



2º CADERNO COM 30 RECEITAS DO

Açúcar **União**



O Açúcar UNIÃO não é apenas mais solúvel e mais branco do que qualquer outro açúcar. Sua principal qualidade não é perceptível a olho nu: chama-se CONFIANÇA e reside nas suas normas de fabricação, irrepreensíveis, desde o moderno processo de filtragem ao maquinário automático de acondicionamento.

O Açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há três gerações. Nesse meio século de existência jamais deixou de ser o melhor açúcar refinado no Brasil.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES

Rua Borges de Figueiredo, 237 — SÃO PAULO

RIO DE JANEIRO - BELO HORIZONTE - PÔRTO
ALEGRE - CURITIBA - FLORIANÓPOLIS - GOIÂNIA
SANTOS - JOINVILE - LIMEIRA - CAMPINAS - BAURÚ

SEGUNDO CADERNO

de uma série
editada pela

COZINHA EXPERI-
MENTAL UNIÃO

Rua da Moóca No.
2.044 - Tel. 93-2040

SÃO PAULO



AS RECEITAS DÊSTE CADERNO . . .

. . . não são receitas comuns, dessas que você encontra em qualquer livro de cozinha. São receitas excepcionais, cuidadosamente selecionadas pela Cozinha Experimental União.

A Diretora da Cozinha separa diariamente as receitas mais meritórias, que nos chegam de todos os Estados do Brasil. Então, os doces são feitos por doceiras peritas e rigorosamente de acordo com os termos das respectivas receitas. Uma vez prontos, são enviados para a Junta Degustadora, composta de dez pessoas habilitadas que se incumbem de preencher uma ficha para cada doce, na qual, após cuidadosa degustação, inscrevem suas notas de PALADAR, ORIGINALIDADE, APARENCIA, ECONOMIA e FACILIDADE DE FEITURA.

A receita que obtém a melhor nota média na quinzena é comprada para ser publicada no verso dos pacotes do Açúcar UNIAO.

Este Segundo Caderno contém as trinta últimas receitas adquiridas pela Cozinha Experimental União. Brevemente, publicaremos o "3.º Caderno" contendo trinta novas receitas.

SONHOS DE SÃO SILVESTRE

Receita enviada por Da. Marie Mielke, residente na Rua Joaquim Gustavo N. 45, ap. 71, S. Paulo.

INGREDIENTES: 2 ovos, 500 grs. de farinha de trigo, 100 grs. de Açúcar UNIÃO, 100 grs. de manteiga, 30 grs. de fermento Fleischmann, raspas de 1/2 limão, 1/2 xícara de leite e 1 pitada de sal. **MODO DE FAZER:** Dilua o fermento em um pouco de leite morno, junte 1/2 xícara de farinha e deixe crescer meia hora. Prepare a massa para os sonhos misturando todos os ingredientes com a farinha já crescida e amassando tudo muito bem, até formar massa uniforme. Sobre a mesa de madeira, polvilhada, abra a massa com o rolo até ficar bem fina (não mais de meio centímetro de grossura) pois cresce muito. Corte os sonhos com um copo, recheie-os e deixe-os crescer em lugar protegido durante duas horas. Frite-os bem, evitando que a massa fique crua por dentro. Utilize 2/3 de gordura de côco e 1/3 de banha de porco. Depois de fritos, polvilhe-os com açúcar e canela. **RECHEIO:** 200 grs. de frutas cristalizadas bem picadas, 300 grs. de ricota fresca, 3 colheres de açúcar e uma gema. Misture tudo muito bem e recheie os sonhos.

RECEITA N. 31-A

BOMBONS DE NOZES

Receita enviada por Da. Benedita Ferreira do Amaral, residente na Rua Padre Adelino N. 1.059, Belém, São Paulo.

INGREDIENTES: 300 gramas de nozes descascadas, 250 gramas de Açúcar UNIÃO, 8 gemas e 250 gramas de passas sem sementes.

MODO DE FAZER: Borrife as passas com vinho branco doce, misture-as com as nozes e passe tudo pelo moedor. Ao resultado acrescente os demais ingredientes. Misture tudo e leve ao fogo, mexendo sempre, até despegar do fundo da caçarola. Despeje em um prato bem untado com manteiga e deixe esfriar um pouco. Então, faça os bombons no formato de bolinhas pouco menores do que uma noz.

Em separado, faça a calda em ponto-de-cabelo, com um copo de água e 500 gramas de açúcar. Deixe apurar até que da colher escorram fios finos e estaladiços. Servindo-se de um garfo, passe os bombons na calda, rapidamente, colocando-os sobre o mármore untado com manteiga. Uma vez frios, embrulhe-os em papel de celofane colorido.

RECEITA N. 32-A

TORTA JULIETA

Receita enviada por Da. Wilma Schu, residente na Avenida Chicago N. 96, Pôrto Alegre, RGS.

MODO DE FAZER A MASSA: Bata, como para gemada, 6 gemas com 250 gramas de Açúcar UNIÃO, junte 250 gramas de nozes moídas, 4 colheres (sopa) de farinha de pão torrado e as claras em neve. Misture tudo muito bem e asse em 3 fôrmas iguais.

PRIMEIRO RECHEIO: Bata 2 ovos inteiros com 2 colheres (sopa) de açúcar e junte 1/4 de litro de leite e 1 colher (sopa) de maizena. Misture bem e leve ao fogo para engrossar. Deixe esfriar e acrescente 3 gotas de essência de baunilha. Em separado, bata 1/8 de manteiga (125 gramas) com 1 colher (sopa) de açúcar até ficar cremoso. Aí vá colocando o creme, colher por colher, até misturar tudo muito bem.

SEGUNDO RECHEIO: Cozinhe 250 gramas de ameixas pretas num pouco d'água com açúcar. Engrosse com uma colher (sobremesa) de maizena. Recheie a torta colocando o 1.º recheio na parte superior e o 2.º na inferior. Com a sobra do 1.º recheio cubra a torta, enfeitando-a com ameixas.

RECEITA N. 33-A

PÃO-DE-LÓ RECHEADO

Receita enviada por Da. Maria Caim Pena, residente na Rua Industrial N. 30, São Paulo.

INGREDIENTES: 8 ovos, 8 colheres (sopa) de Açúcar UNIÃO, 3 colheres (sopa) de farinha de trigo e 2 colheres (sopa) de fécula de batata.

MODO DE FAZER: Bata bem as claras, junte as gemas, uma a uma e o açúcar aos poucos. Torne a bater muito bem e junte a farinha de trigo e a fécula de batata previamente peneiradas. Asse em fôrma rasa, ou assadeira, untada e forrada com papel. Depois de frio coloque o recheio.

RECHEIO: 250 grs. de amêndoas picadas e torradas, 250 grs. de açúcar, 6 gemas, 250 grs. de manteiga, 3 ou 4 gotas de vanilina e 2 colheres (sopa) de chocolate ralado.

MODO DE FAZER: Bata bem os ovos com o açúcar, junte a vanilina e a manteiga bem batida. Separe metade dessa mistura e junte-lhe o chocolate ralado. Parta o pão-de-ló em dois pedaços iguais. Coloque entre eles o recheio com chocolate e, cubra com o recheio amarelo, salpicando as amêndoas picadas.

RECEITA N. 34-A

TORRONE DI CREMONA

Receita enviada por Da. Carlota Santos Meira Marsiglio, residente na Rua Edgar Ferraz, 249, Jaú, São Paulo

INGREDIENTES: 3 copos de amendoim torrado e pelado, 5 copos de Açúcar UNIÃO, um copo e meio de mel, 3 claras em neve e um copo de água.

MODO DE FAZER: Com a água, o açúcar e o mel faça uma calda grossa, em ponto-de-bala. Bata separadamente as claras em neve. Despeje lentamente a calda sobre as claras batidas. Bata bem. Misture o amendoim e continue a bater até açucarar. Despeje sobre uma pedra mármore untada com manteiga. Corte em pedaços convenientes e os embrulhe em papel impermeável.

RECEITA N. 35-A

FLOR DE PÊSSEGO

Receita enviada por Da. Helena Maria Linhares Vieira, residente na rua Gal. Bento Martins, 292 apto. 32, Pôrto Alegre, RGS.

CREME-NATA: 1 litro de leite, 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 3 gotas de vanilina, 5 colheres (de sopa) bem cheias de maizena, 1/4 de quilo de manteiga e 1 lata de pêssegos em calda. Misture muito bem o leite, o açúcar e a maizena. Leve ao fogo até engrossar, junte a vanilina, misture e deixe esfriar naturalmente. Bata a manteiga como nata, acrescente o creme aos poucos, batendo sempre. Se formar grumos, passe por peneira. **MASSA DE PÃO-DE-LÓ:** 8 ovos, 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 8 colheres (de sopa) de farinha de trigo e 1 colherinha de fermento. Bata as claras em neve, acrescente o açúcar, as gemas, batendo sempre e, por fim, a farinha peneirada com o fermento. Leve ao forno em tabuleiro untado de manteiga. **PARA ARMAR A TORTA:** Corte o pão-de-ló em 3 partes iguais, humedeça uma parte com a calda do pêssego, cubra com uma camada fina do creme-nata e salpique com pedacinhos de pêssegos. Repita o mesmo para as demais camadas, de sorte que a camada superior fique coberta com creme-nata e enfeitada com pêssegos em feitiço de flor.

RECEITA N. 36-A

TORTA DE NATAL DE TÂMARAS E NOZES

Receita enviada por Da. Fany F. Feller, residente na Rua Dr. Franco da Rocha N. 645, Perdizes, São Paulo.

INGREDIENTES: 6 ovos, 200 grs. de Açúcar UNIÃO, 200 grs. de tâmaras, 200 grs. de nozes (sem casca) e 1 colher de sopa de fermento inglês.

MODO DE FAZER: Pique as tâmaras em pedacinhos e moa as nozes na máquina. Separe as claras das gemas. Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e torne a bater muito bem. Adicione as gemas, as tâmaras, as nozes e o fermento, misturando tudo perfeitamente. Coloque em fôrma untada e polvilhada com farinha e leve ao forno. Depois de assada, cubra a torta com creme de Chantilly.

Esta torta de tâmaras e nozes é uma sobremesa finíssima, de paladar delicado, própria para as festividades de Natal, Ano Novo e Reis.

RECEITA N. 37-A

BOMBAS DE CURAU

Receita enviada por Da. Iolanda Schepis Ruiz, residente na Rua Topázio N. 388, São Paulo, SP.

Ponha numa panela 2 xícaras de água, uma pitada de sal, uma xícara de banha derretida e leve ao fogo para ferver. Junte 2 xícaras de farinha de trigo, mexendo rapidamente com a colher de pau, para não encaroçar. Deixe cozer até soltar da panela. Despeje numa tijela para esfriar. Junte 6 ovos inteiros, um de cada vez, misturando tudo muito bem, para que a massa resulte bem fina. Unte um taboleiro com manteiga, polvilhe farinha e coloque as colheradas de massa, distantes umas das outras e leve ao forno já quente. Uma vez assadas e frias, corte-as de um lado, rechei-as com o creme e cubra-as com o glacê. **RECHEIO:** Rale 10 espigas de milho verde, junte 2 copos de leite, 12 colheradas (de sopa) de Açúcar UNIÃO e passe tudo por uma peneira. Leve ao fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau, até engrossar. **GLACÊ AÇUCARADO:** Faça uma calda em ponto de fio fraco, com 6 colheres de água e 100 grs. de açúcar. Retire do fogo, junte mais 350 grs. de açúcar e 6 colheres de água, misturando bem. Cubra as bombinhas. **ATENÇÃO:** Este doce deve ser consumido no dia, pois milho verde não se conserva.

RECEITA N. 38 - A

CHARLOTTE DELÍCIA

Receita enviada por Da. Maria da Conceição
Fonseca, residente na Praça Sargento Eudócio
Passos, N. 36, Bairro do Encantado,
Rio de Janeiro

Bata 250 grs. de manteiga até virar creme, junte aos poucos 300 grs. de Açúcar UNIÃO, 5 gemas batidas e uma xícara e meia de chocolate em pó. Torne a bater por dez minutos. Forre a fôrma com papel impermeável e arrume em camadas alternadas 300 grs. de biscoitos Champagne, o creme de chocolate e 150 grs. de amêndoas descascadas, torradas e picadas. Arrume nessa ordem até encher a fôrma. Leve à geladeira e, no dia seguinte, vire a fôrma num prato. Deixe descansar por alguns minutos e retire o papel com cuidado.

RECEITA N. 39-A

S P U M O N I

Receita enviada por Da. Alzira de Almeida Moura, residente na Rua Dr. Rodrigo Otávio 145, Campinas, S. P.

Bata 6 claras em neve, junte aos poucos 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e, batendo sempre, faça um suspiro bem firme. Caramele uma xícara de açúcar e despeje aos poucos sôbre o suspiro, batendo sempre. Acrescente 6 folhas de gelatina (4 brancas e 2 vermelhas) desmanchadas em meia xícara de água fria. Torne a bater e junte 150 grs. de frutas cristalizadas, 50 grs. de passas, 50 grs. de ameixas, 50 grs. de castanhas do Pará, 50 grs. de nozes, 50 grs. de marmelada e 50 grs de abacaxí cru, tudo isso bem picado em pedacinhos. Despeje em um pirex untado com óleo (de amêndoas doces, de preferência) e leve à geladeira. Em separado, faça um creme fino com um litro de leite, 8 colheres (de sopa) de açúcar, 1 colher (de café) de essência de baunilha, 6 gemas e uma colher de chá de maizena. Leve ao fogo para engrossar e deixe esfriar. Quando o spumoni estiver gelado solte-o da fôrma, coloque-o num prato e cubra-o com o creme. Conserve-o na geladeira até a hora de servir.

RECEITA N. 40 - A

TORTA DE CAFÉ CABOCLO

Receita enviada por Da. Bernadette Andrade Oliveira, residente na Avenida Dr. Arnaldo N. 2105, São Paulo.

Bata 2 colheres (de sopa) de manteiga com 9 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO até formar creme. Junte 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 3 gemas, um copo de café "Caboclo" bem forte, frio, 50 gramas de nozes moídas e 9 colheres (de sopa) de farinha de trigo, prèviamente peneirada com uma colher (de sopa) de fermento. Misture tudo muito bem e acrescente 3 claras batidas em neve. Asse em forno regular, em tabuleiro untado e polvilhado.

Prepare à parte o seguinte glacê: Misture 7 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO com uma colher (de sopa) bem cheia de chocolate em pó e 3 colheres (de sopa) de manteiga. Junte um ovo inteiro e torne a misturar. Acrescente uma colher (de sopa) de café "Caboclo" bem forte, frio, e uma colherinha (de chá) de qualquer licôr ou de rum. Misture ainda uma vez até formar creme perfeito. Com êste glacê recheie e cubra a torta, cortando-a em quadradinhos.

RECEITA N. 41-A

TORTA DE AMENDOIM

Receita enviada por Da. Jamile Abdo Mafra, residente na Travessa Ananias Alves Pereira, 644, São Sebastião do Paraíso, M. G.

INGREDIENTES: 6 ovos, 6 colheres (sopa) de Açúcar UNIÃO, 125 grs. de amendoim torrado e moído na máquina, 5 colheres (sopa) de farinha de rosca e 1 colher (chá) de fermento inglês.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, até ficarem bem duras. Deite as gemas uma a uma, batendo sempre. Junte o açúcar, a farinha de rosca, o amendoim e o fermento. Mexa bem, mas não bata. Despeje em fôrma rasa untada com manteiga e não deixe assar demais.

RECHEIO: Bata até embranquecer 125 grs. de manteiga sem sal com 2 xícaras (chá) de açúcar e 2 gemas. Deite meia xícara de café bem forte e frio para amornar o creme. Acrescente 125 grs. de amendoim torrado e moído, misturando tudo muito bem. Cubra a torta com o mesmo creme do recheio e enfeite com amendoins inteiros. Sirva gelado.

RECEITA N. 42 - A

MARAVILHA DE CÔCO

Receita enviada por Da. Nelli Thomé, residente na Rua Vergueiro, 536, apto. 4, São Paulo.

INGREDIENTES: Um côco, 16 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 6 ovos, 1 colher (de chá) de maizena.

MODO DE FAZER: Misture numa panela 300 grs. de côco ralado com duas colheres (de sopa) de açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até dourar. Retire e deixe esfriar. Em separado, bata as seis claras em neve, junte aos poucos doze colheres de açúcar, batendo sempre, até ponto de suspiro. Coloque o resultado em duas formas iguais, untadas e forradas de papel-manteiga. Leve ao forno brando para assar. Quando esfriar, recheie e cubra com o seguinte: Misture metade do côco dourado com três gemas, uma colher (de chá) de maizena, duas colheres rasas de açúcar e a água do côco. Leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme. Recheie e cubra os suspiros com êsse creme e polvilhe com o restante do côco dourado. De preferência, servir no dia.

RECEITA N. 43-A

SORVETE DE ABÓBORA COM CÔCO

Receita enviada por Da. Ignez Constança Pires, residente na Rua Monteiro Godoy N. 465, Pindamonhangaba, SP.

Leve ao fogo um quilo de abóbora bem madura, em pedacinhos, com 250 gramas de Açúcar UNIÃO e uma xícara e meia de água, mexendo sempre para não grudar. Quando bem cozido, deixe esfriar. Acrescente quatro xícaras de leite e bata tudo no liquidificador. Adicione meia xícara de côco ralado, 200 gramas de Açúcar UNIÃO e, por último, uma clara batida em neve.

Torne a bater tudo no liquidificador e coloque nas gavetas de sua geladeira. Depois, só lhe resta aguardar os elogios, pois o sorvete é delicioso e muito original

RECEITA N. 44 - A

BABÁ AO RUM

Receita enviada por Da. Josete Machado Miguel,
residente na Rua Pedro Magalhães N. 175,
casa 3, Ipiranga, SP.

INGREDIENTES: 300 grs. de farinha de trigo, 250 grs. de manteiga fresca, 2 tabletes de fermento, 400 grs. de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de leite, uma pitada de sal, 5 ovos, 100 grs. de passas sem caroços, uma xícara de rum e casca de limão.

MODO DE FAZER: Desmanche o fermento no leite morno, junte os ovos, a manteiga, o sal, uma colher (de sopa) de açúcar e a farinha. Sove bem, até levantar bolhas, junte as passas e misture tudo perfeitamente. Unte de manteiga uma fôrma de orifício no centro e coloque a massa até à metade. Cubra a fôrma com um pano e deixe a massa crescer. Estando a fôrma quase cheia, leve-a ao forno já quente, por uns 40 minutos. Depois, deixe esfriar e despeje em cima uma calda fervente feita com 400 grs. de açúcar, 4 xícaras de água, uma xícara de rum e um pouco de casca de limão ralado. Enfeite o babá com geléia de damasco.

RECEITA N. 45-A

PAVÉ DE AMEIXAS

Receita enviada por Da. Faní Lopes, residente na Rua Homem de Mello N. 169, apto. 102-B, Tijuca, Rio de Janeiro.

INGREDIENTES: 200 grs. de ameixas pretas, 250 grs. de Açúcar UNIÃO, 150 grs. de manteiga fresca, 250 grs. de biscoitos amanteigados ou "língua-de-gato", 1 côco, 4 ovos, 2 cálices de vinho do Pôrto e 1 copo de água.

MODO DE FAZER: Rale o côco e deixe-o à parte. Leve ao fogo as ameixas com a água e 100 grs. de açúcar. Uma vez cozidas, junte o vinho e, nessa mistura, embeba bem os biscoitos. Prepare o creme: Bata a manteiga com 150 grs. de açúcar, muito bem, junte as gemas e torne a bater. Forre com uma camada de creme um pirex próprio para torta, coloque uma camada de biscoitos embebidos, outra de creme, outra de côco ralado e outra de ameixas picadas. Repita tudo até terminar. Cubra com o côco ralado que sobrar e enfeite com algumas ameixas. Leve ao congelador, retirando na hora de servir.

RECEITA N. 46-A

TORTA ESCOCESA

Receita enviada por Da. Benedita Azevedo Araujo,
residente na Rua Santana Gomes N. 235,
Campinas, S. P.

Prepare a massa com 3 xícaras de trigo, uma xícara e meia de Açúcar UNIÃO, 1 colherinha de café de fermento inglês, 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. Faça à parte o recheio com: 1 litro de leite, 8 colheres de sopa bem cheias de Açúcar UNIÃO, 4 colheres de sopa bem cheias de maizena, 3 gemas, raspa de 1 limão, meio cálice de rum e 1 colher de chá de manteiga. Misture tudo e leve ao fogo para engrossar. Acrescente 1 xícara de côco ralado, misture bem e tire do fogo. Recheie a torta e leve ao forno. Depois de assada, cubra com suspiro bem batido (3 claras em neve e 3 colheres de sopa de açúcar) salpicando com 1 xícara de côco ralado. Leve novamente ao forno, só para tostar o suspiro.

RECEITA N. 47-A

TORTA DOURADA

Receita enviada por Da. Célia Martinez Ehlert,
residente na Rua Patagônia N. 197, Petrópolis,
Pôrto Alegre, RGS.

Rale um côco, junte 250 grs. de Açúcar UNIÃO e leve ao fogo, mexendo sempre para não queimar. Quando estiver escurinho, deixe esfriar. Bata 12 claras em neve e junte ao côco já frio. Coloque em 3 formas iguais, untadas de manteiga e leve ao forno brando para secar.

RECHEIO: Cozinhe 250 grs. de ameixas pretas em meio litro de água e 250 grs. de açúcar. Retire os caroços, esmague as ameixas com um garfo e leve novamente ao fogo para engrossar como geléia. Faça uma calda em ponto de fio, com 500 grs. de açúcar e um copo de água. Despeje aos poucos essa calda sôbre as 12 gemas que restaram, mexendo bem, ao fogo, até espumar. Arme a torta começando por uma camada do doce de côco. A segunda camada deve ser de doce de ovos, a terceira do doce de ameixas, a quarta do doce de côco e assim por diante. Deve sobrar doce de ovos suficiente para cobrir toda a torta.

RECEITA N. 48-A

BOLO QUERO MAIS

Receita enviada por Da. Theresa Pavan Leite, residente na Rua Dr. Moacir Troncoso Peres N. 822, Vargem Grande do Sul, SP.

Bata 6 claras em neve, junte as respectivas gemas e continue batendo até ficar uma mistura clara e espumosa. Adicione 250 grs. de Açúcar UNIÃO e continue batendo. Tome 100 grs. de fécula de batata e 100 grs. de farinha de trigo e adicione-as, aos poucos e alternadamente. Acrescente uma colher (de chá) de fermento inglês. Ponha a massa em forma redonda e leve ao forno quente.

RECHEIO: Leve ao fogo 2 copos de leite, 1 xícara (de chá) de açúcar, 1 gema, 2 colheres (de sopa) de maizena e 2 gotas de vanilina e vá mexendo até ficar um creme espesso. Tire do fogo e mexa até esfriar. Bata, separadamente, 200 grs. de manteiga sem sal, até ficar cremosa. Em seguida, junte a manteiga ao creme, colher por colher, misturando até formar boa liga. Parta o bolo, já frio, em 3 partes. Aplique nas partes do bolo geléia de abacaxi e, sobre esta coloque bastante creme. Armado o bolo, cubra-o com o creme restante e salpique-o com o seguinte caramelo: 2 xícaras (de chá) de açúcar e uma xícara (de chá) de amendoim torrado e moído. Queime o açúcar sem água, junte o amendoim e misture bem. Despeje no mármore untado, deixe esfriar e triture com rolo. Espalhe sobre a cobertura de creme e leve a gelar.

RECEITA N. 49-A

PASSAS RECHEADAS

Receita enviada por Da. Maria de Lourdes Santos, residente na Rua A N. 192, Taubaté, S. P.

Com um pano, limpe cuidadosamente meio quilo de passas em cachos bonitos. Em cada passa, dê um talho até ao meio, retire as sementes e introduza pequenas bolas de recheio, de sorte que metade fique de fora, imitando botões de flores. RECHEIO: Faça uma massa com 14 gemas, 10 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e 50 gramas de manteiga. Leve ao fogo lento, até desprender da panela. Deixe esfriar, sove a massa nas mãos, para ficar bem homogênea e faça as bolinhas do recheio. Enfeite com galhos naturais, que tenham folhas, formando assim uma bandeja artística.

RECEITA N. 50-A

SOBREMESA DELICIOSA

Receita enviada por N. de C. Vasconcellos, residente na Rua Prof. João Cândido N. 176, 1.º andar, salas 102 e 103, Londrina, Paraná.

INGREDIENTES: 12 bananas-prata, 2 copos de leite, 2 maçãs, 2 colheres (de sopa) razas de maizena, Açúcar UNIÃO que baste, 6 gemas, 4 claras, 50 gramas de passas sem sementes e canela em pó a gosto.

MODO DE FAZER: Descasque as bananas, corte-as em fatias não muito finas e frite-as em manteiga. Faça um creme com o leite, a maizena e duas colheres (de sopa) razas de Açúcar UNIÃO. Unte com manteiga um pirex de torta, no qual ponha uma camada de bananas, cubrindo-a com uma parte do creme. Descasque as maçãs, corte-as em fatias finas, colocando-as sobre o creme. Bata as gemas com seis colheres (de sopa) de açúcar e com isso cubra as fatias de maçãs. Polvilhe com canela em pó. Ponha outra camada de bananas e assim por diante, até terminar. Cubra tudo com massa de suspiro feita com as quatro claras e seis colheres (de sopa) de açúcar. Enfeite a torta com as passas e leve-a ao forno quente, só para dourar, durante cerca de vinte minutos.

RECEITA N. 51-A

PUDIM DE ABACAXÍ

Receita enviada por Da. Antônia dos Santos Resende, residente na rua da Liberdade, 839, em São Paulo.

Descasque um abacaxí grande e maduro, passe-o pelo liquidificador e retire o suco. Adicione a êste 500 gramas de Açúcar UNIÃO, leve ao fogo e faça uma calda em ponto de pasta. Bata doze ovos inteiros e misture-os à calda ainda morna, passando tudo por uma peneira fina. Coloque em fôrma untada com açúcar queimado e cozinhe em banho-maria no forno. Não é mesmo simples?

RECEITA N. 52 - A

PAVÉ DE FRUTAS CRISTALIZADAS

Receita enviada por Da. Genecy de Ávila, residente na Rua General Rondon N. 349, Tristeza, Pôrto Alegre, RGS.

INGREDIENTES: 175 grs. de manteiga sem sal, 160 grs. de Açúcar UNIÃO, 160 grs. de frutas cristalizadas picadinhas, 350 grs. de biscoitos Champanhe, 125 grs. de amêndoas torradas e picadas, 3/4 de xícara (de chá) de vinho do Pôrto, 1/2 litro de leite, 1/4 de litro de creme de leite e 4 gemas.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas uma a uma e torne a bater. Em separado, bata o creme de leite até ficar espêso e junte a mistura acima. Acrescente as amêndoas, misturando tudo muito bem. Em separado, misture o vinho do Pôrto com o leite e aí umedeça ligeiramente os biscoitos. Ponha uma camada dêses biscoitos no fundo de uma fôrma lisa forrada com papel-manteiga, cubra com uma camada de creme e salpique as frutas cristalizadas miudinhas. Alterne as camadas de biscoitos, creme e frutas. Deixe na geladeira durante 4 horas.

RECEITA N. 53-A

TORTA CELESTIAL

Receita enviada por Da. Áurea Vichi Zelante, residente na Rua Bela Cintra N. 33, Apto. 602-C, São Paulo.

INGREDIENTES: Duas xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, meia xícara (de chá) de leite, 2 xícaras (de chá) de creme de leite, 1/4 de colher (de chá) de cremor de tártaro, 2 colheres (de sopa) de côco ralado, 2 colheres (de sopa) de caldo de limão, 4 ovos, 200 grs. de morangos, uma pitada de sal e raspa de um limão.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte aos poucos uma xícara de açúcar misturado com o cremor de tártaro e continue batendo como para suspiro. Espalhe êsse merengue no fundo e nos lados de uma fôrma raza bem untada com manteiga e salpique o côco ralado por cima. Leve ao forno brando, por uma hora. Deixe esfriar.

CREME: Bata ligeiramente as gemas, junte o leite, a raspa, o caldo de limão, meia xícara de açúcar e o sal. Misture bem. Leve ao fogo em banho-maria até engrossar, mexendo sempre. Retire e deixe esfriar. Bata uma xícara de creme de leite até engrossar e junte ao creme, misturando bem. Despeje dentro do merengue já assado e frio. Leve à geladeira por doze horas. No momento de servir decore com o creme de leite restante batido com duas colheres de açúcar. Enfeite com os morangos.

CREME DE NOZES

Receita enviada por Da. Hilda O. Píccolo, Caixa Postal N. 64, Assis, SP.

INGREDIENTES: 8 ovos, 16 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 250 grs. de nozes moídas e 200 grs. de ameixas pretas.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, juntando oito colheres de açúcar aos poucos, batendo como para suspiro. Junte as nozes moídas, misture bem e leve ao forno, em fôrma untada com manteiga, para corar. Coloque num prato e cubra com a seguinte cobertura: Faça um doce de ovos com as oito gemas e as oito colheres de açúcar restantes, mexendo sempre com uma colher de pau, até desprender do fundo da panela. Cubra o creme com êste doce de ovos e coloque compota de ameixas pretas ao redor. Faça a compota da seguinte maneira: Ponha a ferventar 200 grs. de ameixas pretas, retire os caroços, junte cinco colheres de açúcar e deixe cozinhar o suficiente.

RECEITA N. 55-A

PÃEZINHOS DE MAÇÃ

Receita enviada por Da. Dilce de V. Jacintho, residente na Rua Dr. Quirino N. 1353, Campinas, São Paulo.

Desmanche 2 tabletes de fermento em um copo de água morna. Junte uma xícara de Açúcar UNIÃO, uma colher (de café) de sal, 3 colheres (de sopa) de banha, outra de manteiga e 2 ovos misturando tudo muito bem. Acrescente aos poucos 750 grs. de farinha de trigo, sovando a massa até levantar bôlhas. Deixe descansar por uma hora. Abra a massa com o rôlo, na espessura de meio centímetro. Unte a superfície com 3 colheres (de sopa) de manteiga derretida, cubra com fatias finas de 2 maçãs descascadas e 100 grs. de passas sem sementes. Corte com a boca de um copo e enrole os pãezinhos. Deixe crescer novamente durante uma hora. Leve ao forno já quente. Logo que os pãezinhos estejam assados, ainda quentes, cubra-os com o seguinte glacê: Desmanche em banho-maria dois copos de Açúcar UNIÃO e 4 colheres de leite.

RECEITA N. 56 - A

BANANA FOLHADA

Receita enviada pelo Sr. Antônio Rodrigues Yodas, residente na Av. Gentil de Moura, 722, São Paulo.

Faça uma massa com meio quilo de farinha de trigo, uma colher (de chá) de sal, 2 xícaras de água gelada e uma colher (de sopa) bem cheia de banha. Amasse até levantar bôlhas e deixe descansar por uma hora. Em separado, misture bem 225 grs. de manteiga sem sal com 225 grs. de banha. Acrescente 125 grs. de farinha de trigo, misture, divida em 4 partes iguais e leve à geladeira. Abra a massa na espessura de meio centímetro, aplique uma das partes da mistura, dobre-a 4 vezes e leve-a à geladeira por 15 minutos, findo os quais torne a abrí-la, aplique-lhe nova camada da mistura e leve-a outra vez à geladeira. Repita êsse processo até acabar a mistura. Depois, abra a massa com o rolo, ponha-a num taboleiro molhado com água e leve-a ao forno. Frite uma dúzia de bananas (bananas — figo, da terra ou prata) e passe-as em 2 xícaras de Açúcar UNIÃO com canela. Arme a torta e cubra-a com um suspiro feito com 3 claras e 3 colheres (de sopa) bem cheias de Açúcar UNIÃO. Por último, salpique-a com meia xícara de côco ralado e leve-a ao forno apenas para alourar.

RECEITA N. 57-A

CANUDOS DE CHANTILLY

Receita enviada por Da. Júlia Ferreira Rocco,
residente na Rua 1.º de Maio N. 490, casa 4,
São Caetano do Sul, SP.

INGREDIENTES: 250 gramas de Açúcar UNIÃO, 170 gramas de farinha de trigo, 50 gramas de amendoim cru e 5 ovos.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas, torne a bater, acrescente as 250 grs. de açúcar e continue batendo até formar massa firme. A seguir, adicione a farinha, misturando tudo muito bem. Em assadeira untada de manteiga faça filêtes de uns 12 centímetros de comprimento por 2 de largura, polvilhe amendoim cru bem picadinho e leve ao forno quente por uns cinco minutos. Uma vez assados, mas ainda quentes, enrole os filêtes no dedo, formando canudos.

A assadeira deverá permanecer à boca do forno, para que os filêtes não esfriem. Feitos os canudos, logo que arrefeçam, rechei-os com creme de Chantilly na hora de serem servidos.

RECEITA N. 58 - A

TORTA DE NATAL

Receita enviada por Da. Maura da Silva Vieira,
Caixa Postal N. 8470, Diadema, SP.

Bata dez claras em neve, junte as respectivas gemas uma a uma, batendo sempre e junte 10 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, aos poucos, sem parar de bater. Acrescente 100 grs. de nozes moidas, 100 grs. de amêndoas moidas e 100 grs. de avelãs moidas, misturando tudo muito bem. Coloque a massa em duas fôrmas iguais, untadas e polvilhadas com farinha e leve ao forno para assar. Esfriando, recheie com o seguinte: Leve ao fogo, em uma panela, 2 xícaras de açúcar e uma xícara de água, fazendo uma calda em ponto-de-fio. Deixe esfriar, junte 6 gemas, 50 grs. de nozes picadas, 50 grs. de avelãs picadas e torradas e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Tire do fogo e junte 2 cálices de vinho do Porto. Cubra a torta com o seguinte: Leve ao fogo em uma panela em banho-maria, uma clara sem bater, 2 copos de açúcar e o caldo de um limão médio. Quando bem dissolvido, cubra a torta, enfeitando com nozes.

RECEITA N. 59 - A

NOZES VIDRADAS

Receita enviada por Da. Daisy Castro Mendes,
residente na Rua General Júlio Salgado N. 647
Pindamonhangaba, SP.

Faça uma calda em ponto-de-fio, com 250 gramas de Açúcar UNIÃO e meio copo de água. Deixe esfriar um pouco e junte uma colher (de chá) de manteiga. Depois de bem frio, acrescente três gemas e 100 gramas de nozes moídas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau, até o ponto-de-enrolar. Espere esfriar e faça pequenas bolas, aplicando meia noz a cada uma delas. Faça à parte uma calda em ponto-de-quebrar, com 300 gramas de açúcar, um copo de água e o caldo de meio limão. Experimente a calda em uma xícara com água fria. Quando estalar, estará no ponto-de-quebrar. Mergulhe ligeiramente as nozes na calda e ponha-as sôbre mármore untado com manteiga. Arrume em caixinhas de papel. São excelentes para festas.

RECEITA N. 60-A

É fazendo suspiros que se conhece o bom açúcar. Com o açúcar "União" fazem-se suspiros alvíssimos, que derretem na boca! Com outro açúcar qualquer os suspiros não ficam tão claros nem tão solúveis.

Compare e certifique-se!

O Açúcar UNIÃO é insubstituível, em se tratando de doces e confeitos finos. No verso dos pacotes você encontrará sempre uma receita nova, deliciosa, selecionada após rigoroso "test" pela Cozinha Experimental União.



União

O AÇÚCAR DAS GRANDES DOCEIRAS

2º CADERNO CONTENDO 30 RECEITAS

51 Anos
de Qualidade!

