

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

Alegria das Crianças

Ingredientes:

250g de biscoito-palito francês
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata de leite de vaca
4 ovos
1 colher de sopa de Maizena
½ xícara de vinho, tipo Moscatel

Preparo:

Forre um prato quadrado ou retangular com os biscoitos, molhe com o vinho puro ou diluído em um pouco de água. Bata as gemas, junte o leite condensado, o leite de vaca e a Maizena dissolvida. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Ponha o creme sobre os biscoitos. Bata as claras em neve, junte o creme de leite, gelado e escorrido o soro. Querendo, pode-se juntar 2 a 3 colheres de sopa de açúcar ao creme. Ponha o creme de gemas e leve a gelar, de preferência na parte mais fria do congelador. Pode-se juntar frutas frescas ou em compota, como abacaxi, laranja em gomos, cerejas, etc., ou ainda ameixas passadas primeiro em calda rala.

Babá ao Rhum

Ingredientes:

300g de farinha de trigo
½ xícara de fermento de cerveja
1 colher de sopa de açúcar
100g de passas
250g de manteiga
5 ovos inteiros
2 colheres de sopa de leite
Sal

Preparo:

Numa vasilha de louça, misture bem todos os ingredientes do babá, menos as passas. Depois de muito bem batido, junte as passas misturando até unir, ponha então a massa na fôrma (que deve ser comprida, lisa ou com um buraco no centro) e deve ser bem untada com manteiga. Põe-se a massa até a metade e abafa-se bem. Quando a fôrma estiver quase cheia, leva-se ao forno quente. Depois de assado o babá, retira-se da fôrma, deixa-se esfriar um pouco e joga-se por cima uma calda fervendo. Calda: 400g de açúcar, 1 xícara de água, 1 xícara de rhum, 1 pitada de casca de limão, ralada. Por cima, enfeite com 1/3 de xícara de geléia de damasco (ameixas, uva ou outra à gosto), dissolvida em 1 colher de caldo de limão.

Baba de Moça

Ingredientes:

½ kg de açúcar
Leite de 2 cocos

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

1 colher de sopa de manteiga sem sal
1 ovo inteiro
5 gemas

Preparo:

Faça com o açúcar e 2 xícaras de água uma calda em ponto de fio. Junte a manteiga e deixe esfriar. Misture o ovo inteiro com as gemas e o leite de coco, grosso e puro. Passe duas vezes por peneira fina e misture à calda depois de fria. Leve ao fogo brando, mexa sempre com uma colher de pau até engrossar e começar a aparecer o fundo da panela.

Baba de Moça I

Ingredientes:

400g de açúcar
8 gemas
1 colher de chá de manteiga
2 xícaras de chá de água
Leite puro de 1 coco

Preparo:

Leve ao fogo o açúcar e a água, deixe ferver até o ponto de pasta. Junte a manteiga, retire do fogo e deixe amornar. Adicione então o leite de coco e as gemas passadas em peneira fina. Misture bem e leve ao fogo brando, mexendo sempre até começar a aparecer o fundo da panela.

Baba de Moça III

Ingredientes:

1 coco ralado
10 gemas de ovos
1 copo de água fervente
½ kg de açúcar
Canela em pó

Preparo:

Com o açúcar e 1 copo de água, faça uma calda em ponto de pasta. Com a água fervente, retire o leite de coco, espremendo por um guardanapo. Acrescente esse leite à calda e deixe-a tomar novamente ponto de pasta. Junte então as gemas bem mexidas e, quando levantar a fervura, retire a mistura do fogo. Sirva o doce em copinhos, polvilhando com canela. Se preferir, ponha em compoteira.

Charlotte de Morangos

Ingredientes:

1 pacote de gelatina de morangos
1 xícara de água fervente
1 xícara de morangos esmagados
2 dúzias de biscoitos-palito
½ xícara de creme de leite batido
¼ xícara de açúcar

Preparo:

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

Derrame a água fervente sobre a gelatina colocada numa tigela. Mexa bem até a gelatina dissolver completamente. Lave os morangos e retire os cabos. Polvilhe-os com açúcar, esmague e deixe por cerca de 20 minutos. Escorra o suco, junte água para fazer uma xícara, se necessário. Junte este suco à gelatina dissolvida e gele até a consistência de claras sem bater. Bata então com um batedor de claras rotativo com a tigela colocada numa vasilha com água e gelo. Bata rapidamente até ficar grosso e fofo, como creme batido. Junte os morangos e o creme batido à gelatina esponjosa. Leve a gelar numa fôrma lisa forrada com os biscoitos-palito. Desenforme no momento de servir e enfeite com creme de leite e morangos.

Charlotte Sussu

Ingredientes:

6 ovos
½ litro de leite
1 pacote de açúcar Vanile
1 ½ xícaras de açúcar
250g de biscoitos palitos franceses
6 folhas de gelatina
Amêndoas, passas, etc.
250g de frutas carameladas
1 lata de creme de leite
1 cálice de vinho do Porto

Preparo:

Forre o fundo e os lados de uma fôrma lisa com papel impermeável, unte com óleo ou azeite. Decore o fundo e os lados da fôrma com frutas carameladas (figos, uvas, damascos, laranjas). Mantenha-os firmes com biscoitos-palitos, ligeiramente amolecidos no vinho do Porto. Leve ao fogo o leite e ½ xícara de açúcar, deixe ferver e derrame lentamente sobre as gemas muito bem batidas com o açúcar Vanile. Volte ao fogo para engrossar, sem deixar ferver e derrame lentamente sobre as gemas muito bem batidas com o açúcar Vanile. Volte ao fogo para engrossar, sem deixar ferver. Amoleça a gelatina em um pouco de água fria, junte-a ao creme de gemas e leve a geladeira até começar a coagular. Escorra o soro do creme de leite, gelado, bata até engrossar. Misture ao creme. Bata as claras em neve firme, junte o restante do açúcar. Misture tudo muito bem e coloque na fôrma preparada. Leve a gelar por várias horas. Querendo, misture o charlotte, amêndoas, passas e frutas picadas e vinho do Porto ou qualquer licor ou conhaque.

Creme de Abacaxi

Ingredientes:

1 abacaxi cortado em pedacinhos
1 copo de leite de gado
1 colher de sobremesa de maizena
3 ovos
2 xícaras de açúcar

Preparo:

Faz-se o doce de abacaxi com o açúcar, deixando um pouco de calda.

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

Creme: junta-se à calda do doce de abacaxi a maizena, as gemas, ligeiramente batidas, e o leite. Leva-se ao fogo até engrossar. Junta-se uma colherinha de manteiga. Põe-se, então, num piréx; junta-se o doce de abacaxi e por fim um Merengue: feito com as 3 claras e 3 colheres de sopa bem cheias de açúcar e algumas gotas de sumo de limão. Põe-se então por cima e leva-se à geladeira. Querendo, faz-se o mesmo numa massa de torta à gosto, feita de véspera ou horas antes. Leva-se ao forno para tostar.

Creme de Ameixas

Ingredientes:

200g de ameixas

400g de açúcar

1 colher de sopa de manteiga

8 gemas

4 claras

1 garrafa de leite de vaca

Preparo:

Cozinham-se muito bem as ameixas com 1 copo de água. Depois de bem cozidas, tiram-se os caroços e esmagam-se um pouco. Batem-se as gemas com o açúcar até clarear e misturam-se as claras já batidas em neve. Junta-se o leite fervido, a manteiga derretida, ligando tudo muito bem e, por último, as ameixas. Mistura-se tudo, coloca-se em fôrma forrada com 1 xícara bem cheia de açúcar caramelado e leva-se ao forno para assar em banho-maria. Serve-se simples ou com ameixas e, ao redor, um pouco de chantilly.

Creme de Chocolate

Ingrediente:

1 litro de leite

3 colheres de chocolate em pó

4 colheres de açúcar

4 colheres de Maizena

3 ovos

1 colher de chá de baunilha

Preparo:

Leve ao fogo, numa panela, o leite, o açúcar, e o chocolate. Quando começar a ferver, misture as gemas e a Maizena, dissolvida em um pouco de leite frio. Fique mexendo até formar um creme. Ponha numa cremeira grande e enfeite com massa de suspiro.

Creme de Gemas

Ingredientes:

5 gemas

½ litro de leite

1 cálice de vinho do Porto

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de Maizena

Preparo:

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

Leve o leite ao fogo para ferver. Bata bem as gemas com o açúcar, junte-lhe a Maizena. Derrame sobre as gemas batidas o leite a ferver. Volte tudo ao fogo, mexendo constantemente para cozinhar e engrossar, sem deixar ferver. Fora do fogo, junte o vinho do Porto. Mexa sempre até esfriar. Coloque o creme em volta do pudim de claras ou sirva-o separado numa molheira. Pode-se também partir o pudim de claras, fazendo em forma de flor.

Creme de Laranja

Ingredientes:

4 copos de suco de laranja
3 copos de água
1 pitada de baunilha
3 gemas
6 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de Maizena

Preparo:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem. Leve a mistura ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Despeje em fôrma que tenha furo no centro, molhando-a antes com água para não grudar. Na hora de servir, cubra com uma calda preparada com ameixas e vinho. Se preferir, pode usar uma calda de caramelo.

Creme Delicioso

Ingredientes:

250g de biscoito champanha
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata de leite de vaca
3 ovos
1 colher de chá de Maizena
3 colheres de sopa de açúcar
Vinho, Nescau ou rum

Preparo:

Arrume no fundo de um prato uma camada de biscoitos amolecidos no vinho, rum ou Nescau, dissolvido em um pouco de leite. Bata as gemas e leve-as ao fogo com o leite de vaca, o leite condensado e a Maizena. Deixe engrossar e despeje sobre os biscoitos. Deixe esfriar bem. Bata as claras em neve, junte o açúcar e o creme batido. Deixe o creme por algumas horas no refrigerador, escorra o soro que se deposita e bata. Despeje sobre o creme e gele bem no freezer, por cerca de 24 horas. Pode-se colocar entre o creme e o suspiro camadas de frutas frescas (em compota - figo, pêsego, abacaxi, pêra, maçã, goiaba, etc.), frutas cristalizadas, passas, ameixas, cerejas, tâmaras, etc. Por cima do suspiro pedacinhos de frutas cristalizadas ou em compota, para decorar.

Creme Queimado

Ingredientes:

4 colheres de sopa, cheias, de açúcar

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

3 copos de leite de gado
3 colheres de sopa de Maizena
1 colherinha de chá de manteiga
4 colheres de sopa de açúcar para queimar

Preparo:

Leve ao fogo, para queimar um pouco, 4 colheres de açúcar. Quando estiver todo o açúcar queimado (em tom claro), mistura-se aos poucos o leite de gado, mexendo sempre até derreter todo o açúcar. Deixa-se esfriar. Bate-se as gemas com as outras 4 colheres de açúcar; junta-se a Maizena, continuando a bater e põe-se a manteiga. Derrame-se o leite queimado sobre a mistura de ovos, mexendo bem e leva-se ao fogo mexendo bem até ferver. Põe-se na cremeira e deixa-se esfriar. Bate-se as claras em neve firme, com 4 colheres de sopa, cheias, de açúcar e põe-se no creme. Vai ao forno corar. Põe-se umas gotas de limão no suspiro. Se preferir, sirva com mel de ameixas ou pedacinhos de goiabada, ou ainda, enfeitar com nozes ou castanhas de caju.

Delícia de Ameixa

Ingredientes:

200g de biscoito-palito
1 lata de leite condensado
1 xícara de açúcar
1 xícara de água
3 ovos
200g de ameixas
¼ xícara de rum
3 colheres de açúcar

Preparo:

Forre um prato pirex com os biscoitos-palito franceses, molhe-os com o rum. Retire os caroços das ameixas e parta-as em pequenos pedaços e deixe de molho na água por algum tempo, ou cerca de 30 minutos. Passe-os depois na máquina ou liquidificador. Leve ao fogo, junte as gemas batidas e o leite condensado. Despeje o creme sobre os biscoitos. Cubra tudo com o suspiro das claras batidas com o açúcar e leve ao forno quente para corar. Se preferir, decore com ameixas. Sirva frio ou quente.

Doce de Leite e Ovos

Ingredientes:

½ kg de açúcar
1 xícara de água
1 xícara de leite de vaca
6 gemas

Preparo:

Com ½ kg de açúcar prepare uma calda com 1 xícara de água. Acrescente 1 xícara de leite de vaca e deixe engrossar. Junte 6 gemas, mal batidas e deixe o doce tomar ponto a seu gosto. Retire, então, do fogo e derrame-o em compoteira ou em cálices para servir.
Nota: 2 xícaras de açúcar é o bastante.

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

Doce de Sogra

Ingredientes:

12 bananas nanicas, cortadas ao comprimento
1 lata de leite condensado
200g de queijo fresco amassado
4 claras em neve
8 colheres de sopa de açúcar

Preparo:

Coloque as bananas em prato de forno, untado com manteiga. Leve ao forno quente para amolecerem. Misture o leite condensado com o queijo amassado e despeje sobre as bananas. Cubra com o suspiro feito com as claras, o açúcar e gotas de sumo de limão, em ponto firme. Leve ao forno para corar.

Doce IV Centenário

Ingredientes:

2 latas de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 pitada de baunilha
4 colheres de açúcar
4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga
6 colheres de sopa bem cheias de coco ralado

Preparo:

Numa tigela, mistura-se o leite condensado e o leite de gado, mexendo bem para unir. Junta-se a manteiga, as gemas, ligeiramente batidas, o coco ralado bem fino e, por último, a baunilha. Mistura-se tudo e leva-se ao forno num pirex untado com manteiga. Depois de assado, põe-se uma camada de maçãs cortadas, finas ou ameixas sem caroços, passadas ligeiramente em calda fina. Cobre-se com um suspiro feito com as 4 claras batidas em neve firme com 4 colheres de açúcar e a baunilha. Vai então novamente ao forno para corar.

Nota: A baunilha põe-se no suspiro batido e não no creme.

Espuma de Ameixas

Ingredientes:

250g de ameixas
2 colheres de sopa de açúcar
2/3 de xícara de leite evaporado
1/8 de colher de chá de canela
2 claras de ovos
1 1/3 de colher de sopa de suco de limão
1/8 de colher de chá de cremor tártaro
¼ de xícara de açúcar

Preparo:

Cubra as ameixas com água e cozinhe até que fiquem tenras e inchadas, por cerca de 40 minutos. Escorra, retire os caroços e passe por peneira, reduzindo a 2/3 de xícara de purê de

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

ameixas. Misture bem as 2 colheres de açúcar, até dissolver. Junte a canela e leve a gelar. Bata o leite evaporado, gelado, até que forme picos firmes. Use o leite muito gelado e bata em tigela gelada, com batedores também gelados. Junte o suco de limão e bata para misturar. Junte o purê de ameixas, ponha num prato de ir ao forno, redondo, de 20 cm de diâmetro por 5 de altura. Bata as claras até ficarem crespas; junte o cremor de tártaro e continue batendo até que se tornem bem firmes. Junte ¼ de xícara de açúcar, pouco a pouco, continue a bater até ficar bem firme. Ponha sobre a espuma de ameixa cuidando para cobri-la completamente. Decore com algumas ameixas. Doure ligeiramente no forno muito quente. Sirva imediatamente.

Espuma de Rosas

Ingredientes:

3 folhas de gelatina vermelha

2 folhas de gelatina branca

1 xícara de água

6 claras em neve

Suco de 1 limão grande

6 colheres de sopa de açúcar

Preparo:

Ponha a gelatina a amolecer na água. Leve-a depois ao fogo brando até dissolver. Junte o suco de limão e deixe esfriar. Bata as claras em neve firme e junte o açúcar pouco a pouco, batendo bem após cada adição. Junte aos poucos a gelatina fria e leve a gelar em fôrma levemente untada ou molhada. Sirva com o Creme: 3 xícaras de leite, 4 colheres de Maizena, 6 gemas, 1 colher de chá de baunilha, ¾ xícaras de açúcar. Bata bem as gemas. Leve ao fogo o leite e baunilha com o açúcar até ferver. Dissolva a Maizena em um pouco de leite frio. Despeje o leite fervente sobre as gemas, junte a Maizena dissolvida e volte ao fogo lento para engrossar e cozinhar, sem deixar ferver. Leve a gelar também e sirva à volta da gelatina rosa desenformada. Decore-a com rosa ou pétalas de rosa.

Gelatina de Coco

Ingredientes:

1 lata de leite de coco (1 coco)

1 lata de leite condensado

6 folhas de gelatina

1 lata de leite de vaca

Preparo:

Dissolva a gelatina no leite quente medido na mesma lata de leite condensado. Fora do fogo, misture os outros ingredientes frios. Leve a gelar em fôrma molhada. Desenforme e sirva com calda de ameixas, chocolate, creme queimado ou a seguinte Calda: 1 folha de gelatina vermelha, 1 xícara de água quente, 1 cálice de vinho ou licor de cacau, 12 colheres de sopa de açúcar, 1 colherinha de baunilha, passas sem semente e nozes picadas. Leve o açúcar ao fogo para dourar sem queimar. Junte a água quente à gelatina dissolvida e o licor ou vinho. Deixe esfriar e misture as passas e nozes.

Gelatina Primavera

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

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar
1 xícara de água
½ xícara de vinho do Porto
Suco de ½ limão
Calda de frutas (pêssegos, abacaxi, ou suco de laranja)
½ kg de pêras, maçãs, morangos e bananas (pesados juntos)
6 folhas de gelatina branca
2 folhas de gelatina vermelha
½ xícara de água fervente
Mais 2 a 3 folhas de gelatina vermelha

Preparo:

Cozinhe as frutas descascadas e cortadas em pedacinhos, com água e açúcar. Passe tudo por peneira fina. Dissolva a gelatina em meia xícara de água fervente. Misture ao purê de frutas, junte o vinho do porto ou licor e suco de limão. Ponha para gelar numa fôrma lisa, molhada com água fria ou levemente untada com óleo sem sabor. Deixe gelar ao menos por seis horas. Desenforme num centro de um prato; com um cortador de biscoitos em forma de flor, corte na superfície da gelatina. É preferível usar a fôrma depois de mergulhada em água quente. Cubra com uma calda de pêssegos, abacaxi ou suco de laranja, colorida com duas a três folhas de gelatina vermelha dissolvidas. A calda deve estar fria.

Maná de Coco

Ingredientes;

3 xícaras de mel de abelhas
½ xícara de manteiga
2 pacotes grandes de “Corn-flakes”
1 coco ralado

Preparo:

Meça o mel e a manteiga, junte numa caçarola pesada e leve ao fogo para ferver e tomar ponto de bala mole. Experimente o ponto pingando uma pequena porção em uma xícara de água fria. Misture o coco ralado grosso aos pacotes de Corn-flakes numa tigela grande. Vire o mel fervente sobre a mistura, mexa bem para absorver por igual. Forre uma fôrma lisa com papel impermeável. Unte com manteiga, ponha ali a massa, deixe esfriar e leve à geladeira. Desenforme no dia seguinte, enfeite com creme de chantilly e sirva com frutas ou sorvete de coco.

Manjar Branco

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de coco
2 latas de leite de gado
3 colheres de sopa cheias de Maizena

Preparo:

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

Mistura-se uma lata de leite condensado Moça, usa-se a mesma medida de leite de coco, e duas vezes a mesma medida de leite de vaca. Acrescenta-se a Maizena e leva-se tudo ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Despeje numa fôrma molhada, levando à geladeira por mais ou menos 2 horas. Desenforme. Rega-se com caldo de ameixas ou vinho e sirva bem gelado. Decora-se à gosto com ameixas.

Manjar Divino

Ingredientes:

4 copos de suco de uva
8 colheres de sopa cheias de Maizena
4 copos de água
Açúcar à gosto

Preparo:

Misture o suco de uvas com a água e a Maizena; passe pela peneira, junte o açúcar à gosto e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar, cozinhar e ficar transparente. Estando pronto, retire e despeje em fôrma grande de canudo no centro e molhada com água. Deixe esfriar e leve à geladeira. À hora de servir, desenforme num prato de cristal e acompanhe com doces de ovos mole, baba-de-moça ou chantilly.

Marshmallow

Ingredientes:

2 claras
1 xícara de chá de açúcar
2 xícaras de chá de água

Preparo:

Numa panela, coloque a água, o Karo, o açúcar e deixe no forno até obter o ponto de fio forte. Despeje bem quente sobre as claras em ponto de neve (duras) e bata até o ponto de suspiro.

Morangos Brasília

Ingredientes:

8 folhas de gelatina branca
1 xícara de açúcar
1 xícara de água fria
½ xícara de açúcar
6 claras de ovos
1 coco grande ralado
½ xícara de água fervente
500g de morangos frescos

Preparo:

Amoleça a gelatina na água fria, leve-a ao fogo brando e mexa até dissolver. Junte o açúcar, mexa e dissolva. Ponha o coco ralado num guardanapo, escale com a ½ xícara de água fervente, esprema até sair todo o leite, até fazer 2 xícaras de leite de coco. Reserve parte do coco para decorar o prato. Junte o leite de coco à gelatina, misture e deixe esfriar até tomar consistência de claras sem bater. Bata as claras em neve firme, junte aos poucos ½ xícara de açúcar. Junte a

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

gelatina que já começou a engrossar. Ponha em forminhas pequenas, levemente untadas com azeite. Leve a gelar, até ficar bem firmes (cerca de 3 horas). Lave, retire os cabos e escorra os morangos frescos. Desenforme as gelatinas, coloque-as em círculo num prato. No meio e ao redor, coloque os morangos. Polvilhe com o coco ralado. Enfeite, se quiser, com folhinhas de hortelã. Preferindo sobremesa mais doce, polvilhe os morangos com açúcar. Pode usar morangos em compota.

Mousse de Chocolate

Ingredientes:

1 tablete de chocolate

½ xícara de água

Creme de chantilly

5 ovos

¼ de xícara de açúcar

Preparo:

Dissolva o chocolate com a água em banho-maria. Misture o açúcar. Deixe dissolver bem, enquanto mexe. Retire do fogo e deixe esfriar, mexendo de vez em quando. Bata bem as gemas e misture o chocolate. Depois de bem frio, bata as claras em neve firme e junte ao creme. Leve a gelar em prato fundo de vidro ou cristal. Gele de 6 a 8 horas. Sirva com creme de chantilly

Ovos Moles

Ingredientes:

12 gemas

3 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de água

1 colher de chá de manteiga

1 pitada de sal

Preparo:

Com o açúcar e a água, faça uma calda grossa. Retire do fogo e deixe esfriar. Acrescente-lhe, aos poucos, as gemas passadas por uma peneira de arame e leve a mistura ao fogo para ferver, mexendo sempre, para não pegar na panela. Logo que ferva, retire do fogo e junte a manteiga e o sal.

Ovos Moles do Aveiro

Ingredientes:

6 ovos

2 colheres de sopa de açúcar

1 copo de água

2 copos de açúcar

1 pitada de vanilina ou baunilha

Preparo:

Tome 6 ovos. Bata as claras em neve e junte 2 colheres de sopa de açúcar, para cada clara, batendo sempre, até formar um suspiro firme. Unte um pirex com manteiga e ponha esse suspiro para assar no forno. À parte, bata bem as gemas e reserve. Leve ao fogo, 1 copo de água com 2

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

copos de açúcar e 1 pitada de vanilina ou baunilha. Deixe ficar uma calda em ponto de fio. Vá então derramando essa calda, aos pouquinhos, sobre as gemas, batendo sempre para que não cozinhem. Leve novamente tudo ao fogo, mexendo sempre, sem parar, até dar o ponto (soltar da panela). Derrame esse doce sobre o suspiro assado, já pronto e tirado do forno.

Nota: não deixe o ponto de doce engrossar demais.

A medida do açúcar: os copos bem rasos (mais ou menos) 6 ou 7 colheres de sopa de açúcar).

Papos de Anjos

Ingredientes:

9 gemas

2 claras

Preparo:

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

Pavê Bossa Nova

Ingredientes:

300g de biscoitos palitos de chocolate

1 tablete de sorvete de creme

1 tablete de sorvete de chocolate

1 xícara de açúcar

1 xícara de água fria

1 xícara de leite fervente

12 folhas de gelatina branca

½ xícara de nozes

1 colher de sopa de rum

½ lata de creme de leite

Raspas de chocolate amargo

Preparo:

Forre o fundo e os lados de uma fôrma retangular com os biscoitos palitos de chocolate.

Umedeça os biscoitos com o rum, misturado a um pouco de água. Amoleça 6 folhas de gelatina ou 1 pacote de gelatina em pó em ½ xícara de água fria, no copo de liquidificador. Junte ½ xícara de açúcar e ½ xícara de água fervente, ligue o motor e bata até dissolver a gelatina. Vá juntando, aos pedaços, o sorvete de chocolate, batendo para misturar bem. Vire imediatamente na fôrma preparada. Polvilhe com nozes ou passas, castanhas do Pará ou amêndoas picadinhas. Com o resto da gelatina, água, leite e açúcar, repita a operação para fazer o sorvete de creme. Vire na fôrma, sobre o sorvete de chocolate e leve à geladeira. Desenforme no momento de servir e guarneça o prato com creme de leite ligeiramente batido e raspas de chocolate meio amargo.

Pavê Branco

Ingredientes:

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

½ kg de palitos franceses (ou biscoitos champanha)

250g de amêndoas sem casca

250g de manteiga sem sal

150g de açúcar

250g de creme de leite

Algumas cerejas cristalizadas

2 envelopes de açúcar de baunilha

Preparo:

Pelar as amêndoas. Torrá-las sem deixar escurecer. Reservar algumas inteiras e moer o restante, fino. Bater bem o açúcar com a manteiga, até obter uma consistência cremosa. Acrescentar o açúcar de baunilha. Juntar o creme de leite, batido, e as amêndoas moídas. Arrumar, em camadas alternadas, os biscoitos e o creme. Enfeitar com as amêndoas inteiras e cerejas cristalizadas formando flores. Guardar na geladeira até a hora de servir. Pode substituir as amêndoas por castanhas do Pará, de caju ou de nozes. Enfeitar com ameixas ou outra fruta cristalizada.

Pavê Clássico

Ingredientes:

5 paus de chocolate

300g de açúcar

250g de manteiga sem sal

250g de biscoitos-palito

5 gemas

½ xícara de água

1 cálice de vinho doce

1 cálice de água

2 colheres de sopa de açúcar

Preparo:

Forre uma fôrma lisa com papel impermeável ou celofane. Bata a manteiga com uma colher de pau ou batedor, até ficar cremosa e muito lisa. Em fogo brando, derreta, na água, o chocolate ralado. Esfrie. Continue a bater a manteiga enquanto lhe junta as gemas, uma a uma, e o açúcar. Junte a mistura de chocolate, fria, e bata um pouco mais. Umedeça ligeiramente os biscoitos com a mistura de vinho, água e açúcar. Arrume cuidadosamente uma camada nos fundos da fôrma forrada. Coloque uma camada do creme sobre os biscoitos, forre os lados da fôrma. Ponha camadas alternadas de biscoito e creme, terminando com o creme. Reserve parte deste creme para a decoração final do pavê. Cubra a fôrma com um prato para lhe fazer um pouco de peso. Gele bem, cerca de 12 horas ou mais. Desenforme no momento de servir e decore com o creme reservado, para este fim.

Pavê de Ameixas

Ingrediente:

300g de ameixas

300g de biscoitos Maizena

125g de creme de leite

1 xícara de açúcar

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

4 gemas
1 xícara cheia de açúcar
200g de manteiga sem sal

Preparo:

Cozinham-se as ameixas com uma xícara de açúcar e pouca água. Retiram-se os caroços e moem-se as ameixas, passando por uma peneira ou simplesmente esmagando-as com um garfo. Juntam-se às ameixas os biscoitos Maizena, moídos em farinha fina e o creme de leite fresco. Bate-se a manteiga muito bem, junta-se a xícara cheia de açúcar, peneirado, batendo sempre até que fique em creme; juntam-se as gemas, uma a uma, até que a mistura se torne espumosa e leve. Mistura-se tudo e coloca-se numa fôrma de vidro pirex retangular, forrada com papel impermeável e leva-se o doce para gelar. Só depois de bem gelado, deve ser desenhado e enfeitado com creme chantilly, rodela de doce de abacaxi ou ameixas pretas em calda ou cobrir todo com purê de ameixas e enfeitar com rodela de abacaxi.

Pavê de Amendocrem

Ingredientes;

120g de manteiga
120g de açúcar
1 xícara de café de calda de abacaxi em compota
2 gemas
1 colher de sopa de Amendocrem
21 bolachas de champanhe
Vinho branco

Preparo:

Bater bem a manteiga em creme; juntar o açúcar, as gemas, uma a uma, batendo constantemente e em seguida o Amendocrem. Juntar a calda do abacaxi e continuar a bater até ficar bem firme. Embeber as bolachas champanhe no vinho branco (½ copo, mais ou menos) e ir arrumando em camadas alternadas com o creme. Cobrir bem a parte de cima como as laterais. Levar à geladeira e servir no dia seguinte. Decorar com um glacê ou creme preferido e frutas frescas ou cristalizadas.

Pavê de Pão-de-ló

Ingredientes;

1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 colher de chá de fermento em pó
¼ colher de chá de sal
3 ovos
1/3 xícara de água fria
1 colher de chá de baunilha

Preparo:

Peneire juntos a farinha, o sal e o fermento. Bata as claras em neve até ficarem bem firmes. Junte as gemas, uma a uma, continuando a bater até a mistura ficar bem espessa. Sempre batendo, junte o açúcar, pouco a pouco. Misture a água e a baunilha. Misture levemente os ingredientes

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

secos e vire num tabuleiro untado e forrado com papel impermeável. Unte um tabuleiro grande ou divida a massa em dois tabuleiros, para fazer camadas bem finas de pão-de-ló. Asse em forno quente.

Creme: 250g de manteiga sem sal, 6 gemas, 6 paus de chocolate, ½ xícara de leite, 400g de açúcar, 150g de amêndoas, nozes ou castanhas do Pará, ½ xícara de vinho do Porto. Derreta o chocolate no leite, fazendo um creme bem espesso. Perfume com baunilha, se quiser, e deixe esfriar. Bata a manteiga até ficar cremosa e clara, junte o açúcar e continue a bater. Sempre batendo, junte, uma a uma, as gemas. Forre cuidadosamente, com papel impermeável ou celofane, uma fôrma lisa, retangular. Corte no pão-de-ló pedaços deste mesmo tamanho. Ponha uma tira de pão-de-ló no fundo da fôrma, cubra com um pouco de creme. Coloque outra camada de pão-de-ló, umedeça-o com o vinho e cubra com o creme. Reserve cerca de 1 xícara de creme e complete a fôrma, alternando camadas de pão-de-ló umedecidos com o vinho e creme. Leve a gelar por muitas horas. Desenforme cerca de 1 hora antes de servi-lo, cubra-o com o restante do creme e decore. Cubra finalmente o pavê com amêndoas torradas e picadas, nozes ou castanhas do Pará.

Nota: o pão-de-ló deve ser assado em forno quente, até ficar firme e corado. Vire imediatamente sobre um guardanapo polvilhado com açúcar fino. Retire o papel impermeável, no qual foi assado, cuidadosamente.

Pavê Grego

Ingredientes:

250g de manteiga, sem sal
2 xícaras de açúcar
8 gemas
2 colheres de sopa de chocolate
Restos de bolo cortado em fatias finas
Raspas de limão

Preparo:

Bata a manteiga e o açúcar até ficar muito clara e cremosa. Junte as gemas, uma a uma, e a casca de limão ralado e bata muito bem. Corte o bolo em fatias de 1 centímetro. Vá fazendo camadas do bolo intercaladas com camadas do creme. Junta-se o chocolate ao creme que sobrou, bate-se bem e cobre-se todo o pavê com ele. Polvilha-se depois com amêndoas torradas, peladas e raladas ou castanhas de caju da mesma maneira. Decora-se com glacê que preferir ou creme de leite e cerejas cristalizadas. Se o bolo já estiver endurecido, ponha-o a amolecer em um pouco de leite.

Quindim

Ingredientes:

4 xícaras de açúcar
1 colher de sopa
1 xícara de água
1 xícara de leite de vaca
6 gemas

Preparo:

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

Faça uma calda com o açúcar, até dar ponto de fio. Misture, uma a uma, as gemas, o coco ralado fino, a manteiga e a farinha de trigo. Unte a fôrma com manteiga e polvilhe com açúcar. Asse em banho-maria.

Quindim Econômico

Ingredientes:

5 ovos inteiros
1 colher de sopa rasa de manteiga
3 xícaras de açúcar
1 coco pequeno, ralado fino

Preparo:

Misture tudo muito bem todos os ingredientes. Distribua em fôrminhas próprias, untadas com bastante manteiga e polvilhadas com açúcar. Asse em banho-maria.

Quindins

Ingredientes:

1 coco médio, ralado bem fino
10 gemas
3 claras
½ kg de açúcar
1 colher de sopa bem cheia de manteiga

Preparo:

Coloque numa vasilha o coco, as gemas, as claras, a manteiga e o açúcar. Misture tudo muito bem. Unte forminhas próprias para quindins com bastante manteiga e polvilhe cada uma com açúcar refinado. Distribua o doce pelas forminhas enchendo três quartos das mesmas. Leve para o forno quente para em banho-maria. Depois de assados e mornos, desenforme e arrume os quindins em forminhas de papel.

Suspiros Deliciosos de Nozes

Ingredientes:

250g de nozes moídas, pesadas sem casca
8 claras em neve
8 colheres de sopa de açúcar

Preparo:

Bata bem as claras em neve, junte o açúcar, continuando a bater sempre até ficar firme. Junte as nozes moídas e misture bem. Despeje numa fôrma untada com manteiga (ou com papel manteiga para facilitar desenformar). Leve ao forno brando para corar.

Doce de ovos: 8 gemas, 8 colheres de sopa de açúcar. Numa panela, leve ao fogo brando as gemas batidas com o açúcar, mexendo bem, até o doce de ovos se despegar da panela. Não engrosse demais.

Doce de ameixas: 250g de ameixas pretas, 4 colheres de sopa, bem cheias, de açúcar, 1 colherinha de café de essência de baunilha. Cozinhe as ameixas em um pouco de água, junte o açúcar e deixe apurar. Junte 1 colherinha de café de essência de baunilha. Desenforme o suspiro

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

de nozes num prato de cristal. Deixe esfriar e despeje em cima o doce de ovos. Ao redor, espalhe a compota de ameixas.

Nota: se quiser, pode substituir as nozes por castanhas de caju.

Tentação de Coco

Ingredientes;

250g de açúcar de confeiteiro

1 litro de leite

100g de farinha de trigo

250g de creme de leite

4 ovos

200g de açúcar

200g de coco ralado

Preparo:

Bata bem as claras em neve com as 200g de açúcar e coloque esta mistura na bisnaga de confeitaria. Numa fôrma grande, untada com manteiga ou margarina e polvilhada com farinha de trigo, faça, em forma de espiral, 3 discos de 30 cm de diâmetro e 1 disco com 25 cm aproximadamente. Arrume os discos e deixe-os descansar por alguns minutos polvilhados com açúcar de confeiteiro. Asse em forno brando durante 30 minutos. O forno deve estar apenas morno para não corar o merengue. Use uma espátula para destacá-lo.

Creme: numa panela, coloque 4 gemas, junte o açúcar (200g) e bata com uma colher de pau. Adicione a farinha de trigo e, pouco a pouco, o leite fervido e a baunilha. Cozinhe este creme, mexendo sempre até que ferva. Deixe-o então esfriar e acrescente o coco ralado, o restante do açúcar de confeiteiro (reservado do restante do merengue e do que polvilhou um pouco o mesmo) e o creme de leite batido em chantilly.

Prepare a torta: coloque o primeiro disco, espalhe uma boa camada de creme, alternadamente até o último disco que deve ser o menor. Decore com pêssegos em calda ou ameixas.

Título: Receitas de Mamãe

Autora: Miza Ozório Moura

Organização: Yêdda Moura Carvalho

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