200 novas RECEITAS DO AÇÚCAR UNIÃO

2.º Vol.

apresentando o segundo volume

As receitas dêste segundo volume não são receitas triviais, dessas que a senhora encontra em qualquer livro de cozinha. São receitas carinhosamente selecionadas, uma a uma, de doces variados e saborosos, enviadas por doceiras e quituteiras de todos os quadrantes dêste imenso Brasil. Tais receitas foram e continuam sendo compradas pela Cozinha Experimental União (da Companhia União dos Refinadores) para serem publicadas no verso dos pacotes do açúcar UNIÃO - "O famoso açúcar das grandes doceiras".

A Cozinha Experimental União acha-se instalada em prédio próprio, à Rua Oscar Freire N.º 1463, em São Paulo. As dependências são amplas e confortáveis, incluindo duas grandes cozinhas equipadas com o que há de mais moderno em matéria de utensílios de copa e cozinha. Dispõem de quatro fogões e duas geladeiras. Venha visitar-nos que nos dará prazer.

Na sala de seleção, as diretoras da Cozinha separam diariamente as receitas mais meritórias. Os respectivos doces são feitos por doceiras auxiliares, perfeitamente habilitadas e enviados para a Junta Degustadora, composta de dez pessoas responsáveis que se revezam periodicamente e que se incumbem de preencher uma ficha para cada doce, nas quais, após cuidadosa degustação, inscrevem suas notas, referentes exclusivamente ao paladar. As demais notas, de originalidade, de aparência, e de facilidade de feitura, são privativas das diretoras da Cozinha e das doceiras que aí trabalham. Como o sabor é o que mais importa em qualquer doce, a nota máxima, de paladar, vale cem pontos, ao passo que as demais (originalidade, aparência e facilidade de feitura) valem, no máximo, dez pontos cada uma. Assim, a nota mais alta que uma receita pode alcançar é de 130 pontos (cem de paladar, dez de aparência, dez de originalidade e dez de facilidade de feitura).

Este livro contém as duzentas receitas adquiridas ultimamente, sendo 185 novas e quinze retiradas do nosso Primeiro Volume. Estas foram consideradas pela Cozinha Experimental União como as melhores receitas do Primeiro Volume. Trata-se de doces excelentes sob todos os aspectos. Aliás, foram selecionadas pela própria diretora da Cozinha Experimental União, Sra. Custódia Barbosa Rosas de parceria com o seu "braço direito", Sra. Ilídia Magnani. Acreditamos que a senhora, mesmo não tendo prática de cozinha, possa executá-las . . . para seu orgulho de exemplar dona-de-casa e para a alegria de seus familiares.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES
R. Borges de Figueiredo N.º 237
São Paulo

BONS INGREDIENTES SÃO INDISPENSÁVEIS!

O melhor confeiteiro não consegue fazer bons doces com ingredientes de má qualidade.

Se a senhora pretende fazer doces apetitosos, dêsses que as visitas elogiam e repetem, lembre-se de que não basta seguir à risca as receitas dêste livro. É preciso ter muito cuidado com os ingredientes, selecionando-os rigorosamente: farinha de trigo sem mistura, ovos absolutamente frescos, fermento nôvo, frutas perfeitas e assim por diante.

Quanto ao açúcar, não há problema: todo mundo sabe que o Açúcar UNIÃO é excepcional, não havendo outro que se lhe compare. UNIÃO é alvíssimo, sempre enxuto e altamente solúvel. Além disso, é o único açúcar que não varia de qualidade: ontem, hoje e amanhã, sempre o mais puro açúcar refinado do Brasil!

E não se esqueça, minha senhora: é da boa matéria-prima que depende a boa obra.

APENAS UMA XÍCARA DE CAFÉ...

Mas você já pensou o quanto pode significar uma simples xícara de café que se oferece à visita amiga? Sinônimo de hospitalidade, demonstração de bemquerença e testemunho dêsse espírito social que tão necessário se faz nos dias conturbados em que vivemos!

Nunca deixe de oferecer uma xícara de café à visita amiga! Mas prove, também, ser pessoa de bom gôsto: ofereça o melhor, o café de paladar mais fino, de sabor mais delicado. Ofereça o Café CABOCLO — Êta cafèzinho bom! — Sobeja razão aos que dizem que "o Café CABOCLO é o irmão do Açúcar UNIÃO!"

As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável ao desenvolvimento do sistema muscular. Seu filho merece o melhor: Açúcar UNIÃO, o mais puro açúcar que o Brasil produz.

torta de chocolate e pralinês

Receita (N.º 201) enviada por D.ª Jandira Araujo
Caixa Postal N.º 8.610 - São Paulo.

INGREDIENTES: Seis ovos, duas xícaras (de chá) de farinha de rôsca, duas colheres (de sopa) de chocolate em pó, 300 g de açúcar UNIÃO e duas colheres (de chá) de canela em pó.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar batendo bem. Passe pela peneira a farinha, a canela e o chocolate. Junte à massa, misturando delicadamente. Asse em duas fôrmas iguais, próprias para torta, bem untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de rôsca. Forno quente.

RECHEIO: 150 g de açúcar UNIÃO, um ovo, uma colher de sopa) de chocolate em pó, 100 g de manteiga, dois tabletes (200 g) de chocolate meio amargo, picadinhos, 100 g de amêndoas em pralinê, uma colher (de café) de vanilina. Bata bem o ovo com o açúcar até dobrar de volume. Junte os demais ingredientes, continue batendo e junte o pralinê.

PRALINÊ: 100 g de açúcar UNIÃO, 100 g de amêndoas peladas e levemente torradas. (Reserve 15 amêndoas para enfeitar).

MODO DE FAZER: Leve o açúcar ao fogo, mexendo até dissolver totalmente, como para caramelo. Junte as amêndoas e mexa mais um pouco. Despeje na pedra-mármore untada. Deixe esfriar e passe o rôlo por cima, reduzindo as amêndoas a farofa. Misture no recheio.

COBERTURA: 200 g de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda), 50 g de chocolate em pó peneirado, uma clara sem bater e licor de cacau.

MODO DE FAZER: Misture os ingredientes e junte licor de cacau até adquirir uma consistência cremosa. Espalhe esta cobertura por cima e dos lados da torta, enfeite com as amêndoas que reservou, formando raminhos de flores. Faça os talos com tirinhas de cidra cristalizada e o miolo das flores com pedacinhos de cereja. Leve ao refrigerador.

pudim bombocado

Receita (N.º 202) enviada por Da. Maria José Pires De Masi, residente na Rua Francisco Ribas N.º 354 - Ponta Grossa - Paraná.

INGREDIENTES: 900 g de açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de água, dez ovos (sendo quatro com as claras), 200 g de farinha de trigo, 200 g de manteiga, uma xícara (de chá) de leite e cinco colheres (de sopa) de queijo fresco de Minas, ralado.

MODO DE FAZER: Bata os ovos, junte a manteiga derretida, o leite e o queijo. Misture muito bem, vá pondo a farinha de trigo aos poucos, sempre misturando bem. Com o açúcar UNIÃO e a água faça uma calda em ponto de pasta fina. Quando morna junte à primeira mistura, mexendo bem. Leve ao forno quente em fôrma bem untada com manteiga.

O AÇÚCAR UNIÃO É INSUBSTITUÍVEL!

Não nos responsabilizamos pelo resultado das receitas que forem feitas com um açúcar qualquer em substituição ao legítimo açúcar UNIÃO, super-refinado, o famoso açúcar das grandes doceiras. E não se esqueça: "Bons doces requerem bons ingredientes".

docinhos de amêndoas

Receita (N.º 203) enviada por Da. Nair Martins Santos, residente na Rua 15 de Novembro N.º 1075 - Assis - SP.

INGREDIENTES: Um côco ralado, cinco gemas, três claras, 250 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) rasa de manteiga, 100 g de amêndoas sem pele e moídas.

MODO DE FAZER: Misture o côco ralado, as gemas, o açúcar, a manteiga, as amêndoas e por último, as claras batidas em neve. Leve ao fogo, mexendo até soltar da panela. Deixe esfriar e faça pequenas bolas. Faça à parte uma calda em ponto-de-quebrar com 300 g de açúcar UNIÃO, um copo de água e uma colher (de chá) de caldo de limão. Experimente a calda em uma xícara com água fria. Quando estalar, estará no ponto-de-quebra. Mergulhe ligeiramente as bolas e ponha-as sôbre mármore untado com manteiga.

A saúde de sua família é o seu maior patrimônio. Ajude a conservá-la utilizando em sua alimentação o puríssimo açúcar UNIÃO, produto da mais moderna e avançada técnica de filtração e empacotamento.

torta três sabores

Receita (N.º 204) enviada por Da. Antônia de Castro Olivência, residente na Rua Cipriano Barata N.º 1888, Ipiranga - São Paulo.

MASSA: 200 g de farinha de trigo, 100 g de manteiga, uma colher (de sopa) de açúcar UNIÃO e 3 colheres (de sopa) de vinho branco.

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes, abra com o rôlo e forre com a massa uma assadeira untada com manteiga.

RECHEIO: Dois côcos ralados com a casca escura, 400 g de açúcar UNIÃO e três claras em neve.

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes, leve ao fogo mexendo sempre por 5 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar. Depois de frio coloque na assadeira forrada com a massa e leve ao forno para corar. Cubra com doce de ovos e por último faça um suspiro, polvilhe com côco ralado e volte o doce ao forno quente por mais 10 minutos para secar.

DOCE DE OVOS: Uma xícara (de chá) de água, 200 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de manteiga e oito gemas.

MODO DE FAZER: Misture a água com o açúcar, leve ao fogo e deixe tomar ponto-de-fio-forte. Tire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar. Junte as gemas previamente passadas por peneira e leve ao fogo novamente para engrossar.

SUSPIRO: 4 claras e 8 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte o açúcar aos poucos batendo bem, até conseguir um suspiro bem firme.

Doces finos? Bonitos e apetitosos? Só com açúcar UNIÃO o famoso açúcar das grandes doceiras.

cake de fubá

Receita (N.º 205) enviada por Da. Iraydes de Mattos Cortezano, residente na R. Assis Figueiredo n.º 1829 - Poços de Caldas - MG.

INGREDIENTES: 350 g de manteiga, 350 g de açúcar UNIÃO, 200 g de fubá mimoso, 150 g de farinha de trigo, sete ovos, uma xícara (de chá) de côco ralado, 100 g de uvas-passas pretas sem sementes e 200 g de frutas cristalizadas picadinhas.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme. Junte, um a um, os ovos alternadamente com as farinhas peneiradas, misturando tudo suavemente. Junte as uvas-passas, as frutas cristalizadas (previamente passadas por farinha de trigo), e o côco e misture tudo delicadamente. Unte uma fôrma (própria de bôlo inglês) forre com papel impermeável também untado, polvilhe com farinha de trigo e leve para assar em forno moderado.
Verifique com um palito se o bôlo está assado.

Açúcar é energia, é o "carvão dos músculos", na sábia expressão de Claude Bernard. Criança convenientemente suprida de açúcar é criança saudável, corada, bem disposta.

petits-fours deliciosos

Receita (N.º 206) enviada por Da. Nadiva Alves de Oliveira, residente na Rua Sigismundo Novais, sem número, no Pontal do Triângulo - Planura - MG.

INGREDIENTES: 150 g de açúcar UNIÃO, 250 g de manteiga, uma colher (de sobremesa) de fermento, 400 g de farinha de trigo e 3 gemas.

MODO DE FAZER: Misture o açúcar, a manteiga, o fermento, a farinha, as gemas e faça bolinhas. Passe-as em clara de ovo, depois em 100 g de castanhas do Pará moídas e misturadas com 3 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO. Leve ao forno brando para assar, em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

"CABOCLO" é o único café micro-pulverizado a frio, engenhoso sistema de moagem que reduz o café a pó finíssimo, sem elevação de calorias. Lembre-se de que os moinhos comuns se aquecem gradativamente pelo atrito das mós, queimando o o café a medida que o moem.
Não se esqueça: Só "Caboclo" é micro-pulverizado a frio.

torta real

Receita (N.º 207) enviada por Da. Leda da Câmara Jaeger, residente na Rua Dinarte Ribeiro N.º 45, apto. 11 - Pôrto Alegre - RGS.

INGREDIENTES: 42 gemas, um côco ralado, e dois quilos de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Tome doze gemas, bata muito bem e leve para assar em forno moderado em fôrma desmontável untada com manteiga e forrada com papel impermeável também untado.
Repita esta operação outra vez, usando a mesma quantidade de ingredientes acima. Uma vez assados os papos-de-anjo, leve-os para um prato redondo e ligeiramente fundo.
Com meio quilo de açúcar UNIÃO (retirados dos 2 quilos) e com dois copos de água faça uma calda em ponto-de-pasta. Enquanto a calda estiver quente, derrame-a sôbre os papos-de-anjo. Devem ficar bem embebidos de calda.
Tome mais meio quilo de açúcar UNIÃO (sempre retirado dos dois quilos) e dois copos de água. Faça uma calda em ponto-de-fio, retire do fogo, misture o côco ralado e leve ao fogo novamente até aparecer o fundo da panela. Separe as gemas de uma dúzia e meia de ovos. Passe-as por peneira.
Com o quilo de açúcar UNIÃO restante e três copos de água, faça uma calda em ponto-de-fio-forte, fazendo nesta calda os fios de ovos.
MODO DE FAZER: Com um funil próprio, ponha as gemas circularmente na calda. No momento de retirar os fios, ponha um pouquinho de água fria na calda e com o auxílio de duas espumadeiras retire os fios para uma peneira de taquara, espalhando-os bem. Renove a operação até que termine tôda a gema. Quando os fios estiverem frios, solte-os com o auxílio de dois garfos.
MODO DE ARMAR A TORTA: Sôbre uma das superfícies dos papos-de-anjo, coloque o doce de côco, deixando uma pequena quantidade para ornamentação. Sôbre o doce de côco ponha a outra camada de papo-de-anjo. Cubra com os fios de ovos, deixando no centro espaço para colocar o restante do doce de côco. Circunde o doce de côco com pequenos ninhos feitos de fios de ovos recheados de doce de côco e confeitos prateados.

gelado especial de morangos

Receita (N.º 208) enviada por Da. Gilda da Rocha Faria, residente na Rua Heitor Penteado n.º 1420, apt. 11 - SP.

INGREDIENTES: 8 claras, 16 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, quatro fôlhas de gelatina branca, 400 g de creme de leite batido e 500 g de morangos frescos.

MODO DE FAZER: Bata as oito claras em neve e acrescente aos poucos o açúcar. Á parte, deixe de môlho a gelatina em meia xícara (de chá) de água fria e aguarde que se dissolva em fogo brando. Retire do fogo e junte as claras batidas e bata 5 minutos. Molhe duas formas redondas iguais e despeje nelas êsse suspiro. Leve para gelar. Uma vez gelados desenforme num prato redondo. Recheie com a metade dos morangos (que já devem ter sido lavados e secos num pano) e com a metade do creme Chantilly. Cubra com a outra parte do suspiro, com o resto do creme Chantilly e enfeite com o restante dos morangos.

MODO DE FAZER O CREME: Bata as 400 g de creme de leite com três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO até o ponto de Chantilly.

O açúcar UNIÃO é absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus. Merece sua irrestrita confiança.

bombons de cereja

Receita (N.º 209) enviada por Da. Cléa Campos Martucci, caixa postal n.º 25 - Cornélio Procópio - Paraná.

INGREDIENTES: Dois vidros de cerejas em calda ao marasquino.

PRIMEIRA COBERTURA: Uma receita de bala de côco feita com um quilo de açúcar UNIÃO, um vidro de leite de côco, igual quantidade de água e meio cálice de vinho branco doce.

SEGUNDA COBERTURA: 250 g de chocolate em tablete, 30 g de parafina e 30 g de manteiga de cacau.

MODO DE FAZER A PRIMEIRA COBERTURA: Misture o leite de côco, a água e o açúcar UNIÃO e leve ao fogo até o ponto-de-bala-dura (coloque uma colher da calda dentro de uma xícara de água fria, junte-a com os dedos até formar uma bolinha dura, então estará no ponto). Despeje num mármore untado e quando fria, puxe a massa até ficar branca.
A bala estando pronta, quebre-a tôda. No dia seguinte sove um pouquinho com as mãos e vá pingando o vinho doce para dar liga e boa consistência. Tome uma pequena porção dessa massa, abra na palma da mão e cubra cada cereja, se possível com o cabinho de fora. Quando tudo pronto passe os bombons na segunda cobertura, colocando-os em mármore untado.

SEGUNDA COBERTURA: Misture todos os ingredientes e leve para derreter em banho-maria.

torta de nozes especial

Receita (N.º 210) enviada por Da. Benedita Lima de Oliveira, residente em Novo Horizonte - SP.

MASSA: 150 g de açúcar UNIÃO, 6 ovos, 100 g de nozes moídas 75 g de farinha de rôsca e uma colher (de café) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata muito bem os ovos (claras e gemas) com o açúcar até obter uma massa homogênea, como para pão-de-ló. Junte a farinha de rôsca levemente, misturada com as nozes moídas e o fermento. Leve a massa ao forno, em duas fôrmas iguais, de aro de 25 cm de diâmetro, untadas com manteiga e forradas com papel impermeável também untado.

RECHEIO : 100 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de maizena, duas colheres (de sopa) de chocolate em pó, uma xícara (de chá) de leite, uma lata de leite condensado e 100 g de nozes moídas (pesadas sem casca).

MODO DE FAZER: Misture numa caçarola o açúcar, a maizena e o chocolate. Adicione o leite e mexa com uma colher de pau, até dissolver os ingredientes sêcos. Junte o leite condensado, leve a caçarola ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Retire e acrescente as nozes.

MODO DE ARMAR: Ponha uma das massas no prato em que vai servir a torta. Umedeça-a com um pouco de licor de cacau, adicione o recheio, cubra com a outra massa, torne a umedecer com licor de cacau cubra a torta com glacê (receita a seguir) e polvilhe com 50 g de nozes moídas (pesadas sem casca).

GLACÊ: 100 g de manteiga, 100 g de Glaçucar, (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda) uma lata de creme de leite gelado sem o sôro e uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga, junte aos poucos o Glaçúcar continuando a bater. Quando obtiver um creme homogêneo incorpore a lata de creme de leite e a vanilina.

pudim de côco ao pão-de-ló

Receita (N.º 211) enviada por Da. Anita Reis Nader, residente na Rua Ceará n.º 165 - Poços de Caldas - M.G.

PUDIM: Meio litro de leite, quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas gemas, uma colher (de café) de vanilina, uma colher (de sopa) de manteiga, duas colheres (de sopa) de maizena e metade de um de côco ralado.

MODO DE FAZER: Misture os ingredientes, exceto o côco ralado, leve ao fogo até ficar consistente. Depois de pronto e ainda quente, misture o côco ralado. Reserve.

PÃO-DE-LÓ: Três ovos, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, três colheres (de sopa) de farinha de trigo e uma colher (de café) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata os ovos com o açúcar, misture a farinha e o fermento peneirados.

ARRUMAÇÃO DO PUDIM: Caramele uma fôrma com duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO. Salpique a outra metade do côco ralado, e derrame o pudim. Em seguida coloque a massa do pão-de-ló e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos. Depois de frio, leve à geladeira na própria fôrma. Deixe gelar de um dia para outro.

Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhos um açúcar qualquer, mal-refinado, fermentável e sujeito à proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítimo açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus. Indo ao empório, ou ao supermercado, peça o melhor açúcar refinado do Brasil!

torta joinville

Receita (N.º 212) enviada por Da. Lydia L. Betarello, residente na Rua Costa Barbosa N.º 100 - São Paulo.

MASSA: Meio quilo de farinha de trigo, 200 g de margarina, quatro gemas, 4 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de chá) de fermento em pó e meia xícara (de chá) de leite.

MODO DE FAZER: Misture a margarina, o fermento em pó, a farinha de trigo, fazendo uma espécie de farofa. Junte as gemas, o açúcar e o leite. Amasse com as pontas dos dedos e deixe a massa descansar por meia hora. Abra a massa com o rôlo e forre uma fôrma de torta untada com manteiga. Recheie.

RECHEIO: Meio quilo de ricota, quatro ovos, uma xícara e meia (de chá) de açúcar UNIÃO, uma lata de creme de leite gelado sem o sôro, uma colher (de café) de vanilina, casca de um limão ralado, 100 g de passas sem sementes, quatro maçãs deliciosas e 1 colher de sopa de caldo de limão.

MODO DE FAZER: Amasse a ricota com um garfo, junte as gemas, o açúcar, a vanilina, a casca ralada do limão, o creme de leite, as passas e por último, as claras batidas em neve. Descasque as maçãs, retire as sementes e corte-as em fatias finas, misturando o caldo do limão.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Sôbre a massa que forrou a fôrma, disponha as maçãs cortadas. Sôbre as fatias de maçãs polvilhe uma xícara (de chá) de açúcar à qual se misturou uma colher (de chá) de canela em pó. Arrume por cima das maçãs o recheio de ricota e enfeite com tirinhas de massa formando um xadrez. Pincele com uma gema. Leve ao forno para assar. Depois de assada polvilhe com Glaçucar (ou com açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda).

Indo ao empório, não se esqueça de pedir o açúcar UNIÃO, super-refinado, o famoso açúcar das grandes doceiras.

bôlo para o dia das mães

Receita (N.º 213) enviada por Da. Júlia Niake, residente na Av. Nossa Senhora do Rocio N.º 606 - Cornélio Procópio - PR.

INGREDIENTES: Uma xícara (de chá) bem cheia de manteiga, um copo de suco de laranja, 3 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 5 ovos, uma xícara (de chá) de fécula de batata, 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de fermento, uma pitada de sal e a raspa de uma laranja.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga em creme, acrescente o açúcar UNIÃO e continue batendo. Junte a raspa da laranja e as gemas e bata mais um pouco. Vá colocando alternadamente o suco de laranja, a farinha peneirada, juntando com a fécula de batata e o fermento, misturando delicadamente. Adicione por último, as claras em neve. Leve ao forno quente em fôrma redonda untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois de frio, desenforme e corte para rechear.

RECHEIO: Uma lata de leite condensado, um vidro de leite de côco, 4 gemas, 4 colheres (de sopa) de nozes picadas (cem g pesadas com casca) e meia colher (de chá) de vanilina.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o leite condensado com as gemas e o leite de côco, mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Tire do fogo, junte as nozes e a vanilina.

COBERTURA: 2 claras em neve, 4 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO 2 colheres (de sopa) de manteiga, uma lata de creme de leite (gelado e sem o sôro).

MODO DE FAZER: Bata a manteiga, acrescente o creme de leite sem bater. Bata à parte as claras em neve, junte o açúcar UNIÃO, formando um suspiro firme. Acrescente êsse suspiro ao creme misturando bem. Cubra o bôlo. Sôbre a cobertura do bôlo coloque côco ralado. Depois de pronto, disponha, no centro do bôlo uma orquídea ou uma rosa vermelha.

torta de chocolate e amêndoas

Receita (N.º 214) enviada por Da. Mafalda Mezzalira Schreiner, Residente na Rua João Masser, n.º 88 - C. Postal n.º 1022 - São Paulo

INGREDIENTES: 160 g. de açúcar UNIÃO, 160 g. de manteiga, 160 g. de chocolate meio amargo em barra, 160 g. de amêndoas e seis ovos.

MODO DE FAZER: Derreta o chocolate em banho-maria. Bata a manteiga, junte o açúcar, bata mais e acrescente as gemas, batendo sempre. Misture o chocolate, derretido e frio, as amêndoas peladas e moídas e por último as claras batidas em neve. Unte uma fôrma de fundo removível, com manteiga e polvilhe com farinha de rôsca.
Asse em fôrno moderado.
Depois da torta fria, cubra-a com creme Chantilly, amêndoas peladas e tostadas e raspas de chocolate.

CREME DE CHANTILLY: Bata 250 g de creme de leite com 25 g de açúcar UNIÃO até o ponto de creme Chantilly.

Quem diz "açúcar refinado a mais de 120 graus" diz UNIÃO, o melhor açúcar refinado que o Brasil produz. UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.

rôsca de passas

Receita (N.º 215) enviada por Da. Ojesha Schlotmann, Caixa Postal n.º 386 - Joinville - Sta. Catarina.

INGREDIENTES: 600 g de farinha de trigo, 3 ovos, 3 colheres (de sopa) de azeite, 3 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 3/4 de copo de leite morno, 3 tabletes de fermento Fleischmann, 1 colher (de chá) de sal.
MODO DE FAZER: Dissolva o fermento na metade do leite, junte 1 colher (de chá) de açúcar UNIÃO, misture bem e deixe crescer. Depois junte os demais ingredientes amassando bem. Deixe a massa crescer novamente até dobrar o volume.
Uma vez crescida a massa, abra-a com o rôlo na espessura de 1/2 cm em uma mesa pulverizada com farinha de trigo. Espalhe o recheio, enrole a massa como rocambole, corte em 6 partes iguais. Unte uma fôrma redonda com azeite, ponha uma parte da massa no centro da fôrma e distribua ao redor as outras 5 partes restantes. (Todas viradas com o corte para cima.) Deixe crescer novamente, leve para assar, tendo antes pincelado a rôsca com 2 gemas. Depois da rôsca assada, pulverize com açúcar UNIÃO.
RECHEIO: 2 colheres (de sopa) de azeite, 2 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga, 4 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 300 g de passas brancas sem sementes. Derreta a manteiga e misture o resto dos ingredientes.

O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara de café. É mais econômico porque se dissolve integralmente. UNIÃO é açúcar absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus.

bavaroise pralinê

Receita (N.º 216) enviada por Da. Maria Aparecida Moreno, residente na Alameda das Glicínias, n.º 237 - Baurú - SP.

INGREDIENTES: 200 g de amêndoas peladas, duas xícaras (de chá, rasas) de açúcar UNIÃO, seis ovos, seis fôlhas de gelatina branca, duas xícaras (de chá) de leite e meia xícara de (de chá) de água.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o açúcar para caramelar, junte as amêndoas peladas e torradas e misture bem. Ponha sôbre um mármore untado com manteiga, deixe esfriar. Passe o rôlo até conseguir uma farofa fina. Bata as gemas, misture o leite e leve ao fogo mexendo até engrossar (sem deixar ferver). À parte deixe a gelatina de môlho na água fria, leve para dissolver em banho-maria e misture no creme enquanto quente. Bata as claras em neve junte o pralinê e misture tudo. Ponha em fôrma untada com óleo e leve para gelar. Desenforme depois de gelada.

O AÇÚCAR UNIÃO É INSUBSTITUÍVEL!

Não nos responsabilizamos pelo resultado das receitas que forem feitas com um açúcar qualquer em substituição ao legítimo açúcar UNIÃO, super-refinado, o famoso açúcar das grandes doceiras. E não se esqueça: "Bons doces requerem bons ingredientes".

torta folhada

Receita (N.º 217) enviada por Da. Odete Rodrigues, residente na Rua Quinze de Novembro n.º 65 - Banco Auxiliar de São Paulo São José dos Campos - SP.

MASSA: 300 g de farinha de trigo, 185 g de margarina e mais uma colher de sopa, uma xícara (de chá) de água gelada, uma gema, uma colher (de chá) rasa de sal e uma colher (de sopa) de vinagre.
MODO DE FAZER: Misture a farinha com a colher (de sopa) de margarina, a gema, o sal, o vinagre e a água gelada. Amasse muito bem, deixe descansar por uma hora, fora da geladeira. Divida a margarina em três partes iguais. Abra a massa com o rôlo na espessura de 1/2 cm., passe uma das partes da margarina, dobre a massa em três partes, deixe descansar por 10 minutos na geladeira. Repita este processo por mais duas vêzes, até terminar a margarina. Estenda a massa com o rôlo, na espessura mais fina possível, recortando cinco discos de massa do mesmo tamanho. Fure as massas com um palito antes de assar, para que elas não cresçam. Leve para assar em fôrmas redondas molhadas com água, em forno moderado.
1.º CREME: Duas gemas, 40 g de farinha de trigo, 75 g de açúcar UNIÃO, meio litro de leite e uma colher (de café) de vanilina.

(continua na pág. seguinte)

(continuação da torta folhada)

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar, misture a farinha e acrescente o leite fervido ao qual se juntou a vanilina. Leve ao fogo para engrossar, mexendo sem parar. Deixe esfriar.

2.° CREME: 100 g de manteiga, 100 g de açúcar UNIÃO, 125 g de creme de leite, um cálice de rum e 50 g de chocolate em pó.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Acrescente o creme de leite aos poucos batendo sempre e por último misture o rum. Junte os dois cremes, misture bem e divida em três partes. Tome duas partes de creme e misture o chocolate.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Coloque num prato um disco de massa, cubra com uma camada de creme de chocolate, outro disco de massa, uma camada de creme amarelo e assim proceda sendo que a última deve ser de creme de chocolate. Cubra as laterais com creme de chocolate. Polvilhe com castanhas de caju torradas e picadas. Decore com creme Chantilly.

CHANTILLY: 200 g de creme de leite e duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata o açúcar com o creme de leite até ficar em ponto-de-Chantilly.

A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o mais puro açúcar que o Brasil produz: Açúcar UNIÃO, super-refinado!

rocambole delicioso

Receita (N.º 218) enviada por Da. Dorinha G. Felix, residente na Rua Iguatemí, n.º 2232, casa 2, - São Paulo

INGREDIENTES: Oito ovos, um limão, cinco colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, oito colheres (de sopa) de chocolate em pó, 100 g de castanhas do Pará moídas e um copo de geléia de abricô.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve juntando algumas gotas de limão, junte o açúcar, bata, acrescente as gemas, uma a uma até a mistura tomar côr esbranquiçada. Passe o chocolate pela peneira e misture-o lentamente na massa com colher de pau, até ficar tôda uniforme. Então, junte as castanhas do Pará moídas e misture mais um pouco. Unte uma assadeira com manteiga, polvilhe com farinha de trigo, despeje a massa e leve ao forno brando, para assar. Uma vez assado, desenforme sôbre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar. Recheie com geléia de abricô e enrole como rocambole. Cubra com creme Chantilly.

COBERTURA: 250 g de creme de leite fresco batido com 50 g de "Glaçúcar" (ou açúcar União peneirado em peneira de seda). Misture oito colheres (de sopa) de chocolate em pó. Depois do rocambole coberto, polvilhe 50 g. de chocolate granulado.

O açúcar UNIÃO é absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus. Merece sua irrestrita confiança.

O AÇÚCAR É INSUBSTITUIVEL

O Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional de São Paulo, procedendo a amplas pesquisas dietéticas, concluiu que tôda criança em idade escolar reclama dieta diária de cêrca de 80 calorias por quilo do seu próprio pêso.

Após estudar as possibilidades alimentares do nosso meio, os competentes dietistas do Serviço de Alimentação e Higiene Escolar organizaram o seguinte quadro de rações diárias, *adequado a crianças de idade escolar:*

Pão	*250 g*	*Carne ou peixe*	*100 g*
Manteiga	*30 g*	*Hortaliças*	*100 g*
Queijo	*20 g*	*Fubá*	*50 g*
1/2 litro de leite		*Azeite*	*20 g*
Café em pó	*25 g*	*Um ôvo*	
Sal	*12 g*	*AÇÚCAR*	*90 g*
Algum condimento		*Arroz*	*100 g*
Laranjas	*500 g*	*Batatinhas*	*90 g*
Bananas	*200 g*		

Assim, não somos nós, mas os abalizados dietistas do Serviço de Alimentação e Higiene Escolar, que dizem que as crianças devem ter, na sua dieta diária, entre outros alimentos, 90 gramas de açúcar, ou de "sacarose", para nos servirmos de expressão mais científica. Êsse açúcar, produto inteiramente vegetal, extraí-

(Continua na página seguinte)

do da cana, não pode ser substituído pelos adoçantes sintéticos, *sob pena de não fornecer às crianças as indispensáveis calorias.*

Açúcar é vitalidade, é o "carvão dos músculos", na sábia expressão de Claude Bernard. Criança convenientemente suprida de açúcar é criança saudável, corada, bem disposta.

E, por falar em açúcar (Não se esqueça!) o melhor açúcar refinado que o Brasil produz, o mais alvo e solúvel, o mais puro e higiênico é, sem sombra de dúvida, o Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.

LEMBRETE ÀS MÃES: Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".

BAVAROISE COLORIDA

GELADO ESPECIAL DE MORANGOS

maria-mole de abacaxi

Receita (N.º 219) enviada por Da. Nádia Chuaby, residente na Rua Aquilino Pacheco n.º 1211 - Piracicaba - SP.

INGREDIENTES: 12 fôlhas de gelatina branca, 9 claras, 9 colheres (de sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO, uma lata de abacaxi de um quilo e meio litro de creme de leite.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve e vá pondo o açúcar, batendo sempre. Dissolva a gelatina em uma xícara (de chá) de calda de abacaxi em banho-maria. Uma vez dissolvida, adicione às claras e continue a bater até esfriar e endurecer. Bata o creme de leite com duas colheres (de sopa) cheias de açúcar UNIÃO até o ponto de creme de Chantilly.

ARRUMAÇÃO DO PRATO: Tome o aro de uma fôrma desmontável com 30 cm. de diâmetro. Coloque-o no centro do prato em que vai servir. Ponha dentro do aro uma camada de maria-mole, uma de abacaxi picado e por cima creme de Chantilly. Enfeite com abacaxi picado e leve à geladeira. Só retire o aro depois de bem gelada.

Está provado que o açúcar desempenha importante papel na formação dos tecidos de reserva e do sistema muscular. É por isso que o próprio leite materno contém grande quantidade de açúcar. Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o puríssimo açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.

apfelstrudel

Receita (N.º 220) enviada por Da. Armenoa Pilard Jean, Caixa Postal n.º 12.825 - São Paulo

INGREDIENTES DA MASSA: 300 g de farinha de trigo, 50 g de manteiga, uma xícara (de chá) mal cheia de água e uma colher (de chá) de sal.
MODO DE FAZER: Misture a manteiga com a farinha, amasse com a água onde já dissolveu o sal até formar uma massa lisa e consistente (como massa de pastel). Deixe descansar por meia hora, depois abra a massa com o rôlo o mais fino possível, sôbre um pano polvilhado de farinha. Pincele com manteiga derretida e espalhe o recheio. Salpique 50 g de manteiga aos pedacinhos. Com a ajuda do pano enrole a massa como rocambole, pincele com gema e leve para assar em assadeira untada com manteiga. Polvilhe com açúcar UNIÃO assim que retirar do forno.
INGREDIENTES DO RECHEIO: Cinco maçãs, 100 g de passas sem sementes, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO e o caldo de meio limão.
MODO DE FAZER: Descasque as maçãs e corte-as em fatias bem finas, acrescente as passas e deixe de môlho no caldo de limão e no açúcar. Depois da torta pronta sirva com creme Chantilly feito com 250 g de creme de leite batido com 50 g de açúcar e umas gôtas de vanilina.

Não se esqueça: Só "Caboclo" é micro-pulverizado a frio.

pudim dos namorados

Receita (N.º 221) enviada por Da. Maria Delci B. Loba, residente no Departamento Florestal, Miranda, - Monte Alegre - Paraná

INGREDIENTES: Meia xícara (de chá) de água fria, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) rasa de manteiga, cinco ovos, uma colher (de sopa) de farinha de trigo, uma lata de leite condensado, e um côco ralado.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo a água com o açúcar UNIÃO, deixe até obter uma calda grossa. Retire do fogo, junte a manteiga sem mexer e espere esfriar. Bata os ovos ligeiramente e acrescente a calda misturando, aos poucos. Passe pela peneira e acrescente os demais ingredientes. Coloque em fôrma caramelada, leve ao forno em banho-maria até o pudim ficar assado.

"CABOCLO" é o único café micropulverizado a frio, engenhoso sistema de moagem que reduz o café a pó finíssimo, sem elevação de calorias. Lembre-se de que os moinhos comuns se aquecem gradativamente pelo atrito das mós, queimando o café a medida que o moem.

bôlo de fubá

Receita (N.º 222) enviada por Da. Ivete Miranda, residente na Rua Bernardino de Campos n.º 341 - Araçatuba - SP

INGREDIENTES: Faça um mingau com duas xícaras (de chá) de fubá, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de leite, duas colheres (de sopa) cheias de manteiga, uma colher (de chá) de erva-doce, 4 cravos da Índia, uma rama de canela e uma pitada de sal. Coloque todos os ingredientes numa panela, deixe cozinhar, mexendo sempre até ficar solto da panela. Deixe esfriar.

Tome quatro ovos, bata as claras em neve, adicione as gemas batendo um pouco mais. Junte os ovos ao mingau já frio, adicione uma colher (de sopa) bem cheia de fermento em pó dissolvido em uma xícara (de chá) de leite e um pires de queijo parmezão ralado. Leve ao forno quente em fôrma untada com manteiga.

As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável ao desenvolvimento do sistema muscular. Seu filho merece o melhor: açúcar UNIÃO, o mais puro açúcar que o Brasil produz. O açúcar UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.

torta húngara de nozes

Receita (N.º 223) enviada por Da. Alba Coelho, residente na Rua Gonçalves Dias n.º 1071 - Pôrto Alegre - Rio Grande do Sul

INGREDIENTES: Oito ovos, 200 g de açúcar UNIÃO, 200 g de nozes sem casca, 100 g de chocolate em barra (meio amargo) e quatro colheres (de sopa) de farinha de rôsca.

MODO DE FAZER: Passe pela máquina de moer nozes as nozes e o chocolate. Bata à parte as claras em neve, acrescente o açúcar aos poucos, junte as gemas, as nozes moídas com o chocolate, e por último, misture levemente a farinha de rôsca. Asse em duas fôrmas iguais untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Depois de assadas e frias, recheie e cubra com creme Chantilly. Enfeite com nozes.

CREME CHANTILLY: Meio litro de creme de leite e quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO. Bata o creme com o açúcar até o ponto de creme Chantilly.

Açúcar é energia, é o "carvão dos músculos", na sábia expressão de Claude Bernard. Criança convenientemente suprida de açúcar é criança saudável, corada, bem disposta.

bôlo de frutas

Receita (N.º 224) enviada por Da. Elvira Cavallin Baptistella, residente na Rua Júlia da Costa n.º 371 - Curitiba - PR

INGREDIENTES: Uma colher (de sopa) de manteiga, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 5 ovos, um copo de vinho tinto, uma xícara (de chá) de farinha de rôsca, 100 g de castanhas do Pará moídas, 100 g de passas sem sementes, 100 g de frutas cristalizadas cortadas em pedacinhos, uma colher (de sopa) de chocolate em pó, casca ralada de um limão, 1/4 de colher (de sopa) de cravo moído e uma colher (de sopa) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o açúcar UNIÃO, junte as gemas continuando a bater, adicione o vinho tinto e a farinha de rôsca e bem assim as castanhas do Pará, as passas, as frutas cristalizadas, o chocolate, a casca do limão, o cravo, o fermento e, por último, as claras batidas em neve. Unte uma fôrma com manteiga e polvilhe com farinha de rôsca. Forno brando. Depois de assado cubra com glacê e enfeite com 200 g de frutas cristalizadas picadinhas.

GLACÊ: 200 g de Glaçucar (ou açúcar União peneirado em peneira de seda) e meia xícara (de café) de leite. Misture o Glaçucar e o leite, leve ao fogo em banho maria, deixe esquentar bem e espalhe sôbre o bôlo.

torta de chocolate

Receita (N.º 225) enviada por Da. Genésia Di Domenico Ignácio, residente na Rua Dr. Rodrigues de Azevedo N.º 437 - Lorena - SP.

INGREDIENTES: Duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de manteiga, uma xícara e meia (de chá) de leite, duas xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de chocolate em pó, uma colher (de café) de vanilina, quatro ovos e duas colheres (de sobremesa) de fermento em pó.
MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga com o açúcar, acrescente as gemas o leite, a farinha de trigo e o fermento (peneirados juntos), o chocolate e a vanilina. Por último, as claras batidas em neve. Asse em duas assadeiras n.º 1 untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.
GLACÊ E RECHEIO: Uma xícara (de chá) de leite, uma xícara (de chá) de chocolate em pó, duas xícaras (de chá) de açúcar, duas colheres (de sopa) de mel e duas colheres (de sopa) de manteiga.
MODO DE FAZER: Junte todos os ingredientes, menos a manteiga e leve ao fogo até engrossar. Tire do fogo, junte a manteiga e mexa bem. Recheie e cubra a torta. Enfeite a torta com fios de ovos.
FIOS DE OVOS: Um quilo de açúcar UNIÃO, um litro de água, doze gemas passadas por peneira. Misture a água com o açúcar, ponha numa panela grande e leve ao fogo até formar uma calda rala. Sôbre a calda vá despejando as gemas, por meio de um funil próprio e movendo-o sempre em sentido rotativo ao redor da panela. Depois, vá retirando os fios da calda com a escumadeira, deitando-os em peneira de taquara, e espalhando-os com um garfo. Repita a operação até as gemas terminarem. Quando a calda engrossar, acrescente um pouco de água quente.

Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhos um açúcar qualquer, não-refinado, fermentável e sujeito à proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítimo açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

ring-a-ling

Receita (N.º 226) enviada por Da. Aurea Furlani, residente na Rua Boa Morte n.º 1425 - Piracicaba - SP.

INGREDIENTES: Dois tabletes de fermento Fleischmann, um quarto de xícara (de chá) de água, um terço de xícara (de chá) de manteiga, três quartos de xícara (de chá) de leite, um quarto de xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de chá) de sal, duas colheres (de chá) de casca de laranja ralada, dois ovos e quatro e meia xícaras (de chá) de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Dissolva o fermento na água morna, misture a manteiga e o leite quente e bata até a manteiga derreter. Deixe esfriar, junte o açúcar, o sal, a casca de laranja ralada, os ovos e aos poucos a farinha de trigo até ligar bem. Deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa com o rôlo no formato de um retângulo de 30 por 50 centímetros, mais ou menos. Cubra a superfície da massa com o recheio de nozes, espalhando bem. Dobre três vêzes, como se fosse massa folhada. Uma vez dobrada, a massa torna a ficar no formato retangular. De um dos lados maiores do retângulo, corte tiras de um centímetro. Torça cada tira quatro ou cinco vêzes e una as pontas, obtendo o formato de uma rosquinha. Coloque em assadeira e deixe crescer, pincele com gema. Leve a assar em forno quente, até ficarem coradas. Pincele a superfície das rosquinhas com o glacê e leve-as ao forno por mais cinco minutos.

RECHEIO DE NOZES: Um terço de xícara (de chá) de manteiga, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e uma xícara (de chá) de nozes picadas.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga até ficar cremosa, junte o açúcar e finalmente adicione as nozes.

GLACÊ: Um quarto de xícara (de chá) de caldo de laranja e cinco colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Misture o caldo de laranja com o açúcar e empregue.

bôlo de natal

Receita (N.º 227) enviada por Da. Rosa Mansur Kamaroski, residente na Rua dos Palatinos n.º 118, Bairro Cajurú - Curitiba-PR

INGREDIENTES: 500 g de açúcar UNIÃO, 400 g de manteiga, 400 g de farinha de trigo, 100 g de maizena, 12 gemas e 6 claras, um cálice de conhaque, um cálice de vinho do Pôrto, 200 g de amêndoas sem a pele e moídas, 200 g de passas sem sementes, 100 g de chocolate cobertura (meio amargo), 300 g de laranja glaçada, uma colher (de sopa) de canela em pó, uma colher (de sopa) de fermento em pó e 1 xícara (de chá) de leite.

MODO DE FAZER: Dissolva o chocolate na xícara de leite em fogo lento. Deixe esfriar. Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas, bata as claras em neve, adicione ao creme, bata mais um pouco, misture os demais ingredientes e o chocolate dissolvido e frio. Unte três fôrmas iguais com manteiga e leve o bôlo para assar. Depois de assado e frio, desenforme as três partes e recheie-as com geléia de damasco. Cubra com suspiro feito com quatro claras batidas em neve, acrescentando aos poucos oito colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO. Enfeite com 50 g de nozes moídas.

Quem diz "açúcar refinado a mais de 120 graus" diz UNIÃO, o melhor açúcar refinado que o Brasil produz. UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.

fofinhos de creme de arroz

Receita (N.º 228) enviada por Da. Maria da Conceição Ribas D'Avila, residente na Rua Regente Feijó n.º 712, 11.º andar, Campinas, SP.

INGREDIENTES: Uma xícara (de chá) de côco ralado, 300 g de creme de arroz, 300 g de margarina, 300 g de Açúcar UNIÃO, 3 ovos inteiros, mais seis gemas e um vidro de leite de côco.

MODO DE FAZER: Bata as seis gemas com as 300 g de Açúcar UNIÃO e com os três ovos inteiros, acrescente a margarina, bata bem, junte o creme de arroz, alternando com o leite de côco. Por último, o côco ralado, misturando bem. Asse em forminhas de papel frizado. Depois de assados passe a superfície dos fofinhos por 250 g de Glaçucar (ou 250 g de Açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda).

A saúde de sua família é o seu maior patrimônio. Ajude a conservá-la utilizando em sua alimentação o puríssimo Açúcar UNIÃO, produto da mais moderna e avançada técnica de filtração e empacotamento.

torta de massa folhada

Receita (N.º 229) enviada pela Srta. Miriam Cury, residente na Avenida Domingos T. Gallo N.º 219 - Pirajú - SP.

PÃO-DE-LÓ: Seis ovos, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, seis colheres (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de chá) de fermento em pó e uma colher (de chá) de raspa de limão.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas continuando a bater. Adicione o açúcar aos poucos, batendo sempre. Finalmente acrescente a farinha, o fermento e a raspa de limão, misturando apenas. Unte com manteiga e polvilhe com farinha de trigo duas fôrmas iguais e asse o pão-de-ló.

MASSA FOLHADA: 1.ª parte: 250 g de farinha de trigo, duas colheres (de sopa) de margarina, duas gemas e uma pitada de sal.

MODO DE FAZER: Misture a farinha, o sal, a margarina e as gemas. Vá juntando água fria, amasse até conseguir uma massa lisa como a de pastel. Reserve.

2.ª parte: 200 g de farinha de trigo e 200 g de margarina.

MODO DE FAZER: Misture a farinha com a margarina e reserve

ARRUMAÇÃO DA MASSA FOLHADA: Abra a 1.ª parte com o rôlo e espalhe sôbre ela a 2.ª parte, com o auxílio de uma faca. Enrole como para rocambole e corte em duas partes iguais. Torne a abrir cada parte com o rôlo. Forre com elas as duas fôrmas nas quais assou o pão-de-ló. Fure-as com um garfo várias vêzes e leve-as para assar.

ATENÇÃO! Esta massa não deve ficar no refrigerador.

Continua na página seguinte

CREME: 3/4 de litro de leite, três gemas, nove colheres (de sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO, três colheres (de sopa) de maizena, duas colheres (de café) de vanilina, duas xícaras (de café) de rum e duas colheres (de sopa) de margarina.

MODO DE FAZER: Separe meio copo de leite, desmanche nêsse leite a maizena. No restante do leite misture as gemas, o açúcar, a margarina e leve ao fogo. Fervendo, junte a mistura de leite com maizena, deixe engrossar, retire do fogo. Junte o run e a vanilina.

DOCE DE AMEIXAS: 350 g de ameixas pretas, uma e meia xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e duas xícaras (de chá) de água.

MODO DE FAZER: Pique as ameixas e leve-as ao fogo juntamente com o açúcar e a água. Deixe no fogo até engrossar e ficar em ponto-de-espalhar.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Ponha num prato uma parte de pão-de-ló, uma de creme,uma de doce de ameixas, uma de massa folhada e assim por diante repetindo a operação até acabarem as massas e os recheios. Polvilhe a parte de cima da torta com meia xícara (de chá) de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda). Cubra as laterais com Chantilly.

CHANTILLY: 250 g de creme de leite e duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata o creme com o açúcar até ficar em ponto-de-Chantilly.

As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável à formação e ao desenvolvimento do sistema muscular. Não negue a seus filhos alimentos adoçados com o açúcar que merece ser considerado como símbolo de pureza e sinônimo de confiança: Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.

QUEM FOI CLAUDE BERNARD?

Claude Bernard, célebre fisiologista francês (1813-1878) introduziu o "método experimental" na medicina. Além de seus avançados conhecimentos teóricos, foi um dos mais hábeis cirurgiões de seu tempo. Tão grande era a sua perícia com o bisturi, que Magendie — famoso cirurgião europeu — não pôde conter-se: "Eh bien, tu es plus fort que moi!"

Claude Bernard demonstrou a ação do pâncreas na digestão das gorduras, a função glicogênica do fígado e a existência de centros nervosos independentes.

Entre outros feitos, Claude Bernard revelou à Humanidade o maravilhoso papel do açúcar na economia orgânica. Provou que, sem açúcar — alimento energético indispensável — não pode existir vida na face da Terra. Tenha-se em conta que tal asserção é plenamente confirmada pela ciência moderna. O açúcar, fornecendo calorias ao organismo, é indispensável e insubstituível.

Isso explica porque a própria Natureza induz as crianças a gostarem tanto de doce: o organismo infantil exige açúcar.

Só nos resta acrescentar que convém dar às crianças um açúcar realmente refinado e empacotado sem contacto manual, isento, pois, de qualquer possível contaminação. Referimo-nos, evidentemente, ao Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores, produto merecedor da mais inteira confiança.

bombons de côco

Receita (N.º 230) enviada por Da. Miquelina Bonifácio, residente na R. Siqueira Campos, n.º 80, C. P. n.º 68 - Presidente Venceslau - SP.

INGREDIENTES: Dois côcos ralados, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, oito gemas, duas colheres (de sopa) de farinha de trigo e duas colheres (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Misture os côcos ralados, o açúcar UNIÃO e as gemas e leve ao fogo mexendo até soltar da panela. Retire do fogo, junte duas colheres (de sopa) de farinha de trigo e duas colheres (de sopa) de manteiga. Volte ao fogo por mais cinco minutos. Deixe esfriar, faça bolinhas e passe-as no vidrado.

VIDRADO: Misture 300 g de açúcar UNIÃO, um copo e meio de água e uma colher (de café) de caldo de limão. Leve ao fogo até o ponto-de-quebrar. (Experimente a calda em uma xícara de água fria. Quando estalar no fundo está no ponto-de-quebrar.)

O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara de café. É mais econômico porque se dissolve integralmente. UNIÃO é açúcar absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus.

torta cristalizada de ricota

Receita (N.º 231) enviada por Da. Felicia Ribeiro Novaes, residente na Rua Paulo de Faria n.º 27 - Tucuruvi - São Paulo

INGREDIENTES: 2 gemas, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 100 g de manteiga, 2 colheres (de sopa) de leite, 2 colheres (de café) de fermento.

MODO DE FAZER: Misture tudo e abra com a mão no próprio pirex em que vai ser assada a torta.

RECHEIO - 1/2 kg de ricota fresca, 3 ovos batidos, 50 g de nozes moídas, 50 g de uvas passas, 100 g de frutas cristalizadas picadas, 1 lata de leite condensado, uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Misture tudo muito bem. Distribua por cima da massa. Enfeite com tiras da própria massa. Pincele com gema e ponha em forno regular.

Se a senhora tem filhos, pergunte a seu médico e êle lhe dirá que todo açúcar não-refinado, ou mesmo mal-refinado, é impróprio para a alimentação infantil. Só o açúcar UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

bôlo D. Pedro I

(Receita (N.º 232) enviada por Da. Cecília Brisola Leitão, residente na Rua Cel. Afonso n.º 575 - Itapetininga - SP

INGREDIENTES: 250 g de manteiga, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, quatro ovos, casca ralada de dois limões, três xícaras rasas (de chá) de farinha de trigo peneiradas, uma xícara (de chá) de leite, quatro colheres (de chá) de fermento em pó, cem g de tâmaras picadas, cem g de cidras cristalizadas picadas e cem g de passas claras sem sementes.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga, junte as gemas, o açúcar UNIÃO, e a casca ralada dos limões. Acrescente as claras batidas em neve, a farinha de trigo, o fermento dissolvido prèviamente no leite. Lave as tâmaras, as cidras e as passas (enxugue-as e passe-as por farinha), sacuda as frutas para tirar o excesso de farinha e adicione à massa. Despeje em uma fôrma de bôlo inglês, isto é, fôrma retangular untada com manteiga e forrada com papel impermeável também untado com manteiga. Leve ao forno brando por cêrca de uma hora.

ATENÇÃO: Antes de retirar do forno faça a prova do palito: saindo sêco está assado.

Indo ao empório, ou ao super-mercado, peça o melhor açúcar refinado do Brasil: açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.

CASSATA SICILIANA
DEMI-SEC

ROSQUINHAS DE LARANJA

docinhos de batata doce c/ nozes

Receita (N.º 233) enviada por Da. Nancy Maria Alves de Almeida, residente na Rua Graciliano Ramos n.º 40 - Florianópolis - SC

INGREDIENTES: Um quilo de batatas doces, 400 g de açúcar UNIÃO, 50 g. de chocolate em pó e 100 g de nozes em pedacinhos.

MODO DE FAZER: Descasque as batatas e leve a cozer. Depois de cozidas, passe-as por peneira. Leve ao fogo a batata e o açúcar, mexendo sempre, até começar a despegar da panela. Junte o chocolate e as nozes picadas. Misture tudo muito bem e deixe no fogo novamente, até despegar da panela. Deixe esfriar. Faça bolinhas, achatando-as um pouco. Passe-as depois por glacê.

GLACÊ: Meio quilo de Glaçucar (ou Açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda) e 9 colheres (de sopa) de leite. Misture tudo, leve em banho-maria até esquentar, vá passando os docinhos e enfeite-os com pedacinhos de nozes.

torta de maçã

Receita (N.º 234) enviada por Da. Ione Atlas, residente na Alameda Santos n.º 1217 - São Paulo

INGREDIENTES DA MASSA: 250 g de farinha de trigo, 125 g de manteiga, 100 g de açúcar UNIÃO, um ovo inteiro, uma colher (de sopa) de rum, uma colher (de sopa) de fermento, uma pitada de sal e algumas gôtas de vanilina.

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes sêcos, junte a manteiga, o ovo e o rum. Amasse bem e deixe descansar por uma hora na geladeira.
Unte uma assadeira com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Estenda a massa no fundo e nas bordas da fôrma. Recheie.

RECHEIO: Sete maçãs, meio quilo de açúcar UNIÃO, suco de um limão, água suficiente para cobrir as maçãs, 100 g de passas sem sementes e 100 g de nozes picadas.

MODO DE FAZER: Tire a casca e o miolo das maçãs, corte-as em fatias finas, leve para cozinhar com água, açúcar e o limão até que elas fiquem macias. Retire as fatias de maçã da calda e deixe esfriar. Arrume as fatias de maçã sôbre a massa e espalhe as nozes e as passas. Cubra com tiras de massa formando losangos. Pincele com uma gema e leve ao forno quente para assar. Deixe a calda que sobrou ficar mais um pouco no fogo para engrossar. Regue com ela a torta já pronta.

cassata siciliana

Receita (N.º 235) enviada por Da. Lúcia Bonagura, residente na Rua Allino Arantes N.º 583 - São Paulo.

INGREDIENTES: 250 g de açúcar UNIÃO, meio litro de leite, seis gemas, 500 g de creme de leite batido como Chantilly com duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 100 g de chocolate meio amargo (em tablete), 100 g de biscoitos diplomata, 100 g de cerejas glaçadas, 50 g de passas brancas sem sementes, 100 g de laranja cristalizada em pedacinhos, dois cálices de marasquino, 2 cálices de rum, 2 cálices de groselha e uma pitada de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar UNIÃO, até ficarem esbranquiçadas, vá juntando aos poucos o leite morno, misturando bem. Junte a vanilina. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo cêrca de 15 minutos, tendo o cuidado de não deixar ferver. Quando retirar do fogo separe, do creme amarelo, uma xícara e meia. Adicione o chocolate derretido em banho-maria, misturando bem. Se necessário, para que o chocolate dissolva melhor, leve essa mistura ao fogo em banho-maria. Depois de frio adicione ao creme de chocolate 100 g de Chantilly. No creme amarelo junte 300 g de Chantilly e as restantes 100 g misture às frutas mencionadas, que devem ter ficado algum tempo na infusão das bebidas acima. Antes de misturar as frutas ao Chantilly, esprema-as. Ponha os cremes nas gavetas do congelador pelo espaço de 3 horas aumentando o frio da geladeira ao máximo.

MODO DE ARMAR: Retire os cremes do congelador e com a ajuda de uma espátula e das mãos forre as paredes e o fundo de uma fôrma própria para cassata com o creme amarelo. Em seguida, uma camada do creme de chocolate, a mistura de frutas, os biscoitos prèviamente umedecidos na mistura das bebidas, à qual se juntou meia xícara (de café) de leite frio. Proceda do mesmo modo até terminar os cremes. Comprima e alise a parte superior da cassata, tampe a fôrma e leve ao congelador por 3 horas. Para desenformar molhe a fôrma em água fria.

bôlo de nozes

Receita (N.º 236) enviada por Da. Cecília Blumberg, residente na Avenida 23 de Maio N.º 12 - São Paulo.

INGREDIENTES: 200 g de açúcar UNIÃO, 200 g de manteiga, 200 g de nozes moídas, duas colheres (de sopa) de mel, seis gemas, oito claras, duas colheres (de sopa) de farinha de rôsca.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga, junte o açúcar batendo bem, acrescente as gemas, uma a uma, continuando a bater, junte o mel, as nozes e a farinha de rôsca. Por último, misture levemente as claras que devem ter sido batidas em neve. Tome uma fôrma de fundo falso, unte com manteiga e polvilhe com farinha de rôsca. Leve o bôlo para assar em forno moderado, durante 45 minutos mais ou menos. Depois do bôlo pronto, cubra-o com a seguinte cobertura:

COBERTURA: 4 gemas, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de creme de leite, uma colher (de sopa) de manteiga, meia colher (de chá) de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata as gemas até dobrarem de volume, junte o açúcar batendo sempre. Acrescente o creme de leite e leve ao banho-maria mexendo constantemente até engrossar. Quando tirar do fogo junte a manteiga e a vanilina. Cubra o bôlo e decore à volta com 100 g de Chantilly e pralinê de nozes.

PRALINÊ: 150 g de açúcar UNIÃO e 50 g de nozes pesadas sem casca. Leve o açúcar ao fogo até o ponto-de-caramelo, junte as nozes e deixe torrar um pouco. Unte um mármore com manteiga, despeje a mistura e, depois de fria, passe o rôlo, transformando-a em farofa.

O açúcar super-refinado UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores, é mais econômico porque se dissolve integralmente. Não deixa resto no fundo da xícara.

torta smolensk

Receita (N.º 237) enviada por Da. Nair Fischer Nunes, residente na Rua Santos Dumont n.º 1487 - Canoas - RS

INGREDIENTES: Oito fôlhas de gelatina branca, uma colher (de chá) de erva-doce, um litro de leite, uma colher (de chá) de vanilina, seis gemas, 400g de açúcar UNIÃO, 150 g de creme de leite, um cálice de rum, 100 g de passas sem sementes, dois pacotes de biscoitos champanhe e geléia de damasco.

MODO DE FAZER: Deixe a gelatina de môlho em um copo de água fria por alguns minutos, leve ao fogo para derreter junto com a erva-doce. À parte, ferva o leite, retire do fogo e junte a vanilina. Bata as gemas com o açúcar UNIÃO como para gemada, deite o leite fervendo e coloque em fogo brando, para cozinhar sem ferver. Depois de frio, adicione a gelatina, passe tudo por peneira e leve para gelar. Uma vez congelado, acrescente o creme de leite e mexa rapidamente. Unte uma fôrma lisa com geléia de damasco e forre com biscoitos. Coloque os biscoitos no fundo e à volta em pé, de modo que a parte abaulada dos biscoitos fique para fora. Disponha as passas (que devem ter sido maceradas no rum) e, sôbre estas, derrame a gelatina. Leve a gelatina para acabar de gelar. Depois de gelada, transfira para o prato em que vai servir e cubra com creme Chantilly.

Você sabia que desde o tempo de seus avós o açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado do Brasil?

gelatina de côco

Receita (N.º 238) enviada por Da. Roseli Hella Marques, residente na Rua Professor Brandão n.º 387 - Curitiba - Paraná

INGREDIENTES: Doze fôlhas de gelatina branca, uma lata de creme de leite gelado sem o sôro, um côco ralado, um litro de leite e dois copos de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Pique a gelatina branca e deixe de môlho em meia xícara (de chá) de água fria. Depois leve para derreter no fogo, em banho-maria.
Misture todos os ingredientes, junte a gelatina e leve para bater tudo no liquidificador e passe na peneira. Coloque num pirex molhado com água e leve para gelar. Devido à quantidade, é preferível bater no liquidificador em duas vêzes.

As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável à formação e ao desenvolvimento do sistema muscular. Não negue a seus filhos alimentos adoçados com o açúcar que merece ser considerado como símbolo de pureza e sinônimo de confiança: Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.

A IMPORTÂNCIA DO ALIMENTO ENERGÉTICO

O açúcar — fornecedor habitual de calorias e energia ao organismo — é conhecido como "alimento energético". Uma vez ingerido, atua imediatamente sôbre o sistema muscular e contribui para o aproveitamento e queima das gorduras, fenômeno êsse que requer a presença de carbo-hidratos.

Em se tratando de dieta rigorosa e a critério médico, a dosagem diária de açúcar poderá ser reduzida transitòriamente, mas nunca totalmente eliminada, para evitar o colapso dos meios naturais de reação do organismo. Normalmente, é pequena a quantidade de açúcar no corpo humano, transformado principalmente em glicogênio e armazenado no fígado e nos músculos. Êsse açúcar desgasta-se ràpidamente quando o paciente tem fome. Trata-se, pois, de alimento de rápida utilização, indispensável à produção do calor orgânico e à atividade muscular, o que o torna imprescindível, sobretudo quando se refere a crianças.

Devemos acrescentar que o açúcar impede a formação de acidose no organismo, poupa as proteínas, contribui para o desenvolvimento normal dos tecidos de reserva e, ainda, como celulose, concorre para dar volume e consistência ao bôlo intestinal, evitando a obstipação.

O que dissemos explica porque a própria Natureza induz as crianças a gostarem tanto de doce e porque a senhora não deve contrariá-las. Tenha, porém, o cuidado de selecionar, para seus filhos, um açúcar realmente puro, perfeitamente refinado e empacotado sem contacto manual, isto é, o Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.

torta brigadeiro

Receita (N.° 239) enviada par Da. Zélia Calheiros de Aguiar, residente na Rua Paulista N.° 57, Vila Rio Branco - Jundiaí - SP.

MASSA FOLHADA: 200 g de farinha de trigo, 200 g de manteiga, nove colheres (de sopa) de água gelada, uma gema, uma colher (de chá) rasa de sal, uma colher (de chá) de vinagre.

MODO DE FAZER: Misture a farinha de trigo com uma colher (de sopa) de manteiga (retirada das 200 g), a gema, o sal e o vinagre, amasse tudo com a água gelada, até o ponto de massa de pastel e deixe descansar por uma hora. Divida o restante da manteiga em três partes iguais. Abra a massa com o rôlo, no formato de um retângulo e na espessura de meio centímetro. Passe na superfície da massa a primeira porção de manteiga, dobre-a em três partes e deixe descansando na geladeira por dez minutos. Repita êsse processo até terminar a manteiga. Divida a massa em duas partes iguais, abra-as com o rôlo, leve-as a assar em duas fôrmas iguais, tendo antes colocado uma cocada crua em cima de cada massa.

COCADA: Um côco, 300 g de açúcar UNIÃO, três gemas e uma colher (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga até ficar um creme, junte as gemas, torne a bater, junte o açúcar batendo sempre, junte o côco ralado e misture tudo muito bem.

BRIGADEIRO: Uma lata de leite condensado, a mesma lata com leite de vaca e, uma colher (de sopa) cheia de chocolate em pó.

MODO DE FAZER: Misture tudo, leve ao fogo mexendo sempre até desgrudar da panela. Retire do fogo e ponha num prato untado com manteiga.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Ponha num prato uma das partes da massa e, sôbre esta uma camada de brigadeiro. Cubra com a outra parte da massa e aplique o restante do brigadeiro nas laterais. Enfeite com chocolate granulado.

pudim de nata

Receita (N.º 240) enviada pela Irmã M. Inês, residente na Avenida D. Cavalcante n.º 357 - Jundiaí - SP

INGREDIENTES: Um copo de nata, um copo de leite, uma colher (de sopa) de manteiga, um limão ralado, 200 g de açúcar UNIÃO, três colheres (de sopa) de farinha de trigo bem cheias, 4 ovos, 50 g de queijo mineiro curado e ralado e 150 g de côco ralado.

MODO DE FAZER: Bata o açúcar com a nata, depois adicione as gemas, a manteiga, o trigo, a casca do limão ralado, mexa bem e, por último, acrescente as claras batidas em neve.
Fôrma caramelada. Asse em banho-maria em forno quente.

O açúcar é o alimento básico do sistema muscular. Os pediatras recomendam o açúcar UNIÃO, tendo em conta sua pureza absoluta e seu elevado teor de sacarose, o princípio ativo a que Claude Bernard chamou de "carvão dos músculos". Seu filhinho merece o melhor, o açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.

torta de côco delícia

Receita (N.º 241) enviada por Da. Lydia Rubiano Marcelo, residente na Rua Belo Horizonte n.º 1222 - Catanduva - SP

INGREDIENTES DA MASSA: 3 ovos inteiros, 200 g de manteiga, uma colher (de sopa) de açúcar UNIÃO, meio quilo de farinha de trigo e uma pitada de sal. MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes. Abra a metade da massa meio grossa e forre com ela uma fôrma redonda própria para torta, untada com manteiga.

INGREDIENTES DO CREME: Meio litro de leite, 3 gemas, 2 colheres (de sopa) de maizena, casca de meio limão ralado e 150 g de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata bem as gemas com o açúcar, misture a maizena, a casca de limão ralada e, finalmente, o leite. Leve ao fogo para engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e ponha sôbre a massa.

COCADA: Meio quilo de açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água, 3 gemas, um côco ralado e uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Faça uma calda com o açúcar e a água, em ponto-de-fio, retire do fogo, junte a vanilina, o côco ralado e as gemas batidas. Leve novamente ao fogo até o ponto de cocada mole. Espalhe essa cocada sôbre o creme. Com o restante da massa faça tiras e cubra a torta, dispondo as tiras bem perto uma das outras. Pincele com uma gema. Asse em forno quente e só retire da fôrma depois de bem fria.

bavaroise de leite

Receita (N.º 242) enviada por Da. Iracema Guazzi, caixa postal n.º 350 - Cornélio Procópio - Paraná.

INGREDIENTES: 250 g de açúcar UNIÃO, oito fôlhas de gelatina branca, três xicaras (de chá) de leite, quatro ovos e um cálice de anisete.

MODO DE FAZER: Ferva o leite e depois de frio junte as gemas, a gelatina e o açúcar. Misture tudo e leve ao fogo mexendo continuamente. Tire do fogo antes de ferver e acrescente as claras batidas em neve e o anisete. Misture tudo muito bem e despeje numa fôrma molhada com água. Leve à geladeira e sirva depois de gelada.

Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija-o do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar. Se, ao tomar seu cafezinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.

bôlo de tâmaras

Receita (N.º 243) enviada por Da. Angela Di Rienzo Bifulco, residente na Rua Baronesa P. Carneiro N.º 212, Barra Funda - SP.

INGREDIENTES: 300 g de açúcar UNIÃO, 6 ovos, 250 g de tâmaras, 300 g de nozes moídas, uma pitada de noz moscada, duas colheres (de sobremesa) de fermento em pó, 250 g de farinha de trigo e uma pitada de sal.

MODO DE FAZER: Bata muito bem os ovos com o açúcar. Vá juntando levemente à massa os ingredientes sêcos, prèviamente misturados, depois as tâmaras picadas. Despeje a massa em 2 assadeiras n.º 1 untadas com manteiga e forradas com papel impermeável também untado. Depois da torta assada e fria, recheie com creme de confeiteiro.

CREME DE CONFEITEIRO: 250 g de açúcar UNIÃO, 75 g de farinha de trigo, uma pitada de sal, três gemas, meio litro de leite e casca de limão, o quanto baste.

MODO DE FAZER: Misture os ingredientes sêcos, as gemas e, aos poucos, o leite. Por último, a casca do limão. Leve ao fogo, mexendo sempre, com uma colher de pau, até engrossar. Retire a casca do limão, que serve só para perfumar.

COBERTURA: 100 g de açúcar e 500 g de creme de leite. Bata a mistura até à consistência de creme de Chantilly. Cubra e enfeite com tâmaras.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitos com o famoso "açúcar das grandes doceiras", isto é, açúcar UNIAO, alvíssimo, refinado a mais de 120 graus.

falsas tangerinas

Receita (N.º 244) enviada por Da. Maria Imaculada Vanni Dias, residente na Rua Dr. Ataliba Leonel n.º 426 - Taquarituba - SP.

INGREDIENTES: Um côco ralado, 100 g de amêndoas moídas, 100 g de nozes moídas, 500 g de açúcar UNIÃO e seis gemas.

MODO DE FAZER: Misture a água do côco com o açúcar UNIÃO, leve ao fogo e deixe até formar uma calda em ponto-de-fio. Retire do fogo, junte o côco ralado, as amêndoas e as nozes, leve ao fogo novamente, mexendo até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, deixe esfriar, misture as gemas, volte ao fogo até desgrudar da panela. Deixe esfriar. Faça bolinhas no formato de tangerinas pequenas. Cubra com o seguinte:

GLACÊ: 500 g. de "Glaçúcar" (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda), dissolvido em 6 colheres (de sopa) de água. Leve ao fogo em banho-maria até aquecer bem. Pingue algumas gôtas de anilina vermelha (própria para fins culinários) e cubra as tangerinas. Depois de prontas arrume-as em caixinhas de papel e espete em cada tangerina uma folhinha verde.

O açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há mais de meio século, mantendo-se sempre como o melhor açúcar que o Brasil produz.

torta delícia de amendoim

Receita (N.º 245) enviada por Da. Célia Martinez Ehlert, residente na Rua Patagônia n.º 197, Vila Bom Jesus - Pôrto Alegre - RGS.

INGREDIENTES: Nove ovos, 200 g de amendoim (torrado e moído), sete colheres (de sopa) de farinha de rôsca e 250 g de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas batendo sempre e o açúcar continuando a bater. Misture o amendoim e a farinha de rôsca. Unte com manteiga duas fôrmas de abrir, iguais e polvilhe-as com farinha de rôsca. Coloque a massa e leve ao forno para assar. Estando assadas, retire-as do forno e deixe esfriar.
RECHEIO: Um copo de água, 250 g de açúcar UNIÃO e nove gemas.
MODO DE FAZER: Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto-de-fio. Tire do fogo. Bata as gemas e misture-as aos poucos na calda quente, batendo sempre. Leve novamente ao fogo, mexendo até as gemas espumarem. Depois de fria, recheie a torta.
COBERTURA: Seis claras, 300 g de açúcar UNIÃO e 100 g de amendoim torrado, sem a pele e moído.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte o açúcar batendo sempre até ficar bem firme. Cubra a torta e enfeite com o amendoim.

REFINAR

Veja no dicionário: "tornar mais delicado, mais fino, mais puro". Sendo o açúcar UNIÃO o melhor açúcar refinado do Brasil, por que não preferí-lo?

chiffon do coração

Receita n.º 246 enviada por Da. Rosina Di Domênico Aquino, residente na Rua Com. Custódio N.º 105 - Lorena - SP

INGREDIENTES: Dois ovos, seis fôlhas de gelatina branca, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma lata de creme de leite, um tablete de chocolate superior meio amargo (100 grs.).

MODO DE FAZER: Dissolva o chocolate em banho-maria, acrescente as gemas e mexa bem. Junte a gelatina que deve ter sido dissolvida em uma xícara (de chá) de água quente. Mexa até que a mistura fique perfeitamente uniforme. Tire do fogo e deixe esfriar. Bata à parte as claras em neve, junte o açúcar continuando a bater até obter um suspiro bem firme. Acrescente lentamente a mistura de chocolate, e por último, a lata de creme de leite que deve estar gelada e sem o sôro. Coloque em fôrma molhada e leve à geladeira até ficar bem firme. Depois de gelado, tire da fôrma e cubra com creme Chantilly.

CREME CHANTILLY: 200 g de creme de leite batido com 50 g de açúcar UNIÃO.

O açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo no preparo da alimentação de recém-nascidos.

bombons de ameixas e nozes

Receita (N.º 247) enviada por Da. Anastácia Rodrigues, residente na Rua Giacomo Lobato n.º 132 São Bernardo do Campo - SP.

INGREDIENTES: Seis gemas, 3 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de nozes moídas, uma xícara (de chá) de água, 300 g de ameixas pretas, um tablete de 250 g de chocolate cobertura com leite, 30 g de parafina, 30 g de manteiga de cacau, meio copo de rum e uma colher (de café) de manteiga.

MODO DE FAZER: Com o açúcar e a água, faça uma calda em ponto-de-fio. Tire do fogo e junte as nozes, misture bem, acrescentando as gemas passadas por peneira. Volte ao fogo mexendo sempre com colher de pau até soltar da panela. Tire do fogo, junte a manteiga, misture bem, coloque num prato e deixe esfriar. Dê uma ligeira fervura nas ameixas para que inchem e soltem as sementes. Retire estas e coloque as ameixas em uma tigela, acrescente o rum e deixe esfriar. Forme com as ameixas uma bolinha ou enrole cada ameixa no sentido de comprido. Cubra cada ameixa com uma camada fina de doce de nozes. Depois que os bombons secarem, passe-os na cobertura e coloque-os em mármore untado com manteiga.

COBERTURA: Derreta a parafina e a manteiga de cacau raspada, em banho-maria. Uma vez derretidas, junte-lhes o chocolate e deixe derreter bem. Fogo baixo.

TORTA DE MASSA FOLHADA FRITA

PÃESINHOS FOLHADOS

bôlo de especiarias

Receita (N.º 248) enviada por Da. Ingelone Lessczy, residente na Rua Jacob Wellner n.º 110, Vista Alegre das Mercês - Curitiba - PR

INGREDIENTES: 125 g de manteiga, 350 g de açúcar UNIÃO, 320 g de farinha de trigo, 125 g de chocolate em pó, quatro ovos, meia colher (de chà) de cravos moídos, uma colher (de chá) de canela em pó, meia colher (de café) de noz-moscada, um quarto de litro de leite e duas colheres (de café) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme. Junte as gemas, uma de cada vêz, batendo bem. Amorne a metade do leite e dissolva nele o chocolate em pó. Misture aos poucos no creme, junte o cravo moído, a canela em pó e a noz-moscada ralada. Em seguida, acrescente aos poucos a farinha de trigo onde se juntou o fermento, alternando com o restante do leite. Bata bem e por último adicione as claras batidas em neve. Leve para assar em fôrma de orifício central untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

GLACÊ: Leve ao fogo em banho-maria 250 g de Glaçucar (ou de açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda) com 3 colheres (de sopa) de água e uma colher (de sopa) de rum. Mexa bem até esquentar, sem deixar ferver e ponha sôbre o bôlo.

Indo ao empório, ou ao super-mercado, peça o melhor açúcar refinado do Brasil: - UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.

pudim supremo

Receita (N.º 249) enviada por Da. Elida R. C. Altamauer, residente na Rua Júlio de Castilhos, n.º 947 - Lajeado - RGS

INGREDIENTES: 12 ovos, 1 lata de compota de abacaxi (tamanho médio), cortado em pedacinhos, 200 g de côco ralado, 500 g de açúcar UNIÃO, 1 colher (de sopa) de manteiga, 4 colheres (de sopa) de leite, 1 xícara (de chá) de caldo de compota de abacaxi.

MODO DE FAZER: Bata os ovos inteiros, junte os demais ingredientes um a um, misture tudo muito bem, ponha em fôrma caramelada e asse em forno quente.

Não lhe parece justo que o açúcar UNIÃO, o único refinado a mais de 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, mal refinado? - Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhos com o puríssimo açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?

torta de morangos

Receita (N.° 250) enviada por Da. Maria Martins Ferraz, residente na Rua Santa Angela n.° 573, Vila Palmeiras - São Paulo.

MASSA: Meia xícara (de chá) de maizena, uma xícara e meia (de chá) de farinha de trigo, dois terços de xícara (de chá) de manteiga, uma gema e quatro colheres (de sopa) de água gelada.

MODO DE FAZER: Passe pela peneira, juntas, a maizena e a farinha de trigo, acrescente a manteiga gelada e cortada em pedacinhos, misture até formar uma farofa, adicione a gema e a água gelada. Amasse e deixe descansar por uma hora na geladeira. Tome uma fôrma de torta desmontável, forre com a massa o fundo e os lados da fôrma. Faça diversos furos na massa com um garfo, para que ela não cresça enquanto assa. Leve para assar em forno quente e quando dourada, retire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO: Meio litro de leite, três colheres (de sopa) de maizena, 350 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de vanilina, 100 g de gordura vegetal e 800 g de morangos.

MODO DE FAZER: Dissolva no leite a maizena e o açúcar. Leve ao fogo mexendo até engrossar. Retire do fogo e bata até esfriar, adicione a vanilina e continue batendo. Bata à parte a gordura vegetal. Depois de bem batida junte-a as colheradas ao creme, batendo muito bem até conseguir um glacê fino e leve. Lave os morangos, enxugue-os um por um e polvilhe-os com meia xícara (de chá) de açúcar UNIÃO. Tome a metade dos morangos e parta-os ao meio. A outra metade reserve para enfeitar. Misture os morangos partidos no glacê e recheie a torta. Enfeite e leve para gelar.

O açúcar super-refinado UNIÃO é mais econômico porque se dissolve integralmente. Não deixa resto no fundo da xícara.

O PAPEL DO AÇÚCAR NA NUTRIÇÃO

(As pessoas de bom senso)

Se o açúcar fôsse prejudicial à saúde, engordando as criaturas desnecessàriamente, como explicar que a própria Natureza o tenha colocado nas frutas, nos vegetais, no sangue humano e até no leite materno?

Você, que é pessoa sensata, não vai supor que a Natureza tenha errado e que nos compete corrigí-la.

Explica o Prof. Charles Richet que, dez minutos após a absorção de açúcar, é êste invertido pelos sucos intestinais, agindo imediatamente sôbre todos os músculos do corpo, desde o mais vital de todos, o coração, até os pequeninos extensores que movem nossos dedos mínimos. O açúcar — conclui o Prof. Richet — é o alimento do esfôrço.

As crianças necessitam mais de açúcar do que os adultos. Lembre-se de que a carência de açúcar no organismo infantil resulta, inevitàvelmente, em deficiência calórica e a criança torna-se pálida, anêmica e mal-humorada. É a chamada "hipoglicemia", que os médicos combatem receitando dietas ricas em carbo-hidratos, isto é, em açúcar.

As pessoas sensatas também sabem que não é sem razão que as crianças gostam tanto de doce. A Natureza sabe o que faz. Lembre-se de que o açúcar — alimento energético por excelência — contribui para o justo suprimento de calorias. Além disso, não permite a instalação de acidose, poupa as proteínas e favorece a exoneração intestinal.

(Continua na página seguinte)

(Continuação)

As crianças, naturalmente travêssas, "vendendo" saúde e alegria, pulam de lá para cá o dia todo, despendendo calorias que precisam ser recuperadas urgentemente. Como? Pela absorção de açúcar, pois êste é o único alimento que fornece ao organismo energia muscular imediata.

O açúcar, rico em calorias, faz crianças robustas e coradas! Não vai nessa afirmativa nenhuma novidade, pois, já no século passado, o famoso cientista Claude Bernard, que descobriu a função glicogênica do fígado, costumava chamar o açúcar de "carvão dos músculos".

☆ ☆ ☆

LEMBRETE ÀS MÃES: Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".

rosquinhas de laranja

Receita (N.º 251) enviada por Da. Rita Viegas Zanoni, residente na Rua dos Andradas n.º 109 - Pirassununga - SP

INGREDIENTES: 150 g de manteiga ou de margarina, uma xícara e 1/2 (de chá) de açúcar UNIÃO uma colher (de chá) rasa de sal, dois ovos inteiros, três colheres (de sopa) de creme de leite fresco, uma colher (de chá) bem cheia de fermento em pó, uma colher (de sopa) de raspa de limão, e duas colheres (de sopa) de raspa de laranja, uma xícara (de chá) de maizena e quatro xícaras (de chá) de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Misture bem todos os ingredientes, exceto a maizena e a farinha. Junte-as posteriormente aos poucos e amasse bem. Deixe a massa descansar por quinze minutos.

Faça as rosquinhas, pincele com gema, passe-as em farinha de milho amarela em flocos, colocando-as na assadeira.

Forno moderado, de 15 a 20 minutos.

UNIÃO, super-refinado, é o famoso açúcar que adoça mais. Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre milhares pela Cozinha Experimental União.

rocambole delicado de côco

Receita (N.° 252) enviada por Da. Josefina de Medeiros, residente em Agudos - Caixa Postal n.° 42 - São Paulo

INGREDIENTES: Um côco grande, o mesmo pêso de açúcar UNIÃO e mais 100 g, uma colher (de sopa) de manteiga, 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo e 12 gemas.

MODO DE FAZER: Rale o côco, junte o açúcar, a manteiga, a farinha e as gemas. Misture tudo e leve ao fogo até despegar da panela. Retire e deixe esfriar. Unte uma assadeira, forre com papel impermeável untado, coloque a massa e leve ao forno quente até dourar. Depois vire em um pano umido, retire o papel, coloque o recheio e enrole.

RECHEIO: Um copo de leite, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e uma pitada de sal. Misture tudo e leve ao fogo até levantar fervura. Engrosse com 3 colheres (de sopa) de maizena, 2 gemas, uma colher (de sopa) de manteiga e meio pacote de gelatina branca, sem sabor (ou 3 folhas de gelatina branca dissolvidas em uma colher (de sopa) de leite). Deixe esfriar. Bata bem e empregue. Pulverize com "Glaçúcar".

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente o açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

folhado de maçã

Receita N.º (253) enviada por Da. Dinorá Toledo Ladeira, residente na Praça Canuto do Val N.º 2 - Paraibuna - SP.

INGREDIENTES: 750 g de açúcar UNIÃO, um quilo de maçãs ácidas, 2 xícaras (de chá) de água, um pedaço de canela em pau e três cravos da índia.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo numa panela o açúcar, a água, a canela e o cravo da Índia. Quando a calda estiver em ponto-de-fio, coloque as maçãs inteiras, sem casca e sem sementes. Deixe ferver em fogo brando até que as maçãs fiquem cozidas. Retire do fogo, deixe as maçãs escorrendo numa peneira de taquara. Forre uma fôrma de fundo falso com massa folhada, disponha as maçãs e cubra com outra parte de massa folhada. Pincele com uma gema e leve ao forno quente para assar. Depois de assada, retire do forno e cubra com 100 g de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda).

MASSA FOLHADA: 400 g de farinha de trigo, 200 g de margarina, 100 g de manteiga, uma e meia xícara (de chá) de água fria e uma colher (de café) de sal.

MODO DE FAZER: Misture a farinha com a água, o sal e amasse bem. Separadamente, misture a manteiga e a margarina e divida em quatro partes iguais. Abra a massa de farinha e água, em formato retangular, com o rôlo, o mais perfeito possível, espalhe a manteiga com a margarina sôbre a massa, sem deixar chegar nas extremidades. Dobre a massa em três partes, isto é, uma sôbre a outra, torne a abrir a massa, repetindo a operação até terminar a mistura de manteiga e margarina. Leve a massa à geladeira durante 20 minutos embrulhada em papel impermeável para descansar. Empregue.

O açúcar UNIÃO super-refinado é mais econômico porque se dissolve integralmente. Não deixa resto no fundo da xícara.

bavaroise colorida

Receita (N.º 254) enviada por Da. Maria Antônia Batista, residente na Rua 13 de Maio N.º 1552 - São Paulo.

INGREDIENTES: 14 fôlhas de gelatina branca, um litro de leite, meio litro de creme de leite fresco, seis gemas, 250 g de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de chocolate em pó, uma fôlha de gelatina vermelha e uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar até ficarem esbranquiçadas. Ferva o leite com a vanilina, despeje sôbre a gemada e leve ao fogo brando sem deixar ferver.
Dissolva a gelatina branca em meia xícara (de chá) de água fria, leve para derreter em banho-maria e misture em seguida ao creme. Bata o creme de leite e junte-o ao creme frio. Divida o resultado em três partes iguais. Coloque numa fôrma a primeira parte em côr natural e leve para gelar. Dissolva o chocolate na segunda parte do creme e despeje sôbre a primeira, que deve estar gelada. Coloque na terceira parte a gelatina vermelha amolecida em meia xícara (de café) de água fria e derretida em banho-maria. Despeje sôbre a camada de chocolate. Faça de véspera. Na hora de servir desenforme, enfeite com cerejas e creme Chantilly.

O açúcar é o alimento básico do sistema muscular. Os pediatras recomendam o açúcar UNIÃO, tendo em conta sua pureza absoluta e seu elevado teor de sacarose, o princípio ativo a que Claude Bernard chamou de "carvão dos músculos". Seu filhinho merece o melhor, o açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.

pudim piratininga

Receita (N.º 255) enviada por Da. Idarci Esteves Lasmar, residente na Avenida São José n.º 556 - Alfenas - MG

INGREDIENTES: Oito ovos, sendo quatro sem claras, vinte colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de manteiga, duas colheres (de sopa) de queijo ralado (mineiro, curado) dois copos de leite e cinco colheres (de sopa) rasas de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Forre uma fôrma com o seguinte caramelo: Tome 250 g de açúcar UNIÃO e, misture com meia xícara (de chá) de água e leve ao fogo até tomar a côr dourada.

Bata os ovos inteiros e as gemas, ligeiramente, misture a seguir o açúcar, o leite, a manteiga derretida e a farinha de trigo. Passe duas vêzes pela peneira. A seguir, junte o queijo ralado. Ponha na fôrma caramelada e leve a assar em banho-maria.

Você mexeu bem o seu cafèzinho, mas o açúcar teimou em ficar no fundo da xícara. Que desperdício! Não era açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO refinado a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não fica no fundo da xícara.

bisée

Receita (N.º 256) enviada por Da. Alita Neves, residente na Rua Lelia N.º 130, apto. 12 - Santos - SP.

INGREDIENTES: Quatro ovos, 250 g de açúcar UNIÃO 150 g de farinha de trigo, 50 g de maizena, uma colher (de chá) de fermento em pó, meia xícara (de chá) de caldo de laranja e duas colheres (de sopa) de chocolate em pó.

MODO DE FAZER: Bata bem os ovos com o açúcar. Passe pela peneira os ingredientes sêcos três vêzes. Acrescente à massa, alternando com o caldo de laranja. Asse em duas fôrmas de abrir, iguais, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.

SUSPIRO: três claras e seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve e acrescente aos poucos o açúcar. Quando bem firme, asse na fôrma em que assou o bôlo, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Bata meio litro de creme de leite com 50 g de açúcar até o ponto de Chantilly.

MODO DE ARMAR: Coloque uma parte do bôlo, uma de Chantilly, uma de suspiro, uma de Chantilly, uma camada de bôlo, terminando com Chantilly. Enfeite com chocolate granulado.

O açúcar super-refinado UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores, é mais econômico porque se dissolve integralmente. Não deixa resto no fundo da xícara.

minha torta de natal

Receita (N.º 257) enviada por Da. Terezinha Amin Ghanen, residente na Rua Abdon Batista n.º 172 - Joinville - Santa Catarina

INGREDIENTES: 400 g de castanhas do Pará moídas, 300 g de açúcar UNIÃO, 4 colheres (de sopa) de farinha de rôsca e dez ovos.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas batendo, vá pondo o açúcar aos poucos, bata mais, misture as castanhas moídas e por último a farinha de rôsca. Leve ao forno em duas fôrmas iguais com 27 cm. de diâmetro untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de rôsca. Faça à parte uma calda rala com três xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO e uma xícara e meia de água. Retire do fogo, junte quatro gemas passadas por peneira e leve ao fogo para engrossar um pouco. Depois da torta assada, retire da fôrma, fure-a tôda com um garfo e cubra com a metade da calda. Coloque a outra torta em cima da primeira e repita a operação. As tortas devem ficar exageradamente embebidas na calda (é o segredo do sucesso dessa torta). Faça um suspiro com as quatro claras que restaram do recheio.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte oito colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e cubra a torta.

O açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. União é puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

argola de amêndoas

Receita (N.º 258) enviada por Da. Yolanda Hilkner, caixa postal N.º 30534 - São Paulo.

INGREDIENTES: 150 g de manteiga, 180 g de açúcar UNIÃO, 150 g de amêndoas peladas e moídas, 70 g de farinha de rôsca, cinco ovos, caldo e casca ralada de um limão e uma colher (de sopa) de "Kirsch".

MODO DE FAZER: Bata muito bem a manteiga, junte as gemas e o açúcar, continuando a bater até obter um creme esbranquiçado. Junte as amêndoas, a casca e o caldo do limão e a farinha de rôsca. Por último adicione as claras batidas em neve, apenas misturando. Acrescente o "Kirsch". Leve para assar em fôrma de orifício central untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno regular. No dia seguinte corte a argola horizontalmente ao meio e recheie.

RECHEIO E COBERTURA: 1/4 de litro de leite, meia fava de baunilha ou meia colher (de café) de vanilina, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas gemas, três colheres (de sopa) de farinha de trigo, 150 g de manteiga e 50 g de amêndoas peladas, para decorar.

MODO DE FAZER: Reserve meio copo de leite e nêle dissolva as gemas e a farinha. Leve o restante do leite para ferver com a baunilha e o açúcar. Quando ferver, junte o meio copo de leite. Mexa sem parar, até engrossar. Tire a panela do fogo, bata o creme com colher de pau, adicione a manteiga e bata mais um pouco. Deixe esfriar, mexendo de vez em quando para não criar película. Recheie e cubra o bôlo. Polvilhe com as amêndoas lascadas bem finas.

A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o mais puro açúcar que o Brasil produz: Açúcar UNIÃO, super-refinado!

torta de limão

Receita (N.º 259) enviada por Da. Zinah Meinberg, residente na Alameda Jaú N.º 161, apto. 61 - São Paulo.

INGREDIENTES: Um pacote de torradas Zwieback, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 50 g de manteiga, uma colher (de chá) de raspa de limão, uma colher (de café) de canela em pó e quatro colheres (de sopa) de leite.

MODO DE FAZER: Moa o pacote de torradas na máquina. Passe por peneira e misture o açúcar e a manteiga amolecida. Perfume com a raspa de limão, adicione a canela e o leite. Unte generosamente com manteiga uma fôrma de abrir. Comprima essa mistura no fundo e dos lados da fôrma. Leve à geladeira enquanto prepara o recheio.

RECHEIO: Um pacote de gelatina em pó branca sem sabor ou seis fôlhas, meia xícara (de chá) de água fria, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de caldo de limão, uma pitada de sal, oito ovos e duas colheres (de chá) de raspa de limão.

MODO DE FAZER: Dissolva a gelatina na água fria durante cinco minutos. Bata as gemas com uma xícara de açúcar, misture o suco de limão, o sal e leve a cozinhar em banho-maria mexendo com colher de pau até que a mistura envolva a colher. Tire do fogo, adicione a gelatina e a raspa de limão. Deixe esfriar. Bata as claras em neve e adicione o restante do açúcar. Continue a bater até que as claras fiquem duras e brilhantes. Junte as claras ao creme misturando cuidadosamente. Retire a fôrma da geladeira e coloque o recheio. Leve novamente à geladeira por duas ou três horas.

Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

doce polonês

Receita (N.º 260) enviada por Da. Neida Corrêa Teixeira, residente na Rua 7 de Abril N.º 468, apto. 11 - Curitiba - PR.

INGREDIENTES: 200 g de nozes moídas (pesadas sem casca), 100 g de amêndoas sem pele e moídas, 200 g de tâmaras, 250 g de açúcar UNIÃO, seis ovos e uma colher (de sobremesa) rasa de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve e, batendo sempre vá acrescentando as gemas e o açúcar. Depois de bem batido adicione as tâmaras passadas pela máquina de moer, as nozes e as amêndoas. Misture tudo muito bem, adicione o fermento e torne a misturar. Unte uma assadeira com manteiga, polvilhe com farinha de trigo e leve o doce para assar em forno quente. Depois de assado e enquanto quente, cubra com glacê, salpique nozes e amêndoas picadas e deixe esfriar. Depois de frio, corte o doce em quadradinhos e coloque em forminhas de papel aluminizado.

GLACÊ: Caldo de uma laranja, 200 g de açúcar UNIÃO e uma colher (de sopa) de chocolate em pó.

MODO DE FAZER: Junte o caldo da laranja, o açúcar e o chocolate. Bata muito bem e espalhe sôbre o doce.

As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável ao desenvolvimento do sistema muscular. Seu filho merece o melhor: açúcar UNIÃO, o mais puro açúcar que o Brasil produz.

beijinhos de avelãs

Receita (N.º 261) enviada por Da. Maria Delfina Freire, residente na Rua Batatais N.º 43 - São Paulo

INGREDIENTES: 250 g de açúcar UNIÃO, 125 g de avelãs torradas e moídas, seis gemas, duas claras e um copo de água.

MODO DE FAZER: Tome o açúcar, misture a água e leve ao fogo para formar uma calda em ponto-de-pasta. Misture as avelãs moídas e deixe no fogo por mais alguns minutos. Retire do fogo, junte as gemas passadas por peneira e as claras em neve. Leve novamente ao fogo até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, deixe esfriar e faça bolinhas do tamanho de avelãs. Passe-as por calda vidrada.

CALDA VIDRADA: Faça à parte uma calda em ponto-de-quebrar, com 250 g de açúcar, um copo de água e uma colher (de chá) de caldo de limão. Experimente a calda numa xícara com água fria. Quando estalar, estará no ponto-de-quebrar. Mergulhe os beijinhos de avelãs ligeiramente e ponha-os sôbre um mármore untado com manteiga. Arrume em caixinhas de papel.

Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

TRONCO DE NOZES
Zeller schwarze Kat

ROSCA DE MAÇÃ

balas toffe

Receita (n.º 262) enviada por Da. Custódia Ferreira de Souza, residente na Rua Rangel Pestana n.º 767 - Jundiaí - SP.

INGREDIENTES: ¼ de litro de leite, ¼ de xícara (de chá) de mel, um copo de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de manteiga, uma colher (de sopa) de chocolate em pó e uma colher (de café) de bicarbonato.

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes, exceto o bicarbonato. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Misture o bicarbonato e bata até ficar em ponto-de-bala-dura. Despeje em mármore untado com pouca manteiga. Enquanto quente corte em tiras, enrole-as como cordões e corte as balas com tesoura.

O AÇUCAR UNIÃO É INSUBSTITUÍVEL!

Não nos responsabilizamos pelo resultado das receitas que forem feitas com um açúcar qualquer em substituição ao legítimo açúcar UNIÃO, super-refinado, o famoso açúcar das grandes doceiras. E não se esqueça: "Bons doces requerem bons ingredientes".

torta moóca

Receita (N.º 263) enviada por Da. Glória Marinho de Castro, residente na Rua Piauí N.º 1246, apto. 81 - São Paulo.

INGREDIENTES: Seis claras e doze colheres (de sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, vá juntando o açúcar aos poucos até conseguir um suspiro bem firme. Unte uma fôrma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Pingue os suspiros e leve ao forno brando.

CREME: 3 gemas, 250 g de manteiga, 6 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de amêndoas sem a pele e raladas, uma xícara (de café) CABOCLO bem forte e frio.

MODO DE FAZER: Bata as gemas, junte o açúcar e a manteiga, continuando a bater. Acrescente o café e as amêndoas raladas.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Forre uma fôrma desmontável com papel impermeável, arrume uma camada de suspiros, uma de creme e outra de suspiros. Coloque na geladeira. Depois de gelada desenforme e cubra com glacê de chocolate.

GLACÊ: Três colheres (de sopa) de chocolate em pó, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de manteiga, e uma xícara (de chá) de leite.

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, deixando ferver até engrossar. Deixe esfriar e cubra a torta.

Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

caramelos inglêses

Receita (N.º 264) enviada por Da. Maria Juvenil Coelho, residente na Avenida 21 de Abril N.º 372 - Palmital - SP.

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado, 12 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de mel, 2 colheres (de sopa) de manteiga e 1 xícara (de chá) de nozes moídas.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o leite condensado, o açúcar e o mel, mexa enquanto estiver fervendo, pelo espaço de um quarto de hora. Tire do fogo, junte a manteiga e as nozes. Misture bem e bata por quinze minutos. Despeje sôbre o mármore untado. Corte antes de esfriar.

Agora, com as duzentas receitas, simples e saborosíssimas do livro do Açúcar União, você poderá orgulhar-se de ser uma doceira de verdade! As receitas do Açúcar União não são dessas que se encontram em qualquer livro de doces. São receitas selecionadas, de tôda parte do Brasil, compradas e aperfeiçoadas pela Cozinha Experimental União.

pudim de ovos

Receita (N.º 265) enviada por Da. Maria M. Welter, residente no Hospital Universitário - Blumenau - SC.

INGREDIENTES: Doze ovos, doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, um litro de leite e 4 colheres (de sopa) de maizena.

MODO DE FAZER: Bata bem os ovos inteiros com o açúcar, acrescente o leite e a maizena e passe por peneira. Caramele uma fôrma redonda para pudim. Despeje os ingredientes na fôrma caramelada e cozinhe em banho-maria no forno durante 90 minutos. Deixe esfriar para desenformar.

CARAMELO: Ponha dentro da fôrma quatro colheres (de sopa) cheias de açúcar UNIÃO. Leve ao fogo até o açúcar derreter e dourar (ponto-de-caramelo).

LEMBRETE ÀS MÃES: Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".

torta de café caboclo

Receita (N.º 266) enviada por Da. Maria Aparecida G. de Freitas, residente na Avenida 9 de Julho N.º 5994, apto. 3 - São Paulo.

INGREDIENTES: 8 ovos, 8 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 3 colheres (de café) de pó de café "CABOCLO" peneirado, 200 g de nozes moídas (pesadas sem casca) e uma pitada de sal.

MODO DE FAZER: Bata como para gemada as gemas com o açúcar. Junte o chocolate, o pó de café, as nozes moídas e, por fim, as claras batidas em neve, às quais se juntou a pitada de sal. Asse em fôrma alta, bem untada, com manteiga e polvilhada de farinha de trigo. Forno quente, por 20 ou 25 minutos. Estando a torta assada e fria, parta-a ao meio, recheie-a e cubra-a.

RECHEIO E COBERTURA: 2 gemas, 4 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de farinha de trigo, 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó, uma colher (de chá) de vanilina e uma xícara (de chá) de café "CABOCLO" coado, bem forte. Misture tudo e leve ao fogo até engrossar. Deixe esfriar bem. Bata à parte 250 g de manteiga até formar um creme. Junte então aos poucos, o creme de café, à manteiga, batendo sempre até ficar bem homogêneo. Recheie e cubra tôda a torta, decorando com 200 g de chocolate de cobertura em barra, raspado em lascas grandes.

Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, o maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.

dom rodrigo

Receita (N.º 267) enviada por Da. Conceição L. Chiffoni, residente na Rua Alagôas N.º 33 - Campinas - SP.

FIOS DE OVOS: Dois quilos de açúcar UNIÃO, 36 gemas e três copos de água.

MODO DE FAZER: Passe as gemas por peneira, leve o açúcar e a água ao fogo e deixe ferver até o ponto-de-fio. Ponha as gemas num funil próprio para fios de ovos e sôbre a calda discreva círculos. Os fios de ovos tomarão o aspecto de uma meada de fios. Retire os fios de ovos com uma escumadeira, ponha-os numa peneira de taquara separando os fios com as mãos molhadas em água fria ou com dois garfos. Deixe-os escorrer. Repita esta operação até acabarem as gemas. Ponha de vez em quando um pouco de água fria na calda para que esta não engrosse muito.

OVOS MOLES: 250 g de açúcar UNIÃO, dez gemas e 140 g de amêndoas peladas e moídas.

MODO DE FAZER: Leve o açúcar com uma xícara (de chá) de água ao fogo e deixe ferver até o ponto-de-fio. Retire a calda, junte as gemas que devem ter sido passadas por peneira e as amêndoas moídas. Leve novamente ao fogo até despegar da panela.

ARRUMAÇÃO: Em uma frigideira deite uma colher (de sopa) da calda que restou dos fios de ovos. Deixe dourar e ponha uma porção de fios de ovos e, sôbre êstes, uma colher (de chá) de ovos moles. Com o auxílio de duas facas envolva tudo de modo que os fios de ovos envolvam os ovos moles. Deixe dourar conforme o gôsto e em seguida retire do fogo, colocando-os num prato untado com manteiga. Repita esta operação até terminar os fios de ovos e os ovos moles. Coloque cada Dom Rodrigo no centro de um guardanapo de papel metalizado e amarre as pontas com uma fitinha.

OBSERVAÇÃO: A frigideira deve ser lavada de vez em quando, para que o doce não escureça.

torta papão

Receita (N.º 268) enviada por Da. Regina Pellissari, residente na Rua Visconde de Nacar N.º 181 - Ponta Grossa - Paraná.

PAPO DE ANJO: Doze gemas, duas xícaras (de chá) de água e duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Bata bem as gemas até encorparem e dobrarem de volume. Leve para assar em forno brando, em fôrma untada com manteiga. Enquanto o papo de anjo assa, faça uma calda em ponto-de-fio, com a água e o açúcar. Derrame esta calda sôbre o papo de anjo quando já estiver assado.
SUSPIRO: Dez claras e 650 g de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve e vá juntando o açúcar aos poucos batendo sempre até ficar consistente. Divida a massa em duas porções e leve-as para assar em fôrmas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo, iguais a que assou o papo de anjo. Forno brando.
CREME DE DAMASCOS: 250 g de damascos sêcos, 200 g de açúcar UNIÃO e uma xícara (de chá) de água.
MODO DE FAZER: Tome os damascos, deixe-os de môlho na água durante duas horas. Leve-os para cozinhar com o açúcar até amolecerem. Bata-os no liquidificador até formar um creme.
MODO DE ARRUMAR A TORTA: Ponha num prato uma camada de suspiro, uma de creme de damasco, o papo de anjo, outra camada de creme de damasco e finalmente o suspiro.
COBERTURA: 400 g de creme de leite, quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e 50 g de nozes (pesadas sem casca).
MODO DE FAZER: Bata o creme de leite com o açúcar até o ponto-de-chantilly. Empregue e decore com as nozes inteiras.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitos com o famoso "açúcar das grandes doceiras", isto é, Açúcar UNIÃO, alvíssimo, refinado a mais de 120 graus.

bôlo flamengo

Receita (N.º 269) enviada por Da. Antonietta Veneziano Gonçalves, residente na Rua Tucuna n.º 600, casa 1, Pompéia - São Paulo.

CALDA: Meio quilo de ameixas pretas, quatro copos de água e três xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Tire os caroços das ameixas e quebre-os. Junte a água aos caroços quebrados e passe-os por uma peneira. O caldo que ficou deve dar quatro copos, mas se não der complete com água. Junte o açúcar, coloque as ameixas descaroçadas e leve para cozinhar um pouco. Retire as ameixas da calda e reserve. Deixe a calda no fogo até o ponto-de-pasta-rala.
INGREDIENTES: 375 g de açúcar UNIÃO, 250 g de manteiga, seis ovos, 400 g de farinha de trigo e uma colher (de sopa) de fermento em pó.
MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o açúcar e acrescente uma a uma as seis gemas. Bata as claras em neve e adicione ao creme. Junte a farinha de trigo, o fermento em pó e as ameixas reservadas. Coloque em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno regular. Quando o bôlo começar a crescer, despeje sôbre êle metade da calda. Despeje o restante da calda quando já estiver quase pronto. Deixe mais um pouco no forno até terminar de assar.

A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o mais puro açúcar que o Brasil produz: Açúcar UNIÃO, super-refinado!

torta alba

Receita (N.º 270) enviada por Da. Alba Maya, residente na Rua Duque de Caxias N.º 973 - Pôrto Alegre - RGS.

INGREDIENTES: 250 g de castanhas do Pará moídas, 250 g de açúcar UNIÃO, oito ovos e duas colheres (de sopa) de farinha de rôsca.

MODO DE FAZER: Bata os ovos com o açúcar e adicione os demais ingredientes. Tome uma fôrma desmontável, unte com manteiga e polvilhe com farinha de rôsca. Ponha a mistura e leve para assar. Desenforme e cubra com doce de côco.

DOCE DE CÔCO: Duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de água e um côco pequeno.

MODO DE FAZER: Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto-de-fio. Junte o côco ralado. Leve novamente ao fogo até aparecer o fundo da panela. Empregue. Por cima do doce de côco ponha uma camada de doce de ovos.

DOCE DE OVOS: Seis gemas, oito colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e meia xícara (de chá) de leite.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar. Junte o leite e leve ao fogo mexendo sem parar até aparecer o fundo da panela. Empregue. Por cima do doce de ovos ponha uma camada de merengue. Leve ao forno por dez minutos para dourar o merengue.

MERENGUE: Seis claras e doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve e vá juntando o açúcar aos poucos até conseguir um suspiro bem firme.

Você sabia que desde o tempo de seus avós o Açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado do Brasil? Açúcar UNIÃO, há mais de meio século oferecendo a máxima qualidade.

delícia de maçãs

Receita (N.º 271) enviada por Da. Benedita Lima, residente na Rua São José n.º 482 - Novo Horizonte - SP.

INGREDIENTES: Três maçãs, 50 g de uvas passas sem sementes embebidas em um cálice de rum, um copo de açúcar UNIÃO, dois copos de água, duas gemas, uma lata de leite condensado, e uma colher (de sopa) de caldo de limão.

MODO DE FAZER: Ferva as cascas e o miolo das maçãs com a água, até cozinharem. Passe por uma peneira, junte o açúcar e volte ao fogo até tomar ponto-de-geléia fina. Deixe esfriar. Bata no liquidificador o leite condensado, as duas gemas e a colher (de sopa) de caldo de limão. Unte uma fôrma com manteiga, passe por cima da manteiga a geléia feita com as cascas e o miolo das maçãs e salpique as passas embebidas no rum sobre a geléia. Despeje a mistura de leite condensado, as gemas e o suco de limão sôbre as passas. Leve ao forno para assar, até que a superfície esteja totalmente assada. Retire e deixe esfriar.

COBERTURA: Três maçãs, 6 fôlhas de gelatina branca, um copo de água, um copo de açúcar UNIÃO e 1/2 copo de vinho branco.

MODO DE FAZER: Misture a água com o açúcar e o vinho. Leve ao fogo para ferver até o ponto-de-calda-grossa. Deixe a gelatina de môlho em uma xícara (de chá) de água fria por cinco minutos. Passado êsse tempo, escorra bem e junte a gelatina à calda quente. Mexa até a gelatina se dissolver. Leve essa mistura à geladeira. Quando começar a solidificar, mexa bem para que fique tôda uniforme. Corte as maçãs em fatias grossas, coloque em cima do creme, despeje a gelatina sôbre as maçãs e torne a levar à geladeira até a gelatina se solidificar.
Enfeite os lados do doce com creme Chantilly.

CREME CHANTILLY: Bata 250 g de creme de leite com duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO até o ponto de Chantilly.

torta farroupilha

Receita (N.º 272) enviada por Da. Ana Lúcia França, residente na Rua João M. Carlos n.º 38 - Curitibanos - SC.

INGREDIENTES DA 1.ª CAMADA: 4 ovos, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 6 colheres (de sopa) de café bem forte, uma xícara (de chá) de farinha de trigo, uma colher (de café) de vanilina e uma colher (de sopa) de fermento em pó.
MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar, junte o café, a farinha de trigo, a vanilina, o fermento e as claras batidas em neve. Unte uma fôrma redonda ou retangular com manteiga, polvilhe com farinha de trigo e leve para assar.
INGREDIENTES DA 2.ª CAMADA: 250 g de nozes moídas, 6 claras e 250 g de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, misture o açúcar aos poucos e por último, as nozes moídas. Leve para assar na mesma fôrma em que assou a 1.ª camada.
PRIMEIRO RECHEIO: 6 gemas, 7 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e meia xícara (de café) de leite.
MODO DE FAZER: Passe as gemas pela peneira, misture os outros ingredientes e leve ao fogo para engrossar.
SEGUNDO RECHEIO: 300 g de ameixas pretas picadas, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água e uma colher (de sopa) de maizena.
MODO DE FAZER: Misture a água, o açúcar e as ameixas, deixe cozinhar, adicione a maizena e deixe no fogo até engrossar.
MONTAGEM DA TORTA: Tome um prato ponha a primeira camada de bôlo, o primeiro recheio, o segundo recheio e por último a segunda camada. Cubra com 200 g de nata batida com 2 colheres (de sopa) de açúcar União.

O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantis. Conduzido através da circulação, transforma-se no combustível indispensável ao sistema muscular.

rôsca de maçã

Receita (N.º 273) enviada por Da. Evanyr C. Michelin, caixa postal n.º 30 - Santa Catarina.

INGREDIENTES DA MASSA: Um copo de leite, uma colher (de chá) de açúcar UNIÃO, dois tabletes de fermento fleischmann, dois ovos, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, tres colheres (de sopa) de azeite, 700 g de farinha de trigo e uma colher (de chá) de sal.

MODO DE FAZER: Coloque em uma vasilha o leite morno, a colher (de chá) de açúcar, o fermento Fleischmann e deixe levedar. Depois de levedado acrescente os dois ovos, as três colheres (de sopa) de açúcar restantes, o óleo, o sal e, por último a farinha de trigo. Amasse muito bem, cubra com um pano e deixe crescer. Depois de crescida abra a massa no formato redondo e na espessura aproximada de meio centímetro. A seguir, espalhe o recheio e enrole como rocambole. Divida em sete pedaços, iguais, coloque numa fôrma redonda untada com manteiga, de forma que os pedaços fiquem em pé. Deixe crescer novamente pincele com uma gema e leve para assar. Depois de assada e enquanto quente, derrame por cima da rôsca a calda cuja receita damos abaixo.

RECHEIO: Bata duas colheres (de sopa) bem cheias de manteiga com seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, até ficar cremoso, acrescente duas maçãs raladas e misture muito bem.

CALDA: Leve ao fogo duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO com duas xícaras (de chá) de leite e deixe ficar até o ponto-de calda-grossa.

Nos pacotes de Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

bôlo dourado

Receita (N.º 274) enviada por Da. Guadalupe Fontana Putz, Caixa Postal N.º 178 - Paranavaí - PR.

INGREDIENTES: 200 g de manteiga, 600 g de açúcar UNIÃO, 300 g de farinha de trigo, um vidro e meio de leite de côco, três ovos inteiros e nove gemas.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga com o açúcar UNIÃO. A seguir junte os ovos inteiros, as gemas uma a uma, acrescente a farinha de trigo e, finalmente o leite de côco. Caramele uma fôrma com uma xícara (de chá) de açúcar. Leve o bôlo para assar na fôrma caramelada.

Não lhe parece justo que o açúcar UNIÃO, o único refinado a mais de 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, mal refinado? - Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhos com o puríssimo açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?

torta finíssima de chocolate

Receita (N.º 275) enviada por Da. Adélia Gomes, residente na Rua Mateus Leme n.º 631 - Curitiba - PR.

INGREDIENTES: Oito ovos, oito colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, quatro colheres (de sopa) de farinha de trigo, quatro colheres (de sopa) de chocolate em pó e uma colher (de chá) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, acrescente as gemas e o açúcar e continue batendo até obter um creme fôfo. Misture levemente a farinha peneirada com o chocolate e o fermento. Coloque em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno regular por mais ou menos 35 minutos. Deixe esfriar.

RECHEIO: Meia lata de leite evaporado, ("Ideal" ou similar), uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, três gemas, duas colheres (de sopa) de manteiga e uma xícara (de chá) de castanhas do Pará moídas.

MODO DE FAZER: Bata no liquidificador os quatro primeiros ingredientes, leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, junte as castanhas e deixe esfriar.

COBERTURA: Meia lata de leite evaporado ("Ideal"), dois tabletes grandes de chocolate meio amargo, picados (200 g.). Misture o leite com o chocolate e leve ao fogo em banho maria, até que levantando a colher de pau fique coberta de chocolate. Corte a torta horizontalmente ao meio, recheie e cubra. Decore a gôsto.

O acúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo no preparo da alimentacão de recém-nascidos.

bolas nevadas

Receita (N.º 276) enviada por Da. Regina Maria Bastos, residente na Rua Flávio Queiroz de Morais n.º 239 - São Paulo.

INGREDIENTES: Nove colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, três colheres (de sopa) de água, uma colher (de chá) de manteiga uma colher (de café) de vanilina e dezesseis gemas.

MODO DE FAZER: Misture o açúcar, a água, junte as gemas passadas por peneira, mexa bem, acrescente a manteiga, leve ao fogo brando, mexendo sempre, até despegar bem da vasilha, formando uma bola. Retire do fogo, junte a vanilina, despeje num prato e passe um pouco de manteiga na superfície para não criar crostas. Deixe esfriar completamente, faça bolinhas do tamanho de uma avelã, passe no açúcar e deixe secando de um dia para outro. Passe depois numa calda (vidrada) e em seguida em amêndoas levemente torradas e laminadas bem fininho. Arrume em caixinhas de papel.

CALDA VIDRADA: Três xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, um copo de água, uma colher de chá de caldo de limão. Leve ao fogo até o ponto de quebrar. Experimente a calda em uma xícara de água fria. Quando estalar no fundo está no ponto de quebrar.

merengada carioca

Receita (N.º 277) enviada pelo Sr. Benedito de Souza Franco, residente na Rua São Paulo N.º 622 - Aguas de Lindóia - SP

INGREDIENTES: Um côco médio ralado, 200 g de açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de leite, 100 g de queijo mineiro ralado, três ovos inteiros e quatro gemas.

MODO DE FAZER: Junte todos os ingredientes. Mexa bem e leve para assar em banho-maria em forno quente, em uma fôrma redonda untada com manteiga e polvilhada com açúcar. À parte, bata as quatro claras em neve. Junte aos poucos oito colheres (de sopa) de açúcar e bata até conseguir um suspiro bem firme. Quando o creme estiver assado e frio, ponha o suspiro e torne a levar ao forno quente apenas para dourar. Estando o doce ainda morno retire-o para um prato e leve-o para gelar.

Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhos um açúcar qualquer, mal refinado, fermentável e sujeito à proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítimo açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

pudim de côco e tâmaras

Receita (N.º 278) enviada por Da. Regina Salles, residente na Rua Teodureto Souto N.º 435 - São Paulo.

INGREDIENTES: 300 g de tâmaras, 2 côcos médios, 650 g de açúcar UNIÃO, 2 claras e 15 gemas.

MODO DE FAZER: Faça uma calda com 400 g de açúcar UNIÃO e um copo e meio de água (ponto de bala-mole). Enquanto quente misture os côcos ralados e as duas claras em neve. Leve ao fogo por mais 5 minutos. Retire do fogo, deixe amornar e adicione as 15 gemas uma a uma mexendo sempre.

ARRUMAÇÃO DO PUDIM: Caramele uma fôrma de orifício central com 250 g de açúcar UNIÃO. Coloque primeiro uma camada de dôce de côco, cubra com tâmaras picadas e assim alternadamente, sendo a última camada de dôce de côco. Leve ao fogo em banho-maria por 50 minutos (fogo fraco) e depois ao forno para dourar, por mais 20 minutos (forno já quente). Deixe esfriar um pouco para desenformar. Enfeite com tâmaras.

Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, o maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.

pasteizinhos de amêndoas e ricota

Receita (N.º 279) enviada por Da. Mikie Tako, residente na Avenida Ceci n.º 2212 - São Judas Tadeu - São Paulo.

INGREDIENTES: 400 g. de farinha de trigo, uma colher (de chá) de sal, uma colher (de chá) de fermento em pó, 150 g de manteiga, 150 g de açúcar UNIÃO, quatro gemas e 150 g de amêndoas moídas.

MODO DE FAZER: Passe pela peneira, juntos, a farinha, o sal e o fermento, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o açúcar UNIÃO, as gemas e as amêndoas moídas. Misture tudo muito bem. Embrulhe a massa em um guardanapo e deixe no refrigerador durante meia hora. Passado êsse tempo abra a massa com o rôlo, na espessura de 1/2 centímetro, corte em quadradinhos de 6 centímetros e recheie com a ricota. Enrole no formato de rolinhos, tendo o cuidado de apertar as pontas para o recheio não escapar. Pincele com gema dissolvida num pouco de manteiga derretida. Vá arrumando os pasteizinhos numa assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno.

RECHEIO DE RICOTA: 250 g de ricota, 100 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de manteiga e uma colher (de café) de canela em pó.

MODO DE FAZER: Amasse bem a ricota com um garfo, misture o açúcar, junte a manteiga e a canela em pó.

O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantis. Conduzido através da circulação, transforma-se no combustível indispensável ao sistema muscular.

tigelinhas de laranja

Receita (N.º 280) enviada por Da. Leonina Franco da Silveira, residente no Largo Paissandú N.º 100, 10.º andar - São Paulo.

INGREDIENTES: 400 g de açúcar UNIÃO, um copo de caldo de laranja ácida, uma colher (de chá) de caldo de limão, uma colher (de sopa) de manteiga, 9 gemas, três claras, uma colher (de sopa) bem cheia de creme de arroz "Colombo" e 200 g de amêndoas sem pele e moídas.

MODO DE FAZER: Faça com o açúcar, o caldo da laranja e o caldo do limão, uma calda em ponto-de-pasta. Quando tirar a panela do fogo junte a manteiga e deixe esfriar. À parte misture as oito gemas, as três claras e o creme de arroz. Depois de bem misturadas e passadas por uma peneira junte a calda que já deve estar fria. Por último, acrescente as amêndoas moídas e torne a misturar bem. Tome tigelinhas de louça, unte com manteiga, polvilhe o fundo das tigelinhas com açúcar e leve ao forno bem quente. Asse em banho-maria.

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

tronco de nozes

Receita (N.º 281) enviada por Da. Luzia Capelletto, residente na Avenida Rudge Ramos n.º 1172 - S. Bernardo do Campo - SP.

INGREDIENTES: Um quilo de nozes (pesadas com casca), doze claras e doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte o açúcar aos poucos batendo sempre. Misture lentamente as nozes moídas e leve para assar em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno médio. Quando a massa estiver assada, vire-a sôbre um pano úmido. Espalhe o recheio e enrole como rocambole. Recorte e monte o tronco. Cubra e enfeite com cerejas.

RECHEIO: 250 g de açúcar UNIÃO, um copo de água e doze gemas.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo a água e o açúcar até ficar uma calda grossa. Quando fria, junte as gemas previamente passadas por peneira. Leve ao fogo até aparecer o fundo da panela. Empregue.

COBERTURA: 250 g de manteiga, uma xícara (de chá) de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de sêda) e duas colheres (de sopa) de chocolate em pó.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o Glaçucar até obter um creme. Junte o chocolate e bata bem. Empregue.

REFINAR

Veja no dicionário: "tornar mais delicado, mais fino, mais puro". Sendo o açúcar UNIÃO o melhor açúcar refinado do Brasil, por que não preferí-lo?

torta quindin

Receita (N.º 282) enviada por Da. Maria Kussmã Liberali - Caixa Postal n.º 20 - Videira - SC.

INGREDIENTES: Dez ovos, meio quilo de açúcar UNIÃO, 200 g de côco ralado e uma colher (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Leve tudo ao liquidificador e bata bem. Unte com manteiga um pirex, derrame a mistura e leve ao forno por 30 minutos.

VOCÊ SÓ NÃO FARÁ BONS DOCES SER FOR PREGUIÇOSA!

Agora, com as duzentas receitas, simples e saborosíssimas do livro do Açúcar União, você poderá orgulhar-se de ser uma doceira de verdade! As receitas do Açúcar União não são dessas que se encontrem em qualquer livro de doces. São receitas selecionadas, de tôda parte do Brasil, compradas e aperfeiçoadas pela Cozinha Experimental União.

COMO FAZER BONS DOCES

Doces perfeitos, apetitosos e bonitos, dependem sobremaneira da qualidade dos ingredientes que entram na sua confecção: farinha de trigo pura, ovos frescos, fermento novo, manteiga fresca e, o que é mais importante, dependem da qualidade do açúcar, que deverá ser alvo e muito bem refinado.

Todo mundo sabe que uma farinha mofada, ou uma manteiga rançosa, prejudicam o doce, alterando-lhe o sabor. Da mesma forma, o fermento exausto, torna-o embatumado. O bôlo não cresce porque o fermento já perdeu sua fôrça de expansão.

Evidentemente, a manteiga pode ser julgada pelo olfato: manteiga estragada cheira a ranço. A respeito dos ovos nada precisamos dizer. Quem desconhece a aparência e o odor caracteristico de um ôvo que já foi fresco?

Como, porém, julgar o açúcar? Como saber se é realmente puro e bem refinado? Aparentemente, todos os açúcares refinados são iguais. Não têm cheiro e são

mais ou menos brancos. No uso, porém, revelam suas qualidades e seus defeitos.

Por exemplo, adoçando a coalhada conhece-se o bom açúcar. O Açúcar UNIÃO permanece alvo, na sua côr natural. Um açúcar não-refinado, em contato com a coalhada, muda de côr, ficando encardido. Aliás, pode-se conhecer o bom açúcar fazendo cocadinhas brancas. Feitas com o Açúcar UNIÃO resultam alvíssimas e macias. Também se pode avaliar o açúcar fazendo suspiros. Suspiros branquíssimos, que derretem na bôca, só feitos com Açúcar UNIÃO. Com açúcar de qualidade inferior, os suspiros não resultam tão claros nem tão delicados. Podemos garantir que o Açúcar UNIÃO resiste brilhantemente a qualquer prova. É açúcar duplamente refinado, do mais alto grau de pureza.

Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom. Indo ao empório, não se esqueça de pedir o Açúcar UNIÃO, duplamente filtrado, o famoso açúcar das grandes doceiras.

bôlo luis felipe

Receita (N.º 283) enviada por Da. Rosana da Silva Rodrigues, residente na Rua Nossa Senhora do Rosário n.º 75 - Quitaúna - SP.

CALDA: 800 g de açúcar UNIÃO e três xícaras (de chá) de água.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo, até adquirir o ponto de pasta-fina.

MASSA: Oito ovos, 150 g de manteiga, 200 g de farinha de trigo, 100 g de queijo ralado e um vidro de leite de côco.

MODO DE FAZER: Bata os ovos, junte o leite de côco, o queijo, a manteiga e a farinha de trigo peneirada. Estando tudo bem misturado adicione a calda já fria. Ponha em fôrma untada com manteiga e leve ao forno para assar.

A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o mais puro açúcar que o Brasil produz: Açúcar UNIÃO, super-refinado!

beijinhos paraenses

Receita (N.º 284) enviada por Da. Maria Helena Loeck, residente na Rua Barão Santa Tecla n.º 712 - Pelotas - RGS.

INGREDIENTES: 300 g de castanhas do Pará 500 g de açúcar UNIÃO, um copo de água, meia colher (de chá) de vanilina e oito ovos.
MODO DE FAZER: Remova a pele das castanhas raspando-as com uma faca. Lave e enxugue. Rale no ralador de queijo do lado mais fino.
Com o açúcar UNIÃO e a água faça uma calda em ponto-de-fio. Retire do fogo, adicione as castanhas e a vanilina, mexa bem. Bata os ovos no liquidificador por um segundo e acrescente à massa. Leve ao fogo em chama baixa e mexa sem interrupção até soltar do fundo da panela (cêrca de 20 minutos). Despeje num prato raso untado com manteiga. Espere esfriar completamente. Faça bolinhas, deixe secar e passe-as em calda vidrada. Se não quizer usar calda vidrada, passe as bolinhas em açúcar UNIÃO peneirado.
CALDA VIDRADA: Três xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma e meia xícara (de chá) de água e algumas gotas de limão.
MODO DE FAZER: Misture o açúcar com a água, adicione as gôtas de limão e deixe no fogo até o ponto-de-quebrar. (Coloque uma colher da calda em uma xicara de água fria. Se estalar estará no ponto-de-quebrar.

O açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. União é puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

queijão

Receita (N.º 285) enviada por Da. Angélica Maria Zamlutti, residente na Rua Maria Paula n.º 243, apto. 1802 - São Paulo.

INGREDIENTES: Dois litros de leite, meio quilo de açúcar UNIÃO, nove ovos e casca de um limão.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o leite, o açúcar e a casca do limão, para ferver em fogo brando até engrossar, fazendo um doce de leite mole. Retire a casca do limão.

Deixe esfriar. Bata os ovos inteiros, junte ao doce de leite frio e bata bem. Em seguida, caramele uma fôrma redonda e bem alta com 250 g de açúcar, despeje o doce e leve ao forno para assar em banho-maria.

LEMBRETE ÀS MÃES: Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".

bôlo de chocolate

Receita (N.º 286) enviada por Da. Therezinha Antonelli, residente na Rua Alferes Raimundo N.º 203 - Campinas - SP.

INGREDIENTES: Quatro ovos, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma xícara e meia (de chá) de manteiga, meia xícara (de chá) de mel, uma xícara (de chá) de chocolate em pó, uma xícara e meia (de chá) de leite, uma colher (de sopa) de fermento em pó e duas xícaras e meia (de chá) de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga, acrescente o açúcar e bata bem. Junte as gemas batendo sempre. Misture as claras em neve com os outros ingredientes e asse em duas fôrmas iguais.

COCADA: Um côco ralado, um copo de água de côco (se faltar complete com água comum) 400 g de açúcar UNIÃO, três gemas batidas, uma colher (de sopa) de manteiga e uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Faça uma calda com o açúcar UNIÃO e a água de côco. Junte os demais ingredientes. Cozinhe em fogo brando.

CALDA: 150 g de açúcar UNIÃO, 150 g de chocolate em pó, meio copo de leite, duas colheres (de sopa) de manteiga e uma colher (de sopa) de mel.

MODO DE FAZER: Leve os ingredientes ao fogo e deixe cozinhar até engrossar.

ARRUMAÇÃO DO BÔLO: Depois que o bôlo estiver frio corte-o horizontalmente ao meio e recheie-o com a cocada. Despeje um pouco da calda em cima da cocada e cubra com a outra parte do bôlo. Despeje o restante da calda sôbre o bôlo já armado.

O açúcar super-refinado UNIÃO é mais econômico porque se dissolve integralmente. Não deixa resto no fundo da xícara.

gemas carameladas

Receita (N.º 287) enviada por Da. Ivy Morris, residente na Rua Aurora n.º 439, 9.º andar, apto. 911 - São Paulo.

INGREDIENTES: Doze gemas, um copo de água, 250 g de açúcar UNIÃO, 30 g de manteiga e uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Coloque o açúcar UNIÃO com a água e a vanilina em uma panela e leve ao fogo até obter uma calda bem grossa. Uma vez pronta, junte a manteiga e deixe esfriar por quinze minutos. Misture as gemas ligeiramente batidas. Leve em fogo brando novamente mexendo com colher de pau até obter uma massa consistente.

Unte um prato com manteiga, coloque o doce e deixe esfriar.

Faça bolinhas. Banhe-as no caramelo com o auxílio de um garfo, colocando-as em mármore untado. Deixe esfriar.

CARAMELO: 200 g de açúcar UNIÃO, um copo de água e meia colher (de café) de suco de limão.

MODO DE FAZER: Coloque o açúcar UNIÃO, a água e o limão em uma panela. Leve ao fogo até tomar côr de caramelo.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitos com o famoso "açúcar das grandes doceiras", isto é, açúcar UNIÃO, alvíssimo, refinado a mais de 120 graus.

rocambole de laranja

Receita (N.º 288) enviada por Da. Celia Campos, residente na Rua Ajudante Albano n.º 559 - Piracicaba - SP

INGREDIENTES: cinco colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de maizena, quatro colheres (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de casca de laranja ralada e cinco ovos.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas e sem parar de bater, acrescente o açúcar aos poucos. Quando a massa ficar como um suspiro leve, junte a maizena e a farinha peneiradas. Misture bem sem bater. Leve ao forno em assadeira rasa untada com manteiga e forrada com papel manteiga também untado. Depois de assado vire em um pano pulverizado com açúcar UNIÃO e cascas de laranja raladas. Retire o papel e recheie com creme.

CREME: Um copo de suco de laranja, duas gemas, uma colher (de sopa) de maizena, uma colher (de café) de manteiga, uma colher (de chá) de casca de laranja ralada e quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Misture tudo e leve ao fogo até engrossar. Coloque sôbre a massa do rocambole e enrole com o auxílio do pano.

REFINAR

Veja no dicionário: "tornar mais delicado, mais fino, mais puro". Sendo o açúcar UNIÃO o melhor açúcar refinado do Brasil, por que não preferí-lo?

bavaroise de baunilha

Receita (N.º 289) enviada por Da. Regina Maria Trovó, residente na Rua José Bonifácio N.º 246 - Mococa - SP.

INGREDIENTES: Quatro ovos, 200 g de açúcar UNIÃO, meio litro de leite, 1/4 de litro de creme de leite, dez fôlhas de gelatina branca, uma colher (de café) de vanilina e meio cálice de licor de cacau.

MODO DE FAZER: Deixe a gelatina de môlho em meia xícara (de chá) de água fria. Ferva o leite com a vanilina. Bata as gemas com o açúcar UNIÃO até obter uma gemada clara e macia. Junte aos poucos o leite fervendo na gemada sem parar de bater e leve ao fogo brando. Adicione à gelatina mexendo energicamente. Quando esse creme começar a formar um veu sôbre a colher de pau, tire-o do fogo sem deixar ferver. Passe-o numa peneira e deixe esfriar. À parte, bata o creme de leite, junte-o às colheradas ao creme de gemas, misturando delicadamente. Umedeça uma fôrma de orifício central com meio cálice de licor de cacau, despeje a bavaroise e coloque na geladeira. Deixe gelar.

Pouco antes de servir desenforme e decore o prato com alguns merenques.

MERENGUES: Seis claras e dezoito colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte o açúcar aos poucos sem parar de bater até ficar em ponto de suspiro.

As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável à formação e ao desenvolvimento do sistema muscular. Não negue a seus filhos alimentos adoçados com o açúcar que merece ser considerado como símbolo de pureza e sinônimo de confiança: Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.

quadradinhos de amêndoas

Receita (N.º 290) enviada por Da. Santa Rossini, residente na Rua da Moóca n.º 32 - São Bernardo do Campo - SP.

INGREDIENTES: 500 g de açúcar UNIÃO, um copo de água, cinco gemas e 200 g de amêndoas peladas e moídas.

MODO DE FAZER: Faça uma calda com o açúcar e a água. Quando estiver em ponto-de-fio, retire do fogo e deixe esfriar. Junte as gemas passadas por peneira e as amêndoas peladas e moídas. Leve ao fogo mexendo sempre com uma colher de pau até aparecer o fundo da panela. Bata bem, até começar a açucarar. Despeje em mármore untado com manteiga, alise com uma faca também untada e enquanto morno corte em quadradinhos.

A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o mais puro açúcar que o Brasil produz: Açúcar UNIÃO, super-refinado! O açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo no preparo da alimentação de recém-nascidos.

torta de ricota

Receita (N.º 291) enviada por Dª. Nair Benazzi, residente na Rua 2 de Julho n.º 337, casa 2 - São Paulo.

MASSA: 300 g de farinha de trigo, 150 g de açúcar UNIÃO, 150 g de manteiga, três gemas, raspa de um limão e uma pitada de sal.

CREME: Duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas gemas uma colher (de sopa) de farinha de trigo e um copo de leite.

COMPOSTO DE RICOTA: 300 g de ricota, três gemas, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de canela em pó, 200 g de laranja e cidra glaçadas, três claras batidas em neve, 50 g de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda) e uma colher (de chá) de vanilina.

MODO DE FAZER A MASSA: Misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos e deixe a massa descansar por meia hora.

MODO DE FAZER O CREME: Misture as gemas com o açúcar, bata bem, junte a farinha e por último o leite e leve ao fogo para engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.

MODO DE FAZER O COMPOSTO DE RICOTA: Amasse bem a ricota com um garfo, junte as gemas, o açúcar, a canela e o creme que deve estar frio. Em seguida junte as frutas glaçadas cortadas em pedacinhos, as claras batidas em neve e misture tudo muito bem, devendo ficar um composto homogêneo.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Abra a massa e forre o fundo e os lados de uma fôrma redonda desmontável, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Coloque o recheio e cubra a torta com tiras de massa formando xadrez. Pincele com duas gemas. Leve ao forno até ficar corada. Retire do forno e, depois de fria, polvilhe com Glaçucar ou com açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda.

TORTA MOOCA

TORTA DE CAFÉ CABOCLO

silvia's cake

Receita (N.º 292) enviada por Da. Wilda Calejo Pinto, residente na Av. Chibarás n.º 624, Indianópolis - São Paulo.

INGREDIENTES: 250 g de manteiga, 250 g de açúcar UNIÃO, 250 g de farinha de trigo, uma colher (de chá) de fermento em pó, quatro ovos duas gemas e 100 g de amêndoas peladas e bem picadas.
MODO DE FAZER: Bata a manteiga até ficar cremosa, junte o açúcar e bata bem. Junte os ovos, a farinha peneirada com o fermento e as amêndoas. Asse em fôrma untada com manteiga. Forno regular Empregue o glacê com o bôlo ainda quente.

GLACÊ: 200 g de açúcar UNIÃO, caldo de uma laranja e meia, casca ralada de uma laranja e 35 g de amêndoas peladas e moídas.

MODO DE FAZER: Misture o caldo à casca ralada da laranja e coe. Junte o açúcar. Empregue no bôlo. Salpique com as amêndoas moídas. Depois de frio, corte o bôlo em pedacinhos formando losangos.

Se a senhora tem filhos, pergunte a seu médico e êle lhe dirá que todo açúcar não-refinado, ou mesmo mal-refinado, é impróprio para a alimentação infantil. Só o açúcar UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

creme diplomata

Receita (N.º 293) enviada por Da. Regina Maria Melloni Gomes Chacon, residente na R. Eleutério, n.º 149-A, Brooklin - S.P.

INGREDIENTES: Um litro de leite, doze fôlhas de gelatina branca, cinco ovos, uma colher (de café) de vanilina, meia colher (de café) de sal, 250 g de açúcar UNIÃO e 50 g de nozes (pesadas sem casca).

MODO DE FAZER: Ferva o leite, tire do fogo e adicione a gelatina cortada e prèviamente posta para amolecer em meia xícara (de chá) de água fria. Ponha o leite em banho-maria e adicione as gemas batidas com o açúcar (como para gemada). Não deixe ferver o leite após adicionar a gelatina e a gemada. Deixe esfriar, ponha a vanilina, o sal e por último as claras batidas em neve. Coloque em fôrma molhada e leve para gelar. Depois de gelada desenforme e decore com o creme Chantilly e as nozes.

CHANTILLY: 250 g de creme de leite e 2 colheres (de (de sopa) de açúcar UNIÃO. Bata o creme com o açúcar até ficar em ponto de Chantilly.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitos com o famoso "açúcar das grandes doceiras", isto é, açúcar UNIÃO, alvíssimo, refinado a mais de 120 graus.

torta de papo de anjo

Receita (N.º 294) enviada por Da. Doroty Neuza de Castro Rodrigues residente na Rua Cachoeira Dourada N.º 19, Jardim Estela, km 11 da Via Anchieta - São Paulo.

MASSA: 9 ovos, 180 g de açúcar UNIÃO, e 180 g de nozes moídas (pesadas sem casca).

MODO DE FAZER: Bata as 9 gemas com o açúcar UNIÃO até formar uma gemada, junte as nozes e misture bem. Acrescente as claras batidas em neve misturando levemente. Asse em duas fôrmas pequenas, untadas com manteiga e forradas com papel manteiga também untado.

PAPO DE ANJO: Bata doze gemas até esbranquiçarem e leve a assar na mesma fôrma que assou a massa anterior. Fôrma untada com manteiga. Depois de assado, derrame a seguinte calda:

CALDA: Leve ao fogo 300 g de açúcar UNIÃO com três xícaras (de chá) de água, deixe no fogo até ficar em ponto-de-fio. Tire do fogo, junte meia xícara (de chá) de conhaque e empregue no papo de anjo.

CHANTILLY: Bata 500 g de creme de leite com quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO até o ponto de Chantilly.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Coloque em um prato uma massa de nozes, uma camada de chantilly, o papo de anjo, outra camada de chantilly e finalmente a segunda massa de nozes. Decore a torta com o restante do Chantilly e algumas nozes.

Açúcar UNIÃO, há mais de meio século oferecendo a máxima qualidade!

torta de papo de anjo

Receita (N.º 294) enviada por Da. Doroty Neuza de Castro Rodrigues residente na Rua Cachoeira Dourada N.º 19, Jardim Estela, km 11 da Via Anchieta - São Paulo.

MASSA: 9 ovos, 180 g de açúcar UNIÃO, e 180 g de nozes moídas (pesadas sem casca).

MODO DE FAZER: Bata as 9 gemas com o açúcar UNIÃO até formar uma gemada, junte as nozes e misture bem. Acrescente as claras batidas em neve misturando levemente. Asse em duas fôrmas pequenas, untadas com manteiga e forradas com papel manteiga também untado.

PAPO DE ANJO: Bata doze gemas até esbranquiçarem e leve a assar na mesma fôrma que assou a massa anterior. Fôrma untada com manteiga. Depois de assado, derrame a seguinte calda:

CALDA: Leve ao fogo 300 g de açúcar UNIÃO com três xícaras (de chá) de água, deixe no fogo até ficar em ponto-de-fio. Tire do fogo, junte meia xícara (de chá) de conhaque e empregue no papo de anjo.

CHANTILLY: Bata 500 g de creme de leite com quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO até o ponto de Chantilly.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Coloque em um prato uma massa de nozes, uma camada de chantilly, o papo de anjo, outra camada de chantilly e finalmente a segunda massa de nozes. Decore a torta com o restante do Chantilly e algumas nozes.

Açúcar UNIÃO, há mais de meio século oferecendo a máxima qualidade!

queijadinha paulista

Receita (N.º 295) enviada por Da. Rita de Cassia Zanoni, residente na Rua dos Andradas n.º 109 - Pirassununga - SP.

INGREDIENTES: Meio litro de leite, três copos de açúcar UNIÃO, um copo de farinha de trigo, quatro ovos, 100 g de queijo de minas curado e ralado e uma colher (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Bata tôdos os ingredientes no liquidificador. Asse em fôrma untada com manteiga. Após 25 minutos tire e deixe esfriar. Depois de frio pulverize com 25 g de açúcar UNIÃO, corte em quadradinhos e ponha na geladeira.

LEMBRETE ÀS MÃES: Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".

bôlo de fécula

Receita (N.º 296) enviada por D.ª Malvina Cury, residente na Rua José Bonifácio n.º 372 - Bariri - SP.

INGREDIENTES: Seis ovos, oito colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 100 g de fécula de batata, uma colher (de sopa) bem cheia de farinha de trigo, uma colher (de sopa) rasa de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas muito bem, acrescente o açúcar e continue batendo até formar um creme. Misture as claras em neve e torne a bater. Junte as farinhas (de trigo e fécula) o fermento e mexa sem bater. Asse em duas fôrmas redondas de 25cm. de diâmetro untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.

RECHEIO: Duas gemas, um copo de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de maizena, ¼ de litro de leite, 200 g de manteiga e uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar UNIÃO, até ficar um creme esbranquiçado. Coloque nesse creme a farinha de trigo e a maizena. Misture bem, adicione o leite sem deixar encaroçar. Leve ao fogo para engrossar. Tire do fogo, junte a manteiga, a vanilina e bata até ficar bem fino.

COBERTURA DE MARSHMALLOW: Quatro xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de água, três claras, uma colher (de café) de vanilina e um côco ralado.

MODO DE FAZER: Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto-de-fio forte, acrescente as claras em neve e bata até ficar firme. Coloque a vanilina e empregue. Depois do bôlo coberto, salpique-o com côco ralado.

pudim real

Receita (N.º 297) enviada por Da. Violeta A. Concílio, residente na Rua Topásio n.º 110, bairro Aclimação - São Paulo

PUDIM: 500 g de açúcar UNIÃO, três xícaras (de chá) de água, doze gemas, cinco claras e três cálices de vinho do Pôrto ou similar.

MODO DE FAZER: Coloque o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo até dar ponto-de-fio. Bata bem os ovos e junte à calda que deve estar fervendo. Coloque o pão-de-ló que deve ter sido previamente cortado em fatias e embebido no vinho. Deixe ferver um pouco até a calda molhar bem o pão-de-ló. Leve ao fôrno em fôrma de pudim untada com manteiga. Deixe secar um pouco, vire o pudim sôbre um prato e enfeite com 50 g de açúcar cristalizado.

PÃO-DE-LÓ: 3 ovos, uma colher (de café) de fermento em pó, 100 g de açúcar UNIÃO e 100 g de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Bata os ovos com o açúcar até esbranquiçar, junte a farinha de trigo peneirada com o fermento. Leve ao forno em assadeira n.º 2, untada com manteiga. Forno médio.

Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

torta de maçãs e ameixas

Receita (N.º 298) enviada por Da. Elvira Gocks, residente na Rua Marechal Deodoro n.º 675 - Joinville - SC.

INGREDIENTES: Duas xícaras (de chá) de farinha de trigo, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de caldo de laranja, quatro ovos, uma colher (de sobremesa) rasa de fermento em pó, duas maçãs e 150 g. de ameixas pretas.

MODO DE FAZER: Em fôrma de orifício central, coloque as maçãs partidas em quatro pedaços, sem as sementes, formando uma cruz. No espaço entre as maçãs coloque as ameixas pretas. Por cima das maçãs e das ameixas coloque uma xícara (de chá) de açúcar e meia xícara (de chá) de água. Leve ao fogo para que as maçãs cozinhem e fiquem com um pouco de calda. Prepare à parte a seguinte massa:

MASSA: Bata as claras em neve, junte as gemas, batendo sempre e acrescente aos poucos o açúcar, o caldo da laranja, o fermento e, finalmente, a farinha de trigo. Bata bem e coloque essa mistura em cima das maçãs e das ameixas, cobrindo totalmente. Leve ao forno brando. Depois de assada, vire a torta num prato ainda quente, para que saia da fôrma com facilidade.

Doces finos? Bonitos e apetitosos? Só com açúcar UNIÃO o famoso açúcar das grandes doceiras.

bôlo de aipim (mandioca)

Receita (N.º 299) enviada por Da. Dory Stichler, residente na Rua Frei Gabriel Zimmer n.º 105 - Blumenau - SC.

INGREDIENTES: 150 g de manteiga, 350 g de açúcar UNIÃO, quatro ovos, um côco ralado (pequeno), duas colheres (de sopa) de farinha de trigo, 500 g de aipim cru ralado e três colheres (de chá) de fermento em pó.
MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas e continue a bater. Acrescente o côco ralado, a farinha de trigo, o aipim ralado e o fermento. Por último adicione as claras batidas em neve. Unte uma fôrma com manteiga e leve o bôlo para assar em forno quente por 15 ou 20 minutos.

OBSERVAÇÃO: Não deixe a massa descansar na fôrma, leve-a ao forno assim que terminar de bater.

O AÇUCAR UNIÃO É INSUBSTITUÍVEL!
Não nos responsabilizamos pelo resultado das receitas que forem feitas com um açúcar qualquer em substituição ao legítimo açúcar UNIÃO, super-refinado, o famoso açúcar das grandes doceiras. E não se esqueça: "Bons doces requerem bons ingredientes".

mousse de chocolate

Receita (N.º 300) enviada por Da. Nilza Cunha Gois, residente na Rua Mario Araujo n.º 52 - Santana - São Paulo.

INGREDIENTES: Três colheres (de sopa) de manteiga, uma lata de creme de leite gelado, sem o sôro, seis claras batidas em neve, um tablete de chocolate meio amargo (100 g), cinco colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, e seis fôlhas de gelatina branca.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga em creme, acrescente o açúcar, continue batendo até obter um creme esbranquiçado. Acrescente o creme de leite aos poucos, bata mais um pouco, junte o chocolate (prèviamente derretido em banho-maria). Dissolva à parte a gelatina em uma xícara (de chá) de água fria e deixe amolecer. Leve para derreter em banho-maria. Junte à primeira mistura. Por último acrescente as claras batidas em neve, mexa bem até a mistura ficar uniforme. Despeje em taças e coloque para gelar. Querendo a mousse mais decorada, depois de gelada, polvilhe chocolate granulado e enfeite o centro com creme Chantilly e cerejas ao marasquino.

Não lhe parece justo que uma mercadoria de melhor qualidade custe um pouquinho mais caro? - O açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há mais de meio século, mantendo-se sempre como o melhor açúcar que o Brasil produz.

torta pralinê

Receita (N.º 301) enviada por D.ª Maria Aparecida de Ulhôa Cintra D'Angelo, residente na Rua Loefgren N.º 1241, casa 26 São Paulo

MASSA: Cinco claras, três gemas, 250 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de canela em pó, uma colher (de sopa) de chocolate em pó, uma xícara (de chá) de farinha de rôsca.
MODO DE FAZER: Bata muito bem as claras em neve, junte as gemas e sempre batendo, o açúcar, a canela e o chocolate. Misture levemente a farinha de rôsca à massa e leve ao forno quente para assar, em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de rôsca.
RECHEIO: 200 g de de açúcar UNIÃO, dois ovos, uma colher (de sopa) de chocolate em pó, 75 g de amêndoas em pralinê, uma colher (de café) de vanilina, 150 g de manteiga e cinco tabletes de chocolate Diamante Negro.
MODO DE FAZER: Bata o açúcar com os ovos até esbranquiçar. Junte o chocolate em pó, as amêndoas em pralinê, a vanilina e a manteiga ligeiramente derretida. Bata bem e adicione os tabletes de chocolate picados.
PRALINÊ: 150 g de amêndoas peladas e ligeiramente torradas, 150 g de açúcar UNIÃO e uma colher (de café) de manteiga.
MODO DE FAZER: Leve ao fogo em uma frigideira o açúcar e a manteiga até formar um caramelo. Junte as amêndoas, que devem ter sido prèviamente trituradas com o rôlo e misture. Despeje em mármore untado com manteiga. Deixe esfriar e triture com o rôlo, reduzindo a uma farofa. Coloque 75 g de amêndoas em pralinê no recheio e reserve o restante para salpicar sôbre a torta.
COBERTURA: 300 g de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda), duas colheres (de sopa) de chocolate em pó, duas claras e duas colheres (de sopa) de licor de cacau.
MODO DE FAZER: Junte o Glaçucar com o chocolate em pó. Adicione as claras sem bater e o licor de cacau. Passe essa cobertura nos lados e sôbre a torta. Salpique com o pralinê de amêndoas.

manuês da bahia

Receita (N.º 302) enviada por Da. Marcia Vanessa Caldas, residente na Rua Leôncio Magalhães n.º 520, apto. 2 - bairro Jardim S. Paulo São Paulo

INGREDIENTES: 250 g de mandioca ralada, 250 g de açúcar UNIÃO, um côco ralado, duas colheres (de sopa) de manteiga, três gemas, uma clara e meio copo de água.

MODO DE FAZER: Amasse a mandioca com o açúcar e a metade do côco ralado. Junte a manteiga, as gemas e a clara. Bata bem e adicione o leite tirado da outra metade do côco com meio copo de água. Misture tudo e asse em assadeira untada com manteiga. Tire do forno, espalhe o glacê, deixe esfriar e corte em losangos.

COBERTURA: 200 g de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda) e quatro colheres (de sopa) de leite.

MODO DE FAZER: Misture o Glaçucar com o leite e empregue.

pão de ricota

Receita (N.º 303) enviada por Da. Maria Amorim Maciel, residente na Rua Cel. Leme n.º 130 - Bragança Paulista - S.P.

MASSA: Um tablete de fermento Fleischmann, uma xícara (de chá) de leite morno, dois ovos, duas gemas (para pincelar o pão), quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de sal, uma colher (de sopa) de manteiga e meio quilo de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Dissolva o fermento no leite morno, junte o açúcar e uma xícara (de chá) de farinha. Deixe crescer por meia hora. Junte os ovos, a manteiga, o sal e o restante da farinha. Amasse até formar uma massa lisa e firme. Divida a massa em duas partes (para dois pães). Abra cada parte com o rôlo, espalhe o recheio e enrole como rocambole. Pincele com as gemas dissolvidas em algumas gôtas de leite ou café. Deixe crescer por duas horas e asse em forno quente.

RECHEIO: Uma ricota fresca, 100 g de passas sem sementes, dois ovos, uma colher (de sopa) de manteiga, uma colher (de chá) de vanilina e meia xícara (de chá) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Amasse a ricota com um garfo, misture os outros ingredientes e empregue.

O açúcar UNIÃO é absolutamente puro, refinado o mais de 120 graus. Merece sua irrestrita confiança.

torta de nozes com pudim de laranja

Receita (N.º 304) enviada por D.ª Celia Jelloso Christ, residente na Rua Conde de Pôrto Alegre n.º 448, apto. 14 - Pôrto Alegre - RGS

INGREDIENTES: Uma dúzia e meia de ovos, 750 g de açúcar UNIÃO, 750 g de nozes (pesadas com a casca) duas laranjas e 500 g de nata batida com três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER A TORTA: Bata doze claras em neve, junte aos poucos 250 g de açúcar UNIÃO e por último as nozes moídas (reserve uma xícara (de chá) de nozes para salpicar sôbre o pudim).Coloque em duas fôrmas iguais untadas com manteiga e leve ao forno brando.

MODO DE FAZER O PUDIM: Bata ligeiramente doze gemas e seis ovos inteiros com meia xícara (de chá) de açúcar UNIÃO. Acrescente o suco das laranjas. Leve ao forno em fôrma untada com manteiga (a mesma que assou a massa de nozes) por aproximadamente 45 minutos. Depois de assado deixe esfriar bem. Passe uma faca ao redor para soltar o pudim da fôrma e arme da seguinte maneira:

1.º) Uma camada de massa de nozes - 2.º) Uma camada de nata batida e nozes salpicadas sôbre a nata. - 3.º) Uma camada de pudim de laranja. - 4.º) Uma camada de nata batida e nozes salpicadas sôbre a nata. - 5.º) Uma camada de massa de nozes.
Cubra a torta com nata batida e decore com nozes.

bombons de chocolate e côco

Receita (N.º 305) enviada por Da. Creuza Elisabeth Gonçalves, residente na Avenida 4 n.º 377 - Brotas - S.P.

INGREDIENTES (CÔCO): Um côco, uma lata de leite condensado, duas gemas, uma colher (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de manteiga, e uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Rale o côco, junte o leite condensado, as gemas, o açúcar a farinha e a manteiga. Leve ao fogo mexendo sempre com uma colher de pau, até desprender do fundo da panela e ficar em ponto-de-enrolar. Faça bolinhas e deixe secar de um dia para outro.

INGREDIENTES (CHOCOLATE): Uma lata e meia (tamanho médio) de chocolate em pó, uma lata de leite condensado, uma colher (de chá) de manteiga e 350 g. de chocolate granulado.

MODO DE FAZER: Amasse bem o chocolate em pó, o leite condensado e a manteiga. Passe manteiga nas mãos e abra um pouquinho da massa de cada vêz na palma da mão. Coloque uma bolinha dentro da massa aberta e enrole. Passe cada bolinha no chocolate granulado. Deixe secar. No dia seguinte embrulhe em papel celofane.

O açúcar UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.

bôlo de mel

Receita (N.º 306) enviada por D.ª Lilian do Rosário Dziedzic, residente na Rua Pedro Ivo n.º 718 - Curitiba - PR.

INGREDIENTES: Uma xícara e meia (de chá) de mel, uma xícara e meia (de chá) de leite, quatro xícaras (de chá) de farinha de trigo, duas colheres (de sopa) de margarina, uma pitada de sal, uma colher (de chá) de fermento em pó, uma colher (de café) de canela em pó, uma colher (de café) de cravo moído e uma colher (de café) de bicarbonato.

MODO DE FAZER: Bata o mel, a manteiga e as especiarias (canela em pó, cravo moído). Dissolva o bicarbonato no leite e alterne com a farinha e o fermento juntando à primeira mistura. Unte uma fôrma com manteiga, polvilhe com farinha de trigo e leve a assar em forno forte nos primeiros 25 minutos, depois em forno regular. Quando o bôlo estiver pronto cubra com o seguinte glacê:

GLACÊ: Três colheres (de sopa) de chocolate em pó, duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de leite, e uma colher (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Ferva todos os ingredientes até engrossar. Empregue.

UNIÃO, super-refinado, é o famoso açúcar que adoça mais. Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre milhares pela Cozinha Experimental União.

torta de cerejas

Receita (N.º 307) enviada por D.ª Nair M. Brujn, residente na Rua Gassipós n.º 34 - São Paulo.

MASSA: 400 g de farinha de trigo, 200 g de manteiga quatro gemas e três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Passe a farinha pela peneira, faça um buraco no centro coloque a manteiga, as gemas e o açúcar. Misture êsses ingredientes tendo o cuidado de não amassá-los e sim de os misturar. Forre com a massa uma fôrma desmontável, fure com um garfo toda a massa para que ela não cresça. Leve ao forno quente para assar, em fôrma não-untada. Depois de assada cubra com creme.

CREME: Três copos de leite, três gemas, cinco colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, três colheres (de sopa) de farinha de trigo e uma colher (de chá) de manteiga.

MODO DE FAZER: Ponha o leite e a manteiga no fogo. Bata à parte as gemas com o açúcar, junte a farinha misturando bem. Quando o leite ferver, retire do fogo e acrescente-o aos poucos à mistura de gemas. Misture tudo muito bem e leve novamente ao fogo mexendo até engrossar. Arrume em cima do creme cerejas em calda, espere esfriar e sôbre as cerejas ponha a gelatina.

GELATINA: Quatro fôlhas de gelatina branca e um copo da calda da cereja.

MODO DE FAZER: Deixe de môlho a gelatina em meia xícara (de chá) de água fria. Leve a calda da cereja ao fogo e quando ferver, retire do fogo, despeje a gelatina, mexa e deixe esfriar bem. Despeje sôbre as cerejas. Sirva gelada.

UNIÃO, super-refinado, é o famoso açúcar que adoça mais. Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre milhares pela Cozinha Experimental União.

BOLAS NEVADAS

DOM RODRIGO

rapadurinha de nozes

Receita (N.º 308) enviada por Da. Evangelina A. e Silva, residente na Rua Martiniano de Carvalho n.º 694 - Liberdade - São Paulo

INGREDIENTES: Quatro xícaras (de chá) de leite, uma colher (de café) de bicarbonato, seis xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO e meio quilo de nozes (pesadas com casca).

MODO DE FAZER: Coloque em uma panela duas xícaras de (chá) de açúcar UNIÃO para queimar. Quando estiver derretido e meio pardo junte o leite quente com o bicarbonato. Acrescente o açúcar restante e mexa até ficar em ponto-de-bala. Adicione as nozes moídas, tire do fogo e bata até açúcarar. Despeje em mármore untado com manteiga e corte em quadradinhos.

As crianças gostam tanto de doce porque o acúcar é indispensável ao desenvolvimento do sistema muscular. Seu filho merece o melhor: Açúcar UNIÃO, o mais puro açúcar que o Brasil produz.

bôlo alemão

Receita (N.º 309) enviada por D.ª Maria Luiz, residente na Rua da Moóca n.º 1932 - São Paulo.

INGREDIENTES: Três xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, quatro xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) rasa de bicarbonato, uma colher (de sobremesa) de fermento em pó, uma xícara e meia (de chá) de chocolate em pó, uma xícara (de chá) de manteiga, seis ovos uma colher (de sopa) de mel, uma colher (de sopa) de óleo, um copo e meio de leite e suco de um limão.

MODO DE FAZER: Misture o suco do limão no leite (não faz mal que talhe) misture os demais ingredientes, leve para a batedeira e vá juntando aos poucos a mistura de leite e limão. Depois de bem misturado, leve para assar em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Uma vez assado e frio, recheie e cubra.

RECHEIO: 200 g de damascos, 200 g de ameixas pretas, uma lata de leite condensado, uma xícara (de café) de vinho branco e suco de meio limão.

MODO DE FAZER: Afervente os damascos e as ameixas pretas, pique-os, acrescente o leite condensado, o vinho branco e o suco do limão. Empregue.

COBERTURA: Dois copos de leite, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 100 g de manteiga, cinco colheres (de sopa) de chocolate em pó e um cálice de vinho branco.
MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar. Espalhe a calda enquanto quente sôbre o bôlo e decore a gôsto.

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use sòmente açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

charlotte de amêndoas

Receita (N.º 310) enviada por D.ª Maria Helena Mariani, residente na Alameda Barros n.º 186, apto. 103 - Santa Cecília - São Paulo.

INGREDIENTES: 300 g de biscoitos champanhe ou biscoitos inglêses, oito fôlhas de gelatina branca, 100 g de amêndoas moídas, meia fava de baunilha esmagada ou uma colher (de café) de vanilina, meio litro de leite, cinco ovos, 250 g de açúcar UNIÃO, 500 g de creme de leite fresco e um copo de vinho do Pôrto ou similar.

MODO DE FAZER: Utilize uma fôrma lisa e alta. Molhe com água, cubra o fundo e os lados com papel impermeável. Forre a fôrma com os biscoitos, embebidos no vinho. Ponha de môlho a gelatina em meia xícara (de chá) de água fria. Ferva o leite com as amêndoas moídas e a baunilha. Bata as gemas com 200 g de açúcar UNIÃO até ficar como um creme e vá misturando com o leite quente e a gelatina amolecida. Leve ao fogo até começar a engrossar (não deixe ferver). Passe por peneira e coloque na geladeira. Quando começar a endurecer tire da geladeira e mexa para dissolver. Adicione aos poucos o creme de leite batido com 50 g de açúcar UNIÃO. Bata mais um pouco e despeje na fôrma. Leve à geladeira. Deixe gelar bem, de preferência de um dia para outro.

Se, ao tomar seu cafezinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.

torta de massa folhada frita

Receita (N.º 311) enviada por D.ª Angela Maria D'Angelo de Moraes, residente na Rua Herminio Lemos n.º 40, Cambuci, São Paulo

1.ª MASSA : 400 g de farinha de trigo, três gemas, um cálice de pinga, uma pitada de sal, um copo de leite, e meia xícara (de chá) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Amasse bem os ingredientes e deixe a massa descansar por meia hora.

2.ª MASSA: 125 g de farinha de trigo, 125 g de manteiga, uma lata de óleo (para fritar a massa), 50 g de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de sêda) e uma colher (de chá) de canela.

MODO DE FAZER: Junte a farinha de trigo com a manteiga, misture bem e divida em três partes. Estique a 1.ª massa com o rôlo e passe sôbre ela uma das partes da 2.ª massa. Dobre três vêzes e deixe descansar dez minutos. Use o mesmo processo com as outras duas partes da 2.ª massa. Estique com o rôlo a massa, em espessura bem fina (como para pastel). Corte em retângulos e leve para fritar em óleo. Depois de frita polvilhe com Glaçucar e canela.

CREME PARA RECHEIO: Meio litro de leite, três gemas, uma pitada de sal, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de chá) de manteiga e algumas gôtas de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo para engrossar. Ainda quente empregue o recheio nas massas fritas.

Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

trança de cará

Receita (N.º 312) enviada por D.ª Beatriz Bombarda, residente na Rua Faustolo n.º 648, Lapa - São Paulo.

INGREDIENTES: Um quilo de farinha de trigo, seis ovos para a massa, duas gemas para pincelar a trança, 100 g de fermento Fleischmann, 100 g de manteiga, 100 g de margarina, uma xícara (de chá) de leite, 500 g de cará descascado e cozido e duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Passe o cará cozido no expremedor ou na peneira. Desmanche o fermento em um pouco de leite morno com uma colher (de chá) de açúcar UNIÃO. Engrosse com farinha de trigo até formar um mingau. Deixe crescer.

Misture as gemas com o cará, junte o resto do açúcar e bata muito bem. Coloque a manteiga e a margarina derretidas e torne a mexer. Acrescente as claras em neve, bata novamente e adicione o fermento já crescido com o restante do leite. Junte o que sobrou da farinha e bata muito bem até a massa ficar bem macia. Deixe crescer até dobrar de volume. Depois de crescida, polvilhe a mesa e as mãos com farinha de trigo e forme a trança. Coloque em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Deixe descansar na fôrma durante 20 minutos para crescer mais um pouco. Pincele com as gemas misturadas em uns pingos de azeite e polvilhe com açúcar cristal. Leve ao forno e deixe assar, durante 35 minutos.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitos com o famoso açúcar das grandes doceiras, isto é, Açúcar UNIÃO, alvíssimo, refinado a mais de 120 graus.

bôlo do amor

Receita (N.º 313) enviada pelo Sr. Louiz Carlos Fernandes, residente na Rua Vital Alves Freitas n.º 301 - Lorena - S.P

INGREDIENTES: Doze gemas e 100 g. de amêndoas.
MODO DE FAZER: Bata as gemas até triplicarem de volume e ficarem leves e fôfas. Leve-as para assar em assadeira untada com manteiga em forno quente. Despeje a calda quente aos poucos sôbre as gemas assadas, ainda na assadeira, de modo que fiquem totalmente cobertas pela calda. Salpique as amêndoas bem picadas e deixe esfriar. Depois de frio corte o bôlo em losangos.

CALDA: três copos de água, dois copos de açúcar UNIÃO e um cálice de rum.

MODO DE FAZER: Misture tudo e leve ao fogo até ficar em ponto-de-fio-fraco.

Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija-o do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar. Se, ao tomar seu cafezinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.

delícias do reino

Receita (N.º 314) enviada por D.ª Jovita Oliveira Rosa, residente na Rua Saldanha Marinho n.º 47 - Sorocaba - SP.

INGREDIENTES: Uma lata de leite condensado, 100 g de nozes moídas, duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas gemas, uma colher (de sopa) de chocolate em pó e 200 g de nozes inteiras para enfeitar.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo brando o leite condensado, as nozes moídas, o açúcar, as gemas e o chocolate. Mexa sem parar até o doce formar uma massa que se desprenda da panela. Deixe esfriar, faça os bombons e passe no glacê, enfeitando com um pedaço de noz.

GLACÊ: 250 g de Glaçucar, duas colheres (de sopa) de rum e três colheres (de sopa) de água quente.

MODO DE FAZER: Misture bem todos os ingredientes e empregue.

NOTA: Pode-se empregar também o fondant francês para a cobertura.

FONDANT FRANCÊS: Três copos de açúcar UNIÃO, um copo e meio de água e algumas gôtas de limão.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o açúcar e a água e deixe ferver até ficar em ponto de fio bem forte. Despeje em mármore molhado com água e pingue algumas gôtas de limão. Espere meio minuto e mexa rapidamente com colher de pau até a massa ficar esbranquiçada. Junte tudo e coloque numa panela em banho-maria para derreter, acrescentando algumas gôtas de água quente até o glacê ficar bem dissolvido. Mexa sempre com colher de pau.

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use sòmente açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

bôlo de aniversário

Receita (N.º 315) enviada por Da. Júlia Romero Rodrigues, residente na Rua Tibúrcio n.º 253, Jardim Três Marias, São Paulo.

INGREDIENTES: Duas e meia xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma e meia xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de fermento em pó, uma colher (de chá) rasa de sal, meia xícara (de chá) de óleo, cinco gemas, três-quartos de xícara (de chá) de suco de abacaxí, cinco claras, meia colher (de chá) de cremor de tártaro e meia xícara (de chá) de côco ralado.

MODO DE FAZER: Passe por uma peneira os ingredientes sêcos, exceto o cremor de tártaro. Junte aos ingredientes sêcos o óleo, as gemas e o suco do abacaxi. Misture até conseguir uma massa homogênea. Adicione as claras em neve, nas quais se juntou o cremor de tártaro, misture bem e, por último, acrescente o côco ralado, continuando a misturar. Leve o bôlo para assar em fôrma de orifício central (sem untar), aperte a massa com os dedos para não formar bôlhas. Asse em fôrno brando. Depois de assado, deixe esfriar na própria fôrma e desenforme.

SUSPIRO: Duas claras, uma e meia xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, meia xícara (de chá) de água e uma colher (de chá) de vanilina.

MODO DE FAZER: Leve os ingredientes ao fogo em banho-maria, batendo sempre até esquentar bem. Retire do fogo e bata na batedeira até esfriar e ficar firme. Cubra o bôlo e decore com côco laminado.

DECORAÇÃO: Corte um côco em fitas com a casquinha escura, em cortador próprio ou em plaina de carpinteiro. Em separado, faça uma calda em ponto-de-fio-fraco, com 300 g de Açúcar UNIÃO e dois copos de água. Coloque as fitas de côco e deixe ferver por cinco minutos. Retire-as da calda com uma espumadeira e espalhe-as sôbre um pano sêco. Coloque uma fita de côco, de cada vez, sôbre o bôlo, decorando-o a gôsto.

torta dos reis

Receita (N.º 316) enviada por Da. Lilah Corrêa Poni, residente na Av. Contôrno n.º 7103 - Bairro Sto. Antônio - Belo Horizonte Minas Gerais.

INGREDIENTES DA 1.ª MASSA: 250 g. de farinha de trigo, 1 colher (de chá) de fermento em pó, 125 g. de manteiga, 3 colheres (de sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO e 2 colheres (de sopa) de leite.

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes, amasse com a ponta dos dedos, faça uma bola e deixe descansar.

INGREDIENTES DA 2.ª MASSA: 6 ovos, 200 g. de açúcar UNIÃO, 250 g. de farinha de trigo, 2 colheres (de chá) de fermento em pó, 125 g. de manteiga, 1 colher (de chá) de vanilina, 1 colher (de sopa) de rum, 100 g. de passas sem sementes, 300 g. de frutas cristalizadas picadas e 100 g. de amêndoas picadas.

MODO DE FAZER: Bata bem as 6 gemas com 2 colheres (de sopa) de açúcar (retiradas das 200g.). Junte o rum, bata até a gemada ficar na consistência de um creme. Bata as claras em neve, misture o restante do açúcar aos poucos, junte à gemada, misturando apenas.

Peneire a farinha de trigo com o fermento, misture as frutas picadas, as passas, as amêndoas e por último a manteiga derretida, mexa ligeiramente e junte à gemada.

MODO DE ARMAR: Unte com manteiga uma fôrma desmontável. Forre com a 1.ª massa o fundo e as laterais, abrindo a massa com cuidado na palma das mãos. Reserve 1/3 da massa para enfeitar. Coloque a 2.ª massa. Com a massa reservada, faça tiras e enfeite a torta formando xadrez, cubra com 50 g. de Glaçucar ou açúcar União peneirado em peneira de sêda. Leve para assar.

gelatina de chocolate

Receita (N.º 317) enviada por Da. Ronilda Knopp, residente na Rua Desembargador Nelson Guimarães n.º 182 - Joinville - S.C.

INGREDIENTES: Dez tabletes de chocolate Diamante Negro, 100 g. de manteiga, cinco ovos, seis fôlhas de gelatina branca, uma lata de creme de leite, 100 g. de abricô, 150 g. de açúcar UNIÃO e uma xícara (de chà) de água.

MODO DE FAZER: Tome o abricô, pique em pedaços e leve para cozinhar com a água e 50 g de açúcar UNIÃO. A parte, derreta o chocolate em fogo brando com a manteiga. Bata as gemas com as 100 g de açúcar restantes.

Deixe a gelatina de môlho em um xicara (de chá) de água fria, leve para derreter ao fogo em banho-maria. Misture o chocolate derretido, as gemas, a gelatina, a lata de creme de leite gelado (sem o sôro), o abricô e por último as claras batidas em neve. Ponha em uma fôrma molhada com àgua e leve à geladeira. Desenforme e enfeite com abricô.

Doces finos? Bonitos e apetitosos? Só com açúcar UNIÃO o famoso açúcar das grandes doceiras. Indo ao empório, não se esqueça de pedir o açúcar UNIÃO, super-refinado.

bôlo natalino

Receita (N.º 318) enviada por D.ª Rosemar Dionísio dos Santos, residente na Rua 15 de Novembro n.º 1075 - Assis - SP.

INGREDIENTES: Seis ovos, 250 g de manteiga, 250 g de açúcar UNIÃO, 250 g de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de chocolate em pó, um cálice de vinho do Pôrto (ou similar) meia colher (de sopa) de fermento em pó, um quarto de xícara (de chá) de leite, 50 g de amêndoas moídas, 50 g de nozes moídas, 100 g de ameixas pretas picadas, 50 g de figos cristalizados picados e 100 g de outras frutas cristalizadas picadas.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar UNIÃO até ficar um creme esbranquiçado. Junte a manteiga e as claras batidas em neve. Quando essa mistura estiver bem batida junte as frutas moídas, as frutas cristalizadas picadinhas, o chocolate, o vinho e, por fim, a farinha alternada com o leite onde se dissolveu o fermento. Leve a assar em fôrma untada com manteiga. Forno regular. Depois de assado e frio, cubra com glacê ou fondant francês e enfeite com nozes.

GLACÊ: Desmanche em banho-maria dois copos de Glaçucar com quatro colheres (de sopa) de leite. Empregue.

FONDANT FRANCÊS: Três copos de açúcar UNIÃO, um copo e meio de água e algumas gôtas de limão.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o açúcar e a água e deixe até ficar em ponto-de-fio bem forte. Despeje em mármore molhado com água e pingue algumas gôtas de limão. Espere meio minuto e mexa rapidamente com colher de pau até a massa ficar esbranquiçada. Junte tudo e coloque em uma panela em banho-maria para derreter, acrescentando gôtas de água quente até ficar bem dissolvido. Mexa sempre com colher de pau.

O açúcar é indispensável à vida humana

Normalmente, o consumo cotidiano de açúcar deve ser de cêrca de 70 gramas para os adultos e de um pouco mais para as crianças. Nos Estados Unidos, onde o consumo de açúcar "per capita" é mais elevado, admite-se que a cota diária seja, aproximadamente, de 90 gramas para os adultos.

Quando a dosagem de açúcar resulta insuficiente, como sói acontecer em certos regimes de emagrecimento impróprios ou mal calculados, advém característico estado de fadiga, generalisado e progressivo, que tanto atinge o físico como o psíquico do paciente. Ainda assim, não se torna necessário recurso a revigorantes ou reconstituintes. Basta aumentar a dosagem diária de açúcar para o pacinte recobrar a energia normal.

Tenha-se em conta que a taxa de açúcar imanente no aparêlho circulatório tende a reduzir-se em certos momentos do dia. Pode, mesmo, haver insuficiência de açúcar periódica, o que origina certos estados debilitantes, a que os médicos chamam de "hipoglicemias transitórias". Estas se manifestam principalmente pela manhã. Muitas pessoas experimentam, ao acordar, uma sensação desagradável de fadiga, com dificuldade de deixar o leito e uma espécie de vazio no estômago. Para alguns, êsses sintomas advêm ao findar o período matinal, por volta das onze horas. Basta, então, um copo de água açùcarada para dissipar o mal-estar.

(*Continua na página seguinte*)

(*Continuação*)

Está perfeitamente constatado que a dieta açucarada pela manhã é indispensável (a menos que se trate de diabético) sobretudo se a pessoa tiver de enfrentar algum esfôrço físico maior, como seja uma longa caminhada. As "hipoglicemias matinais" freqüentes são, por vêzes, tão prejudiciais que podem acarretar síncopes ou desfalecimentos. Cita-se o caso de um padre que precisou obter dispensa de jejum para poder celebrar a missa sem correr o risco de desmaiar.

Analisando êsses estados de "hipoglicemia matinal", alguns médicos indagaram se outras perturbações não poderiam decorrer da mesma causa, principalmente a estafa crônica, de que se queixam tantas pessoas, assim como a tendência para desmaios ou síncopes, sempre que não se constatasse outra origem.

Muitas vêzes a taxa de glicemia, isto é, a taxa de açúcar no sangue é demasiado baixa. A averiguação é simples: basta que o médico proceda à dosagem do sangue. A taxa normal de glicemia é um grama a um grama e dez centigramas. Será, provàvelmente, necessário aumentar a dose cotidiana do açúcar e contribuir para uma melhor assimilação com tratamentos hepáticos e vitaminados. As vitaminas do complexo B, por exemplo, são indispensáveis à perfeita absorção dos açúcares. Assim combatida, a fadiga hipoglicêmica desaparece.

Do exposto, conclue-se que a justa dosagem de açúcar no sangue é indispensável ao perfeito equilíbrio orgânico.

pãezinhos de mandioquinha amarela

Receita (N.º 319) enviada por Da. Maria Alves Rodrigues, residente na Rua Bastos Pereira n.º 535, bairro Jardim Paulista - S.P.

INGREDIENTES: 600 g de farinha de trigo, meio quilo de mandioquinha, uma colher (de café) de sal, duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de óleo, duas colheres (de sopa) de manteiga, três ovos, duas gemas (para pincelar os pãezinhos) uma xícara (de chá) de leite e 50 g de fermento Fleischmann.

MODO DE FAZER: Cozinhe as mandioquinhas e passe-as pelo espremedor. Em um recipiente coloque o fermento com o leite morno para desmanchar. Ponha os ovos inteiros, a manteiga, o óleo, o açúcar UNIÃO, o sal e por último a mandioquinha. Quando tudo estiver misturado adicione a farinha de trigo sem sovar muito. Faça os pãezinhos, coloque-os em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Deixe crescer (coloque uma bolinha da massa em um copo com água; quando a bolinha subir está no ponto). Pincele com as gemas e leve ao forno.

RECHEIO: Duas xícaras (de chá) de leite, duas gemas, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e duas colheres (de sopa) de maizena.

MODO DE FAZER: Leve os ingredientes ao fogo até formar um creme. Abra os pãezinhos com um corte e recheie com o creme.

Você quer ganhar êste maravilhoso livro inteiramente grátis? Nos pacotes de CINCO quilos do Açúcar União - o famoso açúcar das grandes doceiras - você encontrará amplas explicações. Não seja preguiçosa! Seja uma grande doceira, você também!

bombons de cenoura

Receita (N.º 320) enviada por Da. Ierotides Justiniano de Loredo residente na Rua Batatais n.º 322 - São Paulo.

INGREDIENTES: Um quilo de açúcar UNIÃO, um quilo de cenouras cruas raladas, 150 g de amêndoas peladas e moídas, uma colher (de chá) de água de flôr de laranjeira, 200 g de côco ralado, 50 g de nozes moídas e quatro copos de água.

MODO DE FAZER: Coloque a cenoura ralada numa panela com a água e o açúcar. Deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sempre com colher de pau. Quando começar a aparecer o fundo da panela, junte as amêndoas moídas, as nozes e o côco ralado. Deixe no fogo até o ponto-de-enrolar. Retire do fogo e perfume com água de flôr de laranjeira. Deixe esfriar e faça os bombons. Passe-os em fondant francês com o auxílio de um garfo. Coloque em mármore untado com manteiga.

FONDANT FRANCÊS: Quatro copos de açúcar UNIÃO, dois copos de água e caldo de meio limão.

MODO DE FAZER: Com o açúcar e a água, faça uma calda em ponto-de-fio-forte. Despeje em mármore molhado e pingue o caldo do limão, espere meio minuto e mexa rapidamente com colher de pau até esbranquiçar e endurecer. Leve ao fogo em banho-maria até derreter. Se for necessário, pingue umas gotas de água quente.

Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhos um açúcar qualquer, mal-refinado, fermentável e sujeito à proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítimo açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

torta transparente de frutas

Receita (N.º 321) enviada por Da. Diva Nunes Fernandes, residente na Rua Paulo Franco n.º 495, casa 1, bairro da Lapa - São Paulo

INGREDIENTES: 250 g de farinha de trigo, e em separado, mais uma colher (de sopa), meia colher (de chá) de fermento em pó, 65 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de vanilina, uma pitada de sal, um ovo e 80 g de margarina.

MODO DE FAZER: Passe pela peneira a farinha e o fermento, misturando bem. Faça uma cavidade no centro da mistura, junte a vanilina, o açúcar, o sal e o ovo. Amasse aos poucos com os dedos, junte a margarina e comprima os ingredientes entre as mãos, rapidamente, até formar uma massa homogênea. Estenda 2/3 dessa massa no fundo da fôrma. Junte ao resto da massa a colher de farinha e forme um cordão que contorne o fundo da fôrma. Unte o beiral da fôrma e aperte o cordão até alcançar a altura de 3 centímetros. Perfure o fundo da massa com garfo em alguns lugares e leve ao forno quente por 20 minutos.

COBERTURA: Meio envelope de pó de pudim sabor baunilha, 1/4 de litro de leite, 25 g de açúcar UNIÃO, 25 g de manteiga, 500 g de frutas à sua escolha (morangos, maçãs, uvas ou pêssegos). Tais frutas tanto podem ser em conserva como cruas.

MODO DE FAZER: Junte o pó de pudim com o açúcar e dissolva

(Continua na página seguinte)

rapadurinha de nozes

Receita (N.º 308) enviada por Da. Evangelina A. e Silva, residente na Rua Martiniano de Carvalho n.º 694 - Liberdade - São Paulo

INGREDIENTES: Quatro xícaras (de chá) de leite, uma colher (de café) de bicarbonato, seis xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO e meio quilo de nozes (pesadas com casca).

MODO DE FAZER: Coloque em uma panela duas xícaras de (chá) de açúcar UNIÃO para queimar. Quando estiver derretido e meio pardo junte o leite quente com o bicarbonato. Acrescente o açúcar restante e mexa até ficar em ponto-de-bala. Adicione as nozes moídas, tire do fogo e bata até açúcarar. Despeje em mármore untado com manteiga e corte em quadradinhos.

As crianças gostam tanto de doce porque o acúcar é indispensável ao desenvolvimento do sistema muscular. Seu filho merece o melhor: Açúcar UNIÃO, o mais puro açúcar que o Brasil produz.

bôlo alemão

Receita (N.º 309) enviada por D.ª Maria Luiz, residente na Rua da Moóca n.º 1932 - São Paulo.

INGREDIENTES: Três xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, quatro xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) rasa de bicarbonato, uma colher (de sobremesa) de fermento em pó, uma xícara e meia (de chá) de chocolate em pó, uma xícara (de chá) de manteiga, seis ovos uma colher (de sopa) de mel, uma colher (de sopa) de óleo, um copo e meio de leite e suco de um limão.

MODO DE FAZER: Misture o suco do limão no leite (não faz mal que talhe) misture os demais ingredientes, leve para a batedeira e vá juntando aos poucos a mistura de leite e limão. Depois de bem misturado, leve para assar em assadeira untada com manteiga. e polvilhada com farinha de trigo. Uma vez assado e frio, recheie e cubra.

RECHEIO: 200 g de damascos, 200 g de ameixas pretas, uma lata de leite condensado, uma xícara (de café) de vinho branco e suco de meio limão.

MODO DE FAZER: Aferv ente os damascos e as ameixas pretas, pique-os, acrescente o leite condensado, o vinho branco e o suco do limão. Empregue.

COBERTURA: Dois copos de leite, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 100 g de manteiga, cinco colheres (de sopa) de chocolate em pó e um cálice de vinho branco.
MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar. Espalhe a calda enquanto quente sôbre o bôlo e decore a gôsto.

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use sòmente açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

charlotte de amêndoas

Receita (N.º 310) enviada por D.ª Maria Helena Mariani, residente na Alameda Barros n.º 186, apto. 103 - Santa Cecilia - São Paulo.

INGREDIENTES: 300 g de biscoitos champanhe ou biscoitos inglêses, oito fôlhas de gelatina branca, 100 g de amêndoas moídas, meia fava de baunilha esmagada ou uma colher (de café) de vanilina, meio litro de leite, cinco ovos, 250 g de açúcar UNIÃO, 500 g de creme de leite fresco e um copo de vinho do Pôrto ou similar.

MODO DE FAZER: Utilize uma fôrma lisa e alta. Molhe com água, cubra o fundo e os lados com papel impermeável. Forre a fôrma com os biscoitos, embebidos no vinho. Ponha de môlho a gelatina em meia xícara (de chá) de água fria. Ferva o leite com as amêndoas moídas e a baunilha. Bata as gemas com 200 g de açúcar UNIÃO até ficar como um creme e vá misturando com o leite quente e a gelatina amolecida. Leve ao fogo até começar a engrossar (não deixe ferver). Passe por peneira e coloque na geladeira. Quando começar a endurecer tire da geladeira e mexa para dissolver. Adicione aos poucos o creme de leite batido com 50 g de açúcar UNIÃO. Bata mais um pouco e despeje na fôrma. Leve à geladeira. Deixe gelar bem, de preferência de um dia para outro.

Se, ao tomar seu cafèzinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.

torta de massa folhada frita

Receita (N.º 311) enviada por D.ª Angela Maria D'Angelo de Moraes, residente na Rua Herminio Lemos n.º 40, Cambuci, São Paulo

1.ª MASSA : 400 g de farinha de trigo, três gemas, um cálice de pinga, uma pitada de sal, um copo de leite, e meia xícara (de chá) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Amasse bem os ingredientes e deixe a massa descansar por meia hora.

2.ª MASSA: 125 g de farinha de trigo, 125 g de manteiga, uma lata de óleo (para fritar a massa), 50 g de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de sêda) e uma colher (de chá) de canela.

MODO DE FAZER: Junte a farinha de trigo com a manteiga, misture bem e divida em três partes. Estique a 1.ª massa com o rôlo e passe sôbre ela uma das partes da 2.ª massa. Dobre três vêzes e deixe descansar dez minutos. Use o mesmo processo com as outras duas partes da 2.ª massa. Estique com o rôlo a massa, em espessura bem fina (como para pastel). Corte em retângulos e leve para fritar em óleo. Depois de frita polvilhe com Glaçucar e canela.

CREME PARA RECHEIO: Meio litro de leite, três gemas, uma pitada de sal, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de chá) de manteiga e algumas gôtas de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo para engrossar. Ainda quente empregue o recheio nas massas fritas.

Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

trança de cará

Receita (N.º 312) enviada por D.ª Beatriz Bombarda, residente na Rua Faustolo n.º 648, Lapa - São Paulo.

INGREDIENTES: Um quilo de farinha de trigo, seis ovos para a massa, duas gemas para pincelar a trança, 100 g de fermento Fleischmann, 100 g de manteiga, 100 g de margarina, uma xícara (de chá) de leite, 500 g de cará descascado e cozido e duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Passe o cará cozido no expremedor ou na peneira. Desmanche o fermento em um pouco de leite morno com uma colher (de chá) de açúcar UNIÃO. Engrosse com farinha de trigo até formar um mingau. Deixe crescer.

Misture as gemas com o cará, junte o resto do açúcar e bata muito bem. Coloque a manteiga e a margarina derretidas e torne a mexer. Acrescente as claras em neve, bata novamente e adicione o fermento já crescido com o restante do leite. Junte o que sobrou da farinha e bata muito bem até a massa ficar bem macia. Deixe crescer até dobrar de volume. Depois de crescida, polvilhe a mesa e as mãos com farinha de trigo e forme a trança. Coloque em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Deixe descansar na fôrma durante 20 minutos para crescer mais um pouco. Pincele com as gemas misturadas em uns pingos de azeite e polvilhe com açúcar cristal. Leve ao forno e deixe assar, durante 35 minutos.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitos com o famoso açúcar das grandes doceiras, isto é, Açúcar UNIÃO, alvíssimo, refinado a mais de 120 graus.

bôlo do amor

Receita (N.º 313) enviada pelo Sr. Louiz Carlos Fernandes, residente na Rua Vital Alves Freitas n.º 301 - Lorena - S.P

INGREDIENTES: Doze gemas e 100 g. de amêndoas.
MODO DE FAZER: Bata as gemas até triplicarem de volume e ficarem leves e fôfas. Leve-as para assar em assadeira untada com manteiga em forno quente. Despeje a calda quente aos poucos sôbre as gemas assadas, ainda na assadeira, de modo que fiquem totalmente cobertas pela calda. Salpique as amêndoas bem picadas e deixe esfriar. Depois de frio corte o bôlo em losangos.

CALDA: três copos de água, dois copos de açúcar UNIÃO e um cálice de rum.

MODO DE FAZER: Misture tudo e leve ao fogo até ficar em ponto-de-fio-fraco.

Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija-o do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar. Se, ao tomar seu cafèzinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.

delícias do reino

Receita (N.º 314) enviada por D.ª Jovita Oliveira Rosa, residente na Rua Saldanha Marinho n.º 47 - Sorocaba - SP.

INGREDIENTES: Uma lata de leite condensado, 100 g de nozes moídas, duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas gemas, uma colher (de sopa) de chocolate em pó e 200 g de nozes inteiras para enfeitar.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo brando o leite condensado, as nozes moídas, o açúcar, as gemas e o chocolate. Mexa sem parar até o doce formar uma massa que se desprenda da panela. Deixe esfriar, faça os bombons e passe no glacê, enfeitando com um pedaço de noz.

GLACÊ: 250 g de Glaçucar, duas colheres (de sopa) de rum e três colheres (de sopa) de água quente.

MODO DE FAZER: Misture bem todos os ingredientes e empregue.

NOTA: Pode-se empregar também o fondant francês para a cobertura.

FONDANT FRANCÊS: Três copos de açúcar UNIÃO, um copo e meio de água e algumas gôtas de limão.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o açúcar e a água e deixe ferver até ficar em ponto de fio bem forte. Despeje em mármore molhado com água e pingue algumas gôtas de limão. Espere meio minuto e mexa rapidamente com colher de pau até a massa ficar esbranquiçada. Junte tudo e coloque numa panela em banho-maria para derreter, acrescentando algumas gôtas de água quente até o glacê ficar bem dissolvido. Mexa sempre com colher de pau.

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use sòmente açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

bôlo de aniversário

Receita (N.º 315) enviada por Da. Júlia Romero Rodrigues, residente na Rua Tibúrcio n.º 253, Jardim Três Marias, São Paulo.

INGREDIENTES: Duas e meia xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma e meia xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de fermento em pó, uma colher (de chá) rasa de sal, meia xícara (de chá) de óleo, cinco gemas, três-quartos de xícara (de chá) de suco de abacaxí, cinco claras, meia colher (de chá) de cremor de tártaro e meia xícara (de chá) de côco ralado.

MODO DE FAZER: Passe por uma peneira os ingredientes sêcos, exceto o cremor de tártaro. Junte aos ingredientes sêcos o óleo, as gemas e o suco do abacaxi. Misture até conseguir uma massa homogênea. Adicione as claras em neve, nas quais se juntou o cremor de tártaro, misture bem e, por último, acrescente o côco ralado, continuando a misturar. Leve o bôlo para assar em fôrma de orifício central (sem untar), aperte a massa com os dedos para não formar bôlhas. Asse em fôrno brando. Depois de assado, deixe esfriar na própria fôrma e desenforme.

SUSPIRO: Duas claras, uma e meia xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, meia xícara (de chá) de água e uma colher (de chá) de vanilina.

MODO DE FAZER: Leve os ingredientes ao fogo em banho-maria, batendo sempre até esquentar bem. Retire do fogo e bata na batedeira até esfriar e ficar firme. Cubra o bôlo e decore com côco laminado.

DECORAÇÃO: Corte um côco em fitas com a casquinha escura, em cortador próprio ou em plaina de carpinteiro. Em separado, faça uma calda em ponto-de-fio-fraco, com 300 g de Açúcar UNIÃO e dois copos de água. Coloque as fitas de côco e deixe ferver por cinco minutos. Retire-as da calda com uma espumadeira e espalhe-as sôbre um pano sêco. Coloque uma fita de côco, de cada vez, sôbre o bôlo, decorando-o a gôsto.

torta dos reis

Receita (N.º 316) enviada por Da. Lilah Corrêa Poni, residente na Av. Contôrno n.º 7103 - Bairro Sto. Antônio - Belo Horizonte Minas Gerais.

INGREDIENTES DA 1.ª MASSA: 250 g. de farinha de trigo, 1 colher (de chá) de fermento em pó, 125 g. de manteiga, 3 colheres (de sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO e 2 colheres (de sopa) de leite.

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes, amasse com a ponta dos dedos, faça uma bola e deixe descansar.

INGREDIENTES DA 2.ª MASSA: 6 ovos, 200 g. de açúcar UNIÃO, 250 g. de farinha de trigo, 2 colheres (de chá) de fermento em pó, 125 g. de manteiga, 1 colher (de chá) de vanilina, 1 colher (de sopa) de rum, 100 g. de passas sem sementes, 300 g. de frutas cristalizadas picadas e 100 g. de amêndoas picadas.

MODO DE FAZER: Bata bem as 6 gemas com 2 colheres (de sopa) de açúcar (retiradas das 200g.). Junte o rum, bata até a gemada ficar na consistência de um creme. Bata as claras em neve, misture o restante do açúcar aos poucos, junte à gemada, misturando apenas.

Peneire a farinha de trigo com o fermento, misture as frutas picadas, as passas, as amêndoas e por último a manteiga derretida, mexa ligeiramente e junte à gemada.

MODO DE ARMAR: Unte com manteiga uma fôrma desmontável. Forre com a 1.ª massa o fundo e as laterais, abrindo a massa com cuidado na palma das mãos. Reserve 1/3 da massa para enfeitar. Coloque a 2.ª massa. Com a massa reservada, faça tiras e enfeite a torta formando xadrez, cubra com 50 g. de Glaçucar ou açúcar União peneirado em peneira de sêda. Leve para assar.

gelatina de chocolate

Receita (N.º 317) enviada por Da. Ronilda Knopp, residente na Rua Desembargador Nelson Guimarães n.º 132 - Joinville - S.C.

INGREDIENTES: Dez tabletes de chocolate Diamante Negro, 100 g. de manteiga, cinco ovos, seis fôlhas de gelatina branca, uma lata de creme de leite, 100 g. de abricô, 150 g. de açúcar UNIÃO e uma xícara (de chà) de água.

MODO DE FAZER: Tome o abricô, pique em pedaços e leve para cozinhar com a água e 50 g de açúcar UNIÃO. A parte, derreta o chocolate em fogo brando com a manteiga. Bata as gemas com as 100 g de açúcar restantes.

Deixe a gelatina de môlho em um xicara (de chá) de água fria, leve para derreter ao fogo em banho-maria. Misture o chocolate derretido, as gemas, a gelatina, a lata de creme de leite gelado (sem o sôro), o abricô e por último as claras batidas em neve. Ponha em uma fôrma molhada com àgua e leve à geladeira. Desenforme e enfeite com abricô.

Doces finos? Bonitos e apetitosos? Só com açúcar UNIÃO o famoso açúcar das grandes doceiras. Indo ao empório, não se esqueça de pedir o açúcar UNIÃO, super-refinado.

bôlo natalino

Receita (N.º 318) enviada por D.ª Rosemar Dionísio dos Santos, residente na Rua 15 de Novembro n.º 1075 - Assis - SP.

INGREDIENTES: Seis ovos, 250 g de manteiga, 250 g de açúcar UNIÃO, 250 g de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de chocolate em pó, um cálice de vinho do Pôrto (ou similar) meia colher (de sopa) de fermento em pó, um quarto de xícara (de chá) de leite, 50 g de amêndoas moídas, 50 g de nozes moídas, 100 g de ameixas pretas picadas, 50 g de figos cristalizados picados e 100 g de outras frutas cristalizadas picadas.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar UNIÃO até ficar um creme esbranquiçado. Junte a manteiga e as claras batidas em neve. Quando essa mistura estiver bem batida junte as frutas moídas, as frutas cristalizadas picadinhas, o chocolate, o vinho e, por fim, a farinha alternada com o leite onde se dissolveu o fermento. Leve a assar em fôrma untada com manteiga. Forno regular. Depois de assado e frio, cubra com glacê ou fondant francês e enfeite com nozes.

GLACÊ: Desmanche em banho-maria dois copos de Glaçucar com quatro colheres (de sopa) de leite. Empregue.

FONDANT FRANCÊS: Três copos de açúcar UNIÃO, um copo e meio de água e algumas gôtas de limão.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o açúcar e a água e deixe até ficar em ponto-de-fio bem forte. Despeje em mármore molhado com água e pingue algumas gôtas de limão. Espere meio minuto e mexa rapidamente com colher de pau até a massa ficar esbranquiçada. Junte tudo e coloque em uma panela em banho-maria para derreter, acrescentando gôtas de água quente até ficar bem dissolvido. Mexa sempre com colher de pau.

O açúcar é indispensável à vida humana

Normalmente, o consumo cotidiano de açúcar deve ser de cêrca de 70 gramas para os adultos e de um pouco mais para as crianças. Nos Estados Unidos, onde o consumo de açúcar "per capita" é mais elevado, admite-se que a cota diária seja, aproximadamente, de 90 gramas para os adultos.

Quando a dosagem de açúcar resulta insuficiente, como sói acontecer em certos regimes de emagrecimento impróprios ou mal calculados, advém característico estado de fadiga, generalisado e progressivo, que tanto atinge o físico como o psíquico do paciente. Ainda assim, não se torna necessário recurso a revigorantes ou reconstituintes. Basta aumentar a dosagem diária de açúcar para o pacinte recobrar a energia normal.

Tenha-se em conta que a taxa de açúcar imanente no aparêlho circulatório tende a reduzir-se em certos momentos do dia. Pode, mesmo, haver insuficiência de açúcar periódica, o que origina certos estados debilitantes, a que os médicos chamam de "hipoglicemias transitórias". Estas se manifestam principalmente pela manhã. Muitas pessoas experimentam, ao acordar, uma sensação desagradável de fadiga, com dificuldade de deixar o leito e uma espécie de vazio no estômago. Para alguns, êsses sintomas advêm ao findar o período matinal, por volta das onze horas. Basta, então, um copo de água açucarada para dissipar o mal-estar.

(*Continua na página seguinte*)

Está perfeitamente constatado que a dieta açucarada pela manhã é indispensável (a menos que se trate de diabético) sobretudo se a pessoa tiver de enfrentar algum esfôrço físico maior, como seja uma longa caminhada. As "hipoglicemias matinais" freqüentes são, por vêzes, tão prejudiciais que podem acarretar síncopes ou desfalecimentos. Cita-se o caso de um padre que precisou obter dispensa de jejum para poder celebrar a missa sem correr o risco de desmaiar.

Analisando êsses estados de "hipoglicemia matinal", alguns médicos indagaram se outras perturbações não poderiam decorrer da mesma causa, principalmente a estafa crônica, de que se queixam tantas pessoas, assim como a tendência para desmaios ou síncopes, sempre que não se constatasse outra origem.

Muitas vêzes a taxa de glicemia, isto é, a taxa de açúcar no sangue é demasiado baixa. A averiguação é simples: basta que o médico proceda à dosagem do sangue. A taxa normal de glicemia é um grama a um grama e dez centigramas. Será, provàvelmente, necessário aumentar a dose cotidiana do açúcar e contribuir para uma melhor assimilação com tratamentos hepáticos e vitaminados. As vitaminas do complexo B, por exemplo, são indispensáveis à perfeita absorção dos açúcares. Assim combatida, a fadiga hipoglicêmica desaparece.

Do exposto, conclue-se que a justa dosagem de açúcar no sangue é indispensável ao perfeito equilíbrio orgânico.

pãezinhos de mandioquinha amarela

Receita (N.º 319) enviada por Da. Maria Alves Rodrigues, residente na Rua Bastos Pereira n.º 535, bairro Jardim Paulista - S.P.

INGREDIENTES: 600 g de farinha de trigo, meio quilo de mandioquinha, uma colher (de café) de sal, duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de óleo, duas colheres (de sopa) de manteiga, três ovos, duas gemas (para pincelar os pãezinhos) uma xícara (de chá) de leite e 50 g de fermento Fleischmann.

MODO DE FAZER: Cozinhe as mandioquinhas e passe-as pelo espremedor. Em um recipiente coloque o fermento com o leite morno para desmanchar. Ponha os ovos inteiros, a manteiga, o óleo, o açúcar UNIÃO, o sal e por último a mandioquinha. Quando tudo estiver misturado adicione a farinha de trigo sem sovar muito. Faça os pãezinhos, coloque-os em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Deixe crescer (coloque uma bolinha da massa em um copo com água; quando a bolinha subir está no ponto). Pincele com as gemas e leve ao forno.

RECHEIO: Duas xícaras (de chá) de leite, duas gemas, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e duas colheres (de sopa) de maizena.

MODO DE FAZER: Leve os ingredientes ao fogo até formar um creme. Abra os pãezinhos com um corte e recheie com o creme.

Você quer ganhar êste maravilhoso livro inteiramente grátis? Nos pacotes de CINCO quilos do Açúcar União - o famoso açúcar das grandes doceiras - você encontrará amplas explicações. Não seja preguiçosa! Seja uma grande doceira, você também!

bombons de cenoura

Receita (N.º 320) enviada por Da. Ierotides Justiniano de Loredo residente na Rua Batatais n.º 322 - São Paulo.

INGREDIENTES: Um quilo de açúcar UNIÃO, um quilo de cenouras cruas raladas, 150 g de amêndoas peladas e moídas, uma colher (de chá) de água de flôr de laranjeira, 200 g de côco ralado, 50 g de nozes moídas e quatro copos de água.

MODO DE FAZER: Coloque a cenoura ralada numa panela com a água e o açúcar. Deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sempre com colher de pau. Quando começar a aparecer o fundo da panela, junte as amêndoas moídas, as nozes e o côco ralado. Deixe no fogo até o ponto-de-enrolar. Retire do fogo e perfume com água de flôr de laranjeira. Deixe esfriar e faça os bombons. Passe-os em fondant francês com o auxílio de um garfo. Coloque em mármore untado com manteiga.

FONDANT FRANCÊS: Quatro copos de açúcar UNIÃO, dois copos de água e caldo de meio limão.

MODO DE FAZER: Com o açúcar e a água, faça uma calda em ponto-de-fio-forte. Despeje em mármore molhado e pingue o caldo do limão, espere meio minuto e mexa rapidamente com colher de pau até esbranquiçar e endurecer. Leve ao fogo em banho-maria até derreter. Se for necessário, pingue umas gotas de água quente.

Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhos um açúcar qualquer, mal-refinado, fermentável e sujeito à proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítimo açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

torta transparente de frutas

Receita (N.º 321) enviada por Da. Diva Nunes Fernandes, residente na Rua Paulo Franco n.º 495, casa 1, bairro da Lapa - São Paulo

INGREDIENTES: 250 g de farinha de trigo, e em separado, mais uma colher (de sopa), meia colher (de chá) de fermento em pó, 65 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de vanilina, uma pitada de sal, um ovo e 80 g de margarina.

MODO DE FAZER: Passe pela peneira a farinha e o fermento, misturando bem. Faça uma cavidade no centro da mistura, junte a vanilina, o açúcar, o sal e o ovo. Amasse aos poucos com os dedos, junte a margarina e comprima os ingredientes entre as mãos, rapidamente, até formar uma massa homogênea. Estenda 2/3 dessa massa no fundo da fôrma. Junte ao resto da massa a colher de farinha e forme um cordão que contorne o fundo da fôrma. Unte o beiral da fôrma e aperte o cordão até alcançar a altura de 3 centímetros. Perfure o fundo da massa com garfo em alguns lugares e leve ao forno quente por 20 minutos.

COBERTURA: Meio envelope de pó de pudim sabor baunilha, 1/4 de litro de leite, 25 g de açúcar UNIÃO, 25 g de manteiga, 500 g de frutas à sua escolha (morangos, maçãs, uvas ou pêssegos). Tais frutas tanto podem ser em conserva como cruas.

MODO DE FAZER: Junte o pó de pudim com o açúcar e dissolva

(Continua na página seguinte)

BÔLO DE ANIVERSÁRIO

RING-A-LING
açúcar
União
Super Refinado
1kg
MELHOR AÇÚCAR

com três colheres (de sopa) de leite. Ferva o restante do leite e adicione à mistura já preparada mexendo sempre. Leve ao fogo e deixe ferver por alguns minutos sem parar de mexer. Dissolva a manteiga no pudim quente e despeje em uma vasilha mexendo até esfriar para não criar crosta. Se usar frutas cruas, lave-as e pique-as. Se usar frutas em conserva, escorra-as bem antes de picar. Despeje o pudim sôbre a massa da torta assada e fria. Por cima do pudim disponha as frutas picadas.

GLACÊ: Três fôlhas de gelatina branca, 1/4 de litro de calda de qualquer fruta em conserva e 25 g de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Ponha a gelatina de môlho, em meia xícara (de chá) de água fria durante 5 minutos, para amolecer. Ferva a calda da conserva com o açúcar e dissolva a gelatina pré-amolecida. Espere meia hora para dar tempo à gelatina esfriar. Despeje a gelatina sôbre as frutas. Conserve na gelatina até a gelatina ficar bem consistente.

UNIÃO, super-refinado, é o famoso açúcar que adoça mais. Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre milhares pela Cozinha Experimental União.

cakes especiais

Receita (N.º 322) enviada por Da. Francisca Dal Bem, residente na Rua Teodoreto Souto n.º 128, apto. 23 - São Paulo.

INGREDIENTES: Doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, doze gemas, três claras, dez colheres (de sopa) de araruta e quatro colheres (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Misture os ingredientes e bata bem até a massa levantar bôlhas. Leve para assar em forminhas untadas com manteiga, em forno quente, por aproximadamente 20 minutos. Depois de assados e frios, recheie-os com uma lata de leite condensado cozido em banho-maria por 35 minutos, em panela de pressão. Polvilhe-os com açúcar UNIÃO.

LEMBRETE ÀS MÃES: Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasterizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".

bôlo de melado

Receita (N.º 323) enviada por Da. Adelaide Corbett Mammini, residente na R. Oscar Freire n.º 2185 - Cerqueira Cesar - São Paulo.

INGREDIENTES: Duas xícaras e meia (de chá) de farinha de trigo, uma colher (de café) de fermento em pó, uma colher (de café) de cravo em pó, uma colher (de café) de noz moscada em pó, uma colher (de café) de gengibre em pó, uma colher (de café) de canela em pó, uma colher (de café) de bicarbonato, meia xícara (de chá) de água (para dissolver o bicarbonato), uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, três ovos, uma xícara (de chá) de manteiga e uma xícara (de chá) de melado.

MODO DE FAZER: Coloque em uma vasilha a manteiga derretida, o açúcar e as gemas, adicione o melado mexendo sempre. Coloque pouco a pouco a metade do bicarbonato dissolvido na água, acrescente as especiarias e o fermento, junte o resto do bicarbonato e a farinha continuando a mexer. Acrescente as claras batidas em neve. Leve em forno brando. Depois de pronto, polvilhe com açúcar UNIÃO e corte em losangos.

Você sabia que desde o tempo de seus avós o Açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado do Brasil? Açúcar UNIÃO, há mais de meio século oferecendo a máxima qualidade.

pãezinhos folhados

Receita (N.º 324) enviada por Da. Ivone Kebbe, residente na Av. São Carlos n.º 1379- São Carlos - S. P.

INGREDIENTES: Meio quilo de farinha de trigo, duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma pitada de sal, três tabletes de fermento Fleischmann, um ovo, três gemas (para pincelar os pãezinhos) uma colher (de sopa) de manteiga, 260 g de margarina e 50 g de açúcar cristal.

MODO DE FAZER: Dissolva o fermento em uma xícara (de chá) de água morna, junte o açúcar e duas colheres (de sopa) de farinha, mexendo bem. Deixe espumar e acrescente o restante da farinha, o sal, o ovo e a manteiga. Sove muito bem até a massa levantar bôlhas. Em seguida, achate e polvilhe com farinha. Deixe crescer por 30 minutos. Abra a massa na espessura de meio centímetro, espalhe 130 g de margarina amolecida na superfície da massa. Dobre as duas beiradas da massa para o meio e dobre mais uma vês no meio, em sentido contrário. Deixe descansar por cinco minutos. Abra a massa novamente e repita a operação anterior com mais 130 g de margarina. Deixe descansar mais cinco minutos, abra a massa na espessura de meio centímetro e corte em quadrados de mais ou menos oito centímetros de lado. Coloque o recheio em sentido diagonal e enrole esticando a massa para formar os pãezinhos. Ponha em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Deixe crescer, pincele com as gemas, salpique com o açúcar cristal e asse até dourar.

RECHEIO: Um copo e meio de açúcar UNIÃO, um copo de água, algumas gôtas de limão, 200 g de côco ralado, 200 g de ameixas pretas e meia colher (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Faça uma calda grossa com a água, o açúcar e as gôtas de limão. Misture o côco, as ameixas e a manteiga e deixe no fogo até apurar o dôce, que deve ficar quase sêco, mas macio.

bombons de nozes

Receita (N.º 325) enviada por Da. Sônia Maria Correia de Toledo, residente na Rua Celso de Azevedo Marques n.º 177, Bairro da Mooca, São Paulo.

INGREDIENTES: 300 g de nozes pesadas sem casca, 250 g de açúcar UNIÃO, 250 g de passas sem sementes, oito gemas e um cálice de vinho branco doce.

MODO DE FAZER: Borrife as passas com o vinho, misture as nozes e passe tudo pelo moedor. Acrescente os demais ingredientes, misture tudo e leve ao fogo mexendo sempre até despegar do fundo da panela. Despeje em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Faça os bombons no formato de bolinhas pouco menores do que uma noz. Passe os bombons rápidamente na calda com a ajuda de um garfo. Coloque-os sôbre mármore untado com manteiga.

CALDA: 500 g de açúcar UNIÃO, um copo de água e uma colher (de chá) de caldo de limão.

MODO DE FAZER: Leve o açúcar, a água e o caldo de limão ao fogo, até a calda ficar em ponto de quebrar. Experimente a calda em uma xícara de água fria. Quando estalar no fundo está no ponto de quebrar.

torta de gala

Receita (N.º 326) enviada por Da. Lydia N. Alves, residente na Rua Eduardo Lane n.º 380 - Campinas - S.P.

INGREDIENTES: Seis ovos, 100 g de manteiga, 100 g de açúcar UNIÃO, 50 g de chocolate em pó, 100 g de castanhas do Pará moídas, duas maçãs ácidas cortadas em pedacinhos e três colheres (de sopa) de farinha de rôsca.

MODO DE FAZER: Bata muito bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas, o chocolate em pó e continue a bater. Pare e acrescente as maçãs picadinhas, as castanhas do Pará moídas, a farinha de rôsca e as claras em neve. Misture bem e leve à assar em duas fôrmas de abrir untadas com manteiga e forradas com papel manteiga também untado. Leve ao forno por 30 minutos.

RECHEIO E COBERTURA DE CHOCOLATE: Duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 3/4 de xícara (de chá) de leite, 100 g de chocolate meio amargo em tabletes, uma pitada de sal, duas colheres (de sopa) de manteiga e uma colher (de chá) de vanilina.

MODO DE FAZER: Misture o açúcar, o leite, o chocolate e o sal e leve ao fogo baixo até formar um mingau grosso. Tire do fogo, junte a manteiga e deixe amornar. Acrescente a vanilina e bata até engrossar e ficar cremoso. Empregue.

Indo ao empório, ou ao super-mercado, peça o melhor açúcar refinado do Brasil: açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.

enroladinhos de abóbora

Receita (N.º 327) enviada por Da. Clelia Sperandio, residente na Rua 7 de Abril n.º 342, 10.º andar, S/ 104 - São Paulo.

DOCE DE ABÓBORA: Um quilo de abóbora, 300 g de açúcar UNIÃO, seis cravos, alguns pedacinhos de canela e 100 g de côco ralado.

MASSA: Três xícaras e meia (de chá) de farinha de trigo, dois ovos, duas gemas (para pincelar os enroladinhos), meia xícara (de chá) de leite, uma colher (de chá) de fermento em pó, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma pitada de sal, duas colheres (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER O DOCE DE ABÓBORA: Descasque e corte a abóbora em pedaços. Coloque em uma panela juntamente com o açúcar, o cravo e a canela. Deixe no fogo até ficar um doce bem apurado (sem calda). Junte o côco e deixe apurar mais um pouco. Divida em três partes. Reserve.

MODO DE FAZER A MASSA: Coloque a farinha de trigo sôbre a mesa. Faça uma cavidade no centro e junte o sal, o açúcar e a manteiga amassada com um garfo. Coloque o fermento, os ovos e o leite para ligar os ingredientes. Amasse ligeiramente. Embrulhe a massa em papel impermeável e leve à geladeira por meia hora. Divida a massa em três partes, abra uma das partes com o rôlo, tendo o cuidado de não deixá-la fina demais. Para facilitar, ao abri-la vá polvilhando farinha de trigo. Coloque uma das partes do doce de abóbora já frio no centro da massa e com uma espátula, espalhe por tôda a superfície. Enrole a massa como rocambole, de maneira que o recheio fique bem fechado. Corte os enroladinhos na espessura de 3 cm. Coloque em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, pincele com as gemas e asse em forno brando por 30 minutos.

Repita essa operação com as outras duas partes da massa.

torta alemã

Receita (N.º 328) enviada por Da. Maria Laura Borges Maradei, residente na Rua Rui Barbosa n.º 776 - Itápolis - S.P.

MASSA: Duas xícaras (de chá) bem cheias de farinha de trigo, três colheres (de sopa) de manteiga, uma colher (de sopa) de óleo, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, uma pitada de sal, uma colher (de chá) de fermento em pó, um ovo e casca ralada de meio limão.

MODO DE FAZER: Misture a farinha de trigo, a manteiga, o óleo e acrescente em seguida os outros ingredientes. Amasse depressa até resultar uma massa bem lisa. Reserve.

RECHEIO: Meio litro de leite, três colheres (de sopa) de farinha de sêmola, uma pitada de sal, 50 g de manteiga, uma xícara e meia (de chá) de açúcar UNIÃO, três ovos, casca ralada de meio limão e três colheres (de sopa) de qualquer geléia de fruta.

MODO DE FAZER: Ferva o leite com o sal, junte a farinha de sêmola mexendo sempre até cozinhar e ficar bem grosso. Tire do fogo e deixe esfriar. Acrescente as gemas e os outros ingredientes do recheio. Por último adicione as claras batidas em neve.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Forre com a massa uma fôrma redonda desmontável. Fure levemente com um garfo o fundo da massa e espalhe a geléia de fruta. Despeje o recheio e leve ao forno. Depois de assada cubra com creme Chantilly.

CREME CHANTILLY: Duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e 250 g de creme de leite.

Bata o creme de leite com o açúcar até o ponto de Chantilly.

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente o açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

bavaroise de pêssego

Receita (N.º 329) enviada por Da. Alvina Campregher, residente na Alameda Aristiliano Ramos n.º 20 - Rio do Sul - SC.

INGREDIENTES: Seis gemas, 200 g de açúcar UNIÃO, meio litro de leite, uma colher (de café) de vanilina, oito fôlhas de gelatina branca, meia xícara (de chá) de água, uma lata de creme de leite gelado, sem o sôro e uma lata de compota de pêssegos.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar, junte o leite fervendo, a vanilina e leve ao fogo brando. À parte deixe a gelatina de môlho na água fria para amolecer. Quando a mistura que está no fogo abrir fervura, retire, junte a gelatina e deixe esfriar. Acrescente o creme de leite. Pique de seis a oito pedaços de pêssego, misture ao creme e leve tudo à geladeira em fôrma untada com manteiga. Quando o doce estiver gelado desenforme e sirva com o restante da compota de pêssegos.

O Açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo no preparo da alimentação de recém-nascidos.

pudim de calda

Receita (N.º 330) enviada por Da. Maria Aparecida Pimenta, residente em S.Q. 405/6 Bloco 61 apto. 205, Asa Norte Residencial Brasília - D.F.

INGREDIENTES: Um quilo de açúcar UNIÃO, dois copos de água, quinze ovos, 150 g de farinha de trigo, 150 g de queijo ralado, 150 g de manteiga, uma pitada de noz-moscada e 150 g de passas sem sementes.

MODO DE FAZER: Faça com o açúcar UNIÃO e a água uma calda em ponto-de-espelho e deixe esfriar. Bata as claras em neve, junte as gemas, a calda, a farinha, o queijo e a manteiga derretida. Adicione a noz-moscada e as passas. Unte com manteiga uma fôrma própria para pudim e leve para assar em forno quente até dourar. Desenforme depois de frio.

O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara de café. É mais econômico porque se dissolve integralmente. UNIÃO é açúcar absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus.

torta napoleão

Receita (N.º 331) enviada por Da. Nair Loureiro Coimbra, residente Av. Tenente Névio Baracho n.º 264, apto. 11 São José dos Campos - S.P.

MASSA: 125 g de manteiga, dois ovos, meia xícara (de chá) de leite, 250 g de açúcar UNIÃO, meia colher (de sopa) de fermento em pó, uma pitada de sal, uma colher (de café) de vanilina e 400 g de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Amasse a manteiga com o açúcar, junte os ovos, o sal e a vanilina. Vá adicionando aos poucos a farinha e o leite e amasse bem até ficar uma massa consistente. Cubra com um guardanapo e deixe descansar por uma hora. Tome uma fôrma redonda, corte pedaços da massa, abra-os com o rolo do tamanho exato da fôrma. A espessura da massa deve ser bem fininha. Faça furos com um garfo para que a massa não cresça. Leve ao forno quente até que essas "bolachas" fiquem bem douradas. Reserve, tendo o cuidado de não quebrá-las.

CREME PARA O RECHEIO: Um litro de leite e mais meio copo, meio quilo de açúcar UNIÃO, quatro gemas, meio copo de farinha de trigo peneirada, uma pitada de sal, uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Ponha o litro de leite para ferver junto com 250 g de açúcar e o sal. Bata separadamente as gemas com o restante do açúcar, junte o meio copo de leite com a farinha. Quando o leite estiver quase fervendo retire a panela do fogo, junte a mistura, mexa bem e leve para ferver por dois minutos. Adicione a vanilina.

ARRANJO DA TORTA: Reserve uma "bolacha". Num prato redondo coloque uma "bolacha", uma camada de creme e assim sucessivamente, terminando com o creme que deve ser colocado também ao redor da torta. Polvilhe com farinha, feita da "bolacha" reservada. Guarde a torta na geladeira e sirva no dia seguinte

FARINHA: Tome a "bolacha" reservada, ponha-a num guardanapo, soque com um batedor de carne e empregue.

biscoitos holandeses

Receita (N.º 332) enviada pela Srta. Vitória Ieda B. Silva, residente na Rua Monsenhor Celso n.º 256, 12.º andar - D.A.E.E. Curitiba - P.R.

INGREDIENTES: 250 g de farinha de trigo, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar UNIÃO, 50 g de amêndoas peladas e picadas, uma pitada de sal e duas gemas (para pincelar os biscoitos).

MODO DE FAZER: Misture a farinha, a manteiga e o sal. Trabalhe a massa, polvilhando sempre com farinha. Deixe descansar por 15 minutos. Estenda a massa com o rôlo na espessura de meio centímetro. Corte os biscoitos em feitio de meias luas com uma fôrma própria (se não tiver a fôrma, corte rodelas com a bôca de uma xícara de café). Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Pincele com as gemas, salpique as amêndoas picadas e misturadas com açúcar. Leve à assar em forno quente.

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use sòmente o açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

fatias do céu

Receita (N.º 333) enviada por Da. Gilse Marly Albus, residente na Av. Iguaçú n.º 3845 - Curitiba - P.R.

PÃO-DE-LÓ: Doze ovos, doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e doze colheres (de sopa) de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Bata muito bem as claras, coloque as gemas batendo e junte o açúcar aos poucos, batendo mais. Misture a farinha levemente. Leve para assar em forno quente em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado e frio, corte em fatias finas e reserve.

RECHEIO: Doze gemas cozidas, doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 250 g de manteiga e quatro colheres (de sopa) de chocolate em pó. Passe por peneira as gemas ainda quentes, misture o açúcar, a manteiga e bata bem. Separe a metade do recheio e junte o chocolate em pó.

ARRUMAÇÃO: Forre um pirex quadrado ou retangular com papel impermeável, coloque fatias de pão-de-ló, esborrife com uma mistura de três cálices de vinho do Pôrto (ou similar) e dois cálices de rum. Passe sôbre as fatias de pão-de-ló uma camada de recheio claro, cubra com outra camada de fatias de pão-de-ló. Passe uma camada de recheio escuro, cubra com uma camada de fatias de pão-de-ló, e assim por diante, sendo a última camada de fatias de pão-de-ló, sempre umedecidas na mistura de vinho e rum. Desenforme e cubra. Mantenha na geladeira.

COBERTURA: 250 g de creme de leite e duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO. Bata o creme de leite com o açúcar até ficar em ponto-de-Chantilly.

O açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. União é puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

biscoitos holandeses

Receita (N.º 332) enviada pela Srta. Vitória Ieda B. Silva, residente na Rua Monsenhor Celso n.º 256, 12.º andar - D.A.E.E. Curitiba - P.R.

INGREDIENTES: 250 g de farinha de trigo, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar UNIÃO, 50 g de amêndoas peladas e picadas, uma pitada de sal e duas gemas (para pincelar os biscoitos).

MODO DE FAZER: Misture a farinha, a manteiga e o sal. Trabalhe a massa, polvilhando sempre com farinha. Deixe descansar por 15 minutos. Estenda a massa com o rôlo na espessura de meio centímetro. Corte os biscoitos em feitio de meias luas com uma fôrma própria (se não tiver a fôrma, corte rodelas com a bôca de uma xícara de café). Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Pincele com as gemas, salpique as amêndoas picadas e misturadas com açúcar. Leve à assar em forno quente.

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use sòmente o açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

fatias do céu

Receita (N.º 333) enviada por Da. Gilse Marly Albus, residente na Av. Iguaçú n.º 3845 - Curitiba - P.R.

PÃO-DE-LÓ: Doze ovos, doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e doze colheres (de sopa) de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Bata muito bem as claras, coloque as gemas batendo e junte o açúcar aos poucos, batendo mais. Misture a farinha levemente. Leve para assar em forno quente em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado e frio, corte em fatias finas e reserve.

RECHEIO: Doze gemas cozidas, doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 250 g de manteiga e quatro colheres (de sopa) de chocolate em pó. Passe por peneira as gemas ainda quentes, misture o açúcar, a manteiga e bata bem. Separe a metade do recheio e junte o chocolate em pó.

ARRUMAÇÃO: Forre um pirex quadrado ou retangular com papel impermeável, coloque fatias de pão-de-ló, esborrife com uma mistura de três cálices de vinho do Pôrto (ou similar) e dois cálices de rum. Passe sôbre as fatias de pão-de-ló uma camada de recheio claro, cubra com outra camada de fatias de pão-de-ló. Passe uma camada de recheio escuro, cubra com uma camada de fatias de pão-de-ló, e assim por diante, sendo a última camada de fatias de pão-de-ló, sempre umedecidas na mistura de vinho e rum. Desenforme e cubra. Mantenha na geladeira.

COBERTURA: 250 g de creme de leite e duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO. Bata o creme de leite com o açúcar até ficar em ponto-de-Chantilly.

O açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. União é puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

torta de castanha do pará

Receita (N.º 334) enviada por Da. Elizete O. Nascimento, residente na R. Prof. João Cândido n.º 333, 6.º andar, apto. C - Londrina PR.

PÃO-DE-LÓ: Nove ovos, 300 g de açúcar UNIÃO e 300 g de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas continuando a bater, acrescente aos poucos o açúcar, bata até a mistura ficar encorpada e adicione a farinha. Leve para assar em duas fôrmas iguais, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.

RECHEIO: Sete gemas, sete colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 150 g de manteiga e 200 g de castanhas do Pará tostadas e raladas, pesadas sem casca.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga com as gemas e o açúcar até ficar cremoso.

COBERTURA: Uma clara, uma lata de creme de leite, duas colheres (de sopa) de manteiga, uma colher (de café) de vanilina, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e meia colher (de chá) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o açúcar até esbranquiçar, junte a vanilina, o creme de leite (gelado e sem o sôro) e o fermento. Bata por cinco minutos, finalmente acrescente a clara em neve e misture bem.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Corte horizontalmente ao meio, cada pão-de-ló. Coloque em um prato uma das partes do pão-de-ló, passe uma camada de recheio e salpique com castanhas do Pará. Use o mesmo processo com as outras partes. Cubra e salpique com o restante da castanha do Pará.

Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, o maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.

pudim de côco delicioso

Receita (N.º 335) enviada por Da. Doralice Lima Moreira, residente na Rua B n.º 44, São Judas - São Paulo.

INGREDIENTES: 15 gemas, 700 g de açúcar UNIÃO, um côco, uma xícara (de chá) de leite.

MODO DE FAZER: Rale o côco, reserve um pires do mesmo e junte as gemas. Ferva o leite com o resto do côco, passe-o em um guardanapo, esprema para tirar o leite do côco e jogue o bagaço fora. Ferva novamente o leite com 450 g de açúcar até formar uma calda grossa. Deixe esfriar um pouco. Misture a calda com o côco e as gemas. Caramele uma fôrma própria para pudim com o restante do açúcar e cosinhe duas horas em banho-maria. Leve ao forno para corar, sempre em banho-maria.

Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

confeitos natalinos

Receita (N.º 336) enviada por Da. Jandyra Guerra e Silva, residente na Rua Duque de Caxias n.º 875, 15.º andar, apto. 1504 Ribeirão Preto - S.P.

INGREDIENTES: 250 g de nozes moídas (pesadas sem casca), 250 g de amêndoas peladas e moídas (pesadas sem casca), 400 g de açúcar UNIÃO, oito gemas, meia xícara (de chá) de leite, duas colheres (de sopa) de chocolate em pó, duas colheres (de sopa) de manteiga e algumas gôtas de vanilina.

MODO DE FAZER: Misture bem todos os ingredientes, leve ao fogo mexendo sempre até soltar da panela. Tire do fogo e espere esfriar. Depois de frio, faça bolinhas e passe por glacê. Deixe os confeitos secarem sôbre assadeiras forradas com papel de alumínio. Arrume depois em forminhas de papel.

GLACÊ: Uma xícara (de chá) de anisete, 500 g de açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda (ou um pacote de Glaçucar) e uma colher (de sopa) de groselha.

MODO DE FAZER: Ferva o anisete, retire do fogo e misture imediatamente os demais ingredientes. Se engrossar muito, junte mais anisete.

O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantis.

TORTA DE LIMÃO

TORTA PAPÃO

torta rainha

Receita (N.º 337) enviada por Da. Wainer Dornelles, residente na Rua Voltaire Piers n.º 150, Partenon - Pôrto Alegre - RGS.

INGREDIENTES: Seis claras, 18 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e casca ralada de um limão.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, acrescente aos poucos o açúcar e a casca de limão. Pingue suspiros pequenos em uma assadeira ligeiramente untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno brando.

CREME: 180 g de açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de água, seis gemas, uma xícara (de chá) de leite e uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Misture a água e o açúcar e leve ao fogo até o ponto-de-calda-rala. Deixe amornar. A parte passe as gemas por peneira, adicione o leite e acrescente a mistura na calda. Leve ao fogo brando até engrossar e junte a vanilina.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Coloque uma camada de suspirinhos, uma de creme, outra de suspirinhos e assim até terminar, sendo a última camada de suspirinhos. Cubra.

COBERTURA: 300 g de creme de leite e 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata o creme de leite com o açúcar, até o ponto de creme Chantilly. Empregue.

O açúcar refinado UNIÃO é mais econômico porque se dissolve integralmente. Não deixa resto no fundo da xícara.

rocambole portugal

Receita (N.° 338) enviada por Da. Belmira Magri, residente na Rua Altino Arantes n.° 607 - Ribeirão Preto - S.P.

INGREDIENTES: 400 g de açúcar UNIÃO, oito ovos, duas colheres (de sopa) de margarina, duas colheres e meia (de sopa) de farinha de trigo e casca ralada de meio limão.

MODO DE FAZER: Bata bem as gemas com o açúcar, junte a margarina derretida, bata, misture a farinha, a casca ralada do limão e por último, as claras batidas em neve, mexendo levemente. Leve para assar em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Recheie e enrole. Polvilhe com Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda) e canela.

RECHEIO: Uma xícara (de chá) bem cheia de açúcar UNIÃO, meia xícara (de chá) de água, 100 g. de passas sem sementes, 100 g de amêndoas pesadas sem casca e duas gemas.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo a água e o açúcar até o ponto-de-fio-fraco. Retire do fogo e junte as amêndoas (peladas e moídas), as passas e as gemas. Leve novamente ao fogo até engrossar. Empregue.

Quem diz "açúcar refinado a mais de 120 graus" diz UNIÃO, o melhor açúcar refinado que o Brasil produz. UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.

pudim russo

Receita (N.º 339) enviada pelo Sr. Synésio Wyss Barreto, residente na Av. Djalina Dutra n.º 274 - Araraquara - S.P.

INGREDIENTES: Doze ovos, sendo três sem claras meio quilo de açúcar UNIÃO, 350 g de queijo tipo "Palmira" ralado, uma colher (de sopa) cheia de manteiga, 50 g de amêndoas peladas e picadas e uma colher (de sopa) cheia de maizena.

MODO DE FAZER: Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, junte as claras batidas em neve, o queijo ralado e a maizena, mexendo tudo muito bem. Ponha em fôrma untada com manteiga e leve ao forno. Depois do pudim assado e frio, retire da fôrma, cubra com merengue e polvilhe as amêndoas picadas. Leve ao forno novamente, apenas para o merengue secar.

MERENGUE: Bata três claras em neve e junte aos poucos 150 g de açúcar UNIÃO.

Você mexeu bem o seu cafezinho, mas o açúcar teimou em ficar no fundo da xícara. Que desperdício! Não era açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO refinado a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não fica no fundo da xícara.

torta italiana

Receita (N.º 340) enviada por Da. Josefina Canalonga, residente na Rua Dias da Silva n.º 650, casa A, Vila Maria Baixa - São Paulo.

MASSA: Quatro xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de fermento em pó, dois ovos, 50 g de margarina e meia xícara (de chá) de leite.

MODO DE FAZER: Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Unte com manteiga uma fôrma desmontável, forre o fundo e os lados da fôrma com a massa e coloque o recheio.

RECHEIO: Meio quilo de ricota, um litro de leite, doze ovos, três xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de farinha de trigo e algumas gôtas de vanilina.

MODO DE FAZER: Leve todos os ingredientes ao liquidificador e bata muito bem. Despeje sôbre a massa e leve ao forno para assar.

Indo ao empório, não se esqueça de pedir o açúcar UNIÃO, super-refinado, o famoso açúcar das grandes doceiras.

novas fatias da china

Receita (N.º 341) enviada por Da. Veríssima Wersdonfer, caixa Postal n.º 55 - Garibaldi - RGS.

INGREDIENTES: 18 gemas, um quilo de açúcar UNIÃO, três copos de água e um cálice de rum.

MODO DE FAZER: Passe as gemas por peneira, bata muito bem até ficarem esbranquiçadas e dobrarem de volume. Tome uma assadeira n.º 1 untada com manteiga e leve a massa para assar. Com o açúcar e a água prepare uma calda em ponto-de-fio. Depois de pronta, coloque o rum. Corte o doce em fatias finas, depois em quadradinhos, arrume-os em uma compoteira e despeje a calda ainda quente. Sirva frio.

LEMBRETE ÀS MÃES: Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".

torta ribatejana

Receita (N.º 342) enviada por Da. Eveline Souza de Abreu, residente na R. Padre Inácio T. de Andrade n.º 28, V. Nova - Campinas - SP.

INGREDIENTES: 250 g de nozes moídas, 250 g de açúcar UNIÃO, seis claras e duas colheres (de sopa) de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Misture o açúcar UNIÃO com as nozes e a farinha. Junte as claras em neve bem firme. Mexa e coloque em fôrma redonda desmontável de 25 cm. de diâmetro, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno quente por 20 minutos. Depois de frio, desenforme e cubra com ovos moles.

OVOS MOLES: Seis gemas, 150 g de açúcar UNIÃO e uma xícara (de chá) de água.

MODO DE FAZER: Com o açúcar e a água, faça uma calda em ponto-de-fio. Deixe amornar. Junte as gemas passadas por peneira e leve novamente ao fogo mexendo sempre até engrossar. Empregue.

Doces finos? Bonitos e apetitosos? Só com Açúcar UNIÃO, o famoso açúcar das grandes doceiras.

bombons de tâmaras

Receita (N.º 343) enviada por Da. Ada M. Capeletto, residente na Av. Rudge Ramos n.º 1172 - São Bernardo do Campo - SP.

INGREDIENTES: 500 g de tâmaras, 250 g de açúcar UNIÃO, um copo de água, doze gemas e um copo de rum.
MODO DE FAZER: Tire os caroços das tâmaras com cuidado, para que fiquem inteiras e deixe-as de môlho no rum. Com a água e o açúcar faça uma calda em ponto-de-fio-médio. Deixe a calda esfriar, junte as gemas após passá-las por peneira, leve ao fogo novamente mexendo com colher de pau até desprender da panela. Tire do fogo, deixe esfriar e recheie as tâmaras.
FONDANT: Quatro copos de açúcar UNIÃO, dois copos de água e caldo de meio limão.
MODO DE FAZER: Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto-de-fio-forte. Molhe uma pedra mármore com água, despeje a calda e esborrife-a com o caldo do limão. Com uma colher de pau mexa o mais rápido possível até começar a açucarar. Junte tudo com as mãos formando uma bola. Leve para derreter no fogo, em banho-maria. Passe as tâmaras nêsse fondant e coloque-as em mármore untado com manteiga.
COBERTURA DE CHOCOLATE: 250 g de chocolate cobertura com leite, 30 de parafina e 30 g de manteiga de cacau.
MODO DE FAZER: Raspe tudo, misture bem e leve ao fogo brando em banho-maria para derreter. Quando tudo estiver derretido, passe as tâmaras, colocando-as em mármore untado. Depois de frias enrole-as em papel-celofane próprio para bombons.

Está provado que o açúcar desempenha importante papel na formação dos tecidos de reserva e do sistema muscular. É por isso que o próprio leite materno contém grande quantidade de açúcar. Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o puríssimo açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.

bôlo de fubá especial para o natal

Receita (N.º 344) enviada por Da. Andila Devoraes, residente na Rua Hermínio Lemos n.º 55 - São Paulo.

INGREDIENTES: Meio quilo de fubá, duas xícaras (de chá) de farinha de trigo, quatro xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 200 g de margarina, duas colheres (de sopa) de óleo, duas colheres (de sopa) de banha, duas colheres (de sopa) de fermento em pó, três xícaras (de chá) de suco de laranja, uma colher (de sopa) rasa de erva-doce e seis ovos.

MODO DE FAZER: Bata as gorduras com o açúcar, junte as gemas, bata mais, junte o fubá que deve ter sido deixado de môlho por meia hora no suco de laranja, bata bem e acrescente a farinha de trigo e a erva-doce. Adicione as claras batidas em neve, misture levemente e, por último junte o fermento. Leve o bôlo para assar em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno quente nos primeiros cinco minutos e moderado até o bôlo corar e assar. Enquanto o bôlo estiver quente cubra com glacê.

GLACÊ: Suco de uma laranja e metade de um pacote de Glaçucar (ou 250 g de açúcar UNIÃO, peneirado em peneira de seda).

MODO DE FAZER: Leve o açúcar e o suco da laranja ao fogo em banho-maria até o mingau engrossar. Corte o bôlo depois de esfriar bem.

Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

torta de côco

Receita (N.º 345) enviada por Da. Neila Terezinha Saraiva Tonchetto, residente na R. 18 de Novembro n.º 53 - Pôrto Alegre - RGS.

INGREDIENTES: Doze ovos, um côco grande ralado, 750 g de açúcar UNIÃO, algumas gôtas de vanilina e confeitos coloridos para a decoração.

MODO DE FAZER: Bata as doze gemas até ficarem consistentes, junte três claras batidas em neve e bata mais para que a mistura fique homogênea. Unte um pirex com manteiga e ponha a massa para assar. Retire do fogo uma vez assada e fure bem com um garfo. Faça uma calda em ponto-de-fio com 500 g de açúcar UNIÃO e um copo e meio de água. Junte o côco e leve ao fogo novamente por dois minutos. Retire do fogo e junte a vanilina. Disponha a cocada sôbre a massa já assada. Bata as nove claras em neve, junte aos poucos 250 g de açúcar UNIÃO até o ponto de suspiro consistente. Cubra a cocada com o suspiro, enfeite com os confeitos coloridos e leve ao forno para dourar.

REFINAR

Veja no dicionário: "tornar mais delicado, mais fino, mais puro". Sendo o açúcar UNIÃO o melhor açúcar refinado do Brasil, por que não preferí-lo?

pão de condêssa

Receita (N.º 346) enviada por Da. Maria de Lourdes Philippe, residente na Rua Gomes de Carvalho n.º 445 - Tubarão - SC.

INGREDIENTES: Um copo de mel, 300 g de farinha de trigo, 50 g de manteiga, três ovos, meia colher (de café) de noz moscada ralada, meia colher (de café) de cravo moído, um copo de leite, meio cálice de rum, duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de fermento em pó e uma colher (de café) de canela em pó.

MODO DE FAZER: Aqueça o mel até formar bôlhas. Junte as claras batidas em neve e bata até esfriar. Prepare a massa misturando a farinha de trigo peneirada com os demais ingredientes. Bata até ficar consistente. Acrescente à massa a mistura do mel e da clara e mexa até ficar homogênea. Leve para assar em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno brando. Depois de assado, polvilhe com Glaçucar, (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de sêda.)

O AÇÚCAR UNIÃO É INSUBSTITUÍVEL! Não nos responsabilizamos pelo resultado das receitas que forem feitas com um açúcar qualquer em substituição ao legítimo açúcar UNIÃO, super-refinado, o famoso açúcar das grandes doceiras. E não se esqueça: "Bons doces requerem bons ingredientes".

torta húngara de ricota

Receita (N.º 347) enviada por Da. Kikue Yamato, residente na Rua Arco Verde n.º 459 - Marília - SP.

INGREDIENTES: Meia lata de creme de leite (gelado e sem sôro), uma colher (de chá) de suco de limão, uma colher (de sopa) de raspas de limão, um ovo, meia xícara (de chá) de manteiga, uma colher (de sopa) de rum, meia xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, três xícaras (de chá) de farinha de trigo e uma colher (de chá) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Coloque o creme de leite e o suco de limão em uma tigela e deixe por 20 minutos sem mexer. Acrescente os demais ingredientes mexendo muito bem. Trabalhe a massa até ficar bem ligada e deixe-a descansar na geladeira enquanto prepara o recheio.

RECHEIO: Duas colheres (de sopa) de manteiga, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, dois ovos (para o recheio) um ovo (para pincelar a massa), uma colher (de chá) de vanilina, uma colher (de chá) de raspas de limão, duas xícaras (de chá) de ricota, quatro colheres (de sopa) de passas sem sementes e meia lata de creme de leite (gelado e sem sôro).

MODO DE FAZER: Bata a manteiga em creme. Acrescente aos poucos o açúcar, as gemas, a vanilina e as raspas de limão. Misture a ricota, as passas e o creme de leite. Finalmente adicione as claras batidas em neve.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Tire a metade da massa da geladeira e abra-a com o rôlo. Forre o fundo e os lados de uma assadeira prèviamente untada com manteiga. Fure a massa com um garfo, para que não cresça enquanto assa. Forno regular durante 20 minutos. Retire do forno, coloque o recheio e cubra com a massa restante. Pincele com o ovo ligeiramente batido e leve ao forno por mais 20 minutos. Pulverize a torta enquanto quente com Glaçúcar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de sêda). Corte-a depois de fria.

bôlo maria antonieta

Receita (N.º 348) enviada por Da. Carmela Contieri, residente na Rua Dr. Melo Alves n.º 427 - São Paulo.

INGREDIENTES: Dez ovos, dez colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, onze colheres (de sopa) de farinha de trigo e uma colher (de sopa) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Com as gemas e a metade do açúcar faça uma gemada. Em separado, bata as claras em neve e acrescente o restante do açúcar batendo até o ponto-de-suspiro. Junte êsse suspiro à gemada, misture bem; adicione a farinha misturando levemente e, por fim, junte o fermento. Leve para assar em forno quente, em fôrma untada com manteiga e forrada com papel impermeável também untado. Depois de assado e frio, corte o bôlo em três camadas, regue cada camada com calda antes de rechear.

CALDA: Dois copos de açúcar UNIÃO, um copo de água e meio copo de anizete.

MODO DE FAZER: Faça uma calda em ponto-de-fio-brando com o açúcar e a água. Tire do fogo e junte o anizete.

RECHEIO: 125 g de manteiga, 125 g de açúcar UNIÃO, duas gemas, uma xícara (de café) CABOCLO bem forte e 100 g de amêndoas peladas, torradas e moídas.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga, adicione o açúcar e as gemas, torne a bater. Junte o café aos poucos, batendo bem. Misture as amêndoas moídas.

CREME: Uma lata de creme de leite (gelado e sem sôro), duas colheres (de sopa) de manteiga, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de fermento, uma clara e meia colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga com o açúcar, junte o fermento e o creme de leite, aos poucos, batendo ligeiramente. Por último misture a clara batida em neve e a vanilina. Cubra o bôlo.

folhado de côco

Receita (N.º 349) enviada por Da. Angela Bueno Lobo, residente na Rua Fernando Costa n.º 719 - Registro - SP.

INGREDIENTES DA MASSA FOLHADA: 250 g de farinha de trigo, 250 g de manteiga, uma colher (de sopa) de vinagre, uma xícara (de chá) de água e uma colher (de chá) de sal.

MODO DE FAZER: Passe a farinha pela peneira, faça uma cova no centro e vá colocando a água com o sal até o ponto de massa de pastel. Trabalhe bem essa massa até despegar da mesa, deixe descansar por vinte minutos coberta com um guardanapo. Em uma mesa polvilhada, abra a massa no formato de um retângulo, na espessura aproximada de meio centímetro. Bata à parte a manteiga até ficar um creme e divida-a em quatro partes iguais. Espalhe uma parte sôbre dois terços da superfície da massa, dobre o pedaço que ficou sem manteiga cobrindo sòmente a metade dêste. Recubra com a outra parte da massa. Repita o processo até terminar a manteiga, tendo o cuidado, cada vez que for abrir a massa, de girá-la dando-lhe um quarto de volta. Antes de usar a massa conserve-a na geladeira por meia hora no mínimo. Esta massa pode ser feita de véspera que fica ótima.

RECHEIO: Um copo de açúcar UNIÃO e mais seis

(Continua na página seguinte)

(continuação da pág. anterior: folhado de côco)

colheres (de sopa), um copo de água, quatro ovos, um côco ralado e uma lata de creme de leite (gelado e sem sôro).

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o copo de açúcar com a água, até o ponto-de-calda-grossa. Retire, deixe esfriar, junte as gemas previamente passadas por peneira e o côco ralado, misturando tudo muito bem. Volte ao fogo novamente, por quinze minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata as claras em neve, junte as colheres de açúcar UNIÃO aos poucos, batendo sempre. Misture o creme de leite. Junte essa mistura ao doce de côco, mexendo levemente. Forre o fundo e as bordas de uma fôrma desmontável com a massa folhada. Coloque o recheio e leve ao forno quente por quinze minutos. Abra o restante da massa no formato de uma rodela, do tamanho da fôrma onde assou a massa e corte essa rodela em cinco gomos iguais. Retire a torta do forno, arrume por cima do recheio os gomos da massa, pincele com uma gema desmanchada em uma colher (de sopa) de leite e torne a levar a torta ao forno até assar a massa que está cobrindo a torta.

NOTA: Para cortar a massa folhada use uma faca bem afiada, corte de cima para baixo, evitando puxar a massa.

pudim de côco e abacaxi

Receita (N.º 350) enviada por Da. Ivaneti M. de Borba - Caixa Postal N.º 243 - Blumenau - SC.

INGREDIENTES: Um côco ralado, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma lata de meio quilo de compota de abacaxi e cinco ovos.

MODO DE FAZER: Leve tôdos os ingredientes ao liquidificador. Bata bem e leve para assar em banho-maria em fôrma caramelada com 250 g. de açúcar UNIÃO. Forno quente.

REFINAR

Veja no dicionário: "tornar mais delicado, mais fino, mais puro". Sendo o açúcar UNIÃO o melhor açúcar refinado do Brasil, por que não preferí-lo?

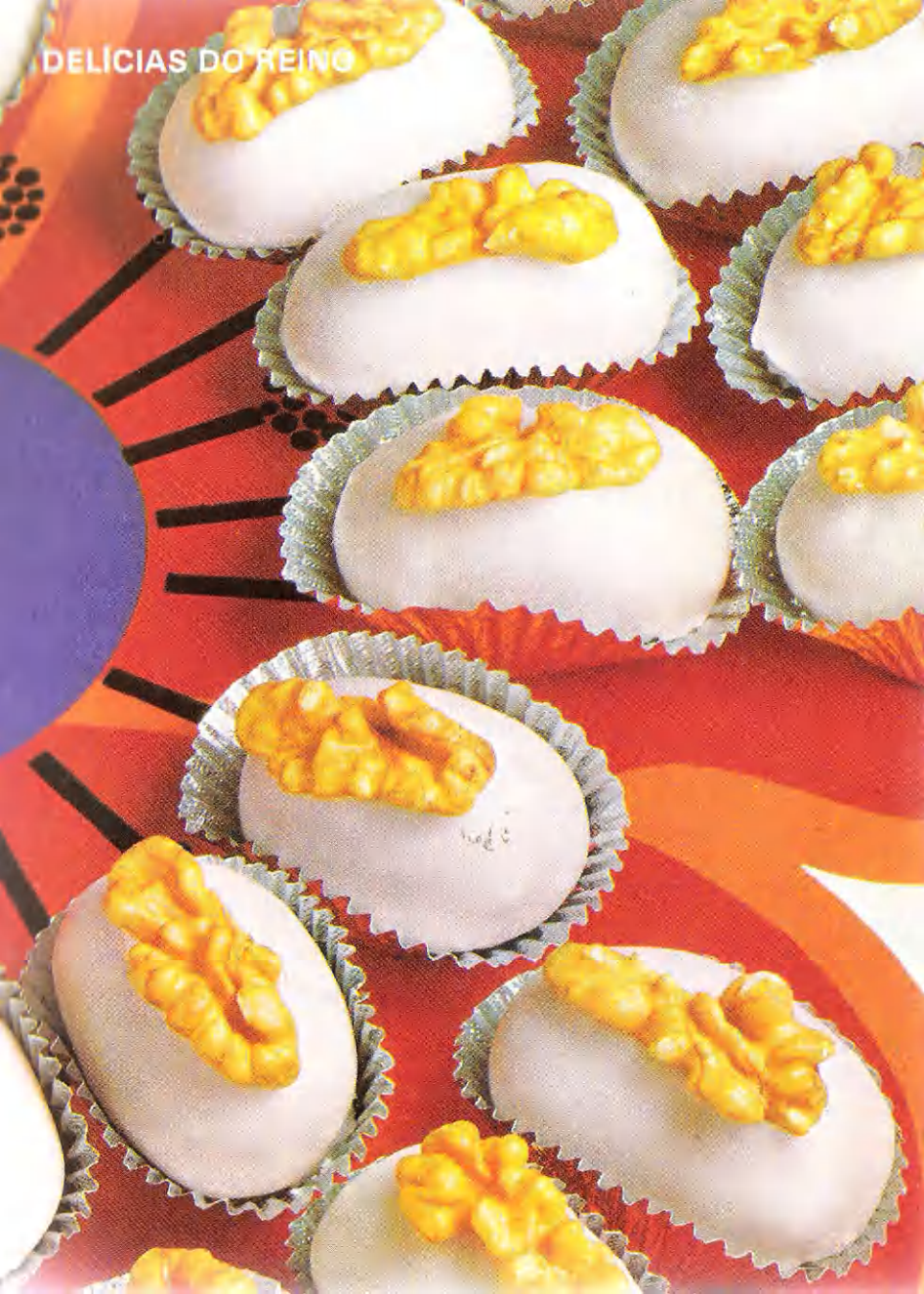
O TOQUE FINAL

Nós sabemos que a senhora faz questão de receber suas visitas com a maior cordialidade, provando ser dona-de-casa prestimosa e hospitaleira. Naturalmente, a senhora espera que os convidados levem da acolhida que tiveram a melhor das impressões, que saiam de sua casa satisfeitos, elogiando a excelência do passadio.

Se a senhora costuma receber visitas para jantar, deve saber quão importante é o "toque final" de uma boa refeição. Se a maionese estêve deliciosa, o assado excelente e a sobremesa magnífica, isso tudo pode ser prejudicado por um "toque final" impróprio, que deixou de ser um arremate condigno.

Minha amiga: o "toque final", a chave de encerramento de um jantar perfeito consiste num cafèzinho bem quente, bem aromático e, sobretudo, bem saboroso.

Evidentemente, a senhora já percebeu que nos referimos ao Café CABOCLO, o café feito pela Companhia União dos Refinadores especialmente para servir ao paladar das visitas mais exigentes. É por isso que muita gente diz que "o Café CABOCLO é irmão do Açúcar UNIÃO!"



CHIFFON DO CORAÇÃO

lemon pie

Receita (N.º 351) enviada por Da. Alba Nice de Oliveira Nunes da Silva, residente na Rua Professor Anacleto Damiani n.º 40 Florianópolis - SC.

MASSA: Três xícaras (de chá) de farinha de trigo, três quartos de xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 200 g de manteiga, um ovo, uma colher (de sopa) de fermento em pó e uma pitada de sal.
MODO DE FAZER: Misture tôdos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Unte uma fôrma desmontável com manteiga, abra a massa com o rôlo e forre o fundo e os lados da fôrma.
RECHEIO: Duas xícaras e meia (de chá) de açúcar UNIÃO, seis gemas, três colheres (de sopa) de farinha de trigo, quatro xícaras (de chá) de leite, caldo de dois limões, casca ralada de um e um vidro de geléia de limão ou laranja.
MODO DE FAZER: Misture as gemas, o açúcar e a farinha de trigo, junte aos poucos o leite fervido. Leve ao fogo mexendo até engrossar e deixe no fogo por mais dois minutos. Retire, junte o suco e a casca de limão. Misture bem e empregue.
SUSPIRO: Seis claras, doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e uma pitada de sal.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, acrescente o sal e junte aos poucos o açúcar sem parar de bater.
ARRUMAÇÃO: Sôbre a massa, espalhe uma camada espessa de geléia. Recheie com o creme. Sôbre o creme, coloque o suspiro e leve a torta para assar em forno moderado por 50 minutos.

Agora, com as duzentas receitas, simples e saborosíssimas do livro do Açúcar União, você poderá orgulhar-se de ser uma doceira de verdade! As receitas do Açúcar União não são dessas que se encontrem em qualquer livro de doces. São receitas selecionadas, de toda parte do Brasil, compradas e aperfeiçoadas pela Cozinha Experimental União.

pão-de-ló com merengue

Receita (N.º 352) enviada por Da. A. T. Costa, Caixa Postal n.º 293 Joinville - SC.

MERENGUE: Seis claras, dezoito colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e suco e raspa de meio limão.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, acrescente o açúcar aos poucos batendo sempre e, depois, o suco e a raspa do limão. Leve para assar em duas fôrmas iguais untadas com manteiga e forradas com papel impermeável também untado. Forno quase frio.
PÃO-DE-LO: Quatro ovos, quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, quatro colheres (de sopa) de farinha de trigo e uma colher (de chá) de fermento em pó.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas e bata bem. Passe juntos pela peneira, o açúcar, a farinha de trigo e o fermento em pó. Vá adicionando esta mistura aos ovos, levemente. Coloque em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Use a mesma assadeira na qual assou o merengue.
RECHEIO: Suco de quatro laranjas grandes, três colheres (de sopa) cheias de açúcar UNIÃO e uma colher (de sopa) bem cheia de maizena.
MODO DE FAZER: Misture tôdos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.
ARRUMAÇÃO DO DOCE: Tome um prato, coloque a primeira camada de merengue, sôbre o merengue metade do recheio, o pão-de-ló, outra metade do recheio e finalmente o outro merengue. Cubra com 250 g de creme de leite, batido com duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO. Enfeite com gomos de laranja sem a pele.

O açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há mais de meio século, mantendo-se sempre como o melhor açúcar que o Brasil produz.

torta de nozes e zabaione

Receita (N.º 353) enviada por Da. Linda C. Klovrza, residente na Rua Nhambiquaras n.º 597 - São Paulo.

INGREDIENTES: 200 g de nozes (pesadas sem casca), 150 g de amêndoas (pesadas sem casca), seis ovos, quatro colheres (de sopa) de farinha de trigo e 250 g de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas batendo até a massa ficar encorpada, adicione o açúcar aos poucos batendo sempre, misture as nozes moídas, as amêndoas peladas e moídas e, por último, apenas misturando, a farinha de trigo. Leve para assar em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno regular. Depois da torta assada e fria, desenforme-a e corte-a em três camadas.

ZABAIONE: Seis ovos, 150 g de açúcar UNIÃO, quinze colheres (de sopa) de vinho Marsala ou do Pôrto e 250 g de creme de leite batido.

MODO DE FAZER: Bata bem as seis gemas com o açúcar até ficar espumoso e liso. Junte o vinho e leve ao fogo em banho-maria, mexendo bem com colher de pau até que o creme envolva a colher. Retire do fogo, deixe exfriar e junte o creme de leite batido.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Recheie-a e cubra-a com zabaione. Enfeite com nozes inteiras.

Não lhe parece justo que o açúcar UNIÃO, o único refinado a mais de 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, mal refinado? - Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhos com o puríssimo açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?

quindins deliciosos de assadeira

Receita (N.º 354) enviada por Da. Tedes Guidotti Berzoti, residente na Av. João Jorge n.º 499, 8.º - Campinas - SP.

INGREDIENTES: Um côco, 100 g de queijo de Minas curado, 800 g de açúcar UNIÃO, três xícaras (de chá) de água, 12 ovos, meia xícara (de chá) de farinha de trigo e uma colher (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Rale no ralador de queijo o côco e o queijo. A parte faça uma calda em ponto-de-fio com o açúcar e a água. Junte os ovos batidos, a farinha, a manteiga, o côco e o queijo. Misture bem e deixe em repouso por doze horas. Coloque a mistura em assadeira untada com manteiga e polvilhada com açúcar. Leve ao forno moderado em banho-maria.

Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija-o do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar Se, ao tomar seu cafèzinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus. UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.

torta de chocolate e maçã

Receita (N.º 355) enviada por Da. Anita Nenburger, Caixa Postal N.º 128 - Canoinha - SC.

INGREDIENTES: Meia xícara (de chá) de manteiga, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, quatro ovos, uma xícara (de chá) de chocolate em pó, meia xícara (de chá) de castanhas do Pará moídas, seis colheres (de sopa) de farinha de rôsca, uma colher (de chá) bem cheia de fermento em pó e uma xícara (de café) de leite.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o açúcar e as gemas até formar um creme, junte o chocolate em pó e o leite alternados, batendo sempre. Misture levemente as castanhas moídas, a farinha de rôsca e o fermento em pó. Por último, junte as claras em neve. Leve para assar em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno brando. Depois de assada e fria, recheie.

RECHEIO: Três maçãs, uma xícara (de chá) de água e um xícara (de chá) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Tire as cascas das maçãs, as sementes e pique-as em pedacinhos. Leve ao fogo para cozinhar com o açúcar e a água. Deixe no fogo até obter um purê. Empregue. Cubra a torta com 250 g de creme de leite, batido com duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO. Decore com fatias de maçã.

Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

pavê de chocolate

Receita (N.º 356) enviada por Da. Lia Chyla de Brito, Caixa Postal N.º 6442 - Curitiba - PR.

INGREDIENTES: 200 g de manteiga, 200 g de açúcar UNIÃO e mais duas colheres (de sopa), seis gemas, casca ralada de um limão, 100 g de castanhas do Pará raladas na parte grossa do ralador, duas barras (200 g) de chocolate ralado na parte grossa do ralador, 600 g de biscoitos champanhe, 300 g de creme de leite, duas e meia xícaras (de chá) de vinho do Pôrto ou similar e uma xícara (de chá) de leite.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga até ficar cremosa, acrescente as 200 g de açúcar, as gemas, uma a uma e a raspa do limão.

ARRUMAÇÃO DO PAVÊ: Unte com manteiga uma fôrma desmontável, embeba os biscoitos na mistura de vinho do Pôrto e leite. Arrume uma camada de biscoitos no fundo e nos lados da fôrma, ponha uma camada de creme, uma de castanhas do Pará, uma camada de biscoitos, uma de creme de leite batido com as duas colheres de açúcar, uma de chocolate e assim até terminarem os ingredientes. A última camada deverá ser de creme, polvilhando chocolate para enfeitar. Conserve na geladeira.

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente o açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

torta rei-rainha

Receita (N.º 357) enviada por Da. Ilda da Silva, residente na Rua Desembargador Pedro Silva n.º 562 - Florianópolis - SC.

INGREDIENTES: Doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, dez claras, 300 g de nozes (pesadas com casca) e 300 g de ameixas pretas.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve e junte aos poucos o açúcar. Depois de tudo bem misturado, junte as nozes (passadas prèviamente pelo liquidificador). Leve para assar em duas fôrmas iguais untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.
DOCE DE OVOS MOLES: 300 g de açúcar UNIÃO, um copo de água e dez gemas.
MODO DE FAZER: Faça uma calda em ponto-de-fio com o açúcar e a água. Depois da calda fria, junte as gemas prèviamente passadas pela peneira. Leve ao fogo brando, mexendo até aparecer o fundo da panela.
DOCE DE AMEIXAS PRETAS: 300 g de ameixas pretas, duas xícaras (de chá) de água e 200 g de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Cozinhe as ameixas pretas com a água e o açúcar. Quando as ameixas estiverem cozidas, retire os caroços, esmague-as e leve-as novamente ao fogo até o ponto-de-geléia.
MERENGUE: Três claras e seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, adicione o açúcar aos poucos batendo sempre. Empregue.
ARRUMAÇÃO DA TORTA: 1.ª camada: Doce de nozes; 2.ª camada: Doce de ovos moles; 3.ª camada: Doce de nozes; 4.ª camada: Doce de ameixas; 5.ª camada: Merengue. Enfeite com doce de ovos moles e nozes inteiras.

Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, o maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.

rosquinhas explêndidas

Receita (N.° 358) enviada por Da. Elvira N. Macedo, residente na Rua Tapiratiba n.° 39 - São Paulo.

INGREDIENTES: Um quilo de farinha de trigo, quatro ovos, dez colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de banha, duas colheres (de sopa) de manteiga, duas colheres (de sopa) de amoníaco em pó, uma xícara (de chá) de leite e uma pitada de sal.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas batendo bem. À parte, misture tôdos os ingredientes, junte os ovos batidos e amasse tudo muito bem. Vá tirando pedaços da massa e com êles faça rosquinhas. Leve para assar em assadeira untada com manteiga.

COBERTURA: 250 g de manteiga, seis xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO e duas colheres (de sopa) de canela em pó.

MODO DE FAZER: Passe as rosquinhas assadas na manteiga derretida e depois no açúcar com canela.

CABOCLO" é o único café micropulverizado a frio, engenhoso sistema de moagem que reduz o café a pó finíssimo, sem elevação de calorias. Lembre-se de que os moinhos comuns se aquecem gradativamente pelo atrito das mós, queimando o café a medida que o moem.

torta de café e castanhas de cajú

Receita (N.º 359) enviada por Da. Munebo Naoka, Caixa Postal N.º 744 - Marília - SP.

INGREDIENTES: Oito ovos, 250 g de açúcar UNIÃO, 250 g de castanhas de cajú, uma colher (de chá) de pó de café CABOCLO e uma colher (de chá) de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar até esbranquiçarem. Junte as castanhas raladas, o pó de café, a vanilina e por último as claras batidas em neve. Asse em duas fôrmas de aproximadamente 22 cm. de diâmetro untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Forno moderado durante 30 minutos.

RECHEIO E COBERTURA: 150 g de manteiga, uma xícara (de chá) de Glaçucar, quatro gemas, duas colheres (de sopa) de café coado bem forte, uma colher (de café) de vanilina e 30 g de chocolate em barra.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o Glaçucar, adicione as gemas uma a uma batendo sempre. Acrescente o café e a vanilina. Empregue. Decore com o chocolate em barra raspado. Conserve na geladeira. Use uma faca molhada em água quente para cortar a torta.

Se a senhora tem filhos, pergunte a seu médico e êle lhe dirá que todo açúcar não-refinado, ou mesmo mal-refinado, é impróprio para a alimentação infantil. Só o açúcar UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

delícias de amêndoas

Receita (N.º 360) enviada por Da. Clementina V. dos Santos, residente na Rua Papa João XXIII, s/n. - Joinville - SC.

INGREDIENTES: 250 g de manteiga, três gemas, 150 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de vanilina, 300 g de farinha de trigo, uma colher (de café) de fermento em pó, um vidro de geléia de damascos, uma clara, 100 g de açúcar cristal e 100 g de amêndoas peladas e moídas.

MODO DE FAZER: Misture os ingredientes muito bem, exceto a geléia, a clara, o açúcar cristal e as amêndoas. Com a massa faça pequenas bolas, passe-as em claras mal batidas, em seguida no açúcar cristal e nas amêndoas moídas. Finalmente, faça uma pequena cavidade no centro de cada bolinha e coloque uma colherinha (de café) de geléia. Leve ao forno para assar, até que fiquem douradas.

Você quer ganhar êste maravilhoso livro inteiramente grátis? Nos pacotes de CINCO quilos do Açúcar União - o famoso açúcar das grandes doceiras - você encontrará amplas explicações. Não seja preguiçosa! Seja uma grande doceira, você também!

torta deliciosa de maçãs

Receita (N.º 361) enviada por Da. Maria Elisa G. Monteiro, residente na Rua 3 n.º 415 - Rio Claro - SP.

MASSA: Uma gema, uma clara, 100 g de manteiga, um copo de farinha de trigo, meio copo de açúcar UNIÃO, uma pitada de sal, uma colher (de sopa) rasa de fermento em pó e uma colher (de sopa) de leite.
MODO DE FAZER: Em uma tigela coloque a farinha, a gema, a manteiga, o sal, o açúcar, o fermento e o leite. Amasse tudo muito bem, com as mãos. Junte a clara batida em neve e mexa até formar uma mistura uniforme. A massa deve ficar mole. Unte uma fôrma com manteiga e forre o fundo e os lados da mesma com a massa.
RECHEIO: Um copo de leite, duas gemas, 100 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de manteiga, uma colher (de sopa) bem cheia de maizena e duas maçãs.
MODO DE FAZER: Junte as gemas, o açúcar, a manteiga e a maizena. Misture tudo muito bem. Junte o leite aos poucos. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Coloque o recheio sôbre a massa e por cima disponha as maçãs descascadas e cortadas em fatias finas.
CREME DE LARANJA: Um copo e meio de suco de laranja, uma colher (de sopa) bem cheia de maizena e 200 g de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Dissolva a maizena no suco de laranja e adicione o açúcar. Leve ao fogo para engrossar. Despeje sôbre as fatias de maçã. Leve a torta ao forno moderado. Depois de fria, cubra-a com Chantilly.
CHANTILLY: Meio litro de creme de leite e 50 g de açúcar UNIAO.
MODO DE FAZER: Bata o creme de leite com o açúcar até ficar em ponto-de-Chantilly.
OBS.: Sirva a torta bem gelada.

bôlo anjo

Receita (N.º 362) enviada por Da. Ana Lemos, residente na Rua Bela Cintra n.º 619, apto. 31 - São Paulo.

INGREDIENTES: Oito claras, 4 g de cremor de tártaro, 175 g de Açúcar UNIÃO, 85 g de farinha de trigo e uma colher (de sobremesa) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte o cremor de tártaro, adicione o açúcar e mexa levemente. Por último, acrescente a farinha peneirada com o fermento. Leve ao forno fraco, em fôrma não untada e que tenha orifício central. Depois de assado, deixe a fôrma virada para baixo sobre um prato. O bôlo solta da fôrma depois de frio. Espalhe sôbre o bôlo o doce de ovos moles e enfeite com cerejas ao marasquino.

OVOS MOLES: 1/4 de litro de água, 300 g de Açúcar UNIÃO e oito gemas.

MODO DE FAZER: Com a água e o açúcar, faça uma calda em ponto-de-fio. Retire do fogo, deixe esfriar e junte as gemas passadas por peneira. Leve novamente ao fogo até ficar consistente. Deixe esfriar e empregue.

torta de côco branca e amarela

Receita (N.º 363) enviada por Da. Maria C. Arisi, residente na Rua Gal. João Manoel n.º 609, apto. 3 - Pôrto Alegre - RGS.

MERENGUE: Doze claras e 600 g de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, misture o açúcar aos poucos batendo sempre. Leve para assar em duas fôrmas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.

RECHEIO E COBERTURA: Doze gemas, meio quilo de açúcar UNIÃO, dois côcos e 1/4 de litro de creme de leite, batido com duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar como para gemada. Acrescente os côcos ralados e leve ao fogo lento para cozinhar, durante vinte minutos.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Coloque em um prato uma parte do merengue, metade do recheio, a outra parte do merengue e por último cubra com o restante do recheio. Decore com o creme de leite.

Você sabia que desde o tempo de seus avós o açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado do Brasil?

saudades

Receita (N.º 364) enviada por Da. Therezinha Paraizo, residente na Av. Pedro Ometto n.º 820 - Barra Funda - SP.

INGREDIENTES: Seis ovos, 250 g de manteiga, 250 g de farinha de trigo, 250 g de polvilho fino, 125 g de açúcar UNIÃO e mais 100 g para polvilhar sôbre o doce, um cálice de conhaque, uma colher (de chá) de canela e uma clara.

MODO DE FAZER: Cozinhe os ovos, retire as gemas e desmanche-as com um garfo. Junte a manteiga, a farinha de trigo, o polvilho fino, o açúcar e o conhaque. Amasse bem, abra a massa com o rolo e corte os biscoitos com fôrma própria (ou com a borda de um cálice). Pincele com a clara ligeiramente batida e polvilhe com o açúcar misturado com a canela. Leve para assar em assadeira untada com manteiga, em forno regular.

O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara de café. É mais econômico porque se dissolve integralmente. UNIÃO é açúcar absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus.

torta de amêndoas deliciosa

Receita (N.º 365) enviada por Da. Léa Alaluf, residente na Rua Prudente de Morais n.º 1668, apto. 44 - Rio de Janeiro.

INGREDIENTES: Seis claras, doze gemas, doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e 300 g de amêndoas peladas e moídas.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte o açúcar aos poucos batendo sempre. Junte as gemas uma a uma batendo bem, até ficar uma massa bem fofa. Por último acrescente as amêndoas moídas, apenas misturando. Leve para assar em três fôrmas iguais, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Depois de assadas e frias, recheie-as.

RECHEIO: 250 g de ameixas pretas, 200 g de damascos secos, dois copos de açúcar UNIÃO e dois copos de água.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo as ameixas picadas bem miúdas com um copo de açúcar e um copo de água. Deixe no fogo até engrossar e ficar em ponto-de-geléia. Proceda da mesma maneira com os damascos.

SUSPIROS: Seis claras e doze colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve e vá juntando aos poucos o açúcar, batendo até conseguir um suspiro bem firme.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Coloque em um prato uma parte da massa, recheie com geléia de ameixas pretas. Outra parte da massa, recheie com geléia de damascos. A terceira parte da massa cubra com suspiro. Leve ao forno brando para secar um pouco o suspiro.

palha de abrantes

Receita (N.º 366) enviada por Da. Julia da Silva Carvalho, residente na Rua Tanque Velho n.º 1023, Vila Gustavo - São Paulo.

INGREDIENTES: Um quilo de açúcar UNIÃO, 48 gemas, 250 g de amêndoas peladas e moídas, um pacote de "waffles", quatro copos de água.

MODO DE FAZER: Passe 36 gemas pela peneira. Faça à parte com o açúcar e a água, uma calda em ponto-de-fio. Quando a calda espumar, vá pondo as gemas no funil próprio para fios-de-ovos e leve as gemas à calda em sentido rotativo. Retire os fios-de-ovos da calda com uma espumadeira, levando-os para escorrer numa peneira de taquara. Proceda assim até as gemas terminarem. Quando os fios de ovos estiverem frios, separe-os, molhando os dedos em água fria. Retire dois copos da calda que sobrou, junte as amêndoas moídas e doze gemas passadas pela peneira. Leve ao fogo mexendo até aparecer o fundo da panela. Corte rodelas de "waffles" de 5 centímetros de diâmetro. Em cada rodela espalhe uma colher (de chá) de doce de amêndoas. Cubra com fios-de-ovos. Leve ao forno quentíssimo, só para dourar os fios-de-ovos.

Indo ao empório, ou ao super-mercado, peça o melhor açúcar refinado do Brasil: açúcar UNIÃO, da Companhia UNIÃO dos Refinadores.

TORTA DE PAPO DE ANJO

TRANÇA DE CAR

tortinhas de côco

Receita (N.º 367) enviada por Da. Maria de Carvalho, residente na Rua Santa Clara n.º 793 - Guaratinguetá - SP.

MASSA: 500 g de farinha de trigo, 250 g de manteiga, quatro gemas, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e 10 g de amêndoas (para enfeitar).

MODO DE FAZER: Misture os ingredientes, exceto as amêndoas e sove muito bem. Abra a massa com o rôlo e corte rodelas da mesma com a borda de um copo. Forre forminhas de empada com a massa, ponha no centro um pouco do recheio e enfeite com duas tiras de massa cruzadas. Faça também um cordão ao redor da forminha. Nos ângulos, coloque sôbre o recheio um pedacinho de amêndoa. Pincele as tortinhas com uma gema. Coloque as forminhas dentro de uma assadeira e leve ao forno quente para assar.

RECHEIO: Um copo e meio de açúcar UNIÃO, seis gemas e um côco ralado.

MODO DE FAZER: Misture o côco com as gemas e o açúcar. Reserve. O recheio fica melhor se for feito na véspera.

Nos pacotes de Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

bôlo de milho verde

Receita (N.º 368) enviada por Da. Olga Haidar Assad, residente na Rua Felipe Camarão n.º 176, Tatuapé - São Paulo.

INGREDIENTES: Seis espigas grandes de milho verde, duas xícaras (de chá) de leite, duas colheres (de sopa) de margarina derretida, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, quatro ovos, uma colher (de café) de canela em pó e uma colher (de sobremesa) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Retire os grãos de milho verde com uma faca afiada, cortando-os rente ao sabugo. Coloque no liquidificador o milho e o leite e bata muito bem. Junte os ovos, o açúcar, a canela e a margarina, batendo até ficar uma mistura homogênea. Finalmente acrescente o fermento. Unte muito bem uma assadeira com margarina. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

OBS.: Leva de duas a três horas para esfriar.

Açúcar é energia, é o "carvão dos músculos", na sábia expressão de Claude Bernard. Criança convenientemente suprida de açúcar é criança saudável, corada, bem disposta.

torta real de nozes

Receita (N.º 369) enviada pela Srta. Ely Lopes Gomes, residente na Av. Brasil n.º 3253 - Maringá - PR.

INGREDIENTES: Oito gemas, uma xícara e meia (de chá) de açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de nozes moídas, seis colheres (de sopa) de farinha de rôsca, duas colheres (de sopa) de licor de cacau, oito claras em neve e 100 g de nozes inteiras para enfeitar.
MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar UNIÃO até esbranquiçar. Misture as nozes, a farinha de rôsca e o licor. Por último, acrescente as claras batidas em neve mexendo levemente.
RECHEIO: Meia lata de leite condensado cozido, uma gema, duas colheres (de sopa) de manteiga, uma colher (de chá) de vanilina e uma xícara (de chá) de ameixas pretas picadas.
MODO DE FAZER: Cozinhe a lata de leite condensado 30 minutos em banho-maria, em panela de pressão. Misture meia lata com o restante dos ingredientes e reserve.
ARRUMAÇÃO DA TORTA: Unte uma fôrma com manteiga e polvilhe com farinha de rôsca. Coloque metade da massa na fôrma, sôbre a massa o recheio e, por último, o restante da massa. Leve para assar em forno médio por 50 minutos. Depois de frio desenforme, cubra com o restante do leite condensado e enfeite com creme Chantilly e nozes inteiras.
CREME CHANTILLY: 300 g de creme de leite batido com uma colher (de sopa) de açúcar UNIÃO.

A saúde de sua família é o seu maior patrimônio. Ajude a conservá-la utilizando em sua alimentação o puríssimo açúcar UNIÃO, produto da mais moderna e avançada técnica de filtração e empacotamento.

CRIANÇAS EM FASE DE DESENVOLVIMENTO

Assevera o Dr. H. L. Herschensohn, dietista de fama internacional, que a dieta com deficiência de açúcar pode acarretar distúrbios ao delicado aparelho infantil.

Eis como se expressa:

"Não negue à família as vantagens do açúcar, tão necessárias especialmente às crianças em fase de desenvolvimento. Uma colher de chá de açúcar contém apenas quinze calorias, mas produz de pronto energia e elimina a fadiga resultante do esfôrço físico. Às vêzes, a falta de açúcar ocasiona problemas de procedimento pessoal, quando o sistema nervoso é afetado por essa insuficiência."

O ilustre facultativo tem absoluta razão: O açúcar é indispensável à formação dos tecidos de reserva da criança.

Minha senhora, aceite o nosso conselho: Adoce a dieta de seu filhinho com o puríssimo Açúcar UNIÃO, que merece sua irrestrita confiança.

delícia dos deuses

Receita (N.º 370) enviada por Da. Nice Magalhães Le Voci, residente na Rua Pinto Gonçalves n.º 41, Perdizes - São Paulo.

INGREDIENTES: Dois ovos, seis fôlhas de gelatina branca, uma xícara (de chá) de água fria, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma lata de creme de leite e um tablete de chocolate superior meio amargo (100 g).

MODO DE FAZER: Dissolva o chocolate em banho-maria, acrescente as gemas e mexa bem. Junte a gelatina amolecida na água e posteriormente derretida em banho-maria. Misture até ficar bem homogêneo. Tire do fogo e deixe esfriar. À parte, bata as claras em neve, adicione o açúcar aos poucos e continue batendo até obter um suspiro bem firme. Junte levemente o suspiro à mistura de chocolate e por último acrescente o creme de leite. Coloque em fôrma molhada com água e leve à geladeira. Depois de gelado cubra com Chantilly. Conserve na geladeira até o momento de servir.

CHANTILLY: 200 g de creme de leite e duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata o creme de leite com o açúcar até ficar em ponto-de-Chantilly.

Nos pacotes de Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

torta suissa de cenouras

Receita (N.º 371) enviada por Da. Emy Laubé, residente na Av. Rebouças n.º 2516 - São Paulo.

INGREDIENTES: 3/4 de xícara (de chá) bem calcada de cenoura ralada, uma xícara (de chá) e 3/4 de xícara de amêndoas ou avelãs moídas com a pele, uma xícara (de chá) rasa de farinha de rôsca, meia colher (de chá) de canela em pó, meia colher (de café) de cravo moído, seis ovos, uma xícara e meia (de chá) de açúcar UNIÃO, casca ralada e suco de um limão.

MODO DE FAZER: Misture as amêndoas, a cenoura, a farinha de rôsca, a canela e o cravo moído. Em separado, bata o açúcar com as gemas, junte a casca e o suco do limão até ficar esbranquiçado e cremoso. Junte à mistura de cenouras a mistura de gemas, bata bem e adicione as claras batidas em neve. Unte com manteiga uma fôrma de abrir de 25 cm. de diâmetro. Polvilhe com farinha de rôsca, despeje a massa e leve para assar. Espere esfriar para retirar da fôrma. Cubra com glacê.

GLACÊ: Duas xícaras (de chá) de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda), quatro colheres (de sopa) de água quente e uma colher (de chá) de suco de limão.

MODO DE FAZER: Misture o Glaçucar, a água e o limão. Empregue.

Você sabia que desde o tempo de seus avós o Açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado do Brasil? Açúcar UNIÃO, há mais de meio século oferecendo a máxima qualidade.

biscoitos de gemas

Receita (N.º 372) enviada por Da. Zuleika Serpa dos Santos, residente na Rua Visconde de Inhauma n.º 218, Saúde - São Paulo.

INGREDIENTES: Duas colheres (de sopa) bem cheias de manteiga, seis gemas cozidas, 125 g de açúcar UNIÃO, um cálice de conhaque, uma xícara (de chá) de farinha de trigo, duas xícaras (de chá) rasas de araruta e uma clara (para pincelar os biscoitos).

MODO DE FAZER: Cozinhe os ovos por 20 minutos. Deixe esfriar, retire as gemas e passe-as pela peneira. Misture a manteiga com as gemas, adicione o açúcar e o conhaque, alternando com a farinha e a araruta. Quando a massa estiver bem ligada, faça os biscoitos no formato da letra "e" minúscula ou da letra "S". Arrume-os em assadeira untada com manteiga. Pincele-os com clara e pulverize-os com açúcar e canela. Forno regular.

O açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo no preparo da alimentação de recém-nascidos.

torta do céu

Receita (N.º 373) enviada por Da. Thália Mathilde Anderman Piparo, residente na Rua Francisco Pascoal n.º 31 São João da Boa Vista - SP.

INGREDIENTES: 200 g de manteiga, um ovo, duas gemas, 100 g de açúcar UNIÃO, 200 g de farinha de trigo, duas colheres (de chá) de fermento em pó e 100 g de castanhas do Pará.
MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga, junte o açúcar, bata mais um pouco e acrescente as gemas e o ovo. Adicione a farinha e o fermento peneirados juntos. À parte, moa as castanhas do Pará, ou pique-as em lascas bem finas.
SUSPIRO: Quatro claras e 200 g de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve e acrescente o açúcar aos poucos até ficar bem consistente.
ARRUMAÇÃO DA TORTA: Unte uma fôrma com manteiga. Coloque metade da massa; por cima da massa o suspiro; espalhe as castanhas do Pará e finalmente a outra metade da massa. Leve ao forno. Depois de assado e frio, cubra com Chantilly.
CHANTILLY: 200 g de creme de leite e duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Bata o creme de leite com o açúcar até ficar em ponto-de-Chantilly.

Nos pacotes de Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

pastéis folhados

Receita (N.º 374) enviada por Da. Maria Petronilha Barbosa, residente na Praça Dr. Arnolfo Azevedo n.º 54 - Lorena - SP.

MASSA AMARELA: Dois copos de farinha de trigo, duas gemas, três colheres (de sopa) de manteiga, uma pitada de sal e água morna o quanto baste.
MODO DE FAZER: Junte tôdos os ingredientes. Adicione água morna até a massa ficar em consistência de abrir com o rôlo. Divida em três partes.
MASSA BRANCA: Dois copos bem cheios de farinha de trigo e 250 g de manteiga gelada.
MODO DE FAZER: Amasse a farinha com a manteiga gelada até ficar na consistência de abrir com o rôlo. Divida a massa em três partes.
RECHEIO: Uma lata de leite condensado, um côco ralado e seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Misture o leite condensado com o côco e o açúcar. Leve ao fogo até engrossar, mexendo sem parar. Deixe esfriar e empregue.
PREPARAÇÃO: Abra uma parte da massa amarela e coloque uma parte da massa branca no meio, dobre e abra com o rôlo até ficar bem fina. Faça o mesmo com as partes restantes. Enrole cada parte como rocambole, de modo que fique bem apertado e embrulhe em pano úmido. Deixe descansar durante meia hora. Corte pedaços de aproximadamente 2 cm. e abra-os com o rôlo. Coloque o recheio, feche sem apertar as bordas, pincele-os com gema e leve-os para assar em forno de temperatura média. Depois de assados, polvilhe-os com Glaçucar ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda.

Não se esqueça: Só "Caboclo" é micro-pulverizado a frio.

torta mista

Receita (N.º 375) enviada por Da. Elvira Idalina Castelli Cerillo, residente na Travessa Antonio Vieira de Medeiros n.º 98, Pinheiros São Paulo

MASSA: 250 g de farinha de trigo. 125 g de açúcar UNIÃO, 100 g de manteiga, um ovo, uma gema, uma colher (de sopa) de raspas de limão e duas colheres (de chá) rasas de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Misture muito bem a farinha e a manteiga. Junte o açúcar, o ovo, a gema, as raspas de limão e o fermento. Abra a massa diretamente dentro de uma fôrma com o auxílio das mãos. Leve para assar. Deixe esfriar e recheie com o doce de maçãs e o creme.

DOCE DE MAÇÃS: Três maçãs, quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e duas colheres (de sopa) de água.

MODO DE FAZER: Descasque as maçãs e corte-as em fatias finas. Junte o açúcar, a água e leve para cozinhar. Coloque sôbre a massa.

CREME: Uma caixa de pudim sabor baunilha, 100 g de côco ralado e uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Faça o pudim conforme as indicações da embalagem. Junte o côco ralado e o açúcar. Coloque o creme sôbre o doce de maçãs.

SUSPIRO: Três claras e seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater, até ficar bem consistente. Cubra a torta com o suspiro. Leve ao forno sòmente para dourar.

alfajores de leite

Receita (N.º 376) enviada por Da. Odete Campos, residente na Rua Ajudante Albano, n.º 599 - Piracicaba - SP.

INGREDIENTES: 200 g de manteiga, 600 g de maizena, 250 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de fermento em pó, dois ovos, duas gemas e uma lata de leite condensado cozido.

MODO DE FAZER: Amasse a manteiga juntamente com todos os ingredientes sêcos até conseguir uma mistura homogênea. Acrescente os ovos e as gemas. Amasse bem e estenda a massa, deixando-a com meio centímetro de espessura. Corte com cortador próprio ou a borda de um copo, rodelas de 4 a 5 centímetros de diâmetro. Asse-as em forno regular. Una as rodelas de duas em duas com o leite condensado cozido.

COBERTURA: 250 g de Glaçucar e cinco colheres (de sopa) de leite.

MODO DE FAZER: Misture o Glaçucar com o leite e leve ao fogo em banho-maria. Com uma faca, espalhe a cobertura sôbre cada biscoito.

O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara de café. É mais econômico porque se dissolve integralmente. UNIÃO é açúcar absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus.

torta de côco napoleão

Receita (N.º 377) enviada por Da. Silveria Marcucci Queiroz, residente na Rua Regente Feijó n.º 15 - Pirassununga - SP.

INGREDIENTES: Quatro xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de fermento em pó, dois ovos e 150 g de manteiga.

MODO DE FAZER: Misture a manteiga com o açúcar e os ovos. Junte a farinha aos poucos, até ligar bem a massa. Unte uma fôrma (de 30 cm. de diâmetro) com manteiga, abra a massa com os dedos dentro da própria fôrma até forrá-la completamente. Coloque o creme sôbre a massa, espalhe o côco ralado por cima e por último cubra com o leite condensado. Leve para assar em forno quente. Depois de assada e fria, corte-a em quadradinhos.

RECHEIO: Oito colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, três gemas, um litro de leite, quatro colheres (de sopa) de maizena, um côco ralado e uma lata de leite condensado.

MODO DE FAZER: Desmanche as gemas em um pouco do leite. Junte o açúcar, a maizena e o restante do leite. Leve ao fogo, quando engrossar retire e vá mexendo até esfriar.

Se a senhora tem filhos, pergunte a seu médico e êle lhe dirá que todo açúcar não-refinado, ou mesmo mal-refinado, é impróprio para a alimentação infantil. Só o açúcar UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

suspiro misto

Receita (N.º 378) enviada por Da. Maria de Lourdes Abade, residente na Rua Vicente da Fontoura n.º 2987 - Pôrto Alegre - RS.

SUSPIRO: Oito claras, 400 g de açúcar UNIÃO, duas colheres (de chá) de fermento em pó e uma colher (de café) de vanilina.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte o fermento e a vanilina. Ponha em um pirex e leve ao fogo em banho-maria mexendo sem parar. Deixe ferver a água por alguns minutos. Retire do fogo e bata até conseguir consistência de suspiro. Reserve.

1.º RECHEIO: 200 g de nozes moídas, cinco colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas gemas e três colheres (de sopa) de leite.

MODO DE FAZER: Misture os ingredientes e leve ao fogo. Quando engrossar e estiver em ponto-de-enrolar retire e deixe esfriar. Faça bolinhas.

2.º RECHEIO: 300 g de côco ralado, seis gemas e duas e meia xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Misture os ingredientes e leve ao fogo. Quando aparecer o fundo da panela está no ponto. Retire e deixe esfriar.

ARRUMAÇÃO DOS SUSPIROS: Abra uma pequena quantidade do 2.º recheio na palma da mão. Coloque uma bolinha do 1.º recheio no centro e envolva, de modo que a mesma fique totalmente coberta. Passe as bolinhas uma a uma no suspiro e retire-as com o auxílio de um garfo. Coloque-as em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve em forno de temperatura média sòmente para secar o suspiro.

torta finíssima de massa folhada

Receita (N.º 379) enviada por Da. Virginia Maria Correia Quadros, residente na Rua Átilio Bório n.º 1666 - Curitiba - PR.

PÃO-DE-LÓ: Quatro ovos, quatro colheres (de sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO, quatro colheres (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de sobremesa) de fermento em pó e uma colher (de chá) de raspas de limão.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas continuando a bater. Adicione o açúcar aos poucos batendo bem. Acrescente a farinha e o fermento peneirados e as raspas de limão, misturando levemente. Asse em fôrma desmontável, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno quente. Depois de frio, corte horizontalmente. ao meio.

CREME DE RUM: Um litro de leite, seis gemas, oito colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, quatro colheres (de sopa) de maizena, uma colher (de sopa) de manteiga, uma colher (de chá) de vanilina e uma xícara (de chá) de rum.

MODO DE FAZER: Reserve do litro um copo de leite. Adicione ao restante do leite as gemas, o açúcar, a manteiga e leve ao fogo. Quando ferver, junte a maizena prèviamente dissolvida no leite reservado. Quando engrossar, tire do fogo e adicione a vanilina e o rum. (Reserve um pouco do creme para passar nas laterais da torta quando esta estiver armada).

1.ª MASSA FOLHADA: 250 g de farinha de trigo, uma colher

(continua na página seguinte)

(continuação da torta finíssima de massa folhada)

(de sopa) de manteiga, duas gemas e um colher (de chá) de sal.

MODO DE FAZER: Misture a farinha, a manteiga, o sal e as gemas. Junte água fria o suficiente para amassar, até obter uma massa lisa.

2.ª MASSA FOLHADA: 200 g de farinha de trigo e 150 g de manteiga sem sal.

MODO DE FAZER: Misture bem a farinha com a manteiga.

ARRUMAÇÃO DAS MASSAS: Abra com o rôlo a 1.ª massa e com a faca espalhe por cima a 2.ª massa. Enrole como rocambole e corte em três partes iguais. Forre o fundo de uma fôrma desmontável (a mesma em que assou o pão-de-ló) com uma das partes. Fure a massa com um garfo para que não cresça. Leve ao forno para assar. Faça o mesmo com as outras duas partes.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: 1.º - Metade do pão-de-ló, 2.º - Creme de rum, 3.º - Um disco de massa folhada, 4.º - Creme de rum, 5.º - Um disco de massa folhada, 6.º - Creme de rum, 7.º - Um disco de massa folhada, 8.º - Creme de rum, 9.º - A outra metade do pão-de-ló.
Passe o creme de rum reservado nas laterais e pulverize a superfície da torta com 200 g de Glaçucar (ou açúcar UNIÃO peneirado em peneira de seda).

Nos pacotes de Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

delícia italiana

Receita (N.º 380) enviada por Da. Diva Paula Vachtel, Caixa Postal N.º 203 - Canoinhas - SC.

INGREDIENTES: 15 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, cinco colheres (de sopa) rasas de farinha de trigo, três copos de leite, 100 g de côco ralado e 100 g de queijo (duro-mineiro) ralado e cinco ovos.

MODO DE FAZER: Bata o açúcar com as gemas até esbranquiçar, junte a farinha e a margarina. Aos poucos, adicione o leite, o côco e o queijo ralado. Por último, acrescente as claras batidas em neve.
Leve para assar em fôrma caramelada com 250 g de açúcar UNIÃO. Forno médio por 30 minutos.

Se a senhora tem filhos, pergunte a seu médico e êle lhe dirá que todo açúcar não-refinado, ou mesmo mal-refinado, é impróprio para a alimentação infantil. Só o açúcar UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

TORTA REAL

torta de chocolate especial

Receita (N.º 381) enviada por Da. Rosemari Gava, residente na Rua João Gava n.º 60 - Pilarzinho - PR.

INGREDIENTES: 250 g de manteiga, seis ovos, 200 g de chocolate em pó, 500 g de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de leite, uma colher (de café) de vanilina, duas colheres (de sopa) de conhaque, 500 g de açúcar UNIÃO e uma colher (de sobremesa) de fermento em pó.
MODO DE FAZER: Bata a manteiga até ficar cremosa. Junte as gemas, uma a uma e o açúcar, continuando a bater até a mistura ficar leve e clara. Junte o chocolate e a vanilina. Passe pela peneira, juntos, a farinha e o fermento. Junte ao creme alternado com o leite. Bata as claras em neve, junte à massa, adicione o conhaque e misture bem. Divida a massa em quatro fôrmas iguais (fôrmas com cêrca de 20 cms. de diâmetro) untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Asse em forno moderado. Depois de assadas e frias, recheie-as.
DOCE DE AMEIXAS: 250 g de ameixas pretas, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e uma xícara (de chá) de água.
MODO DE FAZER: Leve ao fogo o açúcar, a água e as ameixas bem picadas, até cozinharem.
BABA DE MOÇA: Seis gemas, 200 g de açúcar UNIÃO, um vidro de leite de côco.
MODO DE FAZER: Faça uma calda em ponto-de-fio com o açúcar e o leite de côco. Deixe esfriar e junte as gemas passadas por peneira. Volte ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.
GLACÊ: Uma xícara (de chá) de claras sem bater, 250 g de açúcar UNIÃO, suco de um limão e um vidro de geléia de abricô.
MODO DE FAZER: Misture as claras sem bater, o açúcar e o suco de limão. Leve ao fogo mexendo sempre até aquecer. Retire do fogo, bata até ficar claro, firme e espêsso.
ARRUMAÇÃO DA TORTA: Uma parte de massa, uma de baba de moça, outra de massa, outra de geléia de abricô, outra de massa, outra de doce de ameixa e, finalmente, a última parte da massa. Cubra com glacê.

lua de mel

Receita (N.º 382) enviada por Da. Terezinha Graciano, residente na Rua Dr. Graciano Geribelo - Turma 8, casa 5 - Itú - SP.

INGREDIENTES: Um quilo de mandioca crua e ralada, um côco ralado, 100 g de queijo ralado, quatro gemas, uma pitada de sal, três copos de açúcar UNIÃO e uma colher (de chá) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Misture muito bem todos os ingredientes. Coloque a mistura em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno regular por 20 minutos. Enquanto quente e ainda na fôrma despeje a calda. Depois de frio, corte em quadradinhos.

CALDA: Duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma xícara e meia (de chá) de água e três pedaços de canela em pau.

MODO DE FAZER: Misture tudo e leve ao fogo até ficar em ponto-de-fio. Empregue ainda quente sôbre o doce.

Você sabia que desde o tempo de seus avós o açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado do Brasil? Açúcar UNIÃO, há mais de meio século oferecendo a máxima qualidade!

torta ilônia

Receita (N.º 383) enviada por Da. Carmen Dias do Rosário, caixa Postal n.º 725 - Joinville - SC.

INGREDIENTES: Uma colher (de sopa) de manteiga, uma xícara e meia (de chá) de açúcar UNIÃO, três gemas, duas xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de leite, uma colher (de café) de vanilina, uma pitada de sal e três colheres (de chá) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas, acrescente a vanilina, o sal e junte a farinha de trigo alternando com o leite. Bata bem e por último, adicione o fermento em pó. Unte uma fôrma com manteiga e despeje a massa.

SALADA DE FRUTAS: Três bananas nanicas (ou prata), duas laranjas, uma maçã, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de canela em pó, um cálice de suco de limão e uma colher (de sopa) de maizena.

MODO DE FAZER: Pique as frutas em quadradinhos e junte o açúcar. Adicione a canela e o caldo do limão. Leve a salada de frutas ao fogo até esquentar, junte a maizena e leve ao fogo novamente até engrossar. Deixe esfriar. Despeje por cima da massa e leve ao forno por 50 minutos. Quando a torta estiver assada, cubra com suspiro e leve ao forno por dez minutos para dourar o suspiro.

SUSPIRO: Três claras e quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, vá juntando o açúcar aos poucos batendo sempre até o ponto-de-suspiro.

UMA OPINIÃO VALIOSA

Palavras da nutricionista Da. Elvira Iglésias Antonelli, responsável pela Secção de Nutrição do Serviço de Saúde Escolar, o qual se encarrega do problema da alimentação dos alunos de quase duas mil escolas desta Capital e do Interior:

"Conforme pesquisas efetuadas em nosso meio escolar, o baixo nível de nutrição constitui uma das mais poderosas fôrças contra o progresso físico, mental e social da criança. O período de desenvolvimento da criança escolar se caracteriza por uma grande atividadade que exige consideráveis gastos de energia. O consumo energético gira em torno de 50% da necessidade calórica total diária. A merenda escolar adequada deve refletir, em escala reduzida, as mesmas proporções da dieta total. O lanche ideal deve fornecer entre 400 e 600 calorias, 50% das quais são fornecidas pelo açúcar e outros hidratos de carbono".

De fato, Da. Elvira tem razão: A criança em idade escolar despende, em seus naturais folguedos, calorias que devem ser recuperadas imediatamente pela ingestão de alimentos açucarados. Criança privada de açúcar é desnutrida e enfermiça. Ouça, a êsse respeito, a opinião do seu pediatra. Sem dúvida, êle será o primeiro a recomendar o Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus e inteiramente produzido sem contacto manual.

Está provado que o açúcar desempenha importante papel na formação dos tecidos de reserva e do sistema muscular. É por isso que o próprio leite materno contém grande quantidade de açúcar. Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o puríssimo açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.

dan-top

Receita (N.º 384) enviada por Da. Celisa Sugai, residente na Av. Leôncio de Magalhães n.º 634, Jardim São Paulo - São Paulo.

INGREDIENTES: Um envelope de gelatina em pó, ou seis fôlhas de gelatina branca, uma xícara (de café) de água (para dissolver a gelatina), dois copos de açúcar UNIÃO e mais duas colheres (de sopa), um copo de água e quatro claras.

MODO DE FAZER: Amoleça a gelatina na água fria e a seguir, dissolva-a em banho-maria. Com os dois copos de açúcar e a água faça uma calda grossa em ponto-de-voar. Verifique o ponto mergulhando um aro de arame, próprio para êsse fim e sopre, se formar bôlhas está no ponto. Reserve. Coloque na batedeira as claras e bata-as até ficarem em neve. Junte as duas colheres de açúcar e continue a bater até ficar bem firme. Acrescente aos poucos a calda quente e a gelatina sem parar de bater, até começar a enrolar nas pás da batedeira. Com o auxílio do bico de confeitar (tamanho pitanga gigante), faça os dan-tops diretamente sôbre uma assadeira forrada com papel manteiga untado. Leve-os à geladeira até endurecerem. Passe-os na cobertura de chocolate.

COBERTURA: 30 g de parafina, 40 g de manteiga de cacau e três tabletes (300 g) de chocolate meio amargo.

MODO DE FAZER: Pique a parafina e a manteiga de cacau e leve para derreter em banho-maria em fogo baixo. Acrescente o chocolate picado e mexa até ficar tudo bem dissolvido. Tire do fogo e passe os dan-tops um a um nessa mistura. Coloque-os sôbre uma assadeira forrada com papel manteiga untado. Leve à geladeira.

torta getúlio

Receita (N.º 385) enviada por Da. Miriam S. Bender - Caixa Postal N.º 243 - Pôrto Alegre - RGS.

INGREDIENTES: Três copos de leite, 250 g de pão amanhecido, oito ovos, três xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma lata grande de compota de abacaxi, um côco pequeno ralado e um copo de caldo de laranja.

MODO DE FAZER: Ferva o leite, deixe esfriar, corte o pão em pedacinhos, junte-o ao leite e desmanche-o até formar uma massa. Adicione os ovos e o açúcar. Bata bem e acrescente o restante dos ingredientes, sendo que o abacaxi deverá ser bem picadinho. Leve para assar em fôrma caramelada com 250 g de açúcar UNIÃO. Forno quente. Depois de frio retire da fôrma e enfeite com doce de ameixa preta.

DOCE DE AMEIXAS: 200 g de ameixas pretas, uma xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e duas xícaras (de chá) de água.

MODO DE FAZER: Retire os caroços das ameixas. Leve-as para cozinhar em fogo brando com o açúcar e a água.

Que idade você tem? - Não precisa dizer, mas, provavelmente, quando você era pequenina, a mamadeira que lhe serviam costumava ser adoçada com açúcar UNIÃO. Há mais de meio século, o melhor açúcar refinado do Brasil!

rocambole de bombocado

Receita N.º 386, retirada do Primeiro Volume, onde figura sob o número 83-A, enviada por Da. Márcia Maria Zimpeck, residente na rua General Glicério n.º 422, Santo André - São Paulo.

INGREDIENTES: Seis ovos grandes (ou sete pequenos), 500 g de açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) rasa de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de manteiga, um côco pequeno ralado e 100 g de queijo ralado (tipo parmezão).

MODO DE FAZER: Bata as seis claras em neve, junte as gemas e torne a bater. Adicione os demais ingredientes, misture levemente e despeje em assadeira de 30 x 40 cms., untada com manteiga e forrada com papel impermeável também untado e polvilhado com açúcar (aproximadamente duas colheres de sopa). Depois de assada, coloque a massa sôbre um guardanapo úmido bem torcido e enrole como rocambole, com auxílio do próprio guardanapo.

UNIÃO, super-refinado, é o famoso açúcar que adoça mais. Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre milhares pela Cozinha Experimental União.

nougat

Receita N.º 387 retirada do Primeiro Volume, onde figura sob o número 31-B, enviada por Da. Nilza Siqueira Anderson, residente na rua Visconde de Pirajá n.º 786, apto. 21 - SP.

INGREDIENTES: Seis xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de mel, duas xícaras (de chá) de água, seis claras e um quilo de amendoim (pesado sem casca).
MODO DE FAZER: Faça uma calda com o açúcar, a água e o mel, até tomar ponto de puxa-puxa dura. Uma vez pronta, vá pingando essa calda, aos poucos, sôbre as claras batidas em neve, batendo com agilidade para não cozinhar as claras. Continue batendo até esfriar. Depois de fria, torne a levar a mistura ao fogo (brando), mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e bata bem, até amornar. Misture, então o amendoim, prèviamente torrado, pelado e com os grãos inteiros. Despeje a massa sôbre mármore untado de manteiga, igualando a superfície com uma faca. Corte o "nougat" depois de bem frio, no tamanho de sua preferência e embrulhe em papel celofane.
OBS.: Recomenda-se executar meia receita de cada vez, pois sendo menor o volume de massa, esta ficará mais leve e, consequentemente, mais fácil de bater, o que é de grande importância em se tratando de "nougat".

O açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. União é puríssimo, refinado a mais de 120 graus.

sonho americano

Receita N.º 388, retirada do Primeiro Volume, onde figura sob o número 35-B, enviada por Da. Alzira Ferrando, residente na rua Haddock Lobo n.º 255, apto. 17 - São Paulo.

FERMENTO: Junte numa tigela um copo de leite amornado, uma colher (de chá) de açúcar UNIÃO, uma pitada de sal e dois tabletes de fermento Fleischmann. Dissolva os ingredientes e deixe levedar durante uma hora, em lugar abrigado.
MASSA: Uma colher (de sopa) bem cheia de manteiga, 500 g de farinha de trigo, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de rum, cinco gemas e um copo de leite fervido e mórno. — Derreta a manteiga e espere amornar. Adicione, então, os demais ingredientes, mexendo lentamente com uma colher de pau, e misturando tudo muito bem. Junte o fermento, acrescente mais meia xícara (de chá) de farinha e continue mexendo.
Depois de bem ligada, despeje a massa no mármore enfarinhado e trabalhe-a com as mãos, batendo sempre no mesmo sentido, durante alguns minutos e polvilhando as mãos com farinha (meia xícara de chá, aproximadamente) sempre que necessário, até que a massa se desprenda completamente do mármore e das mãos. Coloque-a numa tigela, polvilhe-a com farinha (mais ou menos duas colheres de

(continua na página seguinte)

chá) e deixe-a descansar em lugar abrigado, coberta com um pano. Depois de bem crescida, polvilhe o mármore com farinha, abra a massa com as mãos, na espessura de um centímetro e meio, corte-a em rodelas com o rebordo de um cálice (ou com cortador próprio) e deixe crescer um pouco mais sôbre o mármore enfarinhado. Depois, coloque numa panela grande, com abundante óleo (quente), quatro a cinco sonhos de cada vez, agitando o recepiente (tampado), de sorte que fiquem, todos ao mesmo tempo, inteiramente cobertos pela gordura. Uma vez dourados, vire-os com um garfo para corar por igual, retirando-os e colocando-os sôbre papel absorvente. Uma vez escorridos, faça um corte em cada sonho e recheie com creme ou com qualquer geléia de sua preferência. Finalmente, pulverize com açúcar e canela. Aproveite as aparas para fazer novos sonhos.

CREME: Bata ligeiramente quatro gemas com 200 g de açúcar UNIÃO e 100 g de farinha de trigo. Adicione aos poucos meio litro de leite môrno, misturando bem, e leve ao fogo, mexendo sempre com uma colher de pau, até adquirir consistência. Retire e junte quatro fôlhas de gelatina branca (previamente amolecidas em meia xícara (de chá) de água fria e depois bem espremidas). Bata com a colher de pau até que a gelatina se dissolva completamente, deixe esfriar e adicione 250 g de creme de leite batido, misturando levemente.

quindão

Receita (N.º 389) retirada do Primeiro Volume, onde figura sob o número 161-A, enviada por Da. Francisca Rolim, residente na Rua Francisco Leitão n.º 144, Pinheiros - São Paulo.

INGREDIENTES: Um côco médio ralado, duas colheres (de sopa) de manteiga, quinze gemas e meio quilo de açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Junte os ingredientes, misture e bata bem até obter massa lisa. Deixe descansar na própria vasilha, coberta com um pano durante uma hora. Coloque a massa em fôrma de pudim, bem untada com manteiga e polvilhada com açúcar UNIÃO. Cubra a fôrma e deixe descansar por duas horas. Leve a assar em banho-maria, em forno quente e com a fôrma tampada, durante uma hora aproximadamente. Retire do forno e quinze minutos depois, agite a fôrma, verificando se o doce se desprende com facilidade a fim de desenformá-lo.

Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

bôlo chiffon

Receita N.º 390 retirada do Primeiro Volume onde figura sob número 19-A, enviada por Do. Maria Neide Alves Monte, residente na rua Comprida n.º 745, Vila Mazzei - SP.

MASSA: Meia xícara (de chá) de chocolate em pó em 3/4 de xícara (de chá) de água quente, uma xícara (de chá) e 3/4 de farinha de trigo, uma xícara (de chá) e 3/4 de açúcar UNIÃO, três colheres (de café) de fermento em pó, uma colher (de café) de sal. Passe pela peneira os ingredientes secos, faça um buraco no meio dêles e aí coloque na seguinte ordem: Meia xícara (de chá) de óleo de amendoim, sete gemas, uma colher (de café) de vanilina e o chocolate já frio. Bata a massa até ficar macia. Em uma tijela grande coloque sete claras e uma colher (de chá) de fermento em pó, batendo até formar picos duros. Em seguida, misture as claras batidas à massa das gemas, suavemente, apenas para ligar. Não bata. Divida em duas fôrmas e asse em forno brando. Retire quando a massa, sendo tocada levemente, torne a subir. Deixe esfriar.

RECHEIO: Bata 200 g de manteiga com duas gemas e duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO. Acrescente duas xícaras (de chá) de chocolate em pó. Com essa mistura recheie o bôlo, cobrindo-o também.

Você mexeu bem o seu cafèzinho, mas o açúcar teimou em ficar no fundo da xícara. Que desperdício! Não era açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO refinado a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não fica no fundo da xícara.

bem-casados de chocolate

Receita (N.º 391) retirada do Primeiro Volume onde figura sob o número 129-B, enviada por Da. Nádia Santos Beltrame, residente na Rua Engenheiro Prudente Meireles de Morais n.º 706 São José dos Campos - SP.

PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE: Cinco ovos, cinco colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, quatro colheres (de sopa) de farinha de trigo e um tablete de chocolate meio amargo (80g).
MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, acrescente as gemas e continue batendo até formar um creme claro. Adicione aos poucos o açúcar e bata por mais dez minutos. Reserve.
À parte, derreta em banho-maria o chocolate prèviamente picado. Junte-o já frio à massa e mexa até ficar bem uniforme. Acrescente a farinha misturando levemente. Asse em assadeira n.º 2 untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno médio.
CALDA DE CHOCOLATE: Um tablete de chocolate meio amargo (80g), uma xícara (de chá) de água, uma colher (de sopa) de açúcar UNIÃO e uma xícara (de café) de licor de cacau.
MODO DE FAZER: Leve ao fogo o chocolate cortado em pedaços, juntamente com a água e o açúcar. Deixe ferver até começar a ficar consistente. Retire do fogo e adicione o licor de cacau. Misture e deixe esfriar.

(continua na página seguinte)

(continuação de bem-casados de chocolate)

GLACÊ DE CHOCOLATE: Duas colheres (de sopa) de manteiga, três colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, uma colher (de café) de vanilina, uma lata de creme de leite (gelado e sem o sôro) e um tablete de chocolate meio amargo (80g).
MODO DE FAZER: Bata em creme a manteiga com o açúcar e a vanilina. Junte o chocolate prèviamente picado e dissolvido em banho-maria. Sem parar de bater, acrescente o creme de leite e bata por mais três minutos. Reserve.
MODO DE COMPOR OS BEM-CASADOS:
Depois do pão-de-ló assado e frio corte rodelas (com cortador próprio ou a borda de uma xícara de café). Recorte-as bem juntas umas das outras para melhor aproveitamento da massa. Corte as rodelas horizontalmente ao meio. Recheie-as com a calda de chocolate e una-as de duas em duas. Passe também calda de chocolate ao redor dos bem-casados e aplique chocolate granulado em tôda a volta. Decore a gôsto com o glacê de chocolate a superfície dos doces. Use o bico pitanga. Coloque no centro de cada bem-casado uma cereja ao marasquino. Conserve na geladeira até o momento de servir.

Você mexeu bem o seu cafèzinho, mas o açúcar teimou em ficar no fundo da xícara. Que desperdício! Não era açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO refinado a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não ficando no fundo da xícara.

meia lua

Receita N.º 392, retirada do Primeiro Volume onde figura sob número 149-A, enviada por Da. Jandira Ribeiro da Silva, residente na Alameda Itú n.º 304, apto. 61, Vila América - São Paulo.

MASSA: 500 g de farinha de trigo, 250 g de manteiga, duas gemas, um ovo inteiro, quatro colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, dois tabletes de fermento Fleischmann, três colheres (de sopa) de creme de leite azêdo, uma xícara (de café) de leite.

MODO DE FAZER: Desmanche o fermento no leite môrno, junte duas colheres (de sopa) de farinha de trigo, misture bem e deixe crescer. Em separado, misture a manteiga com os ovos, o açúcar, o creme de leite e a farinha. Por último, junte o fermento já crescido, misturando apenas com os dedos. Não deve ser sovada. Deixe descansar por uma hora. Abra a massa com o rôlo, na espessura de três milímetros, polvilhando com farinha de trigo, a fim de não grudar. Corte em quadradinhos de 8 x 8 centímetros, recheie-os e enrole-os no formato de meia lua. Coloque-os em assadeiras untadas e deixe crescer. Pincele os pãezinhos com gema e leve-os para assar. Depois de assados, polvilhe-os com açúcar UNIÃO.

RECHEIO: Passe na peneira 300 g de ricota, junte uma gema, seis colheres (de sopa) de açúcar, 150 g de cidra e laranja cristalizadas picadinhas, misturando apenas.

O açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há mais de meio século, mantendo-se sempre como o melhor açúcar que o Brasil produz.

bôlo de maçã e nozes

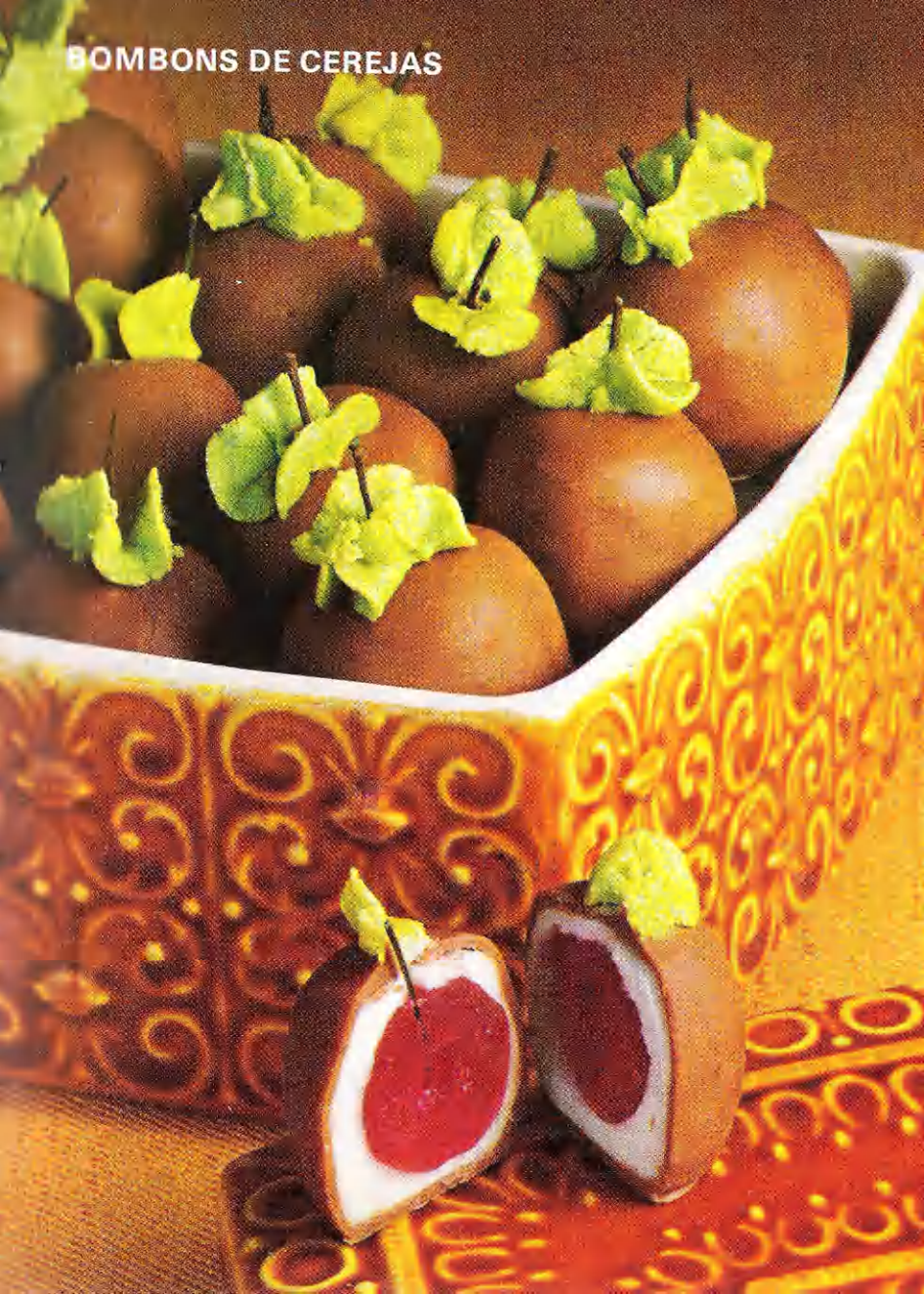
Receita (N.º 393) retirada do Primeiro Volume onde figura sob o número 182-B, enviada por Da. Palmira Flosi Alves, residente na Rua Francisca Biriba n.º 442, Santana, - São Paulo.

MASSA: Quatro ovos, uma xícara (de chá) de manteiga, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, uma pitada de sal, uma xícara (de chá) de maçã ácida ralada (aproximadamente duas maçãs), uma xícara (de chá) de nozes moídas, meia xícara (de chá) de caldo de laranja, uma colher (de chá) de casca de laranja ralada, uma xícara (de chá) de farinha de rôsca, duas xícaras (de chá) de farinha de trigo e uma colher (de sopa) bem cheia de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata em creme as quatro gemas com a manteiga, junte o açúcar, o sal e, sempre batendo, adicione a maçã ralada, as nozes moídas, o caldo e a casca ralada de laranja, a farinha de rôsca peneirada com a farinha de trigo e o fermento. Finalmente adicione as quatro claras batidas em neve, misturando bem os ingredientes. Quando abrir bôlhas, despeje a massa em fôrma de torta desmontável, bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno quente nos primeiros dez minutos e depois moderado. Uma vez assado e frio, desenforme o bôlo no prato em que fôr servir. Decore com creme Chantilly, empregando o funil de confeitar. Disponha sôbre o Chantilly fatias de maçã deliciosa (cortadas com a casca e passadas no caldo de limão, para evitar que escureçam). Termine a decoração formando pequenos suspiros em volta do bôlo. Conserve na geladeira até o momento de servir.

CREME CHANTILLY: 250 g de creme de leite batido com duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, até conseguir a consistência necessária.

SUSPIRO: Bata três claras em neve firme, adicione duas colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e continue batendo até obter um suspiro bem consistente.


BOMBONS DE CEREJAS

APFELSTRUDEL

pão de abóbora

Receita (N.º 394) retirada do primeiro volume, onde figura sob o número 104-A, enviada por Da. Neusa Bueno, residente na Rua Dr. Almeida Lima n.º 369, Brás - São Paulo.

INGREDIENTES: 750 g de abóbora madura, 300 g de açúcar UNIÃO, 50 g de fermento Fleischmann, 200 g de margarina, um quilo e 400 g de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de leite, uma colher (de chá) de sal e três ovos inteiros.

MODO DE FAZER: Cozinhe a abóbora e passe-a pela peneira. Em separado, dissolva o fermento no leite mórno, junte 100 g de açúcar, 200 g de farinha de trigo e, por último, adicione a abóbora. Misture muito bem, cubra com um pano e deixe crescer em lugar tépido. Crescida a massa, junte-lhe os ovos inteiros, a margarina derretida, o sal e o resto do açúcar. Junte também, aos poucos, o restante da farinha e sove a massa até levantar bôlhas. Faça os pães modelando a gôsto. Coloque-os em assadeira untada com manteiga e deixe-os crescer novamente. Pincele-os com duas gemas misturadas com meia colher de leite, pulverize com açúcar cristalizado e leve-os ao forno quenté.

Agora, com as duzentas receitas, simples e saborosíssimas do livro do Açúcar União, você poderá orgulhar-se de ser uma doceira de verdade! As receitas do Açúcar União não são dessas que se encontrem em qualquer livro de doces. São receitas selecionadas, de toda parte do Brasil, compradas e aperfeiçoadas pela Cozinha Experimental União.

torta de castanhas portuguêsas

Receita (N.º 395) retirada do Primeiro Volume onde figura sob o número 155-A, enviada por Da. Maria Cândida Rodrigues Dupont, residente na Avenida Indianópolis n.º 1500 - São Paulo.

INGREDIENTES: Oito ovos, 400 g de açúcar UNIÃO, 400 g de castanhas cozidas e passadas na máquina (peça lisa), 150 g de nozes moídas e uma colher (de chá) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar, junte o purê de castanhas, as nozes misturadas com o fermento e finalmente as claras em neve. Leve ao forno em fôrma de orifício central, redonda e acanelada, untada com manteiga e pulverizada com farinha de rôsca. Depois de fria e desenformada, cubra e confeite a torta com creme Chantilly (previamente pôsto no funil de decorar, montado com o bico pitanga), contornando o acanelado. Arremate ao redor e recheie o centro com o creme restante. A seguir, tome dois figos cristalizados, corte cada um em 8 gomos e enfeite com êstes as pitangas formadas com o creme. Aplique finalmente uma cereja no centro da torta e quatro gomos de figos formando as fôlhas.

CHANTILLY: Bata 500 g de creme de leite com 100 g de açúcar UNIÃO até obter a consistência requerida.

Está provado que o açúcar desempenha importante papel na formação dos tecidos de reserva e do sistema muscular. É por isso que o próprio leite materno contém grande quantidade de açúcar. Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o puríssimo Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.

sorvete de café caboclo

Receita (N.º 396) retirada do Primeiro Volume onde figura sob o número 93-A, enviada por Da. Elza Maria, residente na Rua Marechal Barbacena n.º 577, Agua Raza - São Paulo

INGREDIENTES: 50 g de pó de café CABOCLO, quatro xícaras (de chá) de leite, seis gemas, duas xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, meia fôlha de gelatina vermelha e duas xícaras (de chá) de creme de leite.

MODO DE FAZER: Misture o pó de café com o leite, leve ao fogo brando até esquentar bem. Coe e deixe esfriar naturalmente. Junte as gemas, o açúcar, a gelatina e leve ao fogo em banho-maria até engrossar, sem deixar ferver, mexendo de vez em quando para não talhar. Retire do fogo e deixe esfriar. Junte o creme de leite mal batido, misture bem e ponha na geladeira nas gavetas do congelador. Quando começar a congelar, retire, despeje no liquidificador e bata muito bem. Finalmente torne a por o sorvete nas gavetas, coloque-as no congelador e deixe congelar convenientemente.

Qual é a idade que você tem? - Não precisa dizer, mas, provavelmente, quando você era pequenina, a mamadeira que lhe serviam costumava ser adoçada com açúcar UNIÃO. Há mais de meio século, o melhor açúcar refinado do Brasil!

canudos de chantilly

Receita N.º 397, retirada do Primeiro Volume, onde figura sob o N.º 58-A, enviada por Da. Júlia Ferreira Rocco, residente na rua Primeiro de Maio n.º 490, casa 4, São Caetano do Sul - São Paulo.

INGREDIENTES: 250 g de açúcar UNIÃO, 170 g de farinha de trigo, 50 g de amendoim cru e cinco ovos. MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas, torne a bater, acrescente as 250 g de açúcar e continue batendo até formar massa firme. A seguir, adicione a farinha, misturando tudo muito bem. Em assadeira untada com 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 5 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, recheie-os com creme Chantilly na hora de serem servidos. Os canudos devem ser recheados frios.

Nos pacotes do açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.

balas de ovos dona rachel

Receita (N.º 398) retirada do Primeiro Volume, onde figura sob o número 20-A, enviada por Da. Maria Teresa Speers Hayden, residente na Avenida Washigton Luiz n.º 234, apto. 5 - Santos - SP.

INGREDIENTES: Duas xícaras (de chá) bem cheias de açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de água, treze gemas, uma colher (de chá) de manteiga salgada e uma colher (de café) de vanilina.
MODO DE FAZER: Faça uma calda em ponto-de-fio, com o açúcar e a água. Deixe esfriar. Junte as gemas passadas por peneira a essa calda, mexendo sempre com colher de pau, acrescente a manteiga e leve ao fogo brando. Mexa sempre ao comprido, nunca volteando. Quando a massa desprender do fundo da panela está pronta. Ponha a vanilina na massa e coloque-a em um prato ligeiramente untado com manteiga. Deixe descansar até o dia seguinte. Faça bolinhas e deixe secar.
Faça uma segunda calda em ponto-de-quebrar, com a mesma quantidade de açúcar usada na calda anterior, um copo de água e uma colher (de café) de caldo de limão. Experimente a calda em uma xícara com água fria. Quando estalar no fundo da xícara está no ponto-de-quebrar. Passe as bolinhas nessa calda com o auxílio de palitos ou garfos untados com manteiga. Coloque-as em tabuleiros untados com manteiga até esfriarem. Embrulhe-as em papel celofane.

Não lhe parece justo que o açúcar UNIÃO, o único refinado a mais de 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, mal refinado? - Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhos com o puríssimo açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?

cocada com ovos moles

Receita (N.º 399) retirada do Primeiro Volume, onde figura sob o número 200-A, enviada por Da. Ivone Vieira, residente na Rua Dubugras n.º 254, Jardim da Glória - São Paulo.

INGREDIENTES: Um côco ralado integral, isto é, com a casquinha, seis ovos, meia xícara (de chá) de água, 250 g de açúcar UNIÃO e em separado mais doze colheres (de sopa).
MODO DE FAZER: Misture o côco ralado com a água do côco (meio copo aproximadamente) e as 250 g de açúcar. Despeje em fôrma untada com manteiga. Leve ao forno e deixe corar um pouco. Bata as claras em neve e adicione seis colheres (de sopa) de açúcar. Quando a cocada estiver corada, despeje as claras em cima e leve ao forno para corar novamente.
OVOS MOLES: Faça à parte uma calda em ponto-de-fio-médio com as seis colheres (de sopa) de açúcar restantes e a água. Deixe esfriar. Despeje nessa calda as gemas passadas pela peneira. Leve ao fogo mexendo sempre com colher de pau até engrossar. Com o auxílio de uma colher, cave dez ou doze buracos no suspiro e em cada um dêles despeje um pouco de ovos moles. Sirva gelado. Faça de véspera.

Está provado que o açúcar desempenha importante papel na formação dos tecidos de reserva e do sistema muscular. É por isso que o próprio leite materno contém grande quantidade de açúcar. Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o puríssimo açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.

rocambole de amendoim

Receita (N.º 400) retirada do Primeiro Volume onde figura sob o número 21-A, enviada por Da. Isabel Penteado, residente na Avenida Dr. Arnaldo n.º 1532 - São Paulo.

MASSA: Seis ovos, seis colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, três colheres (de sopa) de farinha de rôsca e 100 g de amendoim torrado, pelado e moído.

MODO DE FAZER: Bata os ovos como para pão-de-ló e adicione o açúcar, a farinha de rôsca e o amendoim. Asse em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado vire sôbre um guardanapo úmido e recheie.

RECHEIO: 125 g de manteiga, 125 g de açúcar UNIÃO, duas gemas, uma xícara (de café) de café CABOCLO coado bem forte e 100 g de amendoim torrado, pelado e moído.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga, adicione o açúcar e as gemas, tornando a bater. Despeje o café aos poucos, gôta a gôta e bata tudo muito bem. Espalhe uma parte do recheio sôbre a massa, polvilhe com metade do amendoim. Enrole o rocambole, cubra com o restante do recheio e polvilhe com a outra metade do amendoim.

Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija-o do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar Se, ao tomar seu cafèzinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus. UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.

Os direitos de publicação dêste livro pertencem à Companhia União dos Refinadores - Açúcar e Café, sendo proibida sua reprodução, total ou parcial, sem autorização expressa da mesma.

Os cristais e os vasilhames das fotografias foram gentilmente cedidos pela firma "Baú-Pinturas Manuais Limitada".

Impresso pela
PADILLA INDÚSTRIAS GRÁFICAS S. A.
SÃO PAULO — BRASIL

INDICE DO 2.º VOLUME

BISCOITOS

Receita N.º

Petits-Fours deliciosos 206
Ring-a-ling 226
Rosquinhas de laranja 251
Biscoitos holandeses..... 332
Rosquinhas esplêndidas..... 358
Delícia de amêndoas 360
Saudades 364
Biscoito de gemas 372
Alfajores de leite 376

BOLOS

Cake de fubá 205
Bôlo para o dia das mães 213
Rocambole delicioso..... 218
Bôlo de fubá 222
Bôlo de frutas 224
Bôlo de Natal 227
Bôlo D. Pedro I 232
Bôlo de Nozes..... 236
Bôlo de Tâmaras 243
Bôlo de especiarias..... 248
Rocambole delicado de côco... 252
Bisée 256
Argola de amêndoas..... 258
Bôlo flamengo..... 269
Bôlo dourado 274
Tronco de nozes 281
Bôlo Luiz Felipe..... 283
Bôlo de chocolate 286
Rocambole de laranja 288
Silvia's cake 292
Bôlo de fécula 296
Bôlo de aipim (mandioca)..... 299
Manuês da Bahia 302
Bôlo de mel 306
Bôlo alemão 309
Bôlo do amor 313
Bôlo de aniversário 315
Bôlo natalino 318
Bôlo de Melado..... 323
Fatias do céu 333
Rocambole Portugal 338

Bôlo de fubá especial de Natal 344
Bôlo Maria Antonieta 348
Pão-de-ló com merengue 352
Bôlo anjo 362
Bôlo de milho verde 368
Rocambole de bombocado 386
Bôlo chiffon 390
Bôlo de maçã e nozes 393
Rocambole de amendoim 400

BOMBONS E BALAS

Bombons de cereja 209
Bombons de côco 230
Bombons de ameixas e nozes . 247
Balas toffe 262
Caramelos ingléses 264
Bombons de chocolate e côco.. 305
Bombons de cenoura 320
Bombons de nozes 325
Bombons de tâmaras 343
Nougat 387
Balas de ovos dona Rachel ... 398

DOCES DIVERSOS

Docinhos de amêndoas 203
Docinhos de batata doce c/ nozes 233
Falsas tangerinas 244
Doce polonês 260
Beijinhos de avelãs 261
Don Rodrigo 267
Bolas Nevadas 276
Tijelinhas de laranja 280
Beijinhos paraenses 284
Gemas carameladas 287
Quadradinhos de amêndoas ... 290
Queijadinha paulista 295
Rapadurinha de nozes 308
Delícias do reino..... 314
Cakes especiais 322
Confeitos natalinos 336
Palha de Abrantes 366
Suspiro misto..... 378
Dan-top..... 384
Bem-casados de chocolate 391
Canudos de Chantilly 397

PÃES E PÃEZINHOS

Rósca de passas..... 215
Rósca de maçã..... 273
Pasteizinhos de amêndoas e ricota 279
Pão de ricota 303
Trança de cará 312
Pãezinhos de mandioquinha amarela 319
Pãezinhos folhados 324
Enroladinhos de abóbora 327
Pão de condêssa 346
Pastéis folhados 374
Sonho americano 388
Meia lua 392
Pão de abóbora..... 394

PAVÊS

Pavê de chocolate 356

PUDINS

Pudim bombocado 202
Pudim de côco ao pão-de-ló .. 211

Pudim dos namorados 221
Pudim de nata 240
Pudim supremo 249
Pudim Piratininga 255
Pudim de ovos 265
Pudim de côco e tâmaras 278
Queijão 285
Pudim real 297
Pudim de calda 330
Pudim de côco delicioso 335
Pudim russo 339
Pudim de côco e abacaxi 350

SOBREMESAS

Gelado especial de morangos 208
Bavaroise pralinée 216
Maria Mole de abacaxi 219
Fofinhos de creme de arroz ... 228
Gelatina de côco 238
Bavaroise de leite 242
Chiffon do coração 246
Bavaroise colorida 254
Delicia de maçãs 271
Merengada carioca 277
Bavaroise de baunilha 289
Creme diplomata 293
Mousse de chocolate 300
Charlotte de amêndoas 310
Gelatina de chocolate 317
Bavaroise de pêssego 329
Novas fatias da China 341
Quindins deliciosos de assadeira 354
Delícia dos deuses 370
Delícia Italiana 380
Lua de mel 382
Quindão 389
Cocada com ovos moles 399

SORVETES

Cassata siciliana 235
Sorvete de café Caboclo 396

TORTAS

Torta de chocolate e pralinês .. 201
Torta três sabores 204
Torta real 207
Torta de nozes especial 210
Torta Joinville 212
Torta de chocolate e amêndoas 214
Torta folhada 217
Apfelstrudel 220
Torta húngara de nozes 223
Torta de chocolate 225
Torta de massa folhada 229
Torta cristalizada de ricota ... 231
Torta de maçã 234

Torta Smolensk 237
Torta brigadeiro 239
Torta de côco delícia 241
Torta delícia de amendoim ... 245
Torta de morangos..... 250
Folhado de maçã 253
Minha torta de Natal 257
Torta de limão 259
Torta Moóca 263
Torta de café Caboclo 266
Torta papão 268
Torta alba 270
Torta Farroupilha 272
Torta finíssima de chocolate .. 275
Torta quindim 282
Torta de ricota 291
Torta de papo de anjo..... 294
Torta de maçãs e ameixas 298
Torta pralinê..... 301
Torta de nozes c/ pudim laranja 304
Torta de cerejas 307
Torta de massa folhada frita .. 311
Torta dos reis 316
Torta transparente de frutas .. 321
Torta de gala 326
Torta alemã 328
Torta Napoleão 331
Torta de castanha do Pará ... 334
Torta rainha 337
Torta italiana 340
Torta ribatejana 342
Torta de côco 345
Torta húngara de ricota 347
Folhado de côco 349
Lemon pie 351
Torta de nozes e zabaione 353
Torta de chocolate e maçã ... 355
Torta rei-rainha 357
Torta de café e castanhas de cajú 359
Torta deliciosa de maçãs..... 361
Torta de côco branca e amarela 363
Torta de amêndoas deliciosa .. 365
Tortinhas de côco 367
Torta real de nozes 369
Torta suissa de cenouras 371
Torta do céu 373
Torta mista 375
Torta de côco Napoleão 377
Torta finíssima de massa folhada 379
Torta de chocolate especial ... 381
Torta Ilonia 383
Torta Getulio 385
Torta de castanhas portuguesas 395

PUDIM DOS NAMORADOS
açúcar
União
Super•
Refinado