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

Bolo à Mexicana

500g de farinha de trigo
300g de açúcar
5 colheres de sopa (bem cheias) de manteiga
3 colheres de sopa de nozes moídas
3 colheres de sopa de amêndoas moídas
3 colheres de sopa de ameixas picadas
3 colheres de sopa de passas picadas
6 ovos
3 copos de leite
1 cálice do vinho do Porto
1 cálice de conhaque
1 colher de sopa de fermento
Casca ralada de 1 limão

Preparo:

Bata o açúcar com as gemas e junte as claras em neve. Ferva o leite com a manteiga e escale a farinha. Em seguida, junte tudo e bata bem. Continuando a bater, junte aos poucos as amêndoas, as nozes, as ameixas, as passas, o vinho, o conhaque, a casca de limão ralada e, por último, o fermento. Leve ao forno quente em fôrma bem untada e polvilhada com farinha de trigo.

Bolo Africano

2 xícaras cheias de açúcar
400grs de farinha de trigo
½ xícara de nozes
½ xícara de cidra cristalizada em pedacinhos
½ xícara de passas
½ xícara de ameixas
7 ovos
2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
1 colher de sopa rasa de noz moscada
1 colher de sopa rasa de canela
1 cálice de vinho do Porto
1 colher de sopa de fermento

Preparo

Bata muito bem a manteiga com o açúcar. Junte os ovos bem batidos, mexendo bem a mistura e depois o vinho. Acrescente as frutas, os ingredientes secos misturando bem. Forma bem untada e forno regular. Enfeite com nozes e pedacinhos de frutas cristalizadas conforme a gravura. (Querendo, pode usar um coberto de glacê ou outra cobertura a gosto)

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

Bolo Aleluia

160g de manteiga
220g de açúcar
2 ½ xícaras de farinha de trigo
2 xícaras (350g) de frutas cristalizadas (picadas)
1 xícara de passas (170g)
1 xícara de nozes picadas (120g)
1/3 de xícara de rum ou vinho do Porto
1 colher (chá) de canela em pó
½ colher (chá) de sal
3 ovos
2 colheres (chá) de fermento
1 colher (sopa) cacau em pó
½ colher (chá) noz moscada ralada

Preparo:

Bata a manteiga e o açúcar em creme. Junte os ovos, um de cada vez, batendo bem. Acrescente os ingredientes secos peneirados juntos e o vinho. Misture bem. Polvilha bem as frutas, passas e nozes com farinha de trigo e junte-as à massa, misturando cuidadosamente. Coloque em fôrma untada e forrada com papel impermeável untado. Asse em forno bem moderado. Cubra em glacê branco e enfeite com cerejas.

Bolo Alemão

1 xícara cheia de manteiga
1 xícara rasa de fécula de batata
4 ovos
100gr de passas sem sementes
1 colher de sopa cheia de fermento
3 xícaras de açúcar
3 xícaras bem cheias de farinha de trigo
1 copo de cerveja clara
1 colher de chá de raspa de casca de limão
1 pitada de sal

Preparo

Bate-se bem até ficar cremoso, a manteiga com o açúcar e as passas picadinhas; juntam-se as gemas, uma a uma, e sempre batendo vão se adicionando alternadamente a raspa de limão, o sal, a cerveja, a fécula de batata e a farinha de trigo peneiradas juntas e as claras batidas em neve. Por último, junta-se o fermento peneirado por duas vezes. Mistura-se bem e despeja-se em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Assar bem em forno regular.

Pode usar uma glacê preferida e enfeitar com nozes picadas e assar o bolo em forma retangular ou redonda ou deixar mesmo o bolo simples.

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

Bolo Americano

Ingredientes:

3 ½ xícaras de açúcar
3 ½ xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maizena
2 xícaras de suco de laranja
2 cálices de vinho do Porto
6 ovos
5 colheres de sopa (bem cheias) de manteiga
8 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa (bem cheia) de fermento
1 pitada de sal

Preparo:

Bata muito bem a manteiga, junte o açúcar. Continue a bater até ficar cremosa. Junte as gemas, uma a uma, continuando a bater. Adicione o vinho, o suco de laranja, alternando com a farinha e a maizena, peneirados juntos. Junte o sal e o fermento, batendo rapidamente, para misturar. E, por fim, as claras em neve. Separe a metade da massa em uma tigela; junte o chocolate. Se a massa ficar dura, acrescente mais um pouco de suco de laranja, tomando cuidado para a massa não ficar muito fina. Coloque a massa em 4 fôrmas iguais, sendo 2 de massa branca e 2 de chocolate, dividindo assim as massas, cada uma em duas partes iguais, em camadas mais ou menos finas. Fôrmas untadas e enfarinhadas. Depois de assadas, recheie com um recheio de preferência de duas qualidades, sendo um com ameixas e outro com doce de leite condensado ou de coco. Faça um coberto branco, polvilhado com coco ralado.

Bolo Americano de Chocolate

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga
1 xícara de leite
3½ xícaras de farinha de trigo
6 claras
2 colheres de chá de fermento em pó
1 pitada de sal

Preparo:

Bate-se a manteiga até ficar em creme, junte aos poucos o açúcar, batendo bem. Junta-se o leite, a metade da farinha e mexe-se lentamente até ficar bem úmida; acrescenta-se as claras

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

em neve, continuando a mexer e por último o restante da farinha, peneirada com o fermento e o sal. Depois de tudo bem unido vai ao forno regular em formas iguais, untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Recheia-se e cobre-se com o seguinte, Cobertura de Chocolate: 4 colheres de sopa de chocolate, 3 xícaras de açúcar, 1 colher de manteiga, 1½ xícaras de leite, 1 colher de chá de fermento Royal, 2 gemas. Leva-se ao fogo o leite, o chocolate, manteiga, açúcar e o fermento. Mexe-se tudo misturando bem e deixa-se ferver até fazer bolhas dentro d'água para ver se está em ponto. Despeja-se esta mistura em 2 gemas bem batidas. Bate-se bem até ficar quase frio e recheia-se e cobre-se o bolo. Pode usar a cobertura simples ou guarnição com confeitos de chocolate.

Bolo Amor

Ingredientes:

200gr de manteiga;
3 xícaras cheias de farinha de trigo;
1 copo de leite de coco;
1 colher de chá de raspa de laranja;
1 pitada de sal;
3 xícaras de açúcar;
1 xícara bem cheia de farinha de arroz;
2 colheres de sopa de caldo de laranja;
1 colher de sopa bem cheia de fermento;
4 ovos;

Preparo:

Batem-se em creme a manteiga com o açúcar até ficar leve e sempre batendo, vão-se adicionando as gemas, uma a uma, o leite de coco, o sal a raspa da casca da laranja, a farinha de arroz e a farinha de trigo peneiradas juntas e por último as claras em neve. Bate-se até a massa abrir bolhas; junta-se por fim, misturando apenas o fermento dissolvido no caldo da laranja. Deita-se em uma forma redonda (grande) bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, ou em duas formas menores redondas e iguais. Assar em forno moderado.

Recheio: 1 coco grande ralado, 5 claras, 10 colheres de sopa de açúcar, 100gr de chocolate granulado, 1 colher de café de caldo de limão, geléia de ameixa ou damasco, rum. Batem-se as claras em neve, dita-se o caldo de limão e vai-se juntando o açúcar aos poucos e sempre batendo até conseguir um suspiro bem consistente. Reserva-se. Coloca-se boa quantidade de geléia em um prato, junta-se o rum a gosto e amassa bem com um garfo. Uma Dica : uma maneira de armar o bolo seria a de dividi-lo em 2 ou 3 partes, recheia-se com camadas de geléia, de suspiro e de coco ralado. Acerta-se bem, cobre-se todo com suspiro e polvilha-se com coco ralado e chocolate granulado.

Bolo Baiano

Ingredientes:

12 colheres de sopa de farinha de arroz
12 colheres de sopa de açúcar

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

3 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de leite puro de coco
4 ovos
1 colher de chá de pó Royal

Preparo

Bata bem as claras em neve. Junte as gemas, uma a uma e continue a bater. Adicione o açúcar, a farinha de arroz, o leite de coco, batendo tudo mais um pouco. Por último, o pó Royal, misturando devagar até ficar bem unido. Asse em forma untada e enfarinhada. Se o bolo ficar pequeno faça uma receita e meia ou dupla.
Bolo Catedral –41

Ingredientes:

3 colheres de manteiga; 3 ovos; 2, 3 ovos; 2, ½ xícara de farinha de trigo; 1 colher de chá de fermento em pó, 2 xícaras de açúcar; ½ xícara de mel queimado(3 colheres de sopa bem cheias de açúcar); 1 colher de chá de baunilha.

Preparo:

Bate-se muito bem a manteiga como o açúcar e as gemas uma a uma, até clarear. Batem-se as claras em neve, põe-se a baunilha e o mel queimado. Junta-se à primeira mistura, alternando com a farinha de trigo peneirada com fermento em pó. Forno quente. Forma untada e enfarinhada. Cobertura: 1 xícara de açúcar; 3 colheres de sopa de chocolate; ½ xícara de leite; 1 colher de sopa de manteiga; ½ colher das de chá de essência de baunilha; ½ xícara de creme de leite. Leva-se tudo ao fogo e depois de ferver, sem engrossar retira-se, deixa-se esfriar misturando ½ xícara de creme de leite. Despeja-se sobre o bolo. Pode reservar um pouco de creme de leite e fazer umas rajadas para decorar.

Bolo Cetim

Ingredientes:

250g de açúcar
250g de manteiga ou margarina
250g de farinha de trigo
2 copos de leite fervido
4 ovos
1 xícara de leite de coco
1 colher de sobremesa de fermento

Preparo:

Bata o açúcar com a manteiga, até formar um creme. Acrescente os ovos e continue a bater, até abrir bolhas e a massa ficar leve. Vá juntando o leite de vaca e o de coco. Por último, junte a farinha de trigo peneirada com o fermento (a farinha de trigo só deve ser posta na hora do bolo ir para o forno). Asse em fôrma grande untada de manteiga e polvilhada com farinha de trigo em forno quente, nos primeiros 15 minutos, para evitar que o bolo fique

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

solado. Forno brando, até que fique completamente assado. Confeite, se for do agrado, com glacê de manteiga ou outra glacê qualquer.

Bolo com Frutas

Ingredientes:

- ½ lata de creme de leite
- 1 xícara de frutas cristalizadas
- 1 xícara de passas
- 2 ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de manteiga
- 1 xícara de mel Karo (rótulo amarelo)
- 4 ovos
- ½ colher de sopa de fermento
- 1 colher (café) de sal
- ½ colher (chá) de noz moscada
- 1 colher (café) de raspas de limão
- ½ xícara de suco de laranja

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar, até que fique clara e cremosa; acrescente o mel Karo, o creme de leite, as gemas e bata até conseguir uma mistura uniforme. Coloque então o suco de laranja, a noz moscada e vá juntando, às colheradas, a farinha peneirada com o fermento e o sal. Por último, coloque as claras batidas em neve, as frutas cristalizadas, picadas, as passas e as raspas de limão. Leve ao forno quente em fôrma untada com manteiga.

Bolo com Maçãs

Ingredientes:

- 250g de manteiga
- 250g de açúcar
- 450g de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento
- 6 ovos
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 xícara de passas sem semente
- Casca de 1 laranja ralada

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar até ficar muito claro e em consistência de creme. Junte as gemas, uma a uma, e continue batendo alternadamente; junte o suco de laranja e farinha de trigo peneirada. Junte as claras em neve e, finalmente, as passas picadas e o fermento em pó. Asse em duas formas quadradas, de pão, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Asse em forno temperado até que o palito que lhe for enfiado, sair limpo. Deixe esfriar 10 minutos; separe as beiradas do bolo com uma faca, vire o bolo e deixe

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

esfriar. Será mais fácil retirá-lo da fôrma se forrá-la antes com papel untado. Cubra e recheie com a Cobertura de Maçãs: 2 xícaras de açúcar, 1 xícara de água, algumas gotas de anilina vermelha, 4 maçãs descascadas, sem sementes e cortadas em fatias. Combine o açúcar, água e as gotas de anilina em uma caçarola. Leve ao fogo e deixe ferver 3 minutos. Mergulhe as fatias de maçã, poucas de cada vez no xarope fervente. Cozinhe lentamente até que as maçãs tornem-se transparentes e vermelhas. Retire-as cuidadosamente, colocando-as em carreiras sobre o bolo. Cubra com creme de leite batido, se desejar. Este bolo é feito em fôrmas quadradas de pão, sendo assim dois bolos, ou poderá ser recheado, se desejar.

Bolo Comemorativo

Ingredientes:

3 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
3 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de maizena
1 xícara de manteiga
8 ovos
5 colheres de chá de fermento
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de chá de cremor de tártaro
6 colheres de sopa de água fria
½ colher de chá de sal

Preparo:

Leve 1 xícara de açúcar ao forno, mexendo até dourar. Retire do fogo, junte o leite e mexa até dissolver completamente o açúcar. Deixe esfria. À parte, peneire juntos a farinha, a maizena, o fermento, o sal e o açúcar restante. A esses ingredientes junte a manteiga e trabalhe até fazer uma farofa. Depois, junte as gemas, o leite, a água e a baunilha. Misture bem. Junte, por último, as claras bem batidas com o cremor de tártaro e mexa bem. Deite a mistura em fôrma comum, sem untar, e leve ao forno moderado. Assim que estiver assado, retire do forno e desenforme. Empregue a cobertura caramelo e guarneça com nozes.
Cobertura Caramelo: ½ xícara de açúcar, ¾ xícara de água fervendo, ½ xícara de nozes picadas, 3 colheres de sopa de manteiga, 4 colheres de sopa de creme de leite, 3 ½ xícaras de açúcar socado e peneirado. Mexendo lentamente em fogo brando o açúcar, mexendo sempre até ficar dourado. Junte pouco a pouco a água fervendo, batendo continuamente. Ferva até ficar em ¼ de xícara de calda grossa. Deixe esfriar. Bata em creme a manteiga e o açúcar socado e peneirado. Junte lentamente o creme de leite. Junte aos poucos o caldo caramelado, frio, batendo sempre até tomar consistência para espalhar. Em 1/3 desta mistura, junte as nozes e ponha entre as camadas de bolo quando feito em camadas. Com o restante, cubra o bolo e enfeite com nozes.

Bolo Coquete

Ingredientes:

1 xícara de castanha-do-Pará (raladas ou bem picadas)

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

2 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de maizena
2/3 de xícara de manteiga
1 ½ xícaras de açúcar
1 ¼ xícaras de leite
5 claras de ovos (2/3 de xícara)
4 ½ colheres de chá de fermento
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de baunilha
2 tabletes de chocolate amargo ralados

Preparo:

Untar muito bem duas fôrmas redondas. Polvilhá-las com farinha de trigo. Forrar o fundo com as castanhas, dividindo as duas partes por igual. Passar na peneira os ingredientes secos; bater muito bem a manteiga, o leite e a baunilha. Acrescentar as claras. Continuar batendo bem. Quando ficar uniforme e macia, dividir em 4 partes. Cuidadosamente colocar em cada fôrma uma das partes da massa sobre as castanhas. Espalhar o chocolate ralado, metade em cada fôrma. Cobrir com o restante da massa, metade em cada camada, sempre com cuidado. Assar em forno moderado. Pronto e frio, rechear com Creme de Chocolate - feito com um tablete de chocolate dissolvido em ½ xícara de leite e ½ xícara de açúcar. Juntar 1 colher de chá de manteiga e engrossar com 2 colheres de sopa de maizena dissolvida em ½ xícara de leite. Ao ferver, retirar do fogo e juntar 1 colher (chá) de baunilha. Aplicar o creme colocando a parte do bolo com as castanhas sempre para cima. Se quiser decorar, usar o mesmo creme para cobrir só os lados do bolo.

Bolo Coroa de Pêssegos

Ingredientes

1 xícara de manteiga;
1 xícara de leite de gado;
2 xícaras de açúcar;
1 colher de sopa de fermento;
2 xícaras de farinha de trigo;
1 lata de pêssegos em conserva;
1 xícara de amido de milho; 4 ovos.

Preparo:

Bata a manteiga e o açúcar até ficarem cremosos e esbranquiçados. Junte as gemas uma a uma e continue a bater. Peneire juntos a farinha, amido de milho e fermento. Junte-os à massa, alternadamente com leite. Finalmente, junte as claras batidas em neve. Asse em um ou dois tabuleiros untados e enfarinhados. Asse, esfrie e desenforme. Use o seguinte recheio e cobertura, Recheio: 1/3 de xícara de açúcar, 2 colheres de sopa de amido de milho, ½ colher de chá de noz moscada, ¼ de xícara de suco de limão, ½ xícara de creme para cobertura, 1 colher de sopa de açúcar. Escorra o xarope da lata de pêssegos, meça. Se necessário, junte água bastante para fazer 1 e ¼ de xícara de líquido. Combine o açúcar, (1/3 de xícara) amido de milho e noz moscada numa panela. Mexa bem para unir. Junte aos

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

poucos o suco de limão e o xarope de pêssego, medida. Cozinhe em fogo brando até que engrosse e ferva 1 minuto. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata o creme de leite até ficar espesso, junte a colher de sopa de açúcar. Espalhe o creme em cima do bolo, arranje fatias de pêssegos sobre o creme e cubra com o segundo bolo. Arranje cuidadosamente fatias de pêssegos em cima do bolo, formando desenho. Para mais cor, se quiser, junte algumas cerejas. Derrame o molho cuidadosamente sobre os pêssegos para dar brilho. Coloque o restante numa molheira para servir à mesa.

Bolo da Sogra

Ingredientes:

8 ovos
4 xícaras de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
1 copo de leite de coco (ou de vaca)
1 colherinha de chá de fermento
1 colher de sopa de manteiga derretida

Preparo:

Bata as claras em neve; ponha as gemas, uma a uma, depois o açúcar aos poucos, batendo muito bem. Vá alternando o leite com a farinha de trigo peneirada com o fermento e, por último, a manteiga derretida. Fôrma bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Dá dois bolos fofos e deliciosos.

Bolo de Especiarias

Ingredientes:

1 xícara rasa de manteiga;
2 xícaras rasas de açúcar;
4 claras;
3 xícaras de farinha de trigo;
1 xícara de leite;
1 colher de passas de figos picadas;
4 colheres de chá de fermento;
1 colher de chá de canela em pó;
1 colher de chá de noz moscada;
1 colher de chá de suco de limão;
½ colher de chá de sal.

Preparo:

Bata em creme a manteiga, junte o açúcar lentamente, batendo, junte 1 clara e o suco de limão batendo após cada adição. Bata bem e acrescente os ingredientes peneirados alternadamente com o leite. Junte as três claras batidas em neve, mexa até ligar e junte por último, as passas picadas, previamente enfarinhadas. Asse em 2 fôrmas iguais untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Forno moderado. Retire das fôrmas, quase frio. Recheie e

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

cubra com glacê. Glacê de Caramelo: ½ xícara de manteiga; 4 colheres de sopa de leite; 2 xícaras de açúcar, 1 xícara de açúcar mascavo. Derreta a manteiga, junte o açúcar mascavo, leva em fogo brando, cerca de 2 minutos mexendo constantemente. Junte o leite e continue mexendo até ferver. Retire do fogo, esfrie. Junte o açúcar, aos poucos, batendo bem após cada adição. Recheie e cubra o bolo. Guarneça com nozes.

Bolo de “Chiffon”

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo;
7 gemas; 1,
½ xícaras de açúcar;
1 xícara de claras de ovo (7 ou 8);
½ xícara de óleo de salada;
3 colheres de chá de fermento em pó;
¾ de xícara de água fria;
1 colher de chá de sal;
½ colher de chá de cremor de tártaro;
1 colher de chá de baunilha;
2 colheres de chá de casca de limão.

Preparo:

Aqueça o forno em temperatura moderada. Meça e peneire numa tigela, a farinha, açúcar, sal e fermento. Faça um buraco no meio da mistura de farinha; coloque então nele, em ordem: o óleo, as gemas, casca de limão ralada, baunilha e água. Bata até ficar liso e esponjoso, em outra tigela, meça as claras e misture o cremór de tártaro, batendo até formar picos muito firmes. Mais firmes do que as claras de suspiro. Lentamente, ponha a mistura de gemas sobre as claras batidas, misturando-se com uma espátula ou colher. Não bata. Continue misturando em movimentos de alto para baixo, até ficar bem misturado. Ponha a massa em forma de anel, sem untar. Asse com a fôrma colocada no centro do forno em temperatura moderada, por cerca de 55 minutos e mais 10 a 15 minutos em forno quente, até que o bolo esteja bom. Quando estiver assado, retire do forno e inverta a fôrma para esfriar. Esfrie invertido sobre um funil ou garrafa e desenforme depois de frio. Quando o bolo estiver frio, separe-o da fôrma com uma espátula ou faca e bata o fundo da fôrma sobre uma mesa. Cairá facilmente.

Bolo de “Pois”

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo;
1 colher de sopa de fermento em pó;
2 xícaras de açúcar;
1 xícara de manteiga;
1 xícara de leite;
1 colher de sopa de fermento em pó;
1, ½ colher das de chá de baunilha;

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

100gr de confeitos de chocolate;
4 ovos; 1 pitada de sal.

Preparo:

Peneire a farinha, o fermento e o sal. Bata bem a manteiga com o açúcar até ficar bem leve e clara. Junte os ovos inteiros um a um, e continue batendo. Depois da massa muito bem batida, adicione a baunilha, a farinha e o leite gradativamente. Finalmente junte os confeitos de chocolate. Asse em forma untada e polvilhada com farinha. Sirva com a glacê picos de neve (cremoso): 1, ¼ de xícara de glicose de milho branca; 1 colher de chá de essência de baunilha; 2 claras; 1 pitada de sal. Preparo: Aqueça o xarope até ferver numa panela. Bata as claras até fofas mas não secas. Junte o sal. Lentamente vá pingando o xarope sobre as claras, continuando a bater, até fofa e formando picos no batedor. Junte a baunilha. Este glacê permanece macio no mínimo 2 dias.

Bolo de Abacaxi

Ingredientes:

6 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar especial
2 colheres de chá de fermento
¼ colher de chá de sal
10 colheres de sopa de calda de abacaxi
2 latas de abacaxi em fatias
½ xícara de manteiga
1 xícara de açúcar mascavo

Preparo:

Bata as gemas com o açúcar até ficar leve. Junte os ingredientes secos peneirados e alternadamente a calda de abacaxi. Misture levemente as claras batidas em neve. Forre as fôrmas com a mistura de manteiga e o açúcar mascavo. Por cima, as rodela de abacaxi. Despeje então a mistura do bolo sobre os abacaxis e asse em forno moderado. Sirva desenhado. Pode ser usado também somente uma fôrma.

Bolo de Aipim

Ingredientes:

1 kg de aipim
3 xícara de leite puro de coco (2 cocos)
3 colheres de sopa de manteiga
3 gemas
2 colheres de sopa de farinha de trigo
½ xícaras de chá de queijo ralado
2 xícaras de chá (cheias) de açúcar

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

Preparo:

Rale o aipim cru; esprema um pouco em um pano. Junte o leite de coco, misturando bem. Bata o açúcar com a manteiga; junte as gemas e misture bem, até a massa ficar homogênea. Acrescente a farinha de trigo, misturando bem. Junte a massa de aipim, e por último, o queijo ralado. Fôrma bem untada e polvilhada com farinha de trigo. Forno quente. Se a massa ficar um pouco espessa junte um pouco de leite de coco.

Bolo de Ameixa

Ingredientes:

½ kg de farinha de trigo
½ kg de açúcar
½ kg de manteiga
1 copo de leite de vaca
½ copo de licor de cacau
7 ovos
3 xícaras de passas (sem caroço)
3 colheres de sopa (bem cheias) de Nescau
300g de ameixas feito doce (com 300g de açúcar e 1 xícara de água)

Preparo:

Bate-se bem a manteiga até clarear. Junta o açúcar, as gemas, uma a uma, batendo sempre até ficar uma massa fofa. Junta-se a farinha de trigo, o fermento e o chocolate, peneirado juntos alternadamente com o leite. Junta-se o licor, as passas e o doce de ameixas, mexendo delicadamente. E por último, as claras em neve. Forno quente. Cobre-se com um glacê de preferência e confeitada-se à vontade.

Bolo de Ameixas e Arroz

Ingredientes:

150g de ameixas secas
250g de arroz
100g de açúcar
100g de amêndoas moídas
1 litro de leite
3 ovos
1 fava de baunilha
1 colher cheia de geleia
1 cálice de vinho branco

Preparo:

De véspera, à noite, amoleça em água morna as ameixas secas. Cozinhe o arroz no litro de leite e a fava de baunilha. Depois de cozido adoce-o com açúcar e deixe-o esfriar. Ferva as ameixas em água (mais ou menos uma xícara) e o vinho branco. Tire a pele e moa as

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

amêndoas. Quando as ameixas estiverem cozidas, tire-lhes os caroços e una-as ao arroz, juntando também as amêndoas moídas. Misture e, então, acrescente a colher de geleia de goiaba ou de laranja, 3 gemas e as claras batidas em neve bem sólida, mexendo com delicadeza para não murchar as claras. Unte bem uma fôrma com manteiga, polvilhe-a com farinha de rosca, fina. Derrame nela a massa, nivelando-a, e leve ao forno quente, durante meia hora.

Bolo de Ameixas e Passas

Ingredientes:

400g de manteiga
500g de açúcar
250g de ameixas
250g de passas
300g de frutas cristalizadas
500g de farinha de trigo
8 ovos
1 copo de leite de gado
2 colheres de chá de pó Royal

Preparo:

Bate-se bem a manteiga com o açúcar, até ficar cremosa. Juntar aos poucos o leite. Põe-se, em seguida, as gemas, uma a uma, continuando a bater. Junta-se, então, à massa o doce de ameixas feito com 2 colheres de açúcar e 4 de água, grosso. Em seguida, as claras batidas em neve, a farinha peneirada com o pó Royal, as frutas cristalizadas picadas e, por último, as passas polvilhadas com farinha de trigo. Fôrma forrada com papel impermeável e untada.

Nota: Receita de Celuta Ferreira para bolos de casamento

Bolo de Aniversário

Ingredientes:

400g de manteiga
500g de açúcar
250g de ameixas
250g de passas
500g de farinha de trigo
8 ovos
1 copo de leite
2 colheres de chá de pó Royal
300g de frutas cristalizadas

Preparo:

Bate-se muito bem a manteiga até ficar cremosa. Junta-se o açúcar, continuando a bater; juntam-se as gemas, uma a uma, o leite e em seguida um doce de ameixas (feito doce com 2

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

colheres de açúcar e 4 de água). Depois de bem misturado, junta-se a farinha e o Royal peneirado juntos e, aos poucos, as frutas cristalizadas passadas em farinha de trigo. Por último, as claras em neve e as passas e as passas, também passadas ligeiramente em farinha. Cobre-se com o glacê que desejar e também recheia à vontade. Fôrma forrada com papel impermeável.

Bolo de Bacia

Ingredientes:

250g de manteiga

250g de açúcar

300g de massa de mandioca (carimã)

1 xícara de leite de coco

10 ovos

100g de castanhas de caju (moídas)

Preparo:

Bater a manteiga com o açúcar, até ficar bem branco. Juntar 10 gemas, uma a uma, batendo sempre com colher de pau, até a massa ficar esbranquiçada. Misturar 8 claras batidas em neve (misturar, sem bater), o leite puro de coco e a massa de mandioca, bem seca. Por último, as castanhas de caju, moídas. Levar ao forno, em fôrma bem untada e enfarinhada. Quando estiver quase assado, enfeitar com algumas castanhas inteiras.

Bolo de Bacia II

Ingredientes:

Leite de 2 cocos

1 xícara (rasa) de farinha de trigo

6 ovos

1 kg de batata doce cozida

2 colheres de manteiga

2 ½ xícara de açúcar

Preparo:

Bater bem, à parte, as claras em neve; juntar as gemas, batendo bem. Juntar em uma vasilha a batata doce cozida e passada na peneira, mexendo bem; juntar o açúcar, a manteiga e bater bem com uma colher de pau. Depois de bem unidos, juntar os ovos batidos, a farinha de trigo e o leite de coco (puro), misturando com cuidado. Despejar em uma fôrma bem untada de manteiga e enfarinhada e assar em forno regular. Antes de retirar do forno, pincelar com bastante leite de coco.

Bolo de Batata Doce II

Ingredientes:

1 kg de batata doce (mal pesado)

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

6 ovos
Leite puro de 2 cocos grandes
2 colheres de sopa de manteiga
3 xícaras (rasas) de açúcar
1 xícara (rasa) de farinha de trigo

Preparo:

Batem-se as claras em neve; juntam-se as gemas. Junta-se aos poucos a batata cozida e passada em peneira, a farinha de trigo, alternando com o leite de coco e a manteiga. Bate-se tudo muito bem com uma colher de pau. Vai ao forno em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Bolo de Café

Ingredientes:

1 xícara de açúcar mascavo
½ xícara de melado
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de café bem forte
2 ovos
3 colheres de chá de fermento em pó
1 pitada de canela em pó
1 pitada de sal
2 cravos socados

Preparo:

Misture bem o café com o açúcar mascavo. Junte os ovos inteiros, o melado, os cravos e, por fim, a farinha peneirada com o fermento, a canela e o sal. Despeje em duas fôrmas untadas de manteiga (ou em um tabuleiro) e asse durante uns 25 minutos. Forno regular. Una depois os dois bolos com um pouco de glacê da cobertura e pedaços de gelatina vermelha. Cubra tudo com a mesma glacê comum de suspiro e enfeite com gelatina bem durinha, feita com uma xícara de água e 4 folhas de gelatina: 3 brancas e 1 vermelha, açúcar e um vinho qualquer. Só depois de muito bem congelada é que deve ser “amassada” com um garfo e empregada na decoração do bolo. Se preferir, a gelatina pode ser substituída por geléia bem dura ou goiabada.

Bolo de Calda

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo;
2 xícaras de açúcar;
3 colheres de sopa de manteiga;
5 ovos inteiros;
1 colher de chá (cheia) de fermento.

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

Preparo:

Bata muito bem a manteiga até ficar cremosa. Junte o açúcar continuando a bater, e os ovos inteiros, um a um, batendo bem após cada adição. Junte a seguir a farinha misturada e peneirada com o fermento. Asse em forno regular em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois do bolo frio e ainda na própria fôrma, despeje por cima, a seguinte calda. Calda: 6 colheres de sopa de açúcar; 1 copo de água; 1 cálice de rum. Faça uma calda rala e junte o cálice de rum. Despeje cuidadosamente sobre o bolo e leve ao refrigerador. Desenforme no dia seguinte. Sirva com sobremesa. È um bolo delicado e saboroso.

Bolo de Caramelo “Chiffon”

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
2 $\frac{1}{4}$ de xícaras de farinha de trigo
1 $\frac{1}{4}$ de xícara de açúcar
1 xícara de água fervente
1 xícara de claras (8)
 $\frac{1}{2}$ de óleo de salada
5 gemas de ovo (sem bater)
3 colheres chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
6 colheres de sopa de água
1 colher de chá de baunilha
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de cremor de tártaro

Preparo:

Derreta $\frac{3}{4}$ de xícara do açúcar em uma panela pesada, em fogo lento, até queimar dourando. Retire do fogo; junte a água fervente. Mexa em fogo lento até que os cristais se dissolvam. Peneire juntos a farinha, o açúcar, o fermento e o sal. Faça um buraco no meio e junte, em ordem, o óleo de salada, as gemas, a água, a baunilha e 6 colheres de sopa do xarope de açúcar queimado. Bata até ficar liso. Combine as claras e o cremor de tártaro. Bata até ficar muito firme, formando picos. Derrame aos poucos a mistura de gemas sobre as claras, misturando com movimentos suaves, de baixo para cima. Asse em forno moderado pré-aquecido, em fôrma de buraco, sem untar. Asse 55 minutos em forno brando e em forno mais quente por mais 10 minutos. Inverta a fôrma, deixe esfriar 1 hora e retire. Cubra com glacê de açúcar queimado.

Glacê: 3 colheres de sopa de manteiga, 3 colheres de sopa de farinha de trigo, 4 xícaras de açúcar peneirado, $\frac{1}{2}$ xícara de xarope de açúcar queimado, $\frac{1}{2}$ xícara de manteiga, $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal, 1 colher de chá de baunilha, 4 colheres de sopa de leite. Derreta a manteiga; retire do fogo e junte a farinha de trigo e sal. Junte o xarope de açúcar queimado e leve ao fogo, mexendo constantemente, até ferver. Ferva um minuto e retire do fogo. Junte alternadamente o açúcar e o leite. Junte a baunilha. Bata a manteiga e misture depois de frio. Bata até tomar consistência de espalhar. Cubra o cimo e os lados do bolo.

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

Bolo de Castanha-do-Pará

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo
1 ½ xícaras de açúcar
2/3 xícaras de manteiga
1 colher de sopa de suco de laranja
Casca ralada de 1 laranja
1 xícara de castanhas-do-Pará moídas
½ xícara de leite
3 colheres de chá de fermento em pó
½ colher de chá de sal
3 ovos

Preparo:

Peneire juntos a farinha, o fermento e o sal. Bata a manteiga até ficar cremosa; junte o açúcar, batendo até ficar leve e fofo. Junte a casca e o suco de laranja, os ovos, um a um, batendo bem após cada adição. Misture as castanhas moídas com os ingredientes secos, alternadamente com o leite. Asse em fôrma, bem untada e polvilhada com farinha de trigo, em forno moderado. Sirva simples para café, ou se quiser, pode usar uma glacê branca ou de chocolate.

Bolo de Chocolate com Castanhas

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar;
3 xícaras de farinha de trigo;
3 colheres de chocolate;
1 xícara de manteiga;
1 xícara de leite;
4 ovos;
3 colheres de chocolate;
3 colheres de castanhas moídas;
1 colher de fermento;
1 colher de licor de cacau (se preferir).

Preparo:

Bate-se a manteiga, junta-se o açúcar, batendo bem até ficar cremoso, juntam-se as gemas, o chocolate, o leite, a farinha de trigo peneirada com o fermento, e por último as castanhas e as claras em neve. Fôrma untada e forrada com farinha de trigo. Cobertura de chocolate ou outra á gosto.

Bolo de Chocolate com Nozes

Ingredientes:

1 xícara de manteiga

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

2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
3 ovos
1 colher de sopa de fermento Royal
3 colheres de sopa de chocolate
1 colher de mel
1 colher de vinho do Porto
1 colher de licor de cacau
100g de passas (sem caroços)
100g de ameixas pretas picadas
1 xícara de nozes passadas na máquina

Preparo:

Bate-se bem a manteiga; juntam-se o açúcar e as gemas, batendo-se bem. Em seguida, juntam-se a farinha de trigo, o leite (aos poucos), os outros ingredientes, o fermento e, por último, as claras em neve. Mistura-se bem e deita-se em fôrma untada e enfarinhada. Depois de assado, se preferir, recheia-se com glacê de manteiga ou à gosto e cobre-se com a mesma glacê.

Bolo de Chocolate da Vovó

Ingredientes:

2 $\frac{3}{4}$ xícaras de farinha de trigo
1 xícara rasa de manteiga
1 $\frac{1}{2}$ xícaras de açúcar
1 xícara de leite
4 claras
4 colheres de sopa de chocolate
4 colheres de chá de fermento em pó
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
1 $\frac{1}{2}$ colher de chá de essência de baunilha

Preparo:

Peneire os ingredientes secos. Bata a manteiga até ficar em creme; acrescente o açúcar e as claras sem bater, uma a uma, mexendo bem depois de cada adição. Junte a essência e, por último, os ingredientes secos, alternadamente com o leite. Ponha a massa em duas fôrmas iguais, bem untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Leve a assar em forno moderado. Desenforme depois de frio e una as camadas com o recheio.

Recheio: 1 xícara de manteiga, essência de baunilha, 1 $\frac{3}{4}$ xícaras de açúcar de confeitiro. Bata muito bem a manteiga até ficar cremosa e fofa; acrescente aos poucos o açúcar, batendo bem. Aromatize com baunilha.

Cobertura: 1 xícara de creme de leite, $\frac{1}{3}$ xícara de chocolate em barra, 1 clara, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de chá de manteiga. Bata a clara em neve, junte o açúcar e bata muito bem. Deite ali o creme de leite, aos poucos, batendo sempre. Desmanche o chocolate

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

com a manteiga em banho-maria. Deixe esfriar um pouco e junte à primeira mistura. Bata bem e empregue. Cubra inteiramente o bolo.

Nota: Se preferir, pode variar o recheio usando o recheio de nozes ou ameixas, ou ainda, o recheio de ovos.

Bolo de Chocolate e Café

Ingredientes:

- 1 xícara de chocolate
- 1 xícara de café forte e frio
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar moreno refinado
- 1 pitada de cravo e canela
- 1 xícara de manteiga
- 1 xícara de amêndoas passadas
- 2 colherinhas de pó Royal
- 6 ovos
- 1 colher de chá de mixed spice

Preparo:

Bate-se bem a manteiga com o açúcar até ficar na consistência de creme. Adiciona-se os ovos batidos separadamente, alternando com a farinha peneirada juntamente com o fermento e os temperos. Junte por último o café e as amêndoas (ou castanhas-do-Pará) passadas na máquina. Entremeia-se e cobre-se com o seguinte Recheio de Chocolate: 1 xícara de açúcar branco, ¼ de xícara de leite, 1 colher de sopa de manteiga, ¼ de xícara de chocolate. Mistura-se tudo e leva-se ao fogo, mexendo continuamente, deixando ferver por espaço de 3 minutos. Retira-se do fogo e bate-se até ficar na consistência de espalhar. Cobre-se e recheia-se o bolo, usando-se algumas amêndoas (ou castanhas) para enfeitar.

Bolo de Chocolate e Café II

Ingredientes:

- 3 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite de gado
- ½ xícara de café forte
- 4 ovos
- 1 cálice de licor de cacau
- 2 colheres de sopa de fermento
- 5 colheres de sopa de Nescau

Preparo:

Bate-se muito bem a manteiga com o açúcar; juntam-se as gemas, uma a uma, a farinha, o leite, onde se desmancha 1 colher de fermento; por último, as claras batidas em neve com a

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

outra colher de fermento. Adicione, então, o café forte com o Nescau, mexendo essa mistura até formar uma pasta grossa e, o cálice de licor. Mistura-se tudo à massa do bolo e leva-se ao forno em fôrma untada e polvilhada. Depois de assado e morno, cobre-se com a seguinte Cobertura de Chocolate: ½ xícara de leite, 1 xícara de açúcar, 4 colheres de sopa de Nescau, ½ colherinha de essência de baunilha e 1 colher de sopa de manteiga. Leva-se ao forno brando até ficar em ponto de cobrir o bolo. Enfeita-se com amêndoas, nozes ou castanhas de caju.

Bolo de Chocolate e Coco

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar;
1 xícara de farinha de trigo;
1 xícara de amido de milho;
1 xícara de chocolate em pó;
2 colheres bem cheias de manteiga;
1 colher de sopa de fermento em pó;
1 coco ralado grande;
4 ovos.

Preparo:

Batem-se as colheres de manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Juntam-se as gemas batidas separadamente, continuando a bater. Acrescenta-se a farinha de trigo, o amido de milho, o chocolate em pó e o fermento em pó, peneirados juntos, alternando com o leite de coco. Por último, as claras batidas em neve, mexendo lentamente para misturar, sem bater mais. Vai ao forno moderado em tabuleiro ou duas formas iguais.

Depois de assado une-se as partes com glacê de limão ou o seguinte:

2 xícaras de açúcar; ½ xícara de água, 1 colher de sopa glicose de milho, 2 claras, 1 colher de chá de caldo de limão ou baunilha, 1 pitada de sal. Deixe ferver, mexendo constantemente, em fogo brando, até o ponto de bala mole. Junte aos poucos a calda quente às claras batidas em neve firme, batendo constantemente. Junte o caldo de limão, ou baunilha, e continue batendo até que o glacê forme picos consistentes. Quando tiver tomado consistência de espalhar, cubra todo bolo e enfeite como quiser.

Bolo de Chocolate I

Ingredientes:

2 ¾ xícaras de farinha de trigo
1 ½ xícaras de açúcar
1 xícara rasa de manteiga
1 xícara de leite
½ colher de chá de sal
4 claras
4 colheres de sopa de chocolate
4 colheres de chá de fermento Royal
1 ½ colher de essência de baunilha

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

Preparo

Peneire os ingredientes secos. Bata a manteiga em creme, acrescente o açúcar e as claras sem bater, uma a uma, mexendo bem depois de cada adição. Junte a essência e, por último, os ingredientes secos, alternadamente com o leite. Ponha a massa em duas formas untadas, e leve a assar em forno moderado. Depois de assado e frio una as camadas com o recheio.

Recheio: 1 xícara de manteiga, 1 $\frac{3}{4}$ xícara de açúcar especial, essência de baunilha. Bata a manteiga em creme e acrescente aos poucos o açúcar, batendo bem. Aromatize com baunilha.

Cobertura: 1 xícara de creme de leite, 2 colheres de sopa de açúcar, $\frac{1}{3}$ de xícara de chocolate em barra, 1 colher de chá de manteiga, 1 clara. Bata a clara em neve, junte o açúcar e bata em neve, junte o açúcar e bata bem, junte o creme de leite aos poucos, e o chocolate com a manteiga desmanchando em banho maria. Bata bem e empregue.

Bolo de Chocolate II

Ingredientes:

2 $\frac{1}{2}$ xícaras de farinha de trigo

2 $\frac{1}{2}$ xícaras de açúcar

1 xícara de leite

$\frac{1}{2}$ de caldo de laranja doce

4 ovos

3 colheres cheias de manteiga

4 colheres de Nescau

1 colher de sobremesa de pó Royal

Preparo:

Bate-se bem a manteiga, junta-se o açúcar continuando a bater até ficar em creme. Juntam-se as gemas, uma a uma, acrescentando-se a farinha, peneirada com o fermento, alternadamente com leite e o caldo da laranja. Por último, as claras batidas em neve. Vai ao forno regular em forma muito bem untada pois se o bolo não levar cobertura, deve ficar liso e corado por igual. Decora-se com gomos de laranja doce. Se preferir cobertura, use a seguinte cobertura de chocolate.

Cobertura:

$\frac{1}{2}$ xícara de leite

4 colheres de sopa de Nescau

1 xícara de açúcar

$\frac{1}{2}$ de baunilha

1 colher de sopa de manteiga

Mistura-se tudo, cuidadosamente e leva-se ao fogo brando mexendo constantemente até ficar em ponto de pasta. Cobre-se o bolo, que já deve estar frio e decora-se como desejar, com gomos de laranja.

Bolo de Coalhada

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

Ingredientes:

2 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento
1 colherinha de canela em pó
1 copo de coalhada
3 colheres bem cheias de manteiga
1 pitada de noz moscada

Preparo:

Bata o açúcar com a manteiga, até ficar um creme. Adicione a coalhada e continue a bater, até abrir bolhas. Junte os ovos, um a um, e bata bem. Acrescente a farinha de trigo, peneirada com o fermento, a canela e a noz moscada. Misture tudo muito bem. Asse em fôrma grande. Forno quente nos primeiros 15 minutos.

Bolo de Coco

Ingredientes:

1 xícara de manteiga
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maizena
1 xícara de leite de coco
4 gemas
4 claras em neve
8 colheres de sopa de açúcar
4 ovos
1 colher de sopa de fermento
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa maizena
1 colher de sopa de leite
1 xícara de leite de coco

Preparo:

Bata a manteiga até ficar clara e cremosa. Junte as gemas, uma a uma, e continue a bater. Junte o açúcar, sempre batendo. Peneire juntos a farinha de trigo, fermento, maizena e sal. Rale um coco grande, escale com ½ litro de leite. Reserve o bagaço e use uma xícara desse leite para misturar à massa do bolo, alternando com as farinhas peneiradas. Bata as claras em neve firme; misture à massa, sem bater. Leve a assar em fôrmas lisas, redondas e bem untadas. Depois de frio, una as camadas com um Creme - feito do resto do leite de coco, as gemas batidas, açúcar e maizena. Ferva o leite com o açúcar; junte as gemas batidas e maizena dissolvida no leite frio. Mexa até engrossar. Bata as claras em neve firme; junte o açúcar, colher por colher, continuando a bater para fazer um suspiro firme.

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

Cubra todo o bolo e polvilhe com o bagaço de coco, fazendo uma camada bem fofa. Sirva frio ou gelado. Nota: Pode fazer o bolo sem recheio

Bolo de Creme

Ingredientes:

- 2 ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 ½ xícaras de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- ½ colher de chá de sal
- 3 ovos
- 3 colheres de chá de fermento
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Preparo

Bata o creme de leite com as gemas, uma a uma, batendo açúcar e a baunilha. Peneire a farinha, o fermento e o sal e acrescente a massa misturando bem porem sem bater. Ponha por último as claras batidas em neve firme e leve a assar em forno quente, em duas formas iguais untadas com manteiga e polvilhadas ligeiramente com farinha de trigo. Depois de assadas recheie com um doce de leite feito com 1 lata de leite condensado, cozida em banho maria por 2 horas e se preferir, acrescente frutas picadas. Cubra com glacê branco ou marsmellow e decore com cerejas cristalizadas em compota.

Bolo de Eva

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 1/3 xícaras de açúcar
- ½ xícara de manteiga
- 1 xícara de amendoim torrado e moído
- 4 ovos
- 3 colheres de chá de fermento Royal
- 500g de chocolate em tabletes
- ½ colher de chá de sal

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar, até formar um creme. Junte o chocolate, derretido previamente em banho-maria, e as gemas. Bata bem. Adicione os ingredientes secos peneirados juntos e o amendoim, e, alternadamente, o leite e as claras em neve. Despeje em fôrma untada e asse em forno moderado durante 30 minutos. Desenforme logo que retirar do forno. Depois de frio, cubra com creme de chantilly.

Bolo de Frutas

Ingredientes:

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

250gr de farinha de trigo;
4 ovos;
200gr de manteiga;
alguns cravos da índia;
200gr de ameixas pretas ou ameixas e passas;
150gr de açúcar mascavo (mulatinho) ou ½ xícara de glicose de milho;
150gr ou 200gr de frutas cristalizadas cortadas em pedacinhos;
1, a 1,1/2 xícaras de leite;
1 colher de sopa, rasa de fermento,
1 cálice (dos grandes) de conhaque;
1 colher de café de canela em pó.

Preparo:

Misture numa tigela: a farinha de trigo o açúcar mascavo ou glicose, os cravos, socados, a canela em pó as ameixas cortadas em pedacinhos, as frutas cristalizadas e o conhaque, misturando tudo muito bem. Adicione as gemas e a margarina ou manteiga previamente misturadas (em temperatura ambiente) misturando também. Junte as claras em neve e, por fim o fermento em pó, desmanchado antes no leite, misturando novamente muito bem. Unte fartamente uma forma com manteiga ou margarina. Forre com papel impermeável, untando-o bem. Despeje a massa do bolo, levando-o ao forno regular. Leva mais ou menos 45 minutos e só estará pronto quando o palito introduzido na massa sair seco. Desenforme morno e retire todo o papel. Se for usá-lo para Natal, cubra-o com glacê branco e enfeite-o com cerejas, ameixas, cerejas vermelhas cristalizadas, pondo um toque em folhinhas de glacê ou não.

Nota: Para o Natal esta receita comportará 150 a 200gr de nozes amêndoas ou castanhas do Pará, moídas, misturadas ou não.

Bolo de Frutas Branco

Ingredientes:

4 xícaras de frutas cristalizadas
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de manteiga
1 xícara de açúcar
½ xícara de suco de abacaxi
1½ colher de chá de fermento
1 colher de chá de rum
½ xícara de tâmaras cortadas
½ xícara de damascos secos cortados
½ xícara de figos secos cortados
2 xícaras de amêndoas raladas
1¼ xícaras de passas sem sementes
2 xícaras de coco
1 colher de chá de sal
5 ovos

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

Preparo:

Corte e misture as frutas cristalizadas, passas, tâmaras, figos, amêndoas e o coco. Peneire juntos: a farinha, sal e fermento. Peneire $\frac{1}{2}$ xícara desta mistura, sobre as frutas, mexendo bem. Bata bem a manteiga até ficar cremosa. Junte o açúcar e rum, continue a bater. Junte os ovos um a um, batendo bem após cada adição. Alternadamente com o suco de abacaxi, junte as farinhas peneiradas, batendo bem cada adição. Junte a mistura das frutas, mexendo até ficarem bem misturadas. Unte e forre duas formas iguais e ponha a massa. Asse em forno muito brando até que esteja seco. Conserve uma pequena lata com água no forno, para evitar o ressecamento da massa. Para o bolo são preferidas as frutas cítricas cristalizadas, como limão, cidra, laranja e abacaxi, e se precisa de 750g. Decore o bolo, em cima, com mais frutas cristalizadas e cerejas, ou morangos. Nos lados um glacê branco, que preferir. Pode-se substituir parte das amêndoas por castanha-do-pará.

Bolo de Frutas Escuro

Ingredientes:

3, $\frac{1}{2}$ xícaras de frutas cristalizadas;
1 xícara de manteiga;
2, $\frac{1}{2}$ xícaras de passas;
1 xícara de nozes;
1 xícara de castanha de castanhas-do-pará;
3 xícaras de farinha de trigo;
2 xícaras de açúcar mascavo;
 $\frac{3}{4}$ de xícara de suco de uva;
1 colher de chá de canela;
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de cravo da índia;
1 colher de chá de fermento;
1 colher de chá de sal;
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de noz moscada;
4 ovos.

Preparo:

Misture as frutas, passas, nozes e castanhas. Peneire juntos a farinha, o fermento, sal e temperos, peneire $\frac{1}{2}$ xícara desta mistura sobre as frutas, mexendo bem após. Bata a manteiga e o açúcar, junte os ovos, um a um, batendo bem após a cada adição. Junte a mistura de farinhas alternadamente com o suco de uvas, mexendo bem. Junte as frutas, mexa bem e ponha a massa em 2 fôrmas grandes, untadas e forradas. Asse em forno muito lento por 3 horas ou 3 horas e meia, até que o palito saia limpo. Ponha no forno uma vasilha que contenha 2 xícaras de água. A umidade do forno dará maior crescimento ao bolo, textura mais macia e maior brilho. Decore o bolo, no meio e ao redor, com mais frutas cristalizadas.

Bolo de Fubá

Ingredientes:

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

10 colheres de sopa de fubá
10 colheres de sopa de açúcar
2 copos de caldo de laranja
5 ovos
1 ½ tampinha de fermento em pó

Preparo:

Bate-se as claras em neve; juntam-se as gemas e bate-se mais um pouco. Acrescenta-se o açúcar aos poucos, batendo sempre, assim como pão-de-ló. Junta-se então o fubá, mexendo-se simplesmente, para misturar. Antes de ir ao forno, põe-se o fermento, que é medido na própria tampinha da lata (uma tampinha e meia). Fôrma bem untada. Depois de assado, tira-se ainda quente da fôrma e vira-se em um prato mais ou menos fundo. Faz-se no bolo uns furinhos com um palito e vai-se despejando sobre ele o caldo de laranja, lentamente, até absorver todo.

Nota: É indispensável que o caldo já esteja à mão quando o bolo sair do forno. Pois se não for posto enquanto estiver quente, não ficará bem embebido. Este bolo é mais próprio para sobremesa, pois fica na consistência de pudim. Desejando um pouco mais mole é só aumentar a quantidade de caldo de laranja.

Bolo de Fubá II

Ingredientes:

1 xícara de fubá
1 xícara de farinha de trigo
3 colheres de sopa (ou 1 xícara) de açúcar
2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
1 colher de sopa de fermento
1 xícara de leite de vaca (cru) ou de coco
3 ovos
1 pitada de sal e de erva-doce

Preparo:

Bata os ovos inteiros. Junte todos os ingredientes secos, peneirados, alternando como leite e a manteiga. Mistura tudo muito bem e leva-se ao forno em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo. Pode ser feito com milho verde ou maduro. Querendo, pode acrescentar 2 colheres de queijo.

Bolo de Halloween

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara rasa de manteiga
2 xícaras de açúcar
1 ½ xícara de leite
200g de chocolate em pó
3 ovos

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

1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de baunilha
1 colher de chá de bicarbonato
 $\frac{3}{4}$ de colher de chá de sal

Preparo:

Peneire juntos todos os ingredientes secos. Bata a manteiga, o açúcar e os ovos inteiros, um a um, até ficar muito leve e claro. Adicione o chocolate, misture e torne a bater. Misture devagar a farinha peneirada, alternadamente com o leite e misturado à baunilha. Asse em forno quente até ficar firme e seco. A fôrma deve ser muito bem untada, pois o bolo não leva cobertura e deve ficar liso e corado por igual. Esfrie o bolo, desenforme e repita a mesma receita para a outra metade do bolo. Una as duas metades, simplesmente ou com geleia de damasco. Decore com glacê simples, bem duro, tinto com anilina laranja. Sirva o bolo com sorvetes, “marshmallows” ou baba de moça. Nota: O bolo tem a forma de uma abóbora. É assado em uma fôrma conhecida no mercado como margarida. As duas metades são depois unidas com geleia e a decoração é feita com glacê aplicado com uma espátula ou faca, sobre um molde recortado em papel e fixado com palitos. Um macarrão “goela-de-pato” é pintado com tinta dourada para fazer o cabinho. As folhinhas do cabo são pequenas folhas da coroa de abacaxi, também pintadas de ouro. Ao redor do bolo, colocam-se fios de ovos. Halloween quer dizer vigília de Todos os Santos; a festa da Santa Vigília quando se comemora a chamada Festa das Bruxas.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

3 xícaras de açúcar especial
4 ovos inteiros
3 xícaras rasas de farinha de trigo
1 xícara de fécula de batata
1½ xícaras de suco de laranja
1 pacote de açúcar vanila
1 colher de sopa de fermento em pó
200g de manteiga

Preparo:

Bata muito bem a manteiga, junte os ovos inteiros, um a um, até formar um creme bem consistente. Junte o suco da laranja, aos poucos, continuando a bater. Acrescente a farinha de trigo, a fécula, o fermento e o açúcar vanile, tudo peneirado juntos, misturando bem, sem bater. Asse em tabuleiro ou formas redondas iguais, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de rosca. Forno quente. Depois de frio rechear o bolo.

Recheio de Laranja: 1 xícara de suco de laranja, 1 colher de chá de raspa de laranja, 2 colheres de sopa de maizena, 1 colher de sopa de manteiga, leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e ferver. Depois de quase frio rechear o bolo e cobrir com o seguinte glacê: 1 colher de sopa de leite em pó, 1 xícara de açúcar, 1 colher de sopa de manteiga. Bater tudo

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

muito bem e aplicar no bolo. Se o bolo não ficar grande, aumentar as quantidades, querendo dar cor, junte gotas de anilina ou 1 ou 2 colheres de chocolate em pó.

Bolo de Macaxeira

Ingredientes

1 kg de macaxeira

1 lata de leite condensado

3 ovos

½ xícara de manteiga

1 pires de queijo ralado

1 colherinha de café de sal

1 xícara de leite de coco puro

1 xícara (rasa) de farinha de trigo

3 xícaras de açúcar

Preparo:

Rale a macaxeira no ralo para obter uma massa bem fininha. Passe por um pano para retirar a água que fica na massa. Coloque em uma tigela; acrescente o leite de coco, batendo bem o leite condensado, o açúcar, os ovos inteiros. Sempre batendo bem para unir. Junte a manteiga, o sal, o queijo ralado e, por último, a farinha de trigo. Misture tudo muito bem e despeje em fôrma bem untada e leve a assar em forno quente.

Bolo de Macaxeira II

Ingredientes:

1 kg de macaxeira

2 ½ xícaras de açúcar

1 xícara de queijo parmesão ralado

1 xícara de água

1 copo de leite de gado

1 coco grande (ralado fino)

3 ovos

1 colher de sopa (cheia) de manteiga

1 pitada de sal

Preparo:

Passar no liquidificador o coco ralado com leite de gado, a água, os ovos inteiros, o açúcar, o queijo parmesão e o sal. Deixar triturar bastante e misturar à massa de macaxeira crua, ralada e bem espremida em um pano. Junte a manteiga, misture bem. Ponha em uma fôrma bem untada e polvilhada com farinha de trigo e asse em forno moderado.

Bolo de Macaxeira Baiano

Ingredientes:

1 kg de macaxeira

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

2 ½ xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa (cheia) de manteiga
4 ovos
1 xícara bem cheia de leite puro de coco
1 colherinha de café de canela em pó
1 coco grande ralado fino
1 pitada de sal

Preparo:

Rale a macaxeira. Junte à macaxeira ralada 2 copos de água e esprema em um pano. Coloque a macaxeira depois de espremida em uma tigela, adicione o coco ralado fino, o açúcar, a canela, a pitada de sal. Mexa tudo. Junte os ovos (batidos separadamente) e a manteiga. Por último, o leite de coco do qual se deixam reservadas 2 colheres de sopa. Asse em forma grande, untada e enfarinhada, em forno quente. Um pouco antes de retirar do forno unte por cima com o leite de coco reservado com um pouco de açúcar. Deixe dourar e retire do forno.

Bolo de Macaxeira Miza

Ingredientes:

½ kg de macaxeira;
3, ½ xícaras de açúcar;
2 xícaras rasas de farinha de trigo;
6 ovos;
2 colheres de sopa de manteiga;
Leite puro de 2 cocos;
1 pires (pequeno) de queijo ralado.

Preparo:

Batem-se os ovos inteiros, até clarear, como para pão de ló. Cozinha-se a macaxeira e bem quente vai passando no liquidificador, juntando aos poucos os ovos. Bate-se bem até ficar a mistura bem úmida. Junta-se então a manteiga, o queijo ralado, a farinha de trigo, alternando com o leite de coco. Quando estiver bem batido, por último junta-se o mel já frio, previamente feito com o açúcar e 1 copo da água do coco, em ponto de pasta grossa. Vai ao forno moderado em fôrma bem untada e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado deixa-se esfriar para então desenformar.

Bolo de Maria Luiza

Ingredientes:

1 xícara bem cheia de manteiga
1 lata de creme de leite
1 copo de caldo de laranja
2 xícaras bem cheias de fécula de batatas

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

3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras (rasas) de açúcar
3 colheres de sopa (bem cheias) de Nescau ou chocolate
1 colher de sopa (bem cheia) de fermento
150g de castanhas-do-Pará ou de caju
1 colher de chá de casca de laranja ou limão ralada
5 ovos
1 pitada de sal

Preparo:

Bate-se a manteiga com o creme de leite (sem o soro). Junta-se o açúcar, o sal, as gemas, uma a uma, batendo sempre, até sempre cremoso. Junta-se o caldo e a casca da laranja (ralada). Acrescenta-se a farinha de trigo, a fécula de batata e o fermento, peneirados juntos, depois o Nescau e, por fim, as claras batidas em neve. Por último, as castanhas picadinhas. Fôrma bem untada e polvilhada. Recheia-se e cobre-se com um glacê de preferência.

Bolo de Mel

Ingredientes:

250g de açúcar triturado
250g de manteiga
250g de farinha de trigo
1 xícara de leite
2 xícara de mel (1 rapadura)
1 colher de sopa de pó Royal
6 ovos

Preparo:

Bate-se bem o açúcar com a manteiga. Juntam-se as gemas, continuando a bater bem; acrescenta-se o mel grosso, em seguida a farinha e o fermento peneirados juntos, alternando com o leite. Por último as claras em neve. Forno regular; cobre-se com glacê.
Glacê de Chocolate - 1 lata de leite condensado, 1 colher de manteiga, 1 xícara de leite de gado, 3 colheres de Nescau. Mistura-se tudo e leva ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Ainda quente, cobre-se o bolo o qual já foi tirado da fôrma depois de bem assado.

Bolo de Melado

Ingredientes

2 xícaras rasas de açúcar;
1 xícara de melado;
1 xícara de manteiga;
3 xícaras de farinha de trigo;
3 ovos;

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

- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de passas sem sementes;
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar até ficar em creme. Junte as gemas, uma a uma, batendo sempre. Adicione o mel (um pouco grosso) misture bem, depois o leite. Alternando com a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó e as claras batidas em neve. Junte por último as passas polvilhadas com farinha de trigo. Forma untada e enfarinhada. Forno quente. Uma sugestão seria a utilizar uma cobertura de chocolate ou simples sem cobertura.

Bolo de Milho

Ingredientes:

- 1 pacote de fubá de milho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 3 colheres de sopa de maizena
- 1 coco grande ou 2 cocos
- 3 ovos
- 1 pitada de sal

Preparo:

Ponha a massa de milho para quando ferver não embolar. Tire o leite de coco (1 litro). Misturar a massa juntamente com o sal, o açúcar e a maizena para fazer o angu. Quando começar a ferver, retire do fogo e ponha a manteiga e os ovos batidos como para pão-de-ló. Bata bem. Coloque em fôrma untada com manteiga e asse em forno quente. É um bolo tipicamente cearense e fica delicioso. Se quiser poderá juntar 2 colheres de queijo ralado.

Bolo de Milho (mamãe)

Ingredientes:

- 1 pacote de massa fina de milho
- 2 cocos
- Açúcar à vontade (mais ou menos ½ xícara)
- 3 ovos batidos
- 1 pires de queijo ralado
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de sal, erva doce e cravo
- 2 colheres de sopa de manteiga

Preparo:

Tira-se o leite grosso do coco e reserva. Põe-se bastante água para tirar o leite fino. Põe-se a massa de molho em um pouco de água para inchar. Põe-se, então, o açúcar, o sal, o leite

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

fino, no qual dissolve um pouco a farinha de trigo, o cravo e a erva-doce. Leva-se ao fogo para ferver e retira-se quando engrossar um pouco. Junta-se a manteiga e logo mais o queijo, os ovos batidos (como para pão-de-ló) e o leite grosso de coco, deixando-se engrossar ainda um pouco. Retira-se do fogo; deixa-se amornar e põe-se na fôrma bem untada com manteiga e um pouco de leite grosso de coco. Põe-se um pouco de leite de coco por cima e leva-se ao forno quente.

Bolo de Nozes

Ingredientes:

2, ½ xícaras de farinha de trigo;
½ xícaras de amido de milho (maizena);
2 xícaras de açúcar;
3 ovos;
3 colheres de sopa de manteiga;
1 colher de sopa de fermento em pó Royal;
1 xícara de nozes moídas;
1 colher de chá de baunilha;
1 colher de sal;
1 xícara de leite de vaca.

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar e o sal até ficar cremoso. Junte as gemas, uma a uma e a baunilha, continue a bater. Acrescente alternadamente o leite, a farinha e a maizena, previamente peneiradas com o fermento. Misture vagarosamente para unir tudo muito bem; acrescente as nozes moídas, por último as claras batidas em neve. Continue mexendo, sem bater, até que a massa faça bolhas. Despeje em formas iguais untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Forno quente. Cobrir com um glacê a gosto.

Bolo de Nozes II

Ingredientes:

2 xícaras rasas de nozes moídas
2 xícaras rasas de açúcar mascavo
1 xícara rasa de manteiga
6 claras batidas em neve
1 xícara rasa de leite
3 xícaras rasas de farinha de trigo
6 gemas
1 cálice de licor de cacau
1 colher de chá de Royal
1 xícara de açúcar
1 xícara de água

Preparo:

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

Bater o açúcar mascavo com a manteiga até ficar bem leve. Juntar as claras batidas em neve, as nozes, batendo sempre e por último a farinha e o fermento. Assar em forno não muito quente em duas formas untadas, e iguais. Fazer uma calda com as três xícaras de açúcar e a água. Depois esfriar, juntar as gemas passadas na peneira e o licor de cacau. Tornar ao fogo, mexendo para encorpar (não deve ficar muito grosso). Desenformar os bolos. Colocar em um prato e regar com o creme de cacau colocar o outro por cima e regar com o restante do creme de cacau. (devem ficar bem encharcados). Cobrir com suspiro bem firme e levar ao forno muito fraco para secar. Polvilhar com algumas nozes moídas e enfeitar com nozes inteiras.

Bolo de Páscoa

Ingredientes:

4 ½ xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga
1 xícara de chocolate
1 xícara de café forte
1 xícara e 1/3 de coalhada
5 ovos
2 colheres de chá de bicarbonato
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo:

Peneire juntos a farinha, o fermento, o bicarbonato, o sal e o chocolate. Bata bem a manteiga, junte o açúcar. Batendo sempre até ficar cremosa. Junte os ovos inteiros, um a um, continuando a bater. Junte os ingredientes secos, alternadamente, com a coalhada e baunilha. Finalmente junte o café forte. Asse em fôrmas untadas, iguais, polvilhadas com farinha de trigo. Forno moderado. Una as camadas com a geleia de sua preferência ou doce de leite, ou ainda creme de baunilha e ameixas. Depois de frio, cubra a parte de cima com glacê cetim creme e dos lados com glacê de chocolate. Decore com chocolate ralado formando um ninho, folhas de agarico e ovinhos de páscoa que também se põe em redor do bolo.

Glacê de Chocolate: 100g de chocolate, 50g de manteiga, 3 gemas, 200g de açúcar. Leve ao fogo, em uma panela, todos os ingredientes, mexendo sempre, até esquentar bem. Alise nos lados do bolo com uma faca untada de manteiga.

Bolo de Passas e Nozes

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo; 1 xícara de açúcar; ½ xícara de manteiga; ¾ de xícara de açúcar mascavo; 1 xícara de leite; ½ xícara de nozes; ½ xícara de passas; 2 colheres de sopa de farinha de trigo; 1 colher de chá de fermento em pó; ¾ de colher de bicarbonato de sódio; 1 colher de chá de sal; 3 ovos.

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

Preparo

Peneire junto a farinha, açúcar, sal, fermento e bicarbonato. Bata muito bem o açúcar mascavo com a manteiga amolecida e os ovos inteiros, um a um. Junte o leite. Adicione aos poucos, as farinhas peneiradas e misture vagarosamente misturando bem. Junte as nozes picadas e passas enfarinhadas com as 2 colheres de farinha de trigo. Unte e enfarinhe duas fôrmas iguais. Derrame a massa nas fôrmas e asse em forno moderado. Quando asado e frio, recheie e cubra com glacê e decore a vontade. Enfeite com nozes. Se quiser pode fazer o mesmo sem rechear, use uma fôrma redonda e cubra com glacê e nozes.

Bolo de Queijo

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo; 3 xícaras rasas de açúcar; 3 ovos; 1 pires de queijo ralado; 2 colheres de sopa, cheias, de manteiga; 1 colher de sopa de fermento; 1 pitada de sal; 1 xícara de leite.

Preparo:

Meça a farinha de trigo peneirada. Torne a passar pela peneira com uma pitada de sal e o fermento. Misture a esta farinha o queijo ralado e reserve. Bata a manteiga em creme, junte o açúcar continuando a bater muito bem. Junte as gemas, uma a uma, batendo a cada adição. Acrescente a farinha já misturada com os demais ingredientes, alternadamente com o leite; por último. As claras batidas em neve. Leve ao forno quente em fôrma bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Se desejar pode acrescentar passas de uvas, previamente polvilhadas com farinha de trigo.

Bolo de Rainha

Ingredientes:

2 cocos grandes
3 xícaras de mandioca (aipim)
½ kg de açúcar
1 pitada de sal
12 gemas
150g de castanha de caju
1 colher de sopa de manteiga
2 xícaras de água fervendo

Preparo:

Sobre os cocos ralados deite a água fervendo e a pitada de sal, abafando tudo pelo espaço de 10 minutos. Depois esprema o coco ralado com um pano para retirar todo o leite. Em separado, derreta a manteiga; espere esfriar e junte-a ao leite de coco. Acrescente as gemas (apenas desmanchadas), a massa de mandioca cozida e o açúcar. Passe tudo pela peneira e

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

adicione as castanhas de caju torradas e moídas. Leve ao forno quente em fôrma untada com manteiga. Enfeite com castanhas.

Bolo de Reis I

Ingredientes:

200gr de manteiga;
1 colher de fermento em pó;
1 lata de leite moça;
4 colheres de rum;
2 colheres de água quente;
2 xícaras de frutas cristalizadas;
1 xícara de nozes picadas;
½ xícara de passas;
1 pitada de sal;
1 xícara de açúcar de confeitiro;
cerejas em calda.

Preparo:

Bata a manteiga, junte o leite moça e continue a bater até obter consistência cremosa, acrescente as gemas, uma a uma, e o sal, sem parar de bater. Em seguida, misture lentamente a farinha peneirada com o fermento, as claras em neve e por último, as frutas cristalizadas picadas, as passas e as nozes, envolvidas em farinha de trigo. Asse em forma com canudo no centro, bem untada com manteiga ou margarina e polvilhada com farinha de trigo, depois de assada, desenforme, ponha o glacê e deixe escorrer pelos lados. Enfeite com cerejas em calda e faça folhas com pedaços de frutas cristalizadas.

Glacê: Misture o rum, o açúcar de confeitiro e a água fervente. Bata bem até ficar bem lisa.

Bolo de Reis II

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo;
6 ovos;
2 xícaras de açúcar;
2 colheres de sopa de fermento em pó;
1, ½ xícaras de manteiga;
1 colher de chá de baunilha;
1 xícara de leite; 1 coco.

Preparo:

Bata bem a manteiga junte o açúcar contaminado a bater até ficar cremosa; junte as gemas uma a uma batendo sempre. Peneire a farinha com o fermento e adicione à massa alternando com o leite. Reserve 1 xícara de coco ralado. Aqueça o restante com um pouco de leite a ferver. Aperte em um guardanapo para retirar todo leite. Bata as claras em neve e

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

junte-as à massa. Asse em forma bem untada com manteiga, e polvilhada com farinha de trigo. Esfrie. Faça a seguinte mistura.

Cobertura: 1/3 de xícara de manteiga, 1 xícara de coco ralado (já reservado), 1/3 de xícara de açúcar mascavo (apertado ao medir). Bata a manteiga até ficar cremosa. Junte o açúcar mascavo com esta mistura, cubra o bolo frio ainda no forma. Disponha o coco ralado em listas, formando quadrados e coloque-o no forno muito quente com a chama voltada para cima até o coco tostar-se, ou seja, por cerca de 1 minuto. Depois do bolo pronto e frio, retira-se cuidadosamente do fôrma. Decore como desejar com motivos alusivos ao dia de Reis.

Bolo Dourado

Ingredientes:

½ kg de fubá de milho

250g de manteiga

2 xícaras de açúcar

Leite grosso de 1 coco grande

1 colher de sopa de pó Royal

6 ovos

1 copo de leite fervendo

½ xícara (café) de água

Preparo:

Em uma tigela, despeje o leite fervendo sobre o fubá e deixe agir durante meia hora. Bata a manteiga com o açúcar; junte as gemas, uma a uma, continuando a bater mais um pouco. Adicione o leite de coco, o fubá e o fermento dissolvido na água. Por último, as claras batidas em neve. Asse em fôrma untada. Forno quente.

Bolo Esfarelado

Ingredientes:

3 ou 2 ovos

250g de manteiga

250g de açúcar mascavo

½ kg de farinha de trigo

60g de frutas cristalizadas (picadas)

½ colher de chá de canela

½ colher de chá de gengibre em pó

120g de passas sem caroço

120g de uma fruta seca

2 colheres de sopa de nozes picadas

½ copo de leite

Preparo:

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

Bata a manteiga com o açúcar até ficar bem macio. Junte um ovo de cada vez e bata novamente. Depois de cada ovo, vá juntando um pouco de farinha peneirada e especiarias. Acrescente as frutas cristalizadas, passas e nozes picadas, 1/3 de cada vez, com igual quantidade de farinha. De vez em quando vá derramando um pouco de leite. Misture até formar uma massa grossa. Transfira para uma fôrma untada e forrada (tendo cerca de 20cm de diâmetro) e alise até ficar plano. Espalhe a cobertura (ver receita abaixo) sobre a superfície da massa do bolo. Asse em forno moderado, cerca de uma hora e meia, diminuindo um pouco o calor quando chegar mais ou menos à metade do tempo. Cobertura esfarelada: 60g de farinha de trigo, 1 colher de sopa bem cheia de açúcar mascavo, ¼ de colher de chá de canela e de outras especiarias (cravo, erva-doce, gengibre, etc.), 30g de manteiga. Misture os ingredientes peneirados; acrescente o açúcar e a manteiga e amasse bem.

Bolo Favorito

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar;
3 xícaras de farinha de trigo;
1 xícara de leite de vaca;
5 ovos;
2 colheres de sopa de manteiga;
1 colher de sopa de pó Royal;
1 xícara bem cheia de nata de leite (ou creme de leite);

Preparo:

Batem-se muito bem as gemas com o açúcar até ficarem brancos. Bate-se à parte a nata de leite com a manteiga até ficar em creme; junta-se então a primeira mistura mexendo vagarosamente. Acrescenta-se o leite, a farinha peneirada com o fermento e por último as claras em neve. Assa-se em tabuleiro bem untado e enfarinhado e vai ao forno regular. Depois de assado, corta-se em 2 partes cobre e recheia com o glacê de chocolate.

Glacê de chocolate: 1,½ copos de leite, 2 xícaras de açúcar, 1 colher de sopa de manteiga, 1 colher de pó Royal, 4 colheres de sopa de chocolate em pó, 1 gema.

Preparo do glacê: Misture numa panela todos os ingredientes, mexa bem para unir tudo e leve ao fogo, mexendo constantemente até ficar em consistência de usar no bolo. Decore com coco e com um garfo faça riscos no glacê.

Bolo Folia de Reis

Ingredientes:

200g de manteiga ou margarina
2 xícaras de açúcar
1 xícara de fécula de batata
2 xícaras de farinha de trigo
1½ xícaras de leite
200g de frutas cristalizadas

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

4 ovos
1 colher de fermento em pó
1 pitada de noz moscada
Casca ralada de 1 limão
1 colher de chá de canela em pó
1 caixa de passas

Preparo:

Bata a manteiga (ou margarina) com o açúcar, em seguida as gemas, as farinhas e o fermento peneirados juntos, alternando com o leite, a casca ralada do limão, a canela, a noz moscada, as claras batidas em neve, e por último, as frutas cristalizadas, cortadas em pedacinhos e as passas envolvidas em farinha de trigo asse em forma bem untada manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado, cubra com glacê e cerejas em calda. Glacê: 2 xícaras de açúcar confeiteiro, 2 colheres de caldo de limão, 2 colheres de e água quente. Bata tudo muito bem até ficar lisa. Ponha sobre o bolo.

Bolo Gelado

Ingredientes:

200g de manteiga
250g de açúcar
300g de biscoito champagne
1 colher de sopa de castanhas trituradas
2 cálices de conhaque
2 ovos
100g de frutas cristalizadas
150g de chocolate em pó
Papel impermeável
Sal

Preparo:

Corte as frutas cristalizadas em quadradinhos. Coloque em uma tigela a manteiga amolecida e o açúcar. Bata-os bem até conseguir um creme claro. Junte as gemas, uma a uma, as frutas cristalizadas, as castanhas de caju trituradas, o chocolate (amargo), os biscoitos esfarelados e o conhaque (ou licor de cacau)pouco a pouco. Por fim acrescente as claras batidas em neve, mexendo delicadamente. Ponha essa massa sobre um papel impermeável e dê-lhe forma arredondada e comprida, como de salame. Enrole-a no papel, aperte-a nas duas extremidades e leve ao refrigerador por duas horas, pelo menos. Na hora de servir, tire antes o papel e arrume o doce em um prato transparente. A decoração a seu gosto. Pode ser com creme chantilly, amêndoas e castanhas ou pequenos suspiros. Este doce, de sabor delicioso e fácil de fazer, é muito apropriado para ocasiões especiais: visitas em casa, sobremesa de almoço importante e lanche.

Bolo Gelado de Abacaxi

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

Ingredientes:

5 ovos
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar
250g de chantilly
1 copo de suco de abacaxi
1 lata de abacaxi em conserva
1 colher de sobremesa de fermento em pó

Preparo:

Numa tigela, bata as gemas com o açúcar até ficar branco. Vá acrescentando o suco de abacaxi, e continue a bater. Junte então a farinha de trigo peneirada com o fermento. Por último, junte as claras em neve, mexendo em movimentos circulares de cima para baixo. Asse em duas fôrmas redondas, de 30 cm de diâmetro, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Enquanto assa, abra a lata do abacaxi; escorra o caldo, de modo a aproveitá-lo. Deixe a metade do abacaxi em rodela, e corte a outra metade em pedacinhos. Quando o bolo estiver assado, deixe esfriar e vire em um prato redondo. Umedeça os bolos com o caldo do abacaxi, furando com o garfo para que penetre bem. Recheie com o abacaxi picado. Cubra-o todo com o creme de leite e enfeite com o abacaxi em rodela. Sirva bem gelado.

Bolo Gelado I

Ingredientes:

3 xícaras de açúcar
1 xícara de fécula de batata
1 copo mal cheio de leite
1 colher de sopa bem cheia de fermento
3 xícara de farinha de trigo
1 xícara cheia de manteiga
1 colher de chá de raspa de limão
4 ovos
1 pitada de sal

Preparo:

Bate-se em creme a manteiga com as gemas, junta-se o açúcar, sempre batendo, vão-se adicionando o leite, a raspa de limão, o sal, a farinha e a fécula misturadas e as claras batidas em neve. Por último, junta-se o fermento, misturando-se bem. Deita-se em forma redonda (ou tabuleiro) forrada com papel impermeável untada com manteiga assa-se em forno moderado. Depois de assado corta-se em 3 partes iguais e deixa-se esfriar.
Creme de gemas: 250g de manteiga, 3 xícaras cheias de açúcar, 1 colher de sopa de café bem forte, 2 gotas de baunilha, 200g de castanha do Pará, 150g de frutas cristalizadas, 100g de passas sem caroço, 1 lata pequena de abacaxi em compota, 1 cálice de vinho do porto ou rum.

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

Bolo Havaiano

Ingredientes:

4 xícaras de farinha de trigo;
2, ½ xícaras de açúcar;
1 xícara rasa de manteiga;
4 colheres de chá de pó Royal;
1, ½ colheres de chá de sal
1 xícara de calda de abacaxi;
½ xícara de leite;
4 ovos.

Preparo:

Peneire juntos, a farinha, o fermento e o sal. Bata muito bem a manteiga até ficar cremosa. Junte-lhe as gemas e continue a bater. Acrescente os ingredientes secos alternados com os líquidos, e por fim, as claras em neve, misturando tudo até que a massa fique bem homogênea. Asse em 2 fôrmas previamente untadas, em forno regular. Depois de frio, recheie com doce feito com abacaxi (em lata) amassado com 2 xícaras de açúcar. Cobertura: 2, ½ xícaras de açúcar especial, 2 claras em neve 1 colher de sopa de suco de limão ou de calda de abacaxi, 2 xícaras d' água. Bate-se bem as claras em neve junta-se o suco de limão (ou calda). Junta-se o açúcar em calda grossa enquanto quente e bate-se rapidamente e sempre até esfriar e cobre-se o bolo.

Bolo Imperial

Ingredientes:

1 xícara de leite de coco
2 colheres bem cheias de manteiga
2 colheres de chá de fermento 3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
1 xícara de caldo de laranja doce
6 ovos
½ colher de chá de sal

Preparo

Mistura-se bem o açúcar e a manteiga batendo-se até ficar cremoso. Adicionar as gemas, batidas separadamente. Junta-se o sal e o caldo da laranja misturando bem; Antes de juntar as gemas, põe-se o leite de coco batendo muito, para unir bem. Por fim, adiciona a farinha vagarosamente e por último, o fermento e as claras em neve. Vai ao forno regular. Depois de assado, cobre-se com a seguinte "glacê": 3 xícaras de açúcar e 2 xícaras de água faz-se uma calda um tanto grossa, e quando fervente, derrama-se sobre as 2 claras batidas em neve com 1 colher de sopa de suco de limão, batendo-se rapidamente até ficar em ponto de cobertura. Cobre-se o bolo enfeitando com nozes.

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

Bolo Inglês

Ingredientes:

4 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de manteiga sem sal
2 xícaras de açúcar
200g de nozes
200g de passas sem sementes
6 ovos
1 colher de chá de fermento
2 colheres de noz moscada
1 xícara de uísque

Preparo:

Passar por uma peneira a farinha de trigo, o fermento e a noz moscada. Passar três vezes pela peneira para que fique tudo bem misturado. Misturar meia xícara dessa farinha peneirada com as nozes sem casca, picadinhas, e as passas sem sementes, lavadas e bem secas. Em separado, bater muito bem a manteiga com o açúcar até obter um creme leve. Juntar as gemas, uma a uma, batendo sempre depois de cada gema. Adicionar os ingredientes peneirados e o uísque (ou conhaque) alternadamente, pouco a pouco, batendo nos intervalos. Acrescentar as nozes e as passas. Juntar as claras batidas em neve e misturar tudo cuidadosamente. Pôr em forma bem untada e polvilhada com farinha de trigo. Assar em forno brando e só retirar da forma depois de frio. Cobrir com glacê cetim ou glacê de limão ou outro à gosto. Decorar com cerejas e laranjas cristalizadas.

Bolo Isony

Ingredientes:

200gr de manteiga;
3 xícaras de açúcar;
1 xícara de chocolate em pó;
2 xícaras bem cheias de farinha de trigo;
1 xícara bem cheia de fécula de batata;
1 xícara de leite;
1 colher (café) de essência de baunilha;
1 pitada de sal;
4 ovos;
1 colher das de sopa, bem cheia de fermento em pó.

Preparo:

Bater em creme a manteiga com o açúcar; juntar-se as gemas uma a uma, e sempre batendo vão-se adicionando alternadamente o chocolate, o leite, a fécula, a farinha, o sal e a baunilha peneirados. Juntar-se as claras batidas em neve. Depois de tudo muito bem misturado, junta-se o fermento em pó peneirado. Misturar-se bem e despejar-se em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Assar-se em forno regular. Pode

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

usar uma cobertura de chantilly ou marshmallow e decore com pêssegos ou outra fruta em compota.

Bolo Majestoso

Ingredientes:

350 gr de manteiga;
1 xícara de manteiga;
1 xícara de leite de coco;
½ xícara de leite de vaca;
1 xícara de coco ralado fino;
500gr de açúcar;
500gr de farinha de trigo;
1 colher de chá bem cheia de fermento;
1 pitada de sal;
8 ovos.

Preparo:

Bate-se bem a manteiga, junta-se o açúcar, continuando a bater até a massa ficar cremosa. Junta-se a farinha, amido de milho, o sal e o fermento, previamente peneirados juntos, alternando com o leite de coco e o de vaca. Acrescenta-se o coco ralado. Separadamente batem-se as claras em neve, em seguida as gemas, uma a uma. Junta-se a massa mexendo levemente para misturar bem. Asse em duas formas iguais, untadas de manteiga e polvilhadas de farinha de trigo. Leva-se ao forno quente. Depois de assado, recheia-se e cobre-se com o seguinte recheio: 3 xícaras de açúcar, 500gr de coco ralado, 1 colher de mel (karo), 8 cravos, 4 ovos inteiros, 2 colheres de manteiga. Preparo: Unta-se o fundo de uma panela com as 2 colheres de manteiga, junta-se todos os ingredientes e leva-se ao fogo lento, mexendo sempre até formar uma pasta mole em consistência de recheio e cobrir o bobo. Se preferir, usar uma cobertura de chantilly ou glacê a gosto.

Bolo Marmorizado

Ingredientes:

3 xícaras de açúcar;
1 xícara cheia de amido de milho;
3 xícaras cheias de farinha de trigo;
1 xícara rasa de chocolate em pó;
1 copo de leite;
1 colher de sopa de queijo Parmesão ralado;
4 ovos;
1 colher cheia de fermento;
1 pitada de sal;
gotas de baunilha

Preparo:

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

Batem-se em creme a manteiga com o açúcar e as gemas sempre batendo, adicionam-se o leite, a raspa de limão o sal, o amido de milho e farinha peneirados juntos, depois as claras em neve, por último o fermento misturando apenas. Dividi-se a massa em duas partes; uma a uma, mistura-se muito bem o chocolate passado 2 vezes na peneira e a baunilha. Á outra parte adiciona-se o queijo ralado. Em uma forma bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo despeja-se a massa sem chocolate, ajeita-se bem e deita-se por cima a massa com chocolate. Mistura-se ligeiramente com um garfo de dentes largos e leva-se para assar em forno moderado. Depois de assado e frio, cobre-se com suspiro e enfeita-se com coco ralado e contas prateadas. Pode-se fazer também sem cobertura e assar em forma furada servindo em seguida com um sorvete de creme.

Bolo Maura

Ingredientes:

250g de açúcar
250g de manteiga
250g de farinha de trigo
250g de ameixas
4 ovos
1 xícara de leite
2 colher de sopa de pó Royal
300g de açúcar cristal
1 cálice pequeno de vinho Moscatel

Preparo:

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar cremosa. Junte os ovos batidos, e aos poucos, a farinha de trigo peneirada alternando com o leite, com o fermento diluído no mesmo, mexendo tudo vagarosamente. Põe-se em uma caçarola as ameixas, o vinho Moscatel, ½ xícara de água e 300g de açúcar cristal. Quando as ameixas estiveram cozidas, como um doce, retiram-se os caroços e forra-se a fôrma já untada de manteiga e coloca-se a massa dentro. Depois que o bolo estiver assado, vira-se em um prato e coloca-se por cima o resto do doce de ameixas. Decora-se então com um pouco de marshmellow.

Bolo Moça

Ingredientes:

1 xícara de manteiga
1 xícara de café bem forte
2 xícaras de açúcar
2 colheres de chá de fermento
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de canela em pó
4 ovos
1 xícara rasa de maizena

Preparo:

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

Bate-se a manteiga e o açúcar até ficar cremoso. Juntam-se as gemas desmanchadas na xícara de café e mistura-se tudo muito bem batendo sempre. Acrescenta-se a farinha, a maizena peneirada juntas com o fermento e a canela, misturando tudo lentamente e por último as claras em neve. Deita-se em 2 formas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha e leva-se a assar em forno moderado. Une-se com creme de café.

Creme de Café: Bate-se até ficar como creme, 1 colher de sopa de manteiga e 1 xícara de açúcar; junta-se 1 colher de baunilha, 2 colherinhas de licor de cacau e 2 colheres de café bem forte. Bate-se tudo muito bem até ficar em consistência para rechear e cobrir o bolo. Enfeita-se com confeitos em forma de grãos de café, de chocolate. Se preferir, pode usar uma cobertura de caramelo.

Bolo Montanha de Neve

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
200g de fécula de batatas
5 gemas
3 claras
1 colher de sopa de fermento em pó
5 claras
15 colheres de açúcar
1 coco ralado

Preparo:

Bata as gemas com a manteiga e o açúcar. Misture a farinha de trigo, fécula de batatas e fermento, alternadamente com o leite. Finalmente, junte as 3 claras em neve. Asse em tabuleiro untado e forrado de 40´30 cm ou em 2 formas iguais untadas e forradas. Asse até ficar firme e corado. Depois de frio, sendo em tabuleiro, corte em 4 pedaços de tamanho igual. Bata as claras em neve e junte pouco a pouco o açúcar para fazer um suspiro firme. Coloque um pedaço sobre o outro, unindo-os com suspiro e polvilhando com coco ralado fino. Esprema bem cerca de 2 xícaras de coco para tirar todo leite deixando-o completamente seco. Cubra todo o bolo com o suspiro e polvilhe com o bagaço do coco. O leite de coco amolece o suspiro. Sirva frio.

Bolo Negro

Ingredientes:

6 ovos;
250gr de manteiga;
2 xícaras de açúcar;
2½ xícaras de farinha de trigo;
4 colheres (sopa) de chocolate;

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

3 colheres (sopa) de fermento;
1 pitada de sal;
1 xícara de leite.

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar, acrescente as gemas, depois alternadamente o leite e os ingredientes peneirados juntos e por último, o chocolate e as claras em neve. Sirva simples ou recheado com purê de ameixas e coberto de suspiro ou com amanteigado de chocolate.
Purê de Ameixas: Cozinhe 250gr de ameixas pretas até ficarem bem macias, retire os caroços e passe no moedor, junte 125gr de açúcar e leve ao fogo por mais alguns minutos, se ficar muito seco para espalhar, junte um pouco de água (ainda no fogo) até ficar de boa consistência. Amanteigado de Chocolate: Bata até ficar bem leve; ½ xícara de manteiga, 1 xícara de açúcar, fino, peneirado, e ½ xícara de chocolate. Bata até consistência de espalhar.

Nosso Bolo Preferido

Ingredientes:

1, ½ xícara de manteiga (330g)
2, ½ de xícara de açúcar (400g)
4 de xícaras de farinha de trigo + 2 colheres de sopa (500g)
1 xícara de água fervente
6 ovos
½ colherinha de sal
1 colherinha de canela
¼ xícara de rum
½ kg de frutas cristalizadas
2 xícaras de passas
½ colherinha de noz moscada
¼ xícara de vinho do Porto
1 xícara de nozes picadas
2 colheres de sopa de fermento

Preparo:

Bata em creme a manteiga e o açúcar. Junte os ovos, um de cada vez, batendo bem. Acrescente os ingredientes secos, peneirados juntos, alternadamente com o vinho e o rum. Esfregue as nozes, frutas e passas em uma toalha com farinha de trigo e junte-as à massa, misturando bem. Coloque em uma fôrma, ou em duas, forradas com papel impermeável, untado. Leve a assar em forno moderado por uma hora e meia. Cubra com açúcar de confeitiro ou com glacê ornamental de chocolate ou café.

Bolo Preto e Branco

Ingredientes:

2 xícara bem cheias de açúcar;

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

6 ovos;
3½ xícaras de farinha de trigo;
1 xícara de manteiga;
1 copo de leite de gado;
1 colher de sopa de fermento em pó;
2 colheres bem cheias de chocolate.

Preparo:

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Junta-se as gemas, uma a uma, batendo sempre. Quando estiver muito bem batido, juntam-se as claras batidas em neve e a seguir a farinha peneirada, alternando com o leite no qual se dissolve o fermento. Separa-se a metade da massa que ficará branca. Na outra metade, adiciona-se o chocolate e um pouco de canela. Assa-se em 2 formas iguais, untadas e enfarinhadas. Depois de assados une-se com o seguinte recheio: 1 xícara de açúcar (cheia), ½ xícara de água, 4 gemas, canela e essência de baunilha. Preparo: Faz-se uma calda grossa com o açúcar e a água. Juntam-se as gemas batidas, a essência de baunilha e a canela. Vai ao fogo, ferver até ficar um pouco espesso. Retira-se, deixa-se esfriar um pouco e recheia-se o bolo. Cobre-se a parte de cima com um glacê branco, enfeitando-se com algumas nozes, em volta do bolo espalhe um purê de ameixas.

Purê de ameixas: cozinhe 250gr de ameixas até ficarem bem macias, retire os caroços, passe pela máquina de moer, ou pique bem miúdas, junte 125gr de açúcar, leve ao fogo por alguns minutos; se ficar muito seco, junte um pouco de água (ainda no fogo) até ficar de boa consistência para espalhar no bolo. (Pode substituir o purê de ameixas por um glacê de chocolate).

Bolo Rajado

Ingredientes:

250g de manteiga
250g de açúcar
250g de fécula de batatas
5 ovos
1 cálice de vinho Moscatel
1 colher de chá de caldo de limão
1 colher de chá (cheia) de pó Royal
1 ½ colheres de sopa de chocolate

Preparo:

Bata bem a manteiga até ficar branca; junte o açúcar e continue a bater. Separadamente bata as claras em neve firme; junte as gemas e vá pondo na massa, alternando uma colher dos ovos batidos, outra de fécula, batendo sem parar. Por último, ponha o vinho, o caldo de limão e o fermento. É preciso ser muito bem batido. Unte muito bem uma fôrma; espalhe um pouco da massa do bolo na mesma; peneire por cima ½ colher de chocolate; torne a cobrir com a massa do bolo, repetindo isto 3 vezes. Leve ao forno para assar, em temperatura regular. Depois de frio cubra com glacê (ou “marshmallow”), decorando com glacê de chocolate. Rápido

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

Bolo de Queijo

Ingredientes:

1 envelope de gelatina
½ xícara de leite quente
1 xícara de açúcar
1 xícara de gelo moído
1 xícara de creme de leite
2 gemas
1 colher de sopa de suco de limão
Casca de um limão ralado
250g de queijo creme (tipo requeijão)
½ receita de crosta de biscoito

Preparo:

Coloque, primeiramente, no liquidificador, a gelatina, casca e suco de limão. Derrame sobre eles o leite quente; cubra o liquidificador e bata em alta velocidade por um minuto. Junte o açúcar, gemas e queijo, bata mais ½ minuto. Junte o gelo moído e creme e bata novamente um minuto. Ponha em uma fôrma lisa forrada com metade da crosta de biscoito. Derrame rapidamente o creme, polvilhe com o restante da crosta de biscoitos e gele até ficar firme. Sirva simples ou com compota de pêssegos ou ameixas.

Crosta de Biscoitos - 15 biscoitos Maria, Maizena ou Serenata, 1 colher de sopa de açúcar, ½ colher de chá de canela em pó, ¼ de xícara de manteiga derretida. Quebre 5 biscoitos em quatro e ponha no liquidificador. Reduza os biscoitos a migalhas, ligando e desligando o liquidificador em alta velocidade, por 4 vezes. Despeje as migalhas em uma tigela. Continue com os outros biscoitos até terminar. Misture o açúcar e canela. Junte a manteiga derretida e misture bem, até amolecer todas as migalhas.

Bolo Real

Ingredientes:

1½ xícaras de manteiga
1½ xícaras de açúcar
3 colheres de chá de fermento
1 colher de essência de baunilha
2 colheres de (sopa) de leite
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de passas de uva
½ de amêndoas peladas e cortadas
2 gemas – 2 ovos inteiros

Preparo:

Bata a manteiga e o açúcar em consistência de creme; acrescente as gemas e os ovos, um a um, batendo bem; Separada, peneire a farinha, juntamente com o fermento, e junte as frutas

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

secas e as amêndoas. Acrescente esta farinha à primeira mistura, alternadamente com o leite já misturado com a essência de baunilha. Deite o preparo numa forma retangular untada e enfarinhada. Asse o bolo em forno moderado se preferir, sirva simples ou com a seguinte cobertura:

Glacê – 2 xícaras de açúcar, 2 claras, 1 xícara de água, 1 colher de chá de essência de baunilha, 1 colher (café) de fermento Royal. Faça com a água e açúcar uma calda em ponto de bala. Despeje-a lentamente sobre as claras em neve e bata fortemente. Acrescente a baunilha e o fermento e bata até adquirir a consistência de espalhar. Cubra todo bolo e derrame por cima da cobertura uma glacê de chocolate deixando cair naturalmente dos lados. (pode utilizar creme chantilly em vez do glacê).

Bolo Recheado de Laranja

Ingredientes:

200gr de manteiga;

200gr de açúcar;

200gr de farinha de trigo;

1 xícara de polpa de laranja doce sem as peles;

4 ovos;

1 colher rasa de fermento.

Preparo:

Bata um creme a manteiga com açúcar; sempre batendo junte aos poucos as gemas. Junta-se a polpa da laranja, continua a bater porém levemente e acrescenta a farinha peneirada com o fermento e por último as claras batidas em neve. Despeje em forma untada e polvilhada a assar em forno moderado.

Depois de frio abra o bolo ao meio e torne a unir com o seguinte recheio: 250gr de açúcar, 6 ovos, polpa de 1 laranja doce. Faça uma calda com o açúcar. Desmanche os ovos com o caldo da laranja, depois coe, junte a calda e leve ao fogo, mexendo até aparecer o fundo da panela. Depois de recheado o bolo, cubra com glacê de laranja e enfeite com gomos de laranja sem peles, formando uma coroa ao redor e uma flor no centro. (Pode também ser usado a cobertura de marshmallow e enfeitar a vontade).

Bolo Reversível de Pêssegos

Ingredientes:

1 lata de pêssegos em compota

½ xícara de manteiga

1 xícara de açúcar mascavo (medido apertando)

2 ½ xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar branco

Cerejas

2 ovos

4 colheres de chá de fermento em pó

½ colher de chá de sal

1 colher de chá de suco de limão

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

1/3 xícara de manteiga
3 colheres de sopa de calda de pêssego

Preparo:

Escorra os pêssegos em uma peneira. Combine o açúcar mascavo e o 1/3 de xícara de manteiga no fundo de uma fôrma quadrada. Arranje os pêssegos e as cerejas sobre o açúcar. Bata o açúcar branco com a manteiga até ficar cremoso. Junte os ovos inteiros, um a um, batendo sempre até ficar leve e fofo. Peneire juntos a farinha, o sal e o fermento. Junte-os à massa, alternadamente com a calda de pêssegos e suco de limão. Cuidadosamente vire a massa sobre os pêssegos. Asse em forno moderado por 40 minutos. Esfrie apenas 10 minutos e vire rapidamente a fôrma. Sirva morno.

Bolo Saboroso

Ingredientes:

16 colheres de sopa (bem cheias) de açúcar
11 colheres de sopa (bem cheias) de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga
8 gemas
4 claras
2 cocos

Preparo:

Bata as claras em neve, junte as gemas, batendo bem. Junte o açúcar, continuando sempre a bater. Junte a manteiga, o leite de coco, alternando com a farinha de trigo. Despeje em fôrma bem untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno quente.

Bolo Santo Antônio

Ingredientes:

1 xícara de manteiga
2 xícaras de açúcar
8 gemas
8 claras
1 xícara de leite de coco (puro)
3 xícaras de macaxeira
1 coco ralado

Preparo:

Bater 1 xícara de manteiga com 2 xícaras de açúcar e 8 gemas, até ficar esbranquiçado. Misture 8 claras batidas em neve, sem bater a massa. Juntar 1 xícara de leite de coco, puro, à massa de mandioca (3 xícaras de macaxeira), bem espremida e peneirada. Por último, misturar 1 coco ralado, bem fininho. Assar em forno regular; fôrma forrada e bem untada. Desenformar depois de frio.

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

Bolo Souza Leão (receita pernambucana)

Ingredientes:

Leite puro de 2 cocos
1 colher de sopa de manteiga derretida
12 gemas
3 xícaras de macaxeira (crua, ralada e bem espremida)
½ kg de açúcar
1 xícara de castanhas de caju (picadas)

Preparo:

Deixe a manteiga derretida esfriar. Ponha em uma tigela e misture com o leite de coco. Junte as gemas, apenas desmanchadas e a macaxeira ralada. Adicione o açúcar. Misture bem e passe por uma peneira e junta-se a castanha picada. Vai ao forno quente em fôrma bem untada de manteiga.

Bolo Torta de Abacaxi

Ingredientes:

8 claras
300 g de açúcar
150g de farinha de trigo
1 ou 2 potes de suspiros pequenos
1 xícara de geleia de abacaxi
150g de manteiga derretida

Preparo:

Bata as claras em neve, até ficarem muito firmes. Junte aos poucos, o açúcar, continuando a bater para fazer um suspiro firme. Peneire a farinha sobre o suspiro, mexa apenas, e junte a manteiga derretida e fria. Coloque em uma fôrma lisa, forrada com papel amanteigado e asse em forno brando por cerca de meia hora. No dia seguinte, corte o bolo em fatias finas e reconstitua o bolo unindo as camadas com geléia de abacaxi (ou outra de sua preferência). Cobertura: 2 claras, 4 colheres de açúcar. Bata as duas claras em neve; junte as 4 colheres de açúcar. Cubra todo o bolo com suspirinhos e leve a secar no forno muito brando.

Bolo Três Farinhas

Ingredientes:

1 xícara cheia de farinha de trigo;
4 ovos;
1 xícara de amido de milho;
4 colheres de sopa bem cheias de manteiga;
1 xícara cheia de creme de milho;
1 xícara de leite de coco;

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

4 colheres de sopa de leite;
3 xícaras de raspas de açúcar;
1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó,
1 pitada de sal.

Preparo:

Bate-se em creme a manteiga com o açúcar, juntam-se as gemas e o sal. Sempre batendo, acrescentam-se, alternadamente, o leite de coco, o amido de milho, a farinha de trigo, o creme de milho peneirados juntos. Misturam-se as claras em neve. Depois de muito bem batido, deita-se o fermento em pó dissolvido nas 4 colheres de leite de vaca. Mistura-se bem e despeja-se em forma untada com manteiga, polvilhada com farinha de trigo e canela em pó. Assa-se m forno quente nos 10 primeiros minutos e termina-se de assar em forno moderado.

Bolo Vermont

Ingredientes:
450gr de farinha de trigo;
450gr de açúcar;
450gr de manteiga;
8 ovos;
12 colheres de leite de gado;
1 caixinha de passas;
1 cálice de moscatel.

Preparo:

Bata a manteiga até ficar esbranquiçada, junte o açúcar e continue a bater bem, junte as gemas, sempre continuando a bater. Acrescente as claras batidas em neve e por último a farinha, peneirada, alternada com o leite. Ponha as passas, enfarinhadas e mexa cuidadosamente para misturá-las bem para não ficarem no fundo das forma. Leve então a assar em forma alta bem untada e polvilhada com farinha de trigo. Forno quente. Se quiser, cubra com um glacê preferido.

Bolo Vienense

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo;
2 xícaras de açúcar;
1 xícara de manteiga;
1 xícara de geléia de damascos;
6 ovos;
6 barras de chocolate;
2 colheres de chá de fermento em pó;
¼ de colher de chá de sal.

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

Preparo:

Bata a manteiga até ficar cremosa, junte o açúcar e continue a bater, junte as gemas, uma a uma, batendo bem, depois de cada acréscimo, junte o chocolate derretido em banho-maria. Peneire a farinha, o fermento e o sal, acrescentando a mistura anterior. Por último, junte as claras em neve, mexendo suavemente. Asse em duas fôrmas iguais untadas e enfarinhadas, em forno moderado. Deixe esfriar e recheie com geleia de damascos. Cubra o bolo com o glacê fofo e os lados com glacê de chocolate.

Glacê fofo (marshmallow) : 2 claras, 1 xícara de glicose de milho (Karo), 1 colher de chá de baunilha, ¼ de colher de chá de sal. Bata as claras até ficarem firmes. Ponha o xarope numa panela e leve a esquentar em fogo brando até o ponto de ferver. Não espere ferver. Derrame aos pouquinhos o xarope sobre as claras e continue batendo até esfriar. Junte o sal e baunilha. Cubra a superfície do bolo e decore com desenhos de glacê de chocolate.

Glacê de chocolate: 200gr de açúcar, 100gr de chocolate, 50gr de manteiga, 3 gemas.

Preparo: leve ao fogo numa panela todos os ingredientes e mexa bem até ficar no ponto de usar. Alise o bolo com uma faca untada de manteiga. Se preferir pode usar no bolo o glacê de limão e outro glacê de chocolate de preferência.

Bolo Coroa de Natal

Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de maizena
- 100g de passas sem sementes
- ½ colher de chá de sal
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite de vaca
- 1 colher de sopa de fermento
- 3 gemas
- 2 claras

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Junte as gemas, uma a uma, batendo sempre. Acrescente a farinha, a maizena, o sal e o fermento peneirados juntos, alternadamente com o leite. Junte as passas, passadas em farinha, misturando bem. Misture as claras batidas em neve e leve a assar em forno brando. Depois de assado, decore com uma coroa de frutas cristalizadas e no centro creme chantilly. Pode usar, substituindo o chantilly, o seguinte Marsmallow: 2 xícaras de açúcar, 1 xícara (não muito cheia) de caldo de abacaxi, ½ xícara de mel Karo (rótulo vermelho), 2 claras, 2 gotas de baunilha ou de caldo de limão. Desmanche o açúcar no caldo de abacaxi, junte o mel Karo e leve ao fogo para ferver até dar o ponto de fio, um tanto grosso. Despeje essa caldo fervendo aos poucos sobre as claras batidas em neve firme com a baunilha ou o caldo de limão. Bata constantemente até ficar em ponto consistente para usar.

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

Bolo de Natal I

Ingredientes:

450g de farinha de trigo
450g de manteiga
450g de açúcar mascavo
450g de passas claras
450g de passas escuras
100g de amêndoas picadas
100g de laranjas cristalizadas cortada em pequenos pedaços
8 ovos
1 xícara de conhaque ou rum
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de noz moscada
½ colher de chá de mixed spices
1 colher de chá de canela

Preparo:

Bater bem a manteiga até ficar bem branca e leve. Juntar o açúcar e continuar batendo. Acrescentar os ovos, um a um, batendo sempre e depois do último ovo ainda bater cerca de 10 minutos. (Os ovos são inteiros). Regar com o conhaque ou o rum e juntar a farinha peneirada, batendo ainda para misturar bem. Misturar os demais ingredientes, as passas sem caroços, amêndoas e a laranja picada. Mexer tudo delicadamente e despejar em fôrma untada e forrada com papel manteiga bem untado. Assar em forno regular.

Bolo de Natal II

Ingredientes:

1 ½ xícara de manteiga
2 xícaras de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de mel de abelha
1 cálice de vinho do Porto
1 colher de chá de fermento
1 colher de chá de noz moscada
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de café
250g de amêndoas
250g de nozes
250g de tâmaras picadas
200g de passas sem sementes
200g de passas de corinto
200g de frutas cristalizadas
1 colher de chá de bicarbonato
1 colher de chá de sal
6 ovos

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

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme. Junte as gemas e continue a bater, depois as claras em neve. Junte o mel e, alternadamente, os ingredientes secos peneirados juntos, o vinho e o café. Depois de bem batido, misture cuidadosamente, aos poucos, as amêndoas, as nozes, as tâmaras picadas, as passas, as frutas cristalizadas. Asse em fôrma untada e forrada com papel impermeável, em forno brando, cerca de 2 horas. Depois de frio, cubra com o Glacê: 2 xícaras de açúcar, 2 claras, 2/3 xícara de água, 1 colher de sopa de glicose de milho, 1 colher de chá de baunilha. Leve ao fogo a água, o açúcar e a glicose até ferver. Separadamente bate-se as claras em neve. Quando a calda estiver em ponto de fio, retire do fogo e despeje lentamente sobre as claras, continuando a bater. Junte a baunilha e cubra o bolo, enfeitando com tirinhas de figos cristalizadas e cerejas.

Bolo de Natal III (receita inglesa)

Ingredientes:

½ kg de manteiga

½ kg de açúcar

½ kg de farinha de trigo

2 cálices de vinho do Porto

100g de nozes

100g de figos

6 ovos

2 colheres de sopa de chocolate

1 colher de sopa de pó Royal

1 xícara de leite

100g de ameixas

100g de doces secos cristalizados

Preparo:

Bata as gemas com o açúcar até ficar esbranquiçadas; junte a manteiga continuando a bater. Quando estiver como um creme, juntam-se as claras batidas em neve. Misture tudo cuidadosamente. Depois de tudo muito bem misturado, ponha as frutas secas moídas e os doces cristalizados em pedacinhos. Adicione o chocolate, o vinho e, por fim, a farinha de trigo peneirada, alternada com o leite no qual já deve estar dissolvido o pó Royal. A massa não deve ficar muito seca. Vai assar em fôrmas iguais, untadas com manteiga e enfarinhada. Forno regular. Depois de assado, entre uma e outra camada, ponha o recheio feito com doce de ovos ou outro qualquer recheio. Cubra todo o bolo com glacê e enfeite com figos ou com flores e folhas recortadas em gelatina vermelha e verde ou em frutas cristalizadas.

Bolo de Natal Inglês

Ingredientes:

450g de farinha de trigo torrada no forno e peneirada

450g de manteiga

450g de açúcar mascavo

450g de passas

110g de amêndoas partidas

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

110g de cidra e laranja cristalizadas
1 xícara de conhaque
1 colher de chá de canela em pó
½ colher de chá de noz moscada ralada
1 pitada de mixed spices
9 ovos

Preparo:

Bate-se a manteiga até ficar esbranquiçada. Junte o açúcar, continuando a bater, em seguida, os temperos, canela, noz moscada e mixed spices. Acrescente os ovos inteiros, um a um, batendo bem, a cada adição. Bata durante 10 minutos . Depois acrescente o conhaque e a farinha de trigo, misture bem; adicione o resto dos ingredientes unindo tudo muito bem. Leve a assar em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo em forno quente. Depois de assado, deite por cima uma camada de pasta de amêndoas feita com 1 xícara de amêndoas secas no forno e socadas com um pouco de água de flor de laranja. Pode usar em lugar da pasta de amêndoas, geleia de damasco ou de ameixas ou outra preferida. Cubra o bolo todo com um glacê de suspiro e leve a secar no forno. Se o bolo ficar com uma bela cor dourada pode servir sem o glacê, somente com a pasta de amêndoas ou geleia e decorar como desejar, com pequenos confeitos prateados.

Bolo de Natal IV

Ingredientes:

2 ½ xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga
4 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento
1 colher de chá de sal
1 ¾ xícaras de leite
4 ovos
1 xícara de nozes (medidas depois de descascadas e moídas)
¾ xícaras de frutas cristalizadas, picadas
2 xícaras de passas

Preparo:

Bata em creme a manteiga e o açúcar. Junte as gemas, uma a uma, batendo bem. Acrescente os ingredientes secos, peneirados juntos, alternando com o leite. Esfregue as frutas em uma toalha com farinha de trigo e junte-as à massa com as claras batidas em neve. Misture bem e asse o bolo em forno moderado durante 50 minutos. Cubra com glacê branco guarneça à vontade.

Bolo Natal Feliz

Ingredientes:

500g de farinha de trigo

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

250g de manteiga
200g de açúcar
1 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento
400g de passas amarelas e pretas
200g de cidras cristalizadas
200g de amêndoas ou castanhas
200g de nozes
5 ovos
1 pitada de sal

Preparo:

Bata muito bem a manteiga, junte o açúcar, continuando a bater até ficar uma mistura leve e cremosa. Junte as gemas. Continue a bater. Misture a farinha, peneirada com o fermento e vá juntando gradualmente, passando novamente na peneira, à massa alternando, aos poucos, com o leite. Depois de tudo bem misturado, junte as frutas polvilhadas com farinha de trigo. As claras, batidas em neve, são incorporadas à massa com toda cautela possível, misturando-se levemente uma colher de cada vez de tal maneira que fique tudo incorporado. Fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Forno moderado. Cubra com glacê preferida todo o bolo ou somente em cima. Enfeite com motivos de Natal.

Cake de Natal

Ingredientes:

250g de frutas cristalizadas
200g de manteiga
150g de açúcar
300g de farinha de trigo
4 ovos
1 lata de creme de leite
2 colheres rasas de sopa de fermento
1 pitada de sal

Preparo:

Bata a manteiga em creme, acrescente o açúcar e continue a bater. Coloque os ovos inteiros, um a um, sem parar de bater e adicione o creme de leite, misturando bem. À parte, peneire a farinha juntamente com o fermento e o sal e vá acrescentando lentamente à mistura. (sem bater). Por último, coloque as frutas cristalizadas, picadas, que devem ter ficado de “molho” em uma xícara de chá de rum. Unte com manteiga uma fôrma quadrangular de bolo inglês; forre-a com papel impermeável, também untado com manteiga e despeje aí a massa. Leve ao forno quente durante aproximadamente 40 minutos.

Rosca de Natal

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

Ingredientes:

1 xícara de manteiga
2 xícaras de açúcar
½ litro de leite
½ kg de farinha de trigo
1 xícara de passas cristalizadas misturadas
4 ovos
1 tablete de fermento Fleischman
1 colher de chá de sal

Preparo:

Amorne cerca de ½ xícara de leite e coloque-a numa xícara com o tablete quebrado de fermento e 1 colher de chá de açúcar. Deixe subir uma espuma, com aspecto de efervescência, e misture a farinha de trigo para fazer um mingau grosso. Cubra e abafe a vasilha, deixando crescer até dobrar de volume. Amasse então com os ovos batidos, a manteiga derretida, o açúcar, o sal, a farinha de trigo e o leite. Junte a farinha até a massa se desprender das mãos. Sove bem. Prepare três fôrmas retangulares, untando-as bem com manteiga. Divida a massa em três partes iguais, uma para cada rosca. Divida cada parte em seis pedaços e faça uma trança. Ponha esta trança no fundo da fôrma e polvilhe com passas e frutas cristalizadas. Se desejar, faça coroas assando em fôrmas baixas, redondas, que tenham orifício no centro. Calque a massa com uma faca para enfeitar. Passe ligeiramente um pouco de manteiga derretida e polvilhe com passas e frutas cristalizadas. Depois de assada, enfeite com cerejas e passas no centro conforme a gravura.

Título: Receitas de Mamãe

Autora: Miza Ozório Moura

Organização: Yêdda Moura Carvalho

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