

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Amanteigados

Ingredientes:

150g de açúcar
150g de manteiga
400g de farinha de trigo
3 ovos
1 colher de chá de fermento em pó

Preparo:

Junte a manteiga com o açúcar e bata até obter um creme leve. Junte em seguida as gemas, continuando a bater. Depois acrescente a farinha peneirada com o fermento, continuando a bater, até a massa ficar bem ligada. Faça bolinhas achatadas, passe nas claras sem bater e em seguida nas amêndoas moídas no liquidificador. Leve ao forno em tabuleiro untado com manteiga. Forno regular.

Argolinhas

Ingredientes:

500g de farinha de trigo
280g de manteiga
6 colheres de açúcar
4 colheres de leite
1 colherinha de essência de baunilha

Preparo:

Junta-se e amassa-se bem. Faz-se as argolinhas e leva-se ao forno quente. Depois de assadas, enquanto quentes, passa-se em açúcar. Pode por geléia no centro, se quiser e arrumar em forminhas de papel.

Balas Baianas

Ingredientes:

½ kg de açúcar
1 copo de leite de vaca
1 colher de sopa de manteiga
1 coco ralado
5 gemas

Preparo:

Misture as gemas com o coco ralado fino, a manteiga, o açúcar e o leite. Leve tudo ao fogo até aparecer o fundo da panela. Tire, deixe esfriar e faça bolinhas. Em separado, leve ao fogo ½ kg de açúcar, 1 copo e meio de água e o caldo de meio limão, até o ponto de quebrar. Experimente a calda em uma xícara de água fria. Quando estalar, estará no ponto de quebrar. Mergulhe rapidamente as balas na calda, uma a uma. Coloque-as sobre o mármore. As balas são postas em papel prateado, isto é, forminhas. São saborosíssimas.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Biscoitinhos Enrolados

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo
½ lata de creme de leite Nestlé
1 gema
1 lata de leite condensado, cozido por duas horas
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de açúcar
1 colherinha de fermento

Preparo:

Peneire a farinha junto com o açúcar e o fermento. Coloque numa tigela a manteiga, o creme de leite e vá misturando a farinha e o fermento com as pontas dos dedos. Ponha por seguir, último a gema, misture bem, cubra com um prato e leve à geladeira por duas horas. Abra, a seguir, a massa com o auxílio do rolo de massa, na espessura de mais ou menos 1cm. Corte losangos de mais ou menos 5 cm de comprimento. Recheie com o doce de leite e enrole os biscoitinhos no sentido do comprimento. Leve ao forno quente, com a chave indicando “assar”, em tabuleiro untado com manteiga até que estejam dourados. Polvilhe com açúcar por cima, depois de prontos. Pode variar o recheio com doce de ameixas, de bananas ou goiabas. São deliciosos.

Biscoito Rico (Receita de Jacira Filgueira)

Ingredientes:

250g de farinha de trigo
150g de manteiga
70g de açúcar triturado
1 pitada de sal

Preparo:

Bate-se muito bem a manteiga; junta-se o açúcar e o sal. Vai-se pondo, aos poucos, a farinha de trigo até ficar bem ligada à massa. Fazem-se pequenas bolinhas que são passadas em açúcar para arrumar na assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno regular.

Biscoitos

Ingredientes:

100g de açúcar
200g de manteiga
300g de farinha de trigo

Preparo:

Mistura-se tudo, amassando bem. Corta-se então os biscoitos e leva-se ao forno em folhas untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Forno quente.

Biscoitos

Ingredientes:

½ lata de leite condensado
1 pacote grande de maizena
3 colheres de manteiga

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

3 ovos

1 colher de fermento Royal

Preparo:

Misture bem todos os ingredientes, depois de previamente peneirados, a maizena e o fermento; ponha tudo numa tigela e amasse bem. Faça rolinhos e corte pequenos tocos. Ponha a assar em tabuleiro untado, forno moderado.

Biscoitos de Passas

Ingredientes:

100g de manteiga

200g de farinha de trigo

200g de açúcar

100g de passas sem sementes

2 claras de ovos

1 colher de chá de fermento em pó

Preparo:

Amasse a farinha com o açúcar; junte a manteiga, o fermento, as passas e as duas claras batidas em neve. Amasse até obter uma massa macia e manejável. Quando chegar a esse ponto, amasse mais uma vez, um pouco. Depois abra com o rolo uma espessura de meio centímetro. Corte com um copo e dê talhos com uma faca (não muito profundos) e arrume os biscoitos num tabuleiro untado de azeite. Leve a assar em forno moderado, depois polvilhe com açúcar cristal.

Biscoitos Flor do Campo

Ingredientes:

1 xícara rasa de açúcar

10 colheres de sopa de farinha de trigo

4 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de fermento em pó

4 gemas

Preparo:

Misture tudo; amasse bem, sem bater muito, a massa. Faça pequenas bolinhas com um furinho no centro onde se coloca um pedacinho de goiabada ou outro doce. Leve a assar em tabuleiro untado. Forno brando.

Biscoitos Quero Mais

Ingredientes:

250g de manteiga

6 colheres de chá de fermento em pó

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

Preparo:

Amasse todos os ingredientes juntos, previamente peneirados e enrole os biscoitos de formas variadas. Asse em tabuleiros untados e depois de assados passe-os em açúcar. Se quiser, para

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>

Seu livro de receitas virtual na internet...

enfeitá-los para festinhas de aniversário, antes de ir ao forno polvilhe com nozes ou castanhas moídas.

Bolachinhas Deliciosas

Ingredientes:

100g de manteiga

170g de farinha de trigo

70g de açúcar

70g de passas

1 colherinha de fermento em pó

1 ovo

Preparo:

Derreta a manteiga pondo o recipiente em um outro, contendo água morna e bata-a com uma colher de pau; acrescente o açúcar, o ovo inteiro, batendo sempre e pouco, por vez; junte a farinha já misturada com o fermento. Misture bem a massa. Unte com manteiga um tabuleiro e disponha em montinhos a massa. Leve ao forno por meia hora.

Bombom de Uvas

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

3 gemas

2 claras

1 colher de sopa de manteiga

Preparo:

Leve ao fogo as gemas batidas, misturadas ao leite condensado. Mexa sempre até aparecer o fundo da panela. Depois de frio, enrola-se com uma uva ou passa, no centro. Passe no açúcar e depois no glacê. Para enrolar os bombons convém passar manteiga nas mãos. Ponha então um pequeno cabinho da própria uva para ficar mais exata. As gema são batidas juntamente com as claras.

Bombom de Uvas

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

3 gemas

2 claras

1 colher de sopa de manteiga

Preparo:

Leve ao fogo as gemas batidas, misturadas ao leite condensado. Mexa sempre até aparecer o fundo da panela. Depois de frio, enrola-se com uma uva ou passa, no centro. Passe no açúcar e depois no glacê. Para enrolar os bombons convém passar manteiga nas mãos. Ponha então um pequeno cabinho da própria uva para ficar mais exata. As gema são batidas juntamente com as claras.

Chuvas de Amor

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Ingredientes:

12 gemas
1 colher de sopa (mal cheia) de farinha de trigo
½ kg de açúcar
1 copo (mal cheio) de água

Preparo:

Misture as 12 gemas com 1 colher de sopa de farinha de trigo. Mexa um pouco. Com ½ kg de açúcar e 1 copo de água faça uma calda e quando ela ferver por igual, faça os bolinhos de massa de ovos, com uma colherinha e vá jogando dentro da calda. Sirva em compoteira.

Ciúmes de Velho

Ingredientes:

400g de açúcar em calda, feita com 1 xícara de água
100g de manteiga
5 gemas
3 claras
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 coco médio ralado fino (passado de costas no ralo)

Preparo:

Misture tudo muito bem e coloque em fôrma untada e enfarinhada ou forminhas pequenas. Forno regular.

Cocadinhas

Ingredientes:

2kg de açúcar cristalizado
3 cocos ralados
2 claras batidas em neve
2 copos de água
Vanilina

Preparo:

Faça com o açúcar e a água uma calda em ponto de bala; junte uma pitada de vanilina. Retire do fogo e junte os cocos ralados. Leve novamente ao fogo, ligeiramente junte as claras em neve, misture bem e retire. Fora do fogo, mexa mais um pouco, até tomar corpo e as claras ficarem bem ligadas. Se quiser para colocar em bandejas, ponha em forminhas, caso contrário, ponha às colheradas em mármore ligeiramente untado. Depois de secas, retire com a ponta de uma faca.

Docinho Querido

Ingredientes:

3 gemas
1 xícara de mel
1 xícara de chocolate
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa cheia de manteiga
100g de amendoins torrados e moídos

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

150g de bolachas de maizena
Chocolate granulado

Preparo:

Esfarelam-se bem as bolachas e misturam-se com o leite condensado, o mel, as gemas, a manteiga, o chocolate em pó e o amendoim. Leva-se ao fogo mexendo-se sempre até despegar do fundo da panela. Deixa-se esfriar, fazem-se pequenas bolas, passam-se em chocolate granulado e colocam-se em forminhas de papel.

Docinhos de Alah

Ingredientes:

1 xícara de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
6 colheres de sopa de manteiga
2 gotas de baunilha

Preparo:

Misture o açúcar, a manteiga, a farinha de trigo, a essência de baunilha, amassando bem até dar consistência. Faça um rolo com uns 5cm de diâmetro e deixe na geladeira por 1 hora. Corte em rodelas. Asse em fôrma untada com manteiga e depois cubra com qualquer geléia de fruta de sua preferência.

Esquecidos Bem Casados

Ingredientes:

12 gemas
6 claras
½ kg de açúcar
½ kg de farinha de trigo
1 pitada de canela

Preparo:

Misture 12 gemas e 6 claras com ½ kg de açúcar. Bata durante 1 hora. Acrescente depois ½ kg de farinha de trigo e a pitada de canela. Faça os bolinhos (esquecidos) com uma colher de sopa sobre um tabuleiro untado com banha (ou manteiga) e polvilhado com farinha de trigo. Leve-os ao forno quente para assar. Faça um recheio de doce de ovos e una cada dois esquecidos com esse recheio. Prepare uma calda em ponto de refinar, bata-a até ficar branca e cubra com ela os bem casados.

Doce de ovos: 20 gemas, 1 kg de açúcar. Bata as gemas até ficarem esbranquiçadas e bem crescidas. Com o açúcar e uma xícara de água prepare uma calda. Quando estiver pronta, em ponto de bala, retire-a do fogo e deixe amornar. Aos poucos, acrescente as gemas batidas, mexendo muito bem com uma colher de pau. Quando estiver pronta a mistura, leve ao fogo brando, mexendo sem parar. Logo que os ovos estiverem cozidos e o doce consistente retire do fogo, deixe esfriar e guarde em compoteiras. O doce de ovos feito assim pode durar até 2 ou 3 vezes sem se alterar.

Muffins de Manteiga de Amendoim

Ingredientes:

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
¼ xícara de manteiga de amendoim
1 ovo batido
3 colheres de chá de fermento em pó
½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de manteiga derretida

Preparo:

Misture e peneire juntos os ingredientes secos, que devem também ser peneirados separadamente, antes de medidos. Ponha dentro a manteiga de amendoim, mexendo apenas com as pontas dos dedos. Junte o ovo batido e o leite. Bata bem agora com a colher de pau ou mesmo com as mãos. Junte a manteiga derretida, misture e asse em forminhas bem untadas, mas previamente aquecidas. Forno bem quente durante mais ou menos 20 minutos, dependendo do tamanho das forminhas empregadas.

Nota: as forminhas para muffins devem ser aquelas mais fundas, que se prestam também para pudins. As rasas, de empadas, são contra-indicadas.

Mulatinhos

Ingredientes:

1 lata de leite Moça
200g de ameixas pretas
1 coco ralado (pequeno)

Preparo:

Leve ao fogo as ameixas desencaroçadas, em 1 copo de água, deixando ferver bastante até reduzir a água à metade. Retire do fogo, deixe esfriar, bata no liquidificador as ameixas, juntamente com a calda. Coloque o leite condensado, o coco ralado e leve ao fogo a mistura, mexendo até desprender completamente do fundo da panela. Deixe esfriar e enrole em bolinhas, passando por confeito colorido ou chocolate granulado. Adicione em caixinhas de papel.

Panquecas Enroladas

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de chá de fermento Royal
1 ½ colheres de chá de sal
1 ½ xícaras de leite
2 ovos bem batidos
6 colheres de sopa de manteiga derretida

Preparo:

Peneire juntos os ingredientes secos. Acrescente o leite, os ovos e a manteiga. Bata bem. Pode fritar logo, mas as panquecas ficarão mais fofas se a massa for feita de véspera e guardada coberta no refrigerador. Esquente bem uma frigideira; unte-a o mínimo possível com um pedaço de toucinho ou com um garfo envolto num pano untado com manteiga. Sobre o fogo lento, deite às colheradas a massa para panqueca. Quando abrirem bolhas nas beiras e estiver corada em

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

baixo vire-a de uma só vez. Ainda bem quentes, espalhe manteiga e sirva enroladas com mel, geléia ou açúcar e canela.

Panquecas Reais

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos bem batidos
½ colher de chá de sal
3 colheres de chá de fermento
1 ¾ xícaras de leite
4 colheres de sopa de manteiga

Preparo:

Peneire juntos a farinha, o fermento e o sal. Junte os ovos bem batidos, o leite e a manteiga derretida. Mexa bem. Despeje, às colheradas, em frigideira quente ligeiramente untada. Sirva quente com manteiga e geléia.

Nota: Conheça-se a temperatura exata da frigideira, quando lhe salpicando algumas gotas de água esta pula rapidamente. Use de preferência manteiga sem sal para untar a frigideira.

Papos de Anjos

Ingredientes:

9 gemas
2 claras em neve
½ kg de açúcar
Essência de baunilha

Preparo:

Bata muito bem 9 gemas. Bata 2 claras em neve e junte-as às gemas. Leve ao forno em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Prepare uma calda com ½ kg de açúcar e 1 copo de água, em ponto de fio fino; acrescente-lhe gotas de essência de baunilha e quando os docinhos estiverem assados ponha-os na calda e deixe ferver até ficarem bem trespassados. Sirva-os em compoteira.

Petits Fours de Tâmaras

Ingredientes:

150g de manteiga
1 xícara de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de tâmaras picadas, bem miúdas
½ xícara de chá de nozes picadinhas
1 xícara de chá de pão torrado e moído bem fino
1 ovo inteiro
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de chá de essência de fermento em pó

Preparo:

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>

Seu livro de receitas virtual na internet...

Bata a manteiga e o açúcar até ficar em creme. Junte o ovo, a essência de baunilha, misture bem. Junte a farinha de trigo e o fermento, torne a misturar. Junte as tâmaras e as nozes, misturando uma vez ainda. Faça bolinhas, envolva-as na farinha de pão torrado e coloque-as em fôrminhas de papel nº 4. Ponha-as num tabuleiro e leve ao forno moderado. São “petits fours” verdadeiramente deliciosos.

Quinhos

Ingredientes:

12 gemas

½ kg de açúcar

Preparo:

Bata bem as 12 gemas e leve-as ao forno em forminhas untadas com manteiga. Com ½ kg de açúcar faça uma calda, não muito grossa e nela leve os docinhos a cozinhar, até ficarem bem trespassados pela calda. Sirva em compoteira.

Roscas de Maçãs

Ingredientes:

4 maçãs ácidas

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de água morna

1 colher de sobremesa de manteiga derretida ou óleo

1 clara de ovo

Sal

Açúcar

Gordura para fritar

Preparo:

Descascam-se as maçãs, tirando-lhes o centro; cortam-se em fatias de espessura homogênea, polvilham-se açúcar e deixam-se ficar em repouso durante meia hora. Peneiram-se a farinha e o sal numa tigela; juntam-se-lhes a manteiga derretida e a água morna, aos poucos, até ficar todo por igual. Em seguida bate-se muito bem. Deixa-se em repouso por 1 hora e depois mistura-se-lhe a clara em neve. Molha-se cada rosca da maçã nessa massa, tira-se com um garfo e joga-se logo na gordura de fritar, já aquecida. Frigi-se devagar na gordura bem quente, até ficar crespo e dourado. Deixa-se secar em papel absorvente para que a rosca não fique gordurosa e polvilha-se com açúcar ou com canela.

Sonhos de Forno

Ingredientes:

3 ovos

1 colher de sopa de manteiga derretida

1 xícara de chá de leite frio

1 xícara de farinha de trigo

Preparo:

Bata 3 ovos, mal batidos, e junte 1 colher de sopa de manteiga derretida, 1 xícara de chá de leite frio e 1 xícara de farinha de trigo. Leve os sonhos ao forno em forminhas, untadas com manteiga.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>

Seu livro de receitas virtual na internet...

Sirva os sonhos com Calda - 2 xícaras de açúcar e 1 copo de água. Deixe ficar uma calda em fio não muito grossa. Se preferir, perfume com baunilha ou água de flor.

Traviatas

Ingredientes;

½ xícara de manteiga

1 ¼ xícaras de açúcar

2 ½ xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento

¾ colher de chá de sal

2 ovos

Preparo:

Bata em creme a manteiga com o açúcar. Junte as gemas e bata bem. Acrescente, alternadamente com o leite, os ingredientes secos, peneirados. Por último, junte as claras batidas em neve. Mexa até misturar. Deite a massa em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha. Asse em forno moderado. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Corte em rodela iguais e guarneça.

Cobertura: ½ xícara de creme de chantilly, pêssegos, ameixas ou figos em calda, ¼ de xícara de açúcar, ¾ de xícaras de calda de pêssego. Leve ao fogo a calda de pêssegos e o açúcar. Quando ficar em ponto de quebrar, deixe ferver mais 2 minutos. Coloque no centro de cada rodela o creme de chantilly. Arranje em cima pedaços das frutas. No momento de servir, despeje um pouco de calda.

Título: Receitas de Mamãe

Autora: Miza Ozório Moura

Organização: Yêdda Moura Carvalho

Visite também o site www.damamae.hpg.com.br