

RECEITAS ANJINHA & AMIGOS



ÍNDICE DE RECEITAS

(ordem alfabética)

Amanteigados	02
Ambrosia	56
Arroz de forno	05
Bacalhau com batatas	47
Bananacha	110
Berinjela ao forno	50
Biscoitos de Coco	102
Bolinho de Bacalhau	109
Bolinho de Camarão	108
Bolinho de Mandioca	70
Bolo da Nena	81
Bolo de Atum	32
Bolo de Banana	35
Bolo de Cenoura	14
Bolo de Chocolate	25
Bolo de Laranja	84
Bolo de Maçã	54
Bolo de Milho Verde	59
Bolo de Reis	37
Bolo Econômico	82
Bolo Farofa	24
Bolo Formigueiro	57
Bolo Mané Pelado	83
Broinhas de Goma	99
Caldo de Costela com mandioca	4
Caldo de Feijão	13
Camarão ao leite de coco	46
Carapinha	26

ÍNDICE DE RECEITAS

(ordem alfabética)

Casquinho de Siri	34
Cassata	73
Como fazer Tomates Secos	41
Creme de Galinha	23
Creme de Gelatina	49
Creme de Sonho de Valsa	07
Crostoli	53
Delícia de Abacaxi	27
Doce de Abóbora	105
Doce de Batata doce	33
Doce de casca de maracujá	09
Doce de Gelatina	51
Doce de mamão verde	11
Docinhos de Amendoim	103
Empadinhas de frango	45
Espuma de Tomate	03
Espuma Gelada	21
Farofa de Carne	94
Feijão Tropeiro	52
Feijoada	43a
Feijoada Procedimentos	43b
Frango com Requeijão (Da Gabi)	72
Frango de Goleiro	28
Frango Doce	29
Gelado de Morango	95
Gelatina Colorida	91
Lazanha de Frango com Creme de Queijo	66
Lazanha de Molho Branco	67

ÍNDICE DE RECEITAS

(ordem alfabética)

Lazanha de Molho Branco e Comum	68
Maionese	96
Maria Mole	76
Massa para Pastel	78
Massa para Pizza	30
Molho para Lasanha com Creme Bechamel	15
Mousse Cremoso de Limão	88
Mousse de Chocolate	89
Nega Maluca	58
Negrinho e Carapinha	75
Panquecas	12
Pão Americano	69
Pão Italiano	65
Pãozinho da Cris	107
Pãp de Queijo	38
Pasta de Alho	104
Pastéis de Forno	92
Pavê Branco	97
Pavê de Chocolate	31
Pé de Moleque	74
Peixe á Escabeche	98
Peixe à Sabrina	61
Picanha na Caracu	39
Pudim de Chocolate de Microondas	106
Pudim de Leite	62
Pudim de sorvete	06
Purê Especial	111
Receita caseira para queimaduras	40

ÍNDICE DE RECEITAS

(ordem alfabética)

Rocambole de Sobras de Arroz	63
Rocambole Doce	22
Rôscas Fritas	93
Salmão ao Forno	60
Sobremesa da Gracia	55
Sobremesa da Tia Olma	90
Sonhos	77
Sopa de Agnoline	79
Sopa de Cabeça de Peixe	71
Spulmoni	101
Sugolo	100
Tiramissú	44
Tiras de casca de laranja cristalizadas	10
Torta de Ameixa	85
Torta de Bolacha	19
Torta de Bolacha	87
Torta de Bolacha da Vó Mina	86
Torta de Camarão	01
Torta de Chocolate	18
Torta de Frango da Lúcia	48
Torta de Legumes (Da Carminha)	64
Torta de Limão	17
Torta de Liquidificador	36
Torta de Nescau	80
Torta de Pêssegos	20
Uva Aberta	16

TORTA DE CAMARÃO

½ kg de farinha de trigo
50 ml de água
2 ovos
10 gr de sal
200 gr de margarina
½ colher (sopa) Pó Royal

Misturar farinha de trigo, sal, margarina e Pó Royal fazendo uma farofa
Acrescentar os ovos e a água aos poucos para formar a massa
Deixar a massa descansar por 20 minutos
Abrir a massa com o rolo (espessura de 3 mm.) e colocar o recheio
Cobrir com o resto da massa
Passar gema de ovo por cima

RECHEIO

Camarão

250 gr de camarão
Temperar com sal, limão e pimenta-do-reino
Picar cebola, alho, pimentão, tomate, cheiro-verde e refogar
Acrescentar 1 colher (sopa) de massa de tomate e os camarões
Adicionar ½ garrafinha de leite de côco
Quando ferver, retirar a panela do fogo

Molho Branco

1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher de margarina
1 copo de leite
Temperar com ½ tablete de caldo de galinha, noz-moscada, cebola e alho
Cozinhar até o ponto
Misturar ao camarão

Legumes

Cozinhar batata, chuchu e cenoura picadinhos
Misturar ao camarão

Com carinho
Anjinha

Amanteigados

1 kg. farinha de trigo com fermento
1/2 kg. açúcar União
2 tabletes de manteiga sem sal
2 ovos inteiros

Sabor:

Laranja (suco ou casca ralada)
Coco (leite de coco e o coco ralado)
Limão (um pouco de suco de limão
ou casca ralada)
Canela
Chocolate
Amendoim (passa no liquidificador)

ESPUMA DE TOMATE

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (média) de sal

3 colheres (pequena) de açúcar

1 colher (sopa) de Pó Royal

½ kg de tomate

1 xícara de cebolinha e salsa picadinhos

1 xícara de óleo

Passa no liquidificador

Mistura um pouco de salsa e cebolinha sem liquidificar

Vai ao forno em foma untada

CALDO DE COSTELA COM MANDIOCA

Refogar;

Cebola, alho, pimentão, cebolinha, salsa, coentro e um pouco de colorau.

Colocar a costela para cozinhar na panela de pressão, com água cobrindo e sal, por uns 40 minutos até ficar bem molinha.

Quando pronta, desfiar tirando a pele/gordura.

Pegar o caldo que cozinhou a carne e passar no liquidificador.

Cozinhar a mandioca em outra panela. Quando estiver bem mole, tirar o talo e reservar.

Quando esfriar, passar no liquidificador com a própria água que cozinhou.

Refogar a costela desfiada com pedaços de gordura da sobra. Acrescentar o caldo da carne e água.

Quando ferver, colocar pimenta do reino moída e a mandioca que passou no liquidificador, com a própria água que foi cozida.

Servir com salsinha, cebolinha e coentro picados, queijo ralado e torradinhas.

Arroz de Forno

Mistura milho, ervilha, pepino, palmito, queijo, presunto, cenoura, pimentão e tudo que tiver em casa, com arroz já cozido.

Coloca tudo no Pirex, cobre com uma camada de queijo prato, e por último batata palha.

Põe no forno por 15 a 20 minutos. Quando o queijo estiver derretido, Pode servir.

Pudim de Sorvete

- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a medida da lata de leite
- 4 ovos
- 8 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (chá) essência de baunilha
- 1 colher (sopa) Maizena

Leve ao fogo o leite condensado, o leite, as 4 gemas, a Maizena e a baunilha.

Mexa até formar um creme. Reserve.

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e misture o creme de leite.

Na hora de bater as claras, coloque 1 gotinha de limão)

Depois que o creme de gemas esfriar um pouco, misture com o creme feito das claras e creme de leite.

Caramelize uma forma de pudim como de costume, despeje a mistura e leve para gelar.

Para desenformar, aqueça um pouco a forma em fogo brando. Ponha no congelador.

Pode congelar por 3 meses.

A decorative border surrounds the text, consisting of yellow and purple shapes: a star at the top right, a star at the bottom left, and several horizontal bars at the top and bottom.

Creme de Sonho de Valsa

2 xícaras de leite de vaca
1 lata de leite condensado
12 Sonhos de Valsa
4 ovos
1 xícara de café com leite
2 colheres (sopa) de Nescau
1 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) rasas de Maizena

Cozinhar o leite de vaca com o leite condensado, as 4 gemas e 1 colher de Maizena. Não é para ficar muito duro. Colocar no pirex. Esmagar os bombons. Fazer um creme com 1 colher de Maizena, o café com leite e o Nescau. Por em cima dos bombons quase frio. Com as claras, fazer um Chantilly (8 colheres de sopa de açúcar) e depois o creme de leite. Por em cima do creme de chocolate, e por último os bombons esmagados.

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES: * 1 kg de carne moída de primeira

- 1 pacote de sopa de creme de cebola
- 2 ovos cozidos e picados
- 6 fatias de presunto
- 6 fatias de queijo prato
- 10 azeitonas picadas

MODO DE PREPARO: Misture a carne moída com a sopa de cebola. Abra um pano em cima da mesa e coloque a carne fazendo uma camada. Coloque as fatias de queijo como segunda camada e o presunto como terceira camada. Depois coloca os ovos e as azeitonas. Unte a forma em óleo. Vai enrolando fazendo o rocambole e liberando o pano de baixo. Coloca o rocambole na forma, passe um pouco de óleo e põe assar em fogo médio por 40 minutos.

Rendimento: 4 pessoas

OBS: Pode ser colocada umas batatas cozidas para assar junto com o rocambole de carne.

Doce de casca de maracujá

6 maracujás bem firme
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de água
½ xícaras de suco de polpa de maracujá
Canela em pau

Descasque o maracujá e deixe a parte branca
Corte em pedaços, tire a polpa e os pelinhos
Deixe de molho trocando a água de um dia para o outro

Leve a casca ao fogo com água quente até ficar macia, sem desmanchar

Preparo do doce

Escorra a casca, leve ao fogo novamente com as 3 xícaras de água, açúcar, canela e o suco de maracujá
Deixe ferver por 40 minutos, até a calda dar uma secada e engrossar

Tiras de casca de laranja cristalizadas

250 grs de casca de laranja cortada em tiras com a parte branca (pesar depois que tirá-la do molho)

250 grs açúcar

¼ xícara de água

Deixe a casca de molho de um dia para o outro trocando a água sempre

Leve ao fogo para dar uma fervura até ficar macia (mais ou menos 10 minutos), e escorra

Preparo do doce

Leve ao fogo a água (1/4 xícara), o açúcar e as cascas de laranja

Deixe secar mexendo para não grudar na panela

Tire a casca do fogo, coloque em uma superfície fria, vai virando com a colher de

pau para ela ir secando e cristalizando

Doce de mamão verde

Descasca o mamão, tira as sementes, corta e moe.

**A mesma medida do mamão, a do açúcar
Leva ao fogo.**

**Quando estiver quase seco, bate 1 ou 2 ovos.
1º. As claras “em neve”, depois as gemas.
Quando bem batido, coloca no doce.
Em seguida, leite de 1 côco tirado sem água
ou uma garrafa de leite de côco.**

**O ponto é quando estiver aparecendo o
fundo da panela (não muito, senão fica duro).**

Panquecas

3 ovos

1 copo de leite

9 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de óleo

Bater tudo no liquidificador e colocar aos poucos,
na frigideira untada com manteiga

Fazer a viradinha

Caldo de feijão

Cozinhar o feijão sem tempero e, passar no liquidificador.

Refogar bacon, alho, cebola, pimentão, salsinha, cebolinha, coentro picados, ½ colher (sopa) de colorau, 1 tablete de caldo de feijão ou bacon.

Adicionar água, pimenta e deixar cozinhar bem.

Quando cozido, adicionar ao feijão já Liquidificado.

Bolo de Cenoura

**3 cenouras grandes
3 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo
1 colher (sopa) Pó Royal
3 xícaras de farinha de trigo**

Bater as cenouras e os ovos no liquidificador, depois colocar na bacia junto ao açúcar, a farinha de trigo, óleo e 1 colher (sopa) bem cheia de Pó Royal.

Põe assar em forma untada

Primeira Cobertura

**3 colheres (sopa) de Nescau
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) margarina
Cozinhar ao ponto de brigadiero e despejar cobrindo o bolo já frio**

Segunda Cobertura

**1 xícara de Nescau
½ xícara de açúcar
2 colheres (sopa) de leite**

Cozinhar até dar o ponto e despejar por cima da primeira cobertura.

Molho para Lasanha com Creme Bechamel

½ xíc. (chá) azeite, 1 cebola picada, 2 dentes de alho picado
 2 folhas de louro, ½ cenoura ralada
 ½ kg. de coxão mole picado em quadradinhos na faca
 pimenta do reino a gosto, sal a gosto
 ½ copo (americano) vinho tinto seco
 1 colher (sopa) de extrato de tomate
 ½ copo (americano) de água
 ½ lata de molho de tomate pronto
 3 tomates sem pele e sem semente batidos no liquidificador
 1 pitada de canela, 1 colher (café) noz moscada
 1200 ml de leite quente

Molho Vermelho

4 colheres (sopa) de manteiga, 6 colheres (sopa) trigo
 1 litro de leite, sal e pimenta do reino a gosto
 1 pitada de noz moscada
 500 grs. De massa de lasanha pré cozida

Numa panela como o azeite doure a cebola e o alho. Vá adicionando a carne aos poucos. Refogue até secar bem.

Quando começar a dourar, junte a cenoura e doure também. Coloque a pimenta, acrescente o sal e deixe cozinhar por mais ou menos 10 minutos. Adicione o vinho, o extrato de tomate diluído em água, o molho pronto, os tomates batidos, os 3 cravos, canela, noz moscada, louro. Deixe por mais 10 minutos.

Coloque metade do leite, mexendo sempre, vá colocando o restante aos poucos. Deixe cozinhar por mais ou menos 1 hora.

Creme Bechamel

Numa panela dissolva a manteiga e o trigo.

Quando levantar fervura, adicione lentamente o leite. Tempere com sal, pimenta e noz moscada. Reserve!

Misture metade do creme na carne e a outra metade reserve para cobrir a lasanha.

Montagem:

Num refratário monte na seguinte ordem: Molho/massa/queijo/massa/molho/queijo, repita a operação até terminar com o molho e queijo ralado, leve ao forno para gratinar por mais ou menos 20 a 30 minutos.

UVA ABERTA

Ingredientes:

1 Kg de uva Itália;
2 latas de leite condensado;
2 colheres (sopa) de margarina;
1 barra de 200gr de chocolate ao leite;
1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Coloque as uvas em uma taça funda. Reserve. Em uma panela apure o leite condensado com a margarina até desprender da panela formando um brigadeiro branco. Coloque o brigadeiro sobre as uvas e reserve. Em seguida derreta o chocolate em banho maria e misture com o creme de leite, mexendo. Despeje o chocolate em cima das uvas e leve a geladeira.

Tempo de preparo: 30min

Rendimento: 10 porções

TORTA DE LIMÃO

MASSA

Ingredientes:

400 gr de farinha de trigo;
300 gr de margarina;
100 gr de açúcar;
1 ovo

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes amassando com as mãos e colocar numa assadeira, fure a massa com o garfo e leve para assar.

RECHEIO:

Ingredientes:

3 latas de leite condensado;
1 xícara de suco de limão

Modo de preparo:

Bater os ingredientes no liquidificador.

TORTA DE CHOCOLATE

RECHEIO

Ingredientes:

300 gr de leite condensado;
500 gr de creme de leite sem o soro;
40 gr de chocolate em pó

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na vasilha e misture, coloque na geladeira enquanto faz a massa.

MASSA

Ingredientes:

1 pçte biscoito maisena batido no
liquidificador;
40 gr de chocolate em pó;
150 gr de manteiga sem sal

Modo de preparo:

Misture todos na pia até formar uma massa homogênea. Coloque a massa na forma de fundo falso e o recheio dentro da massa. O chantili em cima e raspe o chocolate. Leve a geladeira

TORTA DE BOLACHA

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de nescau
- 1 colher (média) de margarina
- 1 xícara de mel
- ½ pacote de bolacha maria

MODO DE PREPARO:

Misture os ingredientes em uma panela em fogo alto até borbulhar. Apague o fogo e coloque as bolachas picadas dentro da panela misturando-as. Despejar em uma forma de vidro untada.

TORTA DE PÊSSEGOS

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de creme de leite de leite
- 4 ovos
- 1 barra de chocolate
- 1 lata (grande) de pêsego em calda

MODO DE PREPARO:

CREME AMARELO: Leve ao fogo o leite condensado, as gemas e o leite mexendo até começar a borbulhar apagando o fogo imediatamente após o início das borbulhas. Reserve no freezer.

CREME PRETO: Em banho Maria derreta a barra de chocolate. Depois de derretida acrescente o creme de leite e misture. Reserve.

Num pirex acrescente o pêsego. Depois acrescente o creme amarelo e posteriormente o creme preto.

ESPUMA GELADA

INGREDIENTES:

1 lata de Leite Moça
3 latas de Leite Moça de leite
4 ovos
baunilha a gosto
8 colheres de Nescau
2 colheres de maisena
açúcar
1 lata de Creme de Leite

MODO DE PREPARO: 1^A CAMADA: Em uma panela colocar o Leite Moça, 1 lata de Leite Moça de leite e 4 gemas e em fogo alto mexer até engrossar. Quando ferver colocar em um Pirex acrescentando a baunilha a gosto.

2^A CAMADA: Em uma panela colocar as duas latas restantes de leite, o Nescau, oito colheres de açúcar e duas colheres de maisena e também em fogo alto mexer até engrossar. Quando começar a soltar da panela retirar do fogo e colocar no Pirex por cima da primeira.

3^A CAMADA: Bater as claras até ficar em neve acrescentando as 4 colheres de açúcar e o Creme de Leite. Após tudo pronto, colocar a terceira camada sobre a segunda e levar a geladeira.

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 12 porções

OBS: Pode ser acrescentado o recheio a gosto (morango, abacaxi, maçã, etc...)

DICA: Para dissolver a maisena, colocar um pouco de água antes

Para separar o soro do Creme de Leite, deixa-lo uns 15

ROCAMBOLE DOCE

Ingredientes:

1 kg de trigo;
½ kg de manteiga;
100 gr de açúcar;
30 gr de fermento;
200 ml de leite;
4 gemas;
sal

Modo de preparo:

Em uma tigela misture todos os ingredientes e amasse com as mãos rapidamente, até obter consistência uniforme. Cubra com um pano úmido e deixe descansar em local fresco por 2 horas. Abra a massa com rolo de superfície lisa, coloque o recheio desejado e enrole no formato de rocambole, coloque em assadeira e pincele com ovo batido, fure o rocambole em vários lugares com um garfo e asse em forno alto (300o) ente 15 a 20 minutos.

CREME DE GALINHA

Ingredientes:

- 1 frango;
- 1 milho verde;
- 1 de azeitona;
- 1 palmito;
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Cozinhe o frango com bastante tempero.
Desfie e reserve o caldo.

Pique o palmito, azeitona.

Junte o milho verde e reserve.

Rale a cebola, alho e doure.

Junte o frango desfiado e refogue bem.

Vá juntando aos poucos o caldo sem o excesso de óleo.

Cozinhe um pouco.

Jogue os outros ingredientes mexendo sempre até engrossar.

Coloque o creme de leite sempre mexendo para não grudar.



BOLO FAROFA

Creme

Ingredientes:

- *2 gemas
- *1 lata de leite condensado
- *1 cl(sopa) de far. trigo
- *1 cl (chá) de baunilha
- *1 lata de creme de leite sem soro;

Farofa

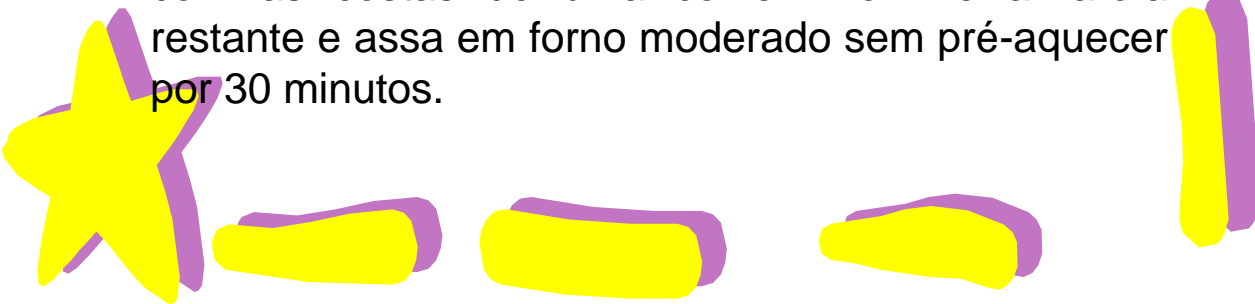
Ingredientes:

- *3 xc (chá) de far. Trigo
- *1 cl (sopa) de fermento
- *1 ovo
- * ½ xc (chá) de açúcar
- *1 tablete (100g) de manteiga bem gelada;
- *Cerejas em calda p/ decorar

Modo de preparo:

Numa panela misture o leite condensado e as gemas. Junte a farinha dissolvida no leite e a margarina e leve ao fogo mexendo sempre até ferver. Retire do fogo e deixe amornar. Acrescente a baunilha e creme de leite e misture.

Farofa: Misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos. Coloque metade da farofa numa assadeira média untada com manteiga e forre o fundo, apertando bem. Cubra com o creme, despejando-o com as costas de uma colher. Polvilhe a farofa restante e assa em forno moderado sem pré-aquecer por 30 minutos.



Bolo de Chocolate

Ingredientes:

6 ovos
6 colheres de achocolatado
2 colheres de manteiga
8 colheres de açúcar
1 colher (sopa) de fermento

Modo de preparo:

Bata bem no liquidificador todos os ingredientes.

Adicione um pacote de coco ralado e bata mais.

Cobertura:

1 lata de creme de leite
4 colheres de Nescau
2 colheres de açúcar

CARAPINHA

INGREDIENTES:

1 copo de amendoim
¼ copo de água
2/3 copo de açúcar
1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo médio.
Depois que a água evaporar e o açúcar começar a derreter, dar o ponto sem deixar derreter demais.
Rapidamente passar todo o conteúdo para uma vasilha e continuar a mexer para esfriar.

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 1 litro

OBS: O açúcar pode ser a gosto.
Deve-se mexer o tempo inteiro para que não grude no fundo da panela.

DELÍCIA DE ABACAXI

INGREDIENTES:

1 lata de Leite Moça
1 lata de Leite Moça de leite
2 colheres (sopa) de maizena
1 lata de Creme de Leite
2 xícaras de açúcar
1 copo de água
4 ovos
4 colheres de açúcar
2 abacaxis pequenos ou 1 bem grande

MODO DE PREPARO:

ABACAXI: Cortar o abacaxi em cubinhos e colocar para Cozinhar junto com a água e o açúcar. Após a água evaporar o açúcar irá derreter. Mexer até formar um melado sem que este grude na panela.

1º CREME: Em uma panela, ferva uma lata de leite com o leite condensado, as gemas e a maisena até ficar grosso. Ponha no pirex por cima dos cubinhos de abacaxi.

2º CREME: Bater as claras até ficar em neve misturando as 4 colheres de açúcar e posteriormente acrescentar o creme de leite sem o soro.

ARRUMAÇÃO: Primeira camada: Abacaxi

Segunda camada: Primeiro creme

Terceira camada: Segundo creme

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 12 porções

OBS: Pode ser trocado o recheio a gosto (morango, maçã, pêssego,...)

No caso de outra fruta que não seja o abacaxi, não precisa fazer o melado e sim apenas colocar os cubinhos da fruta escolhida diretamente no pirex.

FRANGO DO GOLEIRO

INGREDIENTES:

- 1 frango inteiro
- ½ lata de refrigerante Coca-Cola
- 1 ½ saco de sopa de cebola
- 3 colheres de maioneze
- 10 fatias de bacon
- 10 colheres de farofa branca

MODO DE PREPARO:

Coloque o frango numa travessa, molhe o completamente com a Coca-Cola. Misture a sopa de cebola com a maioneze e passe por cima do frango. Coloque a farofa dentro do frango e depois as fatias de bacon por cima. Coloque-o para assar até dourar.

DICA: Descasque umas batatas e coloque para assar com o frango.

A decorative border made of yellow and purple shapes, including stars and rounded rectangles, surrounds the text.

FRANGO DOCE

INGREDIENTES:

- ½ frango cortado em pedaços
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- ½ copo de massa de tomate
- ½ copo de suco de laranja
- ½ copo de vinho tinto

MODO DE PREPARO:

Coloque o frango numa panela, doure-o com o alho e a cebola. Ainda com o fogo aceso acrescente a massa de tomate e um pouco de água até cozinhar. Misture o vinho com o suco de laranja e posteriormente já com o fogo apagado despeje o líquido sobre o frango, mexa mais uma vez.

Tempo de preparo: 30 minutos
Rendimento: 2 pessoas

Massa para Pizza

Ingredientes:

- 2 ovos
- 2 colheres de manteiga
- 2 xícaras de leite
- ½ colher (sopa) de fermento
- 1 pacote de farinha de trigo sem fermento
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes em uma bacia
Amassando tudo até ficar uma mistura homogênea.
Ficando seca demais, acrescente um pouco de leite.
Unte a forma de pizza com manteiga e despeje uma
Camada fina da massa.

Leve ao forno já pré-aquecido para assar a massa.

Deixe assar por cerca de 30 minutos (até endurecer).

PAVÊ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 lata de Leite Moça Chocolate
- 1 lata de Leite Moça Chocolate de leite
- 1 colher (sopa) de maizena
- 1 lata de Creme de Leite
- ½ xícara (chá) de vinho do Porto
- 1 pacote de biscoito champanhe
- raspas de chocolate
- açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, misture o Leite Moça, metade do leite e a maizena e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter consistência cremosa. Retire do fogo e acrescente o Creme de Leite. Reserve. Misture o vinho do Porto com o restante do leite. Umedeça os biscoitos na mistura de vinho e leite e vá colocando-os, um ao lado do outro em um recipiente refratário retangular pequeno. Cubra com um pouco de creme de chocolate. Coloque outra camada de biscoitos umedecidos e outra de creme de chocolate. Enfeite com as raspas de chocolate e leve a geladeira por cerca de 6 horas. Na hora de servir polvilhe o açúcar.

Rendimento: 8 porções

OBS: Pode ser trocado a cobertura a gosto (lascas de amêndoas, nozes ou cerejas em calda, etc...)

A decorative border surrounds the text, consisting of yellow and purple shapes: stars, rectangles, and rounded rectangles. The shapes are arranged in a roughly rectangular frame with some shapes extending outwards.

BOLO DE ATUM

Ingredientes:

- ♥ 3 latas de atum;
- ♥ 1 xíc. de farinha de rosca;
- ♥ 1 xíc. de margarina ou manteiga;
- ♥ 1 xíc. de cebolinha verde picada;
- ♥ 2 colheres de pó royal.

Modo de fazer:

- ♥ Derreta a manteiga;
- ♥ Misture com todos os ingredientes;
- ♥ Coloque em assadeira untada com óleo;
- ♥ Leve ao forno p/assar (+ ou - 30min).



DOCE DE BATATA-DOCE

Cozinhar 1 1/2 kg de batata-doce com casca
Retirar a casca e amassar bem

Colocar na panela a batata amassada
1 kg de açúcar
1 garrafa de leite de coco
6 folhas de gelatina vermelha sem sabor

Cozinhar por 1 hora mexendo sempre

Ponto: Desprender da panela

Despejar em Pirex untado com margarina

Descansar 8 horas para esfriar bem

Cortar em cubinhos ou fazer bolinhas

Passar no açúcar Cristal



CASQUINHA DE SIRI

Limpar bem

Temperar com sal, limão e pimenta

Deixar durante 6 horas para pegar bem o tempero

Picar cebola, tomate e refogar com manteiga

Colocar a carne do siri na panela e fritar junto com os temperos

Preparar um copo de leite com uma colher (sopa) de Maisena e uma gema de ovo

Depois colocar o temperinho e o leite na panela

Final:

Colocar 1 colher de manteiga derretida em cima da casquinha cheia, farinha de rosca

Colocar para dourar no forno

A decorative border surrounds the text, consisting of yellow and purple shapes: a star at the top right, a star at the bottom left, and various rounded rectangular and oval shapes in yellow and purple along the top, bottom, and sides.

BOLO DE BANANA

INGREDIENTES:

- ♥ 2 xíc. de açúcar;
- ♥ ½ xíc. de óleo;
- ♥ 4 bananas;
- ♥ 2 xíc. de farinha de rosca;
- ♥ 1 colher de Pó Royal.

MODO DE FAZER:

- ♥ Bata os 3 primeiros ingredientes no liquidificador;
- ♥ Misture aos restantes, numa tigela;
- ♥ Despeje em assadeira untada e enfarinhada;
- ♥ Enfeite com bananas em rodela ou fatiadas
- ♥ No sentido do comprimento;
- ♥ Leve ao forno para assar;
- ♥ Polvilhe com açúcar e canela;
- ♥ Volte ao forno, desligado, por alguns minutos.

TORTA DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes da Massa:

- ♥ 12 colheres de sopa de farinha de trigo;
- ♥ 01 xícara mal-cheia de óleo;
- ♥ 01 xícara de leite;
- ♥ 03 a 04 ovos;
- ♥ 01 pacote pequeno de queijo ralado;
- ♥ sal;
- ♥ 02 colheres de sopa de fermento em pó Royal

Ingredientes do recheio:

- ♥ 01 lata de atum;
- ♥ 04 a 05 tomates maduros, em rodelas;
- ♥ 01 cebola grande, em rodelas;
- ♥ + ou - ½ xícara de azeitonas picadas, sem caroço;
- ♥ salsa e cebolinha (opcional);
- ♥ sal, azeite, vinagre, para temperar.

Modo de Fazer:

Primeiro faça o Recheio

- ♥ Misture os ingredientes e tempere como se fosse uma salada.
- ♥ Reserve.

Depois a Massa

- ♥ Deixe já preparada (untada e enfarinhada) uma assadeira média;
- ♥ Ligue o forno para aquecer;
- ♥ Coloque todos os ingredientes, aos poucos, no liquidificador, e
- ♥ Nquanto vai batendo, tendo o cuidado de alternar ingredientes
- ♥ secos e molhados e de deixar o fermento por último;
- ♥ Despeje $\frac{3}{4}$ da massa na assadeira, coloque sobre ela o recheio
- ♥ e "pingue"
- ♥ o restante da massa, às colheradas, por cima do recheio, sem
- ♥ cobri-lo
- ♥ totalmente;
- ♥ Leve ao forno moderado, até dourar.

Bolo dos Reis

Massa:

- 1 tablete de manteiga sem sal (200g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de passas
- 1 xícara de nozes picadas
- 1 tablete de chocolate meio amargo picado

Glacê:

- 300g de açúcar de confeitiro
- 2 colheres (sopa) de leite
- 3 colheres (sopa) de suco de limão

Modo de fazer:

- Bata a manteiga até ficar bem cremosa.
- Junte o açúcar mascavo e misture bem.
- Acrescente as gemas, uma a uma, e bata até que fiquem bem encorpadas a massa.
- Junte o leite condensado em fio sem para de bater.
- Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó,
- As passas, as nozes e o chocolate.
- Por último, adicione as claras batidas em neve e misture delicadamente.
- Glacê – misture tudo no fogo até obter a calda
- E despeje, ainda quente, sobre o bolo.

PÃO DE QUEIJO (Marina)

2 copos de leite (não muito cheios)
1 copo de óleo (não muito cheio)
1 copo de água (não muito cheio)
Põe para ferver e escalda 1 kg de polvilho

Deixa esfriar. Coloco na bacia.

Junta 7 ovos (mais ou menos)

Junta 600 gr. de queijo minas curado
(mais ou menos)

Sal a gosto.

Mistura/amassa bem com as mãos

Tira da bacia e coloca em cima da mesa e
amassa mais um pouco.

Passa um pouco de óleo nas mãos e faz as bolinhas
Coloca em forma (não untada) para assar. Fogo
médio por uns 30 minutos.

PÃO DE QUEIJO (D. Zetinha)

-1 kg. De polvilho doce (caipira)

-600 gr. Queijo Minas (curado)

-1 ½ copo de leite

-1 copo de óleo

-Mais ou menos 10 ovos (caipira)

Picanha na Caracu

1 picanha (1 kg com pouca gordura)
1 lata de Caracu
1 lata de água
1 Pomarola
1 pacote de sopa/creme de cebola

Colocar a picanha na panela de pressão sem nada, fritar com a própria gordura, virando de um lado e do outro até ficar marrom.

Fazer a mistura (fora da panela) dos ingredientes até desmanchar a sopa de cebola. Juntar a mistura com a picanha na panela, e deixar cozinhar por 40 minutos (fogo baixo)

Servir com Champignon cortadinhos, por cima

Receita Caseira para Queimadura

Num curso de “Agente de Saúde Comunitária”, ensinaram que na hora da queimadura, seja lá a extensão que for, a primeira providência é colocar a parte afetada debaixo de água fria corrente até que o calor diminua e pare de queimar muitas camadas de pele, e depois passar clara de ovo, levemente batida, só pra que ela seja mais fácil de aplicar.

Pois pasme: na semana passada, uma amiga ao aquecer novamente a água deixou passar do ponto. Ela já estava em ebulição, quando pegou a chaleira pra jogar aquela água fora “conseguiu” queimar uma grande parte da mão, porque a água fervente jorrou pra fora, quando tentava manusear a chaleira. Colocou então a mão embaixo da torneira, bastante tempo, para tirar aquele calor inicial, porque a dor era violenta. Então abriu dois ovos, separou as claras e as bateu um pouco, ficando com a mão imersa naquela coisinha chata que era a clara.

Estava tão queimada a mão, que assim que colocava a clara em cima, secava e ficava uma película, que depois fiquei sabendo que era colágeno natural.

Ficou pelo menos uma hora colocando camadas de clara na mão.

De tarde, não senti mais dor alguma, e no dia seguinte apenas aparecia a marca vermelha arroxeadada onde havia queimado. Pensou que ficaria com uma cicatriz horrível, mas para sua surpresa, depois de 10 dias não havia nem uma marca do acontecido, nada...

Nem a cor da pele mudou, aquela parte queimada foi totalmente recuperada pelo colágeno existente na clara de ovos, que na verdade é uma placenta e cheia de vitaminas...

sei que um dia alguém pode precisar e você vai lembrar disso e pode ser útil para essa pessoa.

Como fazer Tomates Secos

Lave e enxugue os tomates.

Corte os tomates ao meio e tire as sementes.

Polvilhe com sal e açúcar.

Coloque as metades com o lado cortado para cima em uma assadeira rasa e leve ao forno em temperatura moderada por 1 hora.

Retire do forno, escorra a água que se acumulou nos tomates e na assadeira.

Vire os tomates e volte ao forno para assar por mais 1 hora.

Retire do forno, escorra novamente, vire os tomates e deixe assando por mais 40 minutos.

Desligue e deixe os tomates no forno até esfriarem.

Retire, tempere com azeite, orégano, vinagre e alho.

Armazene em potes esterilizados e espere 3 dias para consumir.

Ingredientes:

1 kg de tomate

3 colheres (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

2 ½ xícaras (chá) de azeite

½ xícara de orégano

Alho à gosto

Vinagre à gosto

Modo de Preparo: Misture bem o sal e o açúcar. Selecione os tomates com aproximadamente o mesmo tamanho. Retire os talos dos tomates. Corte os tomates ao meio na horizontal e retire todas as sementes. Lave bem os tomates cortados por dentro e por fora.

Seque com papel absorvente tendo cuidado para não machucar a polpa. Salpique dentro dos tomates a mistura de sal e açúcar. Coloque os tomates em uma grade com a parte cortada para baixo e deixe descansar por 1 hora para perder líquido. Vire os tomates (com a boca para cima) e leve ao forno em temperatura baixa. Deixe por 1 hora e 30 minutos.

Retire do forno e vire os tomates (com a boca para baixo). Leve novamente ao forno por mais 1h30min. Deixe esfriar. Faça uma mistura com azeite, alho cortado em fatias e orégano. Coloque esta mistura em um vidro com tampa após os tomates estarem frios. Coloque os tomates na mistura e deixe algumas horas. Depois, basta servir.

Tomates Secos

Ingredientes:

1 kg de tomates tipo Débora

4 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de sal

8 dentes de alho

1 xícara de azeite de oliva

1 colher (chá) de orégano



RISOTO DE FRANGO

Cozinhar o frango na água e sal por 15 a 20 minutos e desfiar.

Tirar a pele de dois tomates na água fervendo. Picar bem.

Picar cebola, alho e fritar no óleo ou manteiga. Quando estiver douradinho, acrescentar 2 tomates sem pele, salsinha, cebolinha, sal á gosto, 2 colheres (sopa) de massa de tomate.

Colocar água quente e o frango já desfiado ou em pedaços. Deixar cozinhar por mais ou menos 30 minutos.

Colocar o arroz já lavado, água fervida que cubra (mais ou menos dois dedos).

Mexer até cozinhar, para não grudar na panela.

Os.: Se a água secar e o arroz ainda não estiver cozido, colocar mais água quente e continuar mexendo.

Feijoada

Ingredientes: (15 porções)

Couve à mineira (3 maços de couve)

Molho

3 colheres (sopa) de salsa picadinha

3 colheres (sopa) de cebolinha picadinha

1 copo de suco de limão

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher (sopa) de pimenta malagueta picada

6 colheres (sopa) de cebola batidinha

Sal

7 colheres (sopa) de óleo

1 folha de louro

3 dentes de alho socados

100 g de toucinho defumado

500 g de lombo

500 g de lingüiça

2 kg de feijão preto

1 kg de carne defumada

1 kg de carne de porco salgada

500 g de paio

1 pé de porco

1 orelha de porco

Modo de Preparo: Escolha e lave o feijão. Deixe-o de molho em água fria de véspera. Lave bem as carnes para tirar o excesso de sal. Deixe-as também de molho em água fria, mas em vasilha separada, trocando a água de quando em quando. No dia seguinte, cozinhe em panelas separadas o feijão e as carnes. Quando o feijão estiver macio, refogue o alho e a cebola no óleo, junte 3 ou 4 colheradas de feijão, amasse, acrescente algumas colheradas do caldo do feijão e deixe ferver. Despeje em seguida na panela de feijão. Quando as carnes estiverem cozidas, despeje-as na panela de feijão, que deve ser bem grande. Deixe Ferver durante 15 ou 20 minutos, para tudo tomar gosto. Se gostar de louro, pode acrescentar uma folha. Prove o sal e, se preciso, acrescente. Como as carnes são salgadas, nem sempre é necessário pôr mais Sal. Pode servir a feijoada em tigelas individuais, de barro ou cerâmica, colocando em cada uma algumas colheradas de feijão e as várias carnes cortadas em pedaços. Acompanha-se a feijoada com arroz branco, couve à mineira, farinha de mandioca, laranjas meio ácidas, descascadas e cortadas em fatias, e o próprio molho. A bebida apropriada é a “Batida de Limão ou “Caipirinha”.

Molho: Amasse um pouco as pimentas e junte os outros ingredientes. Se preferir um molho menos forte, pode acrescentar uma colher de sopa de água.

Couve à mineira:

Lave a couve. Tire os talos. Arrume uma folha sobre a outra, enrole e corte bem fininha. Aperte numa vasilha com água para não ficar tão amarga. Refogue 2 colheres (sopa) de cebola em 4 colheres de óleo. Esprema bem a couve e junte ao refogado. Acrescente o sal e mexa. Deixe alguns minutos no fogo, Mexendo bem. Não deve ser cozida demais.

Feijoada

Procedimentos para Feijoada

SEXTA-FEIRA

Corte as carnes salgadas (carnes, rabo, orelha, pé etc...)

Lave bem e deixe de molho em água fria. Troque várias vezes no dia.

SÁBADO

Cozinhe o feijão com folhas de louro e um pouco de sal para não fermentar.

Cozinhe as carnes que ficaram de molho na água (só em água).

Corte as carnes defumadas e reserve.

DOMINGO

Frite o toucinho (bacon) e retire- Deixe só a gordura.

Lave as carnes defumadas e frite na gordura. Reserve.

Refogue cebolas cortadas em rodelas e pimenta-de-cheiro, na gordura restante.

Coloque caldo do feijão, deixe ferver e coloque as carnes (todas). Deixe ferver novamente.

Coloque folhas de louro, o feijão, e uma laranja cortada sem a casca (inteira). Prove de sal.

Coloque pimenta-do-reino moída.

Os.: Se o caldo ficar grosso, coloque água, pois vai precisar para o molho e para o pirão.

Ingredientes para 70 pessoas:

- Feijão Preto	- 5 kg
- Arroz	- 3 kg
- Paio	- 1 kg
- Pé de porco	- 3
- Rabo de porco	- 3
- Carne de porco salgada	- 3 kg
- Carne defumada	- 3 kg
- Lingüiça	- 2 kg
- Lombo	- 1,5 kg
- Toucinho defumado	- 400 gramas
- Alho	- 6 dentes
- Folha de louro	- 3
- Couve Mineira	- 4 maços
- Pimenta malagueta	
- Cebola	

Tiramissú

(Da gaúcha Lilana)

5 ovos

1 xícara açúcar

250 g de queijo Catupiry

1 xícara de creme leite

1 colher de rum

2 caixas de biscoito Champagne

2 xícaras de café coado forte

4 colheres de chocolate em pó.

Bata as gemas com açúcar até ficar uma gemada branca. Junte o Catupiry picado e continue a bater. Adicione o rum e mexa. Reserve.

Bata as claras em neve bem firme e misture ao creme de queijo.

Bata o creme de leite até o ponto de Chantilly (1/2 lata creme de leite e quatro colheres sopa de açúcar) Bata até encorpar, junte o açúcar até ficar consistente.

Para montagem molhe o biscoito no café, faça camadas alternadas de creme, biscoito e Chantilly.

Levar a geladeira por 4 horas

No momento de servir, polvilhar com chocolate em pó.

EMPADINHAS DE FRANGO

Para a massa: Ingredientes:

4 xícaras (chá) de farinha de trigo/2 ovos/4 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de gordura vegetal/sal, a gosto/filme plástico, o quanto baste

Modo de preparo:

1. Coloque a farinha, a manteiga e a gordura vegetal num recipiente. Com as mãos, misture a farinha com as gorduras até obter uma farofa.
2. Acrescente os ovos e o sal amasse bem a massa até que fique homogênea. Embrulhe a massa em filme plástico e deixe descansar enquanto prepara o recheio.
3. Essa massa não pode ser aberta com rolo de macarrão, pois ela fica com uma textura de farofa bem úmida.
4. Pegue uma porção de massa e cubra o fundo e a lateral da forminha, apertando com os dedos. Procure não deixar a massa muito grossa e retire todo o excesso de massa. Repita o procedimento com todas as forminhas. Não esqueça de deixar parte da porção de massa para fazer as tampinhas.
5. Para fazer a "tampa" das empadinhas, coloque o restante da massa sobre um pedaço grande de filme plástico. Cubra a massa com outra folha de filme plástico e abra-a com a ajuda de um rolo. Este processo é fundamental para que a massa se abra sem quebrar. Corte 12 rodela um pouco maiores que o diâmetro das forminhas. Reserve.

Para o recheio: Ingredientes:

400 g de frango/1 l de caldo de frango/2 dentes de alho, picados
1 cebola, picada/2 tomates, picados/1 ½ colher (sopa) de farinha de trigo
250 ml de leite/3 colheres (sopa) de azeite/2 gemas, de ovo/½ xícara (chá) de salsinha sal e noz-moscada, a gosto/12 azeitonas verdes, sem caroço

Modo de preparo:

1. Coloque o caldo de frango numa panela e leve ao fogo médio para esquentar. Quando atingir cerca de 80 graus, quando as bolhas começam a soltar do fundo da panela, coloque o frango e cozinhe-o por cerca de 20 minutos ou até que fique cozido.
2. Não deixe o caldo ferver, mantenha-o em 80 graus, durante todo o cozimento para que a carne do frango não fique dura.
3. Retire o frango da panela e guarde o caldo para uma sopa. Desfie o frango com a ajuda de um garfo. Procure não deixar pedaços grandes. Reserve.
4. Corte o tomate ao meio e retire as sementes. Corte cada metade em tiras finas. As tiras devem ser cortadas em cubos pequenos.
5. Coloque o azeite numa panela e leve ao fogo para esquentar. Acrescente a cebola e refogue-a por 2 minutos. Acrescente o alho picado e refogue-o por mais 1 minuto.
6. Acrescente o tomate na panela e refogue por mais 3 minutos. Acrescente o frango desfiado e refogue-o por mais 1 minuto.
7. Acrescente a farinha de trigo na panela e misture bem. Coloque o leite, de uma só vez e mexa rapidamente. Tempere com sal, noz-moscada e salsinha. Quando engrossar, desligue o fogo.
8. Acrescente o recheio dentro de cada forminha. Acrescente uma azeitona dentro de cada empada.
9. Coloque um disco de massa por cima de cada empada. Aperte bem com os dedos a junção das massas por toda a borda.
10. Coloque as gemas dentro de um recipiente e bata com um garfo. Pincele a superfície da massa com a gema batida.
11. Ligue o forno em temperatura média (180 graus) e deixe esquentar.
12. Coloque a torta dentro do forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 20 minutos ou até que as empadinhas fiquem douradas.

Camarão ao leite de coco

Tempera o camarão com limão e sal.
Coloca na panela um pouco de óleo,
cebola, alho, tomate, pimentão, coentro
e 1 colher rasa (sopa) de colorau.
Refoga tudo junto.
Quando ferver coloca o leite de coco
mexendo e depois quebra os ovos dentro.
Estará pronto quando os ovos estiverem cozidos.



Bacalhau com Batatas

(da Tiva)

Ingredientes:

- *1 kg de bacalhau
- *Alho, cebola, cebolinha, coentro, salsa picadinhos
- *1 pitada de pimenta do reino
- *1 ½ xíc. de leite de coco
- *1 kg de batatinha cozida e amassada
- *6 ovos
- *1 xíc. de farinha de trigo
- *1 colher (sopa) rasa de Pó Royal

Modo de preparo:

Deixa o bacalhau de molho no dia anterior. Tira a pele e desfia.

Amassa as batatinhas cozidas.

Separa as claras dos ovos e bate em neve. Depois junta as gemas mexendo.

Mistura com o bacalhau, as batatinhas e todos os temperos.

Despeja numa forma untada e coloca no forno médio por mais ou menos 40 minutos.

Torta de Frango

(Da Lúcia do Neto)

Recheio:

2 peitos de frango desfiado.

Batata cozida e picada.

Cenoura ralada.

Coentro, cebola, alho, pimentão picados e refogados.

Pimenta, sal e cominho.

Massa:

No liquidificador: Bater 3 ovos inteiro com 1 copo (pequeno) de óleo não muito cheio. Acrescentar o mesmo tanto (copo) de leite e bater. Se ficar duro, põe m pouco de água.

12 colheres (sopa rasa) de farinha de trigo.

Vai colocando aos poucos, no liquidificador. Por último, 1 colher (sopa rasa) de Pó Royal. Pitada de sal.

Na forma (untada e polvilhada) colocar o recheio e a massa por cima.

Assar em forno médio por mais ou menos 40 minutos.

CREME DE GELATINA

Preparar 4 sabores de gelatina: morango, uva, limão e pêsego ou abacaxi.

Depois de endurecidas cortar em pedacinhos e colocar num Pirex. Mexer para misturar as cores.

Depois despejar um creme feito com 1 lata de creme de leite, 1 lata de leite condensado e 1 gelatina de cor clara (pêsego ou abacaxi). Misturar e colocar por cima das gelatinas já Picadas.

Os.: A gelatina de cor clara que vai junto ao creme, não vai a geladeira para endurecer. depois de tudo bem misturado, colocar para gelar.

Berinjela ao Forno

Cortar a berinjela fatiando sem chegar ao final.

Rodelas de:

tomate;

cebola;

pimentão amarelo;

pimentão vermelho;

pimentão verde.

Colocar 1 fatia de cebola e 1 de tomate em cada abertura.

Por cima da berinjela colocar alho picado, azeite de oliva e pimenta.

Colocar no forno em forma untada com azeite.

15 minutos depois, colocar 1 fatia de pimentão em cores alternadas, em cada abertura. Por um pouco mais de azeite de oliva e volta ao forno por mais uns 15 minutos.

Doce de Gelatina

Creme:

Faça um creme com 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite e 3 gemas.

Quando levantar fervura coloque em um Pirex.

Dissolva a gelatina de morango. Deixe esfriar.

Bata as 3 claras em neve.

Coloque 3 a 4 colheres de açúcar.

Acrescente a gelatina, as claras.

Coloque em cima do creme do Pirex e leve para gelar.

A gelatina desce e fica entre as claras e o creme.

FEIJÃO TROPEIRO

1 kg feijão de corda
4 ovos
½ kg farinha de mandioca

Deixar o feijão de molho por 3 horas.
Por cozinhar na pressão. Quando pronto escorrer.
Reservar.

Cozinhar 4 ovos, picar e reservar.

Picar bacon, cebola, pimentão, salsa, cebolinha e coentro.

Fritar o bacon, a cebola, alho, e quando dourados adicionar os outros temperinhos.

Colocar o feijão, pimenta do reino e um pouco de colorau.

Sal à gosto.

Deixar o feijão pegar bem os temperos por uns 15 minutos.

Colocar os ovos picados e farinha de mandioca.

CROSTOLI

- 4 xíc. de Farinha de Trigo
- 1 1/2 xíc. de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xíc. de leite
- 2 colheres (pequena) Pó Royal
- 4 ovos
- Suco de 1 laranja

- Amassar bem. Fazer os crostolis

- Fritar e passar no açúcar com canela.

BOLO DE MAÇÃ

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de Farinha de Trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de Maizena
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de Pó Royal
- 1 colher (chá) de essência de Baunilha
- ½ tablete de manteiga ou margarina
- 1 maçã cortada em rodellas
- Açúcar e canela

MODO DE PREPARO:

Bater a manteiga com o açúcar, leite e gemas. Depois acrescentar a Farinha de Trigo, Pó Royal, Maisena e a Baunilha. Por último acrescentar as claras em neve. Colocar assar em forma untada e polvilhada, e por cima a maçã cortada em rodellas. Polvilhar em cima com açúcar e canela.

SOBREMESA DA GRACIA

- 1 lata de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) Maizena
- 1 lata grande de ameixa sêca
- 4 ovos

Caramelizar o pirex com 1 ½ concha de açúcar.
Cozinhar as ameixas por 15 minutos, depois tirar os caroços.

Por de volta ao fogo com 1 colher (sopa) de açúcar e 1 colher (sopa) de Maisena.

1º Creme

Cozinhar o leite com o Leite Condensado, 4 gemas, a Maisena (2 colheres de sopa) e 2 colheres (sopa) de açúcar.

2º Creme

Camada de doce de ameixa (Pêssego em calda)

3º Creme - Chantilly

Bater 4 claras em neve com 4 colheres (sopa) de açúcar e 1 lata de Creme de Leite (sem o sôro).



Ambrosia

Por 1 kg. de açúcar com 2 copos de água para ferver até ficar calda grossa.

Acrescentar 1 litro de leite junto com 12 ovos mexidos, suco de 2 limões.

Cozinhar mexendo de vez em quando, por baixo, em fogo baixo.

Colocar uns cravos e deixar cozinhar por mais ou menos 3 ou 4 horas.

The page is framed by a decorative border of yellow and purple shapes. At the top, there are four horizontal bars, each with a purple top half and a yellow bottom half. To the right of these bars is a yellow star with a purple shadow. On the left side, there are two vertical bars, each with a yellow left half and a purple right half. On the right side, there are two vertical bars, each with a yellow left half and a purple right half. At the bottom, there are three horizontal bars, each with a yellow top half and a purple bottom half. To the left of these bars is a yellow star with a purple shadow.

Bolo Formigueiro

-2 xíc. de açúcar

-200 gr. (5 colheres sopa) margarina

-4 gemas

Bater na batedeira

Colocar 1 vidro (pequeno) de leite de coco

Bater mais um pouco

Colocar as 3 xíc. d Farinha de Trigo peneirada,
100 gr. de chocolate granulado e 50 gr. de
coco ralado. Amassar bem com as mãos.

Adicionar 2 colheres (sopa) de Pó Royal.

Por último adicionar as 4 claras batidas em neve.

Untar a forma e polvilhar com Farinha de Trigo.

Assar em fogo alto.

Nega Maluca

- 4 ovos
- 2 xíc. de açúcar
- 1 xíc. de água fervendo
- 1 xíc. de Nescau
- 1 xíc. rasa de óleo
- 1 colher (sopa) de Pó Royal
- 3 ½ xíc. de Farinha de Trigo

Cobertura

- 3 colheres (sopa) Nescau
- 3 colheres(sopa) açúcar
- 2 colheres (sopa) margarina
- 3 ½ colheres(sopa) de leite (ferver).

A decorative border made of yellow and purple shapes surrounds the text. At the top, there are four horizontal bars with a purple top and yellow bottom, followed by a yellow star with a purple shadow. On the left and right sides, there are vertical bars with a purple top and yellow bottom. At the bottom, there are three horizontal bars with a purple top and yellow bottom, and a yellow star with a purple shadow on the left.

Bolo de Milho Verde

- 4 ovos
- 2 xíc. de açúcar
- 6 espigas de milho verde
- 1 pacote de Coco ralado ou queijo
- 1 colher (sopa) de Pó Royal

Modo de fazer:

Bater tudo no liquidificador
Assar em forma untada e polvilhada

SALMÃO AO FORNO

Temperar o Salmão com sal, pimenta do reino e limão.

Por no forno com Azeite de Oliva e papel laminado, por 10 minutos.

Tirar o papel laminado, colocar mais um pouco de Azeite de Oliva e Alecrim por cima.

Deixar assando por mais 10 minutos.

PEIXE À SABRINA

Na panela:

- 1 fio de Azeite de Oliva
 - Camada de peixe (postas)
 - Sal grosso (salpicado)
 - Camada de tomate (fatia)
 - Camada de cebola (fatia)
 - Camada de batata (fatia)
 - Sal grosso (salpicado)
 - Peixe
 - Azeite de Oliva
 - Camada de pimentão (fatia)
 - Camada de cebola(fatia)
 - Camada de tomate (fatia)
 - Camada de batata (fatia)
 - Azeitona ou Alcaparras
 - Sal grosso (salpicado)
- Deixar cozinhar na panela em fogo baixo.

PUDIM DE LEITE (a)

- 2 copos de leite
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de Farinha de Trigo
- 2 colheres (sopa) de leite Ninho
- 1 colher (sopa) queijo
- Açúcar à gosto
- Liquidificar
- Caramelizar a forma e levar assar

PUDIM DE LEITE (b)

Bater no liquidificador:

- 1 lata de Leite Condensado
- 2 vezes a mesma medida de leite
- 3 ovos
- Deixar ferver em “Banho Maria” por 40 minutos.

ROCAMBOLE DE SOBRAS DE ARROZ

- 2 xíc. de arroz cozido
- 3 ovos
- 1 xíc. (chá) de Farinha de Trigo
- 2 xíc. (chá) de leite
- ½ xíc. (chá) de óleo
- 100 gr. de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de Pó Royal
- 1 pitada de sal

Bater tudo no liquidificador.

Assar em forma untada e enfarinhada.

Deixar corar bem.

Desenformar sobre um pano de prato e rapidamente rechear à gosto.

Enrolar a massa como rocambole com a ajuda do pano de prato.

Servir.

TORTA DE LEGUMES

(Da Carminha)

Massa:

- 2 copos de Farinha de Trigo
- 2 copos de leite
- 1 copo de óleo
- 1 colher (sopa) de Pó Royal
- 3 ovos
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Bater os ingredientes no liquidificador até formar um creme

Recheio:

- 1 lata de sardinha
- 1 lata de ervilha
- 3 ovos cozidos
- 2 tomates
- 1 cebola de cabeça
- Tempero verde

No Pirex:

Colocar uma camada de creme, depois uma de legumes. Por cima o resto do creme. Assar!

BANANACHA

- 12 bananas
- 12 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
- 2 pacotinhos de gelatinha vermelha (sem sabor)

CREME:

Bater tudo no liquidificador.
Levar ao fogo até engrossar.

NO PIREX:

1 camada de bolacha Maisena molhada no leite,
Outra camada do creme. E assim vai até acabar
o creme

Lasanha de Frango com Creme de Queijo

Ingredientes:

- 1 pacote e massa para lasanha
- 300 gr. de mussarela

Molho:

- 1 kg. De tomate maduro
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 3 colheres (sopa) manteiga
- Sal à gosto

Cozinhar o peito do frango em água com sal.

Quando estiver cozido, desfiar e reservar o caldo.

Fritar a cebola na manteiga e acrescentar o tomate, Sal e o louro.

Cozinhar em fogo brando por 20 minutos.

Creme de Queijo:

- 2 gemas
- 3 copos de leite
- ½ copo de Creme de Leite
- 4 colheres de queijo
- 1 colher (pequena) nos-noscada
- 1 colher (pequena) de sal.

Lasanha de Molho Branco

Faça primeiro o molho (Para Pirex grande)

Ralar uma cebola bem raladinha e por dourar no óleo. Quando transparente adicionar 2 colheres (sopa) de margarina e 1 colher (sobremesa) de sal.

Colocar 1 lt. de leite e peneirar 4 colheres (sopa) De Farinha de Trigo, bem cheias.

Quando quase no ponto (papa), colocar ½ saquinho de queijo ralado, mexer bem e desligar o fogo.

Quando quase frio, colocar 2 colheres (sopa) bem cheias de Creme de Leite. Mexer.

Por a massa cozinhar, em fogo baixo, com óleo e sal. Colocar uma a uma.

No Pirex:

Molho Branco/Massa/Presunto fatiado/Queijo fatiado.

Repetir duas vezes. Final queijo fatiado.

Vai ao forno por 20 minutos.

Lasanha de Molho Branco

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) margarina
- 2 ou 3 colheres (sopa) Farinha de Trigo
- Temperinho verde (bem picadinhos)
- Leite quente

Quando estiver quase pronto por queijo ralado e sal.

Lasanha de Molho Comum

Cozinhar a galinha e desfiar.

Por bastante cebola picada para dourar.

½ pimentão picado

Temperinho verde

3 tomates (sem pele)

1 caldo de galinha


Sal

Massa de tomate


Por a massa cozinhar



Pão Americano




Molhar o pão (de forma) com leite.
Passar maionese (bem pouco) nas camadas.




Camadas:


1ª.


- Atum
 - Um pouco de mostarda
 - Pepino picado
 - Um pouco de maionese
 - Salsa picada por cima
- 

2ª.


- Palmito esmagado
 - Azeitona picada
 - Um pouco de pepino
 - Maionese
- 

3ª.

- Ervilha esmagada
 - Um pouquinho de Pimenta do Reino
 - Pepino picado
- 



Cobrir todo pão com maionese.





Bolinho de Mandioca

- Cozinhar e esmagar a mandioca.
- Por 1 gema, $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de margarina, sal à gosto e Farinha de Trigo até que ligue para fazer os bolinhos.

Experimentar fritar uma para ver se está no ponto. Passar Farinha de Trigo nas mãos para fazer os bolinhos.

Sopa de Cabeça de Peixe

Temperar a cabeça do peixe com sal, pimenta, limão e alho.

Colocar na panela para refogar com óleo:

- 1 pitada de colorau
- Tomate
- Cebola
- Pimentão
- Coentro
- Cebolinha
- Alho.

Adicionar a cabeça do peixe e ½ garrafinha de leite de coco.

Ferver e adicionar água, chuchu, batatinha e cenoura.

Cozinhar bem e retirar a cabeça.

Se quiser o caldo mais grosso, bater no liquidificador e coar.

Deixar ferver novamente na hora de servir.

FRANGO COM REQUEIJÃO *(Da Gabi)*

- 1 copo de requeijão
- 1 kg. de batatinha cozida
- Frango cozido e desfiado
- Azeitona picada
- Queijo ralado
- Queijo fatiado

- Fazer um purê com as batatinhas

No Pirex:

Camada do purê

Camada do frango desfiado com azeitona

Camada do requeijão

Camada de queijo fatiado

Mexer um ovo e melar por cima.

Colocar assar por 20 minutos.

Tirar, polvilhar com queijo ralado.

Deixar por mais 10 minutos.



CASSATA

1ª. Camada

Misturar 1 lata de Leite Condensado com 1 lata de leite de vaca.

Bater 6 gemas com 1 colher (sopa) de Maisena. Coar tudo. Levar ao fogo mexendo sempre para não embolar.

Molhar o Pirex antes de colocar o creme.

-200 gr. de Bolacha Champagne molhadas no leite.

2ª. Camada

Colocar com a seguinte mistura:

6 colheres de açúcar

3 colheres de Nescau

2 copos de leite

1 colher (sopa) de Maisena

Misturar tudo e colocar, ainda quente, depois de Cozido, sobre as bolachas.

3ª. Camada

6 claras "em neve" com 4 colheres de açúcar.

Misturar num copo de Creme de Leite

Levar ao congelador.

Os.: Conservar no congelador.



Pé de Moleque (a)

- 1/2 kg. de amendoim com casca
- 250 gr. de Bolacha Maria ou Maizena
- 1 lata de Leite Condensado

Moer as bolachas.
Misturar com o amendoim.
Depois com o Leite Condensado.
Amassar e fazer as bolinha

Pé de Moleque (b)

- 1/2 kg. De amendoim
- 1 xíc. de leite
- 1 colher (sopa) Nescau
- 1 colher (sopa) de nata
- 4 xíc. açúcar ou 2 ½ xíc. de açúcar branco e o resto (1 ½) açúcar amarelo.

Pé de Moleque (c)

- 1 prato de amendoim com casca passado no liquidificador
 - Mesma medida de açúcar
 - 4 ovos
- Cozinhar tudo até soltar da panela.



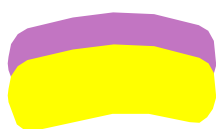
Negrinho (Brigadeiro)

- 1 lata de Leite Condensado.
- 6 colheres (sopa) bem cheia de Nescau.
- 1 colher (sopa rasa) de manteiga.

Cozinhar tudo junto na panela até o ponto.

Carapinha

- 2 copos de amendoim cru
- 1/2 copo d'água
- 1 ½ copo de açúcar
- 1 colher (sopa) Nescau
- 1 colher (chá) de Pó Royal



Maria Mole

- 6 folhas de gelatina vermelha
- 6 folhas de gelatina branca
- 1 copo de água quente
- 500 gr. de açúcar



Molhar a gelatina na água fria.
Colocar na bacia de batedeira com o açúcar
e o copo de água quente.
Bater 20 minutos.
Despejar em Pirex untado.
Cortar em pedaços.
Passar no coco ralado.



SONHOS

- 8 xíc. de Farinha de Trigo
- 2 xíc. de leite
- 3/4 xíc. de açúcar
- 1/2 xíc. de gordura
- 2 colheres (sopa) de fermento Fleischman
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de essência de limão
- 2 ovos.

Juntar o fermento ao leite morno.

Deixar em repouso 10 minutos.

Em seguida bater até dissolver.

Adicionar os demais ingredientes a F. de Trigo.

Por último, trabalhar bem a massa até alisar.

Deixar descansar 1 hora.

Pulverizar a massa com F. de Trigo.

Abrir a massa com o rolo deixando a massa com a espessura de 1 cm.

Com um copo ou forma cilíndrica, cortar os sonhos.

Colocar numa tábua ou mesa forrada com pano.

Colocar recheio (goiabada)

Deixar descansar de 25 a 30 minutos.

Em seguida iniciar a fritura.

De preferência gordura de coco.

Massa para Pastel (a)

- 2 xíc. de Farinha de Trigo
 - 2 colheres (sopa) de óleo
 - 1 colher (sopa) de manteiga
 - 1/2 colher (sopa) de cachaça
 - 1/2 xíc. de leite morno
 - Sal
- Descansar por meia hora.

Massa para Pastel (b)

- 4 gemas
- 8 colheres de óleo
- 5 colheres de cachaça
- 1 colher (sopa rasa) de sal, dissolvido em um copo de água morna.

Massa para Pastel (c)

- 3 xíc. de Farinha de Trigo
 - 1 ovo
 - 1 gema
 - 1 tablete de margarina
 - 1 colher (pequena) de sal
 - 1 colher (pequena) de açúcar
 - 2 colheres (sopa) de cachaça
 - 1 ½ colher (sopa) de fermento
- Leite até a massa ficar no ponto
Pincelar com gema.

Massa para Pastel (d)

- 1 copo de água morna
- 1 colher rasa (sopa) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 1/1 colher (sopa) de cachaça
- 3 xíc. de Farinha de Trigo

Massa para Pastel (e)

- 200 gr. de Farinha de Trigo
 - 1 colher de margarina
 - 1 gema
 - 1/2 copo de leite morno
 - 1 pitada de sal
- Amassar e deixar descansar ½ hora.

Sopa de Agnoline

- Por a panela cheia de água para ferver.
- Quando fervida, colocar 500 gr. de “ponta de peito” de gado, carne de galinha e 2 batatinhas.
- Deixar ferver bem, em fogo baixo, por 2 horas.
- Depois colocar 1 ½ caixinha de caldo de carne ou galinha.
- Meia hora depois, colocar os agnoline até cozinhar.

Servir com torradinhas e queijo ralado.

Torta de Nescau

- 1 xíc. de manteiga
 - 3 xíc. de açúcar
 - 3 xíc. de Farinha de Trigo
 - 1 xíc. de Nescau
 - 1 xíc. de Leite
 - 4 ovos
 - 1 colher (sopa) de Pó Royal
 - ½ colher de baunilha ou limão.
-
- Bater a manteiga com o açúcar
 - Colocar as gemas uma a uma
 - Bater bem e colocar a Farinha de Trigo que já deve estar misturada com o Nescau e o Pó Royal
 - Colocar o leite com a baunilha e por último as claras “em neve”.

Glacê:

- 2 xíc. de Nescau
- 1 xíc. de manteiga
- 8 colheres (sopa) de açúcar.

Bolo da Nena

- 2 xíc. de Farinha de Trigo
- 1 xíc. de Maizena (ou F. Trigo)
- 2 ½ xíc. de açúcar
- 4 ovos
- 1 ½ xíc. de leite
- Suco de 1 limão
- 3 colheres (pequena) de Pó Royal.

Modo de fazer:

- Separar as gemas das claras
- Por o leite para esquentar e depois colocar junto as gemas
- Mexer até misturar bem
- Por a Farinha de Trigo, a Maizena e o Pó Royal
- Misturar bem
- Por último bater as claras em neve com 1 xíc. de açúcar
- Juntar ao restante e assar em forno baixo

A decorative border made of yellow and purple shapes surrounds the text. At the top, there are four horizontal bars with a purple top and yellow bottom, followed by a yellow star with a purple shadow. On the right side, there are three vertical bars with a purple left side and yellow right side. At the bottom, there are three horizontal bars with a purple top and yellow bottom, followed by a yellow star with a purple shadow on the left side.

Bolo Econômico

- 3 ovos
- 4 xíc. de açúcar
- 4 xíc. de Farinha de Trigo
- 1 copo de leite de coco puro
- 1 colher (chá) de Pó Royal

The page is framed by a decorative border of yellow and purple shapes. At the top, there are four horizontal bars, each with a purple top half and a yellow bottom half. To the right of these is a large yellow star with a purple outline. On the left side, there are two vertical bars, each with a yellow left half and a purple right half. On the right side, there are three vertical bars, each with a yellow left half and a purple right half. At the bottom, there are three horizontal bars, each with a purple top half and a yellow bottom half. To the left of these is a large yellow star with a purple outline.

BOLO MANÉ PELADO

Ingredientes:

- 1 prato fundo de açúcar
- 1 tablete de margarina derretida
- 6 ovos
- 1 pitada de sal
- 2 pratos fundos de mandioca ralada espremida
- 1 prato fundo de queijo ralado
- 1 colher (sopa) fermento em pó

Modo de fazer:

- Misturar os ovos com a margarina derretida
- Acrescentar a mandioca e os outros ingredientes, com as mãos. Não usar batedeira
- Colocar em assadeira untada e enfarinhada
- Levar ao forno até dourar.



BOLO DE LARANJA (a)

- 4 ovos
- 2 xíc. de açúcar
- 2 xíc. de Farinha de Trigo
- ½ xíc. de óleo
- 2 colheres (sopa, rasa) de Pó Royal

Partir 1 laranja com casca, em 4 pedaços.

Tirar as sementes. Bater bem, no liquidificador, junto com os ovos. Acrescentar o açúcar e o óleo.

Bater bem (no liquidificador). Despejar na tigela.

Acrescentar o fermento e a Farinha de Trigo.

Mexer levemente até misturar bem.

Untar a forma e levar ao fogo médio por 45 minutos.

Depois de pronto, furar o bolo com um garfo.

Despejar caldo de uma laranja com açúcar, por cima.



BOLO DE LARANJA (b)

180 gr. De açúcar

100 gr. De manteiga

185 gr. De farinha

3 ovos inteiros

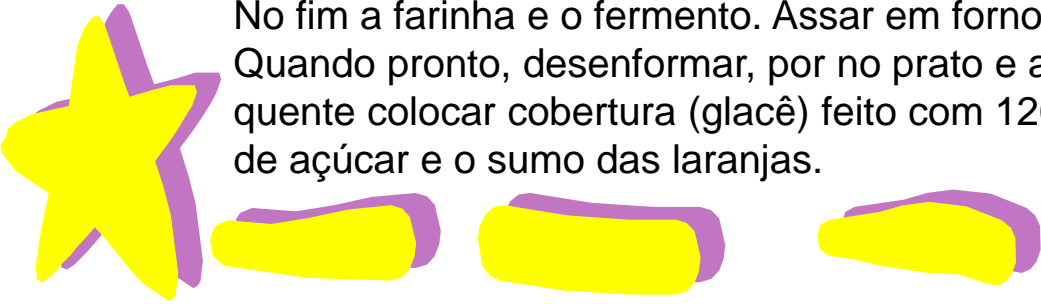
Raspa de 2 laranjas (grandes) ou 3 menores

2 colheres (café) de fermento

Bater a manteiga com o açúcar, a raspa da casca da laranja e juntar 1 ovo cada vez. Bater novamente.

No fim a farinha e o fermento. Assar em forno médio.

Quando pronto, desenformar, por no prato e ainda quente colocar cobertura (glacê) feito com 120 gr. de açúcar e o sumo das laranjas.



Torta de Ameixa

- 6 ovos
- 250 gr. de margarina
- 500 gr. de ameixa
- 3 xíc. de açúcar
- 4 xíc. de Farinha de Trigo
- 1 colher (sopa) de Pó Royal
- 1 copo de leite de gado
- 1 colher (chá) de suco de limão ou baunilha

Doce de Ameixa (Modo de fazer)

Cozinhar as ameixas com 3 xíc. de água.

Tirar os caroços e levar ao fogo com 3 ½ xíc. de açúcar.

Fazer o doce em ponto grosso que apareça o fundo da panela.

Bater a manteiga com o açúcar e o suco de limão. Adicionar os ovos um a um. Depois de bem batido, colocar o leite, a Farinha de Trigo, o Pó Royal e a metade do doce.

Depois do bolo assado e frio, cobrir com o restante do doce.

Torta de Bolacha (Vó Mina)

- ½ kg. De gordura de coco
- 5 ovos
- 3 colheres (sopa) de Nescau
- 50 gr. de chocolate em pó
- 50 gr. (1 xíc.) de nozes moída

Bater bem as gemas, com 5 colheres de açúcar.

Bater as claras “em neve”.

Derreter a gordura.

Depois misturar os ovos (tudo), o chocolate e por último as nozes.

Por uma camada do creme e outra de bolacha.

Torta de Bolacha

Por no fogo 1 ½ litro de leite, 2 colheres (sopa) de açúcar e 1 lata de Leite Condensado. Misturar bem e baixar o fogo.

Pegar 1 xíc. e colocar as duas gemas, 3 colheres (sopa) de açúcar e 1 gotinha de baunilha.

Bater até ficar gemada.

Colocar 3 colheres (sopa/cheia) de Maizena desmanchada no leite.

Por um pouco de leite dentro da gemada.

Erguer o fogo e colocar tudo da xícara, dentro da panela.

Mexer até engrossar.

Se não der o ponto “papa”, desmanchar mais Maizena no leite e acrescentar ao creme.

Camada de creme de cima:

Bater as 2 claras “em neve”.

Colocar 2 colheres (sopa) de açúcar e o Creme de Leite.

Arrumação no Pirex:

Uma camada de bolachas Maria molhadas no leite com Nescau e outra do creme.

Mousse Cremoso de Limão

Rendimento: 6 porções

- 1 lata de Leite Condensado
- 1 lata de Creme de Leite
- ½ xíc. de suco de limão
- Raspas de 1 limão
- 3 claras "em neve"

Misturar bem o Leite Condensado e o Creme de Leite.

Juntar aos poucos o suco, mexendo sempre. Acrescentar as raspas e por último, incorporar, delicadamente, as claras batidas "em neve". Levar a geladeira em taças, no mínimo 40 minutos.

Mousse de Chocolate (a)

(da Ivone)

- 6 ovos
- 3 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó
- 12 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de Creme de Leite

Bater bem as gemas com 6 colheres (sopa) de açúcar.

Misturar as colheres de chocolate.

Bater bem as claras "em neve", com 6 colheres de açúcar.

Misturar o Creme de Leite.

Misturar tudo sem bater.

Servir.

Mousse de Chocolate (b)

- 250 gr. De chocolate em barra
- 4 colheres (sopa) de água
- ½ xíc. (chá) de açúcar
- 6 ovos

Colocar em banho "Maria":

Chocolate, água e açúcar e mexer

Bater as gemas, na batedeira, até ficarem branquinhas

Colocar o chocolate derretido, na batedeira, devagar até misturar bem.

Bater as claras "em neve" e misturar ao resto, sem bater.

Sobremesa da Tia Olma

- 8 ovos
- 16 colheres (sopa) de açúcar
- 500 gr. margarina
- 1 lata de Nescau (média)
- Caldo de 1 limão
- 1 pacote de bolacha Maria

Bater as claras "em neve" com açúcar em ponto "merengue".

Por as gemas, o Nescau e bater bem.

Por o limão e por último a margarina.

Misturar tudo na bolacha picada.

Vai ao congelador.

Gelatina Colorida

Preparar 4 sabores de gelatina:

Vermelha

Verde

Amarela

Roxa

Quando endurecidas cortar em cubinhos e colocar num Pirex. Misturar as cores.

Fazer um creme com 1 lata de Creme de Leite, 1 lata de Leite Condensado e 1 gelatina de cor clara (pêssego ou abacaxi)

Misturar bem e colocar em cima da gelatina picada.

Vai a geladeira para endurecer.

A decorative border surrounds the text, consisting of yellow and purple shapes: a star at the top right, a vertical bar on the right, a star at the bottom left, and horizontal bars at the top and bottom.

Pastéis de Forno

- 7 colheres de Farinha de Trigo
- 2 ovos (só 1 clara)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de Pó Royal
- Sal á gosto
- Queijo parmesão ralado
- ½ xíc. de leite

Misturar tudo e deixar descansar por meia hora, na geladeira.

Depois abrir a massa, por o queijo e misturar novamente.

Abrir a massa, cortar os pastéis.

Recheiar.

Untar com clara.

Melar com gema, cada um.

Assar em forma untada

A decorative border made of yellow and purple shapes surrounds the text. At the top, there are four yellow and purple rectangular shapes and one yellow star with a purple outline. On the left and right sides, there are vertical yellow and purple rectangular shapes. At the bottom, there are three yellow and purple rectangular shapes and one yellow star with a purple outline.

Rosca Frita

- 10 colheres de açúcar
- 2 xíc. de leite morno
- 3 ovos
- 1 colher de Pó Royal
- Farinha até dar o ponto

Fritar em gordura bem quente.
Passar em açúcar Cristal com canela.

FAROFA DE CARNE

- Carne assada
 - Manteiga
 - Cebola
 - Sal
 - 3 ovos
 - Farinha de mandioca
-
- Picar a carne e deixar numa frigideira, com a manteiga e os temperos.
 - Quando tudo estiver bem refogado, por a carne e deixar fritar um pouco.
 - Bater ligeiramente os ovos e juntar a carne, mexendo para que fiquem cozidos em pedaços.
 - Por a farinha, mexendo.
 - Servir quente.

GELADO DE MORANGO

- 2 caixas de morangos
- 2 latas de Creme de Leite
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 lata de leite
- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de Maisena

1º. Creme

Ferver 1 lata de leite com o Leite Condensado e 4 gemas, a Maisena até ponto "papa".

2º. Moranguinhos picados

3º. Creme

Bater as claras "em neve" com 4 colheres (sopa) de açúcar e o Creme de Leite, sem o sôro.

4º. Moranguinhos picados e inteiros.

Maionese

Colocar no liquidificador:

- 1 ovo inteiro cru
- 1 ½ colher (sopa) de suco de limão ou vinagre
- 1 colher (chá) de açúcar
- ½ colher (chá) sal
- Mostarda á gosto
- Pimenta do reino moída

Bater até misturar bem.

Colocar óleo até conseguir a quantidade desejada e com consistência de um creme.

PAVÊ BRANCO

- 250 gr. De manteiga
- 250 gr. De açúcar
- 250 gr. De castanha moída
- 500 gr. De bolacha "Maria"
- 1 lata de Leite Condensado feito doce (cozinhar por 2 horas em banho "Maria")
- 1 lata de Creme de Leite

Bater a manteiga com o açúcar até formar um creme.

Juntar o Creme de Leite e arrumar no Pirex.

Arrumação no Pirex:

- Camada de biscoitos molhados no leite
- Camada do doce de leite
- Camada do creme
- Camada da castanha moída

Fazer camadas até terminar os ingredientes.

Última camada da castanha moída.

PEIXE Á ESCABECHE

- Cebola
- Tomate
- Pimentão
- Coentro
- Vinagre
- Uma pitada de colorau
- Chuchu descascado e cortado em tirinhas
- Batatinha e cenoura da mesma maneira
- Um pouco de óleo

Quando as verduras estiverem cozidas e tudo no bom tempero de sal, colocar o peixe.

Pode ser inteiro ou em postas.

Deixar ferver um pouco.

Está pronto!

Fazer o Pirão:

O caldo vai ai fogo com a farinha de mandioca, mexendo para ficar pirão.

- cEBOLA
- 250 gr. de açúcar
- 250 gr. De castanha (moída)
- 500 r. de bolacha "Maria"
- 1 lata de Leite Condensado feito doce (2 horas cozinhando em banho "Maria").
- 1 lata de Creme de Leite.

Bater a manteiga com o açúcar até formar um creme.

Juntar ao Creme de Leite e arrumar no Pirex.

Arrumação do Pirex:

- Camada de biscoitos molhados no leite
- Camada de doce de leite
- Camada do creme
- Camada de castanha moída

Repetir as camadas até terminar os ingredientes.
Ultima camada de castanha moída.

BROINHAS DE GOMA

- Goma seca
- Leite de coco puro
- Um pouco de sal
- 1 colher (sopa) de margarina e uma ou duas gemas
- Açúcar á gosto

Por no leite de coco as gemas, o sal, açúcar e a margarina.

Colocar goma até que dê para fazer as broinhas ou pãezinhos.

Forma pulverizada com goma seca e peneirada.
Levar assar no forno.

SUGOLO

- 4 kg. Uva preta
- 3 conchas de açúcar
- Lavar a uva e espremer com a mão
- Peneirar. O suco peneirado deixar separado.
- A uva esmagada (bagaço) espremer no escorredor de massas.
- O 1º suco, misturar e bater bem com um prato fundo e bem cheio de Farinha de Trigo.
- Misturar os dois sucos e colocar na panela para cozinhar com o açúcar até dar o ponto.

SPULMONI

- 1 lata de Leite Condensado
- 3 medidas (lata) de leite
- 3 colheres (sopa) de Maizena
- 3 gemas batidas

- Levar tudo ao fogo mexendo até engrossar.
- Colocar no Pirex.
- Queimar 6 colheres (sopa) de açúcar, por 1 copo de água para dissolver o açúcar depois de queimado.
- Dissolver 1 pacote de gelatina (sabor de frutas) em $\frac{1}{2}$ copo de água fria.
- Despejar no açúcar queimado.
- Bater 3 claras “em neve” com 3 colheres (sopa) de açúcar e umas casquinhas de limão.
- Misturar com a gelatina e depois ao creme que deve estar frio.
- Refrigerar.

BISCOITO DE COCO

- 250 gr. de manteiga
- 1 kg. de araruta
- 500 gr. açúcar
- 3 ovos
- 200 gr. de coco ralado

Bater o açúcar com a manteiga e
1 colher de Pó Royal.

Assar em forno alto.

DOCINHOS DE AMENDOIM

- ½ kg. de amendoim com casca
- 250 gr. de bolacha “Maria” ou “Maizena”
- 1 lata de Leite Condensado

- Torrar e moer o amendoim.
- Moer a bolacha e misturar os dois.
- Misturar ao Leite Condensado.
- Amassar e fazer as bolinhas.
- Passar no coco ralado.

Pasta de Alho

- 4 colheres (sopa) de margarina
- Maionese até fucar um creme
- Alho picado ou já em pasta
- Orégano
- Sal (se necessário)

Doce de Abóbora

- 1 abóbora de pescoço

Cortar em cubinhos e deixar de molho, numa bacia coberta de água com 2 colheres (sopa) de cal virgem, por toda uma noite.

No outro dia, lavar bem para tirar o cal. Fazer uma calda grossa. Cozinhar os cubinhos com cravos até formar uma casca grossa a sua volta.



Pudim de Chocolate

(no micro-ondas) 6 a 8 minutos

- 1 lata de Leite Condensado
 - 1 lata de Creme de Leite (sem soro)
 - 1 xíc. de chocolate em pó
 - ¼ xíc. de açúcar
 - 1 colher (sopa) bem cheia de margarina
 - 3 ovos
-
- Bater tudo no liquidificador
 - Untar forma com margarina
 - Levar ao micro-ondas, na potência alta, de 6 a 8 minutos.
 - Deixar uns 20 minutos dentro do micro-ondas, depois desligar.
 - Colocar chocolate granulado por cima.

Pãozinho da Cris

- 200 gr. de presunto bem picadinho
- 200 gr. de queijo mussarela
- 1 vidro de 100 gr. de maionese
- 1 lata de Creme de Leite (sem soro)
- 1 lata de milho verde
- Cheiro verde ou cebolinha desidratada
- Requeijão, a gosto, se quiser.
- Azeitona picadinha, a gosto.

Misturar todos os ingredientes.

Passar no pão.

Embrulhar em papel alumínio com a face brilhosa para dentro.

Deixar 15 minutos no forno quente.

Não utilizar microondas.

Saborear.

Bolinho de Camarão

Por no liquidificador:

Camarão

Pimentão

Salsa

Cebolinha

Tomate

Alho

Cebola

Leite

Sal á vontade

Levar ao fogo com farinha de rosca ou de trigo.

Deixar cozinhar até ficar uma pasta.

Fazer as bolinhas.

Melar no ovo mal batido.

Passar na farinha de rosca.

Fritar em óleo bem quente.

Bolinho de Bacalhau

Deixar o bacalhau de molho (até sair o sal)
Limpar e tirar os espinhos

Por no liquidificador:

Bacalhau desfiado

Leite de coco

Tempero verde (coentro e salsa)

Cebola

Pimentão

Tomate

Cebolinha

Colocar em uma panela depois de tirar do liquidificador e acrescentar farinha de rosca ou de Trigo, á vontade, que dê para fazer as bolinhas.

- Os.: De preferência Farinha de rosca.
Deixar cozinhar por alguns minutos.
- Tirar do fogo.
- Deixar esfriar e fazer as bolinhas.
Se ainda estiver mole, que não dê para fazer, colocar mais farinha de rosca.
- Fazer as bolinhas e melar no ovo mal batido.
Melar novamente na farinha de rosca.
- Fritar.

BANANACHA

- 12 bananas
- 12 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
- 2 pacotinhos de gelatinha vermelha (sem sabor)

CREME:

Bater tudo no liquidificador.
Levar ao fogo até engrossar.

NO PIREX:

1 camada de bolacha Maisena molhada no leite,
Outra camada do creme. E assim vai até acabar
o creme

Purê Especial

2 ovos
1 kg. de batatinha
1 lata de Creme de Leite (sem o soro)
Sal á gosto
1 xícara de queijo ralado (100 gr.)

Modo de fazer:

Cozinhar e amassar as batatinhas.
Colocar sal á gosto
Colocar os ovos
Fazer Chantilly com metade do Creme de Leite e colocar o queijo ralado. Continuar batendo.
O resto do Creme de Leite colocar nas batatinhas.

Arrumação:

Untar o Pirex com margarina.
1º camada – Purê
2º camada – Chantilly
3º camada – Purê
4º camada – Chantilly

Vai ao forno em fogo médio até dourar.

Goulach de Microondas

Ingredientes:

- 1kg de contra-filé cortado em cubos
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- alho e sal a gosto
- uma pitada de pimenta do reino (a ponta de uma colherinha de café)
- uma colher de café cheia (ou mais) de páprica doce
- 3 colheres (ou mais) de sopa de molho shoyu
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 3 colheres de sopa de açúcar
- uma xícara de polpa de tomate
- ½ xícara de chá de água
- 2 cebolas cortadas em rodela largas

Modo de fazer:

- Temperar a carne com sal e alho a gosto e colocar em um saco plástico com as colheres de farinha de trigo. Agitar bem até que os cubos de carne estejam empanados.
- Colocar em um refratário com tampa.
- Acrescentar o vinagre, o molho shoyu, a páprica, a pimenta do reino, o açúcar, a polpa de tomate e a água. Misturar tudo.
- Colocar as rodela de cebola (desfazendo os anéis) e mistura-las levemente. Levar o refratário com tampa ao microondas por 10 minutos na potência máxima. Retirar, mexer e voltar ao microondas (sempre com a tampa) por mais 30 minutos na potência normal.
- Após esse período, verificar se a carne está macia e se o molho está aveludado. Caso seja necessário, voltar ao microondas por mais 10 minutos e mais 10, até se chegar ao ponto desejado.
- Servir, de preferência, com arroz e farofa de banana com bacon.