

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

Torta Alemã

Ingredientes:

250g de manteiga

250g de açúcar

1 pacote de creme de arroz

6 gemas

4 claras em neve

1 xícara de queijo ralado

Preparo:

Bate-se muito bem a manteiga com o açúcar, até ficar cremosa. Juntam-se as gemas, uma a uma, batendo sempre a cada adição. Acrescenta-se as claras batidas em neve firme, em seguida o creme de arroz, o queijo ralado, misturando tudo muito bem. Leva-se ao forno em tabuleiro ou 2 fôrmas iguais, untadas com manteiga. Depois de assado recheia-se com o seguinte Recheio: 250g de ameixas, 100g de tâmaras, 100g de figos, 250g de nozes, 1 caixa de passas, ½ xícara de açúcar, ½ xícara de água, 5 gemas. Faz-se um doce das ameixas com o açúcar e a água. Quando estiver no ponto, juntam-se as passas, as tâmaras, os figos e dá-se ainda outra fervura. Tira-se do fogo e põe-se as gemas, mexendo bem, e vai novamente ao fogo dar outra fervura. Deixa-se esfriar, juntam-se as nozes (ou castanhas) bem picadas ou moídas. Cobre-se e recheia-se o bolo. Se preferir, recheie somente o bolo e cubra com o glacê que desejar.

Torta Americana

Ingredientes:

2 colheres de sopa (cheias) de manteiga

2 colheres de sopa (rasas) de açúcar

2 colheres de sopa de leite

Farinha de trigo (necessária)

2 gemas

1 colher de chá (rasa) de fermento Royal

1 pitada de sal

Preparo:

Bate-se em creme a manteiga com as gemas e o açúcar; juntam-se o sal e o fermento dissolvidos em leite, mistura-se e, sempre amassado, vai-se juntando farinha até obter massa fofa, porém que não pegue nas mãos. Trabalha-se pouco e rapidamente. Forma-se uma bola, cobre-se e deixa-se descansar por meia hora. Abre-se a massa em uma fôrma própria para tortas (fundo removível), levemente untada com manteiga, forrando o fundo e os lados da mesma. Fura-se a massa com os dentes de um garfo para que não cresça e leve ao forno quente para assar. Depois de assada e ligeiramente dourada, retira-se do forno e deixa-se esfriar na própria fôrma.

Creme: 2 ½ copos de leite de vaca, ½ copo de leite puro de coco, 5 a 6 colheres de sopa de açúcar, 4 gemas, 3 colheres de sopa de maizena. Mistura-se o leite de vaca com as gemas e a maizena. Passa-se pela peneira; junta-se o açúcar e leva-se ao fogo mexendo sempre, até

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

engrossar. Afasta-se um pouco a panela, deita-se o leite de coco, mistura-se rapidamente e torna-se a levar ao fogo por mais dois ou três minutos. Retira-se e bate-se até amornar. Reserva-se.

Recheio de ameixas: 300g de ameixas pretas, 100g de açúcar, 1 cálice de vinho do Porto ou Moscatel. Aferventam-se as ameixas com um pouco de água, passam-se por peneira de tela fina, adicionam-se o açúcar e o vinho. Mistura-se bem e leva-se ao fogo brando mexendo sempre até obter boa consistência. Retira-se e deixa-se amornar.

Cobertura: 3 claras, 6 colheres de sopa de açúcar, 1 colher (café) de casca de limão ralada. Batem-se as 3 claras em neve e sempre batendo vão se adicionando 6 colheres de sopa de açúcar e 1 colher (café) de casca de limão ralada. Bate-se até o ponto de suspiro.

Arrumação: Espalha-se sobre a massa que ainda está na fôrma a metade do creme e, sobre este, arruma-se o recheio de ameixa. Deita-se o restante do creme e cobre com o suspiro bem consistente. Desenforma-se depois de fria e serve-se de preferência gelada. Pode fazer a torta numa forma Pirex, sem precisar tirar a torta da mesma.

Torta Bahia

Ingredientes:

2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de açúcar
½ lata de creme de leite (gelado e sem soro)
1 pitada de sal

Preparo:

Peneire a farinha e faça uma cova no meio. Coloque ali todos os ingredientes e misture bem. Abra a massa e forre uma fôrma para torta. Fure com um garfo e asse em forno quente por 20 minutos.

Recheio: Bata no liquidificador 1 xícara de chá de leite, 3 gemas, 1 colher de sopa de maizena, 2 colheres de sopa de açúcar. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Retire e misture ½ lata de creme de leite (gelado e sem soro), 1 colher de sobremesa de baunilha e 1 ½ xícaras de chá de coco ralado fino. Recheie a torta com esse creme e faça um suspiro com as 3 claras batidas em neve e 6 colheres de sopa de açúcar, adicionados aos poucos. Cubra a torta e decore polvilhando com coco. Leve ao forno para corar. Sirva gelado.

Torta de Abacaxi II

Ingredientes:

3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
6 ovos
1 colher de chá de fermento
1 pitada de sal

Preparo:

Bata as 6 claras em neve, junte as 6 gemas, continue a bater. Junte o açúcar, continuando a bater; junte a farinha peneirada com o sal e o fermento. Leve a assar em fôrmas iguais untadas e

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

enfarinhadas. Quando assada, desenforme amornado e deixe esfriar. Recheie com goiabada ou se quiser, com o mesmo recheio da cobertura de abacaxi.

Recheio de Abacaxi - 1 xícara de manteiga, 1 abacaxi, 2 xícaras de açúcar. Bata muito bem a manteiga, ponha aos poucos o açúcar, batendo continuamente até formar um creme leve e esponjoso. Junte o abacaxi cortado em pedacinhos pequenos. Mexa bem, recheie se quiser e cubra completamente a torta.

Cobertura e Recheio de Abacaxi - 2 xícaras de açúcar com 2 colheres de sopa de manteiga batida em creme. Passe ½ abacaxi no liquidificador e 1 gema. Misture tudo e empregue.

Torta de Ameixas

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo

200g de manteiga ou margarina

2 colheres de açúcar

1 colher de casca ralada de limão

1 pitada de canela em pó

Preparo:

Misture todos os ingredientes, forre uma fôrma de torta (baixa e fundo solto). Leve ao forno para assar sem recheio.

Recheio: 300g de ameixas, 1 copo de leite de vaca, 1 colher de maizena, 2 ovos, 1 colher de açúcar, 1 lata de creme de leite, sem o soro, 1 cálice de vinho do Porto, 3 colheres de açúcar. Leve ao fogo, numa panela, as ameixas, 3 colheres de açúcar, o vinho do Porto e ½ xícara de água. Deixe ferver até secar a água e reserve. Noutra panela, ponha o leite e 1 colher de açúcar. Quando começar a ferver, misture as gemas e a maizena dissolvida em um pouco de leite frio. Fique mexendo até formar um creme. Retire do fogo, misture o creme de leite e as claras em neve. Ponha esse creme dentro da massa de torta que já está assada. Enfeite com as ameixas ou flores de massa e cereja ao centro.

Torta de Ameixas II

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite morno

4 ovos

500g de ameixas pretas

4 colherinhas de fermento Royal

Preparo:

Batem-se muito bem as gemas com o açúcar até ficar em creme. Juntam-se as claras batidas em neve, o leite morno, alternado com a farinha peneirada juntamente com o fermento. Mistura-se tudo muito bem. Deitam-se 3 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de manteiga numa fôrma. Leva-se ao fogo para derreter. Em seguida forra-se o fundo da fôrma com 200g de ameixas sem os caroços e sobre estas despeja-se a massa da torta. Leva-se a assar. Quando assada, retira-se, desenforma-se a torta enquanto quente e cobre-se a mesma com 300g de

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

ameixas pretas em calda. Ornamenta-se com creme de chantilly e compota de abacaxi. Decora-se, então, da forma que desejar.

Torta de Amendoim

Ingredientes:

½ kg de amendoim

½ kg de açúcar

9 claras de ovo

Casca ralada de 1 limão

Preparo:

Bata as claras em neve; junte aos poucos o açúcar continuando a bater. Junte os amendoins torrados, pelados e passados na máquina. Junte a casca de limão ralada. Unte 2 fôrmas forradas com manteiga, divida a massa entre as duas e leve a assar no forno. Una as duas metades com baba-de-moça (ou doce de ovos) e cubra com glacê branco. Se quiser enfeite com suspirinhos ou salpique com amendoins.

Torta de Ano Novo

Ingredientes:

250g de farinha de trigo

180g de manteiga

180g de açúcar

100g de nozes com casca

100g de cerejas cristalizadas

3 ovos

½ colher de sopa de fermento

½ colher de chá de baunilha

1 pitada de sal

½ xícara de leite

Preparo:

Peneire juntos a farinha, o sal e o fermento. Corte as nozes em pedaços pequenos e as cerejas em quatro. Junte as nozes e as cerejas à farinha. Bata a manteiga e o açúcar até ficar cremosa. Junte os ovos, um a um, e bata bastante. Misture ligeiramente a farinha, a baunilha e o leite, se necessário, um pouco mais. Ponha numa fôrma lisa, redonda, de fundo removível, bem untada e asse em forno moderado. Deixe esfriar depois de bem assado e inverta-o sobre um prato.

Coloque novamente o aro da fôrma. Despeje sobre o bolo a gelatina, para cobertura, começando a engrossar e leve à geladeira. Retire o aro quando a gelatina estiver firme. Cubra os lados com glacê ou creme de chantilly e decore com confeitos prateados.

Gelatina para cobertura: ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de suco de frutas, 6 folhas de gelatina vermelha. Leve a gelatina, o suco de frutas e ½ xícara de açúcar ao fogo, mexendo até dissolver bem. Esfrie e quando começar a engrossar e coagular ponha sobre o bolo e leve à geladeira.

Decore os lados com glacê ou creme de chantilly.

Torta de Café

Ingredientes:

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

6 ovos
4 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de chocolate
1 ½ colheres de sopa de fermento Royal
1 ½ copos de café forte e frio
18 colheres de sopa de açúcar
18 colheres de sopa de farinha de trigo
100g de nozes moídas

Preparo:

Bata bem a manteiga com o açúcar até formar um creme. Junte o chocolate em pó, peneirado, as gemas, uma a uma, as nozes moídas e o café bem forte e frio, alternadamente com a farinha de trigo, previamente peneirada com o fermento. Misture tudo muito bem, acrescente as claras batidas em neve. Asse em forno moderado em tabuleiro untado e polvilhado. Recheie e cubra com o seguinte Glacê: 7 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de sopa, bem cheia de chocolate em pó, licor ou rum, 1 colher de sopa de café forte e frio. Misture muito bem o açúcar, o chocolate e a manteiga. Bata bem, junte o ovo inteiro e torne a misturar. Acrescente o café e uma colherinha de chá de qualquer licor ou rum. Misture ainda uma vez até formar um creme perfeito. Com este glacê recheie e cubra a torta.

Torta de Chocolate

Ingredientes:

1 xícara de chocolate
1 xícara de leite
300g de manteiga (1 ½ xícaras)
1 colher de sopa de fermento Royal
5 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar

Preparo:

Ferva juntos a manteiga, o leite e o chocolate, mexendo sempre. Deixe esfriar. Bata as gemas com o açúcar até ficarem esbranquiçadas. Junte as claras batidas em neve e, em seguida, a farinha peneirada com o fermento. Junte as duas misturas, mexa ligeiramente, mas que fique tudo bem unido, e leve a massa ao forno em fôrmas iguais bem untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Recheia-se as duas partes com creme de chantilly batido bem duro ou glacê branco macio. Cubra a parte de cima e os lados do bolo com a seguinte Cobertura: 2 claras de ovos, 2 colheres de sopa de açúcar, 4 colheres de sopa de mel e 4 colheres de sopa de chocolate em pó. Leve ao fogo o açúcar, o chocolate e o mel. Deixe ferver até o ponto de fio e deite sobre as claras em neve, batendo sem parar. Empregue logo, espalhando na superfície e nos lados do bolo. Decore com chantilly (ou glacê).

Torta de Chocolate II

Ingredientes:

2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de açúcar

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

2 colheres de sopa de leite
Farinha de trigo (2 xícaras mais ou menos)
1 gema
½ colher de sopa de fermento
1 pitada de sal

Preparo:

Juntam-se numa vasilha a manteiga, o leite, o açúcar, a gema, o fermento e o sal. Depois de misturar um pouco, vai juntando a farinha de trigo com a ponta dos dedos, sem amassar, até ficar tudo mais ou menos ligado e ficar uma massa branda e macia. Forre com ela um “pirex”; fure o fundo e os lados com um garfo e leve ao forno quase quente, para assar bem. Depois de fria a massa, recheie com o seguinte Recheio: 2 copos de leite de vaca, 1 lata de creme de leite, 4 ou 5 colheres de sopa de açúcar, 5 colheres de sopa de chocolate em pó, 2 colheres de sopa, bem rasas, de maizena, 2 gemas. Bata as gemas com o açúcar até ficarem esbranquiçadas; junte a maizena, o chocolate e vá misturando depois o leite, mexendo bem para não encroçar. Se você tem um liquidificador tudo se simplifica: misture leite, maizena, chocolate, gemas, açúcar e ligue o liquidificador um minuto. Leve, então, tudo ao fogo, mexendo até engrossar. Retire do fogo, perfume com baunilha e bata um pouco, para ficar mais fino o creme. Depois de batido, e já esfriado um pouco, despeje-o na fôrma da torta e deixe terminar de esfriar. Leve ao refrigerador. Na hora de servir, cubra com o creme de leite já batido, ao qual tenha adicionado 2 colheres rasas de sopa de açúcar. Deixe o centro da torta de chocolate aparecendo., para melhor efeito decorativo. Enfeite o creme com casquinhas de chocolate ralado.

Torta de Frutas

Ingredientes:

5 ovos
1 ½ copos de farinha de trigo
1 copo de açúcar
1 colher de sopa de fermento
1 lata de leite condensado
7 colheres de sopa de manteiga ou margarina
Frutas em calda

Preparo:

Faça um pão-de-ló: bata bem as claras, depois misture as gemas, uma a uma, e, batendo sempre, o açúcar. Acrescente, mexendo, a farinha peneirada com o fermento. Asse em forno quente, procurando não abri-lo enquanto estiver a massa no mesmo.

Recheio e cobertura: bata muito bem a margarina e, depois, aos poucos, adicione o leite condensado. Quando estiver cremoso, divida em duas partes. Com uma delas, recheie o bolo e com a outra faça a cobertura. Enfeite com frutas em calda, como pêssegos, abacaxis, goiabas, etc. Querendo, ponha também entre as camadas. Se for de seu agrado, misture 5 colheres de sopa de rum ao recheio.

Torta de Laranja

Ingredientes:

300g de manteiga

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

500g de farinha de trigo
½ colher de chá de sal
4 colheres de chá de fermento
10 colheres de sopa de água
½ colher de sopa de casca de laranja ralada
500g de açúcar
6 ovos
½ colher de chá de bicarbonato
12 colheres de sopa de suco de laranja
4 colheres de sopa de suco de limão

Preparo:

Bate-se o açúcar com a manteiga e a casca da laranja ralada. Junta os ovos que já devem estar bem batidos. Peneiram-se os ingredientes secos e juntam-se alternadamente com os líquidos. Asse em duas fôrmas.

Glacê - 2 xícaras de açúcar, ½ xícara de água, 1 colher de sopa de casca de laranja, 2 claras em neve, 1 colher de chá de fermento. Leva-se para ferver até o ponto de pasta, o açúcar e a casca ralada. Derrame sobre as claras já batidas em neve com o fermento. Quando estiver bem batido e endurecendo cobre-se o bolo. Esta torta cobre-se com creme de chantilly e Nescau. Enfeita-se com uma rosa de compota (ou pedaços) de laranjas.

Torta de Laranja II

Ingredientes:

½ xícara de manteiga
2 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de chá de pó Royal
Raspas de 2 laranjas
1 ½ xícaras de açúcar
1 xícara de leite de gado
3 ovos
1 pitada de sal

Preparo:

Derrete-se a manteiga e bate-se até ficar um creme. Junta-se aos poucos o açúcar e as raspas de laranja e depois as gemas bem batidas. Acrescenta-se a farinha, o pó Royal e o sal, previamente misturados e peneirados; em seguida, o leite e as claras em neve. Assa em duas fôrmas redondas e entremeia-se com o seguinte Creme: 2 laranjas, 2 colheres de sopa de manteiga, 2 ½ xícaras de açúcar, suco de 1 limão. Bate-se muito bem a manteiga derretida e o açúcar até ficar em creme. Corta-se as laranjas em pedaços, tirando antes as peles e os caroços. Junta-se então ao creme. Mistura-se levemente e entremeia-se e cobre a torta. Enfeita-se com bagos inteiros de laranja ou de qualquer outro modo.

Torta de Leite Condensado

Ingredientes:

1 coco ralado
1 lata de leite condensado

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

1 lata de leite de vaca
4 ovos
1 colher de sopa de manteiga

Preparo:

Ponha as gemas numa vasilha e desmanche-os a seguir; misture a manteiga com as gemas. Depois junte o leite condensado e o leite de vaca (este medido na lata do condensado). Misture muito bem e junte o coco ralado, fino, mexendo, para ficar bem misturado (sem caroços). Leve a assar em torteira, forno quente. Quando notar que a torta está ficando moreninha retire do forno e bata as claras com 8 colheres de sopa de açúcar até formar um suspiro, com algumas gotas de limão. Espalhe por cima da torta e leve novamente ao forno, para dourar. Deixe esfriar e leve à geladeira. Enfeite com ameixas, se quiser.

Torta de Limão

Ingredientes:

2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de leite
1 colher de café de pó Royal
1 colher de café de sal
Farinha de trigo

Preparo:

Misture ligeiramente a manteiga, o leite, o sal, o fermento e o açúcar. Junte farinha de trigo até a massa ficar macia (não deve ser muito trabalhada). Asse e deixe esfriar.

Creme: 1 lata de leite condensado, 2 claras em neve, 4 colheres (sopa) de açúcar, ¼ de xícara de chá de suco de limão. Bata o leite condensado durante uns 20 minutos no liquidificador, acrescentando, aos poucos, o suco de limão, para não talhar. Despeje essa mistura na massa, assada. Cubra com as claras batidas em neve com o açúcar. Leve ao forno brando, de preferência gelado.

Torta de Maçã

Ingredientes:

10 colheres de farinha de trigo
2 xícaras (pequenas) de leite
200g de manteiga
2 gemas
2 colheres de sopa de fermento em pó
2 colheres de açúcar
Sal

Preparo:

Peneire os ingredientes secos, junte aos demais, sem amassar. A massa fica pegajosa. Não junte mais trigo. Unte uma assadeira, estenda a massa fina acertando com as mãos. Faça um Creme: ½ litro de leite, 2 gemas, 3 colheres de maizena, 1 colherinha de manteiga e açúcar à gosto. Faça o creme e deixe engrossar.

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

Leve ao fogo 4 maçãs cortadas em fatias finas, apenas com açúcar. Junte água à medida que for necessário. Quando as maçãs ficarem transparentes, retire do fogo.

Montagem da torta: Coloque o creme sobre a massa crua e sobre ele as fatias de maçã, formando desenhos. Se desejar, enfeite com tiras de ameixas pretas, cerejas ou damascos. Leve ao forno quente.

Torta de Merengue com Frutas

Pão-de-ló:

6 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de água

1 colher de sobremesa de fermento

Preparo:

Bata as gemas com o açúcar, até formar um creme. Vá juntando a água aos poucos, batendo sempre até terminar toda água. Bata mais um pouco. Acrescente a farinha de trigo, peneirada com o fermento. Misture bem. Por último, ponha as claras em neve, mexendo com o garfo, de cima para baixo, para ficar bem fofo. Asse numa fôrma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado e frio, divida em duas camadas.

Merengue:

6 claras

12 colheres de sopa de açúcar

Sumo de 1 limão verde

1 colher de sopa rasa de maizena

Recheio:

1 lata de compota de pêssego

250g de creme de leite

1 lata de compota de abacaxi

Preparo:

Bata as claras em neve, vá acrescentando o açúcar aos poucos, batendo sempre; junte o sumo de limão, continue a bater até ficar leve e crescido. Adicione a maizena e mexa bem. Asse em forno brando em duas fôrmas do mesmo tamanho da do pão-de-ló, untada com bastante manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois do merengue assado e frio, desenforme e arme a torta da seguinte maneira:

Arrumação: Coloque num prato redondo uma camada de pão-de-ló; espalhe por cima creme de leite, ligeiramente batido, e por cima deste, pêssegos e abacaxis picadinhos. Molhe com um pouco da calda de frutas, cubra com uma camada de merengue, espalhe por cima creme de leite e pedacinhos de compotas. Coloque por cima a outra camada de pão-de-ló, proceda da mesma maneira anterior; por último, a outra camada de merengue. Cubra toda a torta com creme de leite e enfeite com suspiros bem pequenos, bem juntinhos, cobrindo toda a torta.

Nota: Querendo variar, poderá substituir o creme de leite por baba-de-moça feita um tanto grossa e ainda, as compotas por ameixas ou tâmaras.

Torta de Morangos

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

Ingredientes:

12 colheres de sopa de açúcar
12 colheres de sopa de farinha de trigo
Raspas de casca de limão
6 ovos
1 ou 2 latas de creme de leite
Morangos frescos

Preparo:

Bata as claras em neve. Junte depois as gemas, uma a uma, batendo sempre antes de fazer cada adição. Ao terminar todas as gemas, vá adicionando o açúcar, colher por colher, batendo sempre depois de juntar cada colherada de açúcar. Ponha, depois, as raspas de casca de limão. Despeje a farinha, peneirada e medida depois de peneirar, toda de uma vez, misturando apenas. Asse em duas fôrmas redondas iguais, untadas. Essas fôrmas ficam mais ou menos baixas. Depois de frio desenforme o pão-de-ló, pondo uma parte sobre um prato grande. Cubra com o creme de chantilly e ponha por cima uma boa camada de morangos frescos. Cubra tudo com a outra parte do pão-de-ló. Despeje por cima o restante do creme de chantilly; arrume nova camada de morangos.

Nota: poderá fazer a mesma torta com cerejas, pêssegos em compota, abacaxi ou ainda ameixas.

Creme de chantilly - Deixe no refrigerador o creme de leite. Quase na hora de usar, escorra bem a água que sempre há. Retire o creme de leite e bata até começar a se solidificar. Não bata demais porque vira manteiga. Se preferir, junte 1 ou 2 claras batidas em neve firme e algumas gotas de baunilha.

Torta de Nádia

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de fécula de batata
2 ½ xícaras de açúcar
1 xícara rasa de manteiga
7 ovos
2 ½ colheres de sopa de fermento
1 colherinha de chá de sal
1 xícara de leite de vaca

Preparo:

Peneire juntos, 3 vezes, todos os ingredientes secos. Vá incorporando a manteiga até formar uma farofa. Junte aos poucos o leite, mexendo sempre até ficar bem consistente. Adicione, então, os ovos inteiros, ligeiramente batidos e misture tudo muito bem. Despeje em tabuleiro untado e asse em forno moderado, durante 30 a 40 minutos. Pronto, parta em duas camadas e recheie.

Recheio: 1 lata de abacaxi em calda, 3 claras em neve, 1 ½ xícaras de açúcar, 1 xícara de amendoim moído. Escorra e reserve o caldo do abacaxi. Amasse todos os pedaços, junte ½ xícara de açúcar e leve ao fogo, mexendo até o ponto em que soltar da panela. Estando a torta já assada, divida-a em duas partes, embebendo-as no caldo do abacaxi que estava reservado. Coloque o doce de abacaxi sobre uma das partes do bolo e cubra-a com a outra parte. Faça um

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

merengue com as claras e o açúcar e recubra com ele toda a torta, polvilhando com amendoim torrado e moído.

Torta de Nozes a Ana Maria

Para esta receita precisa-se de:

3 bolos de nozes

Baba-de-moça

Geléia de damasco

Glacê de cobertura

250g de nozes para enfeitar

Ingredientes do bolo:

4 colheres de sopa, bem cheias, de manteiga

1 xícara cheia de nozes raladas

6 ovos

2 xícaras, bem cheias, de açúcar

1 ½ xícaras de farinha de trigo

1 xícara de suco de laranja

1 colher de sopa, cheia, de fermento em pó

1 colher de café de casca ralada de limão

Preparo do bolo:

Bata em creme o açúcar com manteiga e a casca de limão. Junte as gemas, uma a uma, e, sempre batendo, vá adicionando o suco de laranja, o fermento peneirado com as farinhas de rosca e de trigo, as claras em neve e, por último, as nozes raladas. Estando a massa abrindo bolhas, despeje em uma fôrma redonda bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Asse em forno quente nos 10 primeiros minutos e termine de assar em forno moderado. Desenforme morno e deixe esfriar. Faça mais 2 bolos idênticos a este.

Baba-de-moça:

½ kg de açúcar

Leite de 2 cocos

1 colher de sopa de manteiga sem sal

1 ovo inteiro

5 gemas

Preparo da baba-de-moça:

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.

Geléia de damasco (ou de ameixas):

250g de damasco (ou de ameixas)

½ kg de açúcar

Preparo da geléia:

Ponhas os damascos ou ameixas de molho em ½ litro de água. Após algumas horas, leve ao fogo brando e deixe ferver, até ficar com pouca água. Passe no liquidificador ou peneira fina; junte o

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

açúcar e leve ao fogo. Mexa com uma colher de pau até ficar cremoso e aparecer o fundo da panela. Retire e deixe esfriar.

Coloque um dos bolos em um prato e espalhe farta camada de geléia. Coloque o segundo bolo e espalhe a baba-de-moça. Ponha o terceiro bolo e recheie com outra camada de geléia. Conserve na geladeira enquanto prepara a cobertura.

Cobertura:

3 xícaras de açúcar

7 colheres (sopa) de leite

4 colheres (sopa, bem cheias) de manteiga

1 xícara bem cheia de chocolate

1 pitada de sal

1 colher (café) de essência de baunilha.

Preparo:

Mistura-se o açúcar, o leite, o sal, a manteiga, o chocolate e a baunilha. Leve ao fogo brando e mexa sempre, até engrossar e ficar brilhante. Estando pronto, retire do fogo, bata até amornar e espalhe sobre o bolo todo. Antes do glacê endurecer, enfeite com metade de nozes.

Nota: Para fazer o bolo mais alto, parta os bolos ao meio e vá alternando com a geléia e baba-de-moça, etc., e termine com a cobertura e nozes, como já foi explicado.

Torta de Nozes I

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ de xícara de manteiga

$\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de pão

1 xícara de nozes partidas

200g de fécula de batatas

3 ovos

2 colherinhas de essência de baunilha

2 colherinhas de fermento em pó

$\frac{3}{4}$ de xícara de leite

Preparo:

Bata bem a manteiga com o açúcar; junte a baunilha e os ovos batidos inteiros, separadamente. Combine o fermento, as nozes e a farinha de rosca, peneirada; misture à massa, alternadamente, com o leite. Asse em fôrma bem untada, em forno pré-aquecido, por cerca de 1 hora e 15 minutos. Depois de frio, desenforme-o; enfeite com fatias de abacaxi em compota. Nos miolos do abacaxi, coloque cerejas cristalizadas. Cubra com um glacê de chocolate se preferir ou com geléia de ameixas ou damascos.

Torta de Nozes II

Ingredientes:

250g de açúcar

250g de manteiga

250g de farinha de trigo

150g de nozes sem casca, picadinhas

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

7 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

4 colheres de sopa de chocolate

Preparo:

Passa metade das nozes na máquina, corte fino a outra metade. Bata a manteiga com o açúcar, até ficar muito leve e cremosa. Junte as gemas, uma a uma; continue a bater até que fique claro. Peneire juntos a farinha de trigo e o fermento. Misture o chocolate ao creme de manteiga, gemas e açúcar. Junte a farinha peneirada com o fermento. Bata as claras em neve muito firme, misture à massa. Por fim, junte as nozes. Leve a assar em fôrmas iguais, bem untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Use fôrmas comumente usadas para pizzas de 25 a 30 centímetros de diâmetro. Assa em forno moderado. Esfrie, desenforme e una com baba-de-moça e doce de ameixas.

Baba-de-moça: 1, ½ xícaras de açúcar, 4 gemas, leite de ½ coco, 1 colher de chá de maizena.

Faça uma calda grossa com o açúcar. Junte o leite de coco misturado com as gemas bem batidas e a maizena dissolvida. Mexa até engrossar, retire do fogo e deixe esfriar.

Doce de Ameixas: 200g de ameixas, 1 ½ xícaras de açúcar. Parta as ameixas em pedaços pequenos; leve ao fogo com o açúcar e deixe engrossar até fazer uma calda gelada.

Marsmallow: 2 ½ xícaras de mel Karo (vermelho), 4 claras, 1 pitada de sal, 1 colher de chá de baunilha. Bata as claras em neve firme. Aqueça o xarope de milho até começar a ferver. Vá juntando aos poucos às claras batidas, continuando a bater até formar picos. Perfume com baunilha.

Montagem: Se o bolo foi assado em fôrma menor, parta cada metade horizontalmente ao meio. Fure bem o bolo, para a baba-de-moça entranhar bem. Por cima, coloque o doce de ameixas. Cubra com a outra metade. Cubra com marsmallow. Tinja uma pequena porção com anilina rosa. A 3 centímetros da margem e com intervalo de 2 cm entre elas; faça 3 círculos paralelos e finos, de glacê rosa. Usando um palito, puxe o glacê num e noutro sentido, para formar os arabescos. No centro, coloque uma vela fina, com fita rosa enrolada em redor, em espiral. Termine com um laço farto, de várias voltas da mesma fita. Uma rosa natural faz o final da decoração desta torta de aniversário.

Torta de Nozes Maria Fulo

Ingredientes:

12 ovos

1 colher (de café) de canela

1 ½ kg de nozes, sem casca, moídas

3 colheres (de sopa, rasas) de farinha de rosca

12 colheres (de sopa) de açúcar

1 colher (de sopa, rasa) de fermento

Preparo:

Bater muito bem as claras com as 12 colheres de açúcar como para suspiro. Juntar as gemas, uma a uma, misturando levemente sem bater. Misturar a canela e o fermento. Depois as nozes moídas e, por último, a farinha de rosca. Misturar tudo levemente. Despejar em fôrma de torta untada de manteiga e polvilhada de pó de rosca e assar em forno moderado. Depois de assada, cortar ao meio e rechear com doce de ovos. Cobrir com suspiro e enfeitar com nozes e cerejas.

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

Recheio: 400g de açúcar, 3 xícaras de chá de água, 6 gemas, 1 fava de baunilha, 1 colher de sopa (rasa) de manteiga. Com o açúcar e a água fazer uma calda em ponto de pasta. Esfriar e juntar as gemas peneiradas.. Tornar ao fogo, sempre mexendo, até aparecer o fundo da panela. Retirar do fogo e acrescentar a colher de manteiga. Empregar depois de frio.

Torta de Pêssegos

Ingredientes:

1 lata de compota de pêssegos

½ xícara de manteiga

1 ½ xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maizena

1 xícara de leite

2 ovos

1 colher de sopa de fermento

2 colheres de sopa de açúcar

Casca ralada de 1 limão

Figos cristalizados em pedaços

Preparo:

Unte uma fôrma em forma de anel de 20 cm de diâmetro. Polvilhe com o açúcar (as 2 colheres) e a casca ralada de limão. Bata numa tigela a manteiga e o açúcar até ficar fofo, leve e claro. Junte as gemas, continue a bater. Peneire juntos a farinha de trigo, a maizena e o fermento. Junte as farinhas à massa., alternadamente com o leite. Por fim, junte as claras batidas em neve firme.

Asse em forno moderado até ficar corado. Desenforme no centro de um prato. Aqueça os pêssegos com a calda, escorra e coloque-os em cima do bolo em forma de anel. Continue com o xarope no fogo para engrossar até quase tomar o ponto de geléia. Ponha sobre os pêssegos, decore com pedacinhos de figos cristalizados ou outra fruta de sua preferência.

Torta de Pêssegos Elizabeth

Ingredientes:

1 ½ xícaras de farinha de trigo

½ xícaras de manteiga

1 colher de chá de fermento

4 colheres de sopa de água gelada

1 gema

2 colheres de sopa de açúcar

½ colher de chá de sal

Preparo:

Peneire juntos a farinha de trigo, o fermento, o sal e o açúcar. Junte a manteiga, cortando-a com 2 facas, até fazer uma espécie de farofa. Misture a gema de ovo e a água gelada; junte à massa, mexendo rapidamente. Forme uma bola com a massa, enrole em papel impermeável e leve à geladeira por cerca de ½ hora. Abra a massa com o rolo, forre o fundo de uma torteira de abrir. Cubra os lados da torteira com a massa, encrespe as bordas. Forre com um papel impermeável, encha com feijão ou milho e leve a assar em forno quente até corar e cozinhar.

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

Creme: ½ litro de leite, ½ xícara de açúcar, 1 lata de compota de pêssegos, algumas gotas de essência de baunilha, ou casca de limão ralada, 4 gemas de ovo, 1 ½ colher de sopa de farinha de trigo ou maizena. Leve o leite a ferver com o aroma escolhido. Bata as gemas com o açúcar e farinha ou maizena, até ficarem bem claras e sem cheiro. Junte aos poucos o leite fervente, mexendo sem parar. Volte tudo ao fogo brando, mexendo sem parar, até engrossar. Não deixe ferver, senão poderá talhar. Neste caso, bata tudo no liquidificador. Coloque o creme na massa de torta assada. Escorra o xarope da lata de pêssegos. Parta-os em lâminas e arrume ao redor do centro, formado com o miolo de meio pêssego. Deixe a calda engrossar no fogo até fazer geléia. Coloque sobre os pêssegos e leve a gelar.

Nota: em vez de pêssegos, estas mesmas receitas podem ser preparadas usando damascos, ameixas, abacaxis, pêras, etc. Pode também usar uma massa de torta já experimentada e à gosto.

Torta de Sonho

Ingredientes:

250g de chocolate

150g de manteiga

50g de açúcar

150g de biscoitos palitos ou champagne

2 ovos

5 colheres de sopa de água

150g de leite

Baunilha

Preparo:

Ferva o leite perfumado com baunilha. Bata numa tigela um ovo inteiro e uma gema com açúcar; junte o leite quente e volte ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Derreta o chocolate na água, esfrie. Junte o chocolate à manteiga que deve ser batida até ficar cremosa. Continue a bater para fazer um creme bem liso. Junte esta mistura ao creme de leite e ovos. Guarneça o fundo e os lados de uma fôrma lisa forrada com papel com os biscoitos palito. Cubra com o creme e leve a gelar por cerca de 24 horas, no refrigerador. Desenforme no momento de servir. Guarneça com uma calda de chocolate ou com qualquer tipo de castanhas, nozes ou geléia.

Torta de Suspiros e Morangos

Suspiros:

½ xícara de açúcar

3 colheres de sopa de coco ralado

¼ de colher de chá de cremor de tártaro

4 claras

Preparo:

Bata as claras em neve com o cremor de tártaro. Junte aos poucos o açúcar enquanto continua a bater. Unte ligeiramente uma fôrma de tortas. Forre a fôrma com uma camada espessa de suspiro; polvilhe-os com 2 colheres de coco ralado. Asse em forno muito brando até corado e bem torrado. Deixe esfriar.

Recheio: 1 xícara de açúcar, 4 gemas, 1 xícara de creme de leite, 1 pitada de sal, 3 colheres de suco de limão, 1 cestinha de morangos ou 1 compota de morangos. Leve ao fogo, em banho-

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

maria, as gemas bem batidas com o açúcar, caldo de limão e 1 colher de chá de casca de limão ralado. Deixe engrossar e retire do fogo. Deixe esfriar e junte o creme de leite batido. Com esta mistura encha a crosta de suspiros depois de fria. Lave os morangos, corte os cabos e guarneça com eles a torta. Sirva gelada, enfeitando com a colher restante do coco ralado. Pode variar o recheio substituindo os morangos por ameixas, abacaxi em compota ou outra compota ou ainda outra fruta fresca.

Torta Deliciosa

Ingredientes:

200g de manteiga

100g de açúcar

300g de farinha de trigo

1 ovo

Casca ralada de 1 limão

½ colher de chá de sal

Preparo:

Bata a manteiga, o açúcar, o ovo inteiro, o sal e a casca de limão, até fazer uma massa lisa. Peneire a farinha de trigo. Misture a farinha à massa, apenas até ligar. Quando estiver bem ligado, leve à geladeira por cerca de ½ hora. Abra então com o rolo e forre uma fôrma de cerca de 25 centímetros.

Recheio: 1 lata de leite condensado, 4 ovos, 1 lata de leite de gado, 1 coco ralado. Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite de gado e o de coco. Ponha este creme sobre a massa crua; leve tudo ao forno moderado, por cerca de 45 minutos. Sirva no próprio prato, se a fez no Pirex, ou desenforme depois de fria. Não leve a gelar. Guarneça com um pouco de geléia de goiaba ou de outra fruta.

Torta Deliciosa II

Ingredientes:

250g de farinha de trigo

150g de castanhas de caju

125g de açúcar

100g de manteiga ou margarina

3 ovos

Casca ralada de 1 limão

Essência de amêndoas ou baunilha

Rum

Sal

Preparo:

Despeje sobre a mesa a farinha de trigo. Faça um buraco no centro e adicione as gemas, a manteiga (aquecida e amassada com garfo), o açúcar, as castanhas moídas, a casca de limão ralada, uma colher de sopa de rum e uma pitada de sal. Trabalhe ligeiramente a massa com os dedos. Faça uma bola e embrulhe em papel impermeável. Deixe-a repousar no refrigerador durante uma hora. Divida a massa em duas partes, sendo que uma delas deve ter o dobro da outra. Estenda com o rolo a parte maior na mesa polvilhada com farinha de trigo. Forre o fundo e

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

Seu livro de receitas virtual na internet...

os lados da fôrma (untada com manteiga ou margarina)e espalhe sobre a massa uma camada de geléia (ou recheio que preferir). Bata-a com uma colher de pau para torná-la mais fluida. Alise a geléia (ou recheio) com uma espátula. Abra a massa restante na espessura de ½ cm (bom uma carretilha, corte-a em tiras). Cubra a torta formando xadrez (fica mais bonita). Dobre a beirada da massa, para dentro, apertando em toda volta. Pincele com goma de ovo. Forno moderado, 40 minutos. Destaque os lados com uma faca de ponta e desenforme com cuidado. Sirva fria, quer como sobremesa ou com chá.

Torta do Paraíso

Ingredientes:

250g de açúcar

125g de farinha de trigo

125g de fécula de batata

200g de manteiga

1 pitada de sal

8 ovos

Preparo:

Misture as gemas com o açúcar e bata-as bem até ficarem espumosas. Bata as claras em neve, firme e junte-as cuidadosamente à mistura preparada e bem batida. Deite aos poucos a farinha e a fécula de batata, peneiradas juntas. Junte a pitada de sal e a manteiga, ligeiramente aquecida, e misture bem. Unte uma fôrma, ou duas iguais, com manteiga e polvilhe com farinha de rosca, despejando a seguir a massa. Leve ao forno. Para ver se está pronta a torta, espete-lhe um palito: se sair seco, a torta estará pronta. Desenforme-a, polvilhe-a com açúcar fino ou cristalizado. Sendo em duas fôrmas, recheie-a com creme de ou geléia. Cubra os lados com glacê e em cima um pouco de geléia e polvilhe com açúcar cristalizado.

Torta Escocesa

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo

1 ½ xícaras de açúcar

1 colherinha de café de fermento

1 colher de sobremesa de manteiga

1 colher de sobremesa de banha

1 cálice de rum

Leite (até que baste para ligar)

Preparo:

Prepare a massa com 3 xícaras de farinha de trigo, 1 ½ xícaras de açúcar, 1 colherinha de café de fermento, 1 colher de sobremesa de manteiga, 1 colher de sobremesa de banha, 1 cálice de rum e leite que baste para ligar. Amasse tudo até consistência de abrir com rolo. Coloque a massa na fôrma de torta, untada com manteiga.

Recheio: 1 litro de leite, 8 colheres de sopa bem cheias de açúcar, 4 colheres de sopa bem cheias de maizena, 3 gemas, raspas de 1 limão, ½ cálice de rum e 1 colher de chá de manteiga. Misture tudo e leve ao fogo para engrossar. Acrescente 1 xícara de coco ralado, fino, misture bem e tire do fogo. Recheie a torta e leve ao forno. Depois de assada, cubra com suspiro bem batido (3

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

claras em neve e 3 colheres de açúcar), salpicando com uma xícara de coco ralado. Leve novamente ao forno para tostar o suspiro.

Torta Espanhola

Ingredientes:

1 xícara bem cheia de manteiga
2 xícaras bem cheias de farinha de trigo
4 colheres de sopa de chocolate
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de fermento Royal
1 colher de chá de raspas de casca de limão
2 ½ xícaras de açúcar
1 xícara de maizena
4 ovos
1 copo de leite
1 cálice pequeno de vinho do Porto
1 pitada de sal

Preparo:

Bate-se em creme a manteiga com as gemas, em seguida, o açúcar; sempre batendo vão-se-lhe adicionando, alternadamente, os sal, a raspa de limão, o leite, a maizena, o fermento e a farinha peneirados juntos. Por último, as claras em neve. Depois de tudo muito bem batido divide-se a massa em duas porções iguais. A uma delas junta-se o queijo, mistura-se bem e despeja-se numa fôrma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha. À outra porção da massa, juntam-se o chocolate e o vinho, mistura-se tudo muito bem e espalha-se sobre o bolo claro que está na assadeira. Com um garfo de dentes largos misturam-se ligeiramente os dois bolos (claro e escuro, para ficar rajado). Feito isso, leva-se ao forno moderado para assar. Depois de assado desforma-se em um prato e deixa-se esfriar. Põe-se então a cobertura.

Nota: Se gostar pode-se regar o bolo com uma calda, não muito doce, de preferência de pêsego ou abacaxi em compota, juntando-se a mesma um cálice de vinho do Porto.

Cobertura - 1 ½ lata de leite condensado, ¾ de copo de leite de gado, 1 colher de chá bem cheia de maizena, 1 colher de sopa de mel, 1 colher de sopa rasa de manteiga, 2 colheres de sopa de chocolate, 100g de ameixas picadas, 100g de nozes picadas, 1 xícara bem cheia de coco ralado, 100g de passas. Mistura-se o leite condensado com o leite de gado, a maizena, 2 gemas, o mel e o chocolate; passa-se por peneira fina, põe-se em uma panela e leva-se ao fogo até começar a engrossar. Juntam-se, então, o coco, a ameixa, a passa, a noz e a manteiga e continua-se a mexer até engrossar um pouco mais e começar a aparecer o fundo da panela (deve ficar cremoso). Estando pronto, retira-se do fogo e espalha-se sobre o bolo, cobrindo-o totalmente. Leva-se à geladeira.

Torta Fria

Ingredientes:

½ kg de bolacha Maria
½ kg de açúcar
250g de manteiga

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

1 copo de leite de coco ou vaca
4 gemas
100g de chocolate ou Nescau
1 colher de sopa, bem cheia, de maizena

Preparo:

Bata bem a manteiga e o açúcar até ficar cremosa e leve. Faça o creme com o leite, o chocolate e a maizena. Bata bem as gemas e misture com o creme ainda no fogo. Deixe esfriar e depois junte ao creme de manteiga.

Para armar a torta: coloque em um prato de porcelana ou cristal, arrume uma camada de creme, outra de bolacha Maria, até terminar os ingredientes. Não querendo usar o creme com chocolate substitua com um creme de ameixas. Bata as claras em neve. Junta-se aos poucos 10 colheres de açúcar e 1 colher de chá de suco de limão ou de essência de baunilha. Cobre-se a torta e leva-se à geladeira. Enfeita-se como desejar.

Torta Gaúcha

Ingredientes:

200g de manteiga
200g de açúcar
200g de farinha de trigo
4 ovos
2 colheres de chá de fermento
½ vidro de geléia de pêssegos
1 lata de leite condensado Moça

Preparo:

Bata muito bem a manteiga com o açúcar. Junte as gemas e depois as claras em neve. Adicione, então, a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó. Despeje em fôrmas untadas, iguais e pequenas para que a massa fique fininha. Pode usar 2, 3 ou 4 fôrmas. Forno brando. Depois de assada, ligue as fôrmas, untando uma camada com geléia e a outra com doce de leite, feito com o leite condensado. Pode usar a torta simples ou coberta com creme de chantilly.

Torta Maravilha

Ingredientes:

1 xícara, bem cheia, de manteiga
1 xícara, bem cheia, de leite de vaca
2 xícaras, bem cheias, de açúcar
1 xícara, bem cheia, de fécula de batata
2 xícaras, bem cheias, de farinha de trigo
4 ovos
1 colher de sopa de fermento Royal
Geléia de ameixas

Preparo:

Bata bem a manteiga até ficar em creme. Junte o açúcar, batendo sempre, até ficar uma mistura leve e cremosa. Ponha as gemas, uma a uma, batendo bem. Junte a farinha de trigo e a fécula,

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

peneiradas juntas, e o fermento, alternando com o leite. Por último, as claras em neve. Forno regular. Asse em fôrma retangular ou fôrmas redondas iguais, bem untadas e enfarinhadas.

Recheio: 250g de açúcar, 150g de castanhas de caju (assadas e moídas), 1 colherinha de maizena, 5 claras em neve. Bata as claras em neve; junte o açúcar, às colheradas; junte a maizena e, por fim, as castanhas moídas em peça grossa da máquina de moer. Leve ao fogo brando.

Arrumação: ponha uma camada da torta, a geléia de ameixas polvilhadas com castanhas moídas. Por fim, a última camada ou sendo quatro camadas ponha novamente o recheio. Termine cobrindo com um merengue de suspiro. Guarneça como desejar. Sendo três camadas, faça a metade do recheio.

Torta Paulista

Ingredientes:

300g de manteiga

300g de açúcar

300g de farinha de trigo

6 gemas

6 claras em neve

3 colheres de chá de fermento em pó

Preparo:

Bata a manteiga até ficar muito clara e cremosa. Junte as gemas e continue a bater até tornar-se muito leve. Sempre batendo, junte o açúcar. Peneire juntos a farinha de trigo e o fermento em pó.

Bata as claras em neve firme. Misture a farinha ao creme de gemas - manteiga e açúcar.

Mexendo com movimentos de baixo para cima, junte as claras em neve, apenas para misturar.

Divida a massa entre três ou quatro fôrmas iguais, de cerca de 20cm de diâmetro, bem untadas, para fazer camadas bem finas de bolo. Na falta destas fôrmas, espalhe a massa em tabuleiros untados. Depois de assado divida o bolo em três ou quatro pedaços iguais. Asse em forno brando.

Recheio: 1 ½ latas de leite condensado, 2 claras em neve, 1 lata de compota de pêssegos ou abacaxi, 400g de ameixas ou geléia de frutas, 1 ½ xícaras de creme de leite, 3 colheres de sopa de açúcar. Deixe o leite condensado cozinhar em banho-maria por cerca de 2 horas. Escorra a compota e esmague a fruta e junte ao doce de leite condensado. Amoleça as ameixas com um pouco de água fria, junte um pouco de açúcar e leve ao fogo até gelar. Parta-os em pedacinhos pequenos ou depois de cozidos passe por peneira ou liquidificador. Faça uma pasta, juntando o doce de leite condensado e purê ou geléia de frutas. Una as camadas do bolo com este creme. . Gele e cubra com o creme de leite batido e misturado com as claras em neve e açúcar. Enfeite com metade de cerejas e frutas cristalizadas em pedacinhos.

Torta Porto Alegre

Ingredientes:

2 cocos

Açúcar

9 claras

Baba-de-moça

Preparo:

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

Escolha cocos de tamanho médio. Quebre e rale. Meça o coco depois de ralado em xícaras. Junte o açúcar também medidos em xícaras, 1 ou 2 xícaras menos que o coco. (Se mediu 6 xícaras de coco, use 4 ou 5 xícaras de açúcar). Misture tudo e leve ao fogo em panela pesada, sem água, para fazer uma espécie de cocada. Bata as claras em neve firme e junte ao coco. Ponha numa fôrma lisa grande, ou em duas menores. Leve a assar em forno moderado, até ficar firme. Desenforme enquanto morno e deixe esfriar. Cubra com suspiro feito de 2 claras e 4 colheres de sopa de açúcar. No centro e ao redor, ponha a Baba-de-moça (fria): 10 gemas, 500g de açúcar, leite puro de um coco. Leve ao fogo o açúcar e um pouco de água do coco para fazer uma calda em ponto de fio. Junte o leite de coco. Bata bem as gemas e passe-as em peneira fina. Junte à calda quente, pouco a pouco, e volte ao fogo brando mexendo sempre até engrossar.

Torta Sônia

Ingredientes:

125g de açúcar
125g de manteiga
200g de farinha de trigo
3 colheres de sopa de leite
1 colher de chá de fermento em pó
3 ovos
750g de maçãs
100g de frutas cristalizadas, picadas
50g de passas
Sal
Gelatina de frutas

Preparo:

Unte uma fôrma para tortas com manteiga e forre-a com papel impermeável, também untado e polvilhado com farinha de trigo. Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura clara e espumosa. Junte a manteiga derretida (fria). Adicione o fermento à farinha, peneire-os; junte à massa alternando com o leite. Misture e trabalhe a massa até que cresça e fique lisa. Adicione, por fim, as claras batidas em neve com uma pitada de sal. Despeje a metade da massa na fôrma. Descasque as maçãs e corte-as em fatias mais ou menos grossas (reserve algumas para decorar). Arrume uma camada sobre a massa que está na fôrma. Depois espete as fatias restante, em pé, uma ao lado da outra. Espalhe as frutas cristalizadas e as passas que terão ficado de molho em rum ou conhaque, durante uma hora. Asse em forno moderado. Desenforme. Despeje por cima um pouco da gelatina de frutas para torná-la bem brilhante. Arrume no centro as fatias de maçãs reservadas. Decore, se quiser, com pedacinhos de geléia e confeitos.

Torta Suíça

Ingredientes:

150g de manteiga
150g de amêndoas, sem as películas, levemente torradas
1 clara de ovo
100g de açúcar
250g de farinha de trigo

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

1 pitada de sal

Preparo:

Bata em creme a manteiga com o sal e o açúcar; junte a clara sem bater e as amêndoas passadas duas vezes pela máquina de moer (na peça fina). Misture muito bem e vá amassando levemente e juntando a farinha de trigo até obter massa de boa consistência e que não pegue nas mãos. Trabalhe pouco e rapidamente; faça uma bola, cubra e deixe descansar na geladeira por uma hora.

Recheio e cobertura: 1 kg de maçãs deliciosas, 250g de creme de chantilly, 10 colheres de sopa de açúcar, geléia ou compota de morangos.

Recheio de maçãs - Arrume em uma panela camadas alternadas das maçãs descascadas e cortadas em fatias e de açúcar. Tampe e leve ao fogo brando. Assim que formar uma calda e a maçã estiver transparente, destampe a panela e deixe secar toda calda; mexa de vez em quando com uma colher de pau para formar uma espécie de purê. Estando pronto, retire do fogo e bata até esfriar. Abra a massa com as mãos em um pirex levemente untado com manteiga e forre com a mesma o fundo e os lados do prato a que a massa chegue até as bordas. Fure toda a massa com um garfo ou palito (para não estufar) e leve ao forno para assar. Assim que corar, retire, recheie com o doce de maçã e deixe esfriar. Cubra toda torta, depois de fria, com o creme de chantilly e sobre esse espalhe boa porção de geléia ou compota de morangos. Leve à geladeira e sirva bem gelado.

Título: Receitas de Mamãe

Autora: Miza Ozório Moura

Organização: Yêdda Moura Carvalho

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