

RECEITAS

DOCES & SALGADOS



SECOS & MOLHADOS

UNIÃO

RECEITAS
UNIÃO

DOCES, SALGADOS E DRINKS

INTRODUÇÃO

A Companhia União dos Refinadores sempre oferece o melhor para você, dona-de-casa. Por isso, seu livro de receitas do açúcar União ficou ainda mais completo. Agora ele se chama Doce & Salgados, Secos & Molhados e seu receituário inclui, além de deliciosos doces, receitas de salgados e drinks, completando todas as atividades culinárias.

E está ainda mais fácil de ser consultado. Basta olhar no índice o número da página desejada e encontrar as receitas que foram enviadas por inúmeras pessoas do Brasil inteiro e adquiridas por meio do critério a seguir.

As receitas foram selecionadas pelo Docelar-União quanto à origi-

nalidade e qualidade. Depois de preparadas e aperfeiçoadas, sempre que aconselhável, passaram por avaliações de aparência e de facilidade de preparo. Seguiu-se o teste de paladar, realizado pela equipe de degustadores do Docelar-União. Uma vez aprovadas pela soma de opiniões, as receitas foram adquiridas, passando a fazer parte do receituário dos cursos ministrados no Docelar-União, instituição mantida para o interesse culinário de mulheres como você.

Cuidamos de tudo isso com muito carinho para que, ao usar o novo Livro de Receitas Doce & Salgados, Secos & Molhados, você prepare os mais saborosos doces, salgados e drinks para sua família.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES AÇÚCAR E CAFÉ

DOCELAR UNIÃO

Cursos de Culinária
Rua Oscar Freire, 1463 - CEP 05409 - São Paulo - SP.

ÍNDICE GERAL

DOCES

BOLOS

Bolo inglês	12
Bolo construção	13
Bolo de avelãs	14
Bolo de frutas frescas	15
Bolo especial de maçã	16
Coroa de Frankfurt	17
Bolo de aniversário	21
Bolo de especiarias	23
Bolo de figos	24
Bolo russo para o Natal	25
Pão-de-ló especial	26

DOCES TRADICIONAIS

Eclairs de café Pilão	28
Delícia síria	29
Lampreia doce	30
Croquebouche	35
Queijo de figos do Algarve	37
Colomba de Páscoa	38
Bolo do convento de Alcácer	39
Bras castelar	40

DOCINHOS

Delícias de passas	42
Cocada de praia	45
Docinhos de pasta de amendoim	46
Tâmaras fregidas	47
Barrinhas de chocolate com coco	48

MOUSSES - PAVÊS - SORVETES

Mousse de goiaba	50
Pavê de chocolate com nozes	51
Mousse de uvas	52
Sorvete de manga	55
Pavê de ricota com chocolate	56
Pavê de frutas com chocolate	57
Sorvete de abacaxi	58

PÃES E ROSCAS

Rosca soberba	60
Pão especial da Silvia	63
Croissants folhados	64

PUDINS

Pudim de morangos	66
Pudim União	67
Pudim de queijo	68
Pudim de chocolate	69
Pudim de queijo fresco	70
Pudim diplomata de chocolate	73
Bolo com pudim da Nelly	74

SOBREMESAS

Vacherin	76
Sobremesa beals	79
Dengo de coco	80
Sobremesa colorida	81
Merengue de amêndoas	82
Torta general	83
Sobremesa Eleni	84

Bola-de-neve	85
Sobremesa deliciosa	86
Falso mingau de milho verde ..	87
Maria-mole com morangos	88
Surpresa de café Pilão	89
Merengue recheado	90
Sobremesa de Atibaia	91
Sobremesa de abacaxi	92
Doce Kathia	93
Parfait de café Pilão	94
Torta sofisticada	95
Sopa dourada da dona Regina ..	96

TORTAS

Torta folhada União	98
Torta francesa de ricota	100
Torta de mousse de ameixas ...	101
Torta de nozes refinada	105
Tarte de bombocado	107
Torta seca de bananas	108
Torta com creme russo	109
Torta de ricota com cobertura ..	110
Torta de goiaba com creme	111
Torta de goiaba do Rio	112
Torta de maçãs e nozes	113
Torta de nozes Ethel	114
Torta real de nozes	115
Torta de Natal	116
Torta de maçã em camadas	117
Delícia de limão	118
Torta tia Tetéti	119
Torta de amêndoas recheada ..	120
Torta Pierina	121
Torta "Copa 70"	122
Torta delícia de abóbora	124

Torta de nozes com recheio de café	126
Torta com chocolate e amêndoas	127
Torta de nozes com café	128
Torta de aveia em camadas	130
Torta turca	132
Torta Bogosian	133
Torta de ricota com chocolate ..	134

DIVERSOS

Amanteigados de coco	136
Biscoitos de mel	137
Balas de chocolate	138
Bolachinhas da vovó Chiquita ..	139
Balas de coco	140
Maçãs do amor	141
Fondue de chocolate e café Pilão	142
Ovo de Páscoa	145
Raivas de Lisboa	146
Bombons de coco	147
Petits fours de amêndoas	148

SALGADOS

ASSADOS E ESTUFADOS

Rolo de carne	152
Rocambolo de vitela	153
Pato com molho de laranja	154
Rolo de carne (lombo fingido)	156
Peru à moda da avó Julia	157
Lombo nevado com farofa	161
Lombo de porco encapado	163
Carne enrolada com farofa	164
Fricassé de peito de frango	165
Bifes guarnecidos	166
Bifes americanos	167
Atum com leite de coco	168
Peito de frango à Regis	169
Frango chinês	170
Caçãõ à marinheira	171
Carne com vinho tinto	172
Miúdos de galinha em timbale	173
Bacalhau à transmontana	174

ENTRADAS QUENTES E FRIAS

Brandade de bacalhau	176
Mousse de galinha	177
Ervilhas à francesa	178
Ovos deliciosos	179
Camarões deliciosos	180
Salpicão de galinha	181
Casquinhas de siri	182
Beignets de queijo com ervas finas	185
Coquetel de camarão	186

MOUSSE E PATÊS

Pão de galinha (tipo patê)	188
Patê de pimentão	189
Pasta de fígado	190

PRATOS TRADICIONAIS

Blanqueta de vitela	192
Frango na púcara	193
Carne de porco à alentejana	194
Empanadas	197
Caril de frango	198
Bobó de camarão	199
Acarajé de milho verde	200
Pastéis de bacalhau	201
Tacos	202

PRATOS DE FORNO

Medalhões de camarão	204
Empadinhas de queijo	205
Pastel de forno	206
Pão de milho de assadeira	207
Arroz de forno à portuguesa	208
Açorda italiana	211
Tigelada	212
Frango com creme de milho	213
Bacalhau com mostarda	214
Bacalhau à italiana	215
Moranga recheada	216

SALADAS

Salada caprese	218
Salada original	219

Salada de feijão - frade	220
Salada alemã	221
Salada indiana	222

TORTAS E ROCAMBOLES

Arroz arco-íris	224
Rolo de presunto	227
Rocambole de batatas	228
Guibanica	229
Rocambole de arroz	230
Rocambole folhado de camarão	231
Empadão de crepes	232
Mil-folhas com recheio de carne	233
Torta de peixe e camarão	234
Torta italiana de ricota	235
Torta de alcachofra	236

DIVERSOS

Nhoques de ricota	238
Dumplings	239
Sanduíche com caramelo	240
Migas alentejanas	241
Açorda enrolada	242
Sanduíches de berinjela	243
Flamengos	244
Língua recheada	245
Filés de pescada com cebola e queijo	246
Batatas recheadas	247
Pastéis da tia Maria Adelaide ..	248

DRINKS

DRINKS DE CAFÉ

Coquetel mexicano	252
Coquetel suíço	253
Campestre	254
Tangará (sem álcool)	257
Coquetel dourado	258
Coquetel de pêssego	259
Branco e preto	260
Orange	261
Black russian	262
Velhos tempos	263

DRINKS TRADICIONAIS

Gibson	264
Manhattan	265
Dry Martini	266
Old fashioned	269
Margarita	270
Kir royal	271
Irish coffee	272
Alexander	273
Daiquiri	274
Sour	275

DOCES

BOLOS

Bolo inglês	12
Bolo construção	13
Bolo de avelãs	14
Bolo de frutas frescas	15
Bolo especial de maçã	16
Coroa de Frankfurt	17
Bolo de aniversário	21
Bolo de especiarias	23
Bolo de figos	24
Bolo russo para o Natal	25
Pão-de-ló especial	26

BOLO INGLÊS

INGREDIENTES:

2 copos americanos de açúcar
(1nião (300g)
2 copos americanos de água
2 copos americanos de manteiga
ou margarina (300g)
4 copos americanos bem cheios de
frutas cristalizadas picadas (400g)
1 colher de chá rasa de bicarbonato
de sódio
2 colheres de sopa de conhaque
6 ovos
5 copos americanos de farinha de
trigo (500g)
2 colheres de chá de fermento em
pó
Açúcar de confeiteiro Glaçúcar para
polvilhar

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar, a água, a manteiga e as frutas e ferva durante 10 minutos. Retire do fogo, misture o bicarbonato e deixe esfriar completamente. Acrescente os ingredientes restantes, pela ordem indicada. Asse em fôrma de bolo inglês, untada e forrada com papel também untado, em forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C). Depois de assado, deixe esfriar, desenforme e polvilhe com o Glaçúcar.

Receita enviada por D. Maria Estela Cunha,
residente à Rua Aniceto Varejão, 55, ap. 1001 - Piedade - Jabotão-PE.

BOLO CONSTRUÇÃO

INGREDIENTES-MASSA:

6 colheres de sopa de açúcar União
2 tabletes de fermento fresco (30g)
1 copo americano de leite morno
5 ovos
1 ½ copo americano de manteiga
ou margarina (200g)
1 colher de café de sal
8 copos americanos de farinha de
trigo (800g)

MODO DE FAZER:

Dissolva o açúcar com o fermento e o leite, junte os ingredientes restantes pela ordem indicada, sove bem e deixe crescer até dobrar de volume.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 lata de leite condensado cozido em panela de pressão por 45 minutos
2/3 de copo americano de manteiga ou margarina derretida (100g)
2 copos americanos de açúcar União (300g)
1 copo americano de coco ralado fresco ou hidratado (100g)
1 colher de sobremesa de canela em pó

INGREDIENTES-CALDA:

2 copos americanos mal cheios de açúcar granulado Doçúcar (300g)
1 ½ copo americano de água

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água, até o ponto de fio fraco. Empregue.

MONTAGEM:

Abra pequenas porções de massa com as mãos, recheie com o doce de leite e faça bolas do tamanho de uma noz. Passe-as na manteiga derretida e depois na mistura de açúcar, coco e canela. Coloque-as numa fôrma grande, de canudo, bem untada, e deixe crescer até dobrar de volume. Jogue metade da calda por cima das bolinhas e leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até assar e ficar corado. Retire do forno e jogue o resto da calda quente sobre as bolinhas. Desenforme morno.

Receita enviada por D. Wilma Renzi,
residente à Rua Benjamin Constant, 295 - Susano-SP.

BOLO DE AVELÃS

INGREDIENTES:

3 1/2 copos americanos de açúcar
União (525g)
6 gemas
4 colheres de sopa bem cheias de
farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
3 copos americanos de avelãs moí-
das (250g)
6 claras em neve
Açúcar de confeiteiro Glaúcar para
polvilhar o bolo

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas até
obter uma massa fofa e clara. Retire
da batedeira e junte a farinha previa-
mente peneirada com o fermento e
as avelãs, alternando com as claras.
Mexe delicadamente.
Coloque em fôrma de buraco,
untada e polvilhada com farinha de
rosca. Forno preaquecido, com
temperatura moderada (175°C),
durante cerca de 40 minutos.
Deixe esfriar, desenforme e polvilhe
o açúcar, com a ajuda de um coador
fino.

Receita enviada por D. Georgina Godoy Millen,
residente à Rua Guaicurus, 124 - ap. 203 - Lapa - São Paulo-SP.

BOLO DE FRUTAS FRESCAS

INGREDIENTES:

2 copos americanos de açúcar
União (300g)
2 copos americanos de farinha de
trigo (200g)
2 colheres de chá de fermento em
pó
1 colher de sopa de raspas de limão
1 colher de chá de essência de
baunilha
3/4 de copo americano de frutas
cristalizadas (100g)
1 prato de sopa bem cheio de fruta
fresca (banana, maçã, abacaxi
etc.)
3 ovos
1 copo americano de leite
3/4 de copo americano de mantei-
ga ou margarina (100g)

MODO DE FAZER:

Peneire juntos os três primeiros ingredientes. Aromatize com o limão e a baunilha e reserve. Junte as frutas cristalizadas com as frescas e misture com 1/3 da farofa reservada. Coloque 2 colheradas dessa mesma preparação numa fôrma redonda, de buraco, bem untada. Sobre essa farofa faça uma camada das frutas, nova camada de farofa, e assim até terminar com frutas. Cubra com os ovos bem batidos com o leite, distribua a manteiga ou margarina em toda a superfície e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), durante cerca de 40 minutos. Desenforme depois de esfriar.

Receita enviada por D. Geley Santiago Pascale,
residente à Rua Prof. Álvaro Alvim, 445 - ap. 102 - Porto Alegre-RS.

BOLO ESPECIAL DE MAÇÃ

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar
União (300g)
2 ovos
1 pitada de sal
2 colheres de sopa rasas de mantei-
ga ou margarina
4 copos americanos de maçãs
picadas
1 cálice de vinho do Porto ou Cherry
1 colher de chá de fermento em pó
2 copos americanos de farinha de
trigo (200g)

MODO DE FAZER:

Bata os quatro primeiros ingredien-
tes. Misture o restante sem bater,
sendo a farinha peneirada com
o fermento. Coloque numa fôrma
de fundo removível (tipo torteira),
untada, e cubra com a cobertura.
Forno preaquecido, com tempera-
tura moderada (175°C), por cerca
de 30 minutos.

INGREDIENTES- COBERTURA:

1 copo americano de açúcar mas-
cavo Douradinho (100g)
1 pacote de coco ralado, hidratado
com 1/2 copo americano de água
morna (100g)
2 colheres de sopa de manteiga
ou margarina

MODO DE FAZER:

Misture tudo como uma farofa,
a gordura picadinha, e jogue sobre
a massa.

Receita enviada por D. Glicia Lima,
residente à Rua Júlio de Barros, 200 - Interlagos - São Paulo-SP.

COROA DE FRANKFURT

INGREDIENTES-MASSA:

3/4 de copo americano de açúcar
União (125g)
1 copo americano mal cheio de
manteiga ou margarina (130g)
4 ovos
1 1/2 copo americano de farinha
de trigo (150g)
1 copo americano bem cheio
de maisena (100g)
3 colheres de sopa de suco de
limão
1 colher de chá de essência de
baunilha
1 colher de sopa de fermento
em pó

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, junte os ovos um a um, batendo bem entre cada adição. Acrescente as farinhas peneiradas com o fermento, mexendo sem bater. No fim, o limão e a baunilha. Coloque em fôrma savarin ou de pudim, bem untada. Forno preaquecido, temperatura moderada (175°C) por cerca de 1 hora. Deixe esfriar, desenforme e reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 1/2 copo americano de açúcar de
confeiteiro Glaúcar (150g)
1 copo americano de manteiga
sem sal (150g)
1 ovo
1 colher de chá de essência de
baunilha
3 colheres de sopa de rum

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga até esbranquiçar. Acrescente o restante e continue batendo até ficar homogêneo. Reserve.

Continua

INGREDIENTES-CROCANTE:

3/4 de copo americano de açúcar
granulado Doçúcar (100g)
1/2 copo americano de água
3/4 de copo americano de miolo
de amêndoas (80g)
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até come-
çar a dourar. Acrescente as amên-
doas sem pele e picadas, e a mantei-
ga. Deixe acentuar a cor, jogue
sobre a pedra untada e, depois de
esfriar, passe pela máquina ou
esmague com o rolo. Reserve.

MONTAGEM:

Corte o bolo ao meio, coloque
metade do recheio, salpique com
um pouco do crocante. Tape com
a parte restante, cubra todo o bolo
com o resto do creme e, sobre este,
espalhe o crocante.

Receita enviada por D. Agda Magali Anders Muller,
residente à Rua Fritz Wachholz, 102 - Pomerode-SC.

Coroa de Frankfurt



Bolo de aniversário



BOLO DE ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES-MASSA:

3 copos americanos de açúcar
União (450g)
5 ovos
2½ copos americanos de farinha
de trigo (250g)
1/2 copo americano de maisena
(45g)
1 colher de sopa de fermento em pó
1 copo americano de leite
2 colheres de sopa de manteiga
ou margarina

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Esquente o leite com a manteiga ou margarina e vá misturando na massa, alternadamente com as farinhas peneiradas com o fermento, mexendo sem bater.

Asse em tabuleiro untado e forrado com papel também untado.

Forno preaquecido, temperatura moderada (175°C), por 30 a 40 minutos.

Repita esta receita mais duas vezes seguindo as mesmas indicações. Reserve.

INGREDIENTES-DOCE DE ABACAXI:

2 abacaxis descascados e picados
2 copos americanos de água
4 copos americanos mal cheios de
açúcar granulado Doçúcar (500g)

MODO DE FAZER:

Cozinhe tudo junto até obter um doce sem muito caldo. Reserve.

INGREDIENTES-LICOR:

As cascas dos abacaxis
1/2 litro de água
2½ copos americanos mal cheios
de açúcar granulado Doçúcar
2 copos americanos de aguardente
de boa qualidade

MODO DE FAZER:

Ferva as cascas com a água até murcharem. Coe e ferva com o açúcar até obter uma calda em ponto de fio fraco. Retire do fogo e junte a aguardente. Reserve.

INGREDIENTES-CREME:

2 latas de leite condensado
2 latas de leite de vaca
4 gemas

Continua

MODO DE FAZER:

Junte e deixe engrossar em fogo baixo, mexendo sempre. Reserve.

INGREDIENTES-GLACÊ:

3 1/3 copos americanos de margarina sem sal (500g)
1 1/4 copo americano de gordura hidrogenada (200g)
2 latas de leite condensado
1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata as duas gorduras até ficarem cremosas e ligadas. Continue batendo e vá acrescentando o leite condensado. Aromatize com a baunilha e reserve fora da geladeira.

INGREDIENTES- DECORAÇÃO

500g de fios de ovos
1 maçã
1 cacho de uvas
1 pêra
1 pêssego
Algumas folhas de parreira

INGREDIENTES- CALDA ESPELHADA:

2 copos americanos de açúcar granulado Doçúcar (320g)
1 copo americano de água
1 colher de café de suco de limão

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água. Quando formar fio grosso, acrescente o limão e aguarde o ponto de quebrar, que se reconhece jogando algumas gotas num copo com água fria. Se estalar, está no ponto. Passe as frutas, deixe esfriar e reserve.

MONTAGEM:

Umedeça a primeira camada com licor, passe uma camada de creme, cubra com uma porção de doce e repita a operação com as massas restantes. Cubra todo o bolo com o glacê, trabalhando-o com saco de confeitar. Guarneça com os fios de ovos e com as frutas espelhadas.

Receita enviada por D. Nair Helena Diniz da Silva,
residente à Rua Fundação de Ouro, 14A - Taubaté-SP.

BOLO DE ESPECIARIAS

INGREDIENTES:

2½ copos americanos de açúcar mascavo Douradinho (250g)
1 copo americano de manteiga ou margarina (150g)
4 gemas
2 copos americanos de farinha de trigo (200g)
1/2 copo americano de araruta (60g)
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de cravo moído
1 pitada de noz-moscada ralada
1 colher de chá de raspas de limão
1 copo americano de leite
1 pitada de sal
4 claras em neve
1 copo americano de passas sem semente polvilhadas com farinha de trigo

MODO DE FAZER:

Bata os três primeiros ingredientes até obter um creme homogêneo. Adicione os restantes alternados com o leite, sendo as claras apenas misturadas sem bater. Coloque em fôrma de buraco, untada com margarina e polvilhada com farinha. Forno preaquecido, temperatura moderada (175°C), durante cerca de 60 minutos.

Receita enviada por D. Elisabeth Vargas Gewehr,
residente à Rua Fernandes Vieira, 235 - Porto Alegre-RS.

BOLO DE FIGOS

INGREDIENTES:

1 ½ copo americano de açúcar mascavo Douradinho (150g)
1 copo americano de manteiga ou margarina (150g)
4 claras
1 colher de café de suco de limão
3 copos americanos de farinha de trigo (300g)
4 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de café de sal
1 copo americano de leite
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de noz-moscada ralada
1 ½ copo americano de figos secos picados (250g)
Açúcar de confeitiro Glaúcar para polvilhar

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme homogêneo. Junte as claras, uma a uma, batendo sempre e muito bem a cada adição. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Coloque em fôrma de bolo inglês, untada e forrada com papel também untado.

Forno preaquecido, temperatura moderada (175°C), durante cerca de 1 hora. Deixe esfriar, desenforme e polvilhe com o açúcar.

Receita enviada pelo Sr. José Carlos Rodrigues Pereira,
residente no Conjunto Habitacional Cambé II - Quadra 13 - Data II - Cambé-PR.

BOLO RUSSO PARA O NATAL

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar União (300g)
1 ½ copo americano de manteiga ou margarina com sal (225g)
5 ovos
2 colheres de chá de vodka
2 copos americanos de farinha de trigo (200g)
3 colheres de sopa de maisena
2 colheres de chá de fermento em pó
1 copo americano de damascos secos e picados (200g)
1 copo americano de passas de uva preta sem sementes
1 copo americano de castanhas-do-pará picadas
Açúcar de confeiteiro
Glaçúcar para polvilhar o bolo

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme fofo e claro. Adicione os ovos, um à um, batendo sempre entre cada adição. Acrescente a vodka, bata até ligar, retire a massa da batedeira e junte os ingredientes restantes, mexendo bem, mas sem bater. Coloque em fôrma redonda e alta, untada e forrada com papel também untado. Cubra com a farofa e asse no forno preaquecido, com temperatura bem quente (200°C) nos primeiros 15 minutos, passando a moderada (175°C), por cerca de 1 hora.

INGREDIENTES-FAROFA:

1/2 copo americano de açúcar granulado
Graçúcar (80g)
1/2 copo americano de castanhas-do-pará picadas (75g)
1 colher de café de canela em pó

MODO DE FAZER:

Misture muito bem. Utilize.

Receita enviada por D. Maria Paula da Costa,
residente à Rua José Maria, 606 - São Paulo-SP.

PÃO-DE-LÓ ESPECIAL

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar
União (300g)
1 copo americano de água
6 claras em neve
6 gemas
1 colher de café rasa de sal
2 colheres de chá de essência de
baunilha
1/4 de copo americano de água
fria
2 copos americanos de farinha
de trigo (200g)
4 colheres de chá rasas de
fermento em pó

MODO DE FAZER:

Com o açúcar e a água (1 copo) faça uma calda em ponto de fio. Jogue sobre as claras, continuando a batê-las até que a mistura esfrie. Acrescente as gemas, o sal e a baunilha sem parar de bater. Junte a outra porção de água (1/4 de copo), bata um pouco mais e retire da batedeira.

Misture a farinha peneirada com o fermento, ligando bem, sem bater. Coloque a massa em fôrma alta, de buraco, bem untada, e asse no forno preaquecido com calor moderado (175°C), durante cerca de 30 a 40 minutos.

Desenforme depois de esfriar.

Receita enviada por D. Georgina Godoy Millen,
residente à Rua Guaicurus, 124 - ap. 203 - Lapa - São Paulo-SP.

DOCES TRADICIONAIS

Eclairs de café Pilão	28
Delícia síria	29
Lampreia doce	30
Croquembouche	35
Queijo de figos do Algarve	37
Colomba de Páscoa	38
Bolo do convento de Alcácer ...	39
Broas castelar	40

ECLAIRS DE CAFÉ PILÃO

INGREDIENTES-MASSA:

1 colher de sopa de açúcar União
1 colher de chá rasa de sal
3/4 de copo americano de manteiga ou margarina (125g)
3 copos americanos de água
3 copos americanos de farinha de trigo peneirada (300g)
6 a 8 ovos

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar, o sal, a manteiga e a água e leve ao fogo até levantar fervura. Jogue a farinha, reduza o fogo e mexa com colher de pau, até que a massa fique transparente e solta da panela. Retire do fogo, trabalhe a massa até esfriar e adicione os ovos, um a um, batendo sempre bem entre cada adição. Use 6 ovos grandes, ou 8 pequenos.

Deixe descansar 1 hora, coloque a massa no saco de confeitar, preparado com apenas a matriz, e faça pequenos rolinhos com o comprimento de 12 cm, alinhando-os num tabuleiro untado.

Asse em forno preaquecido, forte (200°C) nos primeiros 15 minutos passando a moderado (175°C), até estarem crescidos e sequinhos.

Deixe esfriar, abra de lado e coloque o recheio com o auxílio do saco de confeitar.

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 copos americanos de açúcar União (300g)
1 copo americano de café Pilão coado forte
1/2 litro de leite
1 colher de sopa de manteiga sem sal
4 colheres de sopa de maisena
4 gemas

MODO DE FAZER:

Junte tudo, passe pela peneira e deixe engrossar em fogo baixo, mexendo sempre. Use frio. Cubra os eclairs com glacê e deixe secar, antes de servir.

INGREDIENTES-GLACÊ:

1 1/4 copo americano de chocolate cobertura picado (125g)
1 copo americano de açúcar de confeiteiro Glaçúcar (100g)
1 clara

MODO DE FAZER:

Derreta o chocolate em banho-maria, acrescente o açúcar e a clara e bata até ficar como mingau grosso. Utilize rapidamente porque seca fácil.

Foto na capa.

Receita enviada por D. Maria J. Lopes Madeira, residente à Rua Tibagi, 192 - Votuporanga-SP.

DELÍCIA SÍRIA

INGREDIENTES-MASSA:

1 $\frac{2}{3}$ copo americano de manteiga (250g)
500g de macarrão cabelo-de-anjo (aletria)
500g de ricota fresca
1 lata de leite condensado
2 copos americanos de nozes moídas para polvilhar o doce (300g)

MODO DE FAZER:

Derreta a manteiga numa panela grande. Junte o macarrão e deixe alourar, mexendo sempre. Bata a ricota com o leite condensado no liquidificador e reserve. Divida o macarrão frito em duas partes. Espalhe uma delas no fundo de uma forma refratária. Cubra com o creme de ricota e, sobre este, coloque o macarrão restante. Cubra tudo com a calda e polvilhe com as nozes. Leve ao forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), durante 30 minutos. Sirva morno.

INGREDIENTES-CALDA:

6 copos americanos de açúcar granulado Doçúcar (930g)
1 litro de água
1 $\frac{1}{2}$ copo americano de mel (170ml)
1 colher de sopa de água de flor de laranjeira

MODO DE FAZER:

Reserve a água de flor de laranjeira e leve o restante ao fogo, até obter uma calda em ponto de fio fraco. Retire do fogo, junte a água reservada e utilize.

Receita enviada por D. Thereza Pizzi Moreira,
residente à Rua Cláudio, 27 - Água Branca - São Paulo-SP.

LAMPREIA DOCE

INGREDIENTES- MASSA DE AMÊNDOAS:

3 copos americanos bem cheios de açúcar granulado Doçúcar (400g)
1 ½ copo americano de água
3 copos americanos de miolo de amêndoas sem peles e moídas fino (300g)
8 gemas passadas pela peneira
1 copo americano de farinha de trigo (100g)
1 colher de sopa de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Junte as amêndoas e deixe ferver. Retire do fogo e deixe esfriar. Acrescente os ingredientes restantes e leve ao fogo, mexendo sempre, até se soltar da panela. Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

4 fatias de abacaxi glaceado (ou 2 copos americanos de doce de abóbora em fios)
Água suficiente para cobrir o abacaxi
1 pau de canela

MODO DE FAZER:

Corte o abacaxi em tiras finas e ferva com a água e a canela até amolecer bem. Se usar doce de abóbora, apenas escorra bem.

INGREDIENTES- DOCE DE GEMAS:

1 ½ copo americano de açúcar granulado Doçúcar (240g)
1 copo americano de água
1 colher de sopa rasa de manteiga ou margarina sem sal
12 gemas passadas pela peneira
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Jogue a manteiga sobre a calda, sem mexer, e deixe esfriar. Acrescente as gemas e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Misture a baunilha e reserve.

INGREDIENTES- PLACAS DE OVOS:

1 kg de açúcar granulado Doçúcar
5 copos americanos de água
24 gemas
24 claras finas (só a parte bem líquida da clara)
Água de flor de laranjeira ou essência de baunilha a gosto

MODO DE FAZER:

Com o açúcar e a água, prepare uma calda em ponto de fio fraco. Reserve.
Misture as gemas com as claras finas e passe duas vezes pela peneira. Pegue uma frigideira pequena, coloque um pouco da calda e deixe ferver. Jogue meia xícara de café com a mistura de gemas e claras, não mexa, e aguarde que se forme uma espécie de crepe. Vire então do outro lado, usando uma escumadeira. Retire e coloque em peneira molhada. Repita a operação, até terminar a mistura. Coloque as placas num recipiente, onde já esteja a calda que sobrou, aromatizada com a água de flor de laranjeira ou essência de baunilha. Reserve.

INGREDIENTES- FIOS DE OVOS:

1 kg de açúcar granulado Doçúcar
5 copos americanos de água
24 gemas passadas pela peneira
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Mantenha a calda fervendo e jogue as gemas, passadas pelo funil próprio, em movimento circular. Deixe cozinhar as gemas. Retire-as para uma peneira de taquara molhada, borrifando-as com água fria. Repita esta operação até terminarem as gemas. Depois que os fios de ovos estejam frios, separe-os com cuidado, com o auxílio de um garfo, e coloque-os num recipiente, cobrindo-os com a calda coada e aromatizada com a baunilha. Reserve.

Continua

MONTAGEM:

Entre dois pedaços de plástico, abra, com o rolo, a massa de amêndoas em forma de triângulo, com cerca de 40 cm de comprimento. Espalhe 1/3 do doce de gemas sobre o centro da massa, cubra com o doce de abacaxi ou abóbora e feche as laterais mantendo o formato original (triângulo comprido). Coloque na bandeja com a emenda para baixo, dando-lhe o formato de um peixe curvo. Cubra toda a superfície com o restante doce de gemas. Corte as placas de ovos em rodela, divida ao meio e arrume sobre a lampreia, de modo a imitar as escamas de um peixe. No lugar da cabeça ponha uma porção grande de fios de ovos escorridos, forme os olhos com 2 ameixas pretas pequenas, e desenhe a boca em ziguezague com glacê branco. A volta da lampreia, arrume os fios de ovos restantes, escorridos.

Receita da Cozinha Experimental União.

Lampreia doce



Croquembouche



CROQUEMBOUCHE

INGREDIENTES- MASSA (PÂTE À CHOU):

1 colher de chá de açúcar Unlão
1 ½ copo americano de água
2/3 de copo americano de manteiga ou margarina (100g)
1/2 colher de café de sal
2 copos americanos de farinha de trigo (200g)
4 a 5 ovos

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água, a manteiga e o sal. Jogue a farinha de uma só vez e mexa até descolar completamente da panela. Deixe esfriar e junte os ovos, um a um, batendo muito bem entre a adição de cada ovo. Sobre uma assadeira levemente untada faça pequenas bolas, com o auxílio do saco de confeitar ou de duas colheres de chá. Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), nos primeiros 10 minutos, e depois moderado (175°C), até que fiquem secas e levemente douradas. Deixe esfriar.

INGREDIENTES-RECHEIO (CREME PATISSIÈRE):

1 copo americano bem cheio de açúcar granulado Doçúcar (200g)
1 copo americano de água
3 copos americanos mal cheios de leite (500ml)
5 gemas passadas pela peneira
5 colheres de sopa rasas de maizena
1 colher de sobremesa de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar. Misture os restantes ingredientes, menos a baunilha, junto à calda reservada e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a baunilha. Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES-CARAMELO:

4 copos americanos bem cheios de açúcar granulado Doçúcar (700g)
3 copos americanos de água

Continua

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter um caramelo bem dourado. Utilize quente.

MONTAGEM:

Recheie as carolinas com o creme frio. Passe uma a uma na calda de caramelo e coloque-as em assadeiras untadas. Deixe esfriar completamente. Forre um cone de isopor com papel-alumínio untado. Na base desse cone faça um círculo de carolinas, colando-as com pingos de caramelo líquido. Repita a mesma operação com as outras até cobrir completamente o cone. Deixe esfriar completamente e com cuidado retire o cone e coloque o doce sobre uma bandeja, já guarnecida com fios de ovos.

Os croquembouches podem ser feitos com doces vidrados, ou mesmo frutas secas (nozes, amêndoas, tâmaras ou ameixas) também vidradas.

Receita enviada por D. Silvia da Conceição Machado,
residente à Rua Havaí, 54 - ap. 22 - São Paulo-SP.

QUEIJO DE FIGOS DO ALGARVE

(Tradicional do 1.º de Maio)

INGREDIENTES:

2 ½ copos americanos de açúcar
granulado Doçúcar (400g)
2 copos americanos de água
Casca de 1 limão pequeno, cortada
fina
1 colher de chá de erva-doce
400g de figos secos
4 copos americanos de amêndoas
com pele (400g)
1 copo americano de chocolate em
pó (70g)

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar com a água, limão
e erva-doce e faça uma calda em
ponto de fio fraco. Acrescente os
ingredientes restantes e leve ao
fogo, por cerca de 5 minutos, conta-
dos após a fervura, mexendo sempre
com colher de pau. Reserve para
esfriar.

Coloque a massa numa fôrma
redonda e lisa como se fosse um
queijo, bem untada com manteiga.
Calque com as mãos para ficar bem
moldada. No dia seguinte, desen-
forme e cubra com o glacê.

INGREDIENTES-GLACÊ:

3 copos americanos mal cheios de
açúcar de confeitiro Glaçúcar
(250g)
2 claras
1 colher de chá de suco de limão

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto até ficar como um
mingau bem grosso.
Utilize.
Este doce deve ser preparado com
um a dois dias de antecedência.

Receita enviada por D. Irene Ramos,
residente à Rua Baixo Guandu, s/n.º - Nova Almeida-ES.

COLOMBA DE PÁScoa

INGREDIENTES- FERMENTO BASICO:

2 colheres de sopa de açúcar União
3 tabletes de fermento fresco (45g)
1/2 copo americano de leite morno
1 copo americano de farinha de
trigo (100g)

MODO DE FAZER:

Dissolva o açúcar com o fermento e o leite, misture a farinha e deixe crescer até dobrar de volume.

INGREDIENTES-MASSA:

1 $\frac{2}{3}$ copo americano de açúcar
União (200g)
8 ovos
4 gemas
1 pitada de sal
2 $\frac{1}{3}$ copos americanos de mantei-
ga ou margarina (350g)
1 colher de sopa de casca de laranja
ralada
1 colher de sobremesa de essência
de baunilha
9 copos americanos de farinha de
trigo (900g)
2 copos americanos bem cheios de
frutas cristalizadas (300g)
2 copos americanos de uva-passa
(200g)

MODO DE FAZER:

Acrescente ao fermento crescido os ingredientes, pela ordem indicada, sovando bem a massa. Divida-a entre três fôrmas próprias (fôrmas de papel com formato de pomba, que se encontram em casas de artigos de festas), untadas com manteiga ou margarina. Deixe crescer novamente, passe a cobertura, polvilhe o açúcar e leve ao forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C) até assar e ficar corado.

INGREDIENTES- COBERTURA:

1 copo americano bem cheio de
açúcar União
2 copos americanos de miolo de
amêndoas moídas e sem pele
(200g)
2 ovos
1 colher de chá de essência de
baunilha
Açúcar granulado Grançúcar sufi-
ciente para polvilhar

MODO DE FAZER:

Misture bem os ingredientes e em-
pregue.

Receita enviada por D. Maria Elisa Rosa Focesi,
residente à Rua Monte Aprazível, 253 - Campinas-SP.

BOLO DO CONVENTO DE ALCÁCER

INGREDIENTES-MASSA:

- 1 1/2 copo americano de açúcar granulado Doçúcar (250g)
- 1 copo americano de água
- 2 colheres de sopa rasas de manteiga
- 2 1/2 copos americanos de amêndoas sem pele (250g)
- 6 gemas
- 1 colher de café de canela em pó
- 1/2 copo americano de abóbora cristalizada (100g)
- 3/4 de copo americano de cerejas glaceadas (100g)
- 1/4 de copo americano de casca de laranja (50g)
- 2 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo
- 1 colher de café de fermento em pó
- 4 claras em neve

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Retire do fogo, coloque a manteiga e deixe esfriar. Junte as amêndoas moídas, as gemas e a canela, e engrosse em fogo baixo, mexendo sempre. Retire do fogo, acrescente a abóbora, as cerejas e a laranja passadas pela máquina de moer e deixe amornar.

Junte a farinha peneirada com o fermento, alternadamente com as claras, mexendo sem bater. Fôrma untada e forrada com papel também untado. Temperatura do forno moderada (175°C) por cerca de 60 minutos. Desenforme depois de esfriar, cubra com glacê real, decorando o bolo com pedaços de frutas cristalizadas, coladas na cobertura enquanto mole.

INGREDIENTES-GLACÊ REAL:

- 5 copos americanos de açúcar de confeitiro Glaçúcar (500g)
- 2 a 3 claras pequenas
- 1 colher de sobremesa de suco de limão

MODO DE FAZER:

Bata ligeiramente as claras e junte 1 copo americano de açúcar. Continue batendo acrescentando o restante, aos poucos. Adicione o limão e bata até obter um glacê liso e brilhante. Utilize.

Receita enviada por D. Judite Martins,
residente à Rua Capitão Guedes de Sousa, 29 - Vila Guilherme - São Paulo-SP.

BROAS CASTELAR

INGREDIENTES:

4 copos americanos bem cheios de açúcar granulado Doçúcar (700g)
3 copos americanos de água
1 kg de batata-doce cozida e espremida
5 colheres de sopa de fubá
4 gemas
1 colher de sopa de casca de laranja ralada
Confeitos coloridos suficientes para decorar
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe amornar. Junte o restante dos ingredientes, leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar-se da panela. Deixe esfriar. Faça pequenas bolas alongadas e achatadas, como uma barqueta, coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha. Pincele com a gema e guarneça o centro com os confeitos. Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até corar a gema.

Receita da Cozinha Experimental União.

DOCINHOS

Delícias de passas	42
Cocada de praia	45
Docinhos de pasta de amendoim	46
Tâmaras fingidas	47
Barrinhas de chocolate com coco	48

DELÍCIAS DE PASSAS

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 lata de açúcar União (a mesma do leite)
1 lata de leite de vaca (a mesma do leite)
1 colher de sopa bem cheia de manteiga ou margarina sem sal
2 ½ copos americanos de passas pretas sem sementes (250g)

MODO DE FAZER:

Misture tudo numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo até se desprender do fundo.

Passes para um prato untado e deixe esfriar.

Corte papel celofane da cor preferida ou mesmo incolor, em quadrados de 10x10 cm, coloque uma colherada do doce no centro de cada um e aperte, fechando-o como uma peteca, amarrando com fitinhas de cor.

Esta receita é muito indicada para festas infantis.

Receita enviada por D. Yvonne F. de Azevedo,
residente à Rua Jorge Rudge, 37/109 - Rio de Janeiro-RJ.

Delícias de passas



Cocada de praia



COCADA DE PRAIA

INGREDIENTES:

3 copos americanos de açúcar
granulado Doçúcar (480g)
2 copos americanos de leite
1 copo americano de leite de coco
1/2 copo americano de água
5 copos americanos de coco fresco
ralado (500g)
Açúcar granulado Grançúcar sufi-
ciente para passar as cocadas

MODO DE FAZER:

Leve ao fogo o açúcar, os leites e a
água e mexa até dissolver o açúcar.
Deixe ferver meia hora sem mexer.
Junte o coco e mexa até se soltar da
panela. Modele as cocadas a gosto,
passe pelo Grançúcar e coloque
numa superfície untada. Deixe-as
secar ao sol para cristalizarem.

Receita enviada por D. Nadir G. Antonietto,
residente à Rua Elídia Ana Campos, 172 - Campinas-SP.

DOCINHOS DE PASTA DE AMENDOIM

INGREDIENTES:

5 colheres de sopa de açúcar União
5 colheres de sopa de chocolate em pó
2 ovos
1 pote dos pequenos de pasta de amendoim
Açúcar granulado Grançúcar suficiente para passar os docinhos

MODO DE FAZER:

Coloque todos os ingredientes numa panela e mexa com colher de pau até que a massa se solte do fundo da vasilha.

Passa para um prato untado, deixe esfriar e enrole os docinhos com o tamanho desejado.

Se a massa ficar muito seca, pode juntar mais 1 clara, amassando bem antes de enrolar os doces.

Passa pelo açúcar e arrume em forminhas de papel alumínio.
Conserve na geladeira.

Receita enviada por D. Adele Marlene Marins Peixoto Viana,
residente à Rua Mestre Araújo, 33 - Casa Branca-SP.

TÂMARAS FINGIDAS

INGREDIENTES-MASSA:

1 litro de leite
1 colher de café de bicarbonato de sódio
1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal
3 colheres de sopa de chocolate em pó
3 colheres de sopa de mel
4 1/2 copos americanos de açúcar União (580g)

MODO DE FAZER:

Ferva o leite numa panela grande. Assim que subir, acrescente o bicarbonato. Retire do fogo e junte os ingredientes restantes. Mexa para ligar e leve de novo ao fogo, mexendo sempre durante cerca de 1 hora. Para ter certeza do ponto certo, jogue um pouco do doce num copo com água fria. Se formar uma bola mole que não se misture com a água, está pronto. Coloque numa travessa untada, esfrie e faça pequenos doces com o formato de tâmaras, fazendo no centro um sulco fundo com a ajuda de uma faca untada. Recheie e arrume em forminhas brancas de papel frisado.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 copo americano de açúcar União (150g)
1/2 copo americano de água
1 copo americano de coco ralado e hidratado (60g)
3 gemas

MODO DE FAZER:

Leve tudo ao fogo brando, mexendo sempre até que a massa se descole do fundo da panela. Deixe esfriar e utilize.

Receita enviada por D. Dalva Rodrigues Simões Temple,
residente à Rua Nova, 1709 - Rio Claro-SP.

BARRINHAS DE CHOCOLATE C/ COCO

INGREDIENTES-MASSA:

1 $\frac{3}{4}$ copo americano de chocolate
meio amargo (120g)
1 copo americano de manteiga
ou margarina sem sal (150g)
2 copos americanos de açúcar
União (300g)
1 copo americano de farinha de
trigo (100g)
1 colher de chá de essência de
baunilha
3 ovos

MODO DE FAZER:

Derreta o chocolate com a manteiga
ou margarina em banho-maria.
Retire do banho e junte o açúcar.
Deixe esfriar um pouco e acrescente
os ingredientes restantes, batendo
tudo muito bem. Coloque metade
desta massa numa assadeira untada e
forrada com papel bem untado, es-
palhe o recheio e cubra com a massa
restante.
Asse no forno preaquecido, com
temperatura moderada (175°C),
durante cerca de 35 a 40 minutos.
Deixe esfriar e corte em barrinhas.

INGREDIENTES-RECHEIO:

3 copos americanos de coco ralado
(180g)
2/3 de copo americano de leite con-
densado
1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER:

Junte e bata bem todos os ingredien-
tes. Utilize.

Receita enviada por D. Maria Leticia Ferreira,
residente à Av. Cel. Lucas de Oliveira, 2437 - ap. 204 - Porto Alegre-RS.

MOUSSES - PAVÊS - SORVETES

Mousse de goiaba	50
Pavê de chocolate com nozes ...	51
Mousse de uvas	52
Sorvete de manga	55
Pavê de ricota com chocolate ...	56
Pavê de frutas com chocolate ...	57
Sorvete de abacaxi	58

MOUSSE DE GOIABA

INGREDIENTES- GOIABAS EM CALDA:

1 kg de açúcar granulado Doçúcar
3 copos americanos de água
1 pau de canela
6 cravos
2kg de goiabas

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água e as especiarias até obter uma calda em ponto de fio brando.

Descasque as goiabas, corte ao meio, retire as sementes, reservando cascas e miolo.

Junte a polpa das goiabas à calda e deixe cozinhar. Reserve.

INGREDIENTES- MOUSSE DE GOIABA:

4 colheres de sopa de açúcar União
2 copos americanos de água
1 ½ pacote de gelatina em pó incolor
1/2 pacote de gelatina em pó vermelha
1 lata de leite condensado
O miolo das goiabas reservado

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com um copo de água, até obter uma calda em ponto de fio brando. Junte as gelatinas, previamente hidratadas com o outro copo de água, e mexa até dissolver. Acrescente os ingredientes restantes, e bata no liquidificador. Passe por peneira, despeje em fôrma de canudo, untada com óleo, e leve à geladeira por 3 horas.

INGREDIENTES- GELÉIA DE GOIABA:

2 ½ copos americanos de água
As cascas da goiaba reservadas
2 ½ copos americanos de açúcar granulado Doçúcar (400g)

MODO DE FAZER:

No liquidificador bata as cascas com a água e passe pela peneira. Junte o açúcar, leve ao fogo até apurar e reserve.

MONTAGEM:

Desenforme a mousse e decore com as metades de goiaba, recheadas com a geléia.
Sirva gelada.

Receita enviada por D. Lucia de Gande Lopes,
residente à Rua Henrique Martins, 179 - São Paulo-SP.

PAVÊ DE CHOCOLATE COM NOZES

INGREDIENTES:

10 colheres de sopa bem cheias
de açúcar União
1 ½ copo americano de manteiga
ou margarina sem sal (200g)
4 gemas
4 colheres de sopa de chocolate
em pó
2 latas de creme de leite gelado
2 colheres de sopa de licor de cacau
3 copos americanos de leite
3 colheres de sopa de chocolate
em pó
Açúcar União a gosto para adoçar
2 pacotes de bolacha tipo maisena
(400g)
20 nozes picadas

MODO DE FAZER:

Bata as 10 colheres de açúcar com a manteiga ou margarina, as gemas e as 4 colheres de chocolate, até ficar ligado e fofo. Mantenha a batedeira ligada e acrescente o creme de leite. Reserve.
Misture o licor com o leite, o restante do chocolate e açúcar. Forre uma fôrma retangular com papel-alumínio.
Molhe as bolachas nesta mistura e faça uma camada no fundo da fôrma. Cubra com uma camada de creme e salpique algumas nozes. Repita esta operação até terminar com bolachas, reservando um pouco de creme e de nozes para decorar o pavê.
Leve à geladeira até estar bem firme.
Desenforme e decore com o creme e as nozes reservadas.

Receita enviada por D. Leila Varela de Lima,
residente à Rua Romário Nery, 68 - Bairro Algodal - Piracicaba-SP.

MOUSSE DE UVAS

INGREDIENTES-MOUSSE:

8 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
Glaçúcar
6 claras
1 ½ copo americano de suco de uva (garrafa)
4 colheres de chá de gelatina incolor, sem sabor
2 colheres de chá de gelatina vermelha, sem sabor
1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem firme. Hidrate a gelatina com o suco de uva, leve ao fogo em banho-maria para derreter. Junte ao merengue, batendo até misturar bem. Acrescente o creme de leite, misturando bem, sem bater. Leve à geladeira, em fôrma untada com óleo, de um dia para outro. Desenforme e sirva com a calda, decorando com as uvas.

INGREDIENTES-CALDA:

3 colheres de sopa de açúcar União
1 ½ copo americano de suco de uva (garrafa)
1 colher de sobremesa de maisena

MODO DE FAZER:

Misture os três ingredientes e leve ao fogo, mexendo, até engrossar. Esfrie antes de empregar.

INGREDIENTES-UVAS CRISTALIZADAS:

500g de uvas rosadas
2 pacotes de gelatina de uva
2 copos americanos de água fervente
Açúcar granulado Doçúcar suficiente para passar as uvas

MODO DE FAZER:

Dissolva a gelatina na água quente. Deixe esfriar até engrossar levemente. Passe as uvas na gelatina e depois no açúcar. Empregue.

Receita enviada por D. Simone Salge Borges,
residente à Av. Guilherme Ferreira, 398 - ap. 301 - Uberaba-MG.

Mousse de uvas



Sorvete de manga



SORVETE DE MANGA

INGREDIENTES:

2 copos americanos de açúcar
União (300g)
3 copos americanos de água
2 folhas de gelatina incolor ou
2 colheres de chá de gelatina granu-
lada
2 copos americanos de polpa
de manga batida no liquidificador

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Enquanto quente, mas fora do fogo, acrescente a gelatina previamente amolecida em água fria (mergulhada, se for em folhas, e misturada com uma colher de sopa de água, se for granulada) e deixe esfriar. Acrescente a manga, mexa bem e leve ao congelador até começar a engrossar. Retire, bata bem na batedeira e leve de novo ao congelador para continuar a engrossar, repetindo a mesma operação por mais uma ou duas vezes. Sirva em taças, com pedaços de manga e chantilly.

Receita enviada por D. Joana D'Arc Magalhães,
residente à Rua Matoso, 181 - ap. 101 - Rio de Janeiro-RJ.

PAVÊ DE RICOTA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES:

1 copo americano de açúcar União
600g de ricota bem fresca passada pela peneira
6 colheres de sopa de licor de sua preferência
2 copos americanos de chocolate ralado grosso (200g)
1 ½ copo americano de castanhas de caju, torradas e moídas (100g)
2 gemas
Licor suficiente para molhar os biscoitos
16 biscoitos champanhe ou ingleses

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a ricota. Junte o licor e divida o creme em duas partes. Numa, adicione o chocolate. Na outra, as castanhas e as gemas. Reserve.
Forre uma fôrma retangular com papel-alumínio. Molhe ligeiramente os biscoitos no licor e com eles forre o fundo e os lados da fôrma.
Cubra com uma camada do primeiro creme, sobre esta outra de biscoitos picados e, por cima, uma camada do segundo creme.
Repita esta operação até terminar com biscoitos. Deixe na geladeira até ficar firme. Desenforme e decore com chantilly e raspas de chocolate.

INGREDIENTES-CHANTILLY:

3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro Glaçúcar
1 ½ copo americano de creme de leite fresco e gelado (250ml)
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Junte tudo e bata na batedeira, com a velocidade mínima. Quando a espessura for uniforme, está pronto. Utilize.

Receita enviada por D. Yêda Niesi,
residente à Rua Pompeu Loureiro, 55 - 7.º andar - Copacabana-RJ.

PAVÊ DE FRUTAS COM CHOCOLATE

INGREDIENTES:

2 copos americanos de açúcar
União (300g)
2½ copo americano de manteiga
ou margarina sem sal (400g)
5 ovos
1 tablete de chocolate meio amargo
(80g)
500g de bolacha Maria
1 lata de figos em calda
1 lata pequena de ameixas em
calda
¾ copo americano de nozes
picadas (100g)

MODO DE FAZER:

Faça um creme com o açúcar, manteiga ou margarina e ovos. Quando estiver claro e fofo, continue batendo e acrescente o chocolate derretido em banho-maria e frio. Reserve.

Forre uma fôrma de fundo removível com papel-alumínio.

Escorra as frutas. Reserve algumas para decoração e pique as restantes, mantendo-as separadas.

Molhe algumas bolachas na calda de figo e faça uma camada no fundo da fôrma. Cubra com creme e com uma camada de figos.

Faça uma camada com creme de leite fofo, nova camada de bolachas embebidas, outra de creme e, sobre

esta, outra de ameixas, cobrindo com mais creme. Espalhe algumas nozes e comece tudo de novo, mantendo a mesma ordem nas camadas. Leve à geladeira até o dia seguinte. Desenforme e decore com o creme reservado e as frutas.

INGREDIENTES- CREME DE LEITE FOFO:

1 lata de creme de leite gelado
2 colheres de sopa de açúcar
de confeiteiro Glaúcar
1 clara
1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER:

Bata ligeiramente o creme. Bata a clara com o açúcar até ficar bem firme. Junte o creme, mexendo sem bater. Aromatize com a baunilha e utilize.

Receita enviada por D. Sandra Regina Breda,
residente à Rua Gomes de Freitas, 153 - ap. 304 - Porto Alegre-RS.

SORVETE DE ABACAXI

INGREDIENTES:

4 copos americanos de abacaxi picadinho (1 abacaxi médio)
1 copo americano de açúcar União (150g)
1 copo americano de leite comum
1 lata de creme de leite gelado
3 claras
1 copo americano bem cheio de açúcar de confeitiro Glaçúcar (100g)

MODO DE FAZER:

Ferva o abacaxi com o açúcar União durante 7 minutos. Deixe esfriar e junte o leite, o creme de leite e as claras batidas em neve com o Glaçúcar.
Misture bem e leve ao congelador até começar a engrossar.
Mantenha nessa temperatura, mexendo repetidas vezes para ficar macio e firme.
Sirva em taças, decorando com um pedaço de abacaxi fresco, uma cereja e chantilly.

INGREDIENTES-CHANTILLY:

2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro Glaçúcar
1/4 de litro de creme de leite fresco e gelado
1 colher de café de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter uma espessura uniforme.

Receita enviada por D. Sonia José Reynaldo Ferreira,
residente à Rua Dom Pedro I, n.º 87 - São Paulo-SP.

PÃES E ROSCAS

Rosca soberba	60
Pão especial da Silvia	63
Croissants folhados	64

ROSCA SOBERBA

INGREDIENTES- FERMENTO BÁSICO:

1/2 copo americano de açúcar
União
2 tabletes de fermento de pão
(30g)
1 copo americano de leite morno
1 copo americano de farinha de
trigo

MODO DE FAZER:

Junte tudo e deixe levedar até dobrar
o volume. Adicione então o restante
da massa.

INGREDIENTES-MASSA:

1/2 copo americano de manteiga
ou margarina
2 ovos
1 colher de chá de sal
4 copos americanos de farinha de
trigo
4 colheres de sopa de açúcar União
1 colher de sopa de canela em pó
2 copos americanos de frutas
cristalizadas picadinhas
Gema de ovo para pincelar a rosca
Glaçúcar para polvilhar a rosca

MODO DE FAZER:

Reserve as frutas, as 4 colheres
de açúcar, a canela e o Glaçúcar.
Acrescente os ingredientes restantes
ao fermento básico seguindo
a ordem indicada e trabalhe a massa
até fazer bolhas. Deixe levedar até
dobrar o volume. Abra com o rolo
em forma de retângulo, polvilhe
o açúcar misturado com a canela,
cubra com as frutas e enrole como
rocambole. Dê golpes na parte
superior da rosca, puxe as fatias
tombando-as umas sobre as outras.
Deixe levedar de novo até dobrar
o volume.
Pincele a parte externa das fatias
com a gema e asse no forno preaque-
cido, com temperatura quente
(200°C) nos primeiros 10 minutos,
passando a moderada (175°C), até
estar crescida e bem dourada (cerca
de 40 minutos). Ainda quente,
polvilhe com o Glaçúcar.
Sirva morna, de preferência.

Receita enviada por D. Darcy L. de Camargo,
residente à Rua Tanquinho, 320 - São Paulo-SP.

Rosca soberba



Pão especial da Sílvia



PÃO ESPECIAL DA SILVIA

INGREDIENTES- FERMENTO BÁSICO:

1 colher de sopa de açúcar União
1 tablete de fermento de pão
1 1/2 copo americano de leite morno
2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER:

Dissolva o açúcar com o fermento e o leite, junte a farinha e deixe crescer até dobrar de volume.

INGREDIENTES-MASSA:

3 colheres de sopa de açúcar União
2 ovos
2 colheres de sopa de óleo, ou 1 de óleo mais 1 colher de sopa de óleo emulsificante (compra-se em padarias)
1 colher de chá bem cheia de sal
7 copos americanos de farinha de trigo (700g)
1 1/2 copo americano de uva passa (150g)
1 gema
1 colher de chá de óleo
Açúcar granulado Doçúcar para confeltrar o pão

MODO DE FAZER:

Ao fermento básico crescido, junte o restante dos ingredientes, sovando ocm. Se tiver um cilindro de massa, passe 2 ou 3 vezes no sentido do comprimento, dobrando a massa de cada vez. Junte as passas e deixe crescer até dobrar de volume. Divida a massa em 3 partes iguais, faça rolos e trançe. Coloque em assadeira levemente untada e deixe crescer novamente. Pincele com a gema misturada com o óleo e cubra com o açúcar. Leve ao forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até assar e corar.

Receita enviada por D. Sílvia Chagas Feijó,
residente à Rua Francisco Carvalho e Silva, 90 - Fortaleza-CE.

CROISSANTS FOLHADOS

INGREDIENTES:

1½ copo americano de manteiga ou margarina
1/3 de copo americano de farinha de trigo
1/4 de copo americano de açúcar
União
2 tabletes de fermento fresco
1/2 copo americano de água morna
3/4 de copo americano de leite morno
1 colher de chá de sal
1 ovo
4 copos americanos de farinha de trigo
1 colher de sopa de leite
1 gema

MODO DE FAZER:

Misture bem a manteiga ou margarina com a farinha. Espalhe numa assadeira (23x35cm) forrada com papel alumínio e leve para gelar. Com o restante dos ingredientes, faça uma massa, sovando até que se solte das mãos. Se necessário, junte um pouco mais de farinha. Abra essa massa em forma de retângulo, com 2 vezes a medida da 1ª mistura. Coloque a placa gelada num dos lados do retângulo, cubra com a outra parte e feche bem os lados. Caso a manteiga amoleça, leve de novo à geladeira. Abra a massa novamente, dobre como envelope e repita essa operação mais 2 vezes. Abra então em forma de retângulo, com mais ou menos 5 mm de espessura. Corte as beiradas da massa e depois em tiras largas com 15 cm de altura. Corte cada uma em triângulos com 15 cm de base. Enrole da parte mais larga para a mais fina e curve ligeiramente as pontas, como meia-lua. Coloque em assadeiras untadas e enfarinhadas. Deixe crescer até dobrar de volume, pincele com o leite misturado com a gema e leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até assar e corar.

Receita enviada por D. Gilmar Guimarães dos Santos,
residente à Rua Jane Boufim, 932 - Atacajá-SE.

PUDINS

Pudim de morangos	66
Pudim União	67
Pudim de queijo	68
Pudim de chocolate	69
Pudim de queijo fresco	70
Pudim diplomata de chocolate ..	73
Bolo com pudim da Nelly	74

PUDIM DE MORANGOS

INGREDIENTES:

8 colheres de sopa de açúcar União (150g)
6 ovos
2 copos americanos mal cheios de leite
2 copos americanos de morangos picados

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar, os ovos e o leite no liquidificador.
Despeje numa tigela, misture os morangos e passe para uma fôrma de pudim, untada e polvilhada com açúcar.
Leve a banho-maria com fogo baixo até ficar firme.
Deixe esfriar na fôrma, desenforme e decore com chantilly e morangos frescos. Sirva gelado.

INGREDIENTES- CHANTILLY:

2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro Glaçúcar
1 ½ copo americano de creme de leite fresco e gelado (250g)
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto, usando a batedeira na velocidade mínima. Quando a espessura do creme for acentuada e uniforme, considere pronto.

Receita enviada por D. Maria Aparecida S. Messias,
residente à Rua Ernesto Gatti, 215 - Itu-SP.

PUDIM UNIÃO

INGREDIENTES- CALDA DE CARAMELO:

1 copo americano de açúcar
granulado Doçúcar (160g)
1/2 copo americano de água

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter
uma calda em ponto de caramelo.
Jogue na fôrma aquecida, revestin-
do-a completamente. Reserve, vira-
da ao contrário para que o caramelo
não se deposite no fundo.

INGREDIENTES-PUDIM:

2 copos americanos de açúcar
União (300g)
1 litro de leite
6 ovos inteiros
1 colher de sopa de maisena

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com o leite durante
30 minutos. Deixe esfriar um pouco
e bata no liquidificador juntamente
com os ovos e a maisena.
Coloque na fôrma reservada e leve
ao forno preaquecido, com tempera-
tura quente (200°C), em banho-
maria, até estar firme e bem dou-
rado.
Deixe esfriar completamente para
desenformar.
Sirva gelado.

Receita enviada por D. Edna Pereira,
residente à Rua Pacaembu, 200-B - ap. 105 - Belo Horizonte-MG.

PUDIM DE QUEIJO

INGREDIENTES:

8 copos americanos de açúcar
União (1 kg)
1 litro de leite
12 ovos
1 copo americano de queijo parmesão ralado (100g)

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar com o leite e ferva até obter um doce de leite bem cremoso (cerca de 1 hora). Deixe esfriar, adicione os ovos batidos, passe por uma peneira para obrigar a mistura a tornar-se fina e bem ligada.

Acrescente o queijo e leve para cozinhar em banho-maria, em fôrma de pudim muito bem untada. Forno preaquecido, com temperatura quente (200°C) na primeira meia hora, passando depois para moderada (175°C), durante cerca de 40 minutos.

Desenforme depois de completamente frio.

Este pudim pode ser acompanhado de frutas em calda, embora seja ótimo servido simples.

Receita enviada por D. Leonice Puerari,
residente à Av. Higienópolis, 938 - ap. 37 - São Paulo-SP

PUDIM DE CHOCOLATE

INGREDIENTES-CALDA:

2 copos americanos de açúcar
granulado Doçúcar (320g)
1 copo americano de água

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até formar uma calda de caramelo clara. Jogue em uma fôrma de buraco revestindo-a bem e reserve.

INGREDIENTES-PUDIM:

3 colheres de sopa de chocolate em pó
1/2 copo americano de água quente
1 1/2 copo americano de açúcar
União
8 ovos
1 colher de chá de essência de baunilha
1/2 litro de leite

MODO DE FAZER:

Dissolva o chocolate na água e deixe esfriar.
Junte com os ingredientes restantes e bata no liquidificador até ficar bem pastoso.
Coloque na fôrma e leve ao fogo em banho-maria durante cerca de 1 hora.
Deixe esfriar para desenformar. Sirva gelado, simples ou com decoração a seu gosto.

Receita enviada pelo Sr. Altair de Souza,
residente à Rua Domingues de Sá, 407 - Niterói-RJ.

PUDIM DE QUEIJO FRESCO

INGREDIENTES- CALDA CARAMELADA:

1 copo americano de açúcar
granulado Doçúcar
1/2 copo americano de água

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter um caramelo claro, tendo sempre o cuidado de não mexer com a colher. Jogue em uma fôrma de pudim, revestindo-a completamente. Reserve.

INGREDIENTES-PUDIM:

2 colheres de sopa de açúcar União
1 lata de leite condensado
1 lata de leite fresco
2 1/2 copos americanos de queijo fresco ralado
2 colheres de sopa de farinha de trigo
3 ovos

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto no liquidificador e coloque na fôrma reservada. Leve ao banho-maria sobre o fogo, deixando cozinhar por 30 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Sirva simples ou com uma decoração de fruta, em calda ou fresca.

Receita enviada por D. Maria de Lourdes Ciacarelli Bacilli,
residente à Rua Correia de Lemos, 577 - ap. 09 - São Paulo-SP.

Pudim de queijo fresco



Pudim diplomata de chocolate



PUDIM DIPLOMATA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES-PUDIM:

1 1/3 copo americano de manteiga ou margarina sem sal
1/2 copo americano de açúcar
União (80g)
1 1/3 copo americano de chocolate em pó
1/2 copo americano de leite
2 gemas
2 claras
1 cálice de conhaque ou rum
1 pacote de biscoitos champanhe (200g)

MODO DE FAZER:

Derreta a manteiga ou margarina em banho-maria e bata com o açúcar, o chocolate derretido com o leite e as gemas, até obter um creme pastoso. Adicione os ingredientes restantes e deixe descansar por 30 minutos. Coloque então em fôrma de pudim, untada com óleo, e leve à geladeira por 4 horas, no mínimo. Para desenformar, esquente rapidamente a fôrma sobre a chama. Sirva com chantilly.

INGREDIENTES- CHANTILLY:

2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
Glaçúcar
1/4 de litro de creme de leite fresco e gelado
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter uma espessura uniforme.

Receita enviada por D. Leonice Aparecida Ferracini Alves, residente à Rua Padre Manoel da Nóbrega, 100 - Jundiáí-SP.

BOLO COM PUDIM DA NELLY

INGREDIENTES- CALDA CARAMELADA:

1 copo americano de açúcar granulado Doçúcar (160g)
1/2 copo americano de água

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter um caramelo claro. Jogue numa fôrma de buraco, revestindo-a bem. Reserve.

INGREDIENTES-MASSA:

1 copo americano de açúcar União (150g)
1 1/4 copo americano de manteiga ou margarina (200g)
1 pitada de sal
5 ovos
2 copos americanos de farinha de trigo (200g)
1 colher de sopa rasa de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e o sal. Quando a mistura ficar fofo e clara, acrescente os ovos, continuando a bater. Retire da batedeira e adicione a farinha e o fermento peneirados juntos, e mexa sem bater. Coloque na fôrma, alise bem e, sobre essa massa, jogue a preparação do pudim. Leve ao forno preaquecido com temperatura moderada (180°C) em banho-maria, durante cerca de 1h30min. Deixe esfriar antes de desenformar.

INGREDIENTES-PUDIM:

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
4 ovos
1 colher de sopa de maizena

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto no liquidificador, só para ligar.

Receita enviada por D. Nelly de Carvalho Dias,
residente à Rua Flaminia, 471 - ap. 301 - fundos - Vila da Penha - Rio de Janeiro - RJ.

SOBREMESAS

Vacherin	76	Maria-mole com morangos	88
Sobremesa beals	79	Surpresa de café Pilão	89
Dengo de coco	80	Merengue recheado	90
Sobremesa colorida	81	Sobremesa de Atibaia	91
Merengue de amêndoas	82	Sobremesa de abacaxi	92
Torta general	83	Doce Kathia	93
Sobremesa Eleni	84	Parfait de café Pilão	94
Bola-de-neve	85	Torta sofisticada	95
Sobremesa deliciosa	86	Sopa dourada da dona Regina ..	96
Falso mingau de milho verde ..	87		

VACHERIN

INGREDIENTES-MERENGUE:

5 copos americanos de açúcar de confeitador
Glaçúcar (500g)
5 claras
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto até obter um merengue bem firme. Passe para o saco de confeitador, deixando o merengue cair naturalmente numa fôrma de buraco bem largo (savarin), forrada com papel-alumínio muito bem untado. Leve ao forno preaquecido, com temperatura baixa (150°C), até ficar bem seco. Desenforme quente para não quebrar. Depois de esfriar, recheie e cubra.

INGREDIENTES- RECHEIO E COBERTURA:

1 kg de sorvete a gosto
2 colheres de sopa de açúcar de confeitador
Glaçúcar
1/4 de litro de creme de leite fresco e gelado
1 colher de café de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Encha a cavidade central do vacherin com o sorvete. Bata o açúcar com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até ficar bem espesso. Cubra todo o vacherin e decore com morangos frescos ou com outra fruta de sua preferência.

Receita enviada por D. Edna Maria Fogaroli,
residente à Rua Américo Vespúcio, 110 - fundos - Santo André-SP.

Vacherin



Sobremesa beals



SOBREMESA BEALS

INGREDIENTES:

18 biscoitos tipo inglês
2 copos americanos de leite
8 gemas
3 latas de leite condensado
3 colheres de sopa de manteiga
ou margarina sem sal
500g de uva Itália

MODO DE FAZER:

Molhe os biscoitos no leite e cubra todo o fundo de um refratário grande e retangular. Reserve.
Leve ao fogo as gemas, o leite condensado e a manteiga, mexendo sempre até engrossar. Despeje metade desse creme sobre a camada de biscoitos, cubra com as uvas cortadas ao meio, sem pele nem sementes, e, por cima, coloque o restante do creme. Reserve.

INGREDIENTES- COBERTURA:

1/2 copo americano de açúcar
União
1/2 copo americano de leite
3 copos americanos de chocolate
em pó
1 lata de creme de leite, gelado
e com soro
500g de uva Itália

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com o leite e o chocolate. Deixe esfriar e misture o creme de leite. Cubra toda a superfície da torta e leve à geladeira. Assim que a cobertura ficar firme, decore com as uvas.
Sirva gelada.

Receita enviada por D. Cristina Maria Franco,
residente à Rua Ferdinando Darif, 128 - Curitiba-PR.

DENGO DE COCO

INGREDIENTES:

2 copos americanos de açúcar
União
1/2 litro de leite
5 gemas
2 colheres de sopa de maisena
1 coco ralado ou 1 pacote de coco
seco (hidratado)
2 latas de leite condensado cozido
em banho-maria
3 colheres de sopa bem cheias de
manteiga ou margarina sem sal
2 pacotes de bolacha maria moída
(400g)
5 claras
2 colheres de sopa de açúcar União

MODO DE FAZER:

Junte os quatro primeiros ingredien-
tes e leve ao fogo brando, mexendo
sempre até engrossar.

Jogue no fundo de uma fôrma refra-
tária grande, previamente untada, e
faça, sobre esta, uma outra camada
com metade do coco.

Bata o leite condensado com a man-
teiga ou margarina e ligue com as
bolachas. Espalhe sobre o coco
e termine com um merengue feito
com as claras batidas com o açúcar
e misturado com o coco restante.

Leve ao forno preaquecido, com
temperatura quente (200°C),
durante cerca de 15 minutos.

Deixe esfriar e leve à geladeira, dei-
xando gelar bem, antes de servir.

Receita enviada por D. Neci Silva Farias,
residente à Rua da Mina, 955 - Duque de Caxias-RJ.

SOBREMESA COLORIDA

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar
(Iníao (300g))
4 gemas
8 colheres de sopa de manteiga
ou margarina (100g)
1 copo americano de leite
2 copos americanos de farinha
de trigo
1 copo americano de chocolate
em pó
1 colher de sopa rasa de fermento
em pó
4 claras

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa fofo e clara. Junte a manteiga já derretida no leite bem quente e continue batendo para ligar. Retire da batedeira e acrescente o restante, mexendo sem bater. Asse em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C). Depois de esfriar, corte em quadradinhos pequenos e arrume-os no fundo de um prato refratário de vidro, calcando para ficarem nivelados. Reserve.

INGREDIENTES- 1ª COBERTURA:

1 lata de leite condensado
1 lata de compota de pêssego
1 copo americano de calda da compota
Ameixas pretas (sem caroço) para decorar

MODO DE FAZER:

Despeje o leite condensado sobre a camada de bolo. Coloque os pêssegos em fatias e as ameixas fervidas na calda, formando desenho decorativo. Reserve.

INGREDIENTES- 2ª COBERTURA:

3 caixas de gelatina de pêssego
5½ copos americanos de água

MODO DE FAZER:

Prepare a gelatina segundo as instruções da embalagem. Quando começar a engrossar, despeje sobre a preparação reservada, cobrindo tudo por igual. Leve à geladeira para firmar. Não coloque no congelador, porque fica sem brilho e com cristais de gelo.

Receita enviada por D. Regina Dauani Ramos,
residente à Rua Maestro Sebastião Fonseca, 148 - Xavantes-SP.

MERENGUE DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES-MASSA:

15 colheres de sopa de açúcar de confeitador Glaçúcar
6 claras
1 colher de chá de farinha de trigo
1/2 copo americano de miolo de amêndoas sem pele e moídas
Açúcar de confeitador Glaçúcar para polvilhar a torta

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, ligando tudo sem bater. Coloque esse merengue no saco de confeitar e faça 3 discos sobre papel bem untado.
Asse no forno preaquecido, com temperatura branda (150°C), até estarem bem secos e com cor clara. Retire, deixe esfriar e coloque o recheio alternado com as massas reservadas. A última camada deve ser de creme polvilhado com o Glaçúcar. Pode decorar com amêndoas e fios de ovos.
Sirva gelado.

INGREDIENTES-RECHEIO E COBERTURA:

2 copos americanos de açúcar granulado Doçúcar (320g)
1 copo americano de água
4 gemas
2 2/3 de copo americano de manteiga ou margarina sem sal (400g)
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar com a água e prepare uma calda em ponto de fio forte. Esfrie e misture com as gemas passadas na peneira. Leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Deixe esfriar. Enquanto isso, bata a manteiga até esbranquiçar. Junte o doce às colheradas, batendo sempre. No fim, a baunilha. Utilize.

Receita enviada por D. Maria José Machado da Silva,
residente à Rua Washington Luís, 1207 - ap. 301 - Petrópolis-RJ.

TORTA GENERAL

INGREDIENTES- CREME DE BANANAS:

500g de bolachas tipo mentirinhas
6 bananas nanica de tamanho grande
1/2 copo americano de leite
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de maisena

MODO DE FAZER:

Reserve as bolachas, esmague as bananas e leve ao fogo com o resto dos ingredientes. Mexa até obter um creme pastoso, mas mole. Reserve.

INGREDIENTES- CREME DE AMEIXAS:

2 copos americanos de ameixas pretas sem caroço (250g)
2 copos americanos de água
1/2 copo americano de açúcar (União)
1 colher de sopa de maisena
1 colher de vinho do Porto

MODO DE FAZER:

Ferva as ameixas com a água, passe pela peneira, junte o restante e leve ao fogo até obter um doce pastoso. Reserve.

INGREDIENTES- CREME DE LEITE:

1 copo americano de açúcar União
3 copos americanos de leite

3 colheres de sopa de maisena
2 gemas
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Reserve a baunilha. Leve o restante ao fogo, mexendo bem até engrossar. Retire do fogo, junte a baunilha e deixe amornar. Reserve.

MONTAGEM:

Coloque sobre o prato escolhido um aro de uma fôrma de torta. Faça uma camada de bolachas, cubra com o doce de banana e vá alternando sucessivamente as camadas de bolacha com os recheios restantes, terminando com as mentirinhas. Cubra com a gelatina e deixe na geladeira até o dia seguinte. Retire o aro e sirva.

INGREDIENTES- GELATINA:

1 caixa de gelatina sabor morango, framboesa ou cereja

MODO DE FAZER:

Prepare conforme instruções da embalagem, reduzindo um pouco a água (cerca de 1/2 copo americano a menos). Aguarde o início do engrossamento e cubra a torta.

Receita enviada por D. Mira N. de Souza,
residente à Rua Baceúnas, 262 - São Paulo-SP.

SOBREMESA ELENÍ

INGREDIENTES- PÃO-DE-LÓ:

6 colheres de sopa de açúcar União
6 ovos
6 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofo e clara. Misture a farinha sem bater e asse numa assadeira refratária de tamanho grande, no forno preaquecido (175°C). Faça camadas sobrepostas com os recheios, seguindo a ordem indicada, e cubra com o merengue, levando ao forno só para tostar. Sirva gelado.

INGREDIENTES- 1.º RECHEIO:

4 copos americanos de açúcar granulado Doçúcar (640g)
2 copos americanos de água
2 cocos ralados

MODO DE FAZER:

Faça uma calda em ponto de fio fraco, com o açúcar e a água. Junte o coco e deixe apurar. Divida ao meio e deixe uma parte na panela. Reserve a outra para esfriar.

INGREDIENTES- 2.º RECHEIO:

1 copo americano de ameixas sem caroço
1 copo americano de água
1 copo americano de açúcar União

MODO DE FAZER:

Bata as ameixas com a água no liquidificador. Leve ao fogo com o açúcar até apurar. Reserve.

INGREDIENTES- 3.º RECHEIO:

Metade da cocada branca reservada na panela
3 gemas

MODO DE FAZER:

Junte as gemas com a cocada e leve ao fogo, mexendo sempre, até cozinhar. Reserve.

INGREDIENTES-MERENGUE:

6 colheres de sopa bem cheias de açúcar de confeiteiro Glaçúcar
3 claras

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem firme. Utilize.

Receita enviada por D. Eleni Esmeraldino Amorim,
residente à SOS 212 - Bloco "E" - ap. 601 - Brasília-DF.

BOLA-DE-NEVE

INGREDIENTES-MASSA:

3 copos americanos bem cheios
de açúcar União (500g)
6 claras
1 colher de sopa de suco de limão

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto até obter um merengue firme. Forme uma bola sobre uma tábua bem molhada (deixe mergulhada em água por algumas horas), e faça uma cavidade no centro, reservando 1/3 do merengue para cobrir. Coloque o recheio, cubra com o merengue reservado e asse no forno preaquecido, com temperatura branda (150°C), até ter dobrado o volume, sem deixar tomar cor.

Retire para um prato fundo, deixe esfriar e cubra com o creme inglês. Sirva gelada.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1/2 copo americano de açúcar
(União) (75g)
1 copo americano de água
4 maçãs ácidas sem casca nem
sementes e picadas

MODO DE FAZER:

Ferva tudo até obter um purê seco.
Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES- CREME INGLÊS:

1 1/3 copo americano de açúcar
União (200g)
8 gemas
1 colher de sopa de maisena
1/2 litro de leite
1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas e a maisena. Escalde com o leite e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar ligeiramente.

Retire do fogo, aromatize e utilize depois de bem frio. Pode decorar com quartos de maçã cozida.

Receita enviada por D. Branca Paula Correia da Silva Mateus,
residente à Rua Canal do Panamá, 49 - Vila Santa Catarina - São Paulo-SP.

SOBREMESA DELICIOSA

INGREDIENTES- 1: CAMADA:

3 copos americanos de açúcar
União (450g)
12 gemas

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas até obter um creme fofo e claro. Jogue num refratário de tamanho grande, muito bem untado, e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até solidificar (não deixe secar).

Cubra com o recheio de coco e termine com o merengue, levando de novo ao forno para tostar. Pode decorar com coco ou doce de ovos. Sirva gelada.

INGREDIENTES- 2: CAMADA:

1 colher de sopa de açúcar União
5 copos americanos de coco fresco ralado, ou seco hidratado (300g)
1 copo americano de água

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com o coco e a água até ficar como um mingau ralo. Utilize.

INGREDIENTES-MERENGUE:

6 copos americanos de açúcar de confeitiro Glaçúcar (600g)
12 claras

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Utilize, usando o saco de confeitar ou uma colher.

Receita enviada por D. Solângela Maria de Souza,
residente à Rua Dr. Pedro Zimmermann, 8450 - Blumenau-SC.

FALSO MINGAU DE MILHO VERDE

INGREDIENTES:

1 abóbora japonesa sem casca,
picada e cozida (400g)
1/2 vidro dos pequenos de leite
de coco
1 litro de leite fervido
2 paus de canela
1 1/2 copo americano de açúcar
União (225g)
1 colher de café de sal
4 colheres de sopa de maisena
1 colher de sopa de manteiga ou
margarina
Canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER:

Bata no liquidificador a abóbora,
o leite de coco e metade do leite
comum. Ferva o restante do leite
com a canela e deixe esfriar. Misture
com os ingredientes restantes e leve
ao fogo brando, mexendo sempre
até engrossar. Coloque numa traves-
sa e polvilhe com a canela em pó.
Sirva frio ou gelado.

Receita enviada por D. Maria Rosa de Lourdes Ferreira,
residente à Rua Piunir, 653 - Carmo - Belo Horizonte-MG.

MARIA-MOLE COM MORANGOS

INGREDIENTES- 1.ª e 3.ª CAMADAS:

1 pacote de pó para maria-mole
1 copo americano de água fervente
3 copos americanos de açúcar de confeiteiro Glaçúcar
1 copo americano de coco ralado, fresco ou hidratado

MODO DE FAZER:

Divida todos os ingredientes em duas partes iguais. Dissolva uma parte da maria-mole com a água respectiva, acrescente metade do açúcar e bata até ficar bem firme. Forre uma fôrma com papel-alumínio untado, salpique metade do coco e espalhe a maria-mole. Leve à geladeira se estiver calor. No tempo frio, não precisa. Se a maria-mole endurecer, não vai colar com a 2.ª camada. Ficará solta quando desenformar.

INGREDIENTES- 2.ª CAMADA:

8 colheres de sopa de açúcar União
2 pacotes de gelatina sabor morango
3 copos americanos de água fervente
1 copo americano de água gelada
300g de morangos picados

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar com a gelatina dissolvendo-os completamente com a água fervente. Acrescente a água gelada e mexa até engrossar como clara de ovo. Jogue sobre a 1.ª camada de maria-mole, distribua por cima os morangos e deixe gelar um pouco. Prepare a maria-mole restante da mesma maneira que a anterior e cubra os morangos. Salpique o restante do coco ralado e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e corte em quadrados. Sirva bem gelada.

Receita enviada por D. Elizabeth Aparecida Ferreira dos Santos, residente à Rua Jorge Barbosa Moreira, 329 - Vila Ema - São José dos Campos-SP.

SURPRESA DE CAFÉ PILÃO

INGREDIENTES-MASSA:

4 colheres de sopa de açúcar União
4 ovos
4 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofo e clara. Retire da batedeira e junte, aos poucos, a farinha, misturando tudo sem bater. Coloque numa assadeira retangular pequena, untada e forrada com papel também untado. Leve ao forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até assar. Reserve.

INGREDIENTES-CREME:

12 colheres de sopa de açúcar União
12 gemas
2 xícaras de café de café Pilão coado
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa fofo e clara. Misture o café e a canela e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a manteiga e reserve.

MONTAGEM:

Corte o pão-de-ló em tiras de 2 cm e forre com elas uma tigela pequena com fundo abaulado. Encha com o creme e cubra com o restante das tiras. Leve à geladeira até o dia seguinte.
Desenforme e decore a gosto.

Receita enviada por D. Euclídia de Medeiros,
residente à Rua Dr. Melo Alves, 724 - casa 01 - São Paulo-SP.

MERENGUE RECHEADO

INGREDIENTES-

1.ª CAMADA:

10 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
Glaçúcar
5 claras

MODO DE FAZER:

Misture o açúcar com as claras e bata até o ponto de merengue. Despeje em refratário grande, bem untado, e asse em forno preaquecido, com temperatura branda (150°C). Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

5 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
Glaçúcar
10 gemas
1 lata de creme de leite gelado, com soro
1 copo americano de nozes picadas (100g)
1/2 copo americano de cerejas em calda picadas

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas, até obter uma massa fofa e clara. Cozinhe em banho-maria, mexendo sempre. Deixe amornar e cubra o merengue reservado. Por cima, espalhe o creme de leite, salpique com as nozes e as cerejas. Reserve.

INGREDIENTES-

2.ª CAMADA:

10 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
Glaçúcar
5 claras

MODO DE FAZER:

Misture o açúcar com as claras e bata até o ponto de merengue. Cubra todo o doce reservado e leve ao forno preaquecido, com temperatura branda (150°C) até assar, sem corar muito. Sirva gelado.

Receita enviada por D. Maria Cristina O. Robert Schleucker,
residente à Rua Clóvis Bevilacqua, 300 - Bairro Cabral - Curitiba-PR.

SOBREMESA DE ATIBAIA

INGREDIENTES- CALDA DE CARAMELO:

1 copo americano de açúcar
granulado Doçúcar (160g)
1/2 copo americano de água

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até caramelar. Jogue numa fôrma refratária de tamanho grande e reserve.

INGREDIENTES-MASSA:

2 1/3 copos americanos de açúcar
União (350g)
5 ovos
1 1/2 copo americano de coco ralado
(100g)
1 copo americano de queijo Minas
curado ralado (100g)
1 copo americano de farinha de
trigo (100g)
4 copos americanos mal cheios
de leite de vaca
1 copo de geléia de ameixas pretas

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Acrescente os ingredientes restantes, menos a geléia. Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), durante cerca de 30 minutos. Cubra com a geléia, sobre esta trabalhe o merengue usando o saco de confeitar e leve de novo ao forno bem quente (200°C), para tostar de leve, sem secar. Sirva morno.

INGREDIENTES-MERENGUE:

10 colheres de sopa bem cheias
de açúcar de confeiteiro Glaçúcar
5 claras
1 pitada de sal

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto na batedeira com a velocidade máxima, até ficar firme. Utilize.

Receita enviada por D. Clara Akemi Komada,
residente à Praça Pio XII, 22 - Atibaia-SP.

SOBREMESA DE ABACAXI

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar
União (300g)
4 ovos
8 colheres de sopa de suco de
laranja
2 copos americanos de farinha
de trigo (200g)
1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Acrescente o suco, retire da batedeira e misture a farinha já peneirada com o fermento, mexendo sem bater. Coloque em fôrma refratária bem untada e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), sem deixar secar muito. Retire do forno, perfure com um palito e jogue a cobertura. Depois de esfriar completamente, cubra com o chantilly e com os pedaços de abacaxi reservados.

INGREDIENTES-COBERTURA:

1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER:

Separe a calda e pique o abacaxi, deixando alguns pedaços para decorar. Coloque primeiro o caldo sobre o bolo e depois o abacaxi picado.

INGREDIENTES-CHANTILLY:

2 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro Glaçúcar
1/2 litro de creme de leite fresco
e gelado
1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto, usando a batedeira na velocidade mínima. Considere pronto quando a espessura for uniforme.

Receita enviada por D. Lúcia de Oliveira Pinotti,
residente à Rua Juca Cesário, 445 - Itajaí-SC.

DOCE KATHIA

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar União (300g)
3 gemas
1 pacote de coco ralado (100g)
1 vidro de leite de coco dos pequenos
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas, misture o restante e coloque numa fôrma refratária bem untada. Asse no forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até solidificar. Reserve.

INGREDIENTES-1: COBERTURA:

1 lata de leite condensado cozido na panela de pressão por 20 minutos.

MODO DE FAZER:

Depois de esfriar, bata e reserve.

INGREDIENTES-2: COBERTURA:

3½ copos americanos de açúcar União (450g)
6 claras

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a clara até ficar bem firme. Faça pequenos suspiros e asse no forno preaquecido, com temperatura baixa (120°C), até ficarem claros e bem secos. Depois de esfriarem, esmigalhe-os como farofa. Reserve.

INGREDIENTES-3: COBERTURA:

1 pacote de bolacha Maria (200g)
1 colher de sopa de licor de sua preferência
Leite suficiente para embeber as bolachas

MONTAGEM:

Cubra a massa com o leite condensado. Espalhe metade dos suspiros esfarelados. Cubra com as bolachas embebidas no leite misturado com o licor, deixando uma superfície lisa e nivelada. Sobre esta, termine com os suspiros restantes e leve à geladeira para gelar bem.

Receita enviada por D. Kathia Inês Berwanger,
residente à Rua Saldanha Marinho, 33 - ap. 20 - Santa Maria-RS.

PARFAIT DE CAFÉ PILÃO

INGREDIENTES:

1 copo americano de açúcar União
(150g)

1/2 copo americano de café Pilão
coado bem forte

8 gemas

1/2 litro de creme de leite fresco
e gelado

1 copo americano de amêndoas
sem pele, cortadas finas e leve-
mente torradas (125g)

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com o café até obter
uma calda em ponto de fio forte.

Deixe esfriar e junte às gemas
previamente batidas.

Leve ao banho-maria, mexendo
até engrossar.

Deixe esfriar e misture com o creme
de leite batido, usando um garfo
para manter a mistura fofa.

Coloque numa fôrma alta e redonda,
forrada com papel alumínio bem
untado com óleo.

Leve à geladeira até ficar firme
como sorvete.

Desenforme e decore com as amên-
doas reservadas. Sirva gelado.

Pode ser servido com acompaña-
mento de chantilly em taça
separada.

Receita enviada por D. Carmem Batista,
residente à Rua Sabatana, 97 - São Paulo-SP.

TORTA SOFISTICADA

INGREDIENTES- PAPO-DE-ANJO:

24 gemas
1¼ copo americano de farinha
de trigo peneirada (125g)
2 colheres de café rasas de
fermento em pó

MODO DE FAZER:

Bata as gemas até duplicarem o volume inicial. Retire da batedeira e misture a farinha peneirada com o fermento, mexendo com um garfo para não abater a massa.

Coloque em duas fôrmas de camada de 25 cm, untadas e forradas com papel também untado, e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (180°C), durante cerca de 30 minutos.

Sem retirar da fôrma, cubra com a calda, deixando assim até ensoparem completamente.

INGREDIENTES-CALDA:

4½ copos americanos de açúcar
granulado Doçúcar (750g)
3 copos americanos de água
1/2 copo americano de rum

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter

uma calda em ponto de fio fraco. Retire do fogo e acrescente o rum. Utilize.

INGREDIENTES-CHANTILLY:

4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro Glaçúcar
1/2 litro de creme de leite fresco
e gelado
2 colheres de chá de essência
de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme. Reserve.

MONTAGEM:

Escorra bem os papos de anjo. Coloque um no prato escolhido. Cubra com uma camada de chantilly, e esta com o outro papo de anjo. Decore com o chantilly restante, podendo usar também frutas em calda, sugerindo uma flor de figos e cereja. Este doce, assim decorado, presta-se de forma especial para o Natal.

Receita enviada por D. Conceição Rocha Alves,
residente à Avenida São José, 1094 - Curitiba-PR.

SOPA DOURADA DA DONA REGINA

INGREDIENTES-MASSA:

1/2 pão de fôrma, sem casca, cortado em cubinhos
2/3 de copo americano de manteiga sem sal (100g)

MODO DE FAZER:

Frite o pão na manteiga até dourar ligeiramente.
Coloque numa compoteira.
Reserve.

INGREDIENTES-CALDA DE GEMAS:

2 copos americanos mal cheios de açúcar granulado Doçúcar (300g)
1 1/2 copo americano de água
1 pau de canela
6 gemas passadas pela peneira
1 colher de chá de essência de baunilha
Canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER:

Leve ao fogo o açúcar, a água e o pau de canela e faça uma calda em ponto de fio fraco. Deixe esfriar, misture as gemas, leve de volta ao fogo e deixe engrossar, mexendo sempre.

Misture a baunilha e jogue sobre o pão na compoteira. Polvilhe com canela e sirva à temperatura ambiente.

Deve ser feito de véspera.

TORTAS

Torta folhada União	98	Delícia de limão	118
Torta francesa de ricota	100	Torta tia Tetéti	119
Torta de mousse de ameixas ...	101	Torta de amêndoas recheada ..	120
Torta de nozes refinada	105	Torta Pierina	121
Tarte de bombocado	107	Torta "Copa 70"	122
Torta seca de bananas	108	Torta delícia de abóbora	124
Torta com creme russo	109	Torta de nozes com recheio de café	126
Torta de ricota com cobertura ..	110	Torta com chocolate e amêndoas	127
Torta de goiaba com creme	111	Torta de nozes com café	128
Torta de goiaba do Rio	112	Torta de aveia em camadas	130
Torta de maçãs e nozes	113	Torta turca	132
Torta de nozes Ethel	114	Torta Bogosian	133
Torta real de nozes	115	Torta de ricota com chocolate ..	134
Torta de Natal	116		
Torta de maçã em camadas	117		

TORTA FOLHADA UNIÃO

INGREDIENTES-MASSA:

12 colheres de sopa de açúcar
União (300g)
12 ovos
6 colheres de sopa de farinha de trigo (150g)
12 colheres de sopa de nozes moídas
2 colheres de chá rasas de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos inteiros até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e junte a farinha já misturada com as nozes e o fermento, mexendo sem bater. Coloque em duas fôrmas de camada, untadas e forradas com papel untado, e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), durante cerca de 30 minutos. Reserve.

INGREDIENTES- MASSA FOLHADA:

1ª massa:
2½ copos americanos de farinha de trigo (250g)
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de café de sal
Água suficiente para dar liga como massa de pastel
2ª massa:
2 copos americanos de farinha de trigo (200g)
1 copo americano de manteiga ou margarina (150g)

MODO DE FAZER:

Abra a primeira massa, mais grossa que para pastel, espalhe a segunda massa (que é mole) e enrole como rocambole. Corte em três pedaços iguais e abra cada um no tamanho da fôrma em que foi feito o bolo. Asse sobre as costas duma dessas fôrmas, deixando a massa um pouco maior porque encolhe. Pique com um garfo e asse com temperatura moderada (175°C) até estar bem folhada e sequinha. Proceda da mesma forma com os outros dois pedaços. Reserve.

INGREDIENTES-CREME:

1 lata de leite condensado
2 latas de leite comum
1 lata de leite de coco
8 gemas
1 colher de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de farinha de trigo
1 1/2 copo americano de nozes moídas

MODO DE FAZER:

Reserve as nozes e leve o restante ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e acrescente as nozes, misture bem e reserve para usar.

INGREDIENTES-COBERTURA:

3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
1 1/2 copo americano de manteiga sem sal
1 colher de chá de essência de baunilha
1/2 lata de leite condensado

MODO DE FAZER:

Bata bem o açúcar com a manteiga e a baunilha. Acrescente o leite condensado, batendo para ligar. Reserve.

MONTAGEM:

Corte as duas massas de nozes pelo meio. Monte no prato escolhido, alternando com a massa folhada e com o recheio, de forma a começar e terminar com bolo de nozes. Cubra com o creme de manteiga e decore com nozes e frutas em calda.

TORTA FRANCESA DE RICOTA

INGREDIENTES:

2 copos americanos de biscoitos cream-cracker (150g)
1 ½ copo americano de açúcar União (225g)
3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
4 gemas
1 colher de café de essência de baunilha
1 colher de sopa de suco de limão
1 colher de sopa de raspas de limão
1 colher de sopa de glucose de milho
1 colher de sopa de licor de pê-sego
¾ de copo americano de passas de uva branca (80g)
1 copo americano de creme de leite levemente batido
2 copos americanos de ricota amassada
2 colheres de sopa de maisena
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
4 claras em neve

MODO DE FAZER:

Moa os biscoitos e faça uma camada no fundo duma fôrma de fundo removível, bem untada. Reserve. Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e as gemas, até obter um creme fofo e claro. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada e peneirando as farinhas com o fermento. Coloque na fôrma reservada e asse com calor moderado (175°C), até estar firme e dourada. Deixe esfriar para desenformar. Sirva gelada.

Receita enviada por D. Sandra Conceição Oliveira dos Santos,
residente à Rua 03 - Lote 05 - Quadra 94 - São João do Meriti - RJ.

TORTA DE MOUSSE DE AMEIXAS

INGREDIENTES-MASSA:

1 1/2 copo americano de açúcar
União (225g)
6 ovos
1 copo americano de leite fervente
2 copos americanos de farinha de trigo (200g)
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa rasa de fermento em pó
1 pitada de noz-moscada ralada

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofo e clara. Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, alternando com o leite, sem bater. Asse numa fôrma alta, untada e forrada com papel também untado, em forno preaquecido, com temperatura média (175°C). Depois de assado e frio, cave todo o centro do bolo, deixando uma base e uma borda de mais ou menos 2 cm. Reserve.

INGREDIENTES-MOUSSE DE AMEIXAS:

5 copos americanos de ameixas pretas (400g)
2 copos americanos de água
2 copos americanos de açúcar União (300g)
1 1/2 pacote de gelatina incolor
2 copos americanos de leite
1 lata de creme de leite gelado e com soro

MODO DE FAZER:

Ferva as ameixas com a água, retire o caroço e pique. O caldo formado deverá perfazer 1 1/2 copo americano. Hidrate a gelatina com meio copo do caldo de ameixa. Ferva o restante com a ameixa e o açúcar. Bata no liquidificador com o leite. Deixe esfriar, misture bem com o creme de leite e encha a cavidade do bolo. Leve para gelar.

Continua

**INGREDIENTES-
COBERTURA:**

1 lata de creme de leite
4 tabletes de chocolate meio
amargo picados (45g cada)

MODO DE FAZER:

Leve os dois ingredientes ao fogo,
em banho-maria, mexendo até ligar
bem. Deixe esfriar, cubra todo o
bolo e leve novamente à geladeira.

**INGREDIENTES-
DECORAÇÃO:**

O farelo do bolo
2 colheres de sopa rasas de mantel-
ga ou margarina sem sal
3 colheres de sopa de chocolate em
pó
2 colheres de sopa de rum
Chocolate granulado suficiente
para enrolar

MODO DE FAZER:

Amasse todos os ingredientes,
forme pequenas bolas, passando-as
no chocolate granulado. Cubra todo
o tampo do bolo com essas bolas.
Sirva gelado.

Receita enviada por D. Marlene L. Kologeski,
residente à rua XI, 1071 - Morada da Colina - Guaíba - RS.

Torta de mousse de ameixas



Torta de nozes refinada



TORTA DE NOZES REFINADA

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar
Julão (300g)
2 copos americanos de manteiga
ou margarina sem sal (300g)
12 ovos
3 copos americanos de farinha de
trigo (300g)
1 colher de sopa rasa de fermento
em pó
1 colher de chá de essência de bau-
nilha
6 copos americanos de nozes moí-
das (300g)
1 a 2 colheres de sopa de leite, se
a massa ficar muito espessa

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme fofo. Reserve.

Bata os ovos até dobrarem o volume e junte-os ao creme reservado, mexendo sem bater até ligar bem. Adicione os ingredientes restantes e coloque em fôrma de camada bem alta, untada e forrada com papel também untado. Forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), durante cerca de 40 minutos.

Deixe esfriar, desenforme na bandeja escolhida. Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 copos americanos mal cheios de
açúcar granulado Doçúcar (300g)
1 copo americano de água
6 gemas
1 lata de leite condensado
1/2 copo americano de vinho
Madeira
6 copos americanos de nozes moí-
das (300g)

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Esfrie, junte as gemas batidas com o leite condensado e misture bem. Acrescente o restante e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Reserve até amornar.

Continua

INGREDIENTES- DECORAÇÃO:

20 ameixas sem caroço, em calda
1 lata de pêssegos em calda
200g de fios de ovos

INGREDIENTES- FIOS DE OVOS (200g):

3 1/3 copos americanos de açúcar
granulado Doçúcar (500g)
2 copos americanos de água
12 gemas
1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER:

Com o açúcar e a água prepare uma calda em ponto de fio fraco.

Passes as gemas, à temperatura ambiente, pela peneira, mexendo o indispensável para que não engrossem.

Coloque no funil próprio e deixe cair sobre a calda fervente, rodando sempre em círculos rápidos. Passe os fios para uma peneira, salpique-os com pequenas porções de água fria, deixe escorrer bem e mergulhe-os na calda coada e aromatizada com a baunilha, onde devem permanecer 3 a 4 horas. Conserve na geladeira e, quando for utilizar, escorra de novo na peneira.

MONTAGEM:

Cave o centro da massa. Recheie com camadas alternadas de creme e da massa esfarelada, calcando bem. Com o resto do creme, cubra todo o bolo.

Coloque os fios de ovos no tampo, deixando-os cair de forma natural e, no centro, os pêssegos formando uma flor. Em volta, um círculo de ameixas.

Receita enviada por D. Sayonara Marina Palomba,
Caixa Postal 491 - Jundiaí - SP.

TARTE DE BOMBOCADO

INGREDIENTES-MASSA:

8 colheres de sopa rasas de açúcar
limão
1 copo americano de mantelga ou
margarina (150g)
1 colher de café de essência de bau-
nilha
2 ovos pequenos
4 copos americanos de farinha de
trigo (400g)

MODO DE FAZER:

Junta todos os ingredientes e misture
bem, sem sovar.
Deixe descansar 1 hora.

INGREDIENTES-RECHEIO:

3 copos americanos de açúcar gra-
nulado Doçucar (480g)
1 1/2 copo americano de água
1 pedacinho de casca de limão
3 copos americanos de leite
8 colheres de sopa de farinha de
trigo
6 gemas
1 copo americano de frutas cristali-
zadas picadas

MODO DE FAZER:

Junta o açúcar, a água e a casca de
limão, e ferva até obter uma calda
em ponto de fio. Deixe esfriar.
Dissolva a farinha com o leite e leve
ao fogo, mexendo até engrossar.
Deixe esfriar, acrescente as gemas e
a calda reservada, misturando bem.
Passe pela peneira e empregue.

MONTAGEM:

Abra a massa e forre forminhas de
empada de tamanho grande. Espa-
lhe no fundo as frutas cristalizadas
e distribua o recheio. Leve ao forno
preaquecido, com temperatura
quente (200°C), até assar e corar.
Deixe esfriar depois de frito.

Receita enviada por D. Mirtes Souza de Melo Cahú,
residente à Av. Copacabana, 708 - Piedade - Jabotão - PE.

TORTA SECA DE BANANAS

INGREDIENTES:

1 2/3 copo americano de açúcar
União (250g)
1 1/2 copo americano de farinha de
trigo (150g)
1 colher de sobremesa de fermento
em pó
2/3 de copo americano de mantei-
ga ou margarina (100g)
1 kg de banana nanica
Açúcar União e canela em pó para
polvilhar a torta, a gosto

MODO DE FAZER:

Peneire juntos o açúcar, a farinha e o fermento. Junte a manteiga ou margarina e faça uma farofa. Reserve. Unte uma fôrma e faça uma camada de farofa, outra de fatias de bananas cortadas no comprimento, e assim sucessivamente até terminar com farofa.

Calque bem, polvilhe com o açúcar e a canela e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C) até crescer e ficar bem dourada.

Deixe esfriar, desenforme e sirva bem gelada.

Sugerimos creme de leite sem açúcar para acompanhar, ou mesmo chantilly.

Receita enviada por D. Gilcelia Faria Leite,
residente à Rua Líbano Ratazzi, 1301 - São Gonçalo - RJ.

TORTA COM CREME RUSSO

INGREDIENTES-MASSA:

9 colheres de sopa de açúcar União
9 ovos
9 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofo. Retire da batedeira e misture a farinha peneirada, sem bater. Coloque em fôrma redonda e alta, untada e forrada com papel também untado. Forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até ficar bem assada. Deixe esfriar, desenforme, corte em três camadas e recheie, usando a mesma fôrma, forrada com papel alumínio, para que na montagem o creme não escorra.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 2/3 copo americano de açúcar União (250g)
8 gemas
2 copos americanos de leite fervente
8 a 9 folhas de gelatina incolor ou 8 a 9 colheres de chá de gelatina granulada
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
5 colheres de sopa de açúcar de confeitiro Glaçúcar
2 colheres de chá de essência de baunilha
1 copo americano de passas de uva embebidas em rum (100g)

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas até obter uma gemada clara e fofo. Adicione o leite e leve ao fogo em banho-maria até engrossar ligeiramente e espumar. Retire do fogo, acrescente a gelatina previamente amolecida em água fria, mexa bem e deixe amornar. Junte então o creme de leite já batido com o açúcar e a baunilha (chantilly) e as passas. Utilize em seguida. Pode decorar com chantilly e frutas em calda.

Receita enviada por D. Agda Magali Anders Muller,
residente à Rua Fritz Wachholz, 102 - Pomerode-SC.

TORTA DE RICOTA COM COBERTURA

INGREDIENTES-MASSA:

1 colher de sopa de açúcar União
1 pitada de sal
2½ copos americanos de farinha de trigo (250g)
¾ de copo americano de manteiga ou margarina
1 ovo

MODO DE FAZER:

Peneire os ingredientes secos, junte a manteiga ou margarina e esfurte entre as mãos como se fosse farofa. Ligue com o ovo batido, sem amassar. Forre uma fôrma de fundo removível, coloque o recheio e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até que o recheio esteja firme e dourado. Deixe esfriar, espalhe a cobertura e deixe gelar antes de servir.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 copo americano de açúcar União
500g de ricota fresca e passada na peneira
4 ovos
2 colheres de sopa de leite
4 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Faça um creme com o açúcar e a ricota. Adicione os ingredientes restantes, bata bem e utilize.

INGREDIENTES-COBERTURA:

1 copo americano de açúcar União
1 copo americano de suco de abacaxi fresco
1 copo americano de abacaxi fresco picadinho
1 colher de sopa de maisena
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com o suco e o abacaxi durante 5 minutos. Acrescente a maisena diluída num pouquinho de água (2 colheres de sopa) e deixe engrossar, mexendo sempre. Adicione a baunilha e utilize.

Receita enviada por D. Cionéia Aparecida C. Rodrigues,
residente à Rua Carlos Luís Steffe, 25 - Monte Mor - SP.

TORTA DE GOIABA COM CREME

INGREDIENTES-MASSA:

1 colher de sopa de açúcar
União
2½ copos americanos de farinha
de trigo (250g)
1 pitada de sal
¾ de copo americano de mantei-
ga ou margarina
1 ovo

MODO DE FAZER:

Peneire o açúcar com a farinha e o sal, misture com a manteiga ou margarina, como uma farofa. Ligue com o ovo ligeiramente batido, tendo o cuidado de não amassar para que a massa não endureça. Deixe descansar por 30 minutos, forre uma forma de fundo removível e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até ficar dourada e sequinha. Reserve na própria forma.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 kg de goiabas vermelhas
8 folhas de gelatina incolor
1½ copo americano de açúcar
União (250g)
1 colher de chá de suco de limão
1 lata de creme de leite gelado

MODO DE FAZER:

Descasque e corte as goiabas, retire o miolo que envolve as sementes e passe-os pela peneira para aproveitar a polpa gelatinosa. Bata junto com a polpa restante no liquidificador, adicione a gelatina já derretida em banho-maria e previamente amolecida em água fria. Mexa bem e adicione o açúcar e o suco de limão. Ligue com o creme de leite, aguarde que comece a engrossar e jogue na casca de massa reservada. Leve à geladeira até que este recheio fique firme.
Decore com fatias de goiaba e chantilly. Sirva gelada.

INGREDIENTES-CHANTILLY:

3 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro
Glaçúcar
1/4 de litro de creme de leite fresco
e gelado
1 colher de café de essência de bau-
nilha.

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter uma espessura uniforme.

Receita enviada por D. Elza Gonçalves,
residente à Rua Sete de Setembro, 1031 - 1.º andar - Blumenau - SC.

TORTA DE GOIABA DO RIO

INGREDIENTES-MASSA:

1 colher de sopa de açúcar União
3 copos americanos de farinha de trigo (300g)
1 colher de chá rasa de sal
1/2 copo americano de creme de leite
2 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada
1 ovo

MODO DE FAZER:

Pencire o açúcar com a farinha e o sal, faça uma cova no centro e coloque os ingredientes restantes, trabalhando a massa até se soltar das mãos. Deixe descansar em lugar fresco por 30 minutos. Abra a massa com o rolo e forre uma tarteira de fundo falso. Pique com um garfo e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até ficar bem dourada e sequinha. Deixe esfriar na fôrma.

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 copos americanos de açúcar União (300g)
1 kg de goiabas vermelhas sem casca nem sementes
5 folhas de gelatina incolor

2 colheres de sopa de licor de laranja ou tangerina
1/2 copo americano de creme de leite gelado

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com as goiabas cortadas em pedaços, até ficarem bem macias. Adicione a gelatina já amolecida e depois derretida em banho-maria e deixe esfriar. Junte o licor e o creme de leite e encha a fôrma reservada. Leve à geladeira até ficar firme e decore com chantilly.

INGREDIENTES-CHANTILLY:

2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro Glaçúcar
1/4 de litro de creme de leite fresco e gelado
1 colher de café de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter uma espessura uniforme.

Receita enviada por D. Maria da Soledade Pereira,
residente à Rua Timóteo da Costa, 250 - Rio de Janeiro - RJ.

TORTA DE MAÇÃS E NOZES

INGREDIENTES:

3 1/2 copos americanos de açúcar
(Inlão (500g))
1 litro de leite
2 copos americanos de farinha de
trigo (200g)
2 ovos

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto no liquidificador até
obter um mingau bem consistente.
Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 maçãs grandes descascadas
e cozidas em vapor
1 vidro de cerejas ao marrasquino
3 copos americanos bem cheios
de nozes picadas (250g)

MODO DE FAZER:

Esmague as maçãs como um purê,
misture com a calda das cerejas e
com as nozes. Reserve. As cerejas
serão usadas na decoração.

INGREDIENTES- COBERTURA:

1 lata de creme de leite
4 copos americanos de coco ralado
hidratado (250g)
1 lata de leite condensado

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto no liquidificador.
Reserve.

MONTAGEM:

Unte bem uma fôrma refratária.
Despeje metade da massa. Espalhe o
recheio, cobrindo bem toda a super-
fície e cubra com a massa restante.
Asse no forno preaquecido, com
temperatura moderada (175°C), até
estar crescida e tostada.
Deixe esfriar e cubra com a cober-
tura, decorando com as cerejas re-
servadas. Sirva gelada.

Receita enviada por D. Maria Helena da Silva,
residente à Rua Antônio de Freitas, 222 - Duque de Caxias - RJ.

TORTA DE NOZES ETHEL

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar
União (300g)
6 ovos
3 copos americanos bem cheios de
nozéis moídas (190g)
1 copo americano bem cheio de
bolacha Maria moída (75g)
1 pitada de sal
1 colher de chá de essência de bau-
níha
1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter
uma massa fofa e clara. Retire da ba-
tedeira e acrescente os ingredientes
restantes, mexendo sem bater.
Divida por duas fôrmas de camada,
untadas e forradas com papel un-
tado. Asse no forno preaquecido,
com temperatura moderada
(175°C).
Deixe esfriar, desenforme, recheie
e cubra.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 ¼ copo americano de açúcar gra-
nulado Doçúcar (250g)
1 copo americano de água
3 gemas
1/2 copo americano de leite

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar com a água e prepare
uma calda em ponto de fio forte.
Esfrie e misture com as gemas já
ligadas com o leite. Leve ao fogo,
mexendo sempre até engrossar.
Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES- COBERTURA:

2 ½ copos americanos de açúcar de
confeiteiro Glaçúcar (250g)
2 colheres de sopa de suco de
limão
3 colheres de sopa de água quente

MODO DE FAZER:

Junte e bata na batedeira até obter
um glacê pastoso.
Utilize.
A decoração pode ser feita com
nozéis picadas grossas, ou em meta-
des. Esta torta fica mais saborosa
feita de véspera.

Receita enviada por D. Ethel Eillen Wood Tross,
residente à Rua Maricá, 354 - Bairro Fátima - Canoas - RS.

TORTA REAL DE NOZES

INGREDIENTES-MASSA:

1 ½ copo americano de açúcar
União (225g)
8 ovos
5 copos americanos de nozes moídas (250g)

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofo e clara. Retire da batedeira e junte as nozes, mexendo sem bater. Divida por duas fôrmas de camadas, untadas e forradas com papel untado e asse em forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C). Deixe esfriar, desenforme, recheie e cubra.

INGREDIENTES-RECHEIO:

8 colheres de sopa de açúcar granulado Doçúcar
1 copo americano de água
8 gemas
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de fio forte. Esfrie, junte as gemas e leve ao fogo até engrossar, mexendo vagarosamente. Retire do fogo e acrescente a baunilha. Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES-COBERTURA:

8 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro Glaçúcar
4 claras
1 colher de chá de suco de limão

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as claras e o suco de limão até obter um merengue firme.
Cubra a torta e deixe-a à boca do forno quente para secar. A decoração pode ser feita com metades de nozes, cerejas e fios de ovos.

Receita enviada por D. Arlete Labate,
residente à Rua Mário Amaral, 456 - ap. 61 - São Paulo - SP.

TORTA DE NATAL

INGREDIENTES-MASSA:

4 copos americanos de açúcar União (600g)
8 gemas
2 copos americanos de leite fervente
4 copos americanos de farinha de trigo (400g)
1 colher de sopa de fermento em pó
8 claras

MODO DE FAZER:

Bata metade do açúcar com as gemas até obter uma gemada clara e fofa. Acrescente o leite aos poucos, bata um pouco mais e retire da batedeira. Adicione os ingredientes restantes, misturando-os sem bater. O fermento peneirado com a farinha e as claras batidas com o resto do açúcar.

Divida a massa por duas fôrmas de camada, untadas e forradas com papel também untado e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até crescer e ficar bem dourada. Reserve para esfriar, recheie, cubra e decore.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 copo americano de açúcar União (150g)
6 colheres de sopa de leite
6 gemas
5 copos americanos de nozes moídas (250g)
1 colher de sopa rasa de maizena

MODO DE FAZER:

Misture tudo e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Utilize morno.

INGREDIENTES-COBERTURA:

5 copos americanos de açúcar de confeiteiro Glaçúcar (500g)
6 claras
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Junte tudo e leve ao banho-maria até amornar. Bata na batedeira na velocidade máxima, até ficar espesso e frio. Utilize espalhando com uma faca molhada.

A decoração, que pode ser feita com cerejas, nozes e outras frutas cristalizadas de sua preferência, deve ser colada no glacé enquanto úmido.

Receita enviada por D. Ilane Nair Giehl,
residente à Avenida Brasília, 1011 - Realeza-PR.

TORTA DE MAÇÃ EM CAMADAS

INGREDIENTES:

2½ copos americanos de açúcar
União (375g)
1½ copo americano de farinha de
trigo (150g)
3 colheres de sopa de manteiga ou
margarina
1 colher de chá de fermento em pó
5 maçãs ácidas
1 copo americano de uva-passa
sem sementes (100g)
2 copos americanos de nozes mói-
das (100g)
1 colher de sopa de canela em pó

MODO DE FAZER:

Peneire metade do açúcar com a
farinha e o fermento. Junte a mantei-
ga e faça uma farofa. Reserve.
Corte as maçãs em fatias finas e
reserve.

MONTAGEM:

Unte bem uma fôrma de camada.
Cubra o fundo com farofa. Faça
sobre esta uma outra camada de ma-
çãs e distribua algumas passas e
nozes.
Repita esta operação até acabarem
os ingredientes, sendo o último de
farofa. Polvilhe com o açúcar res-
tante misturado com a canela e leve
ao forno preaquecido, com tempera-
tura moderada (175°C), até crescer
e ficar bem tostado.
Deixe esfriar e desenforme.
Sirva morna com creme de leite bem
gelado, com ou sem açúcar, con-
forme o seu gosto.

Receita enviada por D. Aparecida das Graças Gonçalves,
residente à Rua Pau Brasil, 114 - São Paulo-SP.

DELÍCIA DE LIMÃO

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos bem cheios de açúcar União (360g)
12 ovos
1 copo americano de água
2 colheres de sopa de raspas de limão
1 pitada de sal
1¾ copo americano de farinha de trigo (180g)
1/2 copo americano de fécula de batata

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofo. Sem parar de bater, acrescente a água às colheres, e depois a raspa de limão e o sal. Retire da batedeira e misture as farinhas peneiradas, mexendo sem bater. Divida por três fôrmas de camada untadas e forradas com papel também untado.

Asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até estar crescido e corado por igual. Deixe esfriar, desenforme, recheie e cubra com o recheio decorando com amêndoas sem pele em fatias e torradas, e raspas de limão.

INGREDIENTES- RECHEIO E COBERTURA:

2 copos americanos de açúcar União (300g)
2 ovos
Suco e raspas de 2 limões
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 latas de creme de leite gelado

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter um creme claro e fofo. Adicione o suco e as raspas de limão e a farinha. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Depois de esfriar completamente, acrescente o creme de leite. Utilize.

Receita enviada por D. Marli Ferreira de Souza,
residente à Avenida Atlântica, 1010 - ap. 601 - Rio de Janeiro-RJ.

TORTA TIA TETÉ!

INGREDIENTES-MASSA:

2½ copos americanos de açúcar
(Inião) (400g)
16 gemas
8 copos americanos de nozes moídas (400g)
2 tabletes de 45g de chocolate
meio amargo ralado
2¼ copos americanos de farinha
de rosca (220g)
2 colheres de sopa de rum
16 claras em neve

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas até obter uma gemada clara e fofa. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada e tendo o cuidado de ligar tudo sem bater. Divida por duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Asses no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C). Depois de esfriar, desenforme, recheie e cubra, decorando com nozes inteiras ou chocolate em raspas e cerejas.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1⅔ de copo americano de açúcar
União (250g)
8 gemas
1 copo americano mal chelo de leite
4 copos americanos de nozes moídas (200g)

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas até obter uma gemada clara e fofa. Junte o leite e leve ao fogo, em banho-maria, até engrossar. Acrescente as nozes, volte ao fogo até ligar bem. Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES-COBERTURA:

4½ copos americanos de açúcar de
confeiteiro Glaçúcar (450g)
6 claras
1 colher de sopa de suco de limão

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue mole. Acrescente o limão em gotas e continue batendo até que o glacê fique pastoso, firme e brilhante. Utilize.

Receita enviada por D. Margareth Oliveira dos Santos,
residente à Rua Primeiro de Maio, 793 - Canoas-RS.

TORTA DE AMÊNDOAS RECHEADA

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar União (300g)
1 copo americano de manteiga ou margarina (150g)
6 gemas
1 copo americano de nozes moídas (50g)
1 1/2 copo americano de miolo de amêndoas moídas sem pele (150g)
3 copos americanos de farinha de trigo (300g)
1 colher de chá de fermento em pó
3 colheres de sopa de leite
1 cálice de vinho do Porto
6 claras em neve
Doce de fruta a seu gosto

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme fofo e claro. Junte as gemas uma a uma. Retire da batedeira e acrescente as nozes e as amêndoas. Alternadamente, adicione a farinha peneirada com o fermento, o leite e o vinho do Porto, mexendo sem bater. Junte as claras, misturando-as de leve, e coloque esta massa numa assadeira untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C).

Deixe esfriar, desenforme e corte em três pedaços iguais.

Monte a torta, unindo cada camada com o doce de fruta e cubra com chantilly, decorando-a com nozes e amêndoas.

INGREDIENTES-CHANTILLY:

2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro Glaçúcar
1/4 de litro de creme de leite fresco e gelado
1 colher de café de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter uma espessura uniforme.

Receita enviada por D. Veronica de Saules Midlej,
residente à Rua Dias Ferreira, 669 - ap. 402 - Rio de Janeiro-RJ.

TORTA PIERINA

INGREDIENTES-MASSA:

3 copos americanos bem cheios de açúcar (União (500g))
12 gemas
2 colheres de sopa de chocolate em pó
5 colheres de sopa de farinha de rosca
1 kg de nozes pesadas com a casca
12 claras em neve

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas até obter uma gemada clara e fofa. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada e misturando sem bater. Divida a massa por três fôrmas de camada, untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C). Esfrie, desenforme, recheie e cubra a torta com o mesmo creme, ou com chantilly, se preferir.

INGREDIENTES-RECHEIO:

3 copos americanos de açúcar granulado Doçúcar (500g)
2 copos americanos de água
6 gemas
2/3 de copo americano de leite
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de fio forte. Deixe esfriar e acrescente as gemas já batidas com o leite. Engrosse em fogo baixo, mexendo sempre. Retire do fogo, acrescente a baunilha e utilize depois de esfriar. Decoração com rasas de chocolate e nozes.

Receita enviada por D. Lorelai Castilho,
residente à Av. Coronel Silva Telles, 857 - Campinas-SP.

TORTA "COPA 70"

INGREDIENTES-1: MASSA:

6 colheres de sopa de açúcar União
6 ovos
3 gotas de anilina rosa
6 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos inteiros até obter uma massa fofa e clara. Retire da batadeira, acrescente a anilina e misture a farinha peneirada, sem bater. Divida por duas formas de camada, untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C). Desenforme depois de esfriar e reserve.

INGREDIENTES-2: MASSA:

4 copos americanos de açúcar de confeiteiro Glaçúcar (400g)
8 claras
1 pitada de sal
14 ameixas pretas, secas

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem firme. Enquanto isso, ferva as ameixas com água suficiente para ficarem bem macias. Retire o caroço e bata a polpa no liquidificador. Junte essa polpa ao merengue, ligando tudo com um garfo. Coloque nas mesmas formas já utilizadas, untadas e forradas com papel também untado, e asse em banho-maria no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C). Desenforme ainda quente sobre um pano úmido. Reserve.

INGREDIENTES-3: MASSA:

2 copos americanos de açúcar União (300g)
1 ovo inteiro
8 gemas
1 copo americano de leite
2/3 de copo americano de suco de laranja
2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com o ovo inteiro e as gemas até obter uma massa fofo e elástica. Junte os ingredientes restantes e asse em banho-maria, em forno preaquecido com temperatura moderada (175°C), usando uma das mesmas formas, untada e forrada com papel também untado.

INGREDIENTES- DOCE DE OVOS:

2 copos americanos mal cheios de açúcar granulado Doçúcar (250g)
1 copo americano de água
12 gemas passadas pela peneira
1 colher de chá de manteiga sem sal
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Deixe esfriar, junte às gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e acrescente a manteiga e a baunilha. Reserve até esfriar.

INGREDIENTES-CHANTILLY:

4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro Glaçúcar
1/2 litro de creme de leite fresco e gelado
2 colheres de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto, usando a velocidade mínima da batedeira até obter uma espessura uniforme.

MONTAGEM:

Coloque uma camada da 1ª massa (pão-de-ló rosado) no prato escolhido. Cubra com metade do doce de ovos. Sobre este, espalhe 1/3 do creme de chantilly, sobrepondo uma camada da 2ª massa (merengue de ameixas) e outra da 3ª massa (pudim de laranja).

Cubra com a camada restante de merengue de ameixas, faça nova camada com outro terço de creme de chantilly, e outra com o doce de ovos restante. Termine com a 2ª camada de pão-de-ló rosado e decore a torta com o resto de chantilly. Pode decorar também com doce de ovos ou fios de ovos.

TORTA DELÍCIA DE ABÓBORA

INGREDIENTES-MASSA FOLHADA ENROLADA:

1ª massa:

2½ copos americanos de farinha de trigo (250g)

1 pitada de sal

1 gema

1 copo americano mal cheio de água

2ª massa:

1/2 copo americano de farinha de trigo (50g)

1 copo americano de manteiga ou margarina (150g)

MODO DE FAZER:

Misture todos os ingredientes da 1ª massa, fazendo uma massa que não grude nas mãos. Deixe descansar 30 minutos.

Junte os ingredientes da 2ª massa, passe sobre a 1ª já descansada e aberta com o rolo. Enrole como rocambole. Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

4 copos americanos mal cheios de açúcar granulado Doçúcar (600g)

1 ½ kg de abóbora cozida e escorrida

Cravo e canela a gosto

1 copo americano de coco fresco ou hidratado (100g)

MODO DE FAZER:

Leve ao fogo o açúcar, a abóbora e as especiarias até obter um doce transparente. Junte o coco, misture bem e deixe esfriar.

INGREDIENTES-GELÉIA DE DAMASCO:

2 copos americanos mal cheios de
açúcar granulado Doçúcar (300g)
2 copos americanos de água
300g de damascos cozidos e pas-
sados por peneira

MODO DE FAZER:

Misture o açúcar com a água e os
damascos e leve ao fogo, deixando
ferver até ficar pastoso. Deixe
esfriar.

MONTAGEM:

Abra a massa folhada, corte uma tira
e forre as laterais de uma fôrma de
abrir. Corte um círculo de massa,
com o diâmetro da fôrma, e forre
o fundo colando-o à lateral com um
pouco de água. Coloque o recheio
frio, alise bem e cubra com a geléia.
Com as sobras de massa, faça uma
grade sobre a geléia e decore as be-
iradas da torta. Leve ao forno pre-
aquecido, com temperatura modera-
da (175°C), até assar e corar.
Espere que esfrie completamente
para desenformar.

TORTA DE NOZES C/ RECHEIO DE CAFÉ

INGREDIENTES-MASSA:

10 colheres de sopa de açúcar União (250g)
10 ovos
10 colheres de sopa de nozes moídas (150g)
10 colheres de sopa de farinha de rosca (120g)
1 cálice de licor de cacau

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e junte as nozes já misturadas com a farinha de rosca, mexendo sem bater. No fim, o licor.

Divida a massa por duas fôrmas de camada, untadas e forradas com papel também untado.

Asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até que a massa cresça e fique ligeiramente dourada. Deixe esfriar, desenforme, recheie e cubra. Decore com raspas de chocolate e metades de nozes.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 ½ copo americano de açúcar de confeitiro Glaçúcar (150g)
1 copo americano de manteiga sem sal (150g)
1 ovo pequeno
1 gema
3 colheres de sopa de café Pilão, coado bem forte

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme branco e fofo. Sem parar de bater, acrescente o ovo e a gema. Quando a mistura estiver bem homogênea, adicione o café aos poucos, continuando a bater para ligar. Utilize.

Foto na capa.

Receita enviada por D. Luciane Leipnitz,
residente à Rua Major Ouriques, 1162 - ap. 02 - Cachoeira do Sul-RS.

TORTA COM CHOCOLATE E AMÊNDOAS

INGREDIENTES-MASSA:

8 colheres de sopa de açúcar União
8 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fécula de batata

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e misture as farinhas peneiradas, mexendo sem bater.

Asse em duas fôrmas de camada, untadas e forradas com papel também untado. Forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), durante cerca de 40 minutos.

Desenforme depois de esfriar e reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

2½ copos americanos de açúcar de confeiteiro Glaçúcar (250g)
1⅔ copo americano de manteiga ou margarina sem sal (250g)
6 gemas
1 colher de chá de essência de baunilha
2 colheres de sopa de chocolate em pó
1 copo americano de molo de amêndoas sem pele, picadas e torradas (100g)

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, até obter um creme claro. Adicione as gemas e continue batendo até ligar bem. Divida o creme ao meio. Numas partes junte o chocolate, batendo bem. Na outra, a baunilha. Reserve.

MONTAGEM:

Coloque uma das massas no prato escolhido. Cubra com o recheio de chocolate e acerte a outra massa por cima. Cubra toda a torta com o creme de baunilha e salpique com a amêndoa reservada.

Receita enviada por D. Marina Ferreira,
residente à Rua Octaviano Ramos, 140 - Vila Rio Branco - Itapetininga-SP.

TORTA DE NOZES COM CAFÉ

INGREDIENTES-MASSA:

10 colheres de sopa de açúcar
União
6 gemas
4 colheres de sopa de manteiga ou
margarina
10 claras em neve
6 copos americanos de nozes moí-
das (300g)
10 colheres de sopa rasas de fari-
nha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas e a man-
teiga ou margarina até obter uma
massa cremosa e fofa. Retire da ba-
tedeira e acrescente o restante, mis-
turando as claras alternadamente
com as nozes e a farinha já peneirada
com o fermento.

Coloque em duas fôrmas de
camada, untadas e forradas com pa-
pel também untado, e asse no forno
preaquecido, com temperatura mo-
derada (175°C) durante cerca de 40
minutos. Deixe esfriar, desenforme,
monte e cubra a torta com o recheio.

INGREDIENTES-RECHEIO:

4 gemas
1 lata de creme de leite com o soro
5 colheres de sopa de chocolate em
pó
1 xícara de café de café Pilão coado
forte
1 ¼ copo americano de manteiga
ou margarina sem sal
6 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro Grançúcar

MODO DE FAZER:

Leve os quatro primeiros ingredien-
tes ao banho-maria, mexendo sem-
pre até engrossar. Deixe esfriar.
Enquanto isso, bata a manteiga ou
margarina com o açúcar. Junte as
duas preparações, bata bem e
utilize.

INGREDIENTES- DOCE DE GEMAS:

2 colheres de sopa de açúcar União
1 colher de sopa de água
1 colher de chá rasa de manteiga
ou margarina sem sal
4 gemas passadas pela peneira
1 colher de café de essência de bau-
nilha
Açúcar granulado Grançúcar para
passar os doces

MODO DE FAZER:

Misture os ingredientes, menos a baunilha, e leve ao fogo mexendo sempre, até soltar da panela. Retire do fogo, acrescente a baunilha e coloque num prato untado, passando também um pouco de manteiga sobre a massa para não criar crosta. Deixe esfriar.

Faça pequenas bolas, passe no Grançúcar e deixe secar. Reserve.

INGREDIENTES- DOCE DE DAMASCOS:

2 copos americanos de damascos (200g)

1 copo americano de açúcar granulado Doçúcar (160g)

1/2 copo americano de água

MODO DE FAZER:

Cozinhe os damascos com água suficiente para cobri-los. Escorra e passe por peneira. Junte o açúcar e a água e leve ao fogo, mexendo sempre, até dar ponto de enrolar. Deixe esfriar e faça pequenas bolas. Passe-as no Grançúcar e deixe secar. Reserve.

INGREDIENTES- CALDA VIDRADA:

3 copos americanos de açúcar granulado Doçúcar (480g)

1 1/2 copo americano de água

1 colher de chá de suco de limão ou vinagre branco

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água e o limão até obter uma calda em ponto de quebrar. Para reconhecer esse ponto, pingue um pouco de calda num copo com água fria. Se estalar, está pronta. Conserve-a quente em banho-maria. Passe os doces rapidamente nessa calda e deixe secar sobre uma superfície untada. Depore com essas bolas colocadas no centro do bolo e com alguns damascos inteiros, passados também pela calda vidrada.

Receita enviada por D. Margarida Albuquerque da Mota,
residente à Rua Cerqueira César, 196 - Guarulhos-SP.

TORTA DE AVEIA EM CAMADAS

INGREDIENTES-1ª MASSA:

4 copos americanos de açúcar
União (600g)
10 gemas
4 colheres de sopa de manteiga ou
margarina
1 pacote de açúcar baunilhado
ou 2 colheres de chá de essência de
baunilha
1 colher de chá de fermento em pó
10 claras em neve
2 copos americanos de aveia fina
(150g)

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas e a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Retire da batedeira e adicione os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Divida por duas fôrmas de camada, untadas e forradas com papel também untado. Forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), cerca de 40 minutos. Esfrie, desenforme e reserve.

INGREDIENTES-2ª CAMADA:

1 copo americano de açúcar União
(150g)
4 ovos
1/2 copo americano de leite ou
caldo de laranja
2 copos americanos de farinha de
trigo (200g)
1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofo e clara. Retire da batedeira e adicione os ingredientes restantes, sendo a farinha peneirada com o fermento. Misture sem bater. Coloque numa das fôrmas já utilizadas na 1ª massa, também untada e forrada com papel untado. Forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C). Deixe esfriar, desenforme e reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

- 1 pacote de 200g de manteiga sem sal
 - 1 lata de leite condensado
 - 1 lata de abacaxi em calda
-

MODO DE FAZER:

Bata a manteiga com o leite condensado até obter um creme homogêneo. Reserve.

Pique o abacaxi e reserve.

MONTAGEM:

Arrume uma das massas de aveia no prato escolhido. Molhe com algumas colheres de calda de abacaxi.

Faça uma camada de creme e cubra com outra de abacaxi picado. Acerte a massa de pão-de-ló, colando-a à de baixo. Passe mais calda, creme e abacaxi. Termine com a camada restante.

Cubra todo o bolo com o creme restante e decore com o resto do abacaxi.

Sirva gelado.

Receita enviada por D. Maria Helena Ianzi,
residente à Rua Castro Alves, 664 - Rio Branco - Porto Alegre-RS.

TORTA TURCA

INGREDIENTES-MASSA:

10 colheres de sopa de açúcar
União
10 gemas
10 colheres de sopa de água
1 pitada de sal
10 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
10 claras em neve

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas, a água e o sal, até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e acrescente a farinha peneirada com o fermento, alternadamente com as claras. Mexa sem bater e asse em duas fôrmas de camada, untadas e forradas com papel também untado. Forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), durante cerca de 30 minutos.

Esfrie, desenforme, recheie e cubra.

INGREDIENTES-RECHEIO:

3 colheres de sopa de açúcar União
1½ copo americano de ameixas pretas (300g)
3 copos americanos de água
1 coco ralado
1 lata de leite condensado

1 copo americano de damascos (100g)
1 copo americano de miolo de amêndoas (100g)
1½ copo americano de avelãs (150g)
1⅓ copo americano de miolo de nozes (100g)
1 cálice de conhaque

MODO DE FAZER:

Ferva as ameixas com a água, retire os caroços e deixe apurar com o açúcar, mexendo sempre para desfazer a polpa da fruta. Acrescente o coco, o leite condensado e as frutas restantes moidas juntas, deixando em fogo brando até obter uma pasta espessa. Junte o conhaque e utilize.

INGREDIENTES-COBERTURA:

2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
Glaçúcar
1/4 de litro de creme de leite fresco e gelado
1 colher de café de essência de baunilha

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto, usando a batedeira na velocidade mínima. Quando a espessura do creme for uniforme, utilize.

Receita enviada por D. Maria A. Romano Pedroso,
residente à Rua Manuel da Nóbrega, 744 - São Paulo-SP.

TORTA BOGOSIAN

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de açúcar
União (300g)
7 gemas
1 copo americano de chocolate em pó (65g)
1 copo americano de água fervente
3/4 de copo americano de óleo de milho
2 copos americanos de farinha de trigo peneirada (200g)
2 colheres de chá rasas de fermento em pó
1/2 copo americano de rum
7 claras em neve

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa clara e fofa. Junte o chocolate dissolvido na água quente. Bata bem, adicione o óleo e retire da batadeira. Acrescente os ingredientes restantes misturando as claras sem bater.

Asse em fôrma grande, de buraco, muito bem untada, no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), durante cerca de 40 minutos.

Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio ou em três partes, recheie e cubra.

INGREDIENTES- RECHEIO E COBERTURA:

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de chocolate em pó
1 colher de chá de manteiga sem sal
2 copos americanos de nozes picadas (150g)

MODO DE FAZER:

Reserve as nozes. Leve o restante ao fogo, mexendo como brigadeiro. Quando estiver espesso, mas não tanto como o brigadeiro, retire do fogo, junte as nozes e utilize quente. Decore com nozes e rasas de chocolate.

TORTA DE RICOTA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES-MASSA:

1 ½ copo americano de açúcar
União (225g)
2 copos americanos de farinha de
trigo (200g)
1 colher de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de manteiga ou
margarina
1 colher de sopa de banha
2 gemas
1-2 colheres de sopa de leite para
ligar a massa

MODO DE FAZER:

Peneire os ingredientes secos e misture com os restantes, ligando a massa sem amassar. Forre uma fôrma de fundo removível com ⅓ da massa, coloque o recheio de ricota, sobre este o de chocolate e cubra com a massa restante. Pincele com gema de ovo e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C).

INGREDIENTES- RECHEIO DE RICOTA:

1 copo americano de açúcar União
(150g)
1 ricota esmagada com o garfo
1 colher de sopa de raspa de limão
1 copo americano de uva-passa
preta e sem sementes (100g)
2 claras

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a ricota, junte o restante, as claras sem bater e utilize.

INGREDIENTES- RECHEIO DE CHOCOLATE:

1/2 copo americano de açúcar
União
1 copo americano de leite
1 colher de sopa de maisena
1 colher de sopa de chocolate em
pó

MODO DE FAZER:

Junte tudo e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe amornar e utilize.

Receita enviada por D. Valzete Castanheira,
residente à Rua Serra de Bragança, 352 - São Paulo-SP.

DIVERSOS

Amanteigados de coco	136
Biscoitos de mel	137
Balas de chocolate	138
Bolachinhas da vovó Chiquita	139
Balas de coco	140
Maçãs do amor	141
Fondue de chocolate e café	
Pilão	142
Ovo de Páscoa	145
Raivas de Lisboa	146
Bombons de coco	147
Petits fours de amêndoas	148

AMANTEIGADOS DE COCO

INGREDIENTES:

1 $\frac{2}{3}$ copo americano de açúcar
(União (250g))
3 $\frac{1}{3}$ copos americanos de mantei-
ga ou margarina (500g)
1 colher de chá de raspas de limão
2 ovos
7 $\frac{1}{2}$ copos americanos de farinha
de trigo (750g)
1 colher de chá bem cheia de fer-
mento em pó
2 $\frac{1}{2}$ copos americanos de coco
ralado seco (150g)

MODO DE FAZER:

Junte os primeiros seis ingredientes com metade do coco e forme uma massa bem ligada.

Faça bolinhas e passe-as no coco restante.

Coloque em assadeira sem ser un-
tada.

Forno preaquecido, com tempera-
tura quente (200°C), até ficarem
bem dourados.

Receita enviada por D. Eliane Silva Costa,
residente à Av. Alberto Braune, 88 - Galeria São José n.º 08 - Nova Friburgo-RJ.

BISCOITOS DE MEL

INGREDIENTES:

2 1/4 copos americanos de açúcar
(União) (350g)
1 1/4 copo americano de mel (300g)
1 1/4 copo americano de miolo de
amêndoas (125g)
3 gotas de essência de amêndoas
1 colher de sopa rasa de canela
em pó
1 colher de chá rasa de cravo moído
2 colheres de sopa de açúcar baun-
ilhado ou
1 colher de sobremesa de essência
de baunilha
1 colher de sopa de raspas de limão
1 3/4 copo americano de manteiga
ou margarina (250g)
1 ovo
1 colher de chá de fermento em pó
5 1/2 copos americanos de farinha
de trigo (550g)

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com o mel até fundir os dois. Junte as amêndoas moídas com a pele, a essência, a canela, o cravo e a baunilha. Deixe esfriar e adicione o restante. A massa deve ficar espessa. Se for preciso, acrescente mais um pouco de farinha. Abra a massa, corte os biscoitos e coloque em assadeira untada. Forno preaquecido, temperatura quente (200°C), por cerca de 10 minutos. Depois de completamente frios, guarde em lata bem fechada.

BALAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

3 $\frac{1}{3}$ copos americanos de açúcar
granulado Doçúcar (500g)
1 $\frac{3}{4}$ copo americano de leite
3 $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de chocolate
em pó
1 colher de sopa rasa de manteiga
ou margarina
1/2 copo americano de mel (85g)

MODO DE FAZER:

Misture tudo e leve ao fogo até atingir o ponto de bala mole, que se reconhece jogando algumas gotas num copo com água fria, as quais, roladas entre os dedos, deverão formar uma bolinha firme mas macia. Jogue na pedra untada com manteiga, deixe esfriar e puxe até ficar acetinada e bem firme, como bala de coco.

Corte com tesoura no tamanho desejado. Deixe esfriar completamente e embrulhe em papel colorido.

Obs.: depois do açúcar derretido, não mexa o ponto, apenas role a calda de um lado para o outro, inclinando a panela.

Receita enviada por D. Aparecida Barão Marins,
residente à Rua Dr. Nestor de Cunto, 188 - Vila Ribeiro - Lins-SP.

BOLACHINHAS DA VOVÓ CHIQUITA

INGREDIENTES:

2 copos americanos de açúcar União (300g)
2 copos americanos de açúcar mascavo Douradinho (200g)
4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
2 colheres de café de canela em pó
1 colher de café de cravo moído
1 colher de sobremesa de bicarbonato
3 colheres de sopa de gengibre fresco ralado
6 copos americanos de farinha de trigo (600g)
Açúcar granulado Doçúcar para polvilhar as bolachinhas

MODO DE FAZER:

Junte tudo, ligue bem, faça dois rolos, embrulhe em papel-alumínio e guarde na geladeira por algumas horas, para firmar a massa. Abra a massa com o rolo com espessura de 1/2 cm, corte com o molde preferido. Ficam muito bem com o formato de coração.

Polvilhe com o açúcar e coloque em assadeira levemente untada.

Forno preaquecido com temperatura quente (200°C), nos primeiros 15 minutos, passando a moderada (175°C), até ficarem sequinhas e douradas.

Depois de esfriarem, guarde em latas bem fechadas.

Receita enviada por D. Duse Rugger Ometto,
residente à Rua da Consolação, 3574 - 16.º andar - São Paulo-SP.

BALAS DE COCO

INGREDIENTES:

1 quilo de açúcar União
1 vidro pequeno de leite de coco
2 vidros pequenos de água

MODO DE FAZER:

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo forte, mexendo com colher de pau, só até dissolver o açúcar.

Assim que isso acontecer, não mexa mais e aguarde que se forme ponto de bala mole, o que deve ser feito com fogo baixo.

Para reconhecer o ponto certo, jogue algumas gotas da calda num copo com água fria, as quais, roladadas entre os dedos, deverão formar uma bolinha firme mas macia.

Jogue na pedra untada com manteiga, deixe esfriar e puxe até ficar acetinada, firme e branca. Torça de leve e corte com a tesoura. Deixe sem mexer até o dia seguinte ou durante algumas horas. Após esse tempo, as balas ficarão soltas e secas.

Receita enviada por D. Ademirides Ribeiro da Silva,
residente à Rua Maria Nazaro da Silva, 271 - Freguesia do Ó - São Paulo-SP.

MAÇÃS DO AMOR

INGREDIENTES:

2 copos americanos de açúcar granulado Doçúcar
1/2 copo americano de glucose de milho
1 copo americano de água
1 colher de chá de anilina vermelha
6 maçãs pequenas e vermelhas
6 palitos tipo sorvete

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a glucose, a água e a anilina, até obter uma calda em ponto de quebrar. Para reconhecer a exatidão desse ponto, jogue algumas gotas dentro de um copo com água. Se ficar como vidro, estará correto.

Retire do fogo e passe rapidamente as maçãs que já devem ter o palito bem fixado na parte do pé.

Coloque-as sobre uma superfície untada e aguarde que esfriem.

Se a calda começar a endurecer, leve ao fogo baixo para mantê-la líquida.

Receita enviada por D. Rosely Marquete,
residente à Rua das Palmeiras, 100 - Guarulhos-SP.

FONDUE DE CHOCOLATE E CAFÉ PILÃO

INGREDIENTES:

1/2 copo americano de açúcar de confeitoiro Glaçúcar
500g de chocolate cobertura ralado
2 latas de creme de leite
1/2 copo americano de café Pilão coado, forte
1/2 copo americano de conhaque

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar, o chocolate e o creme de leite e leve ao banho-maria, com fogo baixo, mexendo até dissolver. Acrescente o café e o conhaque e mexa para ligar. Passe para a panela própria (rechaud) com calor mínimo e sirva.

ACOMPANHAMENTOS:

Colocados separadamente em tacinhas individuais, ou em pratos com divisórias:
uvas verdes
pêssegos em compota, escorridos
morangos frescos ou cerejas
figos em compota, escorridos
pão-de-ló em quadradinhos, etc.

Receita enviada por D. Diva Fernandes Raimondo,
residente à Rua D. Germaine Burchard, 186 - Perdizes - São Paulo-SP.

Fondue de chocolate e café Pilião



Ovo de Páscoa



OVO DE PÁScoa

INGREDIENTES-CROCANTE:

1 1/2 copo americano de açúcar granulado Doçúcar (240g)

1 copo americano de água

1 1/4 copo americano de nozes picadas (95g)

1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER:

Deriva o açúcar com a água até começar a caramelizar. Acrescente as nozes e a manteiga, sem mexer, e deixe no fogo até acentuar a cor.

Retire, jogue na pedra untada, aguarde que esfrie completamente e moa. Reserve.

INGREDIENTES:

400g + 100g de chocolate de cobertura, ralado grosso.

MODO DE FAZER:

Coloque uma frigideira com água no fogo até esquentar, sem no entanto ferver. Desligue o fogo e coloque o refratário, que já contém o chocolate ralado (400g), e mexa com espátula até derreter. Tire da água quente e passe para uma vasilha rasa contendo água fria.

Junte o resto do chocolate (100g) e continue mexendo até derreter bem. Aguarde que esfrie completamente, acrescente o crocante, misture bem e utilize.

MOLDAGEM:

Divida a pasta de chocolate em formas de ovo. Rode a pasta de forma a forrar todo o interior da fôrma. Tampe com papel-alumínio e vire a fôrma de boca para baixo. Coloque na geladeira durante \pm 20 minutos, ou até que o fundo da fôrma esteja completamente branco. Retire da geladeira, desenforme, deixe secar em lugar seco e fresco. Embrulhe cada metade com papel de bombom, coloque bombons como recheio, una as metades e faça a decoração que lhe agradar.

RAIVAS DE LISBOA

INGREDIENTES:

1 $\frac{2}{3}$ copo americano de açúcar
União (250g)
2 $\frac{2}{3}$ copos americanos de mantei-
ga ou margarina (400g)
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de sopa de raspas de limão
6 $\frac{1}{4}$ copos americanos de farinha
de trigo (650g)
Açúcar União para passar as raivas

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com a manteiga até obter uma massa cremosa. Acrescente os aromas e a farinha. Ligue bem sem amassar.
Faça pequenas bolinhas, coloque-as em assadeira polvilhada com farinha.
Forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até ficarem levemente douradas.
Passe ainda quentes pelo açúcar.

Receita enviada por D. Rosalina Marques Cardoso,
residente à Avenida 25 de Janeiro, 670 - Vila Anchieta - São José do Rio Preto-SP.

BOMBONS DE COCO

INGREDIENTES-RECHEIO:

4 ½ colheres de sopa rasas de açúcar União
1/2 lata de leite condensado
2 gemas
1/2 copo americano de coco ralado, hidratado (50g)
1 colher de café de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER:

Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo sempre, até se soltar da panela. Deixe esfriar e enrole pequenos croquetes. Deixe secar.

INGREDIENTES-COBERTURA:

400g + 100g de chocolate de cobertura ralado grosso

MODO DE FAZER:

Coloque uma frigideira com água no fogo até esquentar, sem no entanto ferver. Desligue o fogo e coloque o refratário, que já contém o chocolate ralado (400g), e mexa com espátula até derreter. Tire da água quente

e passe para uma vasilha rasa contendo água fria. Junte o resto do chocolate (100g) e continue mexendo até derreter bem. Aguarde que esfrie completamente e utilize.

MOLDAGEM:

Preencha com o chocolate frio todas as cavidades da fôrma, bata sobre a mesa, para saírem as bolhas de ar. Vire a fôrma, para que o excedente de chocolate escorra e fique somente uma casca fina. Coloque um "croquete" de recheio em cada uma, cubra totalmente com mais chocolate.

Bata a fôrma novamente e limpe a parte externa com uma espátula. Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira ± 20 minutos, ou até o fundo da fôrma estar completamente branco. Bata a fôrma na mesa, para desenformar os bombons. Deixe secar em lugar seco e fresco. Embulhe em papel próprio ou decore com o que desejar, fixando essa decoração com uma pequena porção de chocolate derretido. Com esta porção de chocolate e recheio, obtêm-se cerca de 45 bombons.

PETITS FOURS DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES:

2 ½ copos americanos de açúcar de confeitiro
Glaçúcar (250g)
2 ½ copos americanos de miolo de amêndoas (250g)
2 claras pequenas
1 colher de café de canela em pó
1/2 copo americano de açúcar granulado
Grançúcar

MODO DE FAZER:

Junte o açúcar com as amêndoas já moídas sem pele.
Ligue com a clara e amasse bem.
Enrole em forma de pequenos rolos com a grossura de um dedo.
Polvilhe com o açúcar (1/2 copo) misturado com a canela e coloque em assadeira polvilhada com farinha.
Asse no forno preaquecido, com temperatura branda (150°C), durante cerca de 20 minutos.
Não devem tomar muita cor.

Receita enviada por D. Maisa Sonogo,
residente à Rua Nazareth Rezek Farah, 194 - Vila Santa Catarina - São Paulo-SP.

SALGADOS

ASSADOS E ESTUFADOS

Rolo de carne	152	Bifes guarnecidos	166
Rocamboles de vitela	153	Bifes americanos	167
Pato com molho de laranja	154	Atum com leite de coco	168
Rolo de carne (lombo fingido)	156	Peito de frango à Regis	169
Peru à moda da avó Julia	157	Frango chinês	170
Lombo nevado com farofa	161	Cação à marinheira	171
Lombo de porco encapado	163	Carne com vinho tinto	172
Carne enrolada com farofa	164	Miúdos de galinha em timbale	173
Micassé de peito de frango	165	Bacalhau à transmontana	174

ROLO DE CARNE

INGREDIENTES:

300g de lombo de porco moído
300g de patinho moído
2 ovos
200g de presunto moído
1/2 copo americano de passas pretas
1/2 copo americano de azeitonas verdes picadas
1/2 copo americano de nozes
1/2 cálice de vinho Madeira
Sal, pimenta e alho a gosto
4 colheres de sopa de margarina

MODO DE FAZER:

Misture a carne de porco com 1 ovo batido, tempere com um pouco de alho, não deixando na carne, sal e pimenta. Faça o mesmo com o patinho.

Junte o presunto com as passas, azeitonas e nozes e tempere com sal e pimenta. Reserve.

MONTAGEM:

Estenda a carne de porco entre dois plásticos, abaixando-a com o rolo, até que se forme um retângulo. Pelo mesmo processo, faça outro retângulo de carne de vaca e acerte-o sobre o primeiro. Distribua uns pedacinhos de margarina e salpique 2 colheres de sopa do vinho. Sobre as duas carnes faça uma camada com o presunto reservado. Borrife o vinho restante. Enrole como rocambole e feche dentro duma folha de papel-alumínio. Leve ao forno preaquecido com temperatura bem quente (250°C), durante 1/2 hora.

Depois reduza o fogo e deixe mais 1/2 hora ainda fechado.

Ao fim desse tempo, abra o papel para assar com calor direto. Demora cerca de 2 horas. No decorrer desse tempo, pincele a carne com margarina. Quando a carne de porco, que faz a camada externa do rolo, estiver bem passada e dourada, está pronto. Deixe esfriar e corte em fatias.

Sirva com arroz de passas e nozes e salada crua (abacaxi, cenoura ralada, maçã, banana, agrião), temperada com maionese e com ervas finas.

Receita da Cozinha Experimental União.

ROCAMBOLE DE VITELA

INGREDIENTES:

1 1/2 kg de paleta de vitela desossada
Sal e pimenta a gosto
2 dentes de alho socados
1 copo americano de vinho branco seco
1/2 copo americano de vinagre branco
400g de filés de frango
6 fatias de presunto
4 salsichas frescas
1/2 copo americano de óleo
1 tablete de 100g de margarina

MODO DE FAZER:

Abra a carne como um grande bife e deixe em vinha-d'alhos, preparada com o sal, pimenta, alho, vinho e vinagre, durante algumas horas, ou de véspera.

Escorra e recheie com o frango, o presunto e as salsichas frescas. Enrole como rocambole, amarre com barbante como um caseado largo e aloure na margarina misturada com o óleo, numa panela e com fogo vivo.

Vá então jogando a vinha-d'alhos aos poucos, a panela tampada, até estar bem macio.

Sirva com batata palha, couve-de-

bruxelas cozida e temperada com manteiga ou, se preferir, purê de batata ou carolinas recheadas com patê de fígado (pg. 190) e salada de agrião.

O molho é servido à parte, numa molheira.

INGREDIENTES-MOLHO:

1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 cebola pequena ralada
1 copo americano de vinho branco seco
1 copo americano de molho de carne (reduza no fogo)
1 colher de sopa rasa de araruta

MODO DE FAZER:

Aloure a manteiga ou margarina com a cebola. Refresque com o vinho, deixe apurar e acrescente o molho da carne com a araruta. Mexa bem, deixe cozinhar e verifique o tempero.

Sirva bem quente.

PATO COM MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES-ASSADO:

1 pato grande
Sal e pimenta a gosto
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
2 copos americanos de suco de laranja

MODO DE FAZER:

Esfregue o pato com o sal e a pimenta, por dentro e por fora. Deixe assim por 2 horas. Recheie, feche bem as aberturas com barbante e palitos metálicos. Passe a manteiga ou margarina sobre a pele, coloque sobre um papel de alumínio grosso e leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até começar a dourar.

Refresque com o suco de laranja e feche o papel, deixando cozinhar até estar bem macio. Abra o papel e deixe acabar de tostar molhando o pato repetidas vezes com o molho que se formou no papel. Retire do forno e reserve o molho separado.

INGREDIENTES-RECHEIO:

3 moelas cozidas
1 fígado cozido
4 fatias de bacon
1/2 pão francês
3 lingüiças
1 copo americano de leite
1 copo americano de salsa picada
2 ovos
1/2 copo americano de passas de uva
1/2 copo americano de nozes picadas
2 colheres de sopa de creme de leite
Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE FAZER:

Passe os miúdos, o bacon, o pão e a lingüiça pela máquina de moer, ensopando depois com o leite. Acrescente os ingredientes restantes. misture bem e recheie o pato.

INGREDIENTES-MOLHO DE LARANJA CAMELADA:

1 colher de sopa de açúcar granulado
Doçúcar
1 colher de sopa de água
Casca fina de uma laranja, cortada em Juliana (tirinhas finas)
O molho do pato coado e desengordurado

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água. Junte a laranja e deixe caramelizar. Retire do fogo, acrescente o molho e leve de novo ao fogo brando para cozinhar a laranja. Utilize.

INGREDIENTES GLACÊ DE CARAMELO:

1 copo americano de açúcar granulado Doçúcar
2 $\frac{1}{4}$ copos americanos de água
2 colheres de sopa de maisena
2 laranjas cortadas em quatro partes

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com 1 copo de água até caramelizar. Junte mais 1 copo de água e deixe ferver até dissolver o caramelo. Retire do fogo para esfriar um pouco. Acrescente o $\frac{1}{2}$ copo americano de água restante com a maisena dissolvida. Deixe engrossar em fogo baixo, mexendo sempre.

MONTAGEM:

Coloque o pato na travessa. Guarneça com purê de batata passado pelo saco de confeitar e decore com os quartos de laranja, glaceando-os com o glacê de caramelo.

Nos topos da travessa um remate de agriões.

O molho servido bem quente em molheira.

Receita enviada por D. Waltraut Dorothee Richter,
residente à Rua Souza Neves, 635 - ap. 53 - Curitiba-PR.

ROLO DE CARNE - LOMBO FINGIDO

INGREDIENTES:

1/2 quilo de carne moída
100g de presunto
2-3 ovos
1 colher de sopa de mostarda
Sal e pimenta a gosto
2 colheres de sopa de vinho branco
1 pacote de bolacha água e sal,
moída
2 colheres de sopa de salsa picada
1 colher de sopa de tomilho
1 colher de sopa de ciboulette
Margarina para pincelar o lombo

MODO DE FAZER:

Junte tudo, pincele com a margarina e asse no forno preaquecido, com temperatura quente (200°C) nos primeiros 15 minutos, passando depois a moderada (175°C) até estar bem assado (cerca de 1 hora), regando sempre com o molho que se vai formando na assadeira.

Sirva quente ou frio, com salada russa, batatas fritas ou uma salada comum.

Decore a gosto

Receita da Cozinha Experimental União.

PERU À MODA DA AVÓ JULIA

INGREDIENTES:

1 peru de 3 quilos
2 colheres de sopa de sal grosso
3 limões em rodelas
3 copos americanos de vinho branco
1 colher de sopa de vinagre branco
Água suficiente para cobrir o peru
Sal fino, alho socado, pimenta e margarina a gosto
Vinho para refrescar a carne (cerca de 1 copo americano)

MODO DE FAZER:

Mergulhe o peru na mistura do sal grosso, limão, vinho, vinagre e água. Deixe assim por 5 horas. Ao fim desse tempo, enxugue-o bem e tempere com o sal fino, alho e pimenta, aguardando que o tempero penetre na carne. Recheie, costure ou feche as aberturas com barbante e palitos de metal e passe a margarina na pele. Asse sobre uma folha de papel-alumínio aberta, com temperatura quente (200°C), até começar a dourar. Pincele com mais margarina, refresque com um pouco do vinho e feche o papel-alumínio para cozinhar sem queimar. Quando estiver macio, abra o papel e deixe acabar de tostar, continuando a regar com mais vinho e com o molho depositado no papel. Sirva decorado com abacaxi, cerejas e azeitonas verdes. Acompanhe com arroz de champignons, passas e nozes e com salada de maçã, banana, laranja, tomate, palmito, erva-doce fresca ou salsão e temperada com azeite e suco de limão.

Continua

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 cebola grande
1 tablete de margarina
Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
Óleo-de-dendê a gosto
500g de miúdos do peru (completados com miúdos de frango)
1/2 copo americano de vinho Madeira
3 copos americanos de passas pretas tipo Málaga
3 copos americanos de nozes picadas
3 copos americanos de azeitonas verdes picadas
6 gemas
1/2 litro de sangue de peru (compra-se em casas da especialidade)
2 colheres de sopa de manteiga sem sal

MODO DE FAZER:

Refogue a cebola com a margarina, tempere e acrescente os miúdos bem cozidos e picados. Apure bem e refresque com o vinho.
Acrescente as frutas secas e as azeitonas, mexa e deixe apurar toda a mistura, ligando-a com as gemas. Adicione o sangue, que deve ter sido preparado com um pouco de vinagre para se manter líquido, deixe em fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Verifique o tempero que deve ser picante e bem temperado de sal e deixe esfriar para usar.
Este recheio destina-se ao papo, mas às vezes o papo é pequeno, e então pode recheiar a parte do abdômen com o mesmo recheio.
Senão, use o recheio habitual para essa parte, à base de outras carnes de sua preferência.

Peru à moda da avó Julia



Lombo nevado com farofa



LOMBO NEVADO COM FAROFA

INGREDIENTES:

1 1/2 kg de lombo de porco
1 copo americano de pinga
Suco de 2 limões
1 colher de chá de sal
3 dentes de alho espremidos
1 cebola ralada
3 folhas de louro
1 colher de café de pimenta-do-reino

MODO DE FAZER:

Tempere o lombo com a vinha-d'alhos feita com os ingredientes restantes, deixando assim, no mínimo, por 3 horas. Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), durante 30 minutos e depois moderado (175°C), regando-o com o molho, até que fique macio e dourado. Deixe esfriar um pouco, fatie não muito fino e reserve.

INGREDIENTES-CREME:

2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 copos americanos de leite quente
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de sal
4 gemas

MODO DE FAZER:

Leve ao fogo a margarina e a farinha, mexendo até cozinhar bem. Junte aos poucos o leite, mexendo até engrossar.

Acrescente a mostarda, o sal e as gemas, misture bem e leve de novo ao fogo, mexendo até cozinhar. Esfrie e reserve.

Continua

INGREDIENTES- COBERTURA:

4 claras em neve
4 colheres de sopa de queijo ralado
(1 pacotinho de 50g)

MONTAGEM:

Numa travessa refratária ou de metal, remonte o lombó, intercalando as fatias com o creme, cubra com as claras, polvilhe com o queijo e leve ao forno preaquecido, com temperatura média (175°C), até ficar seco sem tomar cor. Sirva com a farofa, guarnecendo com frutas em calda ou frescas, ameixas e maçãs. Sirva quente.

INGREDIENTES-FAROFA:

1 colher de sopa de manteiga ou margarina
3 copos americanos bem cheios de nozes picadas (200g)
1 ½ copo americano de uva-passa (150g)
5 copos americanos de farinha de rosca (500g)
Sal e pimenta a gosto.

MODO DE FAZER:

Aqueça a margarina, junte as nozes e as passas, misture bem, acrescente a farinha mexendo bem. Tempere e utilize.

Receita enviada por D. Rosângela A. Carvalho,
residente à Rua Dr. Adyr da Costa Romano, 44 - Piracicaba-SP.

LOMBO DE PORCO ENCAPADO

INGREDIENTES:

1 lombo de porco de cerca de 2 kg
2 colheres de sopa de caldo de limão
2 copos americanos de vinho tinto seco
2 colheres de sopa rasas de sal
2 dentes de alho
Pimenta a gosto
1 pimenta malagueta pisada
1/2 colher de café de louro em pó
1 cebola grande ralada

MODO DE FAZER:

Deixe o lombo com todos os temperos durante algumas horas. Escorra só o caldo e refogue tudo em banha de porco, deixando alourar. Refresque com 1 xícara da vinha-d'alhos deixando cozinhar em fogo brando, de 20 a 25 minutos. Passe para uma assadeira e leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até acabar de assar. Retire do forno e esfrie completamente.

INGREDIENTES- CAPA DE MASSA:

1 copo americano bem cheio de manteiga (200g)
1 ovo inteiro
1 gema
1 pitada de sal
1 colher de chá de fermento em pó
1/2 copo americano de leite
Farinha até dar liga
Gema para pincelar

MODO DE FAZER:

Junte os seis primeiros ingredientes, ligue e amasse com a farinha até obter uma massa lisa que não grude nas mãos. Abra com o rolo, entre dois plásticos. Coloque o lombo no centro e encape sem deixar aberturas. Com a própria massa, faça folhinhas e florzinhas, colando-as nessa capa. Pincele com a gema e leve ao forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C) até ficar dourada. Sirva com ervilhas ou vagens passadas na manteiga, batata palha e uma boa salada crua.

Receita enviada por D. Maria Braga da Faria Macedo,
residente à Rua Marechal Hermes, 505/702 - Belo Horizonte-MG.

CARNE ENROLADA COM FAROFA

INGREDIENTES-CARNE EM VINHA-D'ALHOS:

1 ½ kg de alcatra
2 dentes de alho socados
Sal e pimenta a gosto
1 colher de chá de mostarda
1/2 litro de vinho branco seco
1 folha de louro
1 colher de sopa de segurelha
1 colher de sopa de manjerona
2 cebolas pequenas em rodela
100g de bacon
1 pepino em conserva picado
100g de presunto em fatias

MODO DE FAZER:

Abra a carne como um grande bife. Esfregue com sal, pimenta, alho e mostarda. Regue com o vinho e acrescente as ervas aromáticas e a cebola.

Ao fim de algumas horas, escorra, abra bem e guarneça com o pepino e o bacon. Reserve.

INGREDIENTES-FAROFA:

4 ovos
1/2 copo americano de leite
1/2 copo americano de azeitonas verdes picadas
1/2 copo americano de queijo parmesão ralado
1/2 copo americano de chelro-verde picado

2 cenouras cozidas e picadas
Sal e pimenta a gosto
2 colheres de sopa de mantelga ou margarina
Farinha de mandioca a gosto

MODO DE FAZER:

Bata os ovos com os ingredientes restantes e leve ao fogo com a mantelga ou margarina. Acrescente a farinha de mandioca mexendo sempre até obter uma farofa úmida. Espalhe-a sobre a carne, cubra com o presunto e enrole, dobrando as pontas para que o recheio não saia. Amarre com barbante em forma de caseado e aloure primeiro com óleo quente sobre o fogo. Passe depois para a assadeira, acrescente a vinha-d'alhos e deixe assar no forno quente (200°C), já aquecido, regando repetidas vezes com o molho, que, entretanto, vai apurando. Sirva com batatas, cenouras e cebolas assadas junto com a carne, arroz e salada crua.

Receita enviada por D. Anita Vasques Sales,
residente à Rua do Alecrim, 577 - São Luís-MA.

FRICASSÉ DE PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES:

1 cebola média ralada
2 colheres de sopa de margarina
1/2 kg de peito de frango em filés
1 tablete de caldo de frango
1 colher de chá de farinha de trigo
1/2 copo americano de vinho branco
1 ramo de cheiros (bem atado)
2 copos americanos de água
4 gemas
1 colher de sopa de suco de limão
2 colheres de sopa de salsa picadinha
Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER:

Refogue a cebola com a margarina, o frango e o caldo de frango. Quando tudo estiver bem alourado, polvilhe com a farinha, espere que cozinhe e refresque com o vinho. Deixe ferver um pouco, acrescente o ramo de cheiros e a água, tampe a panela e reduza o fogo para cozinhar e apurar o molho. Na altura de servir, retire o ramo de cheiros, retempere e acrescente as gemas batidas com o suco de limão. Mexa bem, deixando no fogo só o tempo necessário para engrossar o molho. Junte a salsa e retire do fogo. Sirva em seguida com purê de batata ou arroz branco, como acompanhamento básico. Pode servir também com cenouras ou vagem cozida salteadas na manteiga.

BIFES GUARNECIDOS

INGREDIENTES:

500g de filé mignon cortado em tiras grossas
Sal e pimenta a gosto
1 colher de chá de tomilho
2 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
4 colheres de sopa de margarina
2 rins de porco passados pela máquina de moer*
1/2 copo americano de vinho branco
Sal e pimenta a gosto
1 colher de café de mostarda em pó
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de salsa picada

MODO DE FAZER:

Tempere a carne com o sal, a pimenta e o tomilho. Deixe algumas horas assim. Polvilhe com a farinha e aloure na margarina com fogo forte. Reserve. Na mesma frigideira, aproveitando a gordura, coloque os rins já moídos e deixe cozinhar também em fogo forte. Refresque com o vinho, tempere com sal, pimenta e mostarda. Passe essa preparação para um recipiente que possa simultaneamente ir ao fogo e à mesa (barro, por exemplo), cubra com a carne e jogue por cima o creme de leite. Leve ao fogo brando e deixe ferver 10 minutos sem mexer. Antes de servir, polvilhe com salsa. Sirva com purê de batata, cenouras estufadas ou brócolis refogados. (*) Para limpar bem os rins, corte em pedaços, retirando todos os canais. Esfregue com sal e limão e, depois de bem lavados, deixe mergulhados em leite, por 1 hora. Passe por várias águas e utilize.

Receita da Cozinha Experimental União.

BIFES AMERICANOS

INGREDIENTES:

500g de carne de vaca (coxão mole ou patinho)
1 cebola média
3 batatas pequenas cozidas
2 gemas
1 colher de sopa de mostarda
1 colher de sopa de salsa
Sal e pimenta a gosto
4 colheres de sopa de cerveja

MODO DE FAZER:

Passa a carne, a cebola e as batatas pela máquina.
Ligue com as gemas e tempere com a mostarda, salsa, sal e pimenta.
Mixa bem para uniformizar a composição.
Forme bolas e espalme como hambúrgueres grossos.
Frite em manteiga ou margarina, com fogo forte, até dourarem.
"Constipe" com a cerveja, acrescente um pouco mais de manteiga ou margarina, tampe a frigideira e aguarde que cozinhe por mais 5 minutos.
Sirva com vegetais cozidos e salteados e com arroz branco. Ou então com salada.
Receita para todos os dias.

ATUM COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES:

600g de filés de atum
Suco de 1 limão
Sal e pimenta a gosto
1 dente de alho espremido
1 cebola média ralada
2 colheres de sopa de salsa picada
2 colheres de sopa de cebolinha verde picada
1 colher de café de manjerona seca
Farinha de trigo suficiente para passar os filés
3 colheres de sopa de azeite
1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE FAZER:

Tempere o atum com os sete primeiros ingredientes e deixe tomar gosto por 6 horas. Escorra e passe levemente na farinha. Aloure no azeite, acrescente a marinada, reduza o fogo e deixe cozinhar, acrescentando pequenas porções de água, se necessário. Depois de apurado, junte o leite de coco e aguarde que levante fervura. Verifique o tempero e sirva com arroz branco.

Receita enviada por D. Vera Lúcia Santos,
residente à Av. Pedrosa de Moraes, 2701 - São Paulo-SP.

PEITO DE FRANGO À REGIS

INGREDIENTES:

4 peitos de frango sem pele e sem osso
1 cebola ralada
Sal e pimenta a gosto
Farinha suficiente para polvilhar os filés
4 colheres de sopa de manteiga
1 vidro pequeno de champignons
1 copo americano de champanhe seco
1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER:

Tempere os peitos de frango, espalhando-os bem.
Deixe assim por algumas horas.
Passe na farinha, sacuda bem e frite na manteiga até tomarem cor.
Acrescente os champignons em fatias, se forem grandes, e inteiros, se forem pequenos, adicione o champanhe e reduza o fogo para cozinhar.
Na hora de servir, acrescente o creme de leite para ligar com o molho e engrossar, sem ferver.
Sirva com purê de maçã ácida e batata palha.

Receita enviada por D. Debora Abreu,
residente à Rua Roger Zmekol, 144 - São Paulo-SP.

FRANGO CHINÊS

INGREDIENTES:

2 kg de filés de frango
Caldo de 2 limões
Sal e pimenta a gosto
3 copos americanos de farinha de trigo (300g)
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de pimenta-do-reino
Óleo suficiente para fritar

MODO DE FAZER:

Tempere os filés de frango com o limão, o sal e a pimenta. Deixe assim por 1 hora. Misture a farinha, o sal e a pimenta e passe os filés escorridos nessa mistura. Frite em óleo quente, poucos de cada vez, até que dourem. Escorra em papel absorvente. Reserve.

INGREDIENTES-MOLHO:

2 tabletes de caldo de galinha
3 copos americanos mal cheios de água fervente
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 cebola média em rodela
2 copos americanos de miolo de amêndoas peladas, picadas e tostadas
1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER:

Dissolva os tabletes de caldo na água fervente, junte a manteiga, os filés reservados e a cebola. Deixe no fogo para engrossar, acrescentando metade das amêndoas e o creme de leite. Tire do fogo antes de ferver. Reserve.

INGREDIENTES-GUARNIÇÃO:

2 cebolas grandes em rodela
2 pimentões verdes em rodela
2 pimentões vermelhos em rodela

MODO DE FAZER:

Passes as rodela de cebola e pimentão na mistura da farinha onde os filés foram passados e frite no óleo restante.

Arrume os filés reservados num refratário, as cebolas e os pimentões em volta, salpique com a amêndoa restante e leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C) por 5 minutos. Sirva com arroz branco.

Receita enviada por D. Olga F. Buchalla,
residente à Av. Prof. Sylla Mattos, 608 - ap. 12 - São Paulo-SP.

CAÇÃO À MARINHEIRA

INGREDIENTES:

800g de cação em postas
1/2 colher de sopa de sal
1 dúzia de mariscos (mexilhão)
1 cebola grande
3 dentes de alho
4 tomates sem pele nem sementes
1/2 copo americano de vinho
branco seco
1 colher de chá de louro em pó
1 colher de café de pimenta-do-
reino
1 xícara de café de azeite
Sal e molho de pimenta a gosto
12 amêndoas cruas sem pele

MODO DE FAZER:

Temperc o peixe com o sal, deixando assim por 1 hora. Limpe e abra os mariscos numa panela sobre fogo forte. Coc a água e acrescente todos os ingredientes restantes, batendo tudo no liquidificador. Jogue sobre o peixe e os mariscos, aguarde 30 minutos e leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), numa fôrma refratária, deixando assar 20 a 30 minutos.
Polvilhe com salsinha e sirva bem quente.
Acompanhe com batatinhas coradas no azeite.

Receita enviada por D. Soraya S. Oliveira,
residente à Rua Gustavo de Andrade, 135 - Irajá-RJ.

CARNE COM VINHO TINTO

INGREDIENTES:

1 ½ kg de carne (ponta de alcatra)
1 cebola picada
2 dentes de alho socados
2 grãos de cravo
Casca fina de 1/2 laranja
1 colher de sopa de tomilho seco
1 folha de louro
2 colheres de chá de sal
1 colher de café de pimenta-do-reino
5 fatias de toucinho defumado
1 garrafa de vinho tinto de boa qualidade (seco)
1 ½ copo americano de água
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 copo americano de manteiga (150g)

MODO DE FAZER:

Corte a carne em pedaços médios. Junte os 10 ingredientes seguintes e neles mergulhe a carne durante 12 horas.

Ao fim desse tempo, deixe escorrer no escurridor, retire a casca de laranja e o cravo. Frite a carne na manteiga, salpique com a farinha e vá acrescentando a vinha-d'alhos do tempero e a água. Coloque a carne nesse molho e deixe cozinhar durante 3 horas em fogo muito brando.

Se engrossar muito, junte um pouquinho de água.

Sirva com arroz branco e batata palha.

Receita enviada por D. Cleide Rodrigues da Silva,
residente à Rua Ouro Grosso, 1249 - São Paulo-SP.

MIÚDOS DE GALINHA EM TIMBALE

INGREDIENTES-RECHEIO:

- 1/2 kg de miúdos de galinha cozidos sem sal
- 1 cebola média ralada
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 copo americano de vinho branco seco
- 1/2 copo americano do caldo de cozinhar os miúdos
- 1 maçã picada
- 1/2 copo americano de passas pretas sem sementes
- 2 colheres de sopa de vinho Madeira
- Sal, pimenta e tomilho a gosto
- 4 gemas
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 2 colheres de sopa de salsa picada

MODO DE FAZER:

Refogue os miúdos, cortados em fatias grossas, com a cebola e a manteiga ou margarina. Polvilhe a farinha, deixe alourar e refresque com o vinho e o caldo. Acrescente a maçã picada, as passas e o vinho Madeira. Tempere. Depois de apurar um pouco, adicione as gemas batidas com o suco de limão e a salsinha. Deixe engrossar sem ferver, escorra para separar os miúdos do molho e reserve.

INGREDIENTES-GUARNIÇÃO:

- 4 copos americanos de purê de batata preparado sem leite e ligado com manteiga
- 1 lata de patê de galinha batido com 1 gema de ovo
- 2 copos americanos de macarrão tipo ave-maria cozido.

MONTAGEM:

Barre uma tigela média com manteiga, forre completamente com macarrão em pé. Passe o patê de forma que ele entre em todos os orifícios da massa. Depois, faça nova camada com o purê. Dentro da fôrma assim forrada, coloque os miúdos com pouco molho. Cubra com purê e deixe em banho-maria por 30 minutos. Desenforme, decore com folhas de alface, tomate e ovos cozidos. Sirva o molho bem quente e separado.

BACALHAU À TRANSMONTANA

INGREDIENTES:

4 postas de bacalhau grosso e bem demolhado
4 fatias de presunto cru e com gordura
Pimenta a gosto
2 copos americanos de azeite
1/2 copo americano de vinho branco

MODO DE FAZER:

Depois do bacalhau bem limpo, retire a pele escura, sem danificá-la.

Em seu lugar, coloque o presunto, cobrindo de novo com a pele, e prendendo-a com palitos. Jogue o azeite por cima e tempere com a pimenta.

Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), numa assadeira.

Quando começar a tomar cor, refresque com o vinho e reduza o fogo, regando o bacalhau com o molho repetidas vezes até estar quase assado.

Rodeie as postas com purê de batata e deixe no forno até estar tudo bem dourado.

Receita da Cozinha Experimental União.

ENTRADAS QUENTES E FRIAS

Brandade de bacalhau	176
Mousse de galinha	177
Ervilhas à francesa	178
Ovos deliciosos	179
Camarões deliciosos	180
Salpicão de galinha	181
Casquinhas de siri	182
Eclairs de queijo com ervas finas	185
Coquetel de camarão	186

BRANDA DE BACALHA

INGREDIENTES:

1/2 kg de bacalhau grosso, bem demolido, sem pele e sem espinhas

1 copo americano mal chelo de azeite

2 dentes de alho pisados (em creme)

1 copo americano de óleo

2 copos americanos de creme de leite

Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER:

Cozinhe o bacalhau em água durante 8 minutos. Escorra e enxugue num pano. Reserve.

Esquente bem uma panela baixa e com o fundo bem grosso. Coloque nela o azeite e, em seguida, o bacalhau e o alho.

Reduza o fogo e trabalhe a mistura com colher de pau, até que o bacalhau se transforme numa pasta fina. Reduza ainda mais o fogo e continue trabalhando o bacalhau com a colher, acrescentando o óleo em pequenas porções, alternadamente com o creme de leite. Tempere e considere pronto quando tiver a consistência de um purê de batata. Sirva como entrada, em doses individuais, acompanhando com pequenas fatias de pão fritas em azeite. É um prato francês, especialmente indicado para ocasiões especiais.

Receita da Cozinha Experimental União.

MOUSSE DE GALINHA

INGREDIENTES:

2 latas de creme de leite
2 colheres de sopa de catchup
2 colheres de sopa de molho inglês
2 latas de patê de galinha
1/2 copo americano de pickles
sortidos picadinhos
1/2 copo americano de castanhas
de caju torradas e picadas
5 colheres de chá de gelatina
incolor (ou 5 folhas)
Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER:

Bata o creme de leite com o catchup e o molho inglês. Bata o patê para amolecê-lo e junte ao creme. Acrescente os pickles, as castanhas, o sal e a pimenta.

Hidrate a gelatina com 1/2 copo americano de água fria e derreta em banho-maria.

Junte ao creme, misture bem e jogue na fôrma untada com óleo e depois passada com água fria.

Leve à geladeira até firmar.

Desenforme e sirva com galinha fria (pode ser assada).

Decore com alface e tomate.

Sirva gelada.

Receita enviada por D. Elydia P. Pedrini,
residente à Rua Barão do Triunfo, 289 - Araçatuba-SP.

ERVILHAS À FRANCESA

INGREDIENTES:

2 alfaces lisas, sem talos
100g de cebolinhas brancas
(échalotes)
2 colheres de sopa de manteiga
Sal e pimenta a gosto
6 copos americanos de ervilhas
frescas
1/2 copo americano de água
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER:

Em uma panela, faça camadas alternadas de alface, cebolinhas e ervilhas, distribuindo a manteiga em pedacinhos e temperando com sal e pimenta. Junte a água e leve ao fogo, com a panela tampada, em fogo baixo até cozinhar, mexendo de vez em quando. Retire um pouco do caldo formado, deixe esfriar, dissolva a farinha, misture com as ervilhas, mexendo até engrossar. Acrescente o creme de leite e deixe engrossar, sem ferver. Sirva quente. Devem ser servidas em prato coberto, como entrada.

OVOS DELICIOSOS

INGREDIENTES:

12 colheres de sopa de queijo
parmesão ralado
12 fatias finas de presunto cru
6 ovos
Pimenta

MODO DE FAZER:

Unte com manteiga 6 fôrmas refratárias, individuais. Jogue uma colher de queijo em cada, forrando todo o interior da fôrma. Coloque uma fatia de presunto em pedaços no fundo de cada uma e, por cima, um ovo batido e temperado com pimenta.

Distribua o presunto restante sobre os ovos e, por cima, coloque o resto do queijo (6 colheres).

Cozinhe em banho-maria, sobre o fogo, durante 10 a 15 minutos. Sirva como entrada de almoço, com uma colher de molho de tomate colocado bem no centro das fôrmas.

CAMARÕES DELICIOSOS

INGREDIENTES:

300g de camarões graúdos sem casca
1/2 dente de alho pisado
1 colher de café de sal
1 colher de sopa de suco de limão
1 colher de sopa de salsa picadinha
1 pitada de pimenta
1 colher de sopa de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER:

Tempere os camarões e deixe tomar gosto por 15 minutos. Refogue-os na manteiga e reserve.

INGREDIENTES-CREME:

200g de queijo prato picado
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
3 colheres de sopa de vinho branco seco
1 colher de sopa de mostarda
1 colher de sopa de catchup
1 colher de sopa de molho de pimenta
1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER:

Coloque o queijo para derreter com a manteiga ou margarina. Acrescente os ingredientes restantes e deixe esquentar bem, sem ferver, mas mexendo sempre.
Junte os camarões e sirva bem quente, em taças individuais, sobre um guardanapo.
Não deve ter acompanhamento especial, apenas arroz branco.

Receita enviada por D. Sílvia Leite da Gama,
residente à Av. Conselheiro Aguiar, 2286 - ap. 303A - Boa Viagem-PE.

SALPICÃO DE GALINHA

INGREDIENTES- GALINHA COZIDA:

1 kg de galinha (coxas e sobrecoxas)
1 pitada de pimenta
1 cebola pequena
1 tronquinho de salsaõ
Sal a gosto
1 pitada de sálvia
1 raminho de cheiro-verde
Água suficiente para cozinhar

MODO DE FAZER:

Cozinhe a galinha na água temperada com todos os ingredientes. Escorra, reserve o caldo e desfie a galinha.

INGREDIENTES-CREME:

2 copos americanos de leite
2 copos americanos do caldo da galinha
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de chá de açúcar União
1 lata de creme de leite
A galinha desfiada
2 copos americanos de passas sem sementes (200g)
Sal a gosto
2 maçãs cortadas em fatias bem finas
1/2 kg de uvas brancas

MODO DE FAZER:

Misture o leite com o caldo, a farinha e o açúcar. Bata no liquidificador e leve ao fogo até engrossar. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e a galinha e verifique o tempero. Deve ficar bem espesso. Monte numa taça de vidro, em camadas de creme e de maçãs, terminando com creme. Leve à geladeira e decore com as uvas, à volta do tampo. No centro, uma flor de maçã com casca vermelha.
Sirva como entrada fria.

Receita enviada por D. Maria Angela G. da Silva,
residente à Av. Domingos Ferreira, 4189 - ap. 303 - Recife-PE.

CASQUINHAS DE SIRI

INGREDIENTES:

1/2 kg de carne de siri (limpa)
2 colheres de sopa de suco de limão
1 colher de café de pimenta-do-reino
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 dente de alho pisado
1 cebola média ralada
6 fatias de pão-de-fôrma
1 copo americano de leite
1/2 copo americano de cheiro-verde
1/2 copo americano de conhaque
4 gemas
Sal e azeite-de-dendê a gosto
Farinha de rosca, manteiga e queijo ralado para gratinar os siris

MODO DE FAZER:

Tempere o siri com o suco de limão e a pimenta e deixe assim por 30 minutos. Refogue a manteiga ou margarina com o alho e a cebola. Junte o pão embebido com o leite, o cheiro-verde e a carne de siri. Deixe apurar. Adicione o restante e recheie as casquinhas já preparadas. Polvilhe com a farinha de rosca, coloque pedacinhos de manteiga e distribua um pouco de queijo em cada uma.

Forno preaquecido com temperatura bem quente (250°C), até estarem bem gratinadas.

Sirva sem acompanhamentos, como entrada quente.

Receita enviada por D. Arlette de Souza Silva,
residente à Rua Cabo Moisés Oliveira, 250 - ap. 201 - Campo Grande-RJ.

Casquinhas de siri



Eclairs de queijo com ervas finas



ECLAIRS DE QUEIJO COM ERVAS FINAS

INGREDIENTES-MASSA:

1 copo americano de água
1 colher de chá rasa de sal
4 colheres de sopa de manteiga
ou margarina
1 copo americano bem cheio de
farinha de trigo
4 ovos

MODO DE FAZER:

Ferva a água com o sal e a manteiga
ou margarina. Jogue a farinha já
peneirada, de uma só vez, reduzindo
o fogo, e mexendo com colher de
pau até que a massa se descole da
panela e fique bem cozida.

Retire para uma tigela, deixe esfriar
um pouco e vá acrescentando os
ovos um a um, batendo até a com-
pleta absorção de cada um pela mas-
sa, antes de acrescentar os restantes.

Faça os eclairs com 4 cm de compri-
mento usando o saco de confeitar.
Coloque-os numa assadeira leve-
mente untada e asse no forno pre-
aquecido, com temperatura quente
(200°C) nos primeiros 10 minutos,
reduzindo depois para moderada
(175°C), até ficarem dourados e
sequinhos. Recheie e sirva bem
quentes, como qualquer tipo de
salgadinho. Decore a travessa com
salsa francesa (frisada).

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 potes de queijo aerado de ervas
finas

MODO DE FAZER:

Bata ligeiramente o queijo e utilize.

COQUETEL DE CAMARÃO

INGREDIENTES:

3 colheres de sopa de catchup
1/2 colher de sopa de mostarda preparada
1/2 colher de sopa de brandy ou aguardente de vinho
1/2 colher de sopa de vinho do Porto seco
1 colher de sobremesa de molho inglês
1 colher de chá de cebola ralada
1 colher de chá de estragão
Sal a gosto
1 lata de creme de leite gelado
500g de camarão rosado, cozido no vapor
Folhas de alface sem os talos, cortadas bem fino

MODO DE FAZER:

Misture os oito primeiros ingredientes e junte o creme de leite levemente batido. Acrescente os camarões picados, reservando 8 inteiros para a decoração.

Distribua a alface em 8 taças próprias, cubra com o coquetel. Decore cada uma com um camarão inteiro reservado. Siva gelado.

Foto na capa.

Receita enviada por D. Silvia da Conceição Machado,
residente à Rua Havaí, 54 - ap. 22 - São Paulo-SP.

MOUSSE E PATÊS

Pão de galinha (tipo patê)	188
Patê de pimentão	189
Pasta de fígado	190

PÃO DE GALINHA TIPO PATÊ

INGREDIENTES:

1 cebola média ralada
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
2 copos americanos de galinha cozida picada (250g)
1 copo americano de presunto picado (100g)
1 ½ copo americano de caldo de galinha (aproveitado da cozedura da galinha)
14 fatias de pão-de-fôrma sem casca
4 ovos
1 copo americano de cebolinha e salsa picadas
1 colher de sopa de raspas de limão
1 colher de chá de molho inglês
1 colher de café de sal
1 colher de café de estragão
Pimenta a gosto

MODO DE FAZER:

Aloure a cebola com a manteiga ou margarina. Retire do fogo e junte as carnes, o pão embebido no caldo de galinha e mexa bem. Acrescente os ingredientes restantes, sendo os ovos bem batidos. Ligue tudo e coloque numa fôrma de bolo inglês (pequena) muito bem untada. Leve ao forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até ficar firme e dourado. Desenforme morno e sirva frio, decorando a travessa com alface, tomate e fatias de presunto recheadas com maionese.

Receita enviada por D. Ana B. Justo, residente
à Rua Martim Afonso de Souza, 177 - Santo André-SP.

PATÊ DE PIMENTÃO

INGREDIENTES:

1/2 copo americano de vinagre
4 colheres de sopa de maionese
3 tomates sem peles e sem sementes
2 dentes de alho
3 ovos cozidos picados
1 lata de filé de sardinhas
3 cebolas grandes picadas
10 pimentões vermelhos sem sementes, picados
1 colher de sopa de sal
Pimenta a gosto
2 colheres de sopa de óleo
2 folhas de louro
2 cravos-da-índia

MODO DE FAZER:

Bata os dez primeiros ingredientes no liquidificador. Reserve. Numa panela alta, frite o louro e os cravos no óleo. Retire-os depois de fritos. Junte os ingredientes batidos e deixe no fogo brando, mexendo de vez em quando, até apurar bem. Tampe a panela, pois a mistura espirra muito. Deve ficar pronto em torno de 30 minutos.

Sirva gelado, com torradinhas, bolachas ou canapés à volta, e decorado com pimentões verdes, ovos cozidos e tomate.

Receita enviada por: D. Silvia Isabel Telles Barbomí,
residente à Rua Engenheiro Lauro Pentecado, 249 - ap. 02 - São Paulo-SP.

PASTA DE FÍGADO

INGREDIENTES:

1 cebola média ralada
2 colheres de sopa de azeite
500g de fígado de porco
200g de toucinho fresco
200g de miolo de pão branco
Leite suficiente para ensopar o pão
Sal, pimenta, noz-moscada a gosto
3 claras em neve

MODO DE FAZER:

Leve ao fogo a cebola e o azeite para refogar. Retire do fogo, adicione o fígado passado pela máquina ou pelo liquidificador com o toucinho e o pão já embebido. Tempere e misture as claras. Coloque em fôrma bem untada e deixe cozinhar em banho-maria até ficar firme (cerca de 2 horas). Depois de esfriar, leve à geladeira antes de servir. Também pode desenformar e decorar.

Receita da Cozinha Experimental União.

PRATOS TRADICIONAIS

Blanqueta de vitela	192
Frango na púcara	193
Carne de porco à alentejana ...	194
Empanadas	197
Caril de frango	198
Bobó de camarão	199
Acarajé de milho verde	200
Pastéis de bacalhau	201
Tacos	202

BLANQUETA DE VITELA

INGREDIENTES:

1 kg de peito de vitela
2 litros de água
Sal e pimenta em grão a gosto
4 cabeças de cravinho
2 cenouras
1 ramo de cheiro-verde
6 cebolinhas pequenas
1 copo americano de vinho branco

MODO DE FAZER:

Corte o peito da vitela em pedaços iguais, escale e refresque em água fria. Enquanto isso, faça o caldo de fundo (fundo branco), cozinhando todos os ingredientes até obter um caldo bastante aromático. Junte a carne e deixe cozinhar até ficar bem macia. Escorra. Coe o caldo e reserve.

INGREDIENTES-MOLHO:

4 colheres de sopa de manteiga ou margarina
4 colheres de sopa de farinha de trigo
1 litro do caldo reservado
1 lata de creme de leite
4 colheres de sopa de salsinha picada

MODO DE FAZER:

Derreta a manteiga ou margarina. Junte a farinha e deixe cozinhar, mexendo sempre. Quando começar a formar uma bola, vá acrescentando o caldo aos poucos e mexendo sempre a cada adição. Quando essa massa se transformar num creme ralo, coloque a carne, deixe apurar, acrescente o creme de leite e deixe engrossar. Verifique o tempero e sirva num prato coberto, polvilhando a salsinha. Acompanhamento de arroz branco.

FRANGO NA PÚCARA

INGREDIENTES:

- 2 frangos de leite
- 1 colher de chá de sal
- 6 pimentas em grão
- 1 copo americano de vinho branco
- 4 colheres de sopa de margarina
- 10 cebolinhas pequenas
- 2 cenouras cortadas com boleador ou picadas
- 2 tronquinhos de salsa bem atados
- 2 fatias de toucinho fresco

MODO DE FAZER:

Depois de preparados e limpos, tempere os frangos com o sal e introduza as pimentas na carne. Cubra com o vinho e deixe assim por 1 hora.

Aloure-os numa frigideira com margarina, refresque com o vinho, enrole cada um nas fatias de toucinho, prenda-as com palitos e passe cada frango para 1 púcara (cumbuca) de barro com tampa. Distribua o molho da fritura, as cenouras, as cebolinhas e a salsa, tempere com um pouquinho de sal e cole a tampa usando uma massa de farinha de trigo com água como se fosse cola.

Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C) durante cerca de 1 hora.

Retire a massa da tampa e sirva direto na mesa. As pessoas vão se servindo para o prato.

Os acompanhamentos podem ser batatinhas coradas ou fritas, arroz ou purê.

É um prato típico de Alcobaça, servido em bons restaurantes. Cada púcara é considerada dose individual.

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA

INGREDIENTES:

1 kg de carne de porco gorda cortada em quadradinhos
1/4 de litro de vinho branco seco
3 dentes de alho socados
1 colher de chá de manjerona seca
2 colheres de chá de colorífico (colorau)
1 colher de sopa de sal
Pimenta a gosto
1 colher de sopa de vinagre
1 raminho de salsa
4 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de banha
1 kg de vôngole (em Portugal, ameijoas)
2 colheres de sopa de coentros picados

MODO DE FAZER:

Coloque a carne na mistura do vinho, alho, manjerona, colorífico, sal, pimenta, vinagre e salsa, e deixe de um dia para outro, no tempo frio, e durante 6 horas, no calor. Escorra e aloure a carne no azeite misturado com a banha. Acrescente a vinha-d'alhos em que estava a carne e deixe cozinhar com fogo brando até ficar macia e com pouco molho. Junte os vôngoles, vá mexendo até que todas as cascas estejam abertas, salpique com os coentros e sirva bem quente, sem acompanhamento. No entanto, precisando escolher um, sugerimos batatas coradas no forno.

Carne de porco à alentejana



Empanadas



EMPANADAS

INGREDIENTES-MASSA:

2½ copos americanos de água
2 copos americanos de banha de porco (300g)
3 colheres de chá de sal
10 copos americanos de farinha de trigo (1 kg)

MODO DE FAZER:

Ferva a água com a banha e o sal e deixe amornar. Junte a farinha, sovando bem. Deixe descansar 30 minutos.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1/2 copo americano de óleo
2 dentes de alho espremidos
1 cebola grande picadinha
1 kg de carne picada bem miúdo
Sal e pimenta a gosto
1 colher de chá de páprica picante
1/2 copo americano de salsa picada
1/2 copo americano de cebolinha picada
1 lata pequena de ervilhas escorridas ou
2 batatas grandes cozidas e cortadas em quadradinhos
1 ½ copo americano de uva-passa sem sementes (150g)
1 ½ copo americano de azeitonas pelas miúdas sem caroço
2 ovos cozidos picadinhos
Gema para pincelar

MODO DE FAZER:

Frite o alho e a cebola no óleo, refogue a carne, junte os temperos e deixe cozinhar. Se preciso, junte um pouco de água quente. Acrescente os ingredientes restantes e misture bem. Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Abra a massa com rolo, na mesa enfarinhada, com mais ou menos 3mm de espessura. Corte em rodela com ± 20 cm de diâmetro. Bem no meio dessa massa, coloque um pouco do recheio reservado. Feche as bordas, pincelando com um pouco de clara, como pastel. Torça as beiradas apertando-as entre os dedos, rematando-a de forma decorativa. Coloque-os em pé, em assadeira levemente polvilhada com farinha de trigo, assentando o recheio para que a empanada não tombe.

Pincel com a gema e leve ao forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até assar e corar. Embora devam ser servidas como especialidade para lanches, podem ser utilizadas numa refeição, acompanhadas de salada.

Receita enviada por D. Maria Regina Vicino, residente
à Rua Inhambu, 1240 - ap. 11 - São Paulo-SP.

CARIL DE FRANGO

INGREDIENTES:

1 frango cortado em pedaços
Sal a gosto
1 colher de sopa de pó de caril (Curry)
2 colheres de sopa de azeite
2 pimentas malagueta inteiras
1/2 copo americano de vinho branco
2 colheres de sopa de margarina
1 cebola média ralada
1/2 kg de polpa de tomate sem pele nem sementes
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 vidros de leite de coco, dos pequenos
1 vidro de água
1 colher de sopa de tamarindo ou suco de limão

MODO DE FAZER:

Temperar o frango com o sal, pó de caril, azeite, malaguetas e vinho, e deixar assim de um dia para o outro, ou pelo menos por algumas horas. Levar ao fogo, depois de bem escorrido, com a margarina e a cebola. Refogar até alourar. Acrescentar o tomate, reduzir o fogo e tampar a panela para criar caldo e cozinhar. Se precisar, ir acrescentando água aos poucos. Quando estiver bem apurado, acrescentar o leite de coco misturado com a água e a farinha. Deixar ferver para engrossar, verificar o tempero e adicionar o tamarindo (batido com um pouco de água e coado), ou o suco de limão. Servir com arroz branco. Vários molhos doces, agridoces e picantes são servidos em pequenas taças individuais. É um prato de origem indiana e deve ser único, como uma feijoada.

Receita da Cozinha Experimental União.

BOBÓ DE CAMARÃO

INGREDIENTES:

- 1 1/2 kg de camarões crus
- 1 colher de sopa de suco de limão
- Sal e pimenta a gosto
- 1 kg de mandioca
- 1 cebola picada grossa
- 2 vidros pequenos de leite de coco
- 2 cebolas raladas
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 dente de alho
- 03 tomates
- 1 pimentão
- 1 copo americano do caldo de cozinhar as cascas e cabeças do camarão
- 1 folha de louro ou 1 pitada de louro em pó
- 2 colheres de sopa de salsa e cebolinha picadas
- 2 molhos de coentro picados
- 4 colheres de sopa de azeite-de-dendê

MODO DE FAZER:

Junte os camarões e tempere com o limão, sal e pimenta, deixando assim por 1 hora. Afervente as cascas e cabeças em pouca água, coc e reserve.

Descasque a mandioca, retire os fios, pique em pedacinhos e ferva com a cebola picada grossa, água que dê para cobrir e sal. Quando amolecer, deixe esfriar um pouco e bata no liquidificador com o leite de coco. Reserve.

Refogue as cebolas com o alho e o azeite. Junte os tomates batidos no liquidificador com o pimentão e o copo de caldo dos camarões. Tempere com louro, salsa, cebolinha e coentro. Quando começar a ferver, retire o louro e junte os camarões e cozinhe por 10 a 15 minutos.

Acrescente então o azeite-de-dendê e o creme de mandioca, verifique o sal e deixe apurar mais 5 minutos.

Receita enviada por D. Josefa de Almeida Teixeira,
residente à Praça Oliveira Belo, 2101 - Aracaju-SE.

ACARAJÉ DE MILHO VERDE

INGREDIENTES:

1 lata de milho verde batido no liquidificador com a água
4 colheres de sopa de leite
Sal e molho de pimenta a gosto
2 ovos
2 colheres de sopa de salsa picada
3 copos americanos de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1 litro de azeite-de-dendê para fritar os acarajés

MODO DE FAZER:

Junte todos os ingredientes e bata bem até obter uma massa homogênea. Frite às colheradas no óleo bem quente. Abra os acarajés e coloque o recheio.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1/2 quilo de filé de cação
Sal e suco de limão a gosto
2 dentes de alho socados
2 colheres de sopa de óleo
1 cebola ralada
2 colheres de sopa de extrato de tomate
1 colher de sopa de farinha de trigo
1/2 copo americano de leite
1 colher de sopa de coentros picados
1 colher de sopa de azeite-de-dendê

MODO DE FAZER:

Tempere o peixe com o sal, suco de limão e alho, e deixe assim por 1 hora.

Ao fim desse tempo, refogue com o óleo e a cebola. Junte o tomate e deixe apurar com fogo baixo e bem tampado.

Adicione a farinha misturada com o leite e mexa até engrossar. No fim, junte os coentros, retempere e acrescente o azeite-de-dendê.

O peixe deve ficar meio desfeito e bem temperado. Pode substituir o peixe por camarão. Nesse caso, não deixe cozinhar muito, para não endurecer. Utilize.

Receita enviada por D. Nadir Guerreiro Antonietto,
residente à Rua Elidia Ana de Campos, 172 - Campinas-SP.

PASTÉIS DE BACALHA

INGREDIENTES:

3 copos americanos de batatas cozidas e esmagadas
2 copos americanos de bacalhau cozido e moído
1 cebola média ralada
2 ovos inteiros ligeiramente batidos
2 colheres de sopa de salsa picadinha
Sal e pimenta

MODO DE FAZER:

Junte tudo, amasse com a colher até estar bem ligado, sem bater demasiado. Molde os bolinhos com duas colheres de sopa e frite em óleo bem quente.

Sirva com açorda, ou com arroz de tomate, e sempre com uma salada de alface e cebola bem temperada com azeite e vinagre.

TACOS

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 colheres de sopa de óleo
2 dentes de alho espremidos
1 cebola grande picadinha
500g de carne moída
3 tomates sem peles e sem sementes, picados
Sal e pimenta a gosto
1 pimentão verde sem peles, picado

MODO DE FAZER:

Refogue o alho e a cebola no óleo e junte a carne, mexendo de vez em quando, até ficar cozida. Se preciso, junte pequenas porções de água (quente). Acrescente os tomates, sal e pimenta. Deixe apurar e misture o pimentão. Reserve.

INGREDIENTES-MASSA:

3 copos americanos de farinha de milho amarela em flocos (150g)
1 colher de chá de sal
1 3/4 copo americano de água
Banha de porco para fritar

MODO DE FAZER:

Misture a farinha de milho, sal e água, amassando até se soltar das mãos. Faça bolas do tamanho de uma noz. Abra com o rolo de massas, entre dois pedaços de plástico. Frite dos dois lados, até dourar ligeiramente, em pouca banha, como se fosse uma panqueca. Enquanto quentes, dobre ao meio, de forma a ficar com espaço para rechear. Vá enchendo esses "bolsinhos" com o recheio, conservando-os quentes até estarem todos prontos. Sirva bem quentes.

Receita enviada por D. Aparecida Cabral dos Santos,
residente à Rua Bamboré, 295 - Ipiranga - São Paulo-SP.

PRATOS DE FORNO

Medalhões de camarão	204	Tigelada	212
Empadinhas de queijo	205	Frango com creme de milho ...	213
Pastel de forno	206	Bacalhau com mostarda	214
Pão de milho de assadeira	207	Bacalhau à italiana	215
Arroz de forno à portuguesa ...	208	Moranga recheada	216
Açorda italiana	211		

MEDALHÕES DE CAMARÃO

INGREDIENTES-MASSA:

2 ½ copos americanos de farinha de trigo (250g)
1 copo americano bem cheio de manteiga ou margarina
1 colher de café de sal
1 colher de café de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Ligue tudo sem bater, só até formar uma bola. Deixe descansar 30 minutos. Abra com 1/2 cm de espessura e corte em rodela, com o cortador dentado, ou mesmo com um copo. Corte uma rodela menor no centro duma parte e deixe a outra inteira. Asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C) até dourarem. Deixe esfriar, recheie, colocando por baixo a bolacha inteira e por cima a que tem o centro aberto.

Leve ao forno só para esquentar e sirva com salada crua ou com salada russa.

Pode decorar o centro com um camarão inteiro, espetado no creme.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 copo americano de leite
1 colher de sopa de maisena
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 colher de café de sal
3 colheres de sopa de polpa de tomate
2 copos americanos de camarões pequenos cozidos
Salsinha picada a gosto

MODO DE FAZER:

Junte o leite com a maisena, a manteiga ou margarina e o sal e deixe engrossar, mexendo sempre. Acrescente o tomate, os camarões e deixe cozinhar um pouco. Retire do fogo e misture a salsinha. Pode substituir o camarão do recheio por peixe ou carne.

Receita enviada por D. Nadir Guerreiro Antonietto,
residente à Rua Elídia Ana de Campos, 172 - Campinas-SP.

EMPADINHAS DE QUEIJO

INGREDIENTES-MASSA:

2 1/2 copos americanos de farinha de trigo (250g)
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 colher de café de sal
1 ovo
1 colher de sopa bem cheia de manteiga ou margarina
1/2 copo americano de leite

MODO DE FAZER:

Junte tudo e trabalhe a massa até ficar macia. Abra fina, com o rolo, e corte as forminhas (tipo quindim). Coloque o recheio e asse no forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até ficarem douradas mas não secas.

INGREDIENTES-RECHEIO:

5 copos americanos de queijo prato ralado (300g)
4 gemas
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1/2 copo americano de leite
1 colher de café de mostarda em pó
4 claras batidas em neve com uma pitada de sal

MODO DE FAZER:

Misture os cinco primeiros ingredientes. Acrescente as claras e utilize.
Dá 22 forminhas.

Receita enviada por D. Maria de Lourdes Gonçalves,
residente à Rua Jason Gero, 101 - Montes Claros-MG.

PASTEL DE FORNO

INGREDIENTES-MASSA:

500g de queijo cremoso
(tipo requeijão)
1 colher de sopa de manteiga
1/2 xícara de café de água
4 ½ copos americanos de farinha
de trigo (450g)
1 colher de sopa rasa de fermento
em pó

MODO DE FAZER:

Amasse o queijo com os ingredientes restantes, até conseguir uma massa que não cole nas mãos. Se precisar, use um pouco mais de farinha. Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1/2 copo americano de óleo
1 dente de alho esmagado
1 cebola média ralada
1 tomate sem pele e sem sementes, picado
3 colheres de sopa de salsa e cebolinha picadas
Sal e pimenta a gosto
500g de camarões miúdos sem cascas
1 vidro grande de palmito escorrido e picado
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER:

Refogue o alho e a cebola com o óleo, junte o tomate e os temperos e deixe apurar. Acrescente os camarões, cozinhe por 5 minutos, e por último, coloque o palmito, deixando apurar um pouco. Reserve para esfriar.

Abra a massa com o rolo, com espessura de 1 cm, corte em rodélas, rechic e feche bem. Coloque em assadeira levemente untada e polvilhada com farinha, e pincele com um pouco da gema. Leve ao forno preaquecido com temperatura moderada (175°C), até assar e corar (\pm 15 minutos).

Sirva com salada crua, de alface, tomate e pepino, ou em lanches, fazendo-os um pouco menores.

Receita enviada por D. Elizabeth Krassin,
residente à Rua Cabo José Clemeneano de Carvalho, 282 - São Paulo-SP.

PÃO DE MILHO DE ASSADEIRA

INGREDIENTES:

1 lata de milho verde
1/2 copo americano de iogurte
1/4 de copo americano de óleo de milho
1/2 copo americano de pimentão vermelho picado
2 ovos ligeiramente batidos
1/2 colher de chá de sal
1 copo americano de fubá
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 copo americano de queijo ralado
1/2 copo americano de queijo ralado para polvilhar

MODO DE FAZER:

Misture tudo muito bem e coloque numa fôrma retangular de 20 cm, untada e polvilhada com fubá. Alise a superfície, polvilhe o queijo restante e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até estar bem dourado. Depois de esfriar, corte em quadradinhos e sirva em lanches.

ARROZ DE FORNO À PORTUGUESA

INGREDIENTES:

2 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de banha
1 copo americano de toucinho defumado picado (100g)
1 cebola grande ralada
Sal e pimenta a gosto
1 kg de carne de boi (patinho ou coxão mole)
1 copo americano de presunto cru ou paio picado grosso
1/2 copo americano de vinho branco seco
Água suficiente para cozinhar a carne
1 ramo de cheiros
1 colher de sopa de manjerona
2 copos americanos de arroz
4 copos americanos de água
1 lata de ervilhas

MODO DE FAZER:

Junte as gorduras com o toucinho, a cebola, o sal e a pimenta. Deixe fritar até que o toucinho esteja bem louro.
Acrescente a carne picada grossa e deixe tostar com fogo baixo.
Junte o presunto, o paio e refresque com o vinho. Vá juntando pequenas porções de água até tudo estar bem macio. Adicione o ramo de cheiros, a manjerona e o arroz, mexendo bem durante 5 minutos. Junte a água e deixe ferver com fogo forte.
Quando o arroz estiver aberto, retempere, acrescente as ervilhas e passe para uma assadeira de barro. Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C) para acabar de cozinhar o arroz e ficar tostadinho.
Sirva com batatas coradas e salada mista, temperada com azeite e vinagre.

Arroz de forno à portuguesa



Açorda italiana



ACORDA ITALIANA

INGREDIENTES:

1 pão de forma sem casca
Manteiga ou margarina suficiente
para passar nas fatias de pão
Leite suficiente para umedecer
o pão
4 copos americanos de queijo prato
ou mussarela ralados grossos
500g de tomates maduros, sem
peles e cortados em fatias
Sal, pimenta e orégano a gosto
6 ovos
1 lata de creme de leite
1 copo americano de queijo ralado
2 colheres de sopa de manteiga
ou margarina

MODO DE FAZER:

Unte um refratário grande e retangular, faça uma camada com metade do pão. Embeba com leite, cubra com o queijo e metade do tomate, polvilhe com o sal, a pimenta e o orégano. Faça nova camada de pão, embeba com leite e termine com o restante do tomate, polvilhando também com os temperos. Bata os ovos com o creme de leite, jogue por cima e espere até ensopar bem. Polvilhe com o queijo ralado, distribua a manteiga ou margarina em pedacinhos. Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até que cozinhe e doure.

TIGELADA

INGREDIENTES:

4 ovos
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 copo americano bem cheio de queijo parmesão ralado (100g)
Sal e pimenta a gosto
1 cebola média ralada
3 colheres de sopa de salsa picada
2 colheres de sopa de cebolinha verde picada
1 colher de sopa de fermento em pó
1 kg de batatas cozidas sem casca
Manteiga ou margarina para guardar

MODO DE FAZER:

Bata os ovos com a farinha e o queijo. Tempere com o sal, a pimenta e a cebola, junte a salsa, a cebolinha e o fermento, misture as batatas cortadas em cubinhos. Coloque numa tigela refratária untada, salpique com pedacinhos de manteiga ou margarina. Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até solidificar e ficar bem corada.
Sirva como acompanhamento de carne assada, filés de peixe ou frango.

Receita enviada por D. Elizabeth Krassin,
residente à Rua Cabo José Clemeneano de Carvalho, 282 - São Paulo-SP.

FRANGO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES- REFOGADO DE FRANGO:

- 1 frango médio picado
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola média picada
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 colher de chá rasa de pimenta-do-reino
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 copo americano de polpa de tomate

MODO DE FAZER:

Tempere os pedaços de frango com alho, cebola, sal, pimenta e salsa. Deixe assim por 1 hora. Refogue o frango no óleo, junte o tomate e deixe cozinhar juntando um pouco de água, se necessário, mas de forma a que não tenha muito molho no final. Deixe esfriar, retire as peles e os ossos e reserve a carne, cortada em bocados de tamanho regular.

INGREDIENTES- CREME DE MILHO:

- 1 lata de milho verde
- 2 copos americanos de leite
- 3 colheres de sopa rasas de malsena
- Sala gosto
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER:

Bata no liquidificador metade do milho, a água da lata, o leite, a malsena e o sal. Derreta a manteiga, junte a mistura batida, o restante do milho e mexa até engrossar. Reserve.

INGREDIENTES- COBERTURA:

- 1 copo de requeijão cremoso
- 3 claras em neve
- 1 colher de café de sal

MODO DE FAZER:

Misture o requeijão com as claras e o sal. Reserve.

MONTAGEM:

Num refratário untado, coloque metade do creme de milho e, por cima, o frango reservado. Cubra com o restante do creme de milho e, sobre este, a cobertura de requeijão. Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até gratinar. Não deve ser servido com acompanhamento.

Receita enviada por D. Mirna Podgornik Clementino,
residente à Rua Toledo Barbosa, 624, ap. 42T - São Paulo-SP.

BACALHAU COM MOSTARDA

INGREDIENTES:

1/2 kg de bacalhau cozido, sem pele nem espinhas
4 colheres de sopa de manteiga ou margarina
4 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 litro de caldo de bacalhau
1/2 litro de leite
Sal, pimenta, noz-moscada a gosto
2 cebolas
2 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de mostarda
1 copo americano de azeitonas verdes picadas
2 copos americanos de queijo ralado
4 ovos cozidos picados
1 maço de coentros picados
2 ovos batidos e queijo ralado suficiente para gratinar

MODO DE FAZER:

Abra o bacalhau em lasquinhas e reserve. Aloure a farinha com a manteiga ou margarina. Junte o caldo do bacalhau e o leite aos poucos e mexendo sempre, até obter um creme bem espesso. Tempere, junte as cebolas douradas no azeite, a mostarda, as azeitonas, o queijo, os ovos cozidos, o bacalhau e os coentros. Deve ficar bem temperado. Coloque num prato refratário bem untado, cubra com os ovos batidos, polvilhe o queijo e leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até ficar com uma bonita crosta dourada. Sirva sem acompanhamentos.

Receita da Cozinha Experimental União.

BACALHAU À ITALIANA

INGREDIENTES:

1 kg de bacalhau demolidado por 24 horas

MODO DE FAZER:

Afervente o bacalhau em água por 10 minutos, retire as peles e as espinhas, corte em pedaços. Coloque num refratário levemente untado. Reserve.

INGREDIENTES-CREME:

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1/2 copo americano de azeite
2 cebolas médias raladas
4 tomates sem peles e sem sementes, picados
1/2 copo americano de salsa picada
1/2 copo americano de cebolinha verde picada
1 colher de café rasa de pimenta-do-reino
1 lata pequena de anchovas
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 copos americanos de leite
3/4 de copo americano de queijo ralado para polvilhar

MODO DE FAZER:

Refogue as cebolas com a manteiga e o azeite, junte os tomates, a salsa, a cebolinha, a pimenta e as anchovas e deixe apurar. Acrescente a farinha dissolvida no leite, mexa até que cozinhe e engrosse. Distribua sobre o bacalhau reservado e polvilhe o queijo ralado. Leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C) para gratinar.

Receita enviada por D. Noemia Luchesi Barros Pereira, residente à Rua Campevas, 585, ap. 21 - São Paulo-SP.

Receita enviada por D. Noemia Luchesi Barros Pereira, residente à Rua Campevas, 585, ap. 21 - São Paulo-SP.

MORANGA RECHEADA

INGREDIENTES:

1 moranga nova
1 colher de sopa de óleo
1 colher de chá de louro em pó
Sal e pimenta a gosto
1 molhinho de cheiro-verde
Água suficiente para cozinhar a abóbora
1 caixa de queijo cremoso

MODO DE FAZER:

Cozinhe primeiro os temperos com a água. Quando o caldo estiver bem aromatizado, coloque a moranga e deixe cozinhar até ficar macia. Deixe esfriar, corte uma tampa, retire as sementes e os fios, deixe esfriar um pouco e forre todo o interior com o queijo. Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 colheres de sopa de óleo
1 cebola média ralada
2 dentes de alho
3 tomates médios, sem pele nem sementes
1/2 kg de camarões crus sem casca, de tamanho médio
Salsinha e orégano a gosto
1 copo americano de água
2 colheres de sopa de maicena
1 copo americano de leite

MODO DE FAZER:

Junte o óleo com a cebola e o alho. Refogue ligeiramente, acrescente o tomate e apure. Coloque os camarões, tempere, adicione a água e deixe cozinhar por 5 minutos. Engrosse com a maicena dissolvida no leite e deixe no fogo até cozinhar. Jogue na moranga reservada, cubra com o molho, tampe, regue com um pouco de óleo e leve ao forno por 15 a 20 minutos.

INGREDIENTES-MOLHO:

1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 copo americano de leite quente
Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
2 colheres de sopa de queijo ralado
1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER:

Derreta a manteiga ou margarina, acrescente a farinha e deixe cozinhar bem. Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre. Tempere, acrescente o queijo e o creme de leite. Deixe engrossar sem ferver. Utilize.

Receita enviada por D. Cristina Sofia Clementino Gabassi,
residente à Rua Victório Dall Fabro, 258 - Capivari-SP.

SALADAS

Salada caprese	218
Salada original	219
Salada de feijão-frade	220
Salada alemã	221
Salada indiana	222

SALADA CAPRESE

INGREDIENTES:

2 copos americanos de abacaxi
cortado em cubos
2 tomates "caquis" firmes e
maduros cortados em cubos
1 copo americano de mussarela
de búfala cortada em cubos
Manjeriço, orégano, sal, pimenta
branca e azeite a gosto

APRESENTAÇÃO:

Dentro de um abacaxi cortado e ca-
vado, acompanhando peito de peru
fatiado, guarnecido com agriões.

Receita enviada por D. Wanda Serricchio,
residente à Rua Mal. Deodoro da Fonseca, 101, ap. 163 - Guarujá-SP.

SALADA ORIGINAL

INGREDIENTES:

200g de queijo prato cortado em cubos pequenos
200g de presunto cortado em cubos pequenos
200g de passas de uva preta sem sementes
4 maçãs cortadas em cubos pequenos
Maionese para ligar
Alface lisa, tomate e salsa francesa para decorar

MODO DE FAZER:

Misture tudo e ligue com a maionese.
Passe para uma saladeira e decore a seu gosto. Sirva gelada.
Sugerimos utilizar esta salada para acompanhar assados de carne, em especial de porco.

SALADA DE FEIJÃO-FRADE

INGREDIENTES:

4 copos americanos de feijão fradinho cozido
1 copo americano de cebola picada
1/2 copo americano de salsa picadinha
1/2 copo americano de azeite
2 colheres de sopa de vinagre
Sal e pimenta a gosto
1 pimentão vermelho e outro verde assados e sem pele

MODO DE FAZER:

Junte o feijão bem quente com a cebola e a salsa.
Bata o azeite com o vinagre, sal e pimenta. Tempere a salada, mexendo-a bem. Passe para a saladeira e decore com os pimentões cortados em tiras.
Sirva quente ou fria, acompanhando bolos de bacalhau, peixe frito ou filés de peixe.

Receita da Cozinha Experimental União.

SALADA ALEMÃ

INGREDIENTES:

3 copos americanos de batatas cozidas e cortadas em cubos
2 copos americanos de maçãs ácidas cortadas em cubos, com a casca
1 lata de atum, aberto em lascinhas
1 copo de americano de maionese
2 beterrabas cozidas, cortadas em fatias finas
2 cebolas cortadas em fatias finas
2 pepinos em conserva cortados em fatias finas
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de vinagre
Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER:

Junte a batata, maçã e atum, e tempere com a maionese. Passe para a saladeira, arrumando bem no centro. À volta coloque a beterraba, a cebola e o pepino. Tempere com o azeite misturado com vinagre, sal e pimenta. No centro faça um montinho de maionese. Sirva como entrada ou acompanhando pratos de carne.

SALADA INDIANA

INGREDIENTES:

2 copos americanos de arroz cozido
2 copos americanos de camarões cozidos (reserve alguns para decorar)
1 copo americano de salsão picado
1/2 copo americano de cebolinha verde picada (reserve um pouco para decorar)
3 ovos cozidos e picados (reserve algumas rodela para decorar)
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de vinagre
1 colher de chá de pó de caril (Curry)
Sal a gosto
2 copos americanos de alface lisa cortada fina
Algumas rodela de tomate para decorar

MODO DE FAZER:

Misture o arroz com os camarões, o salsão, a cebolinha e os ovos.
Tempere com o azeite já batido com o sal, o vinagre e o caril. No momento de servir, junte a alface.
Coloque na saladeira e decore com o tomate, os camarões, a cebolinha e os ovos reservados.
Sirva como entrada para almoço.

TORTAS E ROCAMBOLES

Arroz arco-íris	224	Empadão de crepes	232
Rolo de presunto	227	Mil-folhas com recheio de carne	233
Rocamboles de batatas	228	Torta de peixe e camarão	234
Guibaniça	229	Torta italiana de ricota	235
Rocamboles de arroz	230	Torta de alcachofra	236
Rocamboles folhados de camarão	231		

ARROZ ARCO-ÍRIS

INGREDIENTES:

6 copos americanos de arroz cozido e frio
3 copos americanos de ovos mexidos com tomate
2 copos americanos de atum desfiado
2 copos americanos de maionese
2 colheres de sopa de salsa picada

MODO DE FAZER:

Forre uma fôrma de bolo inglês com papel-alumínio untado. No fundo coloque uma camada de arroz. Cubra com os ovos mexidos com tomate. Sobre estes, nova camada de arroz e, em seguida, o atum misturado com a maionese e a salsa. Cubra com o arroz restante, calque bem e deixe na geladeira, coberto, até a hora de servir. Desenforme numa travessa e decore com maionese, alface, flores de rabanete, azeitonas e ovos cozidos.

INGREDIENTES- OVOS MEXIDOS COM TOMATE:

1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 cebola pequena picada
2 tomates, sem peles nem sementes, picados
6 ovos batidos
Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER:

Refogue a cebola na manteiga, acrescente o tomate e deixe apurar. Junte os ovos batidos com o sal e a pimenta e mexa bem até os ovos coagularem. Não deixe secar. Use enquanto quente para colar bem no arroz.

Receita da Cozinha Experimental União.

Arroz arco-íris



ROLO DE PRESUNTO

INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO:

1 colher de sopa de açúcar União
1 copo americano de leite morno
3 tabletes de fermento fresco (45g)
1 copo americano de farinha de
trigo (100g)

MODO DE FAZER:

Dissolva o açúcar com o leite e o fer-
mento, misture a farinha e deixe
crescer até dobrar de volume.

INGREDIENTES-MASSA:

2 colheres de sopa de banha
2 colheres de sopa de manteiga
ou margarina
1 colher de chá bem chela de sal
1 copo americano de leite morno
5 copos americanos de farinha de
trigo (500g)
500g de presunto cru, fatiado e
picado
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER:

Acrescente pela ordem os ingredien-
tes da massa ao fermento básico,
sove bem e deixe crescer até dobrar
de volume.

Abra a massa em dois retângulos
iguais, coloque o presunto entre as
duas massas como um sanduíche e
enrole como rocambole, sem
apertar.

Deixe crescer novamente em assa-
deira levemente untada. Depois de
crescido, pincele com a gema e leve
ao forno preaquecido, com tempera-
tura média (175°C), até assar (cerca
de 40 minutos).

ROCAMBOLE DE BATATAS

INGREDIENTES-MASSA:

1/2 kg de batatas cozidas em água e sal
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 ovo
Noz-moscada e pimenta a gosto
2 colheres de sopa de queijo ralado
5 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo
3 colheres de sopa bem cheias de maisena

MODO DE FAZER:

Esprema as batatas, junte a manteiga ou margarina, bata bem até esfriar um pouco. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada, peneirando as farinhas juntas aos poucos e trabalhando a massa.

Abra a massa entre dois plásticos enfarinhados, usando o rolo, e formando um retângulo bem nivelado. Espalhe o recheio e enrole como rocambole. Coloque sobre um guardanapo, enrole e feche bem as extremidades com um barbante.

Cozinhe em água e sal por 35 minutos.

Escorra, passe para a travessa de serviço e cubra com molho de tomate. Decore a gosto.

INGREDIENTES-RECHEIO:

200g de presunto em fatias
200g de mussarela em fatias
2 ovos cozidos e picados

MODO DE FAZER:

Faça uma camada de presunto e, sobre esta, a de queijo. Distribua os ovos por toda a superfície.

GUIBANICA

INGREDIENTES-MASSA:

5 copos americanos de farinha de trigo (500g)
3 colheres de sopa bem cheias de banha (150g)
1 colher de sopa rasa de sal
2 ovos ligeiramente batidos
3/4 de copo americano de água morna

MODO DE FAZER:

Junte a farinha, a banha e o sal, e esfarele entre as mãos, fazendo uma farofa. Junte os ovos, misture bem e vá adicionando a água, aos poucos, sovando muito bem essa massa. Divida em 4 partes e deixe descansar meia hora, cobertas com um pano.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 kg de queijo fresco com sal
4 ovos ligeiramente batidos
2 colheres de sopa de banha derretida
1 gema e 1 colher de chá de óleo para pincelar

MODO DE FAZER:

Esfarele o queijo com os dentes de um garfo e misture bem com os ovos. Reserve.

MONTAGEM:

Abra cada pedaço de massa com as mãos, sobre um pano, até que fique fina como papel de seda. Respingue com uma parte da banha derretida, espalhe 1/4 do recheio, dobre as beiradas da massa sobre o recheio e enrole como rocambole, com a ajuda do pano. Repita a mesma operação com as restantes e o respectivo recheio. Pincele com a gema ligada com o óleo e leve ao forno preaquecido, em temperatura quente (200°C), até que fiquem dourados. Sirva quente.

Receita enviada por D. Thereza Riquetto,
residente à Rua Ararituaba, 130 - São Paulo-SP.

ROCAMBOLE DE ARROZ

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de leite
1/2 copo americano de óleo
3 ovos
2 1/2 copos americanos de arroz cozido
1 colher de sopa de queijo ralado
1 colher de sobremesa de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque em assadeira nº 03 untada, forrada com papel também untado e polvilhado com farinha de trigo. Leve ao forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até dourar levemente. Desenforme sobre um pano úmido, tire o papel, espalhe o recheio e enrole como rocambole.

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 maços de espinafre cozido, espremido e picado fino
2 colheres de sopa de azeite
2 dentes de alho socados
1 colher de sopa rasa de farinha de trigo
1/2 copo americano de leite
Sal e pimenta a gosto
1 colher de sopa de vinagre

MODO DE FAZER:

Frite o alho no azeite até dourar, junte o espinafre e deixe refogar. Tempere com o sal e a pimenta, ligue com a farinha dissolvida no leite, mexendo para cozinhar. Tire do fogo, misture o vinagre e empregue. Leve de novo ao forno para esquentar e sirva simples ou com molho de tomate, acompanhando carne, peixe ou ovos.

Receita enviada por D. Sandra Regina Gueraldi,
residente à Rua José Martins de Barros, 358 - Batatais-SP.

ROCAMBOLE FOLHADO DE CAMARÃO

INGREDIENTES- MASSA FOLHADA:

2 copos americanos de farinha de trigo (200g)
1 colher de café rasa de sal
1 copo americano de água gelada
1 1/2 de copo americano de manteiga ou margarina (200g)

MODO DE FAZER:

Misture a farinha com o sal e trabalhe com a água até obter uma massa macia. Descanse por 30 minutos. Abra em retângulo (40 x 50), espalhe a manteiga ou margarina e dobre em três. Abra de novo da mesma maneira por mais duas vezes, deixando sempre descansar pelo menos 15 minutos. Abra de novo em retângulo, deixando a massa fina e comprida para que o rocambole fique grosso. Corte as beiradas, coloque o recheio, dobre a massa dos dois lados e enrole como rocambole. Pincele com gema e leve ao forno preaquecido, com temperatura quente (200°C), até estar folhada e bem tostada.

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 cebola ralada
Sal e pimenta a gosto
4 tomates sem peles nem sementes, picados
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 copo americano de água
750g de camarão limpo
Salsa picada a gosto
3 ovos cozidos e picados
10 azeitonas verdes picadas
1 copo americano de creme de leite

MODO DE FAZER:

Refogue a manteiga ou margarina com a cebola. Tempere e junte o tomate. Salpique a farinha e adicione a água. Deixe cozinhar, acrescentando o camarão sem deixar ferver muito para que não fique duro. Ligue com a salsa, ovos e azeitonas. Quando tudo estiver bem ligado, verifique o tempero e acrescente o creme de leite, deixando engrossar sem ferver. Espere esfriar e recheie a torta.

Receita enviada pelo Sr. Antonio Seara Correia,
residente à Rua Campevas, 585 - ap. 21 - São Paulo-SP.

EMPADÃO DE CREPES

INGREDIENTES- MASSA DE CREPES:

- 2 copos americanos de farinha de trigo (200g)
- 1 colher de café de sal
- 3 ovos
- 1 copo americano de água
- 1 colher de sopa de óleo de soja
- 1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Bata tudo junto no liquidificador. Se ficar muito espesso, acrescente um pouco mais de água. Frite em frigideira levemente untada com óleo, usando pequenas colheres de massa para que os crepes fiquem finos. Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

- 1 cebola média ralada
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
- 1 copo americano de leite
- 2 gemas
- 1 lata de creme de leite
- 2 copos americanos de presunto moído
- 1 copo americano de queijo fresco ralado
- 2 claras
- 2 colheres de sopa de queijo ralado tipo parmesão

MODO DE FAZER:

Cozinhe a cebola com a margarina sem deixar alourar. Junte a farinha e trabalhe com a colher até formar uma massa. Tempere e vá acrescentando o leite aos poucos até obter um creme bem espesso. Junte as gemas, o creme de leite e o presunto e deixe engrossar em fogo baixo, mexendo sempre. Deverá ficar pastoso. Fora do fogo, misture o queijo e verifique o tempero. Unte uma fôrma de vidro refratário e vá fazendo camadas alternadas de crepes e de recheio, terminando com crepes. Leve ao forno preaquecido, com temperatura bem quente (250° C), até ficar dourado. Cubra com as claras em neve, misturadas com o queijo ralado, e deixe tostar. Sirva com salada de tomate, agrião, banana e maçã, temperada com sal, orégano ou coentros bem picados, e com azeite e suco de limão. Também pode acompanhar com um bom molho de tomate. Nesse caso, substitua a salada crua por outra de vegetais cozidos, salteados em manteiga.

Receita da Cozinha Experimental União.

MIL-FOLHAS COM RECHEIO DE CARNE

INGREDIENTES- MASSA FOLHADA:

- 4 copos americanos de farinha de trigo (400g)
- 1 colher de chá rasa de sal
- 2 gemas
- Água suficiente para ligar a massa
- 4 tabletes de margarina (400g)

MODO DE FAZER:

Amasse os quatro primeiros ingredientes até obter uma massa macia. Deixe descansar 15 minutos. Abra em retângulo e cubra com 1/4 da margarina. Dobre como envelope e repita a mesma operação com a margarina restante. Deixe descansar mais 30 minutos. Abra então em três discos e asse no forno preaquecido, com temperatura quente (200°C). Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

- 4 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1/2 litro de leite
- 2 copos americanos de carne assada moída
- 2 gemas
- Sal, pimenta, noz-moscada e tomilho a gosto
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE FAZER:

Derreta a margarina, junte a farinha e mexa em fogo brando até começar a dourar. Acrescente o leite quente aos poucos, mexendo sempre entre cada adição, até obter um creme pastoso. Junte a carne e as gemas, deixe engrossar e ligar. Tempere, mexa bem e, fora do fogo, acrescente o limão e a manteiga. Recheie a massa folhada, montando-a como um bolo de camadas. Leve ao forno brando antes de servir. Cubra então com molho de tomate bem quente. Este prato não deve ter acompanhamento, mas se quiser escolha uma salada mista (sem tomate), bananas à milanesa, ou salada de vagem e cenoura salteadas na manteiga.

TORTA DE PEIXE E CAMARÃO

INGREDIENTES-MASSA:

4 copos americanos de farinha de trigo (400g)
1 1/3 copo americano de manteiga ou margarina (200g)
1 colher de café de sal
1 colher de sobremesa de fermento em pó
3 ovos

MODO DE FAZER:

Reserve os ovos, junte os ingredientes restantes e esfarele entre as mãos até obter uma farofa. Junte os ovos um a um, misturando com as pontas dos dedos até formar uma bola. Deixe descansar meia hora.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 colher de sopa de óleo
1 colher de sopa de azeite
1 cebola média ralada
6 tomates sem peles e sem sementes, picados
500g de pescada crua, sem pele nem espinhas
250g de camarões sem casca
1 lata grande de palmito picado
1 copo americano de salsa e cebolhinha picadas
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de café de pimenta-do-reino
1 colher de café de orégano

1 colher de café de páprica doce
2 vidros pequenos de leite de coco
2 colheres de sopa de maisena
1 gema
1 colher de chá de óleo para pincelar

MODO DE FAZER:

Refogue a cebola e o tomate no óleo misturado com o azeite. Junte o peixe e os camarões e deixe cozinhar. Acrescente o palmito e os temperos, misturando bem. Dissolva a maisena no leite de coco, junte ao refogado, mexendo até engrossar e cozinhar. Deixe esfriar e reserve.

MONTAGEM:

Abra 2/3 da massa com o rolo entre dois pedaços de plástico e forre uma fôrma de fundo removível, sem untar. Coloque o recheio reservado, alise bem, cubra com o restante da massa aberta do mesmo modo, corte as beiradas e decore a gosto com o resto da massa. Pincele com a gema desfeita no óleo e leve ao forno preaquecido, com temperatura média (175°C), até que a massa fique bem assada. Aguarde que esfrie um pouco e retire para o prato de serviço. Sirva com salada de alface, pepino ou palmito, temperada com azeite e vinagre.

Receita enviada por D. Maria José Batista de Alcino,
residente à Rua Francisco Bicalho, 578 - Belo Horizonte-MG.

TORTA ITALIANA DE RICOTA

INGREDIENTES-MASSA:

1 ovo
1 xícara de café de óleo
1 colher de sopa de margarina
1 colher de café de fermento em pó
Sal a gosto
3 copos americanos de farinha de trigo (300g)
Água morna suficiente para amassar

MODO DE FAZER:

Junte tudo e sove a massa até ficar bem macia. Deixe descansar 30 minutos. Forne uma forma untada, deixando massa para cobrir depois do recheio colocado. Pincele com gema. Asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até estar firme e bem dourada.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 ricota amassada
Sal e pimenta a gosto
1 copo americano de salame picado
2 ovos cozidos e picados
4 ovos crus
1 colher de sopa de manjerona

MODO DE FAZER:

Junte tudo e misture bem. Utilize.

Receita enviada por D. Eunice Paolino Tosetto,
residente à Rua Ulisses Cruz, 1048 - São Paulo-SP.

TORTA DE ALCACHOFRA

INGREDIENTES-MASSA:

4 copos americanos de farinha de trigo (400g)
2 copos americanos de manteiga ou margarina (300g)
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de água fria

MODO DE FAZER:

Misture a farinha com a manteiga ou margarina e o sal. Faça uma farofa e ligue com a água, sem amassar.

Deixe descansar 1 hora e forne uma fôrma desmontável, reservando massa suficiente para fazer um engradado no tempo.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 colher de sopa de azeite
2 dentes de alho pisados
6 fundos de alcachofra, cortadas em fatias
1/2 kg de ricota amassada
1 copo americano de queijo parmesão ralado (100g)
4 ovos levemente batidos
Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER

Refogue os fundos de alcachofra no azeite com o alho. Reserve. Junte a ricota com o queijo, os ovos, sal e pimenta. Misture as alcachofras e recheie a massa reservada. Depois da grade feita sobre o recheio, pincele com gema misturada com algumas gotas de óleo. Asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C) por cerca de 40 minutos. Sirva quente, sem acompanhamento.

Receita enviada pelo Sr. Antonio Seara Correia
residente à rua Campevas, 585 - ap. 21 - São Paulo-SP.

DIVERSOS

Nhoques de ricota	238	Flamengos	244
Dumplings	239	Língua recheada	245
Sanduíche com caramelo	240	Filés de pescada com cebola e queijo	246
Migas alentejanas	241	Batatas recheadas	247
Açorda enrolada	242	Pastéis da tia Maria Adelaide ..	248
Sanduíches de berinjela	243		

NHOQUES DE RICOTA

INGREDIENTES-MASSA:

7 ½ copos americanos de ricota fresca (900g)
3 ovos
Sal a gosto
1 colher de chá rasa de noz-moscada ralada
Farinha de trigo suficiente para ligar a massa

MODO DE FAZER:

Amasse a ricota com um garfo, junte o restante dos ingredientes, amassando até soltar-se das mãos. Enrole em cordões, corte como nhoque. Cozinhe em bastante água com sal e um fio de óleo. Quando vierem à tona, vá retirando com a escumadeira para o escurridor. Depois de todos prontos, passe para um refratário. Reserve.

INGREDIENTES-MOLHO DE TOMATES COM CREME:

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
2 copos americanos de cebolas picadinhas
500g de tomates sem peles e sem sementes
1 colher de sopa de ceboulette (cebolinha desidratada)
Sal e pimenta a gosto
1 colher de chá de orégano
1 colher de chá bem cheia de farinha de trigo
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de manteiga fresca

MODO DE FAZER:

Leve ao fogo a manteiga, junte a cebola e deixe refogar. Acrescente os tomates picados, a ceboulette, sal, pimenta e orégano e deixe apurar. Salpique com a farinha, misture bem e deixe cozinhar. Acrescente o creme de leite, mexa bem sem deixar ferver. Tire do fogo e junte a manteiga.
Cubra os nhoques com o molho. Sirva imediatamente.

Receita enviada por D. Maria Regina Vicino,
residente à Rua Inhambu, 124 - ap. 11 - São Paulo-SP.

DUMPLINGS

INGREDIENTES:

1/2 copo americano de leite
1 ovo batido
1 1/2 copo americano de farinha de trigo (150g)
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de salsa picadinha
Pimenta-do-reino a gosto
1 litro de caldo de carne ou de galinha

MODO DE FAZER:

Bata todos os ingredientes até obter uma massa mole mas homogênea. Mantenha o caldo fervendo numa panela baixa e vá jogando pequenas porções de massa com a ajuda de duas colheres de chá. Tampe, deixe ferver 15 minutos.

Pode usar os dumplings no próprio caldo como sopa, ou escorrê-los e servir com carne assada com bastante molho.

Também pode servi-los com molho de tomate, acompanhando assim carne ou frango sem molho.

Receita enviada por D. Maria da Piedade de Souza,
residente à Rua Francisco Sales, 124 - Barbacena-MG.

SANDUÍCHE COM CARAMELO

INGREDIENTES-MASSA:

3 colheres de sopa de açúcar União
3 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada

MODO DE FAZER:

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e misture a farinha sem bater. Coloque em assadeira retangular untada, forrada com papel também untado, e leve ao forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até dourar. Deixe esfriar e corte em duas camadas. Reserve.

INGREDIENTES-MAIONESE:

1 gema cozida
3 gemas cruas
Vinagre, mostarda, sal e pimenta a gosto
3 copos americanos de azeite ou óleo

MODO DE FAZER:

Bata as gemas na batedeira com os temperos até ligar bem. Sem parar de bater, junte o óleo, em fio, até formar uma massa firme. Reserve.

INGREDIENTES-RECHEIO:

100g de presunto fatiado (6 fatias)
Folhas de alface a gosto
Tomates em rodellas a gosto

INGREDIENTES-CARAMELO:

4 colheres de sopa de açúcar granulado Doçúcar
1/2 copo americano de vinagre branco

MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com o vinagre, até obter uma calda em ponto de caramelo. Despeje numa superfície untada, deixe esfriar e quebre em pedaços miúdos, passando o rolo de massas por cima. Empregue.

MONTAGEM:

Passe um pouco de maionese numa camada da massa, recheie com o presunto, a alface e o tomate. Cubra com mais maionese e por cima sobreponha a outra camada de massa. Decore a gosto, com o restante da maionese, e salpique com o caramelo. Corte em pedaços. Sirva gelado. Dá 16 pedaços. Receita especialmente indicada para lanches ou ceias.

Receita enviada por D. Olinda A. Barreto Ferraz,
residente à Rua Conselheiro Nébias, 1245 - ap. 602 - São Paulo-SP.

MIGAS ALENTEJANAS

INGREDIENTES:

6 fatias grandes e finas de pão italiano, de preferência duro
1/2 copo americano de azeite
3 dentes de alho picadinhos
1/2 copo americano de coentros picadinhos
6 ovos escalfados na água de bacalhau
Sal a gosto, se necessário
1 posta fina de bacalhau cozido em 1 litro de água

MODO DE FAZER:

Depois de cozinhado, tire as espinhas e as peles. Coe a água. Abra os ovos nesse caldo sobre o fogo, deixando-os muito pouco passados. Coloque o pão em pedaços bem finos dentro de uma terrina, cubra com o alho, o azeite, as lascinhas do bacalhau, e com os coentros. Arrume os ovos já escalfados e jogue a água do bacalhau, fervente, por cima. Tampe, aguarde alguns minutos e sirva em pratos de sopa, ou tigelas de barro.

AÇORDA ENROLADA

INGREDIENTES:

3 pãezinhos franceses
4 colheres de sopa de azeite
2 dentes de alho
1 lingüiça calabresa sem pele e moída
Sal e pimenta

MODO DE FAZER:

Corte o pão em pedaços e cubra com água fria. Quando estiver bem enso-
pado, esprema e reserve.

Frite o alho com o azeite e a lingüiça
até ficar tudo bem dourado.

Junte o pão, o sal e a pimenta e man-
tenha o fogo baixo, mexendo sem-
pre, com colher de pau. Quando
estiver bem enxuto, vá dando o
formato dum rolo e vá virando
até se formar uma crosta bem seca,
por fora.

Sirva com sardinhas fritas, ou com
bolos de bacalhau e uma salada de
tomate com bastante cebola.

Receita da Cozinha Experimental União.

SANDUÍCHES DE BERINJELA

INGREDIENTES:

20 fatias de berinjela
10 fatias de salame
10 fatias de mussarela
1 colher de chá de orégano
Sal e pimenta a gosto
Farinha, ovo batido e farinha de rosca para passar os sanduíches

MODO DE FAZER:

Corte as berinjelas em fatias deixando-as presas uma à outra, de duas em duas, como um pão de sanduíche. Mergulhe em água temperada com sal e coloque um peso sobre as fatias, para perderem o amargo, deixando assim por 30 minutos.

Retire, esprema e enxugue as fatias. Recheie cada duas com uma fatia de salame, outra de queijo, salpicando com o orégano, sal e pimenta.

Passa na farinha, no ovo e na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

Receita enviada por D. Geni Ferreira,
residente à Rua Prof. Alfonso Bovero, 918 - ap. 45 - São Paulo-SP.

FLAMENGOS

INGREDIENTES:

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 ½ copo americano de leite
Sal, noz-moscada e pimenta a gosto
2 copos americanos de carne assada moída
2 gemas
1 colher de chá de suco de limão
2 copos americanos de cubos de queijo prato
Farinha, ovo batido e farinha de rosca suficiente para passar os flamengos.

MODO DE FAZER:

Derreta a manteiga ou margarina, junte a farinha e trabalhe em fogo baixo até se soltar da panela. Vá jogando o leite aos poucos, mexendo bem até que seja completamente absorvido entre cada adição. Quando tudo estiver transformado num creme espesso, tempere, junte a carne e as gemas, deixe engrossar em fogo brando. Retire e acrescente o limão. Sobre a mesa, distribua pequenas porções capazes de cobrir cada cubo de queijo. Enquanto morno, revista o queijo, moldando-o de forma a manter o mesmo formato anterior. Passe na farinha, ovo e farinha de rosca. Frite em óleo bem quente. Sirva como aperitivo com tamanho pequeno. Mas sirva também como prato comum, acompanhando com salada ou vegetais cozidos, ou então com salada russa.

Receita da Cozinha Experimental União.

LÍNGUA RECHEADA

INGREDIENTES:

1 língua de vitela ou de boi, de 1 kg
5 salsichas cozidas (de lata)
2 gemas
1/2 copo americano de leite
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de vinho branco
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 tablete de caldo de carne
Sal e pimenta a gosto
1 colher de chá de paprica
1 colher de sobremesa de salsa picada
1 colher de sopa de suco de limão
Farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca suficientes para passar a língua

MODO DE FAZER:

Depois de bem limpa, cozinhe a língua em água e sal.

Deixe esfriar e corte em fatias finas. Reserve.

Passes as salsichas pela máquina de moer, junte todos os ingredientes menos a salsa e o suco de limão, e leve ao fogo, mexendo sempre até obter um recheio bem espesso. Retire do fogo, acrescente a salsa e o suco de limão. Deixe esfriar e recheie as fatias, unindo-as duas a duas.

Passes pela farinha, ovo e farinha de rosca, e frite em óleo bem quente. Sirva com espinafres refogados ou ervilhas temperadas com manteiga. Pode acompanhar também com arroz e salada de tomate e palmito, temperada com sal, coentro, azeite e suco de limão.

FILÉ DE PESCADA C/ CEBOLA E QUEIJO

INGREDIENTES:

1 kg de pescada cortada em filés grossos
Sal e pimenta a gosto
4 colheres de sopa de suco de limão
1 copo americano de cebola ralada e escorrida
Farinha de trigo, ovo ligeiramente batido e farinha de rosca misturada em partes iguais com queijo parmesão, em porções suficientes para passar os filés.

MODO DE FAZER:

Tempere os filés com o sal, a pimenta e o limão.
Cubra os filés com a cebola e deixe assim por 2 horas.
Escorra e passe cada um pela farinha, tendo o cuidado de não deixar cair a cebola. Em seguida passe pelo ovo e pela farinha de rosca.
Frite em óleo bem quente, de início, reduzindo o fogo para que fiquem bem passados sem queimar. O queijo funde com a fritura e faz uma camada crocante à volta do peixe.
Sirva com arroz à grega e molho tártaro.

Reccita da Cozinha Experimental União.

BATATAS RECHEADAS

INGREDIENTES:

6 batatas cortadas em rodelas com espessura média
Farinha de trigo e ovo batido suficientes para passar as batatas

INGREDIENTES-RECHEIO:

2 copos americanos de carne assada moída
Sal, noz-moscada e pimenta a gosto
2 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
1 copo americano de leite
3 gemas
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de suco de limão

MODO DE FAZER:

Leve a carne ao fogo com os temperos, a farinha e o leite, mexendo sempre até se transformar num recheio ligado e pastoso. Acrescente as gemas, deixe cozinhar, retire do fogo e junte a manteiga e o limão. Deixe esfriar.

Coloque uma porção de recheio entre as rodelas, unindo-as como pequenos sanduíches.

Passa na farinha, no ovo e frite em óleo bem quente.

Sirva com purê de cenouras temperado com creme de leite e salsa, ou vagens passadas na manteiga.

PASTÉIS DA TIA MARIA ADELAIDE

INGREDIENTES-MASSA:

2 copos americanos de água
1 colher de café de sal
2 colheres de sopa de margarina
2 copos americanos bem cheios de farinha de trigo (225g)
4 a 5 ovos

MODO DE FAZER:

Ferva a água com o sal e a margarina. Junte a farinha peneirada e mexa até estar bem cozida, deixando uma película seca no fundo da panela. Deixe esfriar um pouco e vá acrescentando os ovos, um a um, e batendo bem entre cada adição. Com duas colheres de sopa, pegando uma porção de massa, faça uma cavidade, deixando uma beirada da massa bem descaída. Coloque o recheio no centro, e com a outra colher puxe a massa descaída, cobrindo o recheio. Forma-se assim uma bola, como se fosse um sonho. Frite em óleo quente.

INGREDIENTES-RECHEIO:

1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 copo americano de leite
1 copo americano de carne de galinha moída
1 gema
Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
1 colher de sopa de salsa picada
1 colher de chá de manteiga

MODO DE FAZER:

Derreta a margarina, junte a farinha e deixe no fogo, mexendo sempre até cozinhar bem. Vá acrescentando o leite aos poucos, ligando tudo muito bem entre cada adição. Junte os ingredientes restantes, reservando a salsa, suco de limão e manteiga, que só são acrescentados fora do fogo. Deixe esfriar e utilize. Sirva estes pastéis com salada crua ou de vegetais cozidos.

Receita da Cozinha Experimental União.

DRINKS

Nossos agradecimentos à ABB -
Associação Brasileira dos Barmen,
por ter fornecido graciosamente
à União as receitas dos drinks.
ABB - Rua Lisboa, 321 - São Paulo.

DRINKS DE CAFÉ

Coquetel mexicano	252
Coquetel suíço	253
Campestre	254
Tangará (sem álcool)	257
Coquetel dourado	258
Coquetel de pêssego	259
Branco e preto	260
Orange	261
Black russian	262
Velhos tempos	263

DRINKS TRADICIONAIS

Gibson	264
Manhattan	265
Dry Martini	266
Old fashioned	269
Margarita	270
Kir royal	271
Irish coffee	272
Alexânder	273
Daiquiri	274
Sour	275

COQUETEL MEXICANO

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café Pílão
quente
1 colher de chá de açúcar União
1 dose de tequila (1 cálice)
1 dose de rum claro (1 cálice)
Chantilly para completar, pedaços
de abacaxi com casca e cereja para
decorar

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo,
o café, o açúcar, a tequila e o rum.
Agite bem, passe para os copos.
Termine com o chantilly, o abacaxi
e as cerejas.
Sirva com canudinho e stir.
4 doses.

COQUETEL SUÍÇO

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café Caboclo quente
1 colher de chá de açúcar União
1 dose de conhaque (1 cálice)
1/2 copo americano de creme de leite
Chantilly para completar e raspas de chocolate escuro e branco para decorar

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo, o café, o açúcar, o conhaque e o creme de leite.
Agite bem e passe para os copos.
Termine com o chantilly e os chocolates.
Sirva com canudinho e stir.
4 doses.

CAMPESTRE

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café Pílão quente
1 colher de chá de açúcar União
1/2 dose de licor de menta (1/2 cálice)
1 dose de suco de laranja (1 cálice)
Chantilly para completar
Rodelas de laranja, cerejas em calda e raminhos de hortelã para decorar

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo, o café, o açúcar, o licor e o suco de laranja.
Agite bem e passe para os copos.
Termine com chantilly, as rodelas de laranja presas nas beiradas dos copos, a cereja e a hortelã no centro.
Sirva com canudinho e stir.
4 doses.

Campestre



Tangará



TANGARÁ (SEM ÁLCOOL)

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café União
quente
2 colheres de chá de açúcar União
1/2 colher de chá de creme de leite
1/2 colher de chá de calda de cere-
jas (maraschino)
Chantilly para completar
Grãos de café e pedaços de pê-
sego em calda para decorar

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo,
o café, o açúcar, o creme de leite e a
calda de cerejas.
Agite bem e passe para os copos.
Termine com o chantilly, os grãos
de café e os pedaços de pêssego.
Sirva com canudinho e stir.
4 doses.

COQUETEL DOURADO

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café União quente
2 colheres de chá de açúcar mascavo Douradinho
1 colher de sopa de chocolate em pó
1 dose de rum (1 cálice)
1/2 copo americano de creme de leite
1/2 colher de café de canela em pó
Chantilly para completar, chocolate granulado e pau de canela para decorar

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo, o café, o açúcar, o chocolate, o rum, o creme de leite e a canela.
Agite bem e passe para os copos.
Termine com o chantilly, o chocolate e a canela.
Sirva com canudinho e stir.
4 doses.

COQUETEL DE PÊSSEGO

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café Caboclo quente
1 colher de chá de açúcar União
1 dose de conhaque (1 cálice)
1/2 copo americano de calda de pêssegos
Chantilly para completar
Pêssego e chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo, o café, o açúcar, o conhaque e a calda de pêssego.
Agite bem e passe para os copos.
Termine com o chantilly, o pêssego em fatias e o chocolate granulado.
Sirva com canudinho e stir,
4 doses.

BRANCO E PRETO

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café Plião
quente
1 colher de chá de açúcar União
1 dose de creme de cacau
(1 cálice)
Chantilly para completar
Chocolate ralado e cerejas para
decorar

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo,
o café, o açúcar e o creme de cacau.
Agite bem e passe para os copos.
Termine com o chantilly e decore
com o chocolate e a cereja.
Sirva com canudinho e sirva
4 doses.

ORANGE

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café União
quente
2 colheres de chá de açúcar (União
1 dose de licor de laranja (1 cálice)
Chantilly para completar
Raspas de laranja e canela em rama
para decorar.

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo,
o café, o açúcar e o licor.
Agite bem e passe para os copos.
Termine com o chantilly, as raspas
de laranja e a canela em rama.
Sirva com canudinho e stir.
4 doses.

BLACK RUSSIAN

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café Pilão
quente
1 colher de chá de açúcar União
2 doses de vodka (2 cálices)
Chantilly para completar
Limão em rodelas para decorar

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo,
o café, o açúcar e a vodka.
Agite bem e passe para os copos.
Termine com o chantilly e com
as fatias de limão.
Sirva com canudinho e stir.
4 doses.

VELHOS TEMPOS

INGREDIENTES:

4 cubos de gelo
1 copo americano de café Caboclo quente
2 colheres de chá de açúcar União
1/2 copo americano de leite
1/2 dose de vinho do Porto (1/2 cálice)
1 colher de café de canela em pó
Chantilly para completar
Cerejas, grãos de café Caboclo e folhas de café

MODO DE FAZER:

Coloque na coqueteleira o gelo, o café, o açúcar, o leite, o vinho do Porto e a canela.
Agite bem e passe para os copos.
Termine com o chantilly, as cerejas, os grãos de café e as folhas de café.
Sirva com canudinho e stir.
4 doses.

Foto na capa.

GIBSON

INGREDIENTES:

5/6 de gin
1/6 de vermute seco

MODO DE FAZER:

Coloque no copo de preparar coquetéis e mexa com gelo. Sirva em copo de coquetel, decorando com 1 cebolinha em conserva. (1 dose.)

MANHATTAN

INGREDIENTES:

2/3 de whisky canadense

1/3 de vinho tinto

1 gota de angostura

MODO DE FAZER:

Coloque no copo de preparar coquetéis e mexa com gelo. Sirva em copo de coquetel, decorando com 1 cereja. (1 dose.)

DRY MARTINI

INGREDIENTES:

3/4 de gin
1/4 de vermute seco

MODO DE FAZER:

Misture com gelo no copo de preparar coquetéis. Sirva em copo de coquetel, decorando com uma casca de limão torcida. (1 dose.)

Dry Martini



Old Fashioned



OLD FASHIONED

INGREDIENTES:

3 gotas de angostura
1 colher de chá de açúcar União
2 pedras de gelo
Triângulos de laranja, abacaxi
e maçã
1 cereja
1 dose de whisky bourbon
Club soda

MODO DE FAZER:

Coloque no fundo do copo tipo "Old Fashioned" o açúcar e adicione as gotas de angostura. Coloque um pouco de Club Soda para diluir o açúcar e, a seguir, as pedras de gelo, a dose de bourbon e finalmente os triângulos das frutas, com uma cereja espetada.

MARGARITA

INGREDIENTES:

2/5 de tequila
2/5 de suco de limão
1/5 de triple sec

MODO DE FAZER:

Bata na coqueteleira, com gelo.
Sirva em copo de coquetel, com o
rebordo crustado com sal. (1 dose.)

KIR ROYAL

INGREDIENTES:

1/5 de creme de cassis
4/5 de champanhe gelado

MODO DE FAZER:

Coloque o creme no copo e complete com o champanhe bem gelado. Sirva em copo "flûte". (1 dose.)

IRISH COFFEE

INGREDIENTES:

3/4 de café Píão quente
1/4 de whisky irlandês
1 colher de chá de açúcar União
Creme chantilly para completar

MODO DE FAZER:

Coloque o café, o whisky e o açúcar direto no copo. Cubra com chantilly. Sirva em copo de vinho tinto. (1 dose.)

ALEXÂNDER

INGREDIENTES:

1/3 de conhaque
1/3 de creme de cacau
1/3 de creme de leite

MODO DE FAZER:

Bata na coqueteleira, com gelo.
Sirva em copo de coquetel, polvilhando com noz-moscada ralada.
(1 dose.)

DAIQUIRI

INGREDIENTES:

3/4 de rum branco
1/4 de suco de limão
1 colher de chá de açúcar União

MODO DE FAZER:

Bata na coqueteleira, com gelo.
Sirva em copo de coquetel com algumas gotas de Granadina sobre o drink. (1 dose.)

INGREDIENTES:

3/4 de whisky, gim, rum, vodka etc.
1/4 de suco de limão
1 colher de chá de açúcar União

MODO DE FAZER:

Bata na coqueteleira, com gelo.
Sirva em copo de coquetel. (1 dose.)

Os direitos de publicação deste livro
pertencem à Companhia União dos
Refinadores - Açúcar e Café, sendo
proibida sua reprodução total ou
parcial.

Layout, Produção e Fotos
DPZ - Duailibi, Petit, Zaragoza Propaganda S.A.
Impressão: Gráfica Bradesco S.A.

COMPANHIA **UNIÃO** DOS REFINADORES AÇÚCAR E CAFÉ