas. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de vinho do Porto

5 ovos

170 g de geléia de damasco

1/2 litro de leite

400 g de damascos cozidos e amassados

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma gemada fofa e clara.
Acrescente o leite e o vinho. Reserve.
Forre a fôrma untada com as fatias de massa (pão-de-ló), espalhe sobre elas a geléia e despeje a gemada reservada.
A seguir, faça camadas com o purê de damascos e o restante das fatias de pão-de-ló, terminando com a massa. Deixe repousar por 10 a 15 minutos.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria, até que o recheio fique sólido.
Desenforme morno e sirva em seguida.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS
FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHARLOTTE DE SORVETE COM CAFÉ

Rendimento : cerca de 10 a 12 porções

INGREDIENTES - CHARLOTTE

2 caixas de biscoitos tipo inglês

1 copo (americano) de café coado, frio e adoçado

1 copo (americano) de geléia de laranja

2 litros de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - CHARLOTTE
Umedeça os biscoitos com o café.
Forre o fundo e a lateral da fôrma com os biscoitos, ajustando-os para que não fiquem espaços abertos entre eles.
Pincele delicadamente com a geléia e distribua o sorvete.
Cubra com os biscoitos restantes e deixe no freezer até ficar bem firme.
Desenforme e deixe 15 a 20 minutos em temperatura ambiente antes de servir.
Sirva com a calda de chocolate ou cubra com creme de sobremesa sabor baunilha.

VARIAÇÃO
Se preferir pode amaciar a charlote no microondas por 20-25 segundos na potência média. Nesse caso, a charlote tem que ser enformada em fôrma própria para microondas.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2250 ml)

INGREDIENTES - CALDA
2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de licor de cereja

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água e o chocolate em ponto de fio forte.
Adicione o licor e deixe levantar fervura.
Retire do fogo e esfrie.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Se preferir pode amaciar a charlotte no microondas por 20-25 segundos na potência média. Nesse caso, a charlote tem que ser enformada em fôrma própria para microondas.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 1 hora

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem, sem retirar na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHARLOTTE RUSSE

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CHARLOTTE

1 e 1/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO
6 gemas
1/2 litro de leite
1 pacote de gelatina incolor sem sabor
1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina
1 colher (café) de essência de baunilha
6 claras em neve
250 g de biscoitos tipo champanhe

MODO DE FAZER - CHARLOTTE
Bata o açúcar com as gemas até formar uma gemada fofa e clara.
Junte o leite quente e leve ao fogo em banho-maria, mexendo até engrossar levemente.
Retire do fogo, acrescente a gelatina, já hidratada na água fria e a baunilha.
Deixe esfriar, junte as claras e despeje na fôrma já forrada com os biscoitos.
Leve à geladeira.
Desenforme e decore com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo charlotte (1750 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sobremesa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
1 copo (americano) de creme de leite fresco, gelado
3 gotas de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - CHARLOTTE
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Yolanda Mezzalira - Jundiaí - SP

CHIFFON DE LARANJA COM CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

3 colheres (chá) de fermento em pó

1/2 copo (americano) de óleo de girassol

6 gemas

1 copo (americano) mal cheio de água fervente

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de raspas de laranja

6 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire juntos os ingredientes secos. Junte os restantes e misture até ligar.
Acrescente as claras sem bater e coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme morno. Esfrie e corte ao meio para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

1/2 litro de suco de laranja

6 colheres (sopa) rasas de amido de milho

5 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio grosso.
Junte os ingredientes restantes, reservando a manteiga.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a manteiga, esfrie e recheie a torta.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

4 claras

1 colher (sopa) de suco de limão

50 g de chocolate com leite para cobertura, derretido

MODO DE FAZER - COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com água em ponto de fio grosso. Enquanto isso, bata as claras em neve e sem parar de bater, jogue a calda fervente e o suco de limão e continue batendo até amornar e ficar

pastosa.
Cubra rapidamente o bolo com a ajuda de uma faca.
Com o chocolate derretido faça arabescos sobre o merengue com colher de metal.
Depois de frio, decore com as flores de chocolate.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

250 g de chocolate com leite para cobertura, derretido
2 colheres (sopa) de xarope de glicose de milho

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Misture o chocolate morno com a glicose. Mexa delicadamente até formar uma bola.
Aperte entre as mãos até que tire todo o liquido que vai pingando aos poucos.
Abra entre duas folhas de plástico, com a ajuda de um rolo de massa.
Recorte e monte as flores, para a decoração da torta. Começando por um rolinho (olho) no qual se vão colando as pétalas (rodelas).
Distribua à volta da superfície da torta.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CHIFFON DO CORAÇÃO

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - CREME

100 g de chocolate meio amargo

2 gemas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

2 claras

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 lata de creme de leite gelado sem soro

MODO DE FAZER - CREME
Derreta o chocolate em banho-maria, seguindo as instruções da embalagem.
Misture as gemas e junte a gelatina hidratada e derretida em banho-maria. Deixe esfriar.
Bata as claras com o açúcar até ficar firme.
Misture, sem bater, à mistura do chocolate.
Adicione o creme de leite, coloque na fôrma molhada e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e cubra com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (2000 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 gotas de essência de baunilha

200 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rosina Di Domênico Aquino - Lorena - SP

CHURROS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

6 ovos

óleo para fritar

açúcar UNIÃO e canela em pó para envolver

MODO DE FAZER

Leve ao fogo a água, o sal e a manteiga ou margarina.
Assim que ferver, coloque a farinha peneirada e mexa com colher de pau, até formar uma bola que não grude na panela. Retire do fogo e mexa até esfriar um pouco.
Junte os ovos, um a um, batendo bem.
Quando a massa estiver bem misturada, coloque-a no saco de confeitar com o bico pitanga.
Frite a massa, fazendo um círculo com ela, começando no centro da panela e terminando nas paredes. Vire essa espiral de massa, deixe dourar e retire para escorrer sobre papel absorvente.
Repita a operação até terminar a massa restante.
Corte em pedaços do tamanho desejado, passe pelo açúcar misturado com a canela.
Sirva quente.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiza Moreira Fludge - São Paulo - SP

CHUVISCOS

Rendimento : cerca de 2 Kg (com a calda)

INGREDIENTES

2 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 litro de água

12 gemas passadas pela peneira

2 colheres (sopa) bem cheias de creme de arroz

1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Coloque as gemas em um recipiente e vá peneirando sobre elas o creme de arroz e a farinha de trigo, mexendo delicadamente, sem bater. Cubra com um pano úmido.
Verifique se a calda está no ponto indicado. Retire metade para uma taça larga e funda. Coloque a baunilha e reserve.
Deixe a calda restante sobre o fogo.
Retire, então, uma porção de massa para uma xícara e mantenha a taça coberta.
Com uma colher (café), tire uma pequena porção de gemas, cerca de metade da colher. Com outra colher igual, jogue na calda fervente. Isto deve ser feito rapidamente não só para se obter chuviscos perfeitos como para não ter que corrigir constantemente o ponto. Mas, se isso acontecer, junte um pouco de água e deixe tomar o ponto inicial.
À medida que os chuviscos forem ficando prontos, retire com a escumadeira e coloque na calda reservada.
Depois de todos prontos, deixe escorrer numa peneira de taquara.

DICA

Arrume o doce formando um cacho de uvas, colocando duas ou três folhas verdes por baixo ou sirva simples, sem decoração, mas de acordo com a tradição dos doces de gemas: dentro de uma compoteira.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Carmem Trierweiler - Blumenau - SC

COCADA COM OVOS MOLES

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - COCADA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

1/2 copo (americano) de água de coco

1 coco ralado com a casca

MODO DE FAZER - COCADA
Misture o açúcar com o coco e a água de coco e coloque numa fôrma refratária bem untada.
Leve ao forno preaquecido, até corar levemente.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras em ponto de merengue firme e cubra a cocada.
Volte ao forno para assar e corar levemente.
Retire do forno e, com uma colher untada, faça 12 cavidades no merengue.
Preencha cada cavidade com os ovos moles e sirva gelado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

INGREDIENTES - OVOS MOLES
4 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

6 gemas passadas pela peneira

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - OVOS MOLES
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Retire do fogo e deixe esfriar.
Misture com as gemas e volte ao fogo baixo, mexendo delicadamente até engrossar ligeiramente.
Utilize quente.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ivone Vieira - São Paulo - SP

COCADA DE PRAIA

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de leite

1 copo (americano) de leite de coco

1/2 copo (americano) de água

500 g de coco fresco ralado

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER
Leve ao fogo o DOÇÚCAR com os leites e a água. Mexa até dissolver o açúcar e deixe ferver por meia hora, sem mexer.
A seguir, junte o coco e mexa até soltar da panela.
Modele as cocadas a gosto, passe-as pelo PREMIUM e coloque numa superfície untada.
Deixe-as secar ao sol para cristalizarem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nadir G. Antonietto - Campinas - SP

COCADA MOLE

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 canela em pau

1 cravo da Índia

1 coco ralado (300 g)

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, a canela e o cravo, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte o coco e deixe ferver, por cerca de 10 minutos. Acrescente a manteiga.
Deixe esfriar, adicione as gemas, e leve novamente ao fogo baixo, mexendo delicadamente até engrossar (cerca de 10 minutos).
Passe para a compoteira e sirva à temperatura ambiente.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

COCADINHA INFANTIL

Rendimento : cerca de 48 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 latas de açúcar UNIÃO

1 coco fresco ralado (300 g)

50 g de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER

Leve ao fogo baixo o leite condensado com o açúcar, o coco e a manteiga, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.
Quando estiver semelhante a um doce de leite claro, bem solto da panela, jogue sobre uma pedra untada com manteiga.
Corte em pequenos quadrados e deixe esfriar.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Amélia Savoia Allegro - São Paulo - SP

COGUMELOS

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA DE NOZES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1/2 kg de nozes moídas

1 copo (americano) de leite

5 gemas

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - MASSA DE NOZES
Leve ao fogo baixo o açúcar com as nozes, o leite e as gemas. Mexa até desgrudar da panela. Coloque num prato untado. Pincele com margarina, também, a superfície do doce para não criar crosta. Deixe esfriar.

INGREDIENTES - MARZIPÃ

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 kg de amêndoas sem pele e moídas

1 clara

MODO DE FAZER - MARZIPÃ
Misture o GLAÇÚCAR com as amêndoas.
Acrescente a clara e amasse, até obter uma massa uniforme e macia. Reserve.

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

4 gemas

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Acrescente as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar e utilize.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Abra a massa de nozes entre dois plásticos e corte rodelas, abaulando-as na palma da mão (como a cabeça dos cogumelos).
Com o marzipã, forme rolinhos, como o tronco dos cogumelos.
Cole-os às rodelas de nozes com uma pequena porção de doce de ovos.
Passe pelo PREMIUM e coloque-os deitados dentro de forminhas de papel frisado.
Deixe ao ar para cristalizar (secar).

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Marilene Maria de Lima - Nova Iguaçú - RJ

CONCHAS RECHEADAS

Rendimento : cerca de 8 unidades

INGREDIENTES - MASSA

6 claras

12 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as claras e vá adicionando o GLAÇÚCAR, às colheradas, batendo bem até endurecer.
Sobre papel untado, faça pequenas conchas com o suspiro, com o auxílio de duas colheres e do bico de confeitar.
Leve ao forno preaquecido para crescer e secar, sem deixar dourar. Retire do forno e deixe esfriar um pouco.
Abra em 2 partes no sentido do comprimento e recheie a parte de baixo com o chantilly, colocando o suficiente para que a parte superior fique entreaberta como uma concha.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rosangela Berg - Deodoro - RJ

CONFEITOS DE AMENDOINS

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de chocolate em pó

4 gemas passadas pela peneira

1 colher (sobremesa) de manteiga ou margarina sem sal

1 coco ralado (300 g)

1 xícara (chá) de amendoins torrados e moídos

1 colher (sopa) de mel

chocolate granulado

MODO DE FAZER

Misture o açúcar, o leite, o chocolate, as gemas, a manteiga, o coco ralado, os amendoins e o mel.
Leve ao fogo e mexa até soltar do fundo da panela.
Coloque a mistura em um prato e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas e passe-as no chocolate granulado.
Coloque em forminhas de papel.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Floriza Santos Colela - São José dos Campos - SP

CONFEITOS NATALINOS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - RECHEIO

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

250 g de nozes moídas

250 g de amêndoas sem pele e moídas

8 gemas

1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com as nozes, as amêndoas, as gemas, o leite, o chocolate e a manteiga.
Leve ao fogo, mexendo sempre, até desprender da panela. Junte a baunilha e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas, passe-as no glacê e deixe sobre uma superfície levemente untada até secar.

INGREDIENTES - GLACÊ

1 xícara (chá) de anizete

1 colher (sopa) de groselha

4 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - GLACÊ
Ferva o anizete.
Retire do fogo e misture o GLAÇÚCAR e a groselha, mexendo bem até obter um mingau grosso.
Utilize.

DICA
Se o glacê engrossar demais, enquanto você banha os confeitos, acrescente um pouco mais de licor.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Jandyra Guerra e Silva - Ribeirão Preto - SP

COOKIES

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - MASSA BÁSICA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO
2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar mascavo
7 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite em pó
3 colheres (sobremesa) cheias de fermento em pó
1 pitada de sal
2 xícaras (chá) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - MASSA BÁSICA
Faça uma farofa, misturando todos os ingredientes, esfregando entre as mãos.
Coloque em uma vasilha bem tampada e guarde no congelador ou freezer.

INGREDIENTES - COOKIES DE CHOCOLATE

2 xícaras (chá) de massa básica
1 ovo
1/2 xícara (chá) de gotas de chocolate

MODO DE FAZER - COOKIES DE CHOCOLATE
Misture todos os ingredientes.
Com o auxílio de 2 colheres (chá), faça os biscoitos, arrumando a massa sobre uma assadeira untada e polvilhada com farinha.
Leve ao forno preaquecido, até ficarem levemente dourados.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - GOTAS DE CHOCOLATE

200 g de chocolate para cobertura derretido e morno
1 colher (chá) de vodka

MODO DE FAZER - GOTAS DE CHOCOLATE
Misture o chocolate com a vodka, até engrossar.
Faça as gotas sobre papel alumínio, usando o saco de confeitar e o bico tipo perlê fino.
Leve à geladeira para endurecer.

INGREDIENTES - COOKIES DE MEL E CANELA

3 xícaras (chá) de massa básica
3 colheres (sopa) de mel
1 colher (sobremesa) de canela em pó

MODO DE FAZER - COOKIES DE MEL E CANELA
Misture todos os ingredientes.
Com o auxílio de 2 colheres (chá), faça os biscoitos, arrumando a massa sobre uma assadeira

untada e polvilhada com farinha.
Leve ao forno preaquecido, até ficarem levemente dourados.

VARIAÇÃO
Varie o sabor dos cookies, acrescentando à 2 e 1/2 xícaras (chá) da preparação básica misturada com 1 ovo, os seguintes ingredientes picados:
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado fino ou em flocos; ou
- 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado;
- 1/2 xícara (chá) de nozes;
- 1/2 xícara (chá) de amêndoas;
- 1/2 xícara (chá) de cerejas;
- 1/2 xícara (chá) de avelãs;
- 1/2 xícara (chá) de castanhas-do-Pará;
- 1/2 xícara (chá) de castanhas de caju;
- 1/2 xícara (chá) de frutas cristalizadas ou uvas-passas.

CONGELAMENTO - MASSA BÁSICA

INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Retire do freezer e utilize diretamente.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

COOKIES DE CHOCOLATE

HISTÓRIA DA RECEITA
Cookies: tipo de bolinhos doces, ao mesmo tempo crocantes e amanteigados. A palavra cookie vem do holandês koekje, que significa pequeno bolo. Nos Estados Unidos, onde são muito difundidos, há vários tipos de cookies, que vão do mais macio ao mais crocante. Na Inglaterra são chamados biscuits, galletas na Espanha e na Argentina, keks na Alemanha, biscotti na Itália e biscoito no Brasil e em Portugal.

Rendimento : cerca de 64 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES
1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de margarina

1 ovo

1/2 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) rasa de bicarbonato de sódio

1 pitada de sal

1 colher (chá) rasa de fermento em pó

2 xícaras (chá) de aveia grossa

1 xícara (chá) de gotas de chocolate

1/2 xícara (chá) de castanhas de caju picadas

MODO DE FAZER
Misture o açúcar, a margarina e o ovo.
Acrescente a essência, a farinha de trigo, o bicarbonato, o sal e o fermento.
Junte a aveia, as gotas de chocolate e as castanhas, e misture bem a massa, até ficar homogênea.
Faça bolinhas do tamanho de uma noz e achate-as levemente.
Coloque as bolinhas em fôrma untada e enfarinhada, deixando um espaço de 1 cm entre elas para não grudarem.
Asse em forno preaquecido até dourarem levemente.
Deixe esfriar para retirá-los da fôrma.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as gotas de chocolate por passas, pedacinhos de nozes, amêndoas ou avelãs. Também pode-se usar somente a castanha de caju, sem o chocolate, aumentando a porção para 1 e 1/2 xícara (chá).

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS
FONTE DA RECEITA : Elizabeth Cristina Joanine Nascimento - Campinas - SP

CORAÇÃO DOS NAMORADOS

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Misture levemente a farinha peneirada.
Coloque a massa na fôrma untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido.
Depois de esfriar, desenforme e corte em três camadas para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma em formato de coração (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 colheres (sopa) de leite

6 gemas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo baixo o açúcar com as gemas e o leite, e mexa delicadamente até engrossar.
Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES - MERENGUE ITALIANO

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 claras

1 copo (americano) de água

2 colheres (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER - MERENGUE ITALIANO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Jogue sobre as claras batidas em neve, sem parar de bater.
Junte o limão e continue batendo até ficar brilhante e pastoso.
Utilize rapidamente para que o glacê não seque.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma parte da massa num prato de vidro.
Cubra com metade do recheio, coloque a segunda parte da massa e o restante do recheio.
Termine com a terceira parte da massa, reconstituindo o formato original do bolo.
Cubra com o merengue italiano e decore a gosto.

DICA
Para a decoração, sugerimos uma margarida feita com frutas cristalizadas.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Dolores P. Tubino - Porto Alegre - RS

COROA DE CASTANHAS PORTUGUESAS

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - DOCE

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

500 g de castanhas portuguesas cozidas e esmagadas

3 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (12 g)

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

3 claras em neve

MODO DE FAZER - DOCE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Retire do fogo e junte o purê de castanhas e a gelatina hidratada e derretida em banho maria.
Misture bem, sem bater.
Deixe esfriar completamente e adicione o creme de leite, batido com 3 colheres do GLAÇÚCAR e com a baunilha, em ponto de chantilly mole.
Junte as claras batidas com o restante do GLAÇÚCAR em merengue firme, e quando começar a engrossar, coloque na fôrma, untada com óleo e passada por água fria.
Leve à geladeira para firmar, desenforme e sirva com castanhas na calda, ou, se preferir, com sorvete de baunilha ou com chantilly.

DICA
Se o ponto ficar demasiado espesso, acrescente um pouco de água para voltar a ficar ralo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - CALDA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 a 3 copos (americano) de água

15 castanhas portuguesas descascadas e cozidas

1 colher (sopa) de vinho do Porto

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco e junte as castanhas.
Adicione o vinho e deixe ferver até engrossar ligeiramente (deve ficar como uma geléia rala).
Coloque a baunilha e deixe esfriar completamente para utilizar.

DICA
Escalde as castanhas com água fervente para retirar a pele.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

COROA DE CHANTILLY

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga sem sal

suco de 1 limão

raspas de 1 limão verde

1 colher (sopa) de leite

1 colher (sopa) de rum

7 gemas

100 g de amido de milho

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

7 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro.
Junte o suco e as raspas de limão, o leite e o rum, batendo sem parar. Acrescente as gemas, uma a uma, e continue batendo até obter uma massa clara e espumosa.
Misture o amido de milho, peneirado juntamente com a farinha de trigo e o fermento, alternando com as claras. Mexa bem, sem bater.
Coloque a massa na fôrma e asse no forno preaquecido.
Retire do forno e deixe o bolo na fôrma até o dia seguinte.
Desenforme e corte em 3 camadas.
Recheie com o chantilly, reservando um terço para cobrir e decorar a coroa.

DICA
Decore com frutas cristalizadas ou cerejas, formando medalhões laterais.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda tipo savarin (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena Vellóri - Tatuí - SP

CREME BÁVARO DE CHOCOLATE

HISTÓRIA DA RECEITA
O creme bávaro é um clássico doce de colher, de consistência macia, sempre constituído por gelatina e creme de leite, conhecido pelo nome original de bavarois.

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES
8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
4 gemas
1 xícara (chá) de chocolate em pó
250 ml de leite quente
1 pacote de gelatina em pó sem sabor
1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina
500 ml de creme de leite fresco, gelado
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
1 colher (café) de essência de baunilha
raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER
Bata na batedeira o açúcar e as gemas.
Acrescente o chocolate peneirado e dissolvido no leite, pouco a pouco. Passe a preparação por uma peneira.
Cozinhe o creme em banho-maria, mexendo sempre, até começar a encorpar (vire as costas da colher de pau. Deve ficar com uma película cremosa).
Tire do fogo e acrescente a gelatina. Quando estiver morno, adicione o creme de leite batido com o GLAÇÚCAR (deve ficar espesso, mas ainda mole), misture cuidadosamente ao creme.
Junte a essência de baunilha.
Numa fôrma untada, coloque o creme (deve estar cremoso, mas firme) e leve a geladeira (o doce pode ser colocado em uma única fôrma ou em fôrmas individuais, com furo central. É bom untar com óleo de girassol. Então vire a fôrma sobre uma folha de papel absorvente, por alguns minutos, para que o óleo em excesso possa descer).
Desenforme no momento de servir (mergulhe a fôrma rapidamente em água quente).
Decore com raspas de chocolate branco e preto.

DICA
É importante o creme de leite estar levemente grosso, mas ainda mole (se inclinar a tigela da batedeira, ele escorre) para evitar que a preparação final, ao ser colocada na fôrma, faça bolhas, não ficando uniforme.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Daniela Cristina Lourenço - Sorocaba - SP

CREME DE AVELÃS DA BOÊMIA

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

150 g de avelãs

375 ml de leite quente

3 gemas

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (chá) de açúcar baunilhado

9 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (36 g)

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

2 cálices de Brandy

3 claras em neve

250 ml de creme de leite fresco, gelado

raspas de chocolate

MODO DE FAZER

Retire as peles das avelãs, levando - as ao forno brando, esfregando depois dentro de um pano.
Rale e cubra com o leite bem quente. Deixe assim por 20 minutos.
Bata as gemas com os açúcares até ficarem brancas e fofas.
Acrescente as avelãs e leve ao fogo, em banho maria, mexendo sempre, até engrossar ligeiramente.
Junte a gelatina hidratada na água e o brandy e mexa até quase esfriar (morno).
Misture então as claras, em movimentos suaves e, da mesma maneira, o creme de leite já batido em ponto de chantilly mole.
Passe para a taça de serviço e leve à geladeira até firmar.
Decore com as raspas de chocolate e sirva gelado.

DICA

Se preferir, use essência de baunilha em vez de açúcar baunilhado. Neste caso, adicione-a ao creme já morno, antes das claras e do creme de leite.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Edna Sales de Lima Ruiz

CREME DE CAFÉ

Rendimento : cerca de 12 unidades

INGREDIENTES

9 colheres (sopa) de café em pó

1 litro de leite fervente

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 gemas

1 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Junte o café ao leite, e deixe em infusão por 10 minutos
Passe por um guardanapo molhado e reserve.
Bata o açúcar com as gemas até formar um creme claro e fofo.
Acrescente a farinha e a infusão de café. Mexa bem com colher de pau.
Leve ao fogo baixo, sem parar de mexer até ferver e engrossar.
Coloque em tacinhas e deixe esfriar.
Leve à geladeira antes de servir.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 1 hora

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, etiquete e congele nas tacinhas.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Regina Terezinha Dourado - Osasco - SP

CREME DE CONFEITEIRO

Rendimento : recheio de uma torta com duas camadas
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1/2 litro de leite

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

5 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa. Deixe esfriar.
Misture os ingredientes restantes, reservando a manteiga e a baunilha.
Volte ao fogo, mexendo sempre até cozinhar e engrossar.
Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha.
Deixe esfriar completamente para utilizar.

DICA
É ótimo para guarnecer sorvetes e rechear bolos, bombas, etc.

VARIAÇÃO
Varie este creme básico, acrescentando coco, amêndoas torradas e moídas, chocolate, ou uma pequena porção de licor de sua preferência.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CREME DE CONFEITEIRO COM MANTEIGA

Rendimento : recheio e cobertura de um bolo (nº30)
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

3 copos (americano) mal cheios de leite

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

5 gemas passadas pela peneira

200 g de manteiga sem sal

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso. Deixe amornar e misture o leite, o amido e as gemas.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar.
Bata a manteiga até ficar clara. Junte o creme frio, aos poucos, sem parar de bater. Aromatize com a baunilha e utilize.

DICA

Pode se utilizar este creme para decoração com saco de confeitar.
Caso o creme amoleça, deixe-o em geladeira até firmar.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CREME DE OURO

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 lata de creme de leite com soro

3 gemas passadas pela peneira

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

sorvete de creme

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com o creme de leite, até engrossar.
Desligue o fogo e junte as gemas e o chocolate, e volte ao fogo por mais 5 minutos.
Divida por 4 taças individuais.
Deixe gelar.
Na hora de servir, coloque uma bola de sorvete de creme em cada taça.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CREME DIPLOMATA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CREME

1 e 1/2 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

5 gemas

1 litro de leite quente

2 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (café) de essência de baunilha

1 pitada de sal

5 claras em neve

nozes para decorar

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas até ficarem fofas e claras.
Junte o leite e leve ao banho-maria até engrossar.
Retire do fogo, acrescente a gelatina hidratada, a baunilha e o sal.
Logo que esteja morno, adicione as claras delicadamente.
Coloque na fôrma molhada e leve à geladeira até firmar.
Desenforme, cubra com o chantilly e decore com as nozes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata todos os ingredientes até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Regina Maria Melloni Gomes - São Paulo - SP

CREME INGLÊS EM CUBOS

Rendimento : cerca de 32 cubos
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

8 gemas

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 e 1/2 copos (americano) de leite fervente

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER
Bata as gemas com o GLAÇÚCAR, até obter uma gemada clara e fofa.
Acrescente o leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre até engrossar levemente.
Retire do banho-maria, coloque a baunilha, deixe esfriar e acondicione nas fôrmas de gelo.
Leve ao freezer e utilize para acompanhar sorvete, frutas em calda ou pudim, batendo direto no liqüidificador.

DICA
8 cubos equivalem à 1 xícara (chá), depois de descongelados.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CREPES DE MAÇÃS

Rendimento : cerca de 15 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

1 copo (americano) de leite

2 maçãs sem cascas e sem sementes

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 clara em neve

margarina para fritar

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, o leite e as maçãs no liqüidificador. Junte a farinha peneirada com o fermento e continue batendo.
Acrescente a clara e misture à mão.
Deixe a massa em repouso por 1 hora.
Faça os crepes em frigideira pequena, apenas untada com a margarina derretida.
Frite bem os dois lados. Reserve em lugar quente.
Sirva com o molho de maçã quente e polvilhe o GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES - MOLHO

casca e sementes da maçã

2 copos (americano) de água

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 cálice de rum

1/2 copo (americano) de suco de laranja

MODO DE FAZER - MOLHO
Ferva as cascas e as sementes com a água até reduzir pela metade.
Coe em um pano fino e esprema bem.
Coloque esse caldo numa panela pequena, acrescente o açúcar e deixe ferver até obter o ponto de fio grosso.
Junte o rum e a laranja. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Geraldo de Almeida Rocha - Rio de Janeiro – RJ

CRISTAL JAPONÊS

INGREDIENTES
1 copo (americano) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM *2 colheres (sopa) de água*

MODO DE FAZER
Misture o PREMIUM com a água, até obter uma farofa grossa.
Coloque em forminhas de bombom e comprima-as.
Nivele a superfície e desenforme sobre papel. Deixe secar.
Guarde em recipiente tampado, intercalando as camadas com papel de seda.

DICA
Para colorir os torrões, misture corante ao PREMIUM antes de acrescentar a água.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CROISSANTS FOLHADOS

Rendimento : cerca de 16 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - 1ª MASSA

200 g de manteiga ou margarina sem sal
2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - 1ª MASSA
Misture bem a manteiga com a farinha, até obter uma pasta homogênea.
Abra entre 2 folhas de plástico, formando um retângulo, e leve à geladeira para endurecer.

INGREDIENTES - 2ª MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 ovo
2 tabletes de fermento biológico
4 copos (americano) de farinha de trigo
1/2 copo (americano) de água morna
1 colher (sopa) de leite
3/4 copo (americano) de leite
1 gema
1 colher (chá) de sal

MODO DE FAZER - 2ª MASSA
Misture o açúcar e o fermento. Junte a água, o leite, o sal e o ovo.
Adicione a farinha e sove, até que a massa se solte das mãos. Se necessário, acrescente um pouco mais de farinha.
Abra esta massa em forma de retângulo, duas vezes maior do que o tamanho da 1ª massa.
Coloque a 1ª massa gelada sobre um dos lados da 2ª massa. Dobre a 2ª massa e feche bem os lados.
Abra a massa novamente, dobre como envelope. Repita esta operação mais 2 vezes.
Abra, então, em forma de retângulo, com mais ou menos 5 mm de espessura.
Acerte as beiradas da massa e, depois, corte-a em tiras de 15 cm de largura.
Corte depois em formato de triângulos. Enrole da parte mais larga para a mais estreita e curve ligeiramente as pontas, como meia lua.
Coloque em assadeiras untadas e enfarinhadas. Deixe crescer até dobrar de volume e asse no forno preaquecido.

DICA
Para dar uma cor dourada, pincele os croissants com leite misturado com gema, antes de levar ao forno.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Gilmara Guimarães dos Santos - Aracaju - SE

CROQUEMBOUCHE

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 colher (café) de sal

1 e 1/2 copo (americano) de água

2 copos (americano) de farinha de trigo

100 g de manteiga ou margarina sem sal

4 a 5 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o açúcar com a água, a manteiga e o sal.
Jogue a farinha de uma só vez e mexa até soltar completamente da panela.
Deixa esfriar e junte os ovos, um a um, batendo muito bem a cada adição.
Com o auxílio do saco de confeitar ou de 2 colheres (chá), faça pequenas bolas e coloque sobre uma assadeira levemente untada.
Asse no forno preaquecido, até que fiquem secas e levemente douradas. Deixe esfriar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

1 copo (americano) de água

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

3 copos (americano) mal cheios de leite

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

5 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar.
À parte, misture o leite, as gemas e o amido de milho. Junte à calda reservada e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, junte a baunilha e a manteiga. Deixe esfriar.

INGREDIENTES - CARAMELO

4 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 copos (americano) de água

MODO DE FAZER - CARAMELO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo. Utilize quente.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Recheie as carolinas com o creme frio.
Passe, uma a uma, na calda de caramelo e coloque-as em assadeiras untadas. Deixe esfriar completamente.

Forre um cone de isopor com papel alumínio untado. Na base desse cone faça um círculo de carolinas, colando-as com pingos de caramelo líquido.
Repita a mesma operação com as outras até cobrir completamente o cone.
Deixe esfriar completamente, retire o cone cuidadosamente e coloque o doce sobre uma bandeja, já guarnecida com fios de ovos.

DICA
Os croquembouches podem ser feitos com doces vidrados, ou mesmo frutas secas (nozes, amêndoas, tâmaras ou ameixas) também vidradas. Eles se caracterizam pela capa que envolve os doces, que necessariamente devem ser crocantes.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Silvia da Conceição Carvalho - São Paulo - SP

CROQUETES DE DAMASCO

Rendimento : cerca de 12 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite quente

100 g de polpa de damascos ácidos, cozidos no vapor, batidos e bem enxutos

2 gemas

farinha de trigo para empanar

1 ovo

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE FAZER

Cozinhe a manteiga com a farinha, adicione o açúcar e o leite aos poucos, mexendo sempre entre cada adição, para que a parte líquida seja absorvida e faça a liga correta.
Quando formar um creme bem grosso, junte a polpa dos damascos e as gemas, mexendo até ficar homogêneo.
Sobre uma superfície untada, faça pequenos montinhos. Deixe esfriar, enrole como croquetes, passe na farinha de trigo, no ovo ligeiramente batido e na farinha de rosca.
Frite no óleo bem quente, seque sobre papel absorvente e sirva-os quentes com sorvete de creme.

DICA

Frite os croquetes em panela pequena com bastante óleo. Enquanto estiver fritando, não deixe que fiquem parados na frigideira, mexa constantemente com uma escumadeira para evitar que arrebentem.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

CUCA GAÚCHA

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina amolecida

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) mal cheia de leite

1 cálice de conhaque

4 claras

1 pitada de sal

6 bananas nanicas cortadas em rodelas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, até obter um creme claro.
Acrescente a manteiga e bata. Junte as farinhas já peneiradas com o fermento, alternadamente com o leite e o conhaque. Misture as claras batidas em neve com o sal.
Coloque a massa na fôrma untada, cubra com a banana e polvilhe a farofa.
Asse no forno preaquecido.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a banana por 3 maçãs descascadas e cortadas em fatias.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - FAROFA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 a 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 pitada de sal

MODO DE FAZER - FAROFA
Junte o açúcar com a farinha, a manteiga ou margarina, a canela, o chocolate em pó e o sal.
Esfarele entre as mãos, misturando bem, mas sem dar liga.
Distribua por toda a superfície da cuca.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Stela Corrêa - Porto Alegre - RS

DAN-TOP

Rendimento : cerca de 8 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

4 claras

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Bata na batedeira as claras com o GLAÇÚCAR em ponto de neve.
Acrescente a calda quente e continue batendo até ficar bem firme.
Adicione a gelatina hidratada na água.
Quando o creme começar a enrolar nas pás da batedeira, passe para o saco de confeitar, com o bico tipo pitanga grande, e faça os dan-tops diretamente sobre uma assadeira forrada com papel alumínio untado.
Leve à geladeira até endurecerem e passe-os na cobertura de chocolate.

INGREDIENTES - COBERTURA DE CHOCOLATE

30 g de parafina alimentícia

300 g de chocolate meio amargo ralado

40 g de manteiga de cacau

MODO DE FAZER - COBERTURA DE CHOCOLATE
Pique a parafina e a manteiga de cacau e derreta em banho-maria.
Acrescente o chocolate e mexa até ficar homogêneo. Utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Celisa Sugai - São Paulo – SP

DELICIOSO BOLO DE FRUTAS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

3 ovos

150 g de manteiga amolecida

50 g de passas sem sementes

2 colheres (sopa) de rum

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (café) de essência de baunilha

150 g de frutas cristalizadas picadas

50 g de amêndoas picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, acrescente a manteiga e continue batendo, até obter uma massa clara e fofa.
Coloque as passas em infusão no rum e reserve.
Junte à massa a farinha e o fermento e mexa bem.
Acrescente a baunilha, as frutas e a infusão das passas na massa, misturando levemente.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado, e asse no forno preaquecido. Após os primeiros 15 minutos, abaixe a temperatura do forno para 180º C (moderada).

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua as amêndoas por nozes picadas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 65 minutos

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Ana Langoni - Campinas - SP

DELÍCIA DE LIMÃO

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

12 ovos

1 copo (americano) de água

2 colheres (sopa) de raspas de limão

1 pitada de sal

2 copos (americano) mal cheios de farinha de trigo

1/2 copo (americano) de fécula de batata

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa clara e fofa.
Sem parar de bater, acrescente a água, às colheradas, as raspas de limão e o sal.
Retire da batedeira e misture a farinha e a fécula peneiradas, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido, até crescer e dourar por igual. Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas.
Coloque uma das massas sobre o prato onde será servida, espalhe um pouco do recheio, sobreponha a outra massa, espalhe mais recheio e coloque a última camada de massa.
Cubra com o mesmo recheio e sirva.

DICA
Decore com amêndoas sem pele, fatiadas e torradas, e raspas de limão.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 ovos

suco de 2 limões

raspas de 2 limões

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 latas de creme de leite gelado

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o açúcar com os ovos, até obter um creme claro e fofo.
Adicione o suco, as raspas de limão e a farinha.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Passe pela peneira e deixe esfriar completamente.
Acrescente o creme de leite e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Marli Ferreira de Souza - Rio de Janeiro - RJ

DELÍCIA DOS DEUSES

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CREME

1/2 tablete de chocolate meio amargo (100 g)

2 gemas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER - CREME
Derreta o chocolate, em banho-maria, e misture as gemas.
Junte a gelatina, já hidratada e derretida em banho-maria, e bata até ficar homogêneo. Deixe esfriar.
Faça um merengue com o GLAÇÚCAR e as claras.
Junte à mistura de chocolate, mexendo delicadamente.
Acrescente o creme de leite e coloque na fôrma molhada.
Leve à geladeira até firmar.
Desenforme e cubra com o chantilly. Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (2000 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

200 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nice Magalhães Le Voci - São Paulo - SP

DELÍCIA HÚNGARA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : HÚNGARA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 gemas

2 colheres (sopa) de manteiga gelada

2 colheres (sopa) de banha gelada

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 lata de creme de leite

1 copo (americano) bem cheio de queijo tipo minas meia cura ralado

100 g de passas sem sementes

raspas de 1 limão verde

4 claras em neve

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas. Junte a manteiga, a banha, a farinha e o sal e continue batendo.
Acrescente o creme de leite, o queijo, as passas e as raspas de limão e misture.
Por último, coloque as claras em neve e o fermento, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Alzira Moreira Simões - São Paulo - SP

DELÍCIA TROPICAL

Rendimento : cerca de 6 a 8 porções

INGREDIENTES - MANJAR

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 vidro de leite de coco

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

1 lata de creme de leite sem soro

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - MANJAR
Leve ao fogo o açúcar, o leite, o amido de milho e o leite de coco, mexendo sempre até encorpar.
Retire do fogo e deixe esfriar (em temperatura ambiente coberto com filme plástico).
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme. Acrescente o creme de leite, delicadamente.
Derreta a gelatina, já hidratada, em banho-maria e acrescente ao creme.
Junte os dois cremes, misturando delicadamente.
Despeje a preparação na fôrma untada com óleo e leve à geladeira até firmar.
Desenforme e mantenha na geladeira até o momento de servir.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - DOCE DE BANANAS

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

4 bananas (caturras ou nanicas) amassadas

canela em pó para polvilhar

castanhas de caju moídas a gosto

MODO DE FAZER - DOCE DE BANANAS
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara (chá) da água, até caramelar. Acrescente o restante da água, para obter uma calda rala.
Junte as bananas amassadas e mexa até os ingredientes estarem bem incorporados (não há necessidade de cozinhar muito).
Retire do fogo e sirva ainda quente acompanhado do manjar bem gelado.
Salpique sobre as bananas a canela e as castanhas de caju.

DICA
Só amasse a banana minutos antes de usar para que não escureça.
Se o purê de bananas ficar muito espesso, adicione uma pequena porção de água e ferva.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Patrícia Regina Christoff Laurina - Belo Horizonte - MG

DELÍCIAS DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

3 claras mal batidas

100 g de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM

100 g de amêndoas sem pele e moídas

1 vidro de geléia de damasco

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com a manteiga, as gemas, a baunilha, a farinha e o fermento. Faça pequenas bolas.
Passe nas claras, em seguida no PREMIUM e nas amêndoas.
Faça uma pequena cavidade no centro de cada bolinha, calcando a bola com a ponta do dedo e coloque uma colher (café) de geléia.
Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha. Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Clementina V. dos Santos - Joinville - SC

DELÍCIAS DE PASSAS

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite pasteurizado

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal

250 g de passas pretas sem sementes

MODO DE FAZER

Misture o leite condensado com o açúcar, o leite, a manteiga e as passas.
Leve ao fogo baixo, mexendo até se desprender da panela.
Passe para um prato untado e deixe esfriar.
Corte papel celofane colorido ou incolor, em quadrados, coloque uma colherada do doce no centro de cada um e aperte, fechando-o como uma peteca.

DICA

Use fitas coloridas para amarrar os saquinhos com o doce.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Yvonne F. de Azevedo - Rio de Janeiro - RJ

DENGO DE COCO

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 litro de leite

5 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 coco fresco ralado (300 g)

2 latas de leite condensado cozido em banho-maria

3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga ou margarina sem sal

2 pacotes de biscoitos tipo Maria moídos

5 claras

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite, as gemas e o amido de milho e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.
Despeje no fundo de uma fôrma refratária grande, previamente untada, e faça, sobre esta, uma outra camada com metade do coco.
À parte, bata o leite condensado com a manteiga ou margarina e misture com os biscoitos. Espalhe sobre o coco.
Termine com um merengue feito com as claras batidas com o GLAÇÚCAR e o coco restante.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e leve à geladeira.
Sirva gelado.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o coco fresco por 1 pacote de coco seco (hidratado).

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Neci Silva Farias - Duque de Caxias - RJ

DOCE COLORIDO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

8 gemas

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) rasas de manteiga derretida

8 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Coloque o açúcar e as gemas na taça da batedeira.
Leve ao banho-maria, batendo até que a mistura esteja bem aquecida.
Retire e continue a bater até ficar morna.
Peneire a farinha sobre a massa, mexendo delicadamente, com colher de pau.
Por último, junte a manteiga ainda morna, e as claras, misturando sem bater.
Coloque a massa em 2 fôrmas, untadas e enfarinhadas.
Asse no forno preaquecido. Deixe esfriar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 latas de abacaxi em calda

1/2 xícara (chá) de conhaque

2 vidros de geléia de damasco

cerejas em calda

amêndoas com pele

figo cristalizado

abacaxi em pedaços para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o açúcar com 2 xícaras (chá) da calda do abacaxi, até obter uma calda grossa.
Acrescente 2 colheres (sopa) do conhaque e retire do fogo.
Passe as fatias de abacaxi por essa calda e coloque sobre uma superfície untada.
Deixe esfriar.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Logo que as massas estejam frias, corte-as ao meio.
Na primeira placa, espalhe uma leve camada de geléia, amolecida com o restante do conhaque.
Cubra com fatias de abacaxi.
Coloque outra camada de massa e repita a operação, terminando com uma camada de geléia.
Decore com as cerejas, as amêndoas levemente torradas e os figos, fazendo uma grinalda de pequenas flores, e nas laterais decore com pedaços de abacaxi e figos picados.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Elizabethe Maack - Santo André - SP

DOCE DE ABACAXI COM CHANTILLY

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - DOCE

1 abacaxi picado

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 litro de água

4 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

4 ovos

2 latas de leite condensado

2 latas de leite

MODO DE FAZER - DOCE
Ferva o abacaxi com o açúcar e a água, até ficar transparente.
Coloque o amido de milho, dissolvido numa pequena porção de água misturada com um pouco da calda do abacaxi bem fria, e mexa até engrossar bem.
Retire do fogo e despeje no refratário untado. Deixe esfriar.
Bata os ovos com o leite condensado e o leite, até obter uma calda grossa.
Fure o creme de abacaxi, cubra com esta calda e deixe descansar por 30 minutos.
Asse no forno preaquecido até dourar. Deixe esfriar e leve à geladeira.
Decore com o chantilly e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata todos os ingredientes, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ana Maria Leite - São Paulo - SP

DOCE DE ABÓBORA COM COCO

Rendimento : cerca de 1,5 Kg

INGREDIENTES

2 kg de abóbora descascada e cortada em pedaços

água suficiente para cozinhar

5 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 copos (americano) de água

1 pacote de coco ralado seco

cravo e canela em pau a gosto

MODO DE FAZER

Cozinhe a abóbora na água, em fogo forte. Coloque numa peneira para escorrer completamente.
Ferva o DOÇÚCAR com as 4 xícaras de água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte a abóbora e mexa, até ficar transparente.
Acrescente o coco, o cravo e a canela, mexa e retire do fogo.
Coloque em uma compoteira e sirva fria.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lídia Francisca Oliveira - São Joaquim da Barra - SP

DOCE DE CASCA DE MARACUJÁ

HISTÓRIA DA RECEITA
Normalmente classifica-se como doce de fruta o doce feito com frutas frescas ou secas, inteiras ou em pedaços, cozidas em calda de açúcar. Aromatizados com especiarias ou bebidas alcóolicas, passa a ter nomes específicos conforme a concentração do açúcar (geléia, compota, conserva etc.).

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES
3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

cravos da Índia a gosto

6 a 8 cascas de maracujá azedo

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá

MODO DE FAZER
Retire a casca fina dos maracujás e corte as cascas no formato de pétalas.
De véspera, deixe as pétalas de molho em água, trocando a água cerca de 3 vezes para o doce perder o amargor.
Leve ao fogo forte o DOÇÚCAR, a água e os cravos até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Junte as pétalas de casca de maracujá escorridas e cozinhe por cerca de 20 minutos ou até ficarem macias.
Acrescente o suco de maracujá e cozinhe até ferver. Quando atingir a fervura, cozinhe por mais 5 minutos.
Sirva gelado.

DICA
Este doce pode ser guardado em um pote ou compoteira na geladeira por uma semana.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Selma de Souza Melo Santos - Cubatão - SP

DOCE DE LARANJAS LIMA

Rendimento : cerca de 2 kg

INGREDIENTES
12 laranjas lima de casca grossa *1 e 1/2 litro de água*

2 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER
Descasque as laranjas, retirando apenas a parte amarela da casca.
Coloque-as em um vasilha, cobrindo-as com água. Deixe-as de molho durante 24 horas, renovando a água de 4 a 5 vezes.
Ferva 1/3 do DOÇÚCAR com a água e reserve.
Quando a água das laranjas ficar transparente, escorra-as e faça um buraco em cada laranja no lugar do cabo, para retirar as sementes, sem danificar a polpa.
Coloque as laranjas numa panela grande, lado a lado, e cubra-as com a calda já fria.
Leve ao fogo para ferver um pouco, com a panela tampada. Retire a tampa e mantenha fervendo por 1 hora.
No dia seguinte, adicione o açúcar restante e deixe ferver lentamente, até que as laranjas fiquem transparentes e a calda espessa.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iracema M. Barreto - São Paulo - SP

DOCE DE LEITE EM CALDA (AMBROSIA)

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 kg de açúcar UNIÃO

1 litro de leite integral

3 cravos da Índia

1 canela em pau

1 colher (sopa) de suco de limão

12 ovos

MODO DE FAZER
Leve ao fogo o açúcar com o leite e mexa, até dissolver.
Quando levantar fervura, acrescente os cravos, a canela e o suco de limão, e deixe em fervura baixa.
Na batedeira, bata os ovos, até que fiquem claros e fofos.
Coloque os ovos batidos sobre o leite e não mexa até que comece a solidificar.
Após, mexa com colher de pau para que os pedaços fiquem menores.
Quando a calda engrossar novamente, retire do fogo e passe para uma compoteira.
Sirva bem gelado.

DICA
Faça o doce em panela grande, pois ele cresce muito durante o cozimento.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Agdalva F. Pinto - Guarulhos - SP

DOCE DE MAMÃO VERDE

Rendimento : cerca de 1 Kg
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 mamão verde

2 e 1/2 litros de água

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

cravo e canela em pau a gosto

MODO DE FAZER

Descasque o mamão e corte em fatias bem finas.
Faça rolinhos com cada fatia e enfie numa agulha com linha, formando um colar. Uma linha só não será suficiente, faça tantos colares quantos forem necessários.
Mergulhe os colares nos 2 litros de água fervente e deixe que cozinhem até ficarem macios.
Ferva o DOÇÚCAR com a água restante, o cravo e a canela, até obter uma calda grossa. Reserve.
Escorra os rolinhos de mamão e coloque-os na calda.
Ferva a calda com o mamão, até que os rolinhos fiquem transparentes.
Deixe esfriar, coloque numa compoteira e leve à geladeira. Sirva gelado.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lindalva Passos Moreira - São Paulo - SP

DOCE DE NOZES COM OVOS MOLES

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1/2 kg de miolo de nozes

2 ovos

6 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Junte as nozes e deixe amornar.
Misture com os ovos e as gemas, e cozinhe em fogo baixo até soltar da panela, mexendo sempre para não queimar.
Coloque metade da massa na fôrma untada e, por cima, uma camada de recheio. Cubra com a massa restante.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e cubra com o glacê de chocolate.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o glacê de chocolate por outro a seu gosto.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 e 1/2 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

12 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar.
Acrescente as gemas, volte ao fogo baixo e mexa devagar, sem parar, até engrossar.
Retire do fogo e coloque a baunilha. Utilize quente.

INGREDIENTES - GLACÊ

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 copo (americano) de chocolate meio amargo em pó

MODO DE FAZER - GLACÊ
Leve ao fogo baixo o leite condensado com a manteiga e o chocolate.
Mexa até ficar pastoso.
Retire, bata na batedeira durante 5 minutos e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Helena Barbosa - Tatuí - SP

DOCE DE OVOS E COCO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

12 gemas

1 copo (americano) bem cheio de coco ralado seco

7 colheres (sopa) de água quente

1 colher (café) de canela em pó

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa. Retire do fogo e deixe esfriar.
Acrescente as gemas bem batidas e o coco hidratado com a água quente.
Volte ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo e acrescente a canela. Deixe esfriar, coloque em uma compoteira e sirva.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Vanda Ferreira Barros - Rio de Janeiro - RJ

DOCE DE PERAS COM MERENGUE

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

10 peras sem casca e sem sementes

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

8 gemas

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 cálice de vermute

8 claras

16 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Corte as peras em 4 partes, junte 1/2 xícara do açúcar e a água, e cozinhe em fogo baixo.
Retire-as da calda e arrume na torteira.
Cubra com as gemas batidas com o restante do açúcar e o vermute.
Asse no forno preaquecido, até tostar.
Prepare um merengue bem firme com as claras e o GLAÇÚCAR.
Decore o doce e volte ao forno para cozinhar o merengue, sem dourar.
Polvilhe com um pouco de GLAÇÚCAR e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira refratária (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Miriam Gervehr - Candelária - RS

DOCE DE PÊSSEGOS MADUROS

Rendimento : cerca de 800 g
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 kg de pêssegos maduros de polpa amarela

1 xícara (chá) de água (200 ml)

açúcar UNIÃO equivalente ao peso da polpa depois de cozida e escorrida

MODO DE FAZER

Esfregue os pêssegos com um pano úmido para retirar a penugem.
Lave e cozinhe-os com água, até ficarem macios.
Escorra, esmague a polpa com um garfo e reserve.
Coloque os caroços numa panela pequena, junte a água, deixe ferver 5 minutos e raspe bem cada um, aproveitando uma espécie de geléia (pectina) que os envolve. Reserve.
Pese, então, a polpa que já está escorrida e acrescente o mesmo peso em açúcar.
Coloque a polpa gelatinosa dos caroços e leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que a massa solte da panela.
Despeje em fôrma forrada com papel alumínio e desenforme depois de 2 dias, ou leve à geladeira e retire da fôrma somente quando estiver completamente frio.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sinhá Barreto - São Paulo - SP

DOCE DE TORANJAS EM FATIAS

Rendimento : cerca de 1 kg

INGREDIENTES
1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR *1 litro de água*

1 kg de toranjas com casca, sem sementes e cortadas em fatias finas

MODO DE FAZER
Junte todos o ingredientes e deixe macerar durante 12 horas.
Após, leve ao fogo brando por cerca de 2 horas, movimentando a panela de um lado para o outro, evitando mexer com a colher.
A seguir, deixe por mais 15 minutos em fogo brando.
Deixe esfriar e coloque em uma compoteira.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Margarita Pereyra de Basso - Montevidéu - Uruguai

DOCE EXÓTICO

Rendimento : cerca de 40 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 kg de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 ovo

1/2 xícara (chá) de óleo

água morna suficiente para dar liga

gema diluída em óleo para pincelar

açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire o açúcar com a farinha e o sal. Abra uma cova no meio e coloque o ovo, o óleo e a água, aos poucos, e misture até ficar homogêneo.
Sove a massa e deixe em repouso por 1 hora. A massa deve ficar macia, mas firme.
Abra, então, com o rolo em 2 retângulos e recheie. Enrole sem apertar, como rocambole, dando apenas 2 voltas incompletas.
Leve ao forno preaquecido para assar.
Quando começar a corar, pincele com a gema, polvilhe com o DOÇÚCAR e volte ao forno, sem deixe secar demais.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

3 xícaras (chá) mal cheias de nozes picadas

1 pão de fôrma médio

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

1 copo de geléia ou doce de framboesa

1 xícara (chá) mal cheia de óleo de milho

1 colher (sopa) de canela em pó

250 g de passas brancas sem sementes

100 g de damascos fervidos e picados

1 xícara (chá) mal cheia de suco de limão galego

MODO DE FAZER - RECHEIO
Amasse as nozes com o rolo e esfarele o pão, bem fino, de modo a encher 4 xícaras (chá).
Coloque tudo numa tigela grande e junte o açúcar, a geléia, o óleo, a canela, as passas, os damascos e o limão.
Misture tudo muito bem e deixe descansar por 30 minutos, antes de utilizar.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Berta Humorvitech - São Paulo - SP

DOCE GELADO DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

3 copos (americano) de água

1 abacaxi picado

2 pacotes de pudim de baunilha

3 claras em neve

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 lata de creme de leite gelado sem soro

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o abacaxi, por cerca de 10 minutos.
Retire do fogo, misture o pó para pudim, sem parar de mexer.
Volte ao fogo e deixe ferver por mais 5 minutos.
Despeje no refratário e deixe esfriar, colocando a seguir na geladeira.
Bata as claras com o açúcar.
Misture o creme de leite aos poucos, sem bater, e, com esta mistura, cubra o doce já pronto.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Karina Pacheco Fonseca - Itajubá - MG

DOCE PARA UM JANTAR

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga sem sal

2 gemas

100 g de frutas cristalizadas

1 colher (sopa) de castanhas de caju torradas e moídas

150 g de chocolate meio amargo em pó

300 g de biscoitos tipo champagne esfarelados

2 cálices de licor de chocolate

2 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, até formar um creme claro e fofo.
Junte as gemas, uma a uma, as frutas cristalizadas bem picadas, as castanhas, o chocolate, os biscoitos e o licor, colocando-o em gotas.
Por fim, acrescente as claras, mexendo tudo delicadamente.
Coloque esta massa sobre um papel impermeável, dando uma forma arredondada e comprida.
Enrole no papel de alumínio, feche bem os topos e leve à geladeira.
Retire o papel, decore a gosto e deixe na geladeira até a hora de servir.

DICA

Decore com chantilly e frutas cristalizadas.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele sem o chantilly.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Helena Maria Mazzo - Osasco - SP

DOCE POLONÊS

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : POLONESA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

6 ovos

200 g de tâmaras moídas

200 g de nozes moídas

100 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (sobremesa) rasa de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofa e clara.
Sem bater, misture as tâmaras, as nozes, as amêndoas e o fermento.
Coloque numa assadeira untada e forrada com papel também untado e polvilhado com farinha de trigo.
Leve para assar no forno preaquecido.
Ainda quente, desenforme, cubra com o glacê e decore com as nozes e as amêndoas.
Deixe esfriar, corte em quadrados e coloque em forminhas de papel aluminizado.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 copo (americano) de suco de laranja

1 colher (sopa) de chocolate em pó

nozes picadas

amêndoas sem pele, picadas e levemente torradas

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata o GLAÇÚCAR com o suco de laranja e o chocolate.
Utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Neida Corrêa Teixeira - Curitiba - PR

DOCES DE COCO E GEMAS

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

6 gemas

1 xícara (chá) de água (200 ml)

cravo da Índia e canela em pó a gosto

9

1 coco ralado (300 g)

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte o coco e mexa até aparecer o fundo da panela.
Retire do fogo, deixe amornar e acrescente as gemas, o cravo e a canela.
Volte ao fogo e mexa, até soltar da panela. Retire e deixe esfriar completamente.
Passe um pouco de manteiga nas mãos e enrole o doce em forma de pequenas bolas.
Passe no PREMIUM e coloque em forminhas.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiz - São Paulo - SP

DOCINHOS DE AVEIA

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 xícaras (chá) de flocos de aveia

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

350 g de manteiga ou margarina sem sal

1/2 kg de goiabada fatiada fina

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com os flocos de aveia, a farinha, o fermento e a margarina, e amasse.
Divida a massa em 2 partes iguais e estenda uma delas no fundo da assadeira untada, calcando com a mão.
Sobre esta camada, coloque as fatias de goiabada.
Cubra com a outra parte de massa reservada, alisando-a com cuidado para que não fique com aberturas.
Asse no forno preaquecido, até corar levemente.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (2500 ml)

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Aparecida Negri Pascoli - São Paulo - SP

DOCINHOS DE FRUTAS

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES

200 g de amêndoas sem pele torradas

150 g de frutas cristalizadas

2 claras

passas sem sementes para decorar

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Moa as amêndoas juntamente com as frutas cristalizadas.
Misture as claras sem bater.
Enrole pequenas bolas e espete uma passa em cada uma.
Passe pelo PREMIUM e coloque em forminhas coloridas.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Cecilia D. Guimarães - São Paulo - SP

DOCINHOS DE MARZIPÃ

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

1 clara

250 g de amêndoas sem pele e moídas

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture um pouco do GLAÇÚCAR com a clara e as amêndoas, formando uma pasta. Sempre amassando, vá acrescentando o GLAÇÚCAR restante, até obter uma massa sem colar nas mãos.
Abra entre dois plásticos polvilhados com o GLAÇÚCAR, usando rolo de macarrão (com pressão suave).
Corte os docinhos com a forma escolhida e decore com florzinhas do próprio marzipã, de cor natural ou colorida a gosto. Use clara de ovo para fixar.
Deixe secar e arrume nas forminhas de papel ou renda.

DICA

Controle a massa, adicionando algumas gotas de clara se estiver dura, e GLAÇÚCAR se estiver mole.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele prontos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

DOCINHOS DE MILHO VERDE

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de milho verde escorrido

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

grãos de milho para decorar

MODO DE FAZER

Bata no liqüidificador, o leite condensado com o milho.
Coloque numa panela, acrescente a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo.
Passe esta massa para um prato untado com manteiga. Pincele o doce, também, para não criar crosta e deixe esfriar.
Enrole os doces em forma de pequenas bolas, passando uma por uma no PREMIUM.
Decore com grãos de milho e deixe ao ar para cristalizar (secar).

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 1 mês.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Joya Neto Macedo

DOCINHOS DE MINAS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : MINEIRA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 coco ralado (300 g)

200 g de miolo de nozes moídas

12 gemas batidas

6 ovos

açúcar UNIÃO para polvilhar as fôrmas

MODO DE FAZER
Junte o açúcar com o coco e as nozes. Misture bem.
Coloque num recipiente fundo, acrescente as gemas e os ovos, e mexa até ficar homogêneo.
Deixe descansar até o dia seguinte.
Mexa bem e coloque a massa, às colheradas, em pequenas fôrmas untadas e polvilhadas com o açúcar.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria, até ficarem firmes e dourados.
Desenforme ainda mornos.

DICA
Para servir, arrume em forminhas de alumínio, para que a gordura não manche o papel comum.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Iraydes de Mattos Cortezano - Poços de Caldas - MG

DOCINHOS DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina sabor morango

1 coco ralado (300 g)

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

5 ovos

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Dissolva a gelatina normalmente.
Junte o coco, o açúcar e os ovos. Leve ao fogo baixo e mexa até a massa se soltar do fundo da panela.
Passe para um prato untado e reserve até o dia seguinte.
Molde no formato de pequenos morangos, passando-os pelo PREMIUM.
Coloque em forminhas prateadas.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : FESTA INFANTIL

FONTE DA RECEITA : Eugênia E. Guimarães - Porto Alegre - RS

DOCINHOS DE PISTACHE VERDE

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 gemas

100 g de pistache

1 litro de leite condensado

MODO DE FAZER - MASSA
Misture tudo e leve ao fogo, mexendo até se soltar da panela (como brigadeiro).Depois de esfriar, modele em formato de croquete. Deixe secar por 1 hora, passe no fondant, colocando um pedaço de pistache verde, moído depois levemente torrado enquanto está mole. Deixe secar e esfriar completamente.

INGREDIENTES - FONDANT

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (chá) de suco de limão

2 e 1/2 copos (americano) de água

MODO DE FAZER - FONDANT

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter o ponto de fio grosso. Jogue sobre a pedra molhada, respingue com limão e deixe esfriar (deve ficar pouco quente). Mexa com espátula até obter uma massa branca. Amasse com as mãos como se fosse pão. Derreta em banho maria e passe os docinhos.

CONGELAMENTO - FINAL

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

DOCINHOS FOLHADOS DE MAÇÃS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

450 g de margarina em tablete

1 copo (americano) de água

1 gema para pincelar

2 colheres (sopa) de café coado forte

1 colher (sopa) de óleo

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Amasse bem a farinha e o sal com 50 g da margarina e a água, até obter uma massa lisa.
Leve à geladeira por 20 minutos, coberta com um pano úmido.
Abra a massa em forma de quadrado. Coloque a margarina restante no centro e amasse com as mãos delicadamente.
Dobre como envelope e leve à geladeira por mais 20 minutos.
Torne a abrir, volte à geladeira, repetindo a mesma operação por mais 2 vezes.
Divida a massa em 2 porções iguais. Abra uma delas e forre a fôrma.
Coloque os recheios, cubra com a outra metade da massa, também aberta. Com uma faca mergulhada em farinha, divida toda a superfície em quadrados.
Asse no forno preaquecido, até crescer e secar.
Pincele com a gema batida com o café e o óleo e volte ao forno para dourar.
Sirva polvilhado com o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - 1º RECHEIO

1/2 litro de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

6 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - 1º RECHEIO
Leve ao fogo baixo o leite, o amido e as gemas, e mexa até engrossar.
Retire do fogo e coloque a baunilha.
Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES - 2º RECHEIO

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

3 colheres (sopa) de mel

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (chá) de essência de baunilha

8 maçãs ácidas descascadas e fatiadas

MODO DE FAZER - 2º RECHEIO

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo. Junte o mel, a canela e a baunilha. Acrescente as maçãs, reduza o fogo e tampe a panela, para que o caramelo se dissolva com o suco da fruta.
Deixe cozinhar até que a maçã esteja dourada. Utilize frio.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Carmem Batista - São Paulo - SP

ECLAIRS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 15 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
3 copos (americano) de água
1 colher (café) de sal
3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal
3 copos (americano) de farinha de trigo
5 a 6 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a água, o sal e a manteiga e leve ao fogo até levantar fervura.
Junte a farinha de uma só vez, sem parar de mexer, até que a massa solte do fundo da panela.
Retire do fogo, mexa um pouco para esfriar e acrescente os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição.
Coloque a massa em um saco de confeitar e modele os éclairs sobre um tabuleiro untado.
Asse no forno preaquecido (após os primeiros 15 minutos diminua a temperatura para moderada (180º C)). Deixe esfriar, abra e recheie.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 copo (americano) de água
3 copos (americano) mal cheios de leite
5 gemas passadas pela peneira
5 colheres (sopa) rasas de amido de milho
1 colher (chá) de manteiga sem sal
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso. Deixe amornar.
Misture o leite, as gemas e o amido e junte à calda. Volte ao fogo, mexendo até cozinhar e engrossar.
Retire do fogo, acrescente a manteiga e a baunilha e deixe esfriar. Utilize.

INGREDIENTES - FONDANT

4 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR
2 copos (americano) de água
1 colher (chá) de suco de limão
50 g de chocolate com leite para cobertura picado

MODO DE FAZER - FONDANT
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Jogue sobre uma pedra de mármore molhada com água, respingue com o limão, deixe que esfrie um pouco e mexa vagarosamente com uma espátula até obter uma massa branca.
Amasse com as mãos como se fosse um pão.
Derreta em banho-maria, junte o chocolate e cubra a parte superior dos eclairs, colocando-os em

uma superfície levemente untada, até secarem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ESPUMA DE LARANJA

Rendimento : cerca de 6 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de suco de laranja

3 colheres (sopa) de suco de limão

1 lata de creme de leite

raspas de laranja

gomos de laranja sem pele para decorar

açúcar granulado DOÇÚCAR para envolver

MODO DE FAZER

Hidrate a gelatina na água fria e leve ao banho-maria, até derreter.
Coloque no liqüidificador e junte o açúcar, os sucos de laranja e limão e o creme de leite.
Bata bem até espumar e aumentar o volume, começando a engrossar. Junte as raspas de laranja.
Coloque em taças de pé alto e leve à geladeira para gelar.
Decore com os gomos de laranja passados no DOÇÚCAR.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Noêmia Pedro - Itajubá - MG

ESPUMONE DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 gemas passadas pela peneira

1 cálice de vinho Marsala

1 cálice de conhaque

4 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

50 g de passas pretas

50 g de amêndoas sem pele e moídas

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

cerejas para decorar

amêndoas levemente torradas

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com as gemas até dobrar de volume. Adicione os vinhos.
Leve ao banho maria, mexendo sempre até aerar (aumentar o volume) e engrossar ligeiramente.
Junte a gelatina e misture bem.
Acrescente as passas maceradas no Marsala e as amêndoas. Misture bem até esfriar.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR, sem atingir o ponto de chantilly, e adicione delicadamente ao creme de gemas.
Despeje numa fôrma untada (com óleo) e passada por água. Leve à geladeira.
Desenforme e decore com cerejas e amêndoas.

VARIAÇÃO

Se preferir, acrescente 2 a 3 claras batidas com 2 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR. Nesse caso, aumente a gelatina (mais 1 colher (café) de gelatina). O doce ficará mais aerado ainda.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Heloisa M. Martins Gomes - Barra de São João - RJ

ESQUECIDOS

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

4 ovos

1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (chá) de raspas de limão

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos.
Acrescente as raspas de limão, a farinha e o fermento. Mexa até obter uma massa homogênea.
Coloque a massa, às colheradas, na assadeira untada e enfarinhada, mantendo um espaço entre elas pois crescem bastante.
Asse no forno preaquecido.

DICA

Caso os ovos sejam grandes e a massa ficar mole, acrescente um pouco mais de farinha.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ESSES DE LIMÃO

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

4 ovos

1 gema

2 colheres (sopa) de raspas de limão

4 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com os ovos e a gema, até obter uma massa clara e fofa.
Junte as raspas de limão.
Acrescente a farinha aos poucos, batendo bem, até obter uma massa firme, porém maleável.
Coloque a massa no saco de confeitar e, em uma assadeira untada e enfarinhada, faça biscoitos em forma de *s*.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FALSO CHANTILLY

Rendimento : cobertura de um bolo grande (nº 35)

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

500 g de gordura vegetal hidrogenada

500 ml de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o leite e o amido de milho e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar como um mingau.
Deixe esfriar completamente e reserve.
Na batedeira, bata a gordura vegetal com a baunilha até ficar cremosa e fofa. Sempre batendo, acrescente aos poucos o mingau reservado, até obter um creme homogêneo.
Utilize.

DICA

Não é necessário colocar este tipo de glacê em geladeira, pois ele já tem uma consistência firme. Por esta razão, é normalmente usado para cobrir bolos grandes que não cabem na geladeira.
No caso de ser aplicado em cobertura de bolos menores, deixe na geladeira, mas retire com alguma antecedência para que o Falso Chantilly volte à consistência anterior. Este creme endurece rápido com o frio e não permite bom corte se servido gelado.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FATIAS DA CHINA

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - CALDA

5 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR
1/2 litro de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES - MASSA

12 gemas
3 colheres (chá) de água de flor de laranjeira

MODO DE FAZER - MASSA
Passe as gemas pela peneira e bata-as na batedeira, até dobrar o volume.
Despeje na assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido até que a massa cresça, corando levemente. Deixe esfriar e corte em fatias.
Coloque-as na calda fria e deixe até ficarem bem ensopadas.
Junte a água de flor de laranjeira e leve ao fogo baixo até que fiquem transparentes.
Sirva em travessa funda, depois de completamente frias, cobertas pela calda.

VARIAÇÃO
Substitua a água de flor de laranjeira por 1/2 copo (americano) de rum.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena Fernandes Magalhães - São Paulo - SP

FATIAS HÚNGARAS

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 gemas

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de leite

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

8 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 pacotes de coco ralado seco

MODO DE FAZER - MASSA
Junte todos os ingredientes, menos o coco.
Bata bem e deixe descansar por 15 minutos.
Divida a massa em 4 partes iguais e abra com o rolo, deixando-as meio grossas.
Coloque uma camada da massa sobre a outra, intercalando o recheio e polvilhando o coco.
Enrole como um rocambole, corte em fatias com 3 cm de espessura e coloque-as numa assadeira untada.
Deixe crescer até dobrarem o volume.
Asse no forno preaquecido até dourarem.
Depois de prontas, cubra as fatias com o glacê e volte ao forno, já desligado, somente para secar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

4 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

100 g de manteiga derretida

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata 1 xícara bem cheia do açúcar com a manteiga, até obter um creme liso.
Utilize conforme indicado na massa.
Misture o açúcar restante com o leite, até obter uma pasta grossa, e passe sobre as fatias já assadas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Arismar Lara - Araraquara - SP

FATIAS MINEIRAS

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : MINEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

125 g de manteiga ou margarina sem sal

125 g de farinha de trigo

6 gemas

3 claras em neve

125 g de queijo mineiro ralado

açúcar UNIÃO para envolver as fatias

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Retire do fogo, junte a manteiga ou margarina e deixe esfriar.
Acrescente a farinha e as gemas e mexa bem. Junte as claras e o queijo e misture bem, sem bater.
Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme.
Retire o papel e corte em quadrados, passando-os pelo açúcar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Beatriz de Oliveira - Juiz de Fora - MG

FERRADURAS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 ovo

açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR para envolver

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a farinha, a baunilha e o ovo. Amasse até obter uma massa homogênea. Faça um rolo fino, corte em pedaços pequenos e dobre em formato de ferradura. Coloque em assadeira levemente untada e asse no forno preaquecido.
Ainda quentes, passe os biscoitos pelo GLAÇÚCAR.
Deixe esfriar completamente, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Rejane Boff Marques - Porto Alegre - RS

FESTA DO PÃO DOCE

Rendimento : 8 unidades de cada tipo

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento biológico fresco

1/2 xícara (chá) de leite morno

2 ovos

2 colheres (sopa) de iogurte tradicional

1 colher (sopa) de manteiga derretida

1 colher (café) de sal

4 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 ovo batido para pincelar

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar com o fermento e acrescente o leite. Junte o ovo, o iogurte, a manteiga e o sal. Acrescente a farinha de trigo aos poucos e trabalhe a massa até desgrudar das mãos.
Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho. Divida a massa em quatro partes iguais.

DICA
Asse os pães em duas assadeiras, escolhendo dois tipos de pães por vez. Enquanto os dois primeiros tipos de pães crescem, você prepara os outros dois. Enquanto assa os dois primeiros tipos de pães, os outros dois crescem.

VARIAÇÃO
2 tabletes de fermento biológico fresco (30g) é igual a 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º)

TEMPO DE FORNO : cerca de25 minutos por fornada

INGREDIENTES - RECHEIO DE QUEIJO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

100 g de cream cheese

1 colher (sobremesa) de suco de limão

MODO DE FAZER - RECHEIO DE QUEIJO
Misture bem todos os ingredientes. Abra (com a ajuda de um rolo) a massa (um quarto do total) formando um retângulo (de 21cm por 29cm) com meio centímetro de espessura. Espalhe metade do recheio de queijo pela superfície da massa. Dobre a massa ao meio. Espalhe o restante do recheio e dobre novamente.
Corte a massa em 8 tiras (no sentido do comprimento). Torça e junte as pontas de cada tira (formando círculos). Coloque-as em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido para que a massa volte a crescer.

INGREDIENTES - RECHEIO DE COCO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de coco ralado

1 xícara (chá) bem cheia de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO DE COCO
Misture bem todos os ingredientes. Abra outra parte da massa (um quarto do total) formando um retângulo igual ao primeiro.
Espalhe o recheio de coco, enrole como rocambole e corte em 8 fatias de aproximadamente dois dedos. Coloque-as ao alto (com o recheio voltado para cima) em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido, para que a massa volte a crescer.

INGREDIENTES - RECHEIO DE GOIABADA E QUEIJO

100 g de goiabada

100 g de cream cheese

MODO DE FAZER - RECHEIO DE GOIABADA E QUEIJO
Faça 8 bolinhas com outra parte da massa (um quarto do total). Recheie cada uma com um pedacinho de goiabada e 1 colher (chá) cream cheese. Enrole bem, para obter 8 pães redondos. Coloque-os em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido para que a massa volte a crescer.

INGREDIENTES - RECHEIO DE PASSAS

1/2 xícara (chá) de passas picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO DE PASSAS
Abra a última parte da massa (um quarto do total) num retângulo igual aos outros e espalhe as passas. Corte triângulos e enrole como croissant (comece da base do triângulo e enrole em direção à ponta, que deve ficar no centro do pão).
Coloque-os em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido, para que a massa volte a crescer. Pincele a superfície de todos os pães com o ovo e asse em forno preaquecido até dourar.

MICROONDAS - FINAL
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO - FINAL
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Clarita Mitiko I. Klober

FIOS DE OVOS

Rendimento : cerca de 400 g
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

6 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 copos (americano) de água

24 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Mantenha a calda fervendo e jogue as gemas, passadas pelo funil próprio, em movimento circular.
Deixe cozinhar os fios.
Retire-os para uma peneira, borrifando-os com água fria.
Repita esta operação até terminarem as gemas.
Depois que os fios de ovos esfriarem, separe-os com cuidado, com o auxílio de um garfo, e coloque-os num recipiente, cobrindo-os com a calda que sobrou, coada e aromatizada com a baunilha.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FLAMRI COM CREME DE CAFÉ

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

1/2 litro de vinho branco

1/2 litro de água

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

250 g de semolina

2 ovos batidos

6 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o vinho com a água. Em seguida, junte o açúcar, o sal e a semolina, mexendo sempre até obter uma massa bem homogênea e cozida. Deixe esfriar um pouco.
Acrescente os ovos e as claras. Misture sem bater.
Coloque em foôrma de buraco, untada.
Leve para assar em banho maria.
Desenforme frio e decore com creme Inglês de café.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME INGLÊS

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

3 colheres (sopa) de café em pó

1/2 litro de leite fervente

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 copos (americano) de creme de leite fresco gelado e batido

MODO DE FAZER - CREME INGLÊS
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara e fofa. Reserve.
À parte, misture o café com o leite fervente. Coe num guardanapo molhado.
Adicione à gemada, mexa bem e leve ao fogo, em banho maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, mexa até esfriar e misture delicadamente a baunilha e o creme de leite batido grosso mas ainda mole.
Sirva sobre o flamri ou em taça separada.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FLOR DE PÊSSEGO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 ovos

1 lata de pêssego em calda

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa bem clara e fofa.
Retire da batedeira e misture a farinha, mexendo sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.
Corte em 3 pedaços iguais e umedeça cada um com a calda dos pêssegos.
Coloque o recheio, salpique com os pêssegos picados e sobreponha, alternadamente, as camadas.
Cubra com o mesmo creme do recheio e decore com o pêssego em forma de flor.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) de amido de milho

250 g de manteiga fresca

1 litro de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte o açúcar com o amido de milho e o leite e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, acrescente a baunilha e deixe esfriar completamente.
À parte, bata a manteiga, até ficar clara e espumosa. Vá juntando o creme frio aos poucos, batendo sempre entre cada adição.
Utilize.

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Helena Maria Linhares Vieira - Porto Alegre - RS

FLORESTA NEGRA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 ovos

7 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até obter uma gemada clara e fofa.
Sem parar de bater, adicione a farinha peneirada com o chocolate.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Leve ao forno preaquecido até assar.
Depois de frio, desenforme e corte ao meio para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 copo (americano) de cerejas em calda

200 g de raspas de chocolate

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira.
Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.
Reserve na geladeira.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o chocolate ao leite por chocolate meio amargo.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma metade da massa sobre o prato de servir e espalhe uma parte do chantilly, metade das cerejas picadas e metade do chocolate em raspas.
Cubra com a outra metade da massa.
Decore toda a borda e o tampo com o chantilly restante, usando o saco de confeitar com o bico pitanga.
Cubra com as cerejas e raspas reservadas.
Polvilhe o GLAÇÚCAR.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FOFINHOS DE CREME DE ARROZ

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

6 gemas

3 ovos

300 g de manteiga ou margarina sem sal

300 g de creme de arroz

1 vidro de leite de coco

1 xícara (chá) de coco ralado

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Em batedeira, bata o açúcar com as gemas, os ovos e a manteiga até obter uma massa fofa e clara.
Sem bater, misture o creme de arroz, alternadamente, com o leite de coco. Junte o coco ralado.
Distribua a massa em forminhas de papel, colocadas dentro de forminhas de alumínio.
Asse no forno preaquecido.
Depois de assados e ainda quentes, polvilhe-os com o GLAÇÚCAR.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria da Conceição Ribas D´Avila - Campinas - SP

FOLHADO DE ABACAXI E COCO

Rendimento : cerca de 18 a 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata na batedeira, o açúcar e os ovos até obter uma gemada clara e fofa.
Retire da batedeira e junte aos poucos, a farinha de trigo (mexa delicadamente).
Despeje numa fôrma retangular untada e forrada com papel manteiga untado (forre somente o fundo).
Asse em forno preaquecido. Depois de frio, divida o pão de ló ao meio, no sentido horizontal.

TEMPERATURA : moderada (180ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

150 g de coco ralado

5 xícaras (chá) de abacaxi tipo pérola cortado em cubinhos

MODO DE FAZER - RECHEIO
Numa panela grande, misture o DOÇÚCAR, o abacaxi e o coco. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um doce cremoso e brilhante. Reserve.

INGREDIENTES - CREME

1 e 1/2 colher (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de água (200 ml)

5 colheres (sopa) de amido de milho

3 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - CREME
Leve ao fogo forte o DOÇÚCAR e a água até obter uma calda em ponto de fio grosso e deixe esfriar.
À parte, junte as gemas, o leite e o amido de milho.
Acrescente essa mistura à calda, leve novamente ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme (cubra o creme com filme plástico bem colado na preparação, para evitar que se forme uma nata na superfície). Reserve.

INGREDIENTES - FOLHADO

400 g de massa folhada pronta

MODO DE FAZER - FOLHADO
Com o auxílio de um rolo, abra a massa folhada (sem fazer muita pressão) e corte 2 lâminas de

27cm por 42cm.
Asse em forno preaquecido até crescer, depois, diminua a temperatura para secá-la (passe para moderada).
Obs: a massa folhada é cortada com 2cm a mais para compensar a redução no forno.

TEMPERATURA : quente(200º C), e moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 pacote de maria mole
50 g de coco ralado

MODO DE FAZER - COBERTURA
Prepare a maria-mole conforme a recomendação da embalagem.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Numa bandeja, inicie a montagem com um pão-de-ló (serve como base da preparação). Cubra com um terço do doce de abacaxi e um terço do creme.
Em seguida, faça camadas alternadas de massa folhada, doce de abacaxi e creme.
Finalize com a outra parte do pão-de-ló.
Acerte as laterais (deixando-as retas) e cubra com a maria-mole e o coco. Leve à geladeira até o momento de servir.

DICA
A maria-mole deve ser trabalhada rapidamente sobre o folhado, pois endurece com facilidade.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a maria-mole por chantilly.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Eneida Monteiro Marques - São Paulo - SP

FOLHADO MARIA BONITA

Rendimento : cerca de 6 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

400 g de massa folhada pronta

MODO DE FAZER - MASSA
Abra a massa folhada em um retângulo de 40 cm por 30 cm, corte em 12 retângulos com 2 mm de espessura e faça alguns furos com o palito na massa (para que, ao assar, cresça de maneira uniforme).
Deixe descansar por 15 minutos na geladeira.
Asse, sobre as costas de uma assadeira molhada, no forno preaquecido.

DICA
A massa folhada deve ser trabalhada com delicadeza, mantendo-a sempre fria para que as camadas de gordura não derretam.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CARAMELO

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

MODO DE FAZER - CARAMELO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo claro.
Passe de leve no rebordo (extremidades) dos quadrados da massa já assada.

INGREDIENTES - RECHEIO

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 colheres (sopa) de queijo ralado

300 ml de creme de leite fresco, gelado

lâminas de abacaxi para decorar

1 colher (sopa) de coco fresco ralado

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR e o creme de leite até obter um creme consistente e uniforme (chantilly).
Retire da batedeira e misture delicadamente o coco e o queijo. Utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o queijo e o coco pela mesma porção de abacaxi, fervido por 5 minutos.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Sobre cada quadrado espalhe uma farta camada do recheio e cubra com outro quadrado.
Espalhe mais recheio sobre o segundo e finalize com as lâminas de abacaxi.
Polvilhe um pouco de canela em pó. Sirva em seguida.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lenise A. Madeiro - Maceió - AL

FONDANT FRANCÊS

Rendimento : banha cerca de 50 doces

INGREDIENTES
4 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 colher (chá) de suco de limão

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Jogue sobre mármore molhado com água, respingue com o limão e deixe esfriar um pouco.
Após, mexa com uma espátula, em movimentos circulares e suaves, juntando a calda até ficar branca e sólida.
Com as mãos molhadas, junte e amasse como massa de pão.
Depois de frio, guarde em recipiente de vidro bem tampado.

DICA
Indicado, especialmente, para banhar doces pequenos. Não use como cobertura de bolos grandes. Para usar, derreta em banho maria, mergulhando ou pincelando os doces, conforme a receita, e deixando secar ao ar, sobre uma superfície levemente untada.

VARIAÇÃO
O suco de limão é a forma caseira de impedir a cristalização da calda. Pode ser substituído por 1 colher (sopa) bem cheia de glicose pronta ou por 2 colheres (sopa) de xarope com glicose de milho, este último à venda em qualquer supermercado.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FORMIGOS

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de mel (85 g)

3 copos (americano) de água

1 pau de canela

casca fina de 1 limão

5 copos (americano) de miolo de pão

1 cálice de vinho do Porto

4 gemas

1 copo (americano) de nozes picadas

1 copo (americano) de pinhão português

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER
Leve ao fogo os 5 primeiros ingredientes e deixe ferver, até obter uma calda em ponto de fio fraco. Deixe amornar.
Junte o pão e o vinho e volte ao fogo, mexendo até obter um creme homogêneo. Deixe amornar.
Acrescente as gemas, volte ao fogo brando e deixe engrossar ligeiramente.
Acrescente as nozes e os pinhões, coloque na travessa e polvilhe com canela. Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : travessa funda

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

FORMINHAS DE BOM-BOCADO

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

5 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

12 gemas

150 g de manteiga sem sal

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de queijo tipo parmesão ralado

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Bata as gemas com a manteiga e a farinha, até obter um creme uniforme.
Acrescente o queijo ralado e a calda, mexendo sempre. Deixe repousar 1 hora.
Coloque nas forminhas untadas e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (75 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Suely Nascimento de Oliveira - São Paulo - SP

FORMINHAS DE BOMBOCADO

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) de essência de baunilha

2 ovos

4 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Junte todos os ingredientes, trabalhando a massa delicadamente, até ficar homogênea.
Deixe descansar por 1 hora, abra a massa com o rolo e forre as forminhas.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada grande

INGREDIENTES - RECHEIO

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 copo (americano) de água

casca fina de 1 limão

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 copos (americano) de leite frio

6 gemas

1 copo (americano) de frutas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água e a casca de limão, até obter ponto de fio grosso. Reserve.
Misture a farinha com o leite, passe na peneira e leve ao fogo, mexendo sempre até cozinhar bem e engrossar. Misture esse mingau com a calda e deixe amornar.
Adicione as gemas batidas e peneiradas. Distribua as frutas cristalizadas no fundo das forminhas já forradas.
Preencha com o creme, sem encher totalmente para que não derrame ao assar.
Asse no forno preaquecido e desenforme mornas.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada grande

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Mirtes Souza de Melo Cabrú - Jaboatão - PE

FRANK

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : ÁRABE

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
2 ovos
2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a manteiga, os ovos e a farinha e amasse com as mãos até obter uma massa macia, que não grude. Se necessário, acrescente um pouco de água.
Reserve por 15 minutos.
Divida, então, esta massa em 5 partes iguais. Trabalhe-as com o rolo até ficarem em folhas finas, do tamanho da assadeira.
Reserve para montar o doce, cobrindo com pano úmido essas folhas para não secarem.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO
5 gemas
1 colher (sopa) rasa de manteiga sem sal
1 pitada de cravo moído
1 canela em pau
1 coco ralado (300 g)

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo baixo o açúcar com as gemas, a manteiga, o cravo, a canela e o coco, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.
Reserve até esfriar completamente.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Unte a assadeira e coloque uma folha de massa.
Cubra com um quarto do recheio e repita a mesma operação até terminar com a quinta folha de massa.
Asse no forno preaquecido até corar. Ainda quente, pincele com manteiga e cubra com um pano úmido.
Reserve assim até o dia seguinte.
Corte, então, em pequenos quadrados.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Carla Pereira Silva - Taubaté - SP

GELATINA DE CARAMELO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - GELATINA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

1 litro de leite fervente

3 envelopes de gelatina incolor sem sabor

2 copos (americano) de água fria para hidratar a gelatina

250 g de frutas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER - GELATINA
Ferva o açúcar com a água, até obter o ponto de caramelo.
Junte o leite, misture bem e coloque a gelatina já hidratada na água.
Mexa bem e misture as frutas cristalizadas.
Coloque na fôrma molhada e leve à geladeira até o dia seguinte.
Desenforme e cubra com o creme de gemas.

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 litro de leite

casca fina de 1 limão

3 gemas

1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Ferva o açúcar com o leite e a casca de limão.
Misture as gemas bem batidas com o amido de milho, e a baunilha.
Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até levantar fervura.
Retire do fogo e mexa até esfriar.
Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ferreira dos Santos - Rio de Janeiro - RJ

GELATINA DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

100 g de damascos secos e picados

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

225 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal

5 gemas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1 lata de creme de leite gelado sem soro

5 claras em neve

damascos cozidos para decorar

MODO DE FAZER

Cozinhe os damascos secos com 1/3 do açúcar e a água. Reserve.
Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga. Reserve.
Bata as gemas com o restante do açúcar.
Misture o chocolate reservado, as gemas e a gelatina já hidratada e dissolvida em banho-maria.
Junte, delicadamente, os damascos cozidos, o creme de leite e as claras.
Coloque na fôrma molhada com água e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e decore com os damascos.

DICA

Cozinhe os damascos para a decoração em água com açúcar e limão.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (2750 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ronilda Knopp - Joinville - SC

GELATINA DE COCO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

1 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 lata de creme de leite gelado sem soro

1 coco fresco ralado (300 g)

1 litro de leite

MODO DE FAZER
Hidrate a gelatina na água e derreta em banho-maria.
À parte, misture o açúcar com o creme de leite, o coco e o leite.
Junte a gelatina dissolvida, bata no liqüidificador e passe pela peneira.
Coloque na fôrma refratária molhada com água e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1750 ml)

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Roseli Hélia Marques - Curitiba - PR

GELATINA DE PINGA

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

5 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 copo (americano) de pinga

4 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1 e 1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1/2 vidro de essência de abacaxi

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER

Em panela alta, leve ao fogo o DOÇÚCAR com a pinga, até ferver.
Retire do fogo e junte a essência.
Volte ao fogo e deixe ferver, por cerca de 30 minutos.
Despeje em assadeira untada com óleo (ou forminhas de bombons).
Deixe fora da geladeira por 24 horas.
Recorte em tiras, depois em pedaços e passe no PREMIUM.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua 1 envelope de gelatina incolor pela mesma quantidade de gelatina vermelha.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GELATINA ESPECIAL DE LARANJAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

suco de 6 laranjas

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

água fria para hidratar a gelatina

6 gemas

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 claras em neve

gomos de laranja sem pele para decorar

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER
Aqueça o suco de laranja sem ferver e dissolva a gelatina, já hidratada na água fria.
Junte as gemas batidas com o açúcar e misture bem.
Coloque as claras e mexa sem bater.
Coloque em uma fôrma e leve à geladeira.
Desenforme e decore com os gomos de laranja passados no PREMIUM.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2500 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 a 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Méri T. P. Cordeiro - Rio do Sul - SC

GELATINA MARITÁ

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - GELATINA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 lata de leite condensado

1 lata de abacaxi picado

10 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (40 g)

10 colheres (sopa) de calda de abacaxi

1 colher (chá) de essência de baunilha

6 claras em neve

10 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

300 ml de creme de leite fresco gelado e batido

MODO DE FAZER - GELATINA
Bata a xícara do açúcar com as gemas, até obter um creme claro.
Misture o leite condensado, o abacaxi, a gelatina hidratada na calda do abacaxi e a baunilha.
Junte as claras bem batidas com o GLAÇÚCAR e mexa sem bater.
Acrescente o creme de leite e misture.
Coloque na fôrma molhada e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e sirva com o molho de passas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma (3500 ml)

INGREDIENTES - MOLHO

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) mal cheia de vinho branco

1 xícara (chá) mal cheia de água

150 g de passas sem sementes

3 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MOLHO
Ferva o açúcar com o vinho, a água e as passas, até ficarem bem macias.
Retire do fogo e acrescente as gemas batidas com o amido de milho.
Deixe engrossar, mexendo sempre.
Retire do fogo e junte a baunilha. Utilize frio.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Leonice Puerari - São Paulo - SP

GENOISE

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

8 ovos

1 pitada de sal

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de manteiga ou margarina derretida

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER
Junte o açúcar com os ovos e o sal, e leve ao fogo em banho-maria, batendo sempre até obter uma massa clara e fofa.
Retire do banho-maria e passe para a batedeira, continuando a bater até esfriar.
Misture a farinha peneirada, alternadamente com a manteiga e a baunilha.
Coloque na fôrma untada com o fundo forrado com papel untado.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar para desenformar.

VARIAÇÃO
- Genoise de chocolate: substitua 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina por 2 de chocolate em pó.
- Genoise de coco: substitua 2 colheres (sopa) de farinha por 4 de coco ralado seco.
- Genoise de amêndoas ou avelãs: substitua 2 colheres (sopa) de farinha por 4 de amêndoas ou avelãs moídas com a pele.
- Se preferir, cubra o fundo da fôrma com pedaços de frutas em calda, jogando a massa por cima.
- Se preferir, substitua a essência de baunilha por 1 colher (sopa) de licor a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Leve ao microondas em fôrma própria (não é necessário untar).
Retire, cubra com papel alumínio e aguarde mais 10 minutos.
Deixe esfriar para desenformar.

Tempo : cerca de 12 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GENOISE COM DAMASCOS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/4 copo (americano) de açúcar UNIÃO

6 gemas

200 g de manteiga derretida

200 g de miolo de amêndoas sem pele, torradas e moídas

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

6 claras em neve

amêndoas picadas e torradas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas em banho-maria até espumar. Retire do fogo e continue batendo, na batedeira, até engrossar.
Misture a manteiga já fria e os ingredientes restantes, misturando as claras levemente.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme, deixe esfriar e corte em 2 ou 3 camadas. Recheie, cubra e guarneça com as amêndoas.

DICA
Sirva com purê de damascos, como acompanhamento.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas da decoração por damascos.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

300 g de damascos deixados de molho em água de véspera

1 copo (americano) de leite

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 gemas

2 claras em neve

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Reserve as claras e bata todos os outros ingredientes no liqüidificador. Leve ao fogo, mexendo para engrossar e ficar homogêneo.
Junte as claras e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele, somente a massa, em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GENOISE COM PURÊ DE MAÇÃ

Rendimento : cerca de 24 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA BÁSICA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

8 ovos

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

1 e 1/4 xícara (chá) de manteiga ou margarina derretida

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MASSA BÁSICA
Junte o açúcar com os ovos e o sal, e leve ao fogo em banho-maria, batendo sempre até obter uma massa clara e fofa.
Retire do banho-maria e passe para a batedeira, continuando a bater até esfriar.
Misture a farinha peneirada, alternadamente com a manteiga morna e a baunilha.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar para desenformar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

500 ml de leite

5 colheres (sopa) de amido de milho

5 gemas passadas pela peneira

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER - CREME
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Deixe esfriar e misture o restante dos ingredientes, reservando a baunilha e a manteiga.
Leve ao fogo, mexendo até engrossar.
Acrescente a baunilha e a manteiga, e deixe esfriar.

INGREDIENTES - PURÊ E GELÉIA

6 maçãs cozidas no vapor

casca e sementes da maçã

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER - PURÊ E GELÉIA
Amasse as maçãs, até formar um purê. Reserve.
Ferva as cascas e sementes com a água, até reduzir a 2 xícaras (chá).
Coe, junte o DOÇÚCAR e ferva, até gelificar levemente.
MODO DE FAZER - MONTAGEM

Corte a massa ao meio, coloque uma parte no prato e umedeça com metade da geléia.
Recheie com metade da mistura do purê, misturado com metade do creme de confeiteiro.
Cubra com o outro disco de massa e umedeça com a geléia restante.
Espalhe na superfície da torta o creme restante e faça círculos, alternando uma parte destes cremes, usando o saco de confeitar e o bico perlê grosso.

MICROONDAS - CREME
INDICADO

MODO DE FAZER Leve o DOÇÚCAR com a água à potência alta, por 10 a 12 minutos, mexendo 3 a 4 vezes.
Deixe esfriar e misture o restante, reservando a baunilha.
Volte à potência média alta, por 5 a 6 minutos, mexendo 5 a 6 vezes.
Junte a baunilha, deixe esfriar e utilize.

MICROONDAS - PURÊ E GELÉIA
INDICADO

MODO DE FAZER Cozinhe as maçãs em saco apropriado, em potência média alta, por 10 minutos, virando 1 vez.
Leve as cascas e sementes com água à potência alta, por 6 minutos.
Coe e junte o DOÇÚCAR, voltando à potência alta, por 6 a 8 minutos, mexendo 3 a 4 vezes.
Deixe esfriar.

CONGELAMENTO - MASSA BÁSICA

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIA DOS PAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GLACÊ DE MANTEIGA FRESCA

Rendimento : recheio e decoração de 1 bolo médio
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 tablete de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 claras

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga, até obter um creme claro.
Sem parar de bater, adicione a baunilha e as claras, aos poucos.
Utilize a seguir.

DICA

Evite armazenar o creme em geladeira, pois ele endurece, precisando ser batido novamente para utilizar.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GLACÊ MÁRMORE

Rendimento : cerca de 1,3 Kg
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

3 claras

suco de 1 limão

1 kg de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 e 1/2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Misture as claras com o suco e vá adicionando aos poucos 1 quilo de GLAÇÚCAR, usando a batedeira com a pá de massas leves no início, passando depois para a de massas grossas.
Retire da batedeira, passe para a mesa e vá amassando com o restante do GLAÇÚCAR, até obter uma massa firme que se solte das mãos.
Enquanto estiver sendo utilizado, o glacê deve ser colocado em uma tigela coberta com um pano úmido, retirando conforme necessário.
Quando for cobrir o bolo, pincele-o primeiro com glacê real*, bem ralo.
Abra o mármore entre dois plásticos, com o auxílio de um rolo. Recorte-o no tamanho certo para cobrir a superfície e as laterais do bolo.

DICA

A variação no tamanho das claras pode interferir no ponto do glacê, acarretando em diminuição ou acréscimo da quantidade de GLAÇÚCAR utilizada. Observa-se o ponto quando o glacê se desprende das mãos.
*O Glacê Real é composto pelos mesmos ingredientes do mármore (1 clara, 200 g de GLAÇÚCAR e 1 colher (sopa) de suco de limão).

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : FESTA DE ANIVERSÁRIO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GLACÊ REAL

Rendimento : cobertura de 1 bolo de tamanho médio
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
2 copos (americano) mal cheios de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de clara

MODO DE FAZER
Bata o GLAÇÚCAR com a clara e 1 colher do suco de limão, até ficar bem firme.
Acrescente o suco restante e misture bem.
Utilize.

DICA
Indicado para decoração de bolos.

VARIAÇÃO
Pode-se variar a espessura do glacê, adicionando mais GLAÇÚCAR ou mais clara e limão, conforme a utilização (cobrir o bolo ou decorá-lo utilizando saco de confeitar).

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

GORRO DE COSSACO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

250 g de manteiga ou margarina sem sal

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar mascavo

250 g de chocolate em pó

7 gemas

1/2 copo (americano) de rum

3 colheres (sopa) de farinha de rosca

7 claras em neve

chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER

Bata a manteiga até espumar. Junte o açúcar mascavo, o chocolate, as gemas e metade do rum, sem parar de bater, até obter uma mousse fofa e grossa.
Misture delicadamente a farinha de rosca e as claras.
Reserve um terço desta massa e coloque o restante na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse, no forno preaquecido, sem deixar corar muito.
Coloque no prato escolhido e, ainda quente, borrife com o restante do rum e espalhe sobre o bolo duas colheres da massa reservada, como se fosse creme de cobertura.
Deixe esfriar. Cubra com o restante da massa, deixando-a irregular e crespa.
Polvilhe com bastante chocolate granulado.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ana Flora Perrone de Almeida - São Paulo - SP

GUGELHUPF

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de leite

20 g de fermento para pão

125 g de manteiga ou margarina sem sal

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

2 ovos

2 gemas

raspas de limão

2 colheres (chá) de essência de baunilha

50 g de passas sem sementes

50 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Retire 1 copo da farinha, misture o leite e o fermento e deixe levedar, até dobrar o volume.
Misture a farinha restante com a manteiga amolecida, o açúcar, o sal, os ovos, as gemas e as raspas de limão.
Acrescente a massa já fermentada e bata na batedeira por 5 minutos. Retire da batedeira, junte a baunilha, as passas e as amêndoas.
Coloque na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha. Deixe crescer até dobrar o volume novamente.
Asse no forno preaquecido (após os primeiros 20 minutos diminua a temperatura para 180º C (moderada)).
Desenforme ainda morno, passe para o prato em que será servido e polvilhe o GLAÇÚCAR. Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Marilena Denike - São Paulo - SP

IOGURTE CASEIRO

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : BÚLGARA

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 copo (americano) de iogurte tradicional

4 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 pacote de gelatina sabor morango

MODO DE FAZER

De véspera, esquente o leite, desligue o fogo e acrescente o iogurte.
Passe para um recipiente de vidro ou louça, misture bem, coloque uma tampa e cubra com um pano.
No dia seguinte, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda rala.
Coloque a gelatina, já fora do fogo, mexendo muito bem até esfriar.
Junte, então, à mistura do leite e bata até ficar homogêneo.
Coloque em taças individuais e leve à geladeira.

DICA

Decore cada taça com morangos ou outra fruta, de acordo com o sabor da gelatina utilizada.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Mafalda Guimarães - São Paulo - SP

LEITE CREME COM CAFÉ

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) de café coado e quente

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

8 gemas

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 litro de leite

MODO DE FAZER - CREME
Junte o café com o DOÇÚCAR e prepare uma calda em ponto de fio médio. Reserve.
À parte, bata as gemas com a amido e o leite.
Misture à calda reservada e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Despeje numa travessa funda, deixe gelar e cubra com a calda de caramelo.

DICA
Utilize o café imediatamente após coar.

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 cálice de conhaque

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 copo de água, até ficar em ponto de caramelo.
Acrescente o conhaque e o restante da água e volte a ferver, para dissolver o caramelo e obter uma calda fina.
Esfrie, coloque sobre o creme e sirva.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

LEITE CREME DA VOVÓ

Rendimento : cerca de 4 a 6 porções

INGREDIENTES

1 colher (chá) de amido de milho

1/2 litro de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 casca de limão

5 gemas passadas pela peneira

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER

Dissolva o amido com 4 colheres (sopa) de leite. Reserve.
Ferva o restante do leite com o açúcar e a casca de limão.
Assim que ferver, retire do fogo e junte o amido dissolvido no leite e volte ao fogo para engrossar levemente.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco (sempre mexendo para não criar película na superfície).
A seguir, despeje em fio sobre as gemas. Misture bem e volte ao fogo brando para engrossar e cozinhar as gemas (não deixe ferver).
Retire o limão e coloque o creme em travessa funda.
Deixe esfriar, polvilhe o açúcar e queime com ferro próprio.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a casca de limão por 1 colher (café) de essência de baunilha. Misture-a ao creme já pronto.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

LUAS-DE-MEL

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

8 copos (americano) de farinha de trigo

500 g de manteiga sem sal

1/2 xícara (chá) de mel

1 pitada de sal

açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR para envolver

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com a manteiga e o sal.
Acrescente a farinha peneirada e trabalhe a massa, até que fique homogênea. Deixe descansar.
Abra com o rolo até à espessura de 0,5 cm.
Corte em formato de meia-lua, usando um copo ou cortador próprio, e coloque em assadeira sem ser untada.
Asse no forno preaquecido. Retire do forno e deixe esfriar.
Una as meias-luas, colocando uma camada de mel entre elas.
Passe no GLAÇÚCAR e, depois de completamente frios, guarde em recipiente bem fechado ou congele.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Cecília Lima Shimomoto - São Paulo - SP

L´OMELETTE À LA NORVÉGIENNE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até obter um creme claro.
Misture a farinha peneirada, mexendo sem bater.
Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com papel manteiga também untado.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 2 camadas. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/3 copo (americano) de licor a gosto

1 litro de sorvete de sua preferência

100 g de geléia a gosto

MODO DE FAZER - RECHEIO
Coloque uma camada de massa (pão de ló) sobre as costas de uma assadeira untada.
Umedeça com metade do licor e espalhe a geléia.
Cubra com a outra camada da massa, umedecendo-a com o licor restante.
Coloque o sorvete sobre a massa, deixando um dedo de margem nas extremidades.
Reserve em freezer.

INGREDIENTES - MERENGUE

12 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme.
Cubra o sorvete completamente com o merengue, rapidamente, usando o saco de confeitar.
Polvilhe o GLAÇÚCAR e leve ao forno para tostar.
Coloque em um prato e polvilhe o GLAÇÚCAR.

DICA
O merengue impede que o calor do forno derreta o sorvete, por isso é importante não deixar frestas ao cobri-lo.

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 3 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Pode-se congelar inteiro ou em pedaços.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Claudete Nunes Barreto - Porto Alegre – RS

MERENGUE DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

1 colher (chá) de farinha de trigo

1/2 copo (americano) de amêndoas sem pele e moídas

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme.
Retire da batedeira e misture, sem bater, os ingredientes restantes.
Coloque este merengue no saco de confeitar e faça 3 discos sobre um papel bem untado.
Asse no forno preaquecido, até estarem bem secos, mas sem dourar.
Retire, deixe esfriar e alterne os discos de suspiro com o recheio, sendo a última de creme.
Polvilhe o GLAÇÚCAR e sirva gelado.

DICA
Decore com amêndoas e fios de ovos.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

4 gemas passadas pela peneira

400 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe amornar e misture as gemas.
Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar.
Bata a manteiga até esbranquiçar. Continue a bater, acrescente o doce de gemas e, depois, a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria José Machado da Silva - Petrópolis - RJ

MACARONS DE COCO

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

3/4 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

100 g de coco ralado seco

3/4 xícara (chá) de amido de milho

1 colher (café) de fermento em pó

1/2 tablete de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o coco, o amido de milho e o fermento.
Junte a manteiga e o ovo e amasse com as mãos.
Faça pequenos rolos e coloque em tabuleiro untado com margarina e polvilhado com farinha.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Elizete Bilhar - Passo Fundo - RS

MAKRONEN

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES
2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
1 colher (chá) de suco de limão
3 claras
200 g de amêndoas sem pele torradas e moídas

MODO DE FAZER
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o suco de limão, até obter um merengue firme.
Junte as amêndoas e misture delicadamente.
Com a ajuda de duas pequenas colheres, faça pequenos suspiros, e coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e conserve em latas bem fechadas.

DICA
Deixe os suspiros no forno até esfriarem.

TEMPERATURA : branda (130º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Regina Salles - São Paulo - SP

MANDARINI

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

8 ovos

1 pitada de sal

2 e 1/2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

1 e 1/4 xícara (chá) de manteiga ou margarina derretida

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com os ovos e o sal, e leve ao fogo em banho-maria, batendo sempre até obter uma massa clara e fofa.
Retire do banho-maria e passe para a batedeira, continuando a bater até esfriar.
Misture a farinha peneirada, alternadamente com a manteiga e a baunilha.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

500 ml de suco de tangerina

4 ovos

1 colher (sopa) rasa de amido de milho

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata os 4 primeiros ingredientes no liqüidificador.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Passe pela peneira, junte a gelatina hidratada, mexa para dissolver e deixe esfriar.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

2 pacotes de gelatina sabor tangerina

gomos de 6 tangerinas

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Prepare a gelatina, seguindo as instruções da embalagem mas utilizando somente metade da quantidade de água indicada. Deixe esfriar, até obter uma consistência de clara de ovo.
Retire os filamentos brancos dos gomos das tangerinas, passe-os na gelatina e depois no PREMIUM.
Deixe na geladeira, até o momento de utilizar.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a gelatina de tangerina por gelatina de laranja.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Reserve 1 xícara do recheio e divida o bolo em 2 camadas.
Envolva uma das camadas com papel alumínio, fazendo um aro com cerca de 1 dedo de altura acima da superfície. Prenda com fita crepe.
Preencha com o recheio e leve à geladeira, até firmar.
Sobreponha a camada restante, cubra o bolo com o recheio reservado e volte à geladeira para firmar.
Decore com os gomos cristalizados e sirva.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MANJAR DE ABÓBORA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MANJAR

1 kg de abóbora descascada e cortada em pedaços

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 litro de leite

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 colheres (sopa) de amido de milho

6 colheres (sopa) de coco ralado

1 gema

MODO DE FAZER - MANJAR
Cozinhe a abóbora em água.
Escorra bem. Junte as 2 xícaras do açúcar e ferva até ficar bem seca. Reserve.
Misture o leite com o açúcar restante, o amido de milho, o coco e a gema. Deixe engrossar em fogo baixo.
Despeje metade desta mistura num refratário molhado.
Cubra com o doce de abóbora e, por cima, espalhe a outra metade do primeiro creme. Reserve até esfriar.
Coloque a cobertura e salpique o coco. Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

INGREDIENTES - COBERTURA

2 colheres (sopa) rasas de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de água

1/2 copo (americano) de água

1 clara em neve

1 colher (café) de essência de baunilha

coco ralado para decorar

MODO DE FAZER - COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com as 2 colheres da água, até obter um caramelo.
Junte a água restante e reduza o fogo até dissolver e engrossar.
Jogue sobre a clara em neve, na batedeira, continue a bater até misturar bem com a calda e acrescente a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Antonieta Di Sciullo - São Paulo - SP

MANJAR DE MORANGOS FRESCOS

INGREDIENTES

6 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 kg de morangos maduros

3 copos (americano) de água

6 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Divida a calda em 2 porções iguais.
Em uma das metades, acrescente os morangos e leve ao fogo, até levantar fervura (cerca de 5 minutos).
Retire os morangos e coloque-os na outra metade da calda. Reserve até o dia seguinte.
Coe a calda de morangos e deixe esfriar. A seguir, misture o amido de milho e deixe no fogo, sem parar de mexer, até engrossar.
Coloque na fôrma molhada, deixe esfriar e leve à geladeira, até firmar.
No dia seguinte, desenforme o manjar num prato fundo.
Cubra com a calda onde os morangos ficaram de molho. Guarneça com os morangos e sirva gelado.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 a 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Mirtes Teresinha Suave - Petrópolis - RJ

MANJAR DE PRÍNCIPE

Rendimento : 6 unidades

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

100 g de amêndoas sem pele e moídas

100 g de miolo de pão

6 gemas

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio médio (ponto de pasta).
Junte as amêndoas e o pão molhado em água fria, muito bem espremido e desfeito.
Deixe ferver para retomar o ponto inicial.
Retire do fogo e deixe esfriar.
Acrescente as gemas passadas pela peneira e bem batidas.
Leve de novo ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.
Coloque em tacinhas e polvilhe com a canela.
Deixe esfriar completamente antes de servir.

DICA

As taças deverão ser de material refratário para suportar a temperatura do freezer.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Júlia Galvão

MANTECAL

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : ESPANHOLA

INGREDIENTES

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO
2 copos (americano) de farinha de trigo
1 copo (americano) de gordura vegetal hidrogenada
açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER
Misture bem os 3 ingredientes, até obter uma massa homogênea.
Faça bolinhas, achate-as e coloque-as em assadeira sem untar.
Asse no forno preaquecido, sem deixar corar.
Passe-os, ainda quentes, pelo açúcar.
Deixe esfriar e guarde em recipiente bem tampado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele à temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MANUÊS DA BAHIA

Rendimento : cerca de 24 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

250 g de mandioca crua ralada

1 coco ralado (300 g)

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

1 clara

1/2 copo (americano) de água quente

MODO DE FAZER - MASSA
Amasse o açúcar com a mandioca ralada e metade do coco ralado.
Junte a manteiga, as gemas e a clara e bata bem.
Misture o leite que se formou da mistura do coco ralado restante com a água quente.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e cubra com o glacê. Deixe esfriar e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata bem o GLAÇÚCAR com o leite.
Utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Márcia Vanessa Caldas - São Paulo - SP

MARAVILHA DE COCO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

6 claras

1 pitada de sal

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o sal, até formar um merengue bem firme.
Divida em 2 fôrmas iguais, untadas e forradas com papel também untado.
Asse no forno preaquecido e reserve dentro das fôrmas até recheá-las.

DICA
Este merengue fica como pudim, firme mas úmido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 coco ralado (300 g)

3 gemas

1 colher (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) de água de coco

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture metade do açúcar com o coco (reservando uma parte para polvilhar) e leve ao fogo, mexendo sempre até dourar.
Divida em 2 partes iguais.
Reserve uma e na outra acrescente o restante do açúcar, as gemas, o amido de milho e a água de coco. Leve ao fogo, mexendo sempre até formar um mingau grosso.
Retire um dos merengues da fôrma e coloque no prato de serviço. Recheie e cubra com o outro merengue, segurando-o pelo papel, o que torna a operação bem mais fácil.
Polvilhe com o coco reservado e sirva no dia seguinte.

DICA
Mantenha a sobremesa, de preferência, fora de refrigeração.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nelli Thomé - São Paulo -SP

MARECHAL

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Misture os ingredientes e prepare o brigadeiro em fogo baixo, até se soltar da panela.
Deixe esfriar, enrole, passe no crocante, pressionando-o para que não se solte.
Mergulhe, um a um, no chocolate, deixe secar e coloque em forminhas de papel ou alumínio.

INGREDIENTES - CROCANTE

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de amêndoas picadas

1 copo (americano) de água

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - CROCANTE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda caramelada.
Acrescente as amêndoas e a manteiga e deixe no fogo até acentuar a cor, mas sem queimar.
Retire do fogo, jogue na pedra untada, aguarde que esfrie completamente, moa e utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

1/2 kg de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER - COBERTURA
Pique o chocolate e divida em 3 partes. Pique novamente uma das partes e reserve. Coloque as outras 2 partes picadas em um refratário.
Esquente numa frigideira um pouco de água. Desligue o fogo e coloque o refratário com o chocolate picado e mexa com uma espátula até derreter.
Tire o refratário da água e junte o resto do chocolate, continuando a mexer até que tenha derretido.
Deixe esfriar completamente e utilize.

MICROONDAS - MASSA
INDICADO

MODO DE FAZER Prepare o brigadeiro no microondas, tirando e mexendo de 2 em 2 minutos.

Tempo : 6 minutos
Potencia : média

MICROONDAS - COBERTURA
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate picado no microondas.

Tempo : 3 minutos
Potencia : média

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele (antes de banhados).

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MARIA MOLE COM MORANGOS

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - 1ª E 3ª CAMADAS

1 pacote de maria mole

1 copo (americano) de água fervente

3 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 copo (americano) de coco fresco ralado

MODO DE FAZER - 1ª E 3ª CAMADAS
Divida todos os ingredientes em 2 partes iguais.
Dissolva 1 parte da maria mole com a metade da água, acrescente metade do GLAÇÚCAR e bata até ficar bem firme.
Forre a fôrma com papel alumínio untado, salpique metade do coco e espalhe a maria mole.
Leve à geladeira para firmar.

DICA
Não deixe a maria mole endurecer, para que a 2ª camada possa aderir a ela.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

INGREDIENTES - 2ª CAMADA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 pacotes de gelatina sabor morango

3 copos (americano) de água fervente

1 copo (americano) de água gelada

300 g de morangos picados

MODO DE FAZER - 2ª CAMADA
Junte o açúcar com a gelatina e a água fervente, mexendo até dissolver completamente.
Acrescente a água gelada e mexa até começar a endurecer.
Jogue sobre a 1ª camada de maria mole, distribua por cima os morangos e deixe gelar um pouco.
Prepare a maria mole restante da mesma maneira que a anterior e cubra os morangos.
Salpique o restante do coco ralado e leve à geladeira.
Desenforme e corte em quadrados.
Sirva gelada.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco ralado fresco por coco ralado seco hidratado com água quente.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Elizabeth Ap. Ferreira dos Santos - São José dos Campos - SP

MARIA MOLE DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - 1ª CAMADA

9 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

9 claras

2 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1 xícara (chá) de calda de abacaxi

MODO DE FAZER - 1ª CAMADA
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até formar um suspiro firme.
Dissolva a gelatina já hidratada na calda de abacaxi quente.
Adicione ao suspiro.
Bata até amornar e utilize rapidamente.

INGREDIENTES - 2ª CAMADA

1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER - 2ª CAMADA
Escorra e pique o abacaxi e reserve.

INGREDIENTES - CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira.
Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.
Use a seguir.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque o aro de uma fôrma desmontável no centro do prato onde será servida a sobremesa.
Faça uma camada de maria-mole, uma de abacaxi picado e cubra com o chantilly.
Leve o prato à geladeira, com o aro.
Depois que a sobremesa firmar, retire o aro e sirva.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3500 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nádia Chuaby - Piracicaba - SP

MARMELADA DE LARANJAS

Rendimento : cerca de 1 kg
Típica : INGLESA

INGREDIENTES
6 laranjas doces
1 e 1/2 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 litro de água

MODO DE FAZER
Corte as laranjas com a casca, em fatias finas e tire as sementes.
Coloque as fatias e as sementes, amarradas em um pano de filó, de molho na água, durante 24 horas.
Retire as sementes e junte o DOÇÚCAR à mistura das laranjas com a água.
Leve ao fogo para ferver, mexendo sempre, até que apareça o fundo da panela.
Guarde em pote ou sirva em compoteira.

DICA
Sirva o doce acompanhado com torradas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Odete Ribeiro Duarte - São Paulo - SP

MARROM NEVADO

Rendimento : cerca de 24 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 ovos

1 xícara (chá) mal cheia de óleo

1 xícara (chá) mal cheia de água fervente

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Misture todos os ingredientes e bata bem, até obter um massa homogênea.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Asse em refratário untado com óleo e forrado com guardanapo de papel.
Deixe descansar 8 minutos e desenforme quente.

Tempo : cerca de 9 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele sem o GLAÇÚCAR.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MARSHMALLOW (MERENGUE ITALIANO)

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

3 claras

1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Bata as claras em neve, adicione a calda e o limão e continue batendo até formar um creme firme e espesso.
Cubra o bolo rapidamente com o auxílio de uma faca molhada em água.
Pode-se colori-lo e aromatizá-lo.

DICA

Para facilitar, passe uma fina camada de geléia por toda a superfície do bolo antes de cobrí-lo com o marshmallow.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MARSHMALLOW (ORIGINAL)

Rendimento : cobertura de 1 bolo de tamanho grande
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

5 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

3 claras em neve

1 colher (café) de suco de limão

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de bala mole.
Jogue aos poucos sobre as claras, continuando a bater.
Acrescente o limão, a gelatina previamente hidratada e derretida em banho-maria, e a baunilha.
Bata até ficar bem firme e utilize como cobertura de bolos ou sorvetes.

DICA

Conserve em geladeira, embalado hermeticamente, por até 8 dias.

VARIAÇÃO

Se preferir, aumente a quantidade de gelatina, enforme em tabuleiro, corte em quadrados e polvilhe com GLAÇÚCAR. Para servir, espete um palito e esquente sobre o fogo.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MARZIPAN

Rendimento : cerca de 1 Kg

INGREDIENTES

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

500 g de amêndoas sem pele e moídas

GLAÇÚCAR suficiente para dar ponto

MODO DE FAZER

Misture os 5 copos do GLAÇÚCAR com as amêndoas e as claras.
Amasse, acrescentando GLAÇÚCAR até dar o ponto (quando a massa estiver firme, mas flexível).
Mantenha a massa embalada em plástico até o momento de usá-la para que mantenha a elasticidade.

DICA

O marzipan pode ser usado para cobrir bolos e, também, para modelagem (frutas, flores, bichinhos ou figuras geométricas para decoração).

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MAÇÃS DO AMOR

Rendimento : 6 unidades

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de xarope de glicose de milho

1 copo (americano) de água

1 colher (chá) de anilina vermelha

6 maçãs vermelhas

6 palitos para sorvetes

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a glicose, a água e a anilina, até obter uma vidrada.
Retire do fogo e passe rapidamente as maçãs com o palito bem fixado.
Coloque-as sobre uma superfície untada e aguarde que esfriem.

DICA

Para reconhecer o ponto da calda vidrada, jogue algumas gotas dentro de um copo com água. Se ouvir um estalo, como vidro, a calda está no ponto correto.
Se a calda começar a endurecer, enquanto está passando as maçãs, volte ao fogo para mantê-la líquida.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : FESTA JUNINA

FONTE DA RECEITA : Rosely Marquete - Guarulhos - SP

MAÇÃS À DÉBORA

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES
5 maçãs sem cascas e cortadas em fatias finas

5 gemas

1 lata de leite condensado

5 claras

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER
Arrume as maçãs na torteira refratária, untada com manteiga ou margarina.
Bata as gemas até obter uma gemada, misture o leite condensado e cubra as fatias de maçãs.
Asse no forno preaquecido até que as maçãs estejam macias.
Bata as claras com GLAÇÚCAR até formar um suspiro firme.
Coloque em colheradas sobre o doce e volte ao forno, para tostar.
Sirva quente ou gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nilce Alamino Vandeplace - São Paulo - SP

MEIA LUA

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 xícara (café) de leite morno

5 copos (americano) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina

2 gemas

1 ovo

3 colheres (sopa) de iogurte tradicional

gema para pincelar

açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o fermento no leite, junte 2 colheres (sopa) da farinha, misture bem e deixe crescer até dobrar o volume.
À parte, misture os ingredientes restantes. Acrescente o fermento, misture bem, sem bater e deixe crescer por 1 hora.
Abra a massa com o rolo na espessura de 3 mm, polvilhando a pedra com farinha.
Corte em quadrados de 8 x 8 cm, coloque o recheio e enrole no formato de meia-lua.
Coloque em uma assadeira untada e deixe crescer, até dobrar o volume.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido.
Ainda quentes, passe-as pelo açúcar.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

300 g de ricota fresca

1 gema

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

150 g de cidras e laranjas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture todos os ingredientes e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jandira Ribeiro da Silva - São Paulo - SP

MENCHIKOF

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

225 g de manteiga ou margarina sem sal

225 g de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (café) de essência de baunilha

1 copo de geléia a gosto

200 g de biscoitos tipo maisena

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e fofo.
Acrescente as amêndoas e a baunilha. Reserve.
Forre o fundo da fôrma com um disco de papel alumínio, a lateral com uma tira larga, e pincele com a geléia.
Passe geléia nos biscoitos e cole-os no fundo e nas laterais da fôrma.
Coloque o creme, cubra com os biscoitos restantes (cobertos com geléia) e leve à geladeira.
Desenforme e decore com o chantilly. Sirva gelado.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por avelãs sem pele moídas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ernestina de Souza Nery - São Paulo - SP

MERENGUE COM CREME DE BAUNILHA (CASEIRO)

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

5 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

8 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme. Coloque na fôrma bem untada e leve ao forno preaquecido, em banho maria até ficar firme. Desenforme ainda quente sobre um pano úmido e deixe esfriar. Reserve.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 gemas passadas pela peneira

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1/2 litro de leite

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

1 lata de creme de leite com soro

MODO DE FAZER - CREME
Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda grossa.
Deixe esfriar e misture os ingredientes restantes, reservando a manteiga e a baunilha.
Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha e deixe esfriar, misture com o creme de leite e coloque sobre o merengue ou, se preferir, à volta.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o creme de confeiteiro, por 1 caixa de pudim de baunilha, seguindo as instruções da embalagem acrescentando a lata de creme de leite.

CONGELAMENTO - MERENGUE
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, somente o merengue pronto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MERENGUE COM RECHEIO DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES - MERENGUE

8 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO
1 pitada de sal
4 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Na batedeira, bata todos os ingredientes até obter uma massa firme.
Use o saco de confeitar com o bico perlê médio e faça pequenas espirais, como pirâmides, sobre a assadeira forrada com papel untado.
Leve ao forno preaquecido até assarem e secarem, sem dourar. Deixe esfriar para rechear.

DICA
Se não usar batedeira, bata as claras primeiro e só depois vá juntando o açúcar aos poucos, sem parar de bater, até ficar bem firme.

TEMPERATURA : branda (120º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

1 lata de creme de leite com soro
1 colher (sopa) de rum
250 g de chocolate meio amargo picado
chocolate em pó para polvilhar
1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Aqueça o creme de leite, em banho-maria, junte o chocolate meio amargo e mexa até derreter e engrossar.
Retire do fogo, junte a baunilha e deixe esfriar.
Bata, na batedeira ou à mão, para ficar cremoso, adicionando o rum.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Divida os merengues em pares.
Numa metade faça um círculo com o creme de chocolate, usando o saco de confeitar com bico.
Una a outra metade do par, coloque em forminhas de papel e polvilhe no centro, onde se juntam, o chocolate em pó.

DICA
Mantenha na geladeira, somente se estiver muito calor.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele os merengues, sem polvilhá-los, em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MERENGUE COM SORVETE

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

5 copos (americano) bem cheios de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

8 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme.
Divida em 2 fôrmas untadas, o fundo forrado com papel também untado.
Asse em banho maria, no forno preaquecido, até ficar firme.
Desenforme ainda quente sobre um pano úmido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

6 metades de pêssegos em calda fatiados

1 copo de iogurte de fruta de sua preferência

2 copos (americano) de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Reserve os pêssegos fatiados e bem escorridos.
Bata o sorvete com o iogurte.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Sobre um dos discos de merengue, espalhe os pêssegos.
Sobreponha o outro disco e cubra com o sorvete batido.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MERENGUE DE COCO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 copos (americano) de água

16 claras

200 g de coco ralado seco

raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Bata as claras em neve.
Jogue a calda quente sobre as claras, aos poucos e sem parar de bater, até ficar bem firme.
Junte o coco e misture sem bater.
Divida em 2 porções iguais e coloque sobre 2 tábuas, previamente mergulhadas em água. Asse no forno preaquecido.
Para retirar, puxe os merengues, deixando-os deslizar, o primeiro para o prato escolhido e o segundo sobre o chantilly já espalhado sobre o primeiro.
Cubra o segundo, também, com o chantilly e decore com as raspas de chocolate.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente o merengue.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nilda da Silva - São Bernardo do Campo - SP

MERENGUE RECHEADO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

18 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR
6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, usando a batedeira na velocidade máxima, até obter um merengue firme.
Coloque nas 2 fôrmas untadas, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido, até crescer e dourar levemente. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 vidro pequeno de leite de coco

1 vidro pequeno de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de coco ralado

1 xícara (chá) de creme de leite batido

coco ralado para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Misture o açúcar, o leite de coco, o leite e a farinha de trigo. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
Retire do fogo, acrescente o coco e deixe esfriar.
Junte o creme de leite e misture sem bater.
Coloque um dos merengues em um prato, faça uma grossa camada de creme e cubra com o outro merengue.
Cubra com o creme restante e polvilhe com o coco ralado.
Sirva gelado.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rosa Svartman - São Paulo - SP

MERENGUES COM CHANTILLY E MORANGOS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MERENGUE

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 pitada de sal

5 claras

morangos para decorar

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o sal, usando a batedeira na velocidade máxima, até obter um merengue bem firme.
Coloque-o no saco de confeitar com o bico pitanga tamanho médio e monte os merengues sobre uma tábua previamente ensopada em água e sem ser enxugada. Os merengues devem ser ovais e de tamanho médio (cerca de 08 x 05 cm) e colocados bem afastados uns dos outros, porque crescem bastante. Asse no forno preaquecido.
Depois de prontos, arraste-os ao longo da tábua até à extremidade para manter a base perfeita. Vire-os com o fundo para cima para esfriarem.
Nesse fundo, que passa a ser a parte superior, faça uma coroa com o chantilly, usando o saco de confeitar. Decore com os morangos, 2 pequenos ou 1 de tamanho grande e reserve na geladeira. Arrume em forminhas de papel e sirva.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele, somente os merengues, em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MERENGUES QUEIMADOS

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Junte 1 xícara do açúcar com as claras e bata até obter um merengue firme.
Com o açúcar restante e a água, faça uma calda até obter ponto de caramelo.
Acrescente 1 colher (sopa) de água e deixe no fogo para amolecer o caramelo.
Retire do fogo e despeje em fio constante sobre o merengue, sem parar de bater (use a batedeira na velocidade máxima) até obter uma consistência firme.
Com duas colheres (sopa) modele porções de merengue, com formato oval, colocando-as lado a lado (deixe um espaço de 3 cm entre elas) em uma fôrma untada e forrada com papel manteiga também untado.
Asse em forno preaquecido até dourar.
Desenforme, arrume em um prato e cubra com o doce de ovos.

VARIAÇÃO
Com esta mesma receita pode-se fazer pudim, enformando o merengue em fôrma de camada bem untada. Cubra, também, com o doce de ovos.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

6 gemas passadas pela peneira

6 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Bata todos os ingredientes e leve ao fogo brando, sem parar de mexer, até começar a encorpar.
Retire do fogo e deixe esfriar. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, retirando da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Carla Taís Azevedo Fornazari - Castro - PR

MILK SHAKE DE MORANGOS

Rendimento : 2 copos
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite

1 copo (americano) de morangos frescos

2 bolas de sorvete de creme

MODO DE FAZER
Bata tudo no liqüidificador, coloque em 2 copos altos e termine com 1 bola de sorvete em cada um. Sirva com canudinho.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MORANGA EM FLOR

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 moranga madura com cerca de 1,5 Kg

3 e 1/2 xícaras (chá) de água (700 ml)

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

10 cravos da Índia

4 canelas em pau

100 g de damascos secos, escaldados e sem pele

3 colheres (sopa) de passas brancas

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Corte a moranga, com a casca, em gomos de 3 cm, retire as sementes e reserve.
Coloque 1/2 xícara (chá) da água numa panela grande. Faça uma camada de gomos da moranga e, sobre eles, espalhe 8 colheres (sopa) do DOÇÚCAR.
Repita a mesma operação, tampe a panela e deixe ferver durante 15 minutos, com fogo baixo.
Faça uma calda rala com o restante do DOÇÚCAR, os cravos, a canela e o restante da água.
Despeje-a sobre o doce e volte ao fogo baixo com a panela tampada, deixando ferver por mais 1 hora. Retire e deixe amornar.
Leve de novo ao fogo, com a panela sem a tampa, deixando ferver por mais 10 minutos.
Coloque os damascos e as passas e ferva por mais 20 minutos. Deixe esfriar.
Retire os gomos e coloque-os, num prato meio fundo, com a curvatura para o mesmo lado imitando uma grande flor. Coloque mais uma camada de gomos sobre os outros e distribua os damascos e as passas.
Aromatize a calda com a baunilha e jogue-a sobre os gomos da moranga. Com a canela e os cravos, forme o centro da flor.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Nice Magalhães Le Voci - São Paulo - SP

MOSAICOS

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

2 gemas

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina

125 g de amêndoas sem pele e moídas

3 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (chá) de essência de baunilha

200 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com as gemas, a manteiga, as amêndoas, a farinha peneirada com o fermento e a baunilha, até formar uma massa homogênea.
Abra a massa entre dois plásticos e corte em quadrados de 3 cm de largura e 0,5 cm de espessura.
Coloque em assadeira polvilhada com farinha e asse no forno preaquecido, sem deixar dourar.
À parte, derreta o chocolate seguindo as instruções da embalagem.
Mergulhe cada quadrado, somente até a metade, no chocolate derretido e deixe secar em lugar fresco.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

MUFFINS

HISTÓRIA DA RECEITA
Antigo e tradicional bolinho inglês, era vendido por ambulantes em toda a cidade de Londres. Feito com massa de fermento e açúcar, era assado em tabuleiro com cavidades próprias. Atualmente apresenta enorme variação de ingredientes.

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

2 xícaras (chá) de leite

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (chá) de fermento em pó

3 claras em neve

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme fofo e claro.
Junte as gemas e bata bem.
Acrescente o leite alternadamente com a farinha peneirada com o fermento.
Misture as claras em neve.
Coloque em forminhas próprias para muffins, untadas com manteiga ou margarina. Asse no forno preaquecido.
Sirva quente.

DICA
Sirva com manteiga e geléia de fruta.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada grande

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Cristina Knysak - Mogi das Cruzes - SP

MUSSE DE CHOCOLATE COM CREME DE MARACUJÁ

HISTÓRIA DA RECEITA
O maracujá ou fruta da paixão é originário da América Tropical e tem esse nome por causa de sua flor, que tem em seu miolo um desenho que lembra uma coroa de espinhos com martelos e pregos e remete à Paixão de Cristo.

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MUSSE

200 g de chocolate em pó

200 g de manteiga à temperatura ambiente

6 ovos

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de creme de leite sem soro

MODO DE FAZER - MUSSE
Junte o chocolate e a manteiga. Leve ao banho-maria (não deixe a água do banho-maria espirrar no chocolate; use uma tigela alta e fogo brando), mexendo sempre, até obter uma mistura homogênea. Desligue o fogo e reserve até esfriar. Bata as claras e metade do GLAÇÚCAR até obter um merengue firme. Reserve.
Bata as gemas e o restante do GLAÇÚCAR, até obter uma gemada fofa.
Despeje a mistura de chocolate e manteiga sobre a gemada. Acrescente o creme de leite e misture. Junte o merengue aos poucos e mexa delicadamente (com movimentos de baixo para cima, para que a preparação não perca volume). Reserve na geladeira.

INGREDIENTES - CREME

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 xícara (chá) mal cheia de suco de maracujá

MODO DE FAZER - CREME
Misture todos os ingredientes e deixe na geladeira por 15 minutos antes de usar.

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite na batedeira (em velocidade mínima) até obter uma consistência firme e cremosa.

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

2 colheres (sopa) rasas de amido de milho

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá

sementes de 1 maracujá

MODO DE FAZER - CALDA
Junte o DOÇÚCAR e a água e leve ao fogo forte até atingir ponto de fio fraco.

Acrescente o amido de milho dissolvido no suco de maracujá e mexa até engrossar.
Por último, junte as sementes do maracujá. Deixe esfriar.

DICA
Espalhe as sementes numa fôrma e leve-as por alguns minutos ao forno quente para secarem e ficarem crocantes.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Num recipiente grande e fundo (use uma taça transparente), alterne camadas de musse, chantilly e creme de maracujá sucessivamente, até terminarem os ingredientes. Finalize com uma camada de chantilly regada pela calda de maracujá. Sirva gelado.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 6 a 8 horas

Ocasião : DIA DOS PAIS

FONTE DA RECEITA : Marcia Coracini - Vargem Grande do Sul - SP

MUSSE MARMORIZADA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - CHANTILLY ESTABILIZADO

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - CHANTILLY ESTABILIZADO
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite na batedeira com velocidade mínima. Quando estiver grosso, acrescente a gelatina previamente hidratada com a água, derretida em banho maria, e ainda quente, continuando a bater até obter uma espessura firme. Reserve na geladeira.

INGREDIENTES - MUSSE

200 g de chocolate meio amargo picado

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 colheres (chá) rasas de gelatina em pó sem sabor

3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

7 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 gemas

4 claras em neve

MODO DE FAZER - MUSSE
Derreta o chocolate com a manteiga ou margarina em banho maria. Ainda quente junte a gelatina hidratada com a água, misture bem e deixe esfriar. Bata o GLAÇÚCAR com as gemas até obter uma gemada fofa e clara, misture com o creme de chocolate. Acrescente as claras, misturando lentamente, sem bater. Leve à geladeira até engrossar.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

250 g de chocolate para cobertura derretido e morno

2 colheres (café) de vodka

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Misture os 2 ingredientes. Coloque no saco de confeitar com o bico perlê e faça, sobre papel alumínio, discos finos com 3 e 4,5 cm de diâmetro. Leve à geladeira para firmar. Destaque do papel e guarde, em potes fechados, na geladeira.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Na forma untada com óleo e passada por água fria, coloque o chantilly estabilizado e a musse de chocolate, em colheradas alternadas ou misturando os dois. Leve à geladeira até ficar bem firme. Desenforme, sirva simples ou com chantilly. Decore com as pastilhas, ou raspas de chocolate.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 a 4 horas

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

NINHOS DE ABELHA

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 tabletes de fermento para pão (37,5 g)
3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 xícara (chá) de leite morno
4 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo
1 colher (café) de sal
5 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o fermento no açúcar e no leite.
Peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque a mistura do fermento e os ingredientes restantes.
Amasse bem e deixe crescer, até dobrar o volume.
Abra com o auxílio de um rolo, em formato de retângulo, até obter 1 cm de espessura.
Cubra com o creme de manteiga, enrole como rocambole e corte em fatias de mais ou menos 3 cm de espessura.
Coloque as fatias deitadas na assadeira levemente untada e deixe crescer novamente.
Leve ao forno preaquecido, até assar e corar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 a 30 minutos

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO
1 tablete de manteiga ou margarina sem sal
1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com a manteiga e a baunilha até espumar.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Carmem Wegner - Santa Cruz - RS

NOUGAZITOS

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

1 xícara (chá) de miolo de avelãs picadas

1 colher (chá) de manteiga sem sal

300 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo claro. Acrescente as avelãs e a manteiga, deixando acentuar um pouco mais a cor.
Jogue sobre uma pedra untada, deixe esfriar um pouco e corte em pequenos retângulos, usando uma faca untada com manteiga. Reserve.
À parte, derreta o chocolate seguindo as instruções da embalagem. Deixe esfriar e, ainda líquido, passe os retângulos no chocolate derretido, até que fiquem completamente envolvidos.
Coloque-os em uma superfície levemente untada, até secarem bem.
Guarde em lugar fresco, embrulhados em papel de bombons.

DICA
Não deixe que o caramelo endureça para cortá-lo.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate no microondas, mexendo 1 vez. Deixe em descanso e mexa para ficar homogêneo.

Tempo : 1 a 2 minutos
Potencia : média
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

NOVA MUSSE DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

5 claras em neve

2 copos (americano) de polpa de morango

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

4 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 lata de creme de leite com soro

morangos para decorar

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Jogue a calda fervente sobre as claras, sem parar de bater até amornar.
Misture delicamente a polpa de morangos batida, no liqüidificador, e peneirada.
Junte a gelatina incolor, hidratada com a água fria e derretida em banho-maria.
Acrescente o creme de leite (previamente batido para ficar homogêneo) e coloque na fôrma untada e passada por água fria.
Leve à geladeira, desenforme e decore com os morangos salpicados com açúcar. Sirva gelado.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua os morangos por outras frutas macias (pêssego, manga, nectarina, framboesa, kiwi, etc).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

NOVAS FATIAS DA CHINA

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

18 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas, até dobrar o volume e ficarem claras.
Coloque na assadeira untada e leve para assar no forno preaquecido.
Desenforme a massa ainda morna, sobre um pano úmido e reserve até esfriar.
Corte em fatias finas, depois em pequenos quadrados e cubra com a calda fria. Deixe ensopar até ficarem transparentes e arrume delicadamente numa compoteira. Sirva bem frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CALDA

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado *1 cálice de rum*
DOÇÚCAR

1/2 litro de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fino.
Retire do fogo, junte o rum e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Veríssima Wersdonfer - Garibaldi - RS

O MELHOR PUDIM DE PÃO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : EUROPÉIA

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 copo da água, até caramelar.
Adicione a água restante e deixe ferver um pouco mais até obter um caramelo mole.
Espalhe na fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

250 g de pão amanhecido em fatias

3 copos (americano) de água

1/2 litro de leite frio

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

4 gemas

1 cálice de vinho do Porto

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 colher (café) de noz moscada moída

1/2 colher (café) de canela em pó

1 colher (chá) de fermento em pó

1 e 1/2 copo (americano) de passas sem sementes

1 copo (americano) de frutas cristalizadas picadas

4 claras em neve

MODO DE FAZER - PUDIM
Umedeça as fatias de pão com a água e deixe amolecer.
Junte o leite e os ingredientes restantes, exceto as claras, amassando até obter uma massa homogênea.
Por último, misture delicadamente as claras.
Coloque na fôrma caramelada e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Regina Sales - São Paulo – SP

OUTRO BOLO DA MAMÃE

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 gemas

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de café coado forte

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 claras em neve

1 cálice de licor de cacau

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga em creme. Junte as gemas e o chocolate, aos poucos e alternadamente, sem parar de bater.
Acrescente o leite com o café e a farinha peneirada com o fermento. No fim, as claras, mexendo delicadamente.
Coloque na fôrma untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, regue com o licor e cubra com a cobertura de chocolate.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderado (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve ao fogo o açúcar com o leite, o chocolate e a manteiga. Ferva até obter o ponto de bala mole. Retire do fogo, bata um pouco até perder a fervura, engrossando ligeiramente. Utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o leite pela mesma medida de café coado.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : João Pavan - Campinas - SP

OVOS NEVADOS EM COROA

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) mal cheio de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

1/2 litro de leite

4 gemas

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de amido de milho

3 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (12 g)

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com as claras em merengue firme.
Coloque às colheradas no leite fervente, até crescerem (cerca de 3 minutos). Retire do leite e reserve.
Coe o leite e acrescente as gemas batidas com o açúcar e o amido de milho.
Cozinhe, mexendo sempre, até engrossar.
Retire do fogo e junte a gelatina já hidratada. Deixe esfriar até engrossar.
Coloque na fôrma untada com óleo e molhada com água, em camadas alternadas de creme e ovos nevados. Leve à geladeira.
Desenforme e sirva simples ou com frutas (da estação ou em calda).

VARIAÇÃO

Esta receita é recomendada para aproveitamento de claras. Substitua as gemas por 1 pacote de pó para pudim de baunilha, e reduza o açúcar para 2 colheres (sopa).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (1750 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PALITOS INGLESES

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

3 gemas

1 xícara (chá) mal cheia de manteiga ou margarina sem sal

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de geléia de morango

3 claras

2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

125 g de amêndoas sem pele e moídas

MODO DE FAZER
Junte os 4 primeiros ingredientes e amasse. Deixe descansar por 30 minutos.
Abra a massa entre dois plásticos, em formato retangular.
Coloque o retângulo na assadeira e polvilhe com farinha.
Fure toda a superfície da massa com um garfo, cubra com papel alumínio e encha com milho.
Asse no forno preaquecido, até secar a massa (cerca de 15 minutos).
Retire o milho e o papel alumínio, passe a geléia por toda a superfície e, por cima, cubra com o merengue - as 3 claras batidas com as 2 xícaras (chá) de GLAÇÚCAR. Polvilhe as amêndoas.
Volte ao forno com a temperatura branda (160º C) para acabar de assar (cerca de 25 minutos).
Cuidadosamente, depois que esfriar um pouco, corte em quadrados e depois em palitos, retirando-os, com o auxílio de uma espátula de plástico.

DICA
Use uma faca molhada em água fria para cortar os palitos.

VARIAÇÃO
Substitua a geléia de morango por framboesa.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PALMIERS COM DOCE DE OVOS

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 pacote de massa folhada pronta

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Abra a massa em formato de retângulo com 0,5 cm de espessura. Corte as beiradas para não *prender* o folhado.
Cubra com o DOÇÚCAR e faça 2 rolos, começando das laterais até que se encontrem no centro.
Leve à geladeira por 1 hora.
Corte em fatias com 1cm de espessura e coloque em assadeira molhada. Asse no forno preaquecido.
Depois de frios, passe uma camada fina de doce de gemas, somente de um lado, e cubra com o glacê. Deixe secar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de água

1 colher (café) de manteiga sem sal

6 gemas passadas pela peneira

4 gotas de essência de baunilha

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Misture o açúcar com a água, a manteiga e as gemas. Leve ao fogo, mexendo até engrossar.
Adicione a baunilha e deixe esfriar completamente. Utilize.

INGREDIENTES - GLACÊ
2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - GLACÊ
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e bata com colher de madeira, até começar a perder a transparência e engrossar. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PANETONE

Rendimento : 3 unidades
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

50 g de fermento para pão

1 xícara (chá) mal cheia de água

100 g de farinha de trigo

6 ovos

200 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de essência de panetone

4 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

200 g de frutas cristalizadas

200 g de passas

MODO DE FAZER
Prepare o fermento básico dissolvendo metade do açúcar e o fermento na água morna.
Misture bem e acrescente as 100 g de farinha, deixando levedar até dobrar o volume.
Acrescente o açúcar restante, os ovos, a manteiga, a essência e as xícaras da farinha, sovando a massa até levantar bolhas e soltar-se das mãos. Se for preciso, acrescente um pouco mais de farinha.
Junte as frutas e as passas, divida a massa por 3 fôrmas untadas, forradas com papel também untado, e polvilhadas com farinha.
Deixe crescer novamente em lugar quente e cobertas com pano, até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido (à temperatura quente (200º C) nos primeiros 10 minutos, reduzindo-o depois para que não queimem).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de panetone (500g)

TEMPERATURA : moderado (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 55 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Tadeu Trochinski Filho - São Paulo - SP

PANETONE FOLHADO

Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de leite morno

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

7 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 ovos

1 colher (café) de sal

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (sopa) de banha de origem animal

1 colher (chá) de canela em pó

7 copos (americano) de farinha de trigo

300 g de manteiga ou margarina sem sal

150 g de frutas cristalizadas picadas

150 g de passas pretas sem sementes

150 g de passas brancas sem sementes

1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Junte 1 colher do açúcar, 1 xícara do leite, o fermento e 1 xícara da farinha. Misture bem para fazer o fermento básico e deixe crescer até dobrar o volume.
Acrescente os ovos, o sal, o restante do açúcar, as 3 colheres da manteiga, a banha, o restante do leite morno, a canela e o restante da farinha.
Sove bem a massa e deixe crescer até dobrar o volume.
Estenda a massa com o rolo, com a espessura de 1 cm.
Passe metade da manteiga, dobre em 3 partes, torne a estender e cubra novamente toda a superfície com a manteiga restante.
Abra a massa, corte em tiras, distribua as frutas cristalizadas e as passas sobre cada tira.
Coloque umas sobre as outras e forme uma trança.
Enrole em forma de rosca, coloque na assadeira e deixe crescer novamente.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido. Após os primeiros 20 minutos abaixe a temperatura do forno para 180º C (moderada).

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 45 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Eliana Costa Rizzo - São Paulo - SP

PANETONE MILANÊS

Rendimento : cerca de 4 unidades
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água morna

4 tabletes de fermento para pão (60 g)

1 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - FERMENTO BÁSICO
Misture o açúcar com a água e dissolva o fermento.
Acrescente a farinha e deixe levedar, até dobrar o volume.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de panetone (500g)

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de banha de origem animal

1/2 litro de leite morno

1 colher (café) de sal

1 kg de farinha de trigo

200 g de cidra cristalizada

200 g de laranja cristalizada picada

250 g de passas pretas sem sementes

100 g de nozes picadas

gema para pincelar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos. Junte o fermento básico e depois a manteiga, a banha, o leite, o sal e a farinha.
Sove bem a massa. Misture as frutas e as nozes.
Coloque em formas de papel, especiais para panetone, enchendo-as até a metade.
Deixe crescer até dobrar o volume.
Faça um corte em cruz, pincele com gema e leve ao forno previamente aquecido.

DICA
Se não couberem todas as fôrmas no forno de uma só vez, deixe as que sobrarem na geladeira, depois de levedadas, enquanto esperam.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de panetone (500g)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Zelinda Z. Sangiorato - São Bernardo do Campo - SP

PANQUECAS AMERICANAS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

2 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

3 copos (americano) de leite morno

3 copos (americano) de farinha de trigo

4 gemas

1 colher (chá) rasa de sal

1/2 copo (americano) de creme de leite

4 claras em neve

MODO DE FAZER
Misture os 4 primeiros ingredientes, usando somente 1 copo do leite, e deixe dobrar o volume. Adicione os ingredientes restantes, batendo bem até obter uma massa fofa, mas homogênea. Deixe fermentar novamente até dobrar o volume.
Frite em frigideira pequena levemente untada com margarina como habitualmente se preparam panquecas ou crepes.

DICA
Sirva quente, com manteiga, geléia de frutas ácidas ou cream cheese.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PAPOS-DE-ANJO

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

12 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas, até dobrar o volume.
Distribua entre as forminhas bem untadas, coloque-as numa assadeira e leve ao forno preaquecido até crescerem e dourarem levemente.
Deixe amornar e desenforme. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 copos (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda fina.
Aromatize com a baunilha e deixe esfriar.
Mergulhe os papos de anjo na calda e deixe por algumas horas, virando-os de vez em quando.
Passe-os para uma compoteira, com a calda e guarde na geladeira.

VARIAÇÃO
Se preferir, coloque os papos-de-anjo numa peneira para ficarem mais enxutos na hora de servir.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Mantenha os papos-de-anjo na calda.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PAPOS-DE-ANJO DIFERENTES

Rendimento : cerca de 24 unidades

INGREDIENTES - MASSA

10 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas até triplicarem de volume.
Coloque em forminhas bem untadas com manteiga e asse no forno preaquecido, em banho-maria, sem deixar corar.
Reserve.

DICA
Retire do forno quando espetando um palito, este sair seco.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CALDA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 vidro pequeno de leite de coco

1/2 colher (chá) de raspas de limão

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

100 g de nozes picadas

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio forte.
Junte o leite de coco, deixe ferver um pouco mais e retire do fogo.
Mergulhe os papos-de-anjo nesta calda por 30 minutos e deixe escorrer na peneira.
Torne a levar a calda ao fogo, juntamente com as raspas de limão e a manteiga.
Quando o ponto estiver bem forte e borbulhante, retire do fogo. Bata rapidamente e despeje sobre os papos-de-anjo.
Deixe escorrer um pouco, passe-os pelas nozes e arrume em forminhas de papel.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente os papos-de-anjo embebidos na 1ª calda.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena B. Castro - São Paulo - SP

PARFAIT TIPO CASSATA

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 colheres (sopa) de água

200 g de morangos frescos

3 colheres (sopa) de miolo de amêndoas sem pele, picadas e torradas

2 colheres (sopa) de suco de limão

3 colheres (sopa) de licor de amêndoas

100 g de chocolate para cobertura ralado

2 e 1/2 xícaras (chá) de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água e os morangos, em panela pequena, tampada e em fogo baixo, por 8 minutos.
Reserve os morangos e junte as amêndoas, o suco de limão e o licor, à calda. Deixe esfriar.
Misture o chocolate, o creme de leite batido como chantilly e os morangos reservados, delicadamente, até ficar homogêneo.
Coloque na fôrma forrada com filme de plástico transparente, cubra com o mesmo e deixe no freezer até solidificar.
Desenforme e sirva com chantilly e morangos frescos.

DICA

Deixe na geladeira por 15 minutos antes de servir.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Janina Mattucci - São Paulo - SP

PARIS-BREST

HISTÓRIA DA RECEITA
Esta era uma sobremesa servida no trem expresso Paris-Brest.

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de água

100 g de manteiga sem sal

1 pitada de sal

2 copos (americano) de farinha de trigo

5 ovos

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Leve ao fogo o açúcar com a água, a manteiga e o sal.
Quando começar a ferver, coloque, de uma só vez, a farinha peneirada.
Abaixe o fogo e mexa, até a massa ficar transparente e descolar da panela.
Retire do fogo e despeje na taça da batedeira. Deixe esfriar, mexendo de vez em quando.
Junte os ovos, um a um, e trabalhe a massa até ficar completamente lisa. Deixe descansar por 15 a 20 minutos.
Coloque a massa no saco de confeiteiro, com o bico perlê grande.
Na assadeira untada e polvilhada com farinha, faça dois círculos, um junto ao outro, e um terceiro, em cima do centro dos dois primeiros.
Asse no forno preaquecido (após os primeiros 25 minutos, abaixe a temperatura para moderada (180º C)).
Depois que a massa estiver bem fria, abra na lateral e recheie.
Polvilhe com o GLAÇÚCAR.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

100 g de nozes picadas

50 g de passas

100 g de frutas cristalizadas picadas

vinho do Porto, rum ou kirsch

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme espesso e uniforme (chantilly).
Misture as nozes, as passas lavadas e secas, e as frutas cristalizadas maceradas no vinho do Porto, rum ou kirsch, mexendo delicadamente.
Utilize.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Regina Salles - São Paulo - SP

PASSAS RECHEADAS

Rendimento : cerca de 15 porções

INGREDIENTES - BÁSICO

500 g de passas tipo Málaga em cacho

MODO DE FAZER - BÁSICO
Limpe as passas com um pano, com cuidado para não se soltarem dos cabos.
Dê um talho em cada passa, até o meio. Retire as sementes.
Reserve.

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar
50 g de manteiga sem sal
UNIÃO

14 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo bem, até soltar da panela.
Passe para um prato untado, pincele a superfície do doce com manteiga e reserve até o dia seguinte.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Faça pequenas bolas do recheio e coloque nas passas, imitando botões de flores.

DICA
Coloque as passas recheadas em uma bandeja e decore com folhas de parreira.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria de Lourdes Santos - Taubaté - SP

PASTA AMERICANA

Rendimento : cobertura e decoração de 1 bolo grande
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

meia xícara (chá) de água (100 ml)

4 colheres (sopa) de xarope de glicose de milho

1 colher (sopa) de gordura vegetal hidrogenada

essência de baunilha a gosto

corante a gosto

cerca de 1,5 kg de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER
Hidrate a gelatina com a água e derreta-a em banho-maria.
Misture com a glicose, retire do fogo e deixe amornar.
Adicione a gordura.
Coloque o GLAÇÚCAR e amasse até que se desprenda das mãos.
Deixe descansar por, aproximadamente, 3 horas.
Abra a massa, com o auxílio de um rolo, entre dois plásticos polvilhados com GLAÇÚCAR.
Utilize, mantendo a massa sempre tampada para não secar.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PAVÊ DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 pacote de manteiga ou margarina sem sal

150 g de miolo de amêndoas sem pele, torradas e moídas

3 gemas

1/2 copo (americano) de café coado e frio

3 claras em neve

1 e 1/2 pacote de biscoito tipo champanhe

2 copos (americano) mal cheios de leite

2 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó

1 cálice de licor de café

raspas de chocolate para decorar

amêndoas torradas e picadas para decorar

MODO DE FAZER
Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga até ficar cremoso. Adicione as amêndoas moídas, as gemas, o café e as claras.
Umedeça os biscoitos na mistura do leite com o chocolate e o licor.
No refratário, faça camadas alternadas com os biscoitos e o creme de amêndoas, terminando com o creme.
Leve à geladeira até firmar e decore com as raspas de chocolate e amêndoas. Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2000 ml)

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PAVÊ DE CHOCOLATE COM NOZES

Rendimento : cerca de 15 porções

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina sem sal

4 gemas

7 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 latas de creme de leite gelado

2 colheres (sopa) de licor de cacau

3 copos (americano) de leite

açúcar UNIÃO a gosto

2 pacotes de biscoitos tipo maisena

20 nozes picadas

MODO DE FAZER

Na batedeira, bata as 10 colheres do açúcar com a manteiga, as gemas e 4 colheres do chocolate, até obter um creme homogêneo e fofo.
Sem parar de bater, acrescente o creme de leite e reserve.
Misture o licor com o leite, o restante do chocolate e adoce com o açúcar.
Umedeça as bolachas nesta mistura e faça uma camada no fundo da fôrma forrada com papel alumínio.
Cubra com uma camada do creme reservado e salpique algumas nozes.
Repita esta operação até terminarem as bolachas.
Leve à geladeira para firmar.
Desenforme e decore. Sirva gelado.

DICA

Decore com um pouco de creme e nozes.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Leila Varella de Lima - Piracicaba - SP

PECAN PIE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - MASSA

4 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

1 colher (chá) de fermento em pó

200 g de manteiga ou margarina sem sal

2 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Coloque a farinha peneirada numa tigela, abra uma cova no centro e coloque o açúcar com o sal, o fermento, a manteiga e os ovos.
Amasse suavemente, forme uma bola e deixe repousar 40 minutos em lugar fresco.
Forre a fôrma com a massa e pique todo o fundo com um garfo.
Cubra com papel alumínio, encha a cavidade com milho seco e asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar mascavo

3 colheres (sopa) de manteiga amolecida

4 ovos

1 xícara (chá) de xarope de glicose de milho

1 colher (café) de essência de baunilha

1 pitada de sal

200 g de nozes picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o açúcar mascavo com a manteiga amolecida, até obter um creme.
Junte os ovos, um a um, continue batendo e acrescente a glicose.
Coloque a baunilha e o sal. Misture bem.
Jogue sobre a massa semi-assada e coloque as nozes sobre o creme.
Leve ao forno preaquecido para assar.
Desenforme e sirva fria, decorada com chantilly.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 g de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Judith Barbosa de Oliveira Grossi - Goiânia - GO

PERAS MERENGADAS

Rendimento : cerca de 4 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (sobremesa) de vinho do Porto

4 peras firmes inteiras descascadas

2 claras

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres (sopa) de amêndoas sem pele, cortadas em lâminas finas e torradas

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com água e o vinho.
Coloque as peras, tampe a panela, reduza o fogo e deixe cozinhar até ficarem macias, mas firmes.
Se for necessário, acrescente algumas gotas de água para manter a calda líquida.
Escorra as pêras, deixe esfriar e leve à geladeira.
Apure a calda até engrossar e reserve.
Faça um merengue bem firme com as claras e o GLAÇÚCAR.
Coloque no saco de confeitar, bico pitanga médio e decore as peras, começando pela base e terminando no topo, em forma de espiral.
Decore com as amêndoas, colando-as no suspiro e leve ao forno preaquecido, somente para cozinhar o suspiro e dourar levemente.
Sirva em seguida com uma colher da calda em cada prato.

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 5 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, dentro de uma caixa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PETITS-FOURS

Rendimento : cerca de 80 unidades
Típica : ESPANHOLA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1/2 kg de manteiga ou margarina sem sal

1 gema

1 pitada de sal

1 kg de farinha de trigo

geléia de morango para rechear

açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER
Bata bem o açúcar com a manteiga, a gema e a pitada de sal.
Acrescente a farinha e misture até obter uma massa.
Estenda com o rolo na espessura 3 mm e corte com a boca de um cálice pequeno.
Coloque em uma fôrma e asse no forno preaquecido.
Depois de esfriar completamente, una duas a duas com a geléia de morango passada na peneira.
Passe os petits-fours no açúcar, envolvendo-os com cuidado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Joanita Félix Cardoso - São Paulo - SP

PETITS-FOURS DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 40 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

250 g de miolo de amêndoas moídas, metade sem a pele

raspas de 1/2 limão

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com as gemas, até obter um creme claro e fofo.
Coloque as amêndoas e as raspas de limão.
Leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até formar uma massa grossa e seca.
Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.
Faça pequenas bolas, colocando-as distanciadas, num tabuleiro untado e polvilhado com farinha.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jaime de Oliveira Costa - Porto Alegre - RS

PETITS-FOURS DE NOZES

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 g de nozes moídas

2 gemas

2 colheres (chá) de suco de limão

2 claras

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER
Junte o GLAÇÚCAR com as nozes.
Misture as gemas batidas com o limão.
Faça 3 rolos finos e coloque-os sobre um tampo de pedra.
Bata as claras com as 4 colheres do GLAÇÚCAR e passe esse suspiro sobre cada rolo.
Corte em pedaços pequenos como fatias grossas, com uma faca passada na farinha.
Coloque com cuidado em assadeira já untada e polvilhada com farinha de rosca.
Leve ao forno para secar sem corar.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Denise Justo - Santo André - SP

PETITS-FOURS DE TÂMARAS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 xícara (chá) de tâmaras picadas

1 xícara (chá) de nozes picadas

farinha de rosca para envolver

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga ou a margarina, até obter um creme.
Junte o ovo, a baunilha, a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos, e misture bem.
Acrescente as tâmaras e as nozes, misturando levemente.
Faça pequenas bolas e passe na farinha de rosca.
Coloque em forminhas de papel e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Olga Dias dos Santos - Moçambique - África Oriental Portuguesa

PETITS-FOURS DELICIOSOS

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

4 copos (americano) de farinha de trigo

3 gemas

3 claras

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

100 g de castanhas-do-Pará sem pele e moídas

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a manteiga, o fermento, a farinha e as gemas, até obter uma massa homogênea.
Faça pequenas bolas, passe-as nas claras e depois no açúcar misturado com as castanhas.
Coloque em assadeira untada e polvilhada com a farinha.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nadiva Alves de Oliveira - Planura - MG

PETITS-FOURS FRANCESES

Rendimento : cerca de 80 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

150 g de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo

cerejas em metades e glaceadas

MODO DE FAZER
Misture o GLAÇÚCAR com as amêndoas, a farinha, as claras e a baunilha.
Coloque no saco de confeitar, com o bico pitanga de 0,5 cm.
Faça pitangas sobre uma assadeira com o fundo forrado com papel manteiga molhado e polvilhado com açúcar.
Coloque metade de uma cereja sobre cada pitanga e asse no forno preaquecido, até corar levemente. Deixe esfriar.
Umedeça o papel para descolar os petits-fours e guarde-os em recipiente tampado.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PETITS-FOURS MARISA

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

100 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

2 claras

2 gemas

150 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Deixe esfriar, misture as amêndoas e reserve.
Bata as claras em neve. Acrescente as gemas, a manteiga e a baunilha e, sem parar de bater, junte a calda de amêndoas, misturando bem.
Coloque a farinha aos poucos, amassando com as pontas dos dedos até obter uma massa macia.
Abra, sobre uma mesa enfarinhada, corte as bolachas com o formato desejado e coloque em um tabuleiro untado e enfarinhado.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 unidades

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Gilda Sodré Affonseca - São Paulo - SP

PIRULITOS TRANSPARENTES

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1/2 copo (americano) de xarope de glicose de milho

corante a gosto

essência a gosto

20 unidades de palitos cerca de 17 cm

20 unidades de papel celofone cerca de 10 cm

20 unidades de canudos de alumínio

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água. Quando iniciar o ponto mais fraco, junte a glicose, mantendo em fogo forte, até obter uma calda em ponto de quebrar.
Adicione a essência e o corante.
Forme canudos com quadrados de papel manteiga e ajuste-os dentro dos canudos de alumínio.
Encha-os com a calda e aguarde cerca de 5 minutos.
A seguir, coloque os palitos no centro de cada pirulito.
Deixe esfriar completamente. Desenforme, retirando o papel manteiga e embale com o papel celofane.

DICA

Para saber qual é o ponto de quebrar, jogue algumas gotas da calda dentro de um copo com água fria. Se estalar como vidro, estará no ponto certo.
Espete os canudos de alumínio, ainda vazios e forrados com o papel manteiga, numa placa de isopor grossa. A seguir, despeje a calda como manda a receita. Isto evita queimaduras e torna o trabalho mais fácil.

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PIZZA DOCE

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 tablete de fermento para pão (15 g)

4 copos (americano) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de água morna

1 colher (café) rasa de sal

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o fermento na água morna e misture 2 colheres (sopa) da farinha.
Deixe dobrar o volume.
Adicione o sal e o restante da farinha, aos poucos.
Comece a amassar, forçando a massa contra a superfície da mesa, até que fique lisa e elástica.
Cubra e deixe descansar em lugar morno, até dobrar o volume.
Abra a massa de pizza até chegar aos 3 mm de espessura.
Corte 4 quadrados de 15 cm e reserve.
Asse no forno preaquecido, até que fiquem douradas.

DICA
Se necessário, acrescente um pouco mais de água à massa, para que ela fique macia e lisa.

TEMPERATURA : bem quente (250 ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 5 minutos

INGREDIENTES - SUSPIRO

1 clara

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata a clara com o GLAÇÚCAR em neve bem firme.
Faça os suspiros utilizando uma colher (chá) como medida.
Coloque-os numa assadeira já forrada com papel levemente untado.
Asse no forno preaquecido, até secarem. Reserve.

TEMPERATURA : branda (150 ºC)

INGREDIENTES - COBERTURA
200 g de chocolate meio amargo em tablete

500 g de morangos frescos

1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE FAZER - COBERTURA
Pique o chocolate e derreta no leite, em fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau, até formar um creme. Utilize.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Diretamente sobre as pizzas assadas, espalhe o creme de chocolate.
Depois, intercale, lado a lado, os morangos com os suspiros.
Sirva ainda quente.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : INVERNO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM COM CALDA CARAMELADA

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - PUDIM

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

6 ovos

1 colher (sopa) de raspas de laranja

1/2 copo (americano) de suco de laranja

2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

1 colher (chá) de manteiga derretida

MODO DE FAZER - PUDIM
Junte o açúcar com os ovos e as raspas. Bata com um garfo até fazer bolhas.
Junte o suco, já misturado com a farinha, e a manteiga.
Passe pela peneira e coloque na fôrma untada.
Asse diretamente no forno preaquecido, até crescer.
Desenforme frio e cubra com a calda de caramelo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - CALDA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 e 1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com 1/2 copo da água, até obter o ponto de caramelo.
Adicione a água restante, aos poucos, e volte ao fogo brando até obter uma calda fina.
Deixe esfriar e utilize.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM COM CREME FRANCÊS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - PUDIM

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 litro de leite fervente

2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

4 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

6 claras

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata metade do açúcar com as gemas, escalde com o leite e leve ao fogo, em banho maria, mexendo sempre até engrossar levemente.
Retire do fogo, acrescente a gelatina já hidratada na água e mexa bem. Deixe começar a engrossar.
Misture as claras, batidas em merengue com o açúcar restante e a baunilha, sem bater.
Despeje na fôrma previamente untada com óleo e passada na água e deixe na geladeira até solidificar.
Desenforme no momento de servir e coloque o creme de baunilha à volta do pudim.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (3000 ml)

INGREDIENTES - CREME

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 gemas

2 copos (americano) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas até obter um creme claro e fofo.
Escalde com o leite, leve ao banho maria, mexendo sempre, até ficar levemente espesso e aveludado.
Acrescente a baunilha, deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria R. Pereira - Pelotas - RS

PUDIM DA SOGRINHA

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

6 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Despeje na fôrma, revestindo-a completamente.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1600 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

2 pães franceses pequenos

3 ovos

7 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

50 g de queijo ralado

1/2 litro de leite

1 colher (chá) de amido de milho

MODO DE FAZER - PUDIM
Retire a casca mais grossa dos pães e corte em pedaços.
Bata no liqüidificador com o açúcar, o leite, os ovos, o queijo e o amido, até obter um creme homogêneo.
Despeje na fôrma caramelizada e asse no forno preaquecido, em banho-maria até cozinhar. Deixe esfriar e desenforme.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Myrosllawa Cabral Bezerra Tocachelo - Anápolis - GO

PUDIM DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR *1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)*

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, até obter um caramelo claro.
Junte a água restante e deixe ferver, até que o caramelo amoleça e fique pastoso.
Despeje sobre a fôrma, forrando-a completamente.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1600 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

1 lata de leite condensado *4 ovos*

1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata no liqüidificador o leite condensado com a calda do abacaxi, metade dos pedaços de abacaxi e os ovos, até ficar homogêneo.
Arrume no fundo da fôrma alguns pedaços do abacaxi, firmando-os na calda caramelada, que deve estar ainda mole e quente.
Despeje a mistura já batida e cozinhe, no fogo, em banho-maria (cerca de 1 hora).
Deixe esfriar completamente e desenforme.
Decore o pudim com os pedaços de abacaxi restantes.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Terezinha Arns - Rio do Sul - SC

PUDIM DE ARROZ DOCE COM MORANGOS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de arroz gomoso (tipo japonês)

2 e 1/2 xícaras (chá) de água (500 ml)

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 litros de leite

1 e 1/2 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

600 g de morangos frescos cortados em metades

1 colher (chá) de amido de milho

MODO DE FAZER

Cozinhe o arroz com a água, até ficar macio e secar.
A seguir, misture metade do açúcar e o leite, aos poucos, e deixe cozinhar até ficar cremoso.
Acrescente a gelatina e mexa até dissolver. Deixe esfriar completamente.
Misture os morangos com o açúcar restante e reserve-os, até criar caldo, por cerca de 2 horas.
Escorra os morangos e reserve o caldo.
Em uma fôrma untada com óleo e passada em água fria, faça camadas alternadas com o arroz e os morangos.
Cubra e leve à geladeira para firmar.
Leve o caldo dos morangos ao fogo, junte o amido de milho dissolvido em um pouco de água e mexa bem até ferver. Se necessário, acrescente um pouco de água.
Deixe esfriar e leve à geladeira.
Desenforme e sirva com o molho, à parte.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o amido de milho por araruta.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM DE CALDA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 copos (americano) de água

15 ovos

1 copo (americano) de farinha de trigo

150 g de queijo ralado

150 g de manteiga ou margarina derretida

1 pitada de noz moscada ralada

150 g de passas sem sementes

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar.
Bata os ovos até dobrarem de volume e acrescente à calda fria.
Misture a farinha, o queijo, a manteiga, a noz moscada e as passas.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Ap. Pimenta - Brasília - DF

PUDIM DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo claro.
Forre a fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1750 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

8 ovos

1/2 copo (americano) de água quente

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 litro de leite

MODO DE FAZER - PUDIM
Dissolva o chocolate na água e deixe esfriar.
Junte os ingredientes restantes e bata no liqüidificador, até ficar bem pastoso.
Despeje na fôrma e leve ao fogo, em banho-maria, para cozinhar (aproximadamente 1 hora).
Deixe esfriar e desenforme.
Sirva gelado.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Altair de Souza - Niterói - RJ

PUDIM DE COCO DELICIOSO

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 e1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Despeje na fôrma, revestindo-a completamente, e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (2500 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

1 coco fresco ralado (300 g)

1 xícara (chá) de leite

15 gemas

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER - PUDIM
Misture ¾ do coco com as gemas. Reserve.
Ferva o leite com o coco restante, peneire e volte ao fogo com o açúcar, até obter uma calda grossa.
Deixe amornar.
Misture esta calda com a massa de coco e gemas, coloque na fôrma reservada e cozinhe no fogo, em banho-maria.
Depois leve ao forno preaquecido para corar, sempre em banho-maria.
Desenforme frio.

DICA
O tempo de banho-maria para cozinhar o pudim no fogão é de, aproximadamente, 2 horas.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 10 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Doralice Lima Moreira - São Paulo - SP

PUDIM DE COCO À BRASILEIRA

Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Misture o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, leve ao fogo e deixe ferver até o ponto de caramelo.
Junte o restante da água e deixe ferver mais um pouco até obter um caramelo mole.
Despeje na fôrma, cobrindo-a totalmente, e reserve.

INGREDIENTES - PUDIM

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO
6 ovos batidos
1 xícara (chá) de leite
5 gotas de essência de baunilha
1 coco fresco ralado (300 g)
1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o açúcar com o leite. Junte o coco e deixe ferver até formar um mingau.
Depois de esfriar, adicione os ovos, a baunilha, o amido de milho e misture muito bem.
Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lívia Mattoso Saraiva - São Paulo - SP

PUDIM DE COIMBRA

Rendimento : cerca de 4 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

8 gemas passadas pela peneira

1 colher (sopa) de manteiga amolecida

1 cálice de vinho do Porto

9

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter o ponto de fio fraco. Retire do fogo e deixe esfriar.
Misture as gemas, a manteiga e o vinho do Porto, aos poucos, sem bater.
Acrescente a calda e misture levemente.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido, em banho-maria, sem deixar secar nem corar muito.
Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Cecília Rocha Motta - São Paulo - SP

PUDIM DE CREME FRANCÊS

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - PUDIM

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 litro de leite fervente

10 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (40 g)

1/2 copo (americano) de água fria para hidratar a gelatina

6 claras

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata metade do açúcar com as gemas, até dobrar o volume.
Escalde com o leite e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, acrescente a gelatina já hidratada e mexa bem.
Acrescente as claras, batidas com o restante do açúcar e a baunilha, misturando sem bater.
Coloque na fôrma untada com óleo e passada na água. Deixe na geladeira até solidificar.
Desenforme no momento de servir e coloque o creme de baunilha à volta do pudim.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (3000 ml)

INGREDIENTES - CREME

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 gemas

2 copos (americano) de leite fervente

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o GLAÇÚCAR com as gemas, até obter um creme claro e fofo.
Escalde com o leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até ficar levemente grosso e aveludado.
Acrescente a baunilha. Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO - PUDIM
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria R. Pereira - Pelotas - RS

PUDIM DE DAMASCO

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - PUDIM

1/2 pacote de biscoitos tipo champanhe moídos

2 cálices de licor de pêssego

2 cálices de água

2 xícaras (chá) de damascos secos

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 gemas

2 colheres (sopa) de amêndoas sem pele torradas

4 claras em neve

MODO DE FAZER - PUDIM
Umedeça os biscoitos moídos, no licor misturado com a água.
Ferva os damascos com a água e o açúcar. Amasse o damasco cozido até obter um purê.
Bata o açúcar com as gemas e misture o purê de damasco e os biscoitos.
Acrescente as amêndoas e misture as claras suavemente.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme frio e coloque a cobertura.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER - COBERTURA
Bata levemente o GLAÇÚCAR com o creme de leite.
Utilize.

CONGELAMENTO - PUDIM
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, somente o pudim.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM DE FEIJÃO BRANCO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Forre toda a fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1750 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 ovos

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

2 gemas

250 g de feijão branco cozido e passado pela peneira

raspas de 1 limão verde

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo, junte o feijão e a manteiga e deixe esfriar. Reserve.
Bata os ovos com as gemas e acrescente a massa de feijão já fria.
Junte as raspas de limão e mexa bem, sem bater.
Despeje a massa na fôrma reservada e asse no forno preaquecido, até que, enfiando um palito, este saia seco.
Sirva frio.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Leontina Parente Machado - São Paulo - SP

PUDIM DE FESTA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - PUDIM

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

5 claras

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata o GLAÇÚCAR com as claras. Reserve.
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, até obter um caramelo dourado. Acrescente o restante da água e mexa para dissolver.
Tire do fogo, junte a gelatina já hidratada, misture bem e jogue em fio sobre as claras, continuando a bater até começar a engrossar.
Coloque na fôrma untada com óleo e passada por água fria.
Leve à geladeira para firmar.
Desenforme e cubra com a calda de gemas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (2500 ml)

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 gemas passadas pela peneira

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Junte a manteiga e deixe amornar.
Misture as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre até ficar levemente espesso.
Aromatize com a baunilha, deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO - PUDIM
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente o pudim, sem a calda.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM DE MANDIOCA 2002

Rendimento : cerca de 15 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

4 colheres (sopa) de água fervente

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a xícara de água, até obter uma calda em ponto de caramelo claro.
Junte a água fervente e deixe ferver até que a calda fique pastosa.
Forre toda a fôrma e reserve.

INGREDIENTES - PUDIM

500 g de mandiocas cozidas

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de leite

3 ovos

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal

100 g de coco ralado

100 g de queijo tipo minas meia cura ralado

MODO DE FAZER - PUDIM
Passe a mandioca cozida pelo espremedor.
Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje na fôrma reservada.
Leve ao forno preaquecido em banho maria, até assar.
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, com a embalagem.

Ocasião : FESTA JUNINA

FONTE DA RECEITA : Benedita Martins Pontalti - Mineiros do Tietê - SP

PUDIM DE MILHO VERDE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde ralado

3 copos (americano) de leite

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

5 ovos

125 g de manteiga sem sal

1 coco ralado (300 g)

MODO DE FAZER
Misture o milho com o leite e passe pela peneira para separar o bagaço, espremendo bem a massa para aproveitar todo o amido.
Acrescente o açúcar e o sal, e deixe assentar a parte mais grossa.
Com uma concha, retire a parte mais líquida e ferva-a até obter um curau ralo.
Junte à parte mais grossa e deixe esfriar.
Coloque, então, os ovos e a manteiga, mexa bem, e misture o coco.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ely Seixas - São Paulo - SP

PUDIM DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - PUDIM

1 kg de morangos maduros

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

3 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1 copo (americano) de água fervente

700 g de creme de leite batido

morangos para decorar

MODO DE FAZER - PUDIM
Passe os morangos em uma peneira fina. Junte o açúcar e misture.
Dissolva a gelatina, já hidratada na água fria, em banho-maria com a água fervente. Junte à massa dos morangos.
Passe tudo pela peneira e deixe esfriar.
Acrescente o creme de leite e misture sem bater.
Despeje na fôrma untada com óleo de amêndoas e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e decore com o chantilly e morangos.

DICA
Para desenformar, passe a fôrma ligeiramente sobre o fogo e descole o pudim, pela beirada, usando uma faca aquecida e molhada.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

300 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 6 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Neusa Maria Furquim - São Paulo - SP

PUDIM DE PADARIA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter um caramelo claro.
Cubra o fundo e as laterais da fôrma e reserve.

INGREDIENTES - PUDIM

3 e 1/2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1/2 litro de leite

200 g de queijo tipo parmesão ralado

6 ovos

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata em liqüidificador o açúcar, o leite, os ovos, a farinha de trigo, o queijo e a manteiga.
Despeje a massa na fôrma caramelada e asse em banho-maria, no forno preaquecido, até corar.
Deixe esfriar e desenforme.
Sirva gelado.

VARIAÇÃO
Caso queira utilizar o queijo tipo parmesão em pacotes, coloque somente 100 g, pois seu sabor é mais acentuado.
Pode substituir o parmesão por outro queijo mais suave, mas que não seja úmido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM INGLÊS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - PUDIM

2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

1/2 litro de leite

1 pitada de sal

1 xícara (chá) rasa de sêmola de trigo

1 copo de geléia a gosto

3 gemas

3 claras em neve

4 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o açúcar com o leite e o sal.
Despeje a sêmola, polvilhando-a aos poucos. Deixe cozinhar, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente as gemas e a geléia. Misture as claras levemente. Reserve.
À parte, ferva o DOÇÚCAR com a água, sem mexer, até obter uma calda dourada.
Espalhe a calda na fôrma e coloque a massa do pudim.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme depois de frio e cubra com o molho de baunilha.

DICA
Utilize geléia de damasco, morango ou framboesa, de preferência.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MOLHO

1 embalagem de pó para pudim sabor de baunilha

1 lata de creme de leite gelado com soro

MODO DE FAZER - MOLHO
Prepare o pudim de acordo com as instruções da embalagem. Deixe esfriar.
A seguir, bata o pudim com o creme de leite no liqüidificador.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PUDIM MALGACHE

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, até obter o ponto de caramelo.
Acrescente o restante da água e deixe ferver um pouco, até obter uma calda mole e pastosa.
Caramelize a fôrma.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

200 g de arroz gomoso (tipo japonês)
1 litro de leite
1 vagem de baunilha
1 copo (americano) de açúcar UNIÃO
1 colher (sopa) de manteiga com sal
5 ovos batidos
3 bananas nanicas picadas
1 colher (sopa) de rum
3 bananas nanicas cortadas em rodelas

MODO DE FAZER - PUDIM
Lave o arroz e cozinhe-o durante 5 minutos em água com uma pitada de sal.
Escorra e coloque-o numa panela onde já deverá estar fervendo o leite com a baunilha.
Reduza o fogo e deixe cozinhar até ficar bem macio. Deixe esfriar.
Junte o açúcar, a manteiga, os ovos bem batidos, as bananas picadas e o rum.
Coloque na fôrma já caramelada e revestida com as bananas em rodelas.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme depois de frio. Sirva gelado.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Yara Coutinho de Moura - São Paulo - SP

PUDIM MELINDROSO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo. Retire do fogo e mergulhe a panela em água fria, por 1 a 2 minutos.
Em seguida, despeje na fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

5 claras

5 gemas

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de queijo fresco ralado

1 litro de leite frio

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata as claras em neve e junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater.
Acrescente o açúcar, aos poucos.
Misture a farinha peneirada, o queijo e o leite, sem bater.
Coloque na fôrma caramelada e asse no forno preaquecido, em banho-maria, até firmar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Myriam Rifan Maluf - Curitiba - PR

PUDIM MINEIRO

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 xícaras (chá) de água (600 ml)

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 coco ralado (300 g)

1 xícara (chá) de queijo mineiro ralado

1 cálice de vinho do Porto

canela em pó a gosto

noz moscada a gosto

12 gemas

3 claras

1 xícara (chá) bem cheia de farinha de arroz

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar um pouco.
Misture o coco, o queijo, o vinho, a canela, a noz-moscada, as gemas e as claras (peneiradas juntas).
Acrescente a farinha e misture bem.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e desenforme.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a farinha de arroz por farinha de trigo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sara Moreira - Monte Alegre - MG

PUDIM MOLOTOV

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - PUDIM

7 colheres (sopa) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

7 claras

1 pitada de sal

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Jogue sobre as claras batidas em neve com o sal, colocando a calda em fio e sem parar de bater.
Logo que a massa esteja toda com cor uniforme e o caramelo bem dissolvido, coloque na fôrma untada e asse ao forno preaquecido.
Desenforme quente sobre um prato fundo e deixe esfriar.
Cubra com os ovos moles.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 7 minutos

INGREDIENTES - OVOS MOLES

7 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

7 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - OVOS MOLES
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe amornar.
Misture as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar um pouco.
Deixe amornar e cubra o pudim. Sirva gelado.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele o pudim separado dos ovos moles.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Filomena Branco de Campos Saraiva - Anápolis – GO

PUDIM PIRATININGA

Rendimento : cerca de 14 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Despeje na fôrma, forrando-a completamente e reserve-a virada para baixo para que o caramelo do fundo fique fino.

INGREDIENTES - PUDIM

8 gemas

4 claras

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 copos (americano) de leite

5 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de queijo tipo minas curado e ralado

MODO DE FAZER - PUDIM
Misture as gemas com as claras e passe pela peneira.
Junte o açúcar, a manteiga derretida, o leite, a farinha de trigo e o queijo.
Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido, em banho-maria. Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele na própria fôrma.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, dentro da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Idarci Esteves Lasmar - Alfenas – MG

PUDIM QUINDIM

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

10 ovos

200 g de coco fresco ralado

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com os ovos, a manteiga e o coco.
Coloque na fôrma untada e asse no forno, em banho-maria.
Desenforme morno.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco seco hidratado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Kussmã Liberali - Videira - SC

PUDIM REAL

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 litro de água

1 pão de fôrma sem casca fatiado

200 g de frutas cristalizadas picadas

100 g de passas sem sementes

100 g de ameixas pretas picadas

1 coco ralado (300 g)

12 ovos

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Jogue metade desta calda sobre metade das fatias de pão, já arrumadas na fôrma.
Sobre essa camada, coloque metade das frutas cristalizadas, depois metade das passas, metade do coco ralado e 6 ovos levemente batidos, nessa ordem.
Recomece com o pão restante, repetindo as mesmas camadas.
Leve ao forno preaquecido para corar.
Sirva na temperatura ambiente, sem desenformar.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário retangular (4000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria de Lourdes Bispo - São Paulo - SP

PUDIM RUSSO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - PUDIM

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

12 gemas

9 claras em neve

350 g de queijo tipo Palmira ralado

1 colher (sopa) de amido de milho

50 g de amêndoas sem pele picadas

MODO DE FAZER - PUDIM
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas.
Junte as claras em neve, o queijo e o amido de milho. Misture bem.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio, cubra com o merengue e polvilhe com as amêndoas.
Volte ao forno, apenas para secar o merengue.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Synésio Wyss Barreto - Araraquara - SP

PUDIM UNIÃO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Despeje na fôrma aquecida, revestindo-a completamente.
Reserve, virada para baixo para que o caramelo não se deposite no fundo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

6 ovos

1 litro de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o açúcar com o leite, durante 30 minutos.
Deixe esfriar um pouco e bata no liqüidificador juntamente com os ovos e o amido de milho.
Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido, em banho-maria, até estar firme e dourado.
Deixe esfriar completamente para desenformar. Sirva gelado.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele na própria fôrma.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, dentro da embalagem.
Passe a fôrma sobre a chama do fogo para derreter o caramelo depositado no fundo.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Edna Pereira - Belo Horizonte - MG

PUDIM À IMPERATRIZ

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

250 ml de leite

2 colheres (sopa) de semolina

2 colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres (sopa) de groselha

3 a 4 peras cozidas

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com o leite. Acrescente a semolina, mexendo até cozinhar.
Retire do fogo, adicione a gelatina hidratada com a água, mexa e junte a baunilha. Deixe esfriar completamente.
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR até ficar espesso, mas ainda mole.
Junte ao creme de semolina e reserve até começar a engrossar.
Passe o xarope de groselha na fôrma, revestindo-a.
Disponha as pêras cortadas em fatias grossas no fundo formando uma coroa.
Cubra com o creme e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e sirva gelado.

DICA
Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.

VARIAÇÃO
As pêras cozidas podem ser substituídas por pêras em conserva.
Se preferir, use leite desnatado. Neste caso, utilize apenas 1 colher (sopa) de semolina e aumente a quantidade de gelatina para 4 colheres (chá).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma para pudim (1500 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃEZINHOS DA MAMÃE

Rendimento : cerca de 10 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 copo (americano) de leite

6 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de sal

1 tablete de margarina

2 ovos

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com o fermento, o leite e 1 copo da farinha. Deixe dobrar o volume.
Acrescente o sal, a margarina, os ovos e a farinha restante.
Amasse e sove, até fazer bolhas.
Coloque numa tigela, dentro de um saco plástico bem fechado, e deixe dobrar o volume.
Divida a massa em 10 pedaços, enrole bem redondinho, polvilhe com farinha e coloque na assadeira bem distanciados para não colarem. Deixe fermentar novamente por cerca de 30 minutos.
Asse no forno preaquecido.

DICA
Sirva com geléia, ou manteiga misturada com um pouco de nozes ou chocolate picados.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DA DONA ROSA

Rendimento : cerca de 3 pães médios

INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

1 copo (americano) de leite morno

1 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - FERMENTO BÁSICO
Junte todos os ingredientes, misture tudo e deixe crescer até dobrar de volume.

INGREDIENTES - MASSA

1 copo (americano) de manteiga ou margarina sem sal

3 ovos

1 colher (sobremesa) de leite

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de sal

1 kg de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o fermento crescido com os ingredientes da massa, pela ordem indicada, sovando bem até que se solte das mãos.
Modele os pães e coloque-os em assadeira sem untar. Deixe crescer até que dobrem de volume.
Asse no forno preaquecido até crescerem e dourarem.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DE ABÓBORA

Rendimento : cerca de 3 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

1 copo (americano) de leite morno

14 copos (americano) de farinha de trigo

750 g de abóbora madura, cozida e passada por peneira

3 ovos

200 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de sal

1 gema para pincelar

1 colher (chá) de leite

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para polvilhar

MODO DE FAZER
Dissolva um terço do açúcar e o fermento no leite. Junte 2 copos da farinha de trigo e a abóbora.
Misture bem e deixe descansar, coberto com um pano, até dobrar o volume.
Junte os ovos, a manteiga, o sal e o restante do açúcar.
Misture a farinha restante, aos poucos, sovando a massa até levantar bolhas.
Modele os pães, coloque na assadeira untada e deixe-os crescer até dobrarem o volume.
Pincele com a gema misturada ao leite e polvilhe com o PREMIUM.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Neuza Bueno - São Paulo - SP

PÃO DE ABÓBORA CORAÇÃO DE MINAS

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio

1 e 1/2 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de canela em pó

1 xícara (chá) de nozes ou castanhas do Pará, moídas

2 xícaras (chá) de abóbora cozida no vapor

4 ovos

1 xícara (chá) de óleo

2/3 xícara (chá) de água (134 ml)

MODO DE FAZER
Peneire juntos todos os ingredientes secos, misture as nozes ou castanhas e reserve.
No liqüidificador, coloque a abóbora, os ovos, o óleo e a água e, bata para ficar homogêneo.
Junte essa massa aos ingredientes secos, mexendo sem bater, até obter uma massa homogênea.
Coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo e asse no forno preaquecido.
Desenforme frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Romilda B. da Silva Andrian - MG

PÃO DE AMEIXAS

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de fermento em pó

100 g de manteiga ou margarina

600 g de ameixas sem caroços

2 xícaras (chá) de nozes moídas

açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a farinha, os ovos, o leite, o fermento e a manteiga ou margarina e amasse bem, até obter uma massa homogênea e macia.
Abra com rolo e corte em quadrados de 5 cm.
Coloque uma ameixa em cada um, enrole e arrume na fôrma, desencontrando as camadas, até enchê-la. Polvilhe cada camada com as nozes moídas.
Asse no forno preaquecido, até crescer e corar.
Retire do forno e polvilhe com o açúcar misturado com a canela.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iracema C. Sanches - Maringá - PR

PÃO DE CERVEJA

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1/2 tablete de fermento para pão (7,5 g)

1 xícara (chá) de água morna

5 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 colher (sopa) de óleo de girassol

1 xícara (chá) de cerveja branca

MODO DE FAZER
Misture o açúcar com o fermento, a água e 4 colheres (sopa) da farinha.
Deixe dobrar o volume e junte os ingredientes restantes, sovando bem a massa.
Deixe fermentar, até dobrar o volume novamente, e coloque na fôrma untada.
Aguarde que cresça de novo e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno e sirva frio.

VARIAÇÃO
Para diversificar os sabores, pode-se acrescentar à massa ervas, sementes de girassol, gergelim, ou rechear com banana, maçã, etc.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem ou use o microondas.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Elizabeth de Mattos Uhlmann - RJ

PÃO DE DEUS

Rendimento : 2 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 copo (americano) de CRISTALÇÚCAR

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

7 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 e 1/2 copo (americano) de leite de coco

2 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

1 colher (chá) de sal

MODO DE FAZER - MASSA
Misture 2 colheres (sopa) do CRISTALÇÚCAR, o fermento, 4 colheres (sopa) da farinha e o leite de coco. Deixe dobrar o volume.
Acrescente os ingredientes restantes, sove a massa e deixe dobrar o volume novamente.
Faça 2 broas e coloque em uma assadeira untada. Deixe crescer.

INGREDIENTES - COBERTURA

3 colheres (sopa) de CRISTALÇÚCAR

6 colheres (sopa) de coco ralado seco

2 ovos

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture todos os ingredientes e cubra as broas.
Asse no forno preaquecido.
Deixe amornar e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

VARIAÇÃO
Se preferir não cubra os pães com a cobertura de coco. Use-a dentro da própria massa.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DE LÓ

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até dobrar de volume.
Misture a farinha peneirada, sem bater.
Despeje na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de xarope de glicose de milho

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe ferver por 2 minutos.
A seguir, bata na batedeira por mais 2 minutos e cubra o bolo rapidamente.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DE LÓ COM LEITE DE COCO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

6 ovos

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

2 xícaras (chá) de leite de coco quente

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrar de volume.
Acrescente a farinha e o fermento peneirados, e o leite de coco.
Coloque na fôrma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio.
Recheie e cubra com a baba-de-moça, e polvilhe a canela.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 colher (chá) de manteiga sem sal

8 gemas

1 copo (americano) de leite de coco

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa.
Retire do fogo e coloque a manteiga. Deixe esfriar.
Junte as gemas batidas com o leite de coco e passadas pela peneira.
Volte ao fogo, mexendo sempre até que solte do fundo da panela. Utilize quente.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Zuleica Araújo da Fonseca - Rio de Janeiro - RJ

PÃO DE LÓ COM MOLHO DE LARANJA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

4 ovos

1 colher (chá) de raspas de laranja

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Junte as raspas de laranja.
Peneire a farinha sobre a massa, aos poucos, e misture bem, sem bater.
Coloque a massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2250 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - MOLHO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

4 ovos

2 copos (americano) de suco de laranja

1 colher (sopa) de raspas de laranja

1 colher (sopa) rasa de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - MOLHO
Junte todos os ingredientes e bata bem.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Passe pela peneira e deixe esfriar.
Cubra as camadas de pão de ló, até que fiquem ensopadas. Reserve molho suficiente para cobrir. Faça essa operação na própria fôrma já utilizada.
Aguarde 1 hora, desenforme e passe para o prato escolhido. Cubra com o molho restante. Sirva gelado.

VARIAÇÃO
Se preferir substitua o molho de laranja por suco de abacaxi fresco, batido e coado. Nesse caso, ferva primeiro o açúcar com o suco e, somente depois, junte o restante.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO DE LÓ ESPECIAL

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/4 copo (americano) de água

6 claras em neve

6 gemas

1 colher (café) rasa de sal

2 colheres (chá) de essência de baunilha

2 copos (americano) de farinha de trigo

4 colheres (chá) rasas de fermento em pó

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com 1 copo da água, até formar uma calda em ponto de fio fraco, e jogue sobre as claras, sem parar de bater, até que a mistura esfrie.
Acrescente as gemas, o sal e a baunilha, e continue batendo. Junte a água restante e bata um pouco mais.
Retire da batedeira e misture a farinha peneirada com o fermento.
Coloque a massa na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Georgina Godoy Millen - São Paulo - SP

PÃO DE LÓ RECHEADO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 ovos

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fécula de batata

250 g de amêndoas sem pele, picadas e torradas, para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofa e clara.
Junte a farinha e a fécula peneiradas juntas, misturando sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e corte a massa ao meio, no sentido horizontal.
Recheie e cubra, salpicando com as amêndoas.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

250 g de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de raspas de chocolate

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma massa clara e fofa.
Junte a baunilha e a manteiga, sem parar de bater.
Separe esse creme em 2 porções iguais e, numa delas, acrescente o chocolate.
Recheie a torta com a parte de chocolate e cubra com a parte amarela.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Caim Pena - São Paulo - SP

PÃO DE MEL

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida

1 xícara (chá) de mel

1 colher (sopa) rasa de canela em pó

1 colher (sopa) de cravo moído

1 colher (sobremesa) rasa de bicarbonato de sódio

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno

500 g de chocolate para cobertura, derretido e frio

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a margarina e o mel.
Sem parar de bater, acrescente a canela, o cravo, o bicarbonato, a farinha e o leite.
Despeje a massa na assadeira untada e forrada com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforne morno, corte em quadrados e pincele, um a um, com o chocolate.
Deixe secar e arrume em forminhas de papel ou embale em papel celofane.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sueli A. Alberto - São Paulo - SP

PÃO DE MEL COBERTO COM CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 24 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

1/2 kg de açúcar mascavo

2 copos (americano) de água

5 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (café) de cravo em pó

1 colher (café) de canela em pó

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

1 xícara (chá) de leite

4 gemas

4 claras em neve

1 xícara (chá) de mel

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o açúcar mascavo com água, até obter uma calda rala. Deixe esfriar.
Misture a farinha, as especiarias, o chocolate e o bicarbonato, dissolvidos no leite, e as gemas.
Por último, misture as claras e o mel.
Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido.
Retire do forno, corte em quadrados, regue com a calda e deixe secar para destacar os quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CALDA
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CALDA
Junte o GLAÇÚCAR, o chocolate, a manteiga e o leite. Leve ao fogo, deixe ferver por, aproximadamente, 3 minutos antes de retirar. Junte a baunilha, bata por 2 minutos e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria da Conceição Souza Campos - São Pa

PÃO DE RICOTA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento biológico

1 xícara (chá) de leite morno

5 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

2 ovos

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

2 gemas para pincelar

1 colher (sopa) de café Caboclo

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar e o fermento no leite, junte 1 xícara da farinha e deixe crescer por 30 minutos.
Acrescente os ovos, o sal, a manteiga e a farinha restante. Amasse até formar uma massa lisa e firme, que descole das mãos.
Divida a massa em duas porções iguais e abra cada parte com o rolo, polvilhando a mesa com farinha.
Espalhe o recheio e enrole como rocambole.
Pincele com as gemas misturadas com o café e deixe crescer até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido, até dourar.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 ricota fresca e amassada

100 g de passas sem sementes

2 ovos

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com a ricota, as passas, os ovos, a manteiga e a baunilha.
Use a seguir.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Amorim Maciel - Bragança Paulista - SP

PÃO DOCE DA TARDE

Rendimento : cerca de 10 a 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

1 copo (americano) de suco de laranja

3 colheres (sopa) de margarina

1 copo (americano) de chocolate em pó

2 ovos batidos

4 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar com o fermento e o suco de laranja.
Misture todos os outros ingredientes, amasse bem e deixe dobrar o volume.
Abra a massa em retângulo, espalhe o recheio e enrole como rocambole.
Corte em fatias grossas, coloque-as bem arrumadas dentro de uma fôrma untada e deixe crescer novamente.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte tudo e bata bem, até obter um creme pastoso e claro.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Gilena Maciel D´Auriol Almeida - Rio de Janeiro - RJ

PÃO DOCE DE CAJÚ E NOZES

Rendimento : 1 unidade

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo de girassol

25 g de fermento para pão

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 colher (café) de sal

650 g de farinha de trigo

polpa de 2 cajus

6 colheres (sopa) de nozes picadas

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) de canela em pó

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata a metade do açúcar, os ovos, o óleo, o fermento, a água e o sal.
Passe essa mistura para uma tigela e vá acrescentando a farinha - reserve meia xícara (chá) -, batendo bem até fazer bolhas.
Adicione a polpa de caju e metade das nozes.
Amasse até misturar bem. Coloque em fôrma grande (3500 ml) untada e enfarinhada.
Deixe dobrar o volume. Leve ao forno preaquecido para pré-assar por cerca de 25 minutos.
À parte, faça uma farofa com o açúcar e as nozes restantes, a manteiga, a canela e farinha reservada.
Cubra a massa e deixe terminar de assar.
Desenforme morno.

DICA

Utilize polpa de 2 cajus grandes, frescos e maduros.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua a polpa fresca por congelada.
As nozes podem ser substituídas por amendoins torrados.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 45 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem a embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Iraydes de Mattos Cortezano - Poços de Caldas - MG

PÃO ESPECIAL DA SILVIA

Rendimento : 2 tranças

INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

1 e 1/2 copo (americano) de leite morno

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - FERMENTO BÁSICO
Dissolva o açúcar e o fermento no leite, junte a farinha e deixe crescer até dobrar de volume.

INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 ovos

2 colheres (sopa) de óleo de girassol

1 colher (chá) bem cheia de sal

7 copos (americano) de farinha de trigo

150 g de passas pretas

1 gema para pincelar

1 colher (chá) de óleo para pincelar

açúcar granulado DOÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Ao fermento básico crescido, junte o açúcar, os ovos, o óleo, o sal e a farinha, sovando bem.
Passe o rolo de massa 2 ou 3 vezes no sentido do comprimento, dobrando a massa a cada vez.
Acrescente as passas e deixe crescer, até dobrar de volume.
Divida a massa em 3 partes iguais, faça rolos e trance. Coloque em assadeira levemente untada e deixe crescer novamente.
Pincele com a gema misturada com o óleo e polvilhe o DOÇÚCAR.
Leve ao forno preaquecido, até assar e corar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Silvia Chagas Feijó - Fortaleza - CE

PÃO RÁPIDO DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 15 porções

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de canela em pó

4 ovos batidos

1 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

2 xícaras (chá) de abacaxi em calda bem escorrido e picado

2 xícaras (chá) de castanhas-do-Pará picadas

MODO DE FAZER

Peneire todos os ingredientes secos em uma tigela.
Faça uma cova no centro e junte os ovos, o óleo e a manteiga. Amasse, até formar uma massa uniforme.
Misture o abacaxi e as castanhas-do-Pará.
Coloque na fôrma untada com margarina, o fundo forrado com papel manteiga também untado, e asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Yumiko Nakazato - São Paulo - SP

PÃO SOVADO

Rendimento : 2 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

8 copos (americano) de farinha de trigo

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 e 1/2 copo (americano) de leite

4 ovos

1 colher (chá) de sal

200 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

1 copo (americano) de passas pretas sem sementes

gema para pincelar

MODO DE FAZER

Misture 2 colheres (sopa) do açúcar, 1 copo da farinha de trigo, o fermento e o leite. Deixe dobrar o volume.
Adicione os ingredientes restantes, sove a massa e deixe dobrar o volume novamente.
Faça 2 broas e coloque em uma assadeira untada. Pincele as broas com a gema e faça traços, riscando a superfície com um garfo. Deixe crescer de novo e asse em forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira ou à temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

PÃO TORCIDO

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

8 copos (americano) de farinha de trigo

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

2 copos (americano) mal cheios de leite

3 ovos

2 colheres (chá) de sal

3 colheres (sopa) de óleo

4 colheres (sopa) de manteiga à temperatura ambiente

100 g de coco ralado

gema para pincelar

açúcar UNIÃO e coco ralado para polvilhar

MODO DE FAZER

Retire 2 colheres (sopa) do açúcar e 4 colheres (sopa) da farinha e misture com o fermento e o leite. Deixe dobrar o volume e acrescente os ingredientes restantes. Sove a massa e deixe dobrar o volume novamente.

Divida em porções iguais, role cada uma até obter rolos bem lisos. Dobre ao meio, como uma meada, e torça.

Coloque na assadeira untada. Deixe crescer de novo, pincele com a gema e polvilhe com o coco já misturado com o açúcar. Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

QUEIJADINHAS DE SINTRA

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1/2 copo (americano) de água morna

1 colher (sopa) de banha de origem animal

canela em pó para polvilhar

1 gema

MODO DE FAZER - MASSA
Misture a farinha com a manteiga, a banha e a gema.
Dissolva o sal na água morna e junte à massa.
Amasse e sove bem, até obter uma massa homogênea e macia. Deixe descansar por 30 minutos.
Abra a massa, com o auxílio de um rolo, o mais fina possível. Corte em rodelas e forre as forminhas untadas, dobrando as sobras como se fossem pregas.
Coloque o recheio e polvilhe a canela.
Asse no forno preaquecido, até dourarem.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas tipo tarteletas (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

250 g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

2 copos (americano) de água

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

100 g de queijo fresco ralado

8 gemas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo, junte o queijo ralado e as amêndoas. Deixe esfriar um pouco.
Coloque a farinha peneirada, mexa bem e misture as gemas.
Volte ao fogo baixo, sem parar de mexer, até engrossar.
Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Stella Magnani - Rio de Janeiro - RJ

QUEIJÃO

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - CALDA CARAMELADA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

MODO DE FAZER - CALDA CARAMELADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo.
Despeje na fôrma, forrando-a completamente.
Reserve-a virada para baixo para que não se deposite caramelo no fundo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

INGREDIENTES - PUDIM

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

casca fina de 1/2 limão

2 litros de leite

9 ovos

MODO DE FAZER - PUDIM
Ferva o açúcar com o leite e a casca do limão, em fogo baixo, até obter um doce de leite grosso, porém cremoso.
Retire a casca de limão e deixe esfriar.
À parte, bata os ovos e misture-os ao doce.
Despeje na fôrma caramelada e asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme morno.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele na própria fôrma.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, dentro da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Angélica Maria Zamlutti - São Paulo - SP

QUENTÃO

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

12 cravos da Índia

3 copos (americano) mal cheios de suco de laranja

1 copo (americano) de água

2 paus de canela

casca fina de 1/2 limão

casca fina de 1 laranja

2 copos (americano) de gengibres picados

3 copos (americano) mal cheios de pinga

MODO DE FAZER
Reserve a pinga e ferva todos os outros ingredientes juntos, até que as cascas fiquem transparentes.
Acrescente a pinga e deixe ferver por mais 5 minutos.
Sirva quente.

Ocasião : FESTA JUNINA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

QUINDIM DELICIOSO DE ASSADEIRA

Rendimento : cerca de 35 porções

INGREDIENTES

5 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

3 copos (americano) de água

1 coco ralado (300 g)

100 g de queijo tipo minas curado e ralado

12 ovos

1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Reserve.
À parte, misture o coco com o queijo, os ovos, a farinha e a manteiga.
Misture à calda e deixe esta massa repousar por 12 horas.
Coloque na assadeira untada e polvilhada com açúcar.
Asse, em banho-maria, no forno preaquecido.
Desenforme frio e corte em quadrados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Tedes Guidotti Berzoti - Campinas - SP

QUINDINS

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 pacote de coco ralado seco

1 copo (americano) de água quente

16 gemas passadas pela peneira

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Junte a manteiga ou margarina e deixe esfriar.
Acrescente o coco previamente hidratado com a água quente e as gemas, misturando bem.
Deixe descansar por 3 horas, no mínimo.
Divida entre as forminhas untadas e polvilhadas com o açúcar.
Leve as forminhas ao forno preaquecido, em banho-maria, em assadeira forrada com pano.
Desenforme morno e sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Joana de Castro Filhinho - Campinas - SP

QUINDINS PELOTENSES

Rendimento : cerca de 25 unidades

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

12 gemas

6 claras

1/2 xícara (chá) de queijo fresco ralado

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Retire do fogo e reserve uma xícara (chá) dessa calda para passar nas forminhas. Deixe esfriar um pouco.
Junte a manteiga, as gemas e as claras passadas pela peneira e, por último, o queijo. Misture bem.
Coloque nas forminhas, banhadas com a calda reservada.
Disponha as forminhas numa assadeira com água e asse no forno preaquecido até dourar.
Deixe amornar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Conceição Pizarro Schusly - Pelotas - RS

QUINDINS SIMPLIFICADOS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES

4 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 coco ralado (300 g)

100 g de manteiga sem sal

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM

10 ovos

MODO DE FAZER
Bata o açúcar com a manteiga e os ovos.
Misture o coco e deixe repousar por 1 hora.
Unte e polvilhe com o PREMIUM as forminhas e coloque a massa.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria.
Desenforme quando estiverem mornos.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas de empada (50 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Tânia Cristina Ranieri - Guarulhos - SP

QUINDÃO

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

15 gemas

2 colheres (sopa) de manteiga amolecida

1 coco ralado (300 g)

MODO DE FAZER
Junte todos os ingredientes e bata bem com colher de pau, até obter uma massa.
Deixe descansar durante 1 hora.
Coloque a massa na fôrma, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e deixe descansar por mais 2 horas.
Asse em banho-maria no forno preaquecido, com a fôrma tampada com papel de alumínio.
Retire do forno e aguarde 15 minutos para desenformar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Francisca Rolim - São Paulo - SP

RAPADURINHA DE NOZES

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES

5 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

4 xícaras (chá) de leite quente

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

500 g de nozes com casca

MODO DE FAZER

Ferva 2 xícaras do DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Acrescente o leite misturado com o bicarbonato, o açúcar restante e mexa até ficar em ponto de bala.
Junte as nozes moídas, retire do fogo e bata até açucarar.
Despeje na pedra untada e corte em pequenos quadrados.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Evangelina A. e Silva - São Paulo - SP

RING-A-LING

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1/4 xícara (chá) de água morna

1/4 xícara (chá) de leite morno

2 tabletes de fermento biológico

2 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (chá) rasas de sal

2 colheres (chá) de raspas de laranja

4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

gema para pincelar

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar na água misturada com o leite e o fermento.
Junte os ovos, a manteiga, o sal, as raspas de laranja e a farinha e amasse bem. Deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar o volume.
Abra a massa no formato de um retângulo de 30 x 50 cm, com o auxílio de um rolo.
Espalhe o recheio e dobre 3 vezes, como um envelope.
Corte em tiras de 1 cm, torça cada tira e una as pontas, formando uma rosquinha.
Coloque em assadeira e deixe crescer novamente até dobrar o volume.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido, até ficarem coradas.
Em seguida, pincele com o glacê e volte ao forno por mais 5 minutos.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga ou margarina sem sal

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de nozes picadas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata a manteiga até ficar cremosa e junte o açúcar, sem parar de bater.
Misture as nozes e utilize.

INGREDIENTES - GLACÊ

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1/4 xícara (chá) de suco de laranja

MODO DE FAZER - GLACÊ
Misture os ingredientes e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Aurea Furlani - Piracicaba - SP

RIZ À L´IMPÉRATRICE

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

150 g de arroz

1 litro de leite

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (chá) de essência de baunilha

100 g de frutas cristalizadas picadas

1/2 xícara (chá) de kirsch

8 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

10 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (40 g)

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

200 g de geléia de framboesa

MODO DE FAZER
Cozinhe o arroz com metade do leite e meia xícara do açúcar.
Quando estiver bem cozido, misture 1 colher (chá) de baunilha, abafe e espere esfriar completamente.
Misture, então, as frutas cristalizadas maceradas no kirsch e reserve.
Bata as gemas com o açúcar restante, escalde com o leite já fervido com o amido, misturando bem.
Passe pela peneira, leve ao fogo, em banho-maria, e mexa até engrossar levemente, sem deixar ferver.
Enquanto isso, bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha restante.
Coloque a gelatina já hidratada em água fria, no creme enquanto quente e mexa até esfriar.
Junte o arroz e o creme de leite batido como chantilly. Misture bem, sem bater.
Coloque na fôrma untada com óleo, ou passada por água fria.
Leve à geladeira até ficar bem firme.
Desenforme, cubra com a geléia, deixando-a escorregar de forma natural, de preferência sem cobrir totalmente o pudim.

DICA
Conserve na geladeira até servir.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a geléia de framboesa por geléia de morango ou groselha.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ivone Gonsalez - Porto Alegre - RS

ROLOS DE FRUTAS

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (chá) de fermento em pó

1 colher (café) rasa de sal

5 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 ovo

2/3 xícara (chá) de leite

100 g de manteiga derretida

150 g de passas sem sementes

150 g de nozes picadas

1/2 xícara (chá) de CRISTALÇÚCAR

gema para pincelar

nozes moídas

CRISTALÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Peneire os 4 primeiros ingredientes e junte a manteiga, o ovo e o leite.
Amasse levemente e estenda com um rolo, até obter uma massa fina.
Espalhe a manteiga derretida sobre a massa.
Coloque as nozes, as passas e o CRISTALÇÚCAR.
Corte em quadros de 10 cm e enrole, um a um, apertando as extremidades com as pontas dos dedos.
Pincele cada rolo com a gema dissolvida em um pouquinho de água e polvilhe as nozes moídas e o CRISTALÇÚCAR.
Deixe descansar por 20 minutos no tabuleiro e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Margarida Pereira - Santo André - SP

ROSADA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - DOCE

15 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 colheres (sopa) de conhaque

10 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

2 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (8 g)

1 colher (chá) de gelatina sabor morango

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - DOCE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo. Adicione o conhaque.
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue firme. Sem parar de bater, jogue a calda fervente.
Acrescente as gelatinas, já hidratadas e derretidas em banho-maria, e bata até obter um creme homogêneo.
Despeje na fôrma, untada com óleo e passada em água fria, e leve à geladeira para firmar.
Desenforme e cubra com o molho de baunilha. Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - MOLHO

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 copos (americano) de leite

6 gemas batidas

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

1 lata de creme de leite com soro

MODO DE FAZER - MOLHO
Ferva o açúcar com o leite.
Coloque sobre as gemas e volte ao fogo em banho-maria, até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar, mexendo de vez em quando.
Bata levemente o creme de leite gelado, adicione à mistura e despeje sobre o doce.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria José Carneiro de Lima - Campinas - SP

ROSCA DE DRESDEN

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

4 tabletes de fermento para pão (60 g)

2 xícaras (chá) de leite morno

1 kg de farinha de trigo

1 xícara (chá) de frutas cristalizadas

1 xícara (chá) de amêndoas sem pele picadas

300 g de manteiga ou margarina com sal

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Dissolva o açúcar e o fermento no leite. Acrescente um pouco da farinha peneirada, misture e deixe levedar até dobrar o volume.
Junte a farinha restante, as frutas cristalizadas, as amêndoas e 200 g da manteiga.
Sove bem a massa, corte em 3 porções iguais e faça 3 rolos.
Coloque 2 na assadeira e no meio destes o terceiro. Deixe crescer até dobrar o volume.
Derreta a manteiga restante, deixe amornar, pincele a rosca e asse no forno preaquecido.
Depois de pronto, polvilhe com o GLAÇÚCAR.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Bernardete Azevedo - São José dos Campos - SP

ROSCA DELICIOSA DE COCO

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

5 copos (americano) de farinha de trigo

2 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 pitada de sal

1 copo (americano) de água morna

1 litro de leite

MODO DE FAZER - MASSA
Reserve o leite. Junte a farinha com os ovos, a manteiga, o sal e água suficiente, amasse e sove bem, até obter uma massa bem macia.
Deixe descansar por 30 minutos, abra a massa bem fina, com o rolo, e espalhe o recheio.
Distribua as ameixas e as passas, enrole como rocambole (sem unir as pontas) e coloque em uma fôrma alta, untada e polvilhada com farinha.
Cubra com o leite e leve ao forno preaquecido até assar.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

200 g de coco fresco ralado

6 gemas

1 copo (americano) bem cheio de ameixas secas, picadas

1 copo (americano) bem cheio de passas sem sementes

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de pérola.
Junte o coco, mexa, retire do fogo, deixe esfriar e misture as gemas.
Volte ao fogo, mexendo sempre, até ficar homogêneo.
Utilize frio.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por coco ralado seco, hidratado com 1 copo (americano) de água quente.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Tania Regina Antunes - São Paulo - SP

ROSCA DOCE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 copo (americano) de leite morno

8 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

4 ovos

3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal

1 pitada de sal

250 g de cidras e figos cristalizados

250 g de avelãs, nozes e amêndoas picadas

gema para pincelar

MODO DE FAZER

Dissolva o fermento no leite, junte 2 xícaras da farinha, misture e deixe dobrar o volume.
Bata o açúcar com os ovos, a manteiga e o sal. Junte a massa fermentada, bata um pouco mais e acrescente o restante da farinha, amassando bem, mas sem sovar.
Divida a massa em 2 partes, abra-as com o rolo, formando 2 retângulos iguais de 50 x 25 cm, e com a espessura de 0,5 cm.
Espalhe as frutas cristalizadas, as avelãs, nozes e amêndoas, e enrole como rocambole. Junte as extremidades e monte 2 roscas.
Coloque na assadeira untada e polvilhada, e deixe crescer até dobrar o volume.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Helena Celestino Paul - Campinas - SP

ROSCAS DE MANDIOQUINHA

Rendimento : cerca de 40 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1/2 kg de mandioquinha

1/2 litro de leite

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

2 ovos

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de banha de origem animal

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

1 kg de farinha de trigo

100 g de frutas cristalizadas picadas

100 g de castanhas-do-Pará moídas

1 xícara (chá) de passas sem sementes

MODO DE FAZER - MASSA
Cozinhe a mandioquinha com o leite e bata no liqüidificador, até ficar como um mingau.
Misture o fermento, desmanchando bem.
Acrescente os ovos, a manteiga, a banha, o açúcar, o sal e, aos poucos, a metade da farinha, até formar uma massa meio mole.
Junte as frutas e as passas e adicione a farinha restante, sovando bem a massa.
Faça pequenas roscas e coloque numa assadeira untada e enfarinhada. Deixe crescer, até dobrar o volume.
Pincele com o glacê e asse no forno preaquecido.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua a banha pela mesma quantidade de óleo.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

5 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - GLACÊ
Bata o GLAÇÚCAR com a água, até obter um mingau firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Wilma Carvalho Silveira - São Paulo - SP

ROSQUINHAS AMERICANAS

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de fermento para pão (15 g)

1 copo (americano) de leite

1/2 colher (café) de sal

4 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 gemas

óleo para fritar

açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Misture 1 colher do açúcar com o fermento, 1/2 copo do leite e 1/2 copo da farinha. Deixe dobrar o volume.
Acrescente o açúcar restante, o leite, o sal, a manteiga e as gemas. Vá adicionando o restante da farinha, sovando bem a massa, até que se descole das mãos e da pedra.
Deixe levedar até dobrar o volume.
Abra a massa na mesa enfarinhada, com ajuda do rolo, até obter 1cm de espessura.
Corte em rodelas com o auxílio de um cortador, e o centro com outro cortador menor.
Deixe levedar por mais 30 minutos e frite no óleo bem quente.
Coloque sobre papel absorvente.
Polvilhe o GLAÇÚCAR e sirva, de preferência mornas.

DICA

Junte os retalhos da massa, abra novamente e corte como indicado.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

ROSQUINHAS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 30 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina derretida

1 colher (chá) rasa de sal

2 ovos

3 colheres (sopa) de creme de leite

3 colheres (chá) bem cheias de fermento em pó

1 colher (sopa) de raspas de limão

2 colheres (sopa) de raspas de laranja

1 xícara (chá) de amido de milho

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

gema para pincelar

farinha de milho amarela em flocos para envolver

MODO DE FAZER
Misture bem o açúcar, a manteiga, o sal, os ovos, o creme de leite, o fermento, as raspas de limão e de laranja.
Junte o amido de milho e a farinha de trigo peneirados juntos.
Amasse bem e deixe descansar por 15 minutos.
Faça as rosquinhas, pincele com a gema, passe nos flocos de milho e coloque em assadeira levemente untada.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rita Viegas Zanoni - Pirassununga - SP

ROSQUINHAS EXÓTICAS

Rendimento : cerca de 60 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 tablete de margarina

1 ovo

2 gemas

1 copo (americano) de leite

1 colher (chá) rasa de noz moscada

1 colher (sobremesa) de erva doce

1 colher (chá) de sal

1 pau de canela

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

6 copos (americano) de farinha de trigo

óleo para fritar

açúcar UNIÃO para envolver

MODO DE FAZER

Bata os 4 primeiros ingredientes, até obter um creme, e reserve.
Leve ao fogo o leite, a noz moscada, a erva doce, o sal e a canela.
Deixe esfriar, coe, acrescente o fermento e misture com o creme reservado.
Adicione a farinha, aos poucos, até obter uma massa macia.
Faça rosquinhas, deixe levedar e frite no óleo quente, até ficarem douradas e coloque sobre papel absorvente.
Passe as rosquinhas pelo açúcar e sirva.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Paulina Chinen - São Paulo - SP

RUSSOS

Rendimento : cerca de 48 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

6 gemas

6 claras em neve

46 nozes moídas

açúcar UNIÃO para envolver

46 amêndoas moídas com a pele

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, junte as nozes e amêndoas, mexendo sem bater.
Acrescente a farinha, alternando com as claras.
Asse em forno preaquecido, em assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado.
Deixe amornar, desenforme, corte em quadrados, recheie e passe no açúcar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 clara

100 g de manteiga sem sal

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga, até obter um creme claro.
Continue batendo e adicione a clara e a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, retirando da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SAUDADES

Rendimento : cerca de 100 unidades

INGREDIENTES

6 gemas passadas pela peneira

250 g de manteiga ou margarina sem sal

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

250 g de polvilho doce

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

1 cálice de conhaque

1 clara ligeiramente batida

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para polvilhar

1 colher (chá) rasa de canela em pó

MODO DE FAZER

Misture as gemas com a manteiga e adicione a farinha peneirada com o polvilho, o açúcar e o conhaque.
Amasse bem, abra a massa com o rolo e corte os biscoitos no formato desejado.
Pincele com a clara e polvilhe com o PREMIUM misturado com a canela.
Coloque em assadeira untada e asse no forno preaquecido.

DICA

Corte biscoitos em formato redondo, usando a borda de um copo ou cálice.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Therezinha Paraizo - São Paulo - SP

SAVARIN

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

20 g de fermento para pão

1/2 copo (americano) de leite morno

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

4 ovos

1 pitada de sal

100 g de manteiga batida em creme

1 copo pequeno de geléia a gosto

pêssegos em calda para decorar

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar e o fermento no leite morno e deixe dobrar o volume.
Coloque a farinha peneirada numa tigela, abra uma cavidade no centro e despeje a mistura do fermento e os ovos ligeiramente batidos. Bata bem até abrir bolhas. Cubra e deixe dobrar o volume.
Junte o sal e a manteiga e trabalhe a massa até ficar homogênea.
Coloque na fôrma untada e deixe levedar até que tenha dobrado de volume novamente.
Asse no forno preaquecido (temperatura quente nos primeiros 10 minutos e moderada (180º C) no restante do tempo).
Retire do forno, desenforme, ensope com a calda e pincele com a geléia.
Depois de esfriar completamente, coloque chantilly no centro e as metades de pêssegos decoradas com chantilly e cerejas nos lados.
Sirva frio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda tipo savarin (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - CALDA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda fina.
Acrescente o rum, deixe ferver por 1 a 2 minutos e utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira,

até obter um creme consistente e uniforme.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Irene Jesus dos Santos - Itanhaém - SP

SAVARIN DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 tablete de fermento para pão (22,5 g)

1/2 copo (americano) de leite morno

3 copos (americano) de farinha de trigo

4 ovos

1 pitada de sal

100 g de manteiga ou margarina sem sal

1 copo de geléia de abacaxi

pêssegos em calda para decorar

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Dissolva o açúcar e o fermento no leite.
Abra um buraco na farinha. Coloque a mistura do fermento e os ovos ligeiramente batidos.
Bata até abrir bolhas e deixe dobrar o volume. Adicione o sal e a manteiga.
Trabalhe a massa até absorver bem a gordura. Sove a massa e coloque na fôrma bem untada com manteiga.
Deixe levedar até dobrar o volume.
Asse no forno preaquecido.
Deixe amornar e ensope com metade da calda de abacaxi. Depois de 30 minutos, desenforme e cubra com a calda restante.
Deixe esfriar completamente.
Pincele com a geléia e encha o centro com o chantilly.
Decore com os pêssegos e as cerejas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda tipo savarin (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

3 copos (americano) de suco de abacaxi

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte o suco de abacaxi batido e coado e deixe ferver até afinar. Utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 g de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira,

até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SCONES

Rendimento : cerca de 25 unidades
Típica : INGLESA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

1 tablete de margarina

2 ovos batidos

3/4 copo (americano) de leite

gema para pincelar

MODO DE FAZER
Peneire juntos o açúcar, a farinha, o fermento e o sal. Acrescente os ingredientes restantes e trabalhe a massa, somente até ficar homogênea, sem amasar.
Faça um rolo, pincele com a gema e corte em pequenos pedaços enviesados.
Coloque em assadeiras untadas e enfarinhadas e leve ao forno preaquecido, até crescerem e ficarem dourados.

DICA
Sirva com manteiga, queijo, geléia ou frios.

TEMPERATURA : bem quente (250º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SEGREDINHOS DE SUSPIRO

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES - DOCE DE GEMAS

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

12 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - DOCE DE GEMAS
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe amornar.
Acrescente as gemas e a manteiga, mexendo em fogo baixo até aparecer o fundo da panela.
Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar para utilizar.

INGREDIENTES - DOCE DE NOZES

125 g de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

175 g de nozes moídas

4 gemas passadas pela peneira

100 g de passas sem sementes

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - DOCE DE NOZES
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Acrescente as nozes, as gemas e 2/3 das passas moídas e maceradas no rum.
Leve a mistura ao fogo e mexa até soltar da panela. Deixe esfriar.

INGREDIENTES - SUSPIRO

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, usando a velocidade máxima da batedeira, até obter um merengue bem firme.
Utilize.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Envolva cada passa, da parte não utilizada, primeiro em uma camada fina do doce de gemas, depois no doce de nozes, dando formato de uma pequena bola.
Passe cada uma no suspiro e leve ao forno preaquecido, em tabuleiro untado, somente até os suspiros secarem.

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Aparecida Inácio Rosa - São Paulo - SP

SEMIFFREDO DE AMÊNDOAS COM CALDA DE CHOCOLATE E AMARETTO

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - SEMIFFREDO

4 gemas

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

250 ml de leite quente

100 g de chocolate meio amargo ralado

150 g de amêndoas sem pele, picadas e torradas

4 colheres (sopa) de licor tipo amaretto

1/2 litro de creme de leite fresco gelado e batido

MODO DE FAZER - SEMIFFREDO
Bata as gemas com o açúcar, até obter uma gemada clara e cremosa.
Misture o leite e passe pela peneira.
Leve ao fogo em banho-maria e bata durante 15 minutos, com o batedor de varas.
Misture o chocolate e, batendo sempre, espere dissolver bem. Retire do fogo e deixe esfriar.
Junte, então, metade das amêndoas, o licor e o creme de leite batido em ponto de chantilly mole, mexendo delicadamente.
Coloque este creme no congelador, batendo-o de vez em quando, até ficar espesso.
Encha a fôrma, calcando bem.
Desenforme, salpique com o restante da amêndoas e sirva com a calda quente.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1500 ml)

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) de leite

100 g de chocolate meio amargo ralado

1 colher (café) de amido de milho

1/2 xícara (café) de água

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de licor tipo amaretto

MODO DE FAZER - CALDA
Reserve o licor.
Junte os ingredientes restantes, leve ao fogo e deixe ferver por 5 minutos, mexendo repetidas vezes.
Retire do fogo, acrescente o licor e utilize quente.

CONGELAMENTO - SEMIFFREDO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SEMIFREDO DE MANGA COM FIGOS

Rendimento : 4 porções

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

2 xícaras (chá) de polpa de manga batida no liquidificador

1 colher (chá) de suco de limão

1 manga em fatias

4 figos frescos

chantilly para decorar

castanhas de caju picadas e levemente torradas

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Retire do fogo e acrescente a gelatina já hidratada com a água fria. Mexa para dissolver e deixe esfriar.
Acrescente a manga batida e o suco de limão. Bata bem.
Leve ao congelador até engrossar.
Retire e bata, voltando ao congelador. Repita esta operação por mais duas vezes para que o sorvete fique macio e homogêneo.
Para servir, monte em taças, acompanhando com as fatias de manga e os figos.
Decore com o chantilly e as castanhas de caju. Sirva gelado.

Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SHALOM DE RICOTA

Rendimento : cerca de 15 unidades
Típica : JUDAICA

INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 copo (americano) mal cheio de água gelada

250 g de manteiga ou margarina sem sal

1 gema para pincelar

nozes ou castanhas do Pará, moídas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Amasse os três primeiros ingredientes até que a massa fique macia. Deixe descansar por 30 minutos.
Abra a massa com a espessura de 0,5 cm. Divida a manteiga em 5 partes iguais e espalhe uma parte em toda a superfície da massa.
Dobre em 4. Estenda de novo e espalhe outra parte da manteiga do mesmo modo, repetindo a mesma operação, até que termine todos os pedaços.
Guarde a massa na geladeira, embrulhada num pano úmido.
No dia seguinte, ou horas depois, abra a massa bem fina e corte em retângulos de 6 x 8 cm.
Coloque o recheio no centro e dobre sobre ele os dois extremos, torcendo as pontas.
Pincele com a gema e asse no forno preaquecido em assadeira levemente untada.
Depois de pronto, mergulhe os pedaços na calda e salpique-os com as nozes ou castanhas.

TEMPERATURA : quente (200ºC)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

200 g de ricota fresca e amassada

100 g de frutas cristalizadas picadas

1 gema

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte e amasse todos os ingredientes com um garfo.
Utilize.
INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 cálice de rum

4 colheres (sopa) de mel

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva todos os ingredientes até obter o ponto de fio grosso.
Utilize.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Cecília Blumberg Valente - São Paulo - SP

SILVIA´S CAKE

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

250 g de manteiga ou margarina sem sal

4 ovos

2 gemas

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

100 g de miolo de amêndoas sem pele, torradas e moídas

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, e as gemas.
Sem bater, misture a farinha peneirada com o fermento.
Acrescente as amêndoas, mexa com cuidado e coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme, ainda quente, e cubra em seguida com o glacê.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - GLACÊ

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

suco de 1 laranja

raspas de 1 laranja

amêndoas sem pele torradas e moídas

MODO DE FAZER - GLACÊ
Misture o açúcar com o suco e as raspas da laranja. Passe pela peneira.
Cubra o bolo e salpique-o com as amêndoas.

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Wilda Calejo Pinto - São Paulo – SP

SINO DE NATAL

Rendimento : cerca de 30 porções

INGREDIENTES - FIO DE OVOS

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 litro de água

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

1/2 copo (americano) de água

36 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - FIO DE OVOS
Ferva o DOÇÚCAR com o litro de água até obter uma calda em ponto fraco.
Coloque metade dessa calda numa tigela, acrescente a baunilha e reserve. Ao restante da calda, junte a água (1/2 copo (americano)) e, quando retomar a fervura, faça os fios de ovos, passando as gemas pelo funil próprio, em movimentos circulares sobre a calda. Escorra-os em peneira de taquara molhada e borrife com água fria. Repita a operação até terminarem as gemas. Depois de frios, mergulhe-os na calda reservada. Deixe assim por algumas horas, ou até o dia seguinte. Para usar, escorra-os na peneira.

INGREDIENTES - DOCE DE GEMAS

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 copos (americano) de água

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

24 gemas passadas pela peneira

2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - DOCE DE GEMAS
Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Tire do fogo, jogue a manteiga sobre a calda, sem mexer e deixe esfriar. Acrescente as gemas e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Misture a baunilha e deixe esfriar. Reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Unte a fôrma com óleo e forre com papel alumínio também untado.
Faça camadas com os fios de ovos e o doce de gemas, começando e terminando com fios de ovos. Pressione bem e leve à geladeira coberto.
Desenforme e decore com cerejas e laços de fita.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOBREMESA ANITA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 gemas

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de amido de milho

1 coco ralado (300 g)

1 xícara (chá) de queijo tipo minas meia cura ralado

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas, junte o açúcar e misture bem.
Acrescente o amido de milho. Misture o coco e o queijo.
Coloque no refratário untado e asse no forno preaquecido, até solidificar sem secar.
Cubra com o merengue e volte ao forno quente (200º C) para tostar (cerca de 10 minutos).
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

6 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue bem firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Ana Maria Rolim Von Hoenholtz - Santo Angelo - RS

SOBREMESA CHAMONIX

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

8 ovos

150 g de miolo de nozes moídas

1 xícara (chá) mal cheia de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até obter uma gemada clara e fofa.
Acrescente as nozes e a farinha, previamente misturadas, ligando com um garfo, sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Esfrie, desenforme e corte em fatias finas. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

300 g de chocolate branco para cobertura derretido

MODO DE FAZER - COBERTURA
Forre a mesma forma com papel alumínio e pincele uma ou mais vezes com o chocolate já bem frio. Leve à geladeira.
Deve ficar como uma casquinha dura, fina, mas não transparente. Mantenha na geladeira até à montagem.

INGREDIENTES - RECHEIO

5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

300 g de chocolate com leite para cobertura

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, na velocidade mínima da batedeira, até obter um chantilly bem espesso e uniforme.
Corte o chocolate escuro em lâminas finas e reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Reserve 1/3 do chantilly e 1/3 das raspas de chocolate. Preencha a casquinha de chocolate, enformada e bem firme com camadas alternadas de chantilly, raspas de chocolate e fatias de massa, com as quais deve começar e terminar.
Cubra com papel alumínio e leve à geladeira para firmar.
Desenforme, retire todo o alumínio com cuidado e decore com o chantilly e as raspas de chocolate reservados.
Sirva gelado.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOBREMESA CREMOSA DE LICOR

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES
1/2 litro de creme de leite fresco
1 copo (americano) de açúcar UNIÃO
3 colheres (sopa) de Curaçau
8 ovos

MODO DE FAZER
Misture o creme de leite com o licor e deixe engrossar em banho-maria.
Retire do fogo e deixe amornar. Reserve.
Bata o açúcar com os ovos, até obter um creme fofo e claro.
Junte tudo e misture bem.
Coloque na fôrma untada com manteiga, asse no forno preaquecido, em banho-maria, e deixe até ficar consistente.
Desenforme depois de frio e sirva gelado.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o Curaçau por licor de pêssego.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (2500 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 mintuos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ninfa Maria Candido - Rio de Janeiro - RJ

SOBREMESA DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de farinha de trigo

4 ovos

1 colher (chá) de fermento em pó

8 colheres (sopa) de suco de laranja

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume.
Acrescente o suco, retire da batedeira e misture a farinha já peneirada com o fermento, mexendo sem bater.
Coloque em fôrma refratária bem untada e asse no forno preaquecido, sem deixar secar muito.
Retire do forno, perfure com um palito e jogue a calda do abacaxi.
Depois que esfriar completamente, cubra com o chantilly e com os pedaços de abacaxi reservados.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - COBERTURA

1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER - COBERTURA
Separe a calda e pique o abacaxi, deixando alguns pedaços para decorar. Utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata todos os ingredientes, na batedeira com velocidade mínima, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Lusia de Oliveira Pinotti - Itajaí - SC

SOBREMESA DE ATIBAIA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - CALDA

1 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo claro.
Jogue no refratário e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário retangular (3000 ml)

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de farinha de trigo

5 ovos

4 copos (americano) mal cheios de leite

1 e 1/2 copo (americano) de coco ralado

1 copo de geléia de ameixas pretas

1 copo (americano) de queijo tipo minas curado e ralado

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa clara e fofa.
Misture o coco ralado, o queijo, a farinha e o leite.
Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido.
Cubra com a geléia e decore com o merengue, usando o saco de confeitar.
Volte ao forno bem quente, para tostar levemente, sem secar.
Sirva morno.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 pitada de sal

5 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Na batedeira, em velocidade máxima, bata o GLAÇÚCAR com as claras e o sal, até obter um merengue firme. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Clara Akemi Komada - Atibaia - SP

SOBREMESA DE COCO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 gemas

3 claras

MODO DE FAZER - MASSA
Bata as gemas com as claras até obter um creme fofo.
Coloque no refratário untado e asse no forno preaquecido.
Fure com um garfo e distribua a cocada.
Cubra toda a superfície com o merengue, de preferência utilizando o saco de confeitar com bico pitanga grande.
Decore com os confeitos e volte ao forno somente para cozinhar o merengue.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (4000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - COCADA

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 coco fresco ralado (300 g)

1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - COCADA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Retire do fogo, junte o coco e a baunilha. Volte ao fogo mexendo sempre, por 2 minutos.
Utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

confeitos coloridos para decorar

9 claras

MODO DE FAZER - COBERTURA
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue bem firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Neila Terezinha Saraiva Tonchetto - Porto Alegre - RS

SOBREMESA DE COCO CARAMELADO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 coco ralado (600 g)

1 xícara (chá) de água (200 ml)

9 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.
Deixe dourar bem, sem mexer.
Retire do fogo e mergulhe a panela em água por 2 minutos.
Junte o coco e as claras, misturando delicadamente.
Despeje na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Desenforme quente, retire o papel, deixe esfriar e cubra com a calda morna.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de água

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

3 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

12 gemas

4 cravos da Índia

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva a água com o DOÇÚCAR e os cravos, até obter o ponto de fio médio.
Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e junte a manteiga.
Passe as gemas pela peneira e misture com a calda já fria.
Volte ao fogo baixo e mexa lentamente até engrossar.
Retire do fogo e acrescente a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto o pudim e a calda separadamente.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Célia Jacob Piffer - Santa Barbara D´Oeste - SP

SOBREMESA DE MAÇÃS

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - DOCE

4 a 5 maçãs sem cascas e cortadas em fatias finas

raspas de 1/2 limão

suco de 1 limão

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 colher (café) rasa de canela em pó

1/2 colher (café) de sal

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - DOCE
Coloque as maçãs na fôrma untada com manteiga. Salpique com a raspas e o suco de limão.
Faça uma farofa com a farinha, o açúcar, a canela, o sal e a manteiga, picando tudo com uma faca, até obter uma farofa grossa.
Coloque sobre as maçãs e leve para assar no forno preaquecido.
Sirva ainda morno, acompanhado com o creme gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME

2 claras em neve

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 lata de creme de leite gelado e batido

essência de baunilha a gosto

MODO DE FAZER - CREME
Bata as claras com o GLAÇÚCAR, até obter o ponto de suspiro.
Junte o creme de leite e a baunilha. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Helena Loeck - Pelotas - RS

SOBREMESA DELICIOSA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

12 gemas

5 copos (americano) de coco fresco ralado

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

6 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

12 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, até dobrar o volume. Despeje no refratário untado e leve ao forno preaquecido, até solidificar (cerca de 20 minutos). Não deixe secar. Reserve.
À parte, ferva o coco com a colher de açúcar e com a água, até obter um mingau grosso. Jogue esse mingau sobre a massa das gemas e cubra com o GLAÇÚCAR batido com as claras em merengue bem firme. Volte ao forno, até que o merengue cresça e fique dourado (cerca de 20 minutos).
Sirva gelado.

VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o coco por 1 kg de morangos frescos ou pedaços de abacaxi, polvilhados com 2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO.
Reserve alguns para decorar o merengue, depois de assado.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIA DAS MÃES

FONTE DA RECEITA : Solânge Maria de Souza - Blumenau - SC

SOBREMESA DÁRCI

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

6 maçãs sem cascas e cortadas em fatias finas

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (café) de canela em pó

2 ovos

1/2 colher (café) de sal

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) rasa de fermento em pó

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - MASSA
Coloque as maçãs na fôrma untada.
Misture 2 xícaras do açúcar com a canela e cubra as maçãs. Reserve.
Bata o açúcar restante com os ovos e o sal.
Misture a farinha e o fermento peneirados, mexendo delicadamente, e despeje sobre as maçãs.
Distribua a manteiga sobre a massa e leve ao forno preaquecido para assar.
Desenforme, deixe amornar e sirva com o molho.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - MOLHO

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

3 gemas

2 xícaras (chá) mal cheias de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MOLHO
Bata o açúcar com as gemas, o leite e o amido de milho no liqüidificador.
Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar um pouco.
Retire do fogo e coloque a baunilha. Leve à geladeira e deixe gelar bem.
No momento de servir, bata novamente no liqüidificador.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente a massa.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Dárci Marks - Porto Alegre - RS

SOBREMESA MONTE NEGRO

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme.
Asse em forno preaquecido em fôrma de buraco, bem untada, em banho maria.
Desenforme morno, deixe esfriar e cubra com o creme reservado.
Sirva gelado.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 gemas

2 colheres (chá) de amido de milho

1 copo (americano) de café coado e quente

1 colher (sopa) de rum

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas e o amido de milho.
Misture o café e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.
Junte o rum e reserve para esfriar.

DICA
Utilize o café imediatamente após coar.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOBREMESA SMOLENSK

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CREME

8 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (32 g)

1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 colher (chá) de erva doce

1 litro de leite

6 gemas

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco

geléia de damasco

2 pacotes de biscoitos tipo champanhe

100 g de passas sem sementes

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - CREME
Hidrate a gelatina na água fria e leve ao fogo para dissolver, juntamente com a erva-doce. Reserve.
Ferva o leite, retire do fogo e reserve.
Bata as gemas com o açúcar. Misture o leite bem quente.
Leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar, junte a gelatina reservada, a baunilha e passe tudo pela peneira.
Aguarde até que comece a gelificar. Junte o creme de leite batido, mas ainda mole, e mexa bem.
Espalhe a geléia na fôrma, forre com os biscoitos, coloque as passas embebidas no rum e sobreponha o creme. Leve à geladeira.
Desenforme depois de firme e cubra com o chantilly.

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata todos os ingredientes na batedeira, com velocidade mínima, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Nair Fischer Nunes - Canoas - RS

SONHOS CELESTIAIS

Rendimento : cerca de 20 unidades

INGREDIENTES - MASSA

3 tabletes de fermento para pão (45 g)

5 copos (americano) de farinha de trigo

300 ml de leite morno

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 ovos

75 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de sal

óleo para fritar

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o fermento com 1 copo da farinha de trigo, misture com o leite e deixe crescer até dobrar de volume.
Acrescente os ingredientes restantes e sove a massa até se soltar das mãos. Cubra e deixe dobrar o volume novamente.
Abra com o rolo, com a ajuda de um pouco de farinha, e deixe com a espessura de 1 cm.
Corte em rodelas e deixe crescer por mais 20 minutos sobre um pano enfarinhado.
Frite no óleo quente e coloque sobre papel absorvente.
Corte na lateral, recheie e passe no açúcar.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

5 gemas

700 ml de leite

casca de limão

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture bem o açúcar com o amido, as gemas e o leite.
Passe pela peneira, junte a casca de limão e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
Retire a casca de limão, bata bem e utilize frio.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Irma Josefina de Thomaz Tavares - São Paulo - SP

SOPA DOURADA DA DONA REGINA

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - BASE

1/2 pão de fôrma, sem casca, cortado em cubinhos

100 g de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER - BASE
Frite o pão na manteiga, até dourar ligeiramente.
Coloque numa compoteira e reserve.

INGREDIENTES - CALDA DE OVOS

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

6 gemas passadas pela peneira

1 e 1/2 copo (americano) de água

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 canela em pau

canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER - CALDA DE OVOS
Ferva o DOÇÚCAR com a água e a canela, até obter uma calda em ponto de fio fraco. Deixe esfriar.
Misture as gemas e volte ao fogo para engrossar, mexendo sempre.
Acrescente a baunilha e despeje sobre o pão na compoteira.
Polvilhe a canela e sirva à temperatura ambiente.

DICA
Este doce deve ser ser feito na véspera em que será servido.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOPA FRIA DE FRUTAS COM SORVETE

Rendimento : cerca de 6 a 8 porções

INGREDIENTES

1/2 lata de pêssegos em calda fatiados

1/2 vidro de cerejas marrasquino picadas

2/3 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 canela em pau

3 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

2 xícaras (chá) mal cheias de vinho branco, tipo Moscatel

sorvete de pêssego

MODO DE FAZER

Em um recipiente com capacidade para ½ litro, misture 1 xícara (chá) mal cheia da calda do pêssego com ½ xícara (chá) da calda da cereja. Complete o recipiente, enchendo com água.
Junte o açúcar, o limão e a canela.
Leve ao fogo baixo, até ferver, por cerca de 5 minutos.
Acrescente o amido de milho, dissolvido com a água e deixe engrossar, mexendo sempre, durante mais 5 minutos, sempre em fogo baixo.
Retire a canela, junte o vinho e as cerejas. Deixe esfriar e misture os pêssegos.
Coloque em taças individuais e leve à geladeira.
No momento de servir, coloque o sorvete.

DICA

Decore com cerejas e pêssegos.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SOPA INGLESA (ZUPPA À L ANGLAISE)

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 ovos

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 vidros pequenos de geléia de pêssego

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.
Misture a farinha, à mão, e coloque na assadeira untada e com o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 2 camadas.
Passe a geléia, acerte a massa e corte em quadrados pequenos. Reserve.

DICA
Se preferir bater a massa (pão de ló) à mão, comece por bater o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Adicione as claras em neve e, por fim, a farinha, em movimentos suaves.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 caixas de pó para pudim sabor de baunilha

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de licor de pêssego

3 xícaras (chá) de pêssegos em calda picados

fatias de pêssego para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Prepare o pudim conforme as instruções da embalagem. Deixe esfriar e bata com o creme de leite. Reserve.
Numa compoteira, faça uma camada de quadradinhos de massa.
Borrife com o licor e espalhe uma porção de pêssegos picados.
Cubra com uma camada do creme de baunilha (pudim batido com o creme de leite). Repita até terminar os ingredientes, reservando uma maior porção de creme para terminar a última camada.
Decore com as fatias de pêssego e leve para gelar. Sirva gelada.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua, tanto o licor como a fruta em calda por outros de sua preferência.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SORVETE BICOLOR COM CREME DE HORTELÃ E CASSIS

Rendimento : cerca de 8 a 10 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

125 g de chocolate meio amargo picado

9 colheres (sopa) de creme de leite

6 gemas

6 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

12 claras

150 g de chocolate branco picado

150 g de chocolate com leite para cobertura picado

MODO DE FAZER - MASSA
Unte a fôrma com óleo, cubra o fundo e os lados menores com uma tira de papel manteiga (para que o sorvete desenforme melhor) e reserve no freezer.
Leve ao fogo, em banho maria, o chocolate meio amargo com 3 colheres (sopa) do creme de leite, até derreter e ficar homogêneo. Adicione 2 gemas e 2 colheres da manteiga, batendo bem para ficar homogêneo.
Bata 1 colher (sopa) do açúcar com 4 claras em neve e misture com o creme. Jogue na fôrma, alise bem e deixe firmar no freezer (30 a 40 minutos).
Proceda da mesma forma com cada tipo de chocolate, retirando do creme de leite, gemas, manteiga, açúcar e claras, as porções iguais às usadas no primeiro sorvete.
O sorvete de chocolate branco só deve ser colocado sobre o meio amargo, quando este estiver firme. E o último sorvete, de chocolate com leite, depois que o sorvete de chocolate branco também esteja firme.
No final, sobre a última camada, coloque outra tira de papel manteiga e leve ao freezer até firmar.
Para desenformar, mergulhe a fôrma em água quente por cerca de 20 segundos, corte em fatias e mantenha no freezer até a montagem.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) de hortelã fresca picada

1/2 litro de leite fervente

2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

6 gemas

1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

8 a 10 colheres (café) de licor de cassis

folhinhas de hortelã para decorar

MODO DE FAZER - CREME
Escalde a hortelã com o leite e deixe em infusão por 10 a 15 minutos.
Coe, junte o açúcar, deixe esfriar um pouco e adicione as gemas e o amido.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até cozinhar. Não deve ficar muito grosso.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Cubra o fundo dos pratos, onde será servido o sorvete, com o creme.
Arrume uma fatia de sorvete sobre o creme e espalhe 1 colher (café) do licor nas bordas do creme.
Sirva em seguida.

MICROONDAS - MASSA
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate no microondas, retire, aguarde alguns segundos e mexa com uma espátula até ficar liso.

Tempo : 2 a 3 minutos
Potencia : alta

CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 5 horas

MODO DE CONGELAMENTO
Assim que o sorvete firmar, corte-o em fatias grossas, embale-as individualmente e congele-as para serem utilizadas quando desejar.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Marcela Rodrigues da Silva - Barretos - SP

SORVETE CROCANTE DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CROCANTE

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

250 g de amêndoas sem pele, picadas e levemente torradas

MODO DE FAZER - CROCANTE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Acrescente as amêndoas e deixe atingir o ponto de caramelo, apenas virando a panela de um lado para outro, sem mexer com a colher.
Despeje na pedra untada, e, quando esfriar completamente, moa com o rolo de macarrão ou no processador, até ficar bem fino. Reserve.

INGREDIENTES - CREME

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

500 ml de creme de leite fresco, gelado

8 gemas

250 g de morangos frescos

2 cálices de licor a gosto

MODO DE FAZER - CREME
Junte o açúcar, o creme de leite e as gemas, e bata bem.
Leve ao fogo em banho-maria mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar e misture o crocante.
Leve ao congelador até engrossar, coberto com papel alumínio.
Após, retire, bata bem e volte ao congelador. Repita esta operação mais duas vezes, para que o sorvete fique macio e homogêneo.
Sirva com os morangos macerados no licor, em uma taça separada, ou sobre o sorvete, caso seja servido em taças individuais.

DICA
Se o licor utilizado não for suficientemente doce, adicione 1 colher (sopa) de açúcar.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Antonieta Franco do Amaral - São Paulo - SP

SORVETE DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - MASSA

4 copos (americano) de abacaxi picado

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite

1 lata de creme de leite gelado

3 claras em neve

1 copo (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o abacaxi com o açúcar, por cerca de 7 minutos.
Deixe esfriar e junte o leite, o creme de leite e as claras batidas com o GLAÇÚCAR. Misture bem.
Leve ao congelador até começar a engrossar.
Mantenha nesta temperatura, mexendo repetidas vezes para ficar macio e firme.
Sirva em taças, decorando com o chantilly, abacaxi fresco e cereja.

DICA
Retire o sorvete do freezer e deixe na geladeira por 15 minutos antes de servir.

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Em batedeira, com velocidade mínima, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme consistente e uniforme.
Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Sonia José Reynaldo Ferreira - São Paulo - SP

SORVETE DE CAFÉ

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

5 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

10 gemas

2 colheres (chá) de amido de milho

7 xícaras (chá) de leite quente

1/2 xícara (chá) de conhaque

2 xícaras (chá) de café coado bem forte

2 xícaras (chá) de creme de leite

4 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até formar um creme fofo e claro.
Acrescente o amido de milho e o leite aos poucos.
Leve ao fogo baixo, até engrossar levemente, sem parar de mexer.
Retire do fogo e junte o conhaque e o café. Mexa e deixe esfriar.
Acrescente o creme de leite e as claras em neve.
Leve ao congelador (freezer) até engrossar.
Retire e bata muito bem.
Coloque de novo no congelador e repita esta operação por mais duas vezes para que fique cremoso.
Coloque, então, em taças e decore a seu gosto.
Se não usar no momento, conserve no freezer como qualquer sorvete, em recipiente com tampa.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jandira Christi dos Santos - Campo Limpo Paulista - SP

SORVETE DE COCO NO ABACAXI

Rendimento : 2 metades de abacaxi
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 gemas

1 vidro pequeno de leite de coco

1/2 lata de creme de leite com soro

1 xícara (chá) de coco fresco ralado

1 abacaxi

1 coco fresco ralado (300 g)

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com as gemas, até dobrar o volume.
À parte, esquente o leite de coco com o creme de leite. Junte à gemada.
Deixe no fogo em banho-maria, mexendo de vez em quando, até começar a espumar e engrossar ligeiramente.
Deixe esfriar. Leve ao freezer até engrossar.
Retire, bata e acrescente a xícara de coco ralado.
Volte ao freezer, batendo 2 ou 3 vezes para que fique firme e homogêneo, mas macio.
Corte o abacaxi no sentido do comprimento. Retire e corte a polpa em pedacinhos, deixando alguns maiores para decorar.
Divida pelas duas metades sobre o abacaxi e coloque o sorvete, em bolas.
Decore com os pedaços de abacaxi reservados e com o restante do coco ralado.

Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SORVETE DE CREME DE LEITE COM MARSHMALLOW

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES - SORVETE

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

250 ml de creme de leite gelado e batido

MODO DE FAZER - SORVETE
Cozinhe a lata de leite condensado por 15 minutos.
Misture o leite condensado, o leite e o açúcar e leve ao fogo até obter um creme homogêneo.
Deixe esfriar, junte o creme de leite batido e leve ao congelador para gelar.
Retire, bata, volte a colocar no congelador. Repita esta operação por duas vezes para que o sorvete fique macio e homogêneo.
Sirva em taças, coberto com o marshmallow.

INGREDIENTES - MARSHMALLOW

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de xarope de glicose de milho

4 claras em neve

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - MARSHMALLOW
Ferva o açúcar com a glicose até ficar homogêneo.
Jogue sobre as claras em neve e adicione a baunilha, continuando a bater até obter uma pasta bem espessa e fria.
Utilize.

CONGELAMENTO - SORVETE

INDICADO
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Guiomar Olmo Mendes - São Paulo - SP

SORVETE DE LARANJA

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (chá) de gelatina incolor sem sabor (4 g)

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de suco de laranja

MODO DE FAZER - MASSA
Hidrate a gelatina na água fria, derreta em banho-maria, e coloque no liqüidificador com todos os outros ingredientes. Bata bem até espumar.
Coloque na fôrma, bem tampada com papel celofane, e leve ao congelador.
Quando estiver bem firme, retire o creme e bata na batedeira para que fique bem cremoso. Repita esta operação por mais 2 vezes.
Coloque em taças e decore com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de alumínio

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata, na batedeira, o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até formar um creme espesso e uniforme.
Reserve na geladeira.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Glaci Alves Aberti - Curitiba - PR

SORVETE DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

250 g de morangos maduros

2 claras

1 copo (americano) de leite

150 ml de creme de leite fresco gelado e batido

MODO DE FAZER

Bata metade do açúcar com os morangos no liqüidificador e passe pela peneira.
Na batedeira, bata as claras com a outra metade do açúcar, até obter um merengue firme.
Junte tudo e misture bem.
Acrescente o leite e o creme de leite. Mexa bem, coloque na fôrma e leve ao congelador.
Logo que solidifique, bata até ficar macio novamente.
Volte ao congelador e repita a mesma operação por mais duas vezes.
Sirva em taças individuais, decorando com morangos inteiros.

DICA

Sugerimos a fôrma de alumínio pois gela mais rapidamente o creme. O alumínio é um ótimo condutor de temperatura (quente ou fria).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de alumínio

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Leonor Caetano de Souza - Araraquara - SP

SORVETE DE NOZES

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 gemas

4 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (16 g)

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

150 ml de creme de leite batido

100 g de nozes moídas

2 cálices de rum

MODO DE FAZER

Ferva o leite e junte o leite condensado, mexendo para ficar homogêneo.
Bata o açúcar com as gemas, como uma gemada, junte ao leite e deixe cozinhar sem ferver, até engrossar ligeiramente.
Acrescente a gelatina hidratada na água e deixe esfriar.
Leve ao freezer até gelar.
Retire, bata bem e volte ao freezer.
Bata novamente, junte o creme de leite e continue batendo. Misture as nozes e o rum.
Coloque na fôrma forrada com papel alumínio e deixe gelar, até poder desenformar como um bolo.
Passe para a geladeira e deixe por cerca de 10 minutos. Retire o papel e sirva com ou sem decoração.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma tipo bolo inglês

CONGELAMENTO
INDICADO

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Noemia Ravazio - São Paulo - SP

SORVETE ESPECIAL DE BAUNILHA

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - CROCANTE

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

1 xícara (chá) bem cheia de amêndoas sem pele picadas

MODO DE FAZER - CROCANTE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa.
Junte as amêndoas e deixe no fogo sem mexer, até chegar ao ponto de caramelo.
Jogue sobre uma pedra untada com óleo e deixe esfriar.
Moa ou passe um rolo de macarrão, até obter um crocante grosso. Reserve.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por avelãs.

INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

6 gemas

4 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de creme de leite

2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara e fofa.
Esquente o leite com o creme de leite, sem deixar ferver.
Retire do fogo e misture à gemada.
Volte ao fogo, em banho-maria, para engrossar, não deixando ferver.
Retire do fogo, despeje numa tigela e adicione a baunilha.
Deixe esfriar e leve ao freezer até engrossar. A seguir, misture o crocante e volte ao freezer, batendo 2 a 3 vezes para ficar sólido, mas homogêneo e macio.
Sirva em taças.

CONGELAMENTO - CREME
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Cristina Ferreira Leite - Cambará - PR

SORVETE ESPECIAL DE MORANGOS

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

200 g de morangos maduros

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda fina. Deixe esfriar e reserve.
Bata os morangos no liqüidificador, passe pela peneira e misture o creme de leite. Junte a calda, bata bem e leve ao freezer para solidificar.
Após, retire e bata na batedeira até ficar bem cremoso. Repita esta operação por mais 2 vezes.
Coloque bolas do sorvete em taças individuais e decore com o chantilly e morangos.
Sirva em seguida.

INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme.
Utilize.

CONGELAMENTO - MASSA
INDICADO

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Hermelinda Barbosa de Oliveira - São Paulo - SP

SORVETE ITALIANO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

3 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

10 ovos

1 litro de creme de leite

25 g de amêndoas sem pele, picadas e levemente torradas

150 g de frutas cristalizadas

100 g de biscoitos tipo champanhe

2 cálices de licor de cacau

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos na velocidade máxima da batedeira, até formar uma gemada clara e bem grossa.
Enquanto isso, leve o creme de leite ao fogo até começar a ferver.
Junte à gemada e volte ao fogo, em banho-maria, até espumar e engrossar ligeiramente.
Deixe esfriar e leve ao congelador para engrossar. Após, retire, bata bem e repita esta operação por 3 vezes.
Misture as amêndoas, as frutas e os biscoitos, picados em pedaços pequenos e umedecidos com o licor.
Volte ao congelador, sem bater.
Sirva em taças, colocando uma pequena porção de licor de cacau sobre o sorvete.

DICA

A gemada tem que ir ao banho-maria, com fervura baixa e sem parar de mexer, pois pode talhar com facilidade pelo fato de não possuir farinha.

CONGELAMENTO

INDICADO

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 horas
Ocasião : VERÃO

FONTE DA RECEITA : Inácia Cândida Pereira - São Paulo - SP

SPUMONI

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - CREME

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

4 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (16 g)

2 colheres (chá) de gelatina vermelha, sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

150 g de frutas cristalizadas picadas

50 g de passas sem sementes

50 g de ameixas pretas picadas

50 g de castanhas-do-Pará picadas

50 g de nozes picadas

50 g de marmelada picada

1 fatia de abacaxi em calda bem escorrido e picado

MODO DE FAZER - CREME
Junte o GLAÇÚCAR com as claras e bata na batedeira com a velocidade máxima, até obter um merengue firme.
Enquanto isto, faça um caramelo com o DOÇÚCAR e a água. Misture com o merengue e continue a bater.
Adicionee as gelatinas, já hidratadas na água fria e dissolvidas em banho-maria, e bata mais um pouco.
Junte os outros ingredientes, misturando, sem bater.
Coloque na fôrma untada com óleo de amêndoas doces e depois passa em água fria, e leve a geladeira até ficar bem firme.
Desenforme e cubra com o creme de baunilha.

DICA
Prepare a sobremesa na véspera do dia em que desejar servir ou pela manhã para servir à noite.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com furo central (3000 ml)

INGREDIENTES - CREME DE BAUNILHA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 litro de leite

6 gemas

1 colher (chá) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME DE BAUNILHA
Bata no liqüidificador todos os ingredientes, com exceção da baunilha.
Leve a mistura ao fogo baixo e mexa até engrossar ligeiramente.
Retire do fogo e coloque a baunilha.
Utilize depois de completamente frio.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** mínimo de 6 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Alzira de Almeida Moura - Campinas - SP

STRUFFOLI (DOCE NAPOLITANO DE NATAL)

Rendimento : 1 rosca grande ou 2 pequenas
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - MASSA

6 ovos

1 cálice de conhaque

5 copos (americano) de farinha de trigo

óleo para fritar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos até dobrarem o volume e acrescente aos poucos o conhaque.
Junte a farinha e continue batendo até a massa ficar consistente.
Passe a sová-la, já na mesa, como se fosse macarrão. Se tiver máquina, afine a massa como se fosse para talharim fino. Corte em pedacinhos uniformes e frite no óleo bem quente e abundante, até secarem e ficarem dourados.
Coloque em papel absorvente e reserve.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o conhaque por rum.

INGREDIENTES - CALDA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

250 ml de mel

amêndoas, nozes, avelãs a gosto

raspas de laranja

confeitos coloridos para decorar

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com o mel até o ponto de bala mole.
Misture as massinhas fritas.
Polvilhe com as amêndoas, nozes e avelãs levemente torradas e picadas.
Junte as raspas de laranja.
Coloque essa pasta morna numa travessa e vá moldando uma rosca, com as mãos molhadas em suco de limão.
Decore com os confeitos coloridos.

DICA
Não armazene em geladeira.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Annunciata A. Lo Leggio - São Paulo - SP

STÖLLEN

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 colher (sopa) de sal

8 xícaras (chá) de farinha de trigo

150 g de passas pretas

150 g de amêndoas raladas

1/2 xícara (chá) de casca de laranja cristalizada e picada

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

manteiga derretida para pincelar

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER
Dissolva o açúcar no leite. Misture o fermento, o sal e a farinha, peneirados juntos. Amasse até levantar bolhas.
Acrescente as passas, as amêndoas, a casca de laranja e a manteiga. Continue amassando, até obter uma massa macia.
Cubra e deixe crescer, até dobrar de volume. Abra em formato ovalado com a grossura de 2 cm.
Coloque em assadeira untada, dobre ao meio e deixe crescer novamente. Pincele com a manteiga derretida e asse no forno preaquecido.
Depois de assado, polvilhe com o GLAÇÚCAR e sirva morno.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por castanhas de caju.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Regina Marchi dos Santos - São Paulo - SP

SUFLÊ DE CHOCOLATE QUENTE

Rendimento : cerca de 6 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) rasa de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1/2 litro de leite

5 colheres (sopa) de amido de milho

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

5 gemas passadas pela peneira

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

5 claras em neve

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa.
Deixe esfriar e misture o leite, o amido de milho, o chocolate em pó e as gemas.
Engrosse no fogo, mexendo sempre.
Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha, deixe esfriar e misture delicadamente as claras.
Coloque na fôrma untada e leve ao forno preaquecido, até ficar firme.
Retire do forno e sirva a seguir.

DICA
Sirva imediatamente, pois o suflê baixa com rapidez.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de suflê (2000 ml)

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : INVERNO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SUFLÊ ITALIANO

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

2 colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor

1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

5 claras em neve

1/2 litro de polpa de fruta macia (morangos, manga, framboesa, pêssego)

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

pedaços da fruta escolhida, para decorar

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte a gelatina hidratada com a água e jogue sobre as claras, continuando a bater até amornar.
Adicione a polpa da fruta e o creme de leite batido até ficar bem grosso, mas ainda mole.
Quando começar a grudar no fundo da panela, despeje na fôrma molhada, a altura aumentada com uma tira de papel cartão (2 dedos) também molhada. Leve à geladeira até firmar.
No momento de servir retire a tira e decore com as frutas.

DICA
Este tipo de sobremesa pode ser servida em taças individuais. Use a mesma tira para solidificar além da borda da taça.

VARIAÇÃO
Se preferir, use metade do creme de leite, aumentando a gelatina para 3 colheres (chá).

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma de suflê (2500 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 3 a 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SURPRESA DE ABACAXI9

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 ovos

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 abacaxi

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

5 gemas

5 claras em neve

MODO DE FAZER

Faça um pão de ló com os 3 primeiros ingredientes, batendo o açúcar com os ovos e misturando delicadamente a farinha, sem bater.
Pique metade do abacaxi em pedaços pequenos, e a outra metade corte em fatias.
Ferva o açúcar restante com o abacaxi picado e com as fatias, por cerca de 15 minutos, com a panela tampada.
Reserve as fatias e junte a gelatina, já hidratada, ao abacaxi picado. Misture, deixe esfriar e adicione as gemas bem batidas.
Deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre.
Retire do fogo, esfrie ligeiramente e misture com as claras e com o pão de ló esfarelado, ligando sem bater.
Deixe esfriar sem endurecer.
Arrume as fatias de abacaxi reservadas, na fôrma untada com óleo e molhada com água, cobrindo o fundo e as laterais.
Recheie com o doce e acerte bem sem deslocar as fatias do abacaxi.
Leve à geladeira até firmar e desenforme para servir.

TIPO DE RECIPIENTE : tigela com fundo redondo (3000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS
Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SURPRESA DE GELATINA

Rendimento : cerca de 4 porções

INGREDIENTES

1 caixa de gelatina, sabor a gosto

1 copo (americano) de fruta a gosto

4 bolas de sorvete de sua preferência

4 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

4 colheres (sopa) de água

1 colher (café) de suco de limão

MODO DE FAZER

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem.
Deixe gelar, corte em cubos e deixe na geladeira sobre um guardanapo úmido.
Pique a fruta no tamanho dos cubos de gelatina e reserve na geladeira.
Faça bolas de sorvete e deixe no freezer sobre papel alumínio.
Enquanto isso, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter um caramelo claro. Junte o limão e retire do fogo.
Monte o cubos de gelatina em 4 taças, divida a fruta e as bolas de sorvete.
Despeje o caramelo em fios bem finos, de forma decorativa. Sirva imediatamente.

DICA

Sempre que se vai trabalhar com gelatina cortada esta deve ser colocada e cortada sobre um pano úmido para que se descole fácil.

TIPO DE RECIPIENTE : tigela com fundo redondo (3000 ml)

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SURPRESA MERENGADA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

13 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

10 gemas

5 claras

250 g de flocos de aveia

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas e as claras até espumar.
Junte os flocos de aveia e mexa. Deixe descansar por 10 minutos.
Coloque na fôrma untada com manteiga e asse no forno preaquecido.
Retire, cubra com a cocada e, por cima, coloque o merengue às colheradas. Volte ao forno somente para dourar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos (total)

INGREDIENTES - COCADA

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 coco fresco ralado (300 g)

MODO DE FAZER - COCADA
Ferva o açúcar com o coco, em fogo baixo, mexendo sempre até ficar transparente.

DICA
Se ficar muito seco, acrescente um pouco de água.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o coco fresco por 2 pacotes de coco seco, hidratados com 1 copo (americano) de água.

INGREDIENTES - MERENGUE

15 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 claras em neve

1/2 colher (café) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o fermento, até obter um merengue firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Agatha Lippi Pettinati - São Paulo - SP

SUSPIRO DELICIOSO DE NOZES

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MERENGUE

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

250 g de nozes moídas

8 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o açúcar com as claras, até obter um merengue firme.
Misture as nozes e despeje na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido.
Desenforme no prato escolhido e deixe esfriar.
Cubra com o doce de ovos.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de leite

8 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Junte o açúcar com as gemas e o leite. Leve ao fogo baixo para engrossar, mexendo sempre.
Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Rose Mary Geissler - Blumenau - SC

SUSPIROS

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	*4 claras*

MODO DE FAZER
Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue bem firme. Em uma assadeira untada e forrada com papel manteiga, faça pequenos suspiros, usando um saco de confeitar. Asse em forno preaquecido.

TEMPERATURA : branda (120° C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

SUSPIROS RECHEADOS

Rendimento : cerca de 50 unidades

INGREDIENTES - SUSPIRO

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata na batedeira o GLAÇÚCAR e as claras, até o ponto de suspiro (bem firme).
Reserve.

INGREDIENTES - RECHEIO

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

1 coco ralado (300 g)

6 gemas

250 g de nozes moídas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar, as gemas e o coco.
Leve ao fogo e mexa até engrossar. Retire do fogo, acrescente as nozes, misture bem e volte ao fogo. Continue a mexer, até soltar da panela. Despeje num prato, pincele um pouco de manteiga e deixe esfriar.
Faça pequenas bolas com o recheio e mergulhe-as no suspiro.
Coloque em uma assadeira forrada com papel untado.
Leve ao forno preaquecido para secar e dourar levemente.
Arrume em forminhas de papel e sirva frio.

TEMPERATURA : branda (120º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Marlene B. Gonçalves - São Paulo - SP

TABLETES DE ABACAXI

Rendimento : cerca de 24 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 coco ralado (300 g)

1 abacaxi

4 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

6 gemas

3 claras

1 copo (americano) mal cheio de farinha de trigo

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER
Rale o coco e o abacaxi.
Misture o açúcar, as gemas, as claras e a farinha.
Leve ao fogo, mexendo bem, até que a massa descole do fundo da panela.
Despeje em um tabuleiro untado e forrado com papel também untado.
Leve ao forno preaquecido para dourar e secar.
Deixe esfriar completamente e desenforme.
Corte em pequenos retângulos, passe no PREMIUM e deixe ao ar para cristalizar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Leonilda Hahui Silva - Osasco - SP

TARTE AUX POIRES

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de farinha de trigo

100 g de manteiga sem sal

1 colher (café) de sal

2 colheres (sopa) de óleo

1 a 2 colheres (sopa) de água gelada

cerejas marasquino para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Misture a farinha, a manteiga e o sal, até obter uma farofa.
Junte o óleo e a água, e trabalhe a massa rapidamente para dar liga, sem amassar.
Forre a fôrma, recheie com o creme e asse no forno preaquecido.
Quando o creme começar a firmar, coloque as peras com a calda e volte ao forno até assar completamente.
Decore com as cerejas e sirva fria.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CREME

1/2 litro de creme de leite

6 ovos

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CREME
Misture, com o auxílio de um garfo, o creme de leite com os ovos e o açúcar.
Passe pela peneira e acrescente a baunilha. Utilize.

INGREDIENTES - DOCE
1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 litro de água

1 lata de pera em calda

MODO DE FAZER - DOCE
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.
Coloque as peras e continue fervendo até reduzir a calda a 1 copo (americano).
Deixe esfriar para utilizar.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as peras em calda pela fruta in natura.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Vera Lúcia Ferreira - São Vicente – SP

TARTE DE FRUTAS CRISTALIZADAS

Rendimento : cerca de 10 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

125 g de amêndoas sem pele e moídas

125 g de frutas cristalizadas picadas

7 gemas

2 claras

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER
Ferva o açúcar com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte as amêndoas e as frutas, volte a ferver até ficar homogêneo. Deixe esfriar e reserve.
Bata as gemas com as claras, até dobrar o volume e misture ao doce. Em seguida, junte a farinha e a manteiga.
Volte ao fogo, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.
Coloque na fôrma e asse em forno preaquecido, até dourar.
Desenforme morno.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

CONGELAMENTO

INDICADO
Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TARTE DE LIMÃO

Rendimento : cerca de 8 a 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de farinha de trigo

100 g de manteiga ou margarina

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

1 pitada de sal

1 gema

4 a 5 colheres (sopa) de água gelada

MODO DE FAZER - MASSA
Junte a farinha com a manteiga, esfarelando-os até obter uma farofa.
Acrescente o açúcar e o sal. Misture com a gema batida com a água e deixe na geladeira por 15 minutos.
Forre a torteira, cubra com papel alumínio e encha a cavidade com milho.
Asse no forno preaquecido, sem deixar corar muito.
Retire o milho e o papel alumínio e recheie.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (2000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

suco e raspas de 2 limões grandes

3 ovos

1 clara

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) rasa de amido de milho

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte o suco e as raspas de limão com as gemas, metade do açúcar e o amido de milho.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.
Bata as claras com o açúcar restante e junte ao creme.
Despeje sobre a massa e volte ao forno para terminar de assar.
Deixe esfriar e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 15 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TARTE DE MAÇÃS SINHAZINHA

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (chá) de fermento em pó

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga ou margarina sem sal

2 gemas

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire o fermento com a farinha e o açúcar.
Misture com a manteiga, como farofa, e junte as gemas, sem amassar.
Deixe repousar em lugar fresco.
Forre o fundo e as laterais da fôrma, cubra com papel alumínio e encha com milho.
Asse no forno preaquecido, sem deixar corar.
Retire o milho e o papel alumínio.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 latas de leite condensado

1/2 copo (americano) de suco de limão

2 a 3 maçãs verdes cortadas em fatias finas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o leite condensado no liquidificador e junte o suco de limão aos poucos.
Despeje sobre a massa e cubra com as maçãs.
Volte ao forno para dourar o recheio.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

2 claras

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata as claras com o GLAÇÚCAR e cubra toda a superfície da torta.
Volte ao forno para assar e tostar o merengue.
Sirva gelada.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 10 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Neyde Correia Raphael - São Paulo - SP

TAÇA COM SORVETE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : NORTE AMERICANA

INGREDIENTES - CRUMBLES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina sem sal picada

3 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

MODO DE FAZER - CRUMBLES
Peneire o açúcar com a farinha.
Junte a manteiga e misture, sem amassar, até formar uma farofa.
Misture com as mãos, sem amassar e abra com o auxílio do rolo de macarrão.
Pique toda a massa com uma faca, formando pequenos pedaços.
Coloque em assadeira sem untar, bem espalhados, e leve para assar no forno preaquecido, mexendo de vez em quando para que fiquem bem soltos (como migalhas grossas).
Deixe esfriar e reserve.

DICA
Esta massa é particularmente utilizada para preparar o fundo de cheesecakes e outras sobremesas rápidas.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

500 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata, em batedeira, o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme espesso e uniforme.
Reserve na geladeira.

INGREDIENTES - MONTAGEM

1/2 litro de sorvete de sua preferência

3 copos de iogurte com polpa de frutas

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Divida as massinhas em 3 partes. Distribua 2 partes em taças de sobremesa.
Coloque uma bola de sorvete em cada taça, decore com o chantilly, cubra com um pouco do iogurte e distribua a massinha restante.
Sirva imediatamente.

CONGELAMENTO - CRUMBLES
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele somente os crumbles já assados.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele à temperatura ambiente ou diretamente em geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TAÇA DE ARROZ DOCE

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1 caixa de pó para pudim sabor de baunilha

1/2 xícara (chá) de arroz gomoso (tipo japonês)

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 litros de leite quente

150 g de frutas cristalizadas picadas

2 envelopes de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

2 latas de creme de leite com soro

1 colher (sopa) de licor mandarino

MODO DE FAZER

Prepare o pudim de acordo com as instruções da embalagem.
Ferva o arroz com a água, até secar.
A seguir, misture o açúcar e o leite, aos poucos, e deixe cozinhar até ficar cremoso.
Junte as frutas cristalizadas e ferva por 2 minutos.
Acrescente a gelatina e mexa até dissolver. Deixe esfriar.
Adicione 1 lata do creme de leite e o licor, misturado bem.
Coloque na assadeira untada com óleo e passada por água fria.
Leve à geladeira para firmar.
Desenforme, corte em quadrados e monte em taças. Reserve.
À parte, bata em liqüidificador o pudim com o creme de leite restante e cubra o doce nas taças.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 2 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TIGELINHAS DE LARANJA

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de suco de laranja

1 colher (chá) de suco de limão

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

9 gemas

3 claras

1 colher (sopa) bem cheia de creme de arroz

200 g de amêndoas sem pele e moídas

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER
Ferva o DOÇÚCAR com o suco de laranja e o limão, até obter uma calda em ponto de fio médio.
Junte a manteiga e deixe esfriar.
À parte, misture as gemas com as claras e o creme de arroz.
Passe pela peneira, junte à calda fria e misture as amêndoas.
Unte pequenas tigelas de louça ou vidro refratário, polvilhe com o açúcar e distribua o creme.
Asse no forno preaquecido, em banho-maria, deixe esfriar e leve à geladeira.
Sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : taças individuais

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minuto

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Leonina Franco da Silveira - São Paulo - SP

TIRAMISÚ

Rendimento : cerca de 20 porções
Típica : ITALIANA

INGREDIENTES - MASSA

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

400 g de cream cheese

4 gemas

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 tablete de chocolate meio amargo em tablete

250 ml de creme de leite fresco ou de lata

1 pacote de biscoito tipo champanhe

1 xícara (chá) de café coado forte e frio

1/2 xícara (chá) de licor de café

2 colheres (sopa) de cacau em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Junte 1 xícara mal cheia de GLAÇÚCAR com as claras e bata em merengue bem firme. Bata bem o queijo com o restante do GLAÇÚCAR, acrescente as gemas continuando a bater até obter um creme claro e fofo. Bata o creme de leite fresco como chantilly. Junte as três preparações misturando-as delicadamente e reserve na geladeira.
Derreta o chocolate com o creme de leite restante, em banho maria ou no microondas (3 minutos na potência alta). Misture para homogenizar e deixe esfriar.

DICA
Originalmente, o queijo utilizado é o mascarpone.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o cacau em pó por 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo em lascas.
Os biscoitos podem ser substituídos por tiras de pão de ló, na proporção de 4 ovos, 4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO e 4 colheres (sopa) de farinha.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

MODO DE FAZER - MONTAGEM
No recipiente de serviço, faça uma camada com metade do creme reservado.
Cubra com os biscoitos umedecidos com o café misturado ao licor.
Por cima, coloque o creme de chocolate, alisando-o bem.
Termine com o restante do creme de gemas e leve à geladeira para firmar.
Na hora de servir, polvilhe com o cacau.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o chocolate em pó por lascas de chocolate para cobertura.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Eneida Monteiro Marques

TORRÃO DE AMENDOIM

Rendimento : cerca de 60 unidades

INGREDIENTES

5 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 e 1/2 copo (americano) de mel (255 g)

3 claras

3 copos (americano) de amendoim torrado sem pele

MODO DE FAZER

Junte o DOÇÚCAR, a água e o mel, e faça uma calda em ponto de bala mole.
Bata as claras em neve e escalde com a calda, batendo sem parar.
Misture os amendoins e continue batendo, até engrossar.
Despeje sobre a pedra untada com manteiga e corte rapidamente em pequenos quadrados.
Depois de secos, embrulhe em papel impermeável e depois com papel colorido e franjado.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Tereza Sinisgalli - Ribeirão Preto - SP

TORTA ALEMÃ

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO
6 ovos
1 colher (sopa) de mel
1 colher (sopa) de óleo
1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de bicarbonato de sódio
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
suco de 1 limão

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos. Junte os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada e, por fim, acrescente o leite previamente misturado com o limão.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, recheie e cubra, decorando a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

200 g de damascos
200 g de ameixas pretas picadas
2 xícaras (chá) de água (400 ml)
1 lata de leite condensado
1 xícara (café) de vinho branco
1 xícara (café) de suco de limão

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva os damascos e as ameixas com a água, até ficarem macios e sem líquido.
Acrescente os ingredientes restantes, deixe engrossar e utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
2 xícaras (chá) mal cheias de leite
100 g de manteiga ou margarina sem sal
5 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 cálice de vinho branco

MODO DE FAZER - COBERTURA
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Utilize quente.

CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maria Luiz - São Paulo - SP

TORTA ALEMÃ DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES - MASSA

1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga sem sal

3 gemas

2 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

200 g de geléia de damasco

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga. Junte as gemas, continuando a bater até formar um creme espumoso.
Misture a farinha peneirada com o fermento.
Coloque a massa na fôrma, forrando o fundo e as laterais.
Cubra com a geléia, coloque pequenos montes de massa de makronen (suspiro de amêndoas) e asse no forno preaquecido, até secar.
Deixe esfriar completamente, desenforme e polvilhe o GLAÇÚCAR.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma baixa com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MAKRONEN

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras em neve

250 g de amêndoas sem pele e moídas

raspas de 1/2 limão

MODO DE FAZER - MAKRONEN
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um suspiro firme.
Misture as amêndoas e o limão, mexendo com um garfo, para que a massa fique leve.
Utilize.

DICA
Makronen é um suspiro com amêndoas de origem alemã.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Vera Lúcia Casara - Joaçaba - SC

TORTA ANA MAY

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

6 ovos

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos com o açúcar até dobrar o volume.
Misture, sem bater, a farinha peneirada.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

3 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

300 g de castanhas-do-Pará moídas

600 g de creme de leite gelado

raspas de 1/2 limão

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata 1 copo (americano) do GLAÇÚCAR com o creme de leite, até obter um creme grosso.
Misture o restante do GLAÇÚCAR com as castanhas e raspas de limão, formando uma farofa.
Reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Cubra uma das placas de massa com uma porção do creme e coloque uma camada de farofa.
Coloque a segunda placa de massa, repita a operação e sobreponha a última parte da massa.
Cubra com o creme e a farofa restantes.
Mantenha na geladeira até o momento de servir.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ana May - Porto Alegre - RS

TORTA ARRENDADA DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

12 claras

12 gemas

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de chocolate meio amargo em pó

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as claras em merengue firme.
Junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater, para que a massa fique leve e arrendada.
Vá adicionando a farinha, o chocolate e o fermento, peneirados juntos, mexendo com um garfo, sem bater.
Coloque em 2 fôrmas untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme, recheie, cubra e decore com as raspas de chocolate.

VARIAÇÃO
Se preferir, decore com chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite

3 gemas

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

raspas de chocolate

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Leve ao fogo, em banho-maria, o leite condensado com o leite, as gemas e o chocolate, e mexa até engrossar ligeiramente.
Utilize quente.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto, sem a decoração.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, retirando da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Liselote Kumm - Ibirubá - RS

TORTA ARTÍSTICA

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 ovo

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com o ovo, a manteiga ou margarina, o fermento e a farinha, misturando bem até obter uma massa macia.
Forre a fôrma, pique o fundo com um garfo e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, recheie com o chantilly, decore com os pedaços de abacaxi e coloque a cobertura.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

250 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

INGREDIENTES - COBERTURA

1 lata de abacaxi em calda

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

MODO DE FAZER - COBERTURA
Reserve os pedaços do abacaxi, aqueça 1/4 da calda, em banho-maria, e dissolva a gelatina.
Misture a calda restante e espere começar a engrossar, até obter um consistência semelhante à clara de ovo.
Utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o abacaxi em calda por outra fruta de sua preferência.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Ignez Caninéo - São Paulo - SP

TORTA CAMPESTRE

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 ovos

250 g de frutas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa.
Misture a farinha, mexendo sem bater.
Coloque em assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas.
Recheie, montando as camadas alternadas com o recheio e cobrindo cada uma com o chantilly e as frutas cristalizadas.
Sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 copos (americano) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o açúcar com o leite e o amido de milho, mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Eunice de Maria Mendes - Santos - SP

TORTA CHIC DE ABÓBORA E PECANS

HISTÓRIA DA RECEITA
Pecan é uma variedade de noz norte-americana muito comum na região Nordeste do Brasil.

Rendimento : cerca de 8 porções

INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

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

1 pitada de sal

6 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER - MASSA
Misture todos os ingredientes e amasse até obter uma massa homogênea.
Leve à geladeira para descansar por 30 minutos no mínimo (fechada em plástico para não secar a superfície da massa).
Com a ajuda de um rolo, abra a massa e forre o fundo e a lateral de uma fôrma untada redonda de fundo removível. Fure-a com um garfo (para evitar que estufe durante o cozimento). Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

INGREDIENTES - RECHEIO

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de amido de milho

4 ovos

1/2 xícara (chá) de leite condensado

1 xícara (chá) de purê de abóbora

1 colher (café) de gengibre moído

1 colher (café) de canela em pó

1/2 colher (café) de noz moscada ralada

1 pitada de cravo moído

1 xícara (chá) de nozes pecans moídas

nozes para decorar

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture o açúcar com o amido de milho. Acrescente os ovos, um a um.
Junte o leite condensado, o purê de abóbora, o gengibre, a canela, a noz moscada, o cravo e as nozes, misturando bem a cada adição.
Coloque o recheio sobre a massa e asse em forno preaquecido.
Desenforme a torta e sirva fria.
Decore com nozes pecans e cerejas.

DICA
Para preparar o purê de abóboras, cozinhe-as no vapor e amasse.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as nozes pecans por nozes comuns, ou castanhas (do Pará ou de caju) ou por macadâmias.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Denise Correa Mercante - São Paulo - SP

TORTA CLÁSSICA DE NOZES

Rendimento : cerca de 12 porções
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO
1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal
1 pitada de sal
3 gemas
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de nozes picadas
3 claras em neve
nozes para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga e o sal até obter um creme.
Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Misture delicadamente as claras.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 2 camadas horizontais. Recheie e cubra.
Decore com as nozes e leve à geladeira para solidificar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 xícara (chá) de água (200 ml)
8 gemas
8 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Bata as gemas até ficarem fofas e claras. Junte a calda e misture sem bater.
Acrescente a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.
Utilize morno.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Antônia Denardi - São Paulo - SP

TORTA CRISTALIZADA DE RICOTA

Rendimento : cerca de 24 porções

INGREDIENTES - MASSA

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

100 g de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (café) de fermento em pó

2 gemas

2 colheres (sopa) de leite

1 gema para pincelar

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a farinha, a manteiga, o fermento, as gemas e o leite, até obter uma massa lisa.
Abra a massa com as mãos, direto no refratário em que vai ser assada a torta, cobrindo as laterais e o fundo.
Pique a superfície da massa com um garfo.
Coloque o recheio, enfeite com tiras de sobra da massa e pincele com a gema.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2750 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

500 g de ricota fresca e amassada

3 ovos batidos

1 lata de leite condensado

100 g de frutas cristalizadas

50 g de passas sem sementes

50 g de miolo de nozes moídas

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture todos os ingredientes e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Felícia Ribeiro Novaes - São Paulo - SP

TORTA DE AMEIXA

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES - DOCE

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de água

1/2 kg de ameixas pretas sem caroços

MODO DE FAZER - DOCE
Leve ao fogo baixo o açúcar com as ameixas e a água e mexa, até obter uma massa homogênea.
Reserve.

INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 lata de aveia em flocos finos

200 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal picada

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com os 200 g de manteiga e a aveia.
Misture bem, até formar uma bola.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma camada da massa de aveia na fôrma untada, apertando bem para que fique uniforme.
Cubra com doce de ameixas e coloque nova camada da massa de aveia.
Distribua os pedacinhos de manteiga sobre a superfície da massa.
Asse no forno preaquecido.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Neide da Silva Romanholi - São Carlos - SP

TORTA DE AMENDOINS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 ovos

5 colheres (sopa) de farinha de rosca

125 g de amendoins torrados e moídos

1 colher (chá) de fermento em pó

amendoim torrado sem pele

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, usando a velocidade máxima da batedeira.
Misture a farinha, o fermento e o amendoim, mexendo à mão, sem bater.
Coloque em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Depois de frio e desenformado, corte em 2 pedaços iguais.
Coloque o recheio, monte a torta e cubra com 1/3 do recheio reservado para esse fim.
Decore com os amendoins.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira retangular (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

125 g de manteiga sem sal

2 gemas

1/2 xícara (chá) de café coado forte e frio

125 g de amendoins torrados e moídos

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga até ficar cremoso.
Junte as gemas e o café, sem parar de bater.
Misture os amendoins, sem bater. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Jamile Abdo Mafra - São Sebastião do Paraíso – MG

TORTA DE AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MASSA

2/3 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

100 g de manteiga ou margarina sem sal

2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 ovo

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga.
Junte a farinha e o fermento peneirados e misture o ovo, sem amassar.
Forre a fôrma, pique o fundo com um garfo e asse no forno preaquecido.
Recheie e volte ao forno para dourar.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO

125 g de manteiga ou margarina sem sal

125 g de amêndoas sem pele, cortadas em lâminas finas e torradas

3 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve ao fogo baixo o açúcar com a manteiga, as amêndoas e o leite.
Mexa para dissolver o açúcar e deixe ferver, até obter o ponto de caramelo claro.
Retire do fogo e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria da Conceição Tavares Cardoso - Rio de Janeiro - RJ

TORTA DE AVEIA COM DOCE DE LEITE

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : ALEMÃ

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) bem cheias de aveia grossa

1 xícara (chá) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal

1 xícara (chá) de amêndoas sem pele e moídas

1 clara

2 latas de doce de leite

amêndoas sem pele, cortadas em lâminas finas e torradas

MODO DE FAZER
Junte o açúcar, a farinha, a aveia, a manteiga, as amêndoas e a clara, misturando tudo até obter uma massa homogênea.
Sobre um círculo de papel alumínio e entre 2 folhas de plástico, abra a massa com um rolo de macarrão, formando 5 discos de 20 cm de diâmetro.
Coloque sobre as costas de uma assadeira e leve ao forno preaquecido para assar.
Deixe esfriar para retirar o papel alumínio.
Monte a torta, usando camadas alternadas de massa e doce de leite.
Decore a superfície com doce de leite e as amêndoas em lâminas.

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua as amêndoas por amendoim torrado, e o doce de leite pronto por 2 latas de leite condensado cozido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA DE MERENGUE COM FRUTAS

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MERENGUE

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de suco de limão

10 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o limão até obter um merengue bem firme.
Divida a massa por duas fôrmas de camada, untadas, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe amornar e desenforme cada merengue sobre um pano úmido. Retire o papel e reserve na geladeira.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (160º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 vidro de leite de coco

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 lata de creme de leite gelado sem soro

pêssego

morangos frescos

abacaxi

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata no liqüidificador o açúcar, o leite, a farinha e o leite de coco. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até cozinhar e engrossar.
Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha, deixe esfriar completamente e bata com o creme de leite.
Recheie a torta, cubra e decore com as frutas.

DICA
Se preferir, substitua o pêssego, os morangos e o abacaxi por outras frutas macias.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

MODO DE CONGELAMENTO
Somente o merengue.
Congele em aberto.
Embale, extraia o

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele sem a embalagem, na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Cilene Maria da Silva - Florianópolis - SC

TORTA DE MUSSE DE AMEIXAS

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

6 ovos

1 copo (americano) de leite fervente

2 copos (americano) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 pitada de noz moscada ralada

MODO DE FAZER - MASSA
Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofa e clara.
Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, alternando com o leite, sem bater.
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Depois de assado e frio, cave todo o centro do bolo, deixando a base e a borda com, cerca de, 2 cm.
Reserve o farelo do bolo.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (2500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - MUSSE

400 g de ameixas pretas

2 copos (americano) de água

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 pacote de gelatina incolor sem sabor

2 copos (americano) de leite

1 lata de creme de leite gelado com soro

MODO DE FAZER - MUSSE
Ferva as ameixas com a água, coe, retire o caroço e pique. Reserve.
Hidrate a gelatina com meio copo do caldo das ameixas.
Ferva o restante do caldo (cerca de 1 copo) com as ameixas e o açúcar.
Acrescente a gelatina e bata, no liqüidificador, com o leite.
Deixe esfriar, misture com o creme de leite e encha a cavidade do bolo.
Leve à geladeira para solidificar.

DICA
O caldo das ameixas deverá render 1 e 1/2 copo (americano). Caso seja necessário, complete com água.

INGREDIENTES - COBERTURA

1 lata de creme de leite

1 tablete de chocolate meio amargo picado (200 g)

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve os dois ingredientes ao fogo, em banho-maria, mexendo até misturar bem.
Deixe esfriar, cubra todo o bolo e leve novamente à geladeira.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

farelo do bolo

2 colheres (sopa) rasas de manteiga ou margarina sem sal

3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de rum

chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Amasse todos os ingredientes juntos, reservando o chocolate granulado.
Forme pequenas bolas, passando-as no chocolate granulado, como se fossem brigadeiros.
Decore toda a superfície do bolo e sirva gelado.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Marlene L. Kologeski - Guaíba - RS

TORTA DE NOZES COM CHANTILLY

Rendimento : cerca de 12 a 15 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de CRISTALÇÚCAR

8 ovos

150 g de nozes moídas

100 g de farinha de rosca

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o CRISTALÇÚCAR com os ovos até dobrar o volume.
Adicione as nozes bem misturadas com a farinha de rosca.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme frio, divida em 2 camadas, recheie e cubra com o chantilly.
Decore com as nozes e as raspas de chocolate.
Leve à geladeira e sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 25 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

nozes para decorar

raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, na batedeira com velocidade mínima, até obter um creme consistente e uniforme (chantilly).

VARIAÇÃO
Se preferir, substitua o chantilly por creme de baunilha, por discos de merengue ou creme de chocolate

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA DE NOZES COM DOCES CARAMELADOS

Rendimento : cerca de 20 minutos

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

8 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de nozes moídas

100 g de farinha de rosca

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos até dobrarem o volume. Acrescente as nozes misturadas com a farinha de rosca.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido. Deixe esfriar e corte ao meio para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 litro de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (chá) de essência de baunilha

9 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de água

1 colher (chá) de manteiga sem sal

16 gemas passadas pela peneira

2 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de água (200 ml)

nozes para decorar

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha até obter o ponto de chantilly. Recheie a torta com metade deste creme.
Leve ao fogo o açúca com a água, a manteiga e as gemas, mexendo até descolar da panela. Coloque a baunilha. Deixe esfriar e faça pequenas bolas, cravando algumas nozes em cada uma.
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de vidrar. Passe os doces, coloque numa superfície untada e deixe secar.
Cubra a torta com o chantilly restante.
Decore toda a superfície com os doces vidrados, e as laterais com nozes fatiadas.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto a massa e os doces caramelados (recheio e cobertura) separados.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA DE QUEIJO E LIMÃO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO

3 e 1/2 copos (americano) bem cheios de farinha de trigo

1 gema

200 g de margarina

raspas de 1/2 limão

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar com a farinha. Junte com a gema, a margarina e o limão, sem amassar.
Deixe repousar 15 minutos e forre a fôrma. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

450 g de cream cheese

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

4 ovos

3 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

raspas de 1/2 limão

1 colher (sopa) de suco de limão

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

suco de 1 limão

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata o queijo até ficar leve e fofo. Acrescente o açúcar, os ovos e as gemas, uma de cada vez, batendo sempre.
Junte a baunilha, a raspas e uma colher de suco de limão. Misture o creme de leite.
Coloque na fôrma já forrada com a massa. Asse no forno preaquecido.
Depois de esfriar, cubra com o leite condensado batido com o suco de limão.
Decore a seu gosto.
Sirva gelada.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Maribel Korukian Miguel - Mococa - SP

TORTA DE REQUEIJÃO

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 ovo

1/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (chá) de fermento em pó

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga gelada

MODO DE FAZER - MASSA
Divida a farinha peneirada em duas partes iguais.
Numa delas, misture o ovo e o açúcar.
Na outra, o fermento peneirado e a manteiga picada.
Junte as duas porções e misture bem.
Forre a fôrma e reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (3000 ml)

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO

150 g de manteiga ou margarina

500 g de requeijão cremoso

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) de raspas de limão

3 colheres (sopa) de leite

100 g de passas sem sementes

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 ovos

MODO DE FAZER - RECHEIO
Junte todos os ingredientes pela ordem indicada e bata até obter um creme.
Recheie a torta e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Sylvia Kude - Porto Alegre - RS

TORTA DE RICOTA COM FAROFA

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES - FAROFA

1 pacote de torradas doces moídas

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 pitada de canela em pó

100 g de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER - FAROFA
Prepare uma farofa misturando as torradas moídas com o açúcar, a canela e a manteiga.
Coloque uma camada de farofa no fundo e nas laterais da fôrma untada, comprimindo-a bem.
Reserve um terço para cobrir a torta.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (2500 ml)

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 ricota fresca

2 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 copo (americano) de creme de leite

1 copo (americano) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Bata no liqüidificador o açúcar com a ricota, os ovos, a baunilha, o creme de leite e o leite.
Recheie a torta e cubra com a farofa reservada.
Asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 20 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Cláudia Fanelatto - São Paulo - SP

TORTA DE SORVETE MERENGADO

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - PLACA DE SUSPIRO

9 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

1 pitada de sal

2 litros de sorvete de sua preferência

MODO DE FAZER - PLACA DE SUSPIRO
Reserve o sorvete. Bata o restante, na batedeira, até obter um merengue firme (cerca de 15 minutos).
Sobre papel untado, faça 1 disco com o auxílio do saco de confeitar.
Leve ao forno preaquecido, até assar, sem corar.
Deixe esfriar, destaque do papel e reserve.
Monte o sorvete sobre a placa de suspiro já fria, cubra com o merengue italiano e congele em aberto.
Retire 20 minutos antes de servir e decore a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (100º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - MERENGUE ITALIANO

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

4 claras

1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE FAZER - MERENGUE ITALIANO
Ferva o DOÇÚCAR com água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
Bata as claras em neve e, sem parar de bater, jogue a calda fervente e o suco de limão, continuando a bater até amornar e ficar pastosa.
Cubra rapidamente o bolo, usando uma faca para espalhar o glacê.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA DIFERENTE DE RICOTA

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - RECHEIO

100 g de passas sem sementes

farinha de trigo para envolver

750 g de ricota fresca passada pela peneira

4 ovos

1 lata de creme de leite sem soro

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 colher (café) rasa de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Envolva as passas com a farinha de trigo.
Misture todos os ingredientes e reserve.

INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de manteiga sem sal

1 ovo

1 gema

2 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de raspas de limão

açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire a farinha e junte com a manteiga, fazendo uma farofa.
Acrescente os ingredientes restantes, misturando sem amassar.
Com o auxílio de um rolo de macarrão, abra a massa entre duas folhas de plástico, e forre a fôrma.
Recheie com a mistura de ricota reservada e asse no forno preaquecido.
Polvilhe o açúcar misturado com a canela e deixe esfriar completamente para desenformar.

TIPO DE RECIPIENTE : torteira com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Maria Barbosa de Morais - São Paulo - SP

TORTA DO CÉU

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

200 g de manteiga ou margarina

1 ovo

2 gemas

2 copos (americano) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

100 g de castanhas-do-Pará picadas

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro.
Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada.
Coloque metade desta massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Recheie com o merengue, salpique as castanhas-do-Pará e cubra com a outra porção de massa restante.
Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar e cubra com o chantilly.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - MERENGUE

2 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue bem firme. Utilize.

INGREDIENTES - CHANTILLY

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Thália Mathilde Anderman Piparo - São João da Boa Vista - SP

TORTA DONA DIVA

INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 ovos

6 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume. Misture o amido peneirado com o fermento, sem bater.
Coloque na fôrma untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 discos. Reserve.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - SUSPIRO

10 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

1/2 colher (café) de fermento em pó

MODO DE FAZER - SUSPIRO
Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o fermento, até obter uma massa firme.
Faça os suspiros em tamanhos pequenos, usando o saco de confeitar, sobre papel untado.
Asse no forno preaquecido, até secar.

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 50 minutos

INGREDIENTES - CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - CHANTILLY
Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma camada de massa sobre um prato, umedeça com a calda do abacaxi, passe um pouco de chantilly e polvilhe com suspiro esfarelado.
Repita o mesmo com a segunda e terceira camadas.
Reserve um pouco de chantilly e de suspiro esfarelado para a cobrir a torta e decore com as rodelas

de abacaxi.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Beatriz Faraco de Freitas - Porto Alegre - RS

TORTA ENCANASTRADA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 gemas

1 colher (sopa) de café

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 e 2/3 copos (americano) de castanhas de caju torradas e moídas

8 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa crescida e clara. Sempre batendo, junte o café e o chocolate.
Retire da batedeira, acrescente as castanhas, misturando sem bater, alternando com as claras.
Coloque em duas fôrmas untadas, com fundo forrado com papel também untado.
Leve ao forno pré-aquecido até crescer e dourar. Deixe esfriar e desenforme.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME ESCURO

6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 ovos

3 copos (americano) de manteiga ou margarina sem sal

9 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (café) de café

4 colheres (sopa) de café coado forte

2 colheres (sopa) de rum

MODO DE FAZER - CREME ESCURO
Bata o açúcar, os ovos e a manteiga em creme. Acrescente o chocolate e o café em pó, e, sempre batendo, o restante dos ingredientes, até obter um creme homogêneo. Reserve.

INGREDIENTES - CREME CLARO

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 gema

1 copo (americano) de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (café) de café

1 colher (sopa) de café coado forte

1/2 colher (sopa) de rum

MODO DE FAZER - CREME CLARO
Faça da mesma forma que o creme escuro. Reserve.

MODO DE FAZER - MONTAGEM
Coloque uma das massas sobre o prato de serviço. Recheie com um pouco do creme escuro e cubra com a outra massa.
Barre o tampo com um pouco do creme escuro e faça um encanastrado.
Com o saco de confeitar e o bico pitanga, faça o primeiro cordão com o creme escuro, começando na beirada. Com o creme claro, sobre o escuro, no sentido contrário, faça pequenos traços, como se fossem meias argolas, partindo da parte de trás do cordão para frente. Sobre estes pequenos traços faça novo cordão escuro, e repita a mesma operação, aumentando, tanto o tamanho do cordão de chocolate como o número de pequenos traços que vão formando o encanastrado, de forma a cobrir todo o tampo.
Com as sobras dos cremes, faça um trabalho de pitangas corridas, intercalando as cores, na lateral do bolo e decore a gosto.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto. Embale, extraia o ar e etiquete.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Retire do freezer e leve à geladeira para descongelar, sem embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA FLÓRIDA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 ovos

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume.
Misture a farinha peneirada e coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.
Asse no forno preaquecido e desenforme morno.
Corte ao meio e reserve para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 gemas passadas pela peneira

1 copo (americano) de água

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1/2 litro de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.
Junte os ingredientes restantes (reserve a manteiga e a baunilha) e deixe engrossar, em fogo baixo, mexendo sempre.
Acrescente a manteiga e a baunilha já fora do fogo, deixe esfriar e recheie a torta.

INGREDIENTES - COBERTURA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (sopa) de suco de limão

1 copo (americano) de água

corante rosa

4 claras em neve

MODO DE FAZER - COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso. Jogue sobre as claras já em neve, sem parar de bater.
Acrescente o suco de limão e algumas gotas do corante, batendo até engrossar.
Cubra a torta de forma decorativa.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

200 g de amêndoas moídas *500 g de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR*

1 clara

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Misture as amêndoas e a clara, e vá acrescentando o GLAÇÚCAR até obter uma consistência boa para moldar (marzipan).
Abra com o rolo, entre duas folhas de plástico, recorte e monte flores. Decore a superfície da torta.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA FRANCESA DE RICOTA

Rendimento : cerca de 16 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

150 g de biscoitos de água e sal

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

4 gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de raspas de limão

1 colher (sopa) de xarope de glicose de milho

1 colher (sopa) de licor de pêssego

80 g de passas brancas

1 copo (americano) de creme de leite batido

2 copos (americano) de ricota fresca e amassada

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 claras

MODO DE FAZER
Com os biscoitos moídos, faça uma camada no fundo da fôrma untada. Reserve.
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, até obter um creme fofo e claro.
Misture a baunilha, o suco e as raspas de limão, a glicose de milho, o licor, o creme de leite, a ricota, e o amido de milho peneirado com a farinha e o fermento.
Junte delicadamente as claras e coloque na fôrma reservada.
Asse no forno preaquecido, até que fique firme e dourada.
Deixe esfriar e desenforme.
Sirva gelada.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma com aro removível (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Sandra Conceição Oliveira dos Santos - São João do Meriti - RJ

TORTA GAÚCHA

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

150 g de ameixas pretas

1 cálice de vinho do Porto

250 g de manteiga sem sal

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

5 gemas

1/2 xícara (chá) de leite

2 e 1/2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, até caramelizar.
Junte a água restante para obter uma calda rala e acrescente as ameixas, deixando ferver até que fiquem macias.
Retire do fogo, esmague a polpa das ameixas e acrescente o vinho. Deixe esfriar.
Bata a manteiga com o açúcar e as gemas, até obter um creme claro.
Junte as ameixas com a calda, alternadamente com o leite e a farinha peneirada com o fermento.
Misture as claras, sem bater.
Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar completamente, desenforme, corte ao meio, recheie e cubra.
Decore a gosto.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

10 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Misture as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.
Deixe amornar e utilize.

VARIAÇÃO
Se preferir, utilize chantilly para decorar ou variar o recheio e a cobertura.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Mergelina Telles de Carvalho - Porto Alegre - RS

TORTA GIRASSOL

Rendimento : cerca de 16 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

8 ovos

80 g de manteiga derretida

1 pitada de sal

MODO DE FAZER - MASSA
Junte o açúcar com os ovos e o sal, e bata muito bem, em banho-maria, até a massa esquentar, não deixando cozinhar.
Retire do banho-maria e continue batendo até dobrar o volume. Junte a farinha peneirada e a manteiga derretida, misture.
Coloque em 2 fôrmas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno preaquecido.
Desenforme depois de frio, recheie e cubra a torta.

DICA
Não abra o forno nos 15 minutos iniciais.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - CREME

3 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

5 colheres (sopa) de creme de leite

1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de café coado forte

1/4 xícara (chá) de café coado forte

1 colher (sopa) de rum

chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER - CREME
Bata bem o GLAÇÚCAR e a manteiga. Divida ao meio.
Numa das partes, misture o café, o rum e 2 colheres (sopa) de creme de leite. Misture bem e recheie a torta.
Na outra metade, misture o chocolate, o café e o creme de leite restantes.
Bata bem, cubra e decore a superfície da torta como um girassol com grandes pétalas e o centro marrom, com um pouco de chocolate granulado.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS
Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Rosa Antonelli - Campinas - SP

TORTA INFANTIL

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de farinha de trigo

3 colheres (café) de fermento em pó

1 pitada de sal

1/2 copo (americano) de chocolate em pó

1/2 copo (americano) de água fervente

3/4 copo (americano) de óleo de girassol

7 gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

7 claras em neve

MODO DE FAZER - MASSA
Peneire junto os quatro primeiros ingredientes. Junte o chocolate dissolvido na água.
Bata na batedeira e acrescente os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada. Misture as claras, sem bater. Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com o papel também untado. Leve ao forno préaquecido até assar.
Depois de frio, desenforme e corte em 3 para rechear.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na embalagem, na geladeira.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TORTA JAMAICA

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

8 gemas

125 g de miolo de nozes moídas

8 claras

4 colheres (sopa) de farinha de rosca

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 copo (americano) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara e fofa.
Misture as nozes e as claras.
Acrescente a farinha de rosca e o chocolate, peneirando-os sobre a massa e mexa bem, sem bater.
Coloque em 2 fôrmas e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar para desenformar.
Coloque o recheio, cubra com o merengue e polvilhe o PREMIUM.
Volte ao forno só para secar, sem deixar corar.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

1 copo (americano) de nozes moídas

1 cálice de rum

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.
Junte as nozes e o rum e mexa. Utilize.

INGREDIENTES - MERENGUE

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, na velocidade máxima da batedeira, até obter um merengue bem firme.
Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Otília da Silva - Luís Alves - SC

TORTA SECA DE BANANAS

Rendimento : cerca de 10 porções

INGREDIENTES

1 e 2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

2/3 copo (americano) de manteiga ou margarina

1 kg de banana nanica bem madura

açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

MODO DE FAZER

Peneire juntos o açúcar, a farinha e o fermento. Junte a manteiga e faça uma farofa. Reserve.
Unte uma fôrma e faça uma camada de farofa, outra de fatias de bananas cortadas no comprimento, e assim sucessivamente até terminar com a farofa.
Calque bem, polvilhe com o açúcar e a canela e asse no forno pré aquecido até crescer e ficar bem dourada.
Deixe esfriar, desenforme e sirva bem gelada.
Para acompanhar, sirva com creme de leite sem açúcar, chantilly, creme de baunilha ou com calda caramelada de bananas.

DICA

As bananas devem ser pesadas sem a casca.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (1500 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO

INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Gilcelia Faria Leite - RJ

TORTINHAS GAÚCHAS

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : PORTUGUESA

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

100 g de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (sopa) de água

2 copos (americano) de farinha de trigo

cerejas para decorar

MODO DE FAZER - MASSA
Amasse todos os ingredientes até obter uma massa lisa e seca.
Forre as forminhas com a massa, pique o fundo com um garfo e asse no forno preaquecido.
Deixe esfriar, recheie e decore com uma cereja cortada em flor.

TIPO DE RECIPIENTE : forminhas (30 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

12 gemas passadas pela peneira

12 colheres (sopa) de leite

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve todos os ingredientes ao fogo baixo e mexa bem até engrossar.
Utilize morno.

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Ida Teixeira - Pelotas - RS

TRANÇA DE CARÁ

Rendimento : 1 unidade

INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

4 tabletes de fermento para pão (60 g)

1 xícara (chá) de leite morno

1 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - FERMENTO BÁSICO
Dissolva o açúcar e o fermento no leite.
Adicione a farinha, misture bem e deixe crescer, até dobrar de volume.

INGREDIENTES - MASSA

6 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

500 g de cará cozido passado pelo espremedor

200 g de manteiga ou margarina derretida

7 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

2 gemas para pincelar

1/2 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata os ovos com o açúcar, até dobrar o volume.
Misture o cará e a manteiga, bata bem e junte o fermento básico já crescido e a farinha. Sove a massa e deixe crescer, até dobrar o volume.
Divida a massa em 3 pedaços. Faça 3 rolos e enrole como uma trança.
Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo e deixe crescer.
Pincele com as gemas, polvilhe o DOÇÚCAR e asse no forno preaquecido.

TEMPERATURA : quente (200º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 35 minutos

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Beatriz Bombarda - São Paulo - SP

TRONCO DE NOZES PARA O DIA DO PAI

Rendimento : cerca de 20 porções

INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

12 claras

400 g de nozes moídas

açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER - MASSA
Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Misture as nozes. Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar . Recheie e enrole com o auxílio do pano. Deixe esfriar.

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 30 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

12 gemas passadas pela peneira

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO
Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio grosso. Junte a manteiga ou margarina e deixe esfriar. Misture as gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Acrescente a baunilha e deixe esfriar para utilizar.

INGREDIENTES - COBERTURA

300 g de chocolate com leite para cobertura picado

1 lata de creme de leite com soro

MODO DE FAZER - COBERTURA
Leve os dois ingredientes ao banho maria, mexendo sempre até ligar. Deixe esfriar e cubra todo o rocambole.

INGREDIENTES - DECORAÇÃO

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 gemas

1 colher (sopa) de água

1 colher (café) de manteiga sem sal

1/2 colher (café) de essência de baunilha

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - DECORAÇÃO
Junte o açúcar com as gemas, a água e a manteiga. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até se soltar do fundo da panela. Acrescente a baunilha e deixe esfriar num prato untado, a superfície da massa também untada com manteiga para não secar. Faça 7 bolas, passe no PREMIUM e disponha com intervalos iguais sobre o rocambole já coberto. De cada lado coloque 2 pastilhas de chocolate

como asas duma borboleta. Mantenha na geladeira até servir.

INGREDIENTES - PASTILHAS DE CHOCOLATE

125 g de chocolate com leite para cobertura, derretido

1 colher (café) de vodka

MODO DE FAZER - PASTILHAS DE CHOCOLATE
Misture os ingredientes.
Coloque no saco de confeitar com bico perlê e faça, sobre papel alumínio, discos finos com 3 a 4,5 cm de diâmetro.
Leve à geladeira para firmar.
Destaque do papel e utilize.

MICROONDAS
NÃO ACONSELHAMOS

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira retirando da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TRUFAS COM RECHEIO DE AVELÃS

Rendimento : cerca de 15 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

380 g de chocolate com leite para cobertura

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 gemas

2 colheres (chá) de manteiga sem sal

2 colheres (chá) de leite em pó

2 colheres (chá) de rum

50 g de avelãs picadas e levemente torradas

MODO DE FAZER

Derreta 180 g do chocolate seguindo as instruções da embalagem.
Misture o GLAÇÚCAR, as gemas, a manteiga, o leite, o rum e as avelãs.
Divida esta massa em 15 bolas e leve à geladeira para firmar.
Derreta o restante do chocolate e deixe esfriar bem.
Passe as bolas geladas (trufas), uma a uma, no chocolate derretido, com a ajuda de um garfo, batendo na beirada para retirar o excesso.
Coloque em superfície untada para secar e endurecer.
Arrume em forminhas de papel e mantenha na geladeira até o momento de servir.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TRUFAS DE CHOCOLATE

Rendimento : cerca de 20 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

180 g de chocolate para cobertura derretido e morno

2 gemas

2 colheres (chá) de manteiga ou margarina sem sal

2 colheres (chá) de leite em pó

2 colheres (chá) de rum

chocolate em pó para envolver

MODO DE FAZER
Misture o GLAÇÚCAR com o chocolate, as gemas, a manteiga, o leite e o rum.
Cubra e leve à geladeira para firmar.
Modele as trufas como pequenas batatas. Passe-as pelo chocolate em pó.
Conserve na geladeira, em recipiente hermético.

DICA
Se não for para servir rapidamente, não passe no chocolate antes de colocar na geladeira, pois ficam manchadas. Passe-as somente quando for servir.

MICROONDAS
INDICADO

MODO DE FAZER Derreta o chocolate em microondas.

Tempo : 1 minuto
Potencia : média

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

TRUFAS DE CHOCOLATE COM AMÊNDOAS

Rendimento : cerca de 50 unidades
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

150 g de amêndoas sem pele moídas e ligeiramente torradas

3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó

150 g de biscoitos tipo champanhe moídos

licor a gosto

leite suficiente para dar liga

chocolate em pó para envolver

MODO DE FAZER
Junte o açúcar, com as amêndoas e o chocolate em pó. Misture os biscoitos moídos. Acrescente licor e leite, até que mistura fique com uma consistência bem firme. Faça pequenas bolas do tamanho de trufas médias e passe pelo chocolate em pó. Deixe secar um pouco antes de arrumar em forminhas de papel frisado.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : PÁSCOA

FONTE DA RECEITA : Shirlei Simone Simões - São Paulo - SP

TÂMARAS FINGIDAS COM COCO

Rendimento : cerca de 30 unidades

INGREDIENTES - MASSA

1 litro de leite

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de mel

4 copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER - MASSA
Ferva o leite. A seguir, acrescente o bicarbonato.
Retire do fogo e misture a manteiga, o chocolate, o mel e o açúcar.
Volte ao fogo, mexendo sempre, até obter o ponto de bala mole (cerca de 1 hora).
Coloque numa travessa untada e deixe esfriar.
Modele pequenos doces com o formato de tâmaras, fazendo no centro um sulco fundo com a ajuda de uma faca untada.
Recheie e arrume em forminhas de papel frisado.

DICA
Para saber o ponto certo, jogue um pouco do doce num copo com água fria. Se formar uma bola mole que não se misture com a água, está pronto.

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1/2 copo (americano) de água

1 copo (americano) de coco ralado

3 gemas

MODO DE FAZER - RECHEIO
Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sempre, até que a massa solte do fundo da panela.
Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Ocasião : DIAS ESPECIAIS

FONTE DA RECEITA : Dalva Rodrigues Simões Temple - Rio Claro - SP

TÂMARAS FINGIDAS COM NOZES

Rendimento : cerca de 80 unidades

INGREDIENTES - MASSA

2 latas de leite condensado

250 g de nozes moídas

2 ovos batidos

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

MODO DE FAZER - MASSA
Leve ao fogo o leite condensado com as nozes, os ovos e o chocolate, mexendo até soltar da panela.
Coloque num prato untado e deixe esfriar.
Enrole no formato ovalado das tâmaras.
Abra um sulco ao longo do doce, utilizando um palito untado.
Recheie esse sulco com doce de ovos e passe depois pelo PREMIUM.
Coloque os docinhos em forminhas de papel frisado.

INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

6 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR

6 colheres (sopa) de água

3 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS
Numa panela pequena, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.
Junte as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar e utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, fora da embalagem.

Ocasião : NATAL

FONTE DA RECEITA : Claudete C. Goulart - Campinas - SP

UNIÃO EM ESPIRAIS

Rendimento : cerca de 6 porções

INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) rasa de açúcar UNIÃO

50 g de fermento para pão

1 copo (americano) de leite morno

3 gemas

1 colher (chá) de sal

5 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE FAZER - MASSA
Misture o açúcar, o fermento dissolvido no leite, as gemas, o sal e a farinha de trigo. Deixe levedar até dobrar o volume.
Tire um pedaço da massa, abra com o rolo e forre o fundo da fôrma untada.
Abra a massa restante, coloque o recheio e enrole como rocambole.
Corte em fatias de tamanho igual.
Coloque-as bem juntas com o corte para cima sobre o fundo da fôrma já forrada.
Deixe dobrar o volume e asse no forno preaquecido.
Jogue a calda sobre a massa e volte ao forno já desligado até esfriar.

TIPO DE RECIPIENTE : assadeira (3000 ml)

TEMPERATURA : moderada (180º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 40 minutos

INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de coco ralado

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE FAZER - RECHEIO
Misture todos os ingredientes e bata até ficar cremoso. Utilize.

INGREDIENTES - CALDA

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (café) de canela em pó

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva todos os ingredientes até engrossar um pouco. Utilize.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Diva Pereira Cassiano - São Paulo - SP

VACHERIN

Rendimento : cerca de 8 porções
Típica : FRANCESA

INGREDIENTES - MERENGUE

5 copos (americano) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 claras

MODO DE FAZER - MERENGUE
Bata tudo junto, até obter um merengue bem firme.
Passe para o saco de confeitar e coloque numa fôrma forrada com papel alumínio untado.
Asse no forno preaquecido, até ficar bem seco, como suspiro.
Desenforme quente, para não quebrar, e deixe esfriar.
Cave o centro para que, no final, fique como uma caixa redonda, cujo centro será recheado.

TIPO DE RECIPIENTE : fôrma redonda (3000 ml)

TEMPERATURA : branda (150º C)

TEMPO DE FORNO : cerca de 1 hora

INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 kg de sorvete de sua preferência

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA
Recheie a cavidade do merengue com o sorvete.
Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até formar um creme espesso, e cubra o sorvete de forma decorativa.

CONGELAMENTO
INDICADO

Prazo de Congelamento : 1 Mês

MODO DE CONGELAMENTO
Congele sem o chantilly.
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

MODO DE DESCONGELAMENTO
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : Edna Maria Fogaroli - Santo André - SP

VERMELHO BRILHANTE

Rendimento : 4 a 6 copos
Típica : BRASILEIRA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de polpa de melancia gelada

1 xícara (chá) de mamão maduro picado, gelado

1 pitada de sal

açúcar UNIÃO PREMIUM suficiente para guarnecer as bordas

MODO DE FAZER
Bata os 3 primeiros ingredientes no liqüidificador.
Mergulhe a borda dos copos no suco e depois passe no PREMIUM.
Despeje o suco nos copos com cuidado para manter a borda intacta e sirva.

TIPO DE RECIPIENTE : copo tipo coquetel

Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

VERMELHO E BRANCO

Rendimento : cerca de 12 porções

INGREDIENTES - CREME

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

4 xícaras (chá) de creme de leite fresco, gelado

1 lata de leite condensado

2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

1 xícara (chá) de morangos frescos

MODO DE FAZER - CREME
Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue bem firme. Reserve.
Bata o creme de leite até engrossar e misture com o leite condensado e o merengue reservado.
Por fim, adicione a gelatina hidratada com a água e derretida em banho-maria, e ainda quente.
Coloque na fôrma untada com óleo e molhada com água.
Espalhe os morangos e leve à geladeira, até firmar.
Desenforme e cubra com a calda.

TIPO DE RECIPIENTE : refratário (2000 ml)

INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

5 xícaras (chá) de morangos frescos

MODO DE FAZER - CALDA
Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Reserve.
Bata metade dos morangos, passe pela peneira e junte à calda.
Acrescente os morangos inteiros e cozinhe por 10 minutos.
Utilize fria.

CONGELAMENTO
NÃO ACONSELHAMOS

Tempo de Geladeira / **Freezer :** cerca de 4 horas
Ocasião : TODOS OS DIAS

FONTE DA RECEITA : DOCELAR