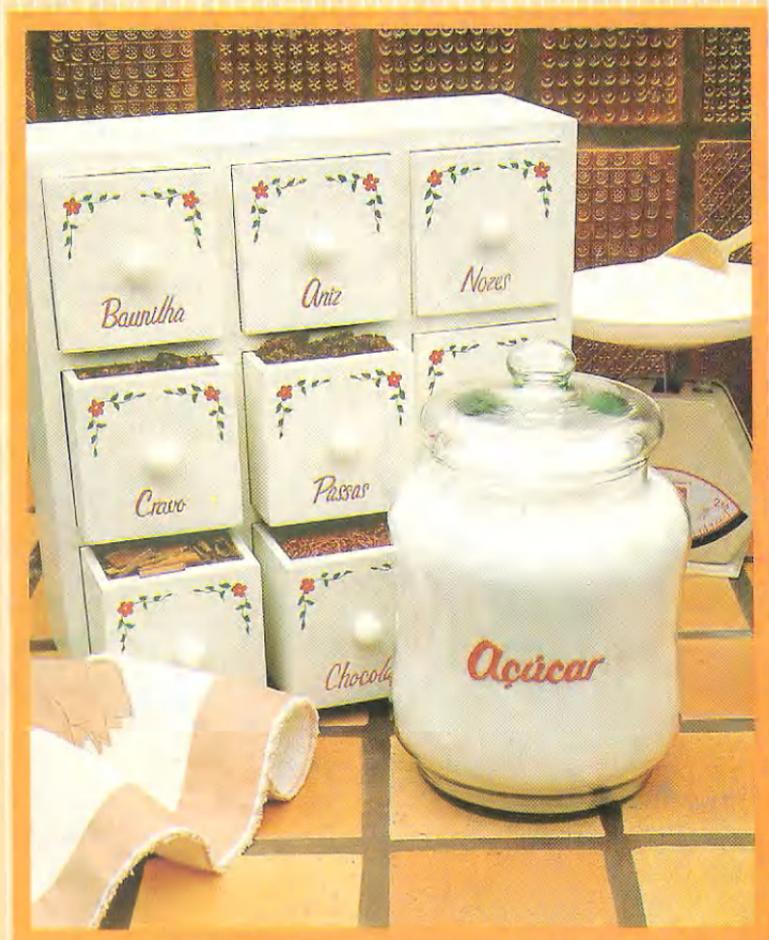
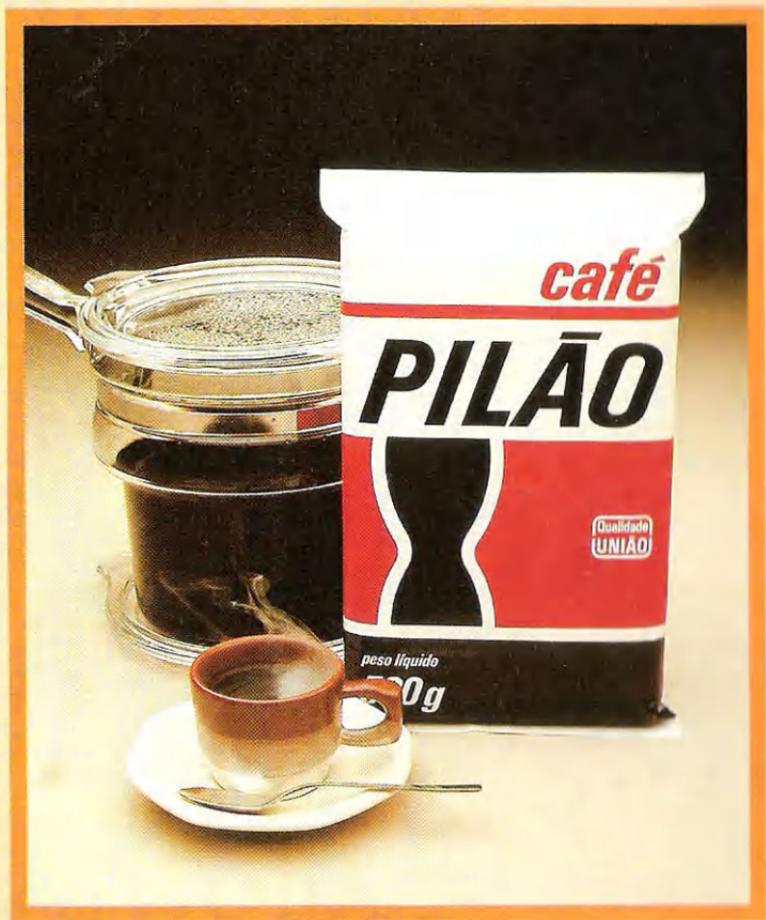


200 receitas
UNIÃO



3^o volume-reedicao

200 receitas
UNIÃO



café

PILÃO

Qualidade
UNIAO

peso líquido
500g

A Companhia União dos Refinadores apresenta a você, dona-de-casa, reedições atualizadas dos quatro volumes dos livros de receitas do Açúcar União, atendendo a inúmeras solicitações.

O receituário foi revisado e atualizado, estando composto por receitas de doces variados, enviadas por quituteiras do Brasil inteiro e adquiridas por meio do critério descrito a seguir:

As receitas foram selecionadas pelo Docelar-União quanto à originalidade e a qualidade.

Depois de preparadas e melhoradas sempre que aconselhável, passaram para as avaliações de aparência e de facilidade de preparo. Seguiu-se o teste de paladar, realizado pela Equipe de Degustadoras do Docelar-União.

Uma vez aprovadas pela soma das 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 os novos Livros de Receitas do Açúcar União, você prepare os mais saborosos doces para a sua família.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES AÇÚCAR E CAFÉ

DOCELAR UNIÃO

Cursos de Culinária
Rua Oscar Freire nº. 1463
CEP. 05409 - SÃO PAULO - SP

*Bavarois
e
Pudins
Gelatinados*

bavarois e pudins gelatinados

Bavarois de abacaxi	07
Riz à L'Impératrice.....	08
Pudim à la reine.....	11
Charlotte à la confiture	12
Coroa de abacaxi.....	13
Pudim de creme francês.....	14
Gelado de abacaxi	15
Charlotte de creme italiano	16
Gelatina especial de laranjas	17
Doce em forma de charlotte	18
Espuma de laranja	19
Moscovita à la crème.....	20
Pudim Elizabeth.....	21
Pudim gelado de laranjas	22
Guirlanda de natal	23
Aspic de cerejas Stella.....	24

bavarois de abacaxi

Receita (nº 408) enviada por Da. Marlene Tereza Marchese, a/c do Sr. Rubens Castro Rodrigues, residente à estrada do Taboão nº 899 — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — BAVAROIS

1 lata de compota de abacaxi em rodelas ou abacaxi fresco	12 folhas de gelatina incolor
350g de açúcar UNIÃO	10 gemas
250g de miolo de amêndoas sem pele e moidas	10 claras

MODO DE FAZER

Reserve duas rodelas do abacaxi para fazer a decoração. Esmague o restante com um garfo, junte a calda ou suco se for fresco e o açúcar e leve ao fogo, até que o abacaxi fique bem transparente. Acrescente o miolo das amêndoas, a gelatina, previamente amolecida em água fria, e deixe ferver um pouco mais, mexendo sempre. Retire do fogo, deixe esfriar, junte as gemas passadas pela peneira, ligue muito bem. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco, novamente misture as claras batidas em neve, usando um garfo, para que o doce fique bem leve. Logo que tudo esteja perfeitamente ligado, mas ainda quente, coloque em uma forma simples, redonda de 24x10 cm, previamente molhada, e aguarde o seu completo arrefecimento antes de levar à geladeira, onde deve ficar por 4 a 5 horas no mínimo ou para o dia seguinte, o que é preferível. Desenforme e decore com o abacaxi reservado e com o chantilly, ou com outra decoração a seu gosto.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

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.

riz à l'impératrice

Receita (nº 593) enviada por Da. Maria Ivone Gonzalez, a/c de Marlano Gonzalez, residente à rua Botafogo nº 578 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

150g de arroz de boa qualidade	1 colher de sopa rasa de maisena
1/2 litro de leite	10 folhas de gelatina incolor
1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1/2 litro de creme de leite
1 colher de chá de essência de baunilha	2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR
100g de frutas cristalizadas picadas	1 colher de chá de essência de baunilha
1/2 xícara de chá de kirsch	Cerca de 200g de geléia de framboesa suficiente para cobrir o pudim
8 gemas	
250g de açúcar UNIÃO	
1/2 litro de leite	

MODO DE FAZER

Cozinhe o arroz com o leite, o açúcar (1/2 xícara) e a baunilha. Quando estiver bem cozido, abafe-o e espere esfriar completamente, misturando então as frutas cristalizadas maceradas no kirsch. À parte, bata as gemas com o açúcar (250g), ferva o leite com a maisena e jogue sobre a gemada, misturando bem. Passe pela peneira, leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre, até engrossar ligeiramente, sem ferver. Coloque a gelatina já amolecida em água fria, retire do fogo, mexa até esfriar e junte ao arroz e ao creme de leite batido com GLAÇUCAR e a baunilha restante, como chantilly. Misture tudo muito bem, coloque em forma de pudim, de tamanho médio, untada com óleo, ou passada por água, e leve à geladeira até ficar bem firme. Desenforme e cubra com geléia de framboesa, morango ou groselha, deixando-a escorrer ao longo do pudim, de forma natural, de preferência sem o cobrir totalmente. Conserve na geladeira até servir. Utilize um prato de vidro. Este pudim deve ser considerado como sobremesa própria para um jantar de cerimônia.

davarois de abacaxi





pudim à la reine

Receita (nº 424) enviada pelo Sr. Rubens Castro Rodrigues, residente à estrada do Taboão nº 899 — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — BISCOITOS À LA REINE

6 gemas	250g de farinha de trigo
10 claras	Açúcar de confeitiro
185g de açúcar UNIÃO	GLAÇUCAR para polvilhar
1 colher de chá de água de flor de laranjeira	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com as claras e o açúcar até obter um creme claro e fofo. Aromatize com água de flor de laranjeira e misture a farinha de trigo, peneirada. Use o saco de confeitir com o bico largo e faça os biscoitos em forma de palitos, colocando-os sobre papel grosso, distanciados uns dos outros porque crescem bastante. Polvilhe com o GLAÇUCAR, utilizando a peneira e salpique depois algumas gotas de água. Asse no forno com calor moderado, até dourarem ligeiramente. Conserve-os no papel até utilizar.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 latas de leite condensado	2 claras em neve
10 folhas de gelatina branca	1 xícara de chá de licor
1/2 xícara de chá de água fervente	Abacaxi em compota ou cereja em conservas para rechear e decorar
1/2 litro de creme de leite	

MODO DE FAZER

Bata o leite condensado no liquidificador, acrescente a gelatina, previamente amolecida em água fria e depois dissolvida na água fervente, bata um pouco mais e despeje numa tigela. Misture delicadamente o creme de leite batido e as claras em neve. Utilize.

INGREDIENTES E MODO DE FAZER — CHANTILLY

Vide receita nº 408 à página 7.

MONTAGEM DO PUDIM

Forre com os biscoitos os lados e o fundo de uma forma, salpique aos poucos o licor. Coloque o recheio, com biscoitos esfarelados, em camadas alternadas e distribua pedaços de abacaxi ou cerejas. Comece e termine com biscoitos até encher a forma. Leve à geladeira e aguarde que fique bem firme para desenformar. De preferência faça de véspera. Decore com chantilly, cerejas ou abacaxi.

charlotte à la confiture

Receita (nº 441) enviada por Da. Marlene Silveira, residente à rua Pe. Feljó nº 111
— Rio Grande — RS

INGREDIENTES

1 litro de leite	1 cálice de licor
1 vagem de baunilha	2 cálices de água
10 gemas	250g de biscoitos champanhe ou tipo inglês
400g de açúcar UNIÃO	250g de frutas cristalizadas picadas
1 colher de sopa de maisena	Açúcar de confeiteiro
10 folhas de gelatina incolor	GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar a charlotte
1/2 litro de creme de leite fresco e gelado	
1 vidro de geléia de fruta	

MODO DE FAZER

Ferva o leite com a baunilha, acrescente as gemas, o açúcar e a maisena, batidas em gemada bem clara. Misture e leve de novo ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar, mas sem ferver. Junte a gelatina já amolecida em água fria, retira do fogo e deixe esfriar mexendo de vez em quando para não criar nata. Quando esfriar completamente, acrescente o creme de leite batido, mexendo delicadamente até tudo estar bem ligado. Para montar a charlotte, bata a geléia com o licor e com a água, embeba os biscoitos e coloque-os à volta e no fundo de uma forma, bem alinhados e ajustados uns aos outros. Faça uma camada com creme, de forma a preencher todos os espaços, e guarnea com algumas colheres de frutas cristalizadas. Coloque nova camada de creme, mais umas colheradas de frutas, e assim sucessivamente, até terminar. Leve à geladeira, fora do congelador, no mínimo por 4 horas. Desenforme e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

coroa de abacaxi

Receita (nº 451) enviada por **Ds. Maria Helena de Moura César Costa**, residente à rua Jabotão nº 548 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — PUDIM GELATINADO

1 lata de abacaxi em calda	10 folhas de gelatina incolor
9 colheres de sopa de açúcar	1 lata de creme de leite
UNIÃO	4 gemas
3 colheres de sopa de conhaque	1/2 xícara de chá de vinho branco

MODO DE FAZER

Coe o abacaxi e reserve a calda. Bata duas fatias no liquidificador, pique três fatias em pequenos cubos e reserve. Corte o restante em oito a dez pedaços, polvilhe com três das nove colheres de açúcar, junte o conhaque e deixe macerar. Aqueça a calda do abacaxi, dissolva a gelatina já amolecida em água fria e reserve. Misture o creme de leite com as gemas, o vinho e o açúcar restante e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar, mexendo para que se mantenha em creme. Junte a gelatina bem fria, o abacaxi, tanto o batido como o picado, e misture muito bem. Coloque em forma de buraco previamente caramelada e deixe na geladeira até ficar bem firme. Desenforme e guarneça o centro com os pedaços de abacaxi macerados no conhaque. Decore com chantilly e sirva bem gelado.

INGREDIENTES — CHANTILLY

500g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de chá de essência de baunilha
4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	

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.

pudim de creme francês

Receita (n° 471) enviada por Da. Maria R. Pereira, residente à rua Santos Dumont n° 355 — Pelotas — RS

INGREDIENTES — PUDIM GELATINADO

6 gemas	10 folhas de gelatina incolor
12 colheres de sopa de açúcar	6 claras
UNIÃO	1 colher de chá de essência de baunilha
1 litro de leite	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com metade do açúcar, escale com o leite e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, acrescente a gelatina já amolecida em água fria e mexa bem. Misture as claras, batidas em suspiro com o açúcar restante e a baunilha, ligando tudo sem bater. Coloque na forma previamente molhada e deixe na geladeira até solidificar. Desenforme na altura de servir e coloque o creme de baunilha à volta do pudim.

INGREDIENTES — CREME DE BAUNILHA

3 gemas	1/2 litro de leite
3 colheres de sopa de açúcar	1 colher de chá de essência de baunilha
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até ficar um creme claro e fofo. Escale com o leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até ficar levemente espesso, mas parecendo um molho aveludado. Acrescente a baunilha e utilize só depois de esfriar para não amolecer o pudim.

gelado de abacaxi

Receita (nº 491) enviada por Da. Glória Romero, residente à rua Humaitá nº 1.375, ap. 202 — Canoas — RS

INGREDIENTES — PUDIM GELATINADO

1 abacaxi grande e maduro	8 colheres de sopa de açúcar
2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	UNIÃO
1 xícara de chá de água	12 folhas de gelatina incolor
4 claras em neve	1/2 xícara de chá de água fervente
8 colheres de sopa de açúcar	1 lata de creme de leite gelado e sem soro
UNIÃO	1 xícara de chá de nozes picadas
250g de manteiga sem sal	300g de biscoitos tipo inglês moídos
4 gemas	Cerejas ou morangos suficientes para decorar

MODO DE FAZER

Descasque o abacaxi, corte em fatias finas, coloque numa panela com as duas xícaras de açúcar e a de água e deixe ferver 20 minutos, tampado e sem mexer. Retire, deixe esfriar, escorra e pique bem o abacaxi. Reserve. Bata então as claras com as oito colheres de açúcar, em suspiro firme. Bata a manteiga com as gemas e as oito colheres restantes de açúcar, num creme bem leve e claro. Junte o suspiro com o creme de manteiga, a gelatina dissolvida na água fervente, mas já fria ao misturar com o creme, e, por último, o creme de leite. Depois de tudo bem ligado, mexa só o suficiente para incorporar as nozes, o doce de abacaxi e os biscoitos moídos. Coloque numa forma redonda, forrada com papel alumínio, leve à geladeira e desenforme no dia seguinte, à hora de servir. Decore com chantilly e cerejas ou morangos.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de café de essência de baunilha
3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	

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.

charlotte de creme italiano

Receita (nº 501) enviada por Da. Clélia de Campos Cruz, residente à rua Ajulante Albano nº 559 — Piracicaba — SP

INGREDIENTES

8 gemas	6 folhas de gelatina incolor
3 claras	1 xícara de licor a seu gosto
200g de açúcar UNIÃO	300g de biscoitos tipo inglês
8 colheres de sopa de vinho branco	Pêssegos em calda suficientes para decorar
8 colheres de sopa de Marsala	

MODO DE FAZER

Faça uma gemada com as gemas, as claras e o açúcar, batendo até dobrar o volume. Leve ao banho-maria e, sem parar de bater, acrescente o vinho branco e o Marsala. Quando começar a engrossar e ficar bem espumoso, retire do fogo, misture a gelatina, previamente amolecida em água fria, e continue mexendo até esfriar. Passe licor numa forma de pudim, coloque os biscoitos suficientes para forrarem a forma, também embebidos em licor, e barre tudo com metade do creme. Faça camadas alternadas de biscoitos esfarelados e horrifados com o resto do licor e do creme, até encher a forma. Deixe gelar bem, desenforme e sirva com metades de pêssegos colocados à volta da charlotte ou com outra decoração a seu gosto. Sem decoração, também fica muito bem.

gelatina especial de laranjas

Receita (n° 502) enviada por Da. Méri T. P. Cordeiro, a/c Instaladora Rio do Sul Ltda., alameda Aristiliano Ramos n° 20 — Rio do Sul — SC

INGREDIENTES

Caldo de 6 laranjas	6 claras em neve
6 folhas de gelatina incolor	Açúcar granulado DOÇÚCAR para
6 gemas	cristalizar os gomos da laranja para
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	decorar

MODO DE FAZER

Aqueça o caldo de laranja sem ferver e dissolva a gelatina, previamente amolecida em água fria. Junte as gemas batidas com o açúcar, misture bem e adicione as claras, sem bater. Coloque na forma escolhida e leve à geladeira durante 4 a 5 horas. Desenforme e sirva bem gelado, decorando com gomos de laranja passados no DOÇÚCAR.

doce em forma de charlotte

Receita (n° 523) enviada por Da. Anita Sautner, residente à rua Conceição n° 7, 3° beco — Itajaí — SC

INGREDIENTES

250g de manteiga sem sal	300g de biscoitos champanhe
300g de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de café CABOCLO
5 gemas	sem açúcar
1 1/2 xícara de chá de chocolate em pó	150g de miolo de amêndoas sem pele torradas e moídas

MODO DE FAZER

Bata a manteiga e junte o açúcar, aos poucos, batendo sempre até obter um creme claro e fofo. Acrescente as gemas, uma a uma, adicione o chocolate e bata até ligar perfeitamente. Escolha uma forma redonda e alta, forre-a com papel impermeável e prepare a charlotte, fazendo camadas alternadas de biscoitos umedecidos no café CABOCLO, creme de chocolate e as amêndoas já frias, reservando um pouco de creme e amêndoas para decorar. Encha a forma seguindo esta ordem de arrumação e leve à geladeira até o dia seguinte. Para desenformar, vire a forma no prato escolhido, aguarde alguns minutos, retire a forma e, em seguida, o papel que está colado à charlotte. Decore com o restante do creme e as amêndoas. Sirva bem gelado.

espuma de laranja

Receita (nº 539) enviada por Da. Noêmia Pedro, residente à rua Tertuliano Pinto nº 117 — Itajubá — MG

INGREDIENTES

6 folhas de gelatina incolor	1 lata de creme de leite
1 xícara de chá de água fervente	Raspa de laranja
2 xícaras de chá de caldo de laranja	Gomos de laranja e açúcar
Caldo de 1/2 limão	granulado DOÇUCAR suficientes
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	para decorar

MODO DE FAZER

Dissolva a gelatina na água fervente, depois de amolecida em água fria. Coloque-a no liquidificador, junte os ingredientes restantes, reservando a raspa de laranja. Bata bem até espumar e aumentar o volume, começando a engrossar. Junte a raspa de laranja e coloque em taças de pé alto, levando à geladeira para gelar. Sirva nas taças decorando-as com gomos de laranja passados por DOÇUCAR.

moscovita à la crème

Receita (nº 544) enviada por Da. Mimoso Ráffia Múmasé de Castro, residente à avenida 11 de Junho nº 475 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

16 gemas	1 litro de nata
500g de açúcar UNIÃO	100g de açúcar de confeitiro
1 litro de leite	GLAÇUCAR
1 vagem de baunilha	1 colher de chá de essência
14 folhas de gelatina incolor	de baunilha

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até dobrarem o volume. Escalde com o leite fervido com a vagem de baunilha, colocando-o em fio sobre a mistura e não parando de batê-la. Leve ao banho-maria, mexendo sempre, até tomar consistência cremosa e aveludada. Retire do fogo, adicione a gelatina já amolecida em água fria, misture bem e passe pela peneira, para uma vasilha mergulhada em água com gelo, não parando de mexer, até começar a engrossar. Adicione então a nata batida com o GLAÇUCAR e a essência de baunilha, misturando bem até ligar. Despeje numa forma redonda e abaulada, previamente molhada. Leve à geladeira até o dia seguinte e desenforme para servir. Pode acompanhar com chantilly ou com morangos frescos, batidos no liquidificador com açúcar a gosto.

pudim elizabeth

Receita (nº 547) enviada por Da. Elizabeth Neuhert, residente à avenida Pernambuco nº 2.789 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — PUDIM GELATINADO

3 folhas de gelatina vermelha	1 xícara de chá de água fervente
2 folhas de gelatina branca	1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de açúcar	1 vidro pequeno de leite de coco

UNIÃO

MODO DE FAZER

Mergulhe as folhas de gelatina em água fria até amolecerem. Escorra e dissolva-as na água fervente, juntamente com o açúcar. Junte o restante dos ingredientes e bata no liquidificador até aumentar o volume e ficar espumoso. Coloque numa forma molhada e leve a gelar. A forma deve ficar completamente cheia para desenformar sem dificuldade. Decore com chantilly ou outra guarnição de seu gosto.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e gelado	3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR
--	---

MODO DE FAZER

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

pudim gelado de laranjas

Receita (n° 578) enviada por Da. Maria Otília Herdade, residente à rua Tabapuã n° 666 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

40g de gelatina incolor	Caldo de 7 laranjas
1/2 xícara de chá de água fria	1 colher de sopa de manteiga derretida
1/2 xícara de chá de água fervente	Raspa de 2 laranjas
15 gemas	
500g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Coloque a gelatina na água fria até amolecer. Em seguida, dissolva na água fervente e reserve. Bata metade das gemas com o açúcar até espumar; tire da batedeira, junte as restantes e mexa bem. Acrescente o caldo de laranja, a manteiga derretida e a gelatina reservada. Leve ao fogo brando, de preferência em banho-maria, e deixe tomar ponto cremoso, tendo o cuidado de não engrossar demasiado, o que estragaria o pudim. Retire, coloque a raspa de laranjas, só o vidrado, mexa durante 5 minutos e passe para uma forma de pudim, já passada por água. Deixe esfriar completamente e leve à geladeira até estar bem firme. Não use o congelador. Para desenformar, mergulhe por instante em água morna e vire no prato escolhido.

guirlanda de natal

Receita (nº 417) enviada por Da. Zuleika de Cerqueira Leite Costa, residente à rua Sampaio Vidal nº 52 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 abacaxi grande	Frutas cristalizadas suficientes
5 copos americanos de água	para armar a guirlanda à volta do
4 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	pudivim
12 folhas de gelatina incolor	
1 lata de creme de leite gelado e	
sem soro	

MODO DE FAZER

Corte o abacaxi em pedaços pequenos, junte a água e o açúcar, e ferva 15 minutos, em fogo forte. Acrescente a gelatina já amolecida em água fria, mexa, retire do fogo e deixe esfriar completamente. Logo que o doce comece a solidificar junte o creme de leite, ligeiramente batido, mexa para ligar e coloque em uma forma de pudim, gelada e molhada com água. Leve à geladeira e desenforme logo que esteja bem firme, de preferência no dia seguinte. Utilize um prato de cristal para servir este doce. À volta do pudim, forme a guirlanda com as frutas cristalizadas, arrumando-as decorativamente. Para um doce de natal, o figo e a cereja são os mais sugestivos.

aspic de cerejas stella

Receita (n° 579) enviada por Da. Lizette M. Barbosa, residente à avenida Protásio Alves n° 4.667, ap. 19 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

2 pudins de gelatina sabor cereja	2 folhas de gelatina vermelha
3 vidros de cerejas ao marasquino bem escorridas	1/2 xícara de chá de água fervente
12 claras	2 xícaras de chá de leite frio
10 colheres de sopa de açúcar	2 cálices de licor Chartreuse ou Curaçau
UNIAO	500g de chantilly para decorar
8 folhas de gelatina incolor	

MODO DE FAZER

Prepare o pudim de gelatina com menos duas colheres de sopa de água do que o indicado nas instruções do pacote. Ao esfriar, mas ainda líquido, cubra com uma pequena porção todo o fundo por igual de uma forma redonda e de fundo reto, previamente forrada com papel impermeável. Leve à geladeira fora do congelador, e quando começar a solidificar, ainda cremosa, faça uma guarnição com as cerejas, a seu gosto, tendo o cuidado de fixá-las bem com algumas gotas de gelatina líquida colocadas sobre cada cereja. Volte à geladeira para que as cerejas fiquem firmes. Aos poucos, com outra camada de gelatina cubra as cerejas, sem descolá-las, e toda parte lateral da forma. Coloque de novo na geladeira, reforçe os lados com uma ou duas camadas mais de gelatina, da mesma maneira. Enquanto isso, bata as claras em suspiro firme com o açúcar. Escalde com as folhas de gelatina, amolecidas em água fria e dissolvidas na água fervente, colocando-a em fio e sem parar de bater. Quando a mistura começar a engrossar, adicione o leite e o licor aos poucos, e bata com velocidade média até esfriar completamente. Coloque pequenas porções de gelatina líquida na forma reservada para que a parte decorada se cole à massa que vai preencher a forma. Se não fizer assim, ao desenformar, a gelatina e a cereja ficarão descoladas do resto. Sobreponha uma camada de suspiro, outra de cerejas com gelatina, repetindo a operação até encher bem a forma. Cubra com um papel impermeável e leve à geladeira até o dia seguinte. Desenforme e sirva bem gelado com chantilly.

INGREDIENTES E MODO DE FAZER — CHANTILLY

Vide receita n° 408 à página 7.

*Biscoitos
e
Bolachinhas*

biscoitos e bolachinhas

Bolachinhas de nata	29
Petits-fours de amêndoas	30
Biscoitos de nozes	31
Bolachinhas cri-cri.....	32
Petits-fours Marisa	33
Biscoitinhos de nata	34

bolachinhas de nata



petits-fours de amêndoas



bolachinhas de nata

Receita (n° 443) enviada por Da. Orlanda Nicolau Kuhl, residente à avenida Mogi Mirim n° 695 — Limeira — SP

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de farinha de trigo	1 colher de café de essência de baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó	Leite e açúcar granulado
1 colher de café de sal	DOÇÚCAR em porções suficientes para cristalizar as bolachas
1 xícara de chá de nata	
1 colher de sopa de manteiga	
2 gemas	
3 colheres de sopa de açúcar	

UNIÃO

MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Abra uma 'cova' e coloque a nata, a manteiga, as gemas, o açúcar e a baunilha. Misture e amasse bem. Deixe descansar 30 minutos, abra a massa, corte as bolachas com o molde desejado, podendo usar um copo para isso, e coloque em tabuleiro untado e polvilhado com farinha. Pincele as bolachas com o leite, cubra com DOÇÚCAR e leve ao forno quente.

petits-fours de amêndoas

Receita (n° 597) enviada pelo Sr. Jaime de Oliveira Costa, residente à avenida Assis Brasil n° 5.815, casa 210 B, Sarandi — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO

6 gemas

250g de miolo de amêndoas sendo 3

amargas

Raspa de 1/2 limão

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter um creme claro e fofo. Adicione as amêndoas, que devem ser moídas, metade com pele e metade sem pele, e a raspa de limão. Leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até que se forme uma massa espessa e seca. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e faça pequenas bolas, colocando-as distanciadas, num tabuleiro untado e polvilhado com farinha. Asse no forno com calor brando, como se fossem suspiro.

biscoitos de nozes

Receita (n° 521) enviada por Da. Edla Westphal, Caixa Postal 9 — Blumenau — SC

INGREDIENTES

1 3/4 de xícara de chá de farinha de trigo	2/3 de xícara de chá de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó	UNIAO
1/4 de colher de chá de sal	1 ovo
1/3 de xícara de chá de manteiga	1/2 xícara de chá de nozes moídas
	1 colher de sopa de leite
	1 colher de chá de baunilha

MODO DE FAZER

Junte e peneire a farinha, o fermento e o sal. À parte bata a manteiga em creme com o açúcar. Junte o ovo, as nozes, o leite e a baunilha. Acrescente os ingredientes secos e ligue sem amassar. Divida em duas partes iguais, role cada uma sobre a mesa enfarinhada e envolva em papel de alumínio, deixando os rolos com 4 a 5 cm de diâmetro. Leve durante 24 horas à geladeira. Corte em fatias de 1cm usando uma faca bem afiada. Coloque em tabuleiro untado e asse em forno moderado durante 10 minutos. Retire os biscoitos do tabuleiro ainda quentes.

bolachinhas cri-cri

Receita (nº 551) enviada por Da. Maria Alice M. de Oliveira, residente à rua Santa Cruz nº 926 — Pelotas — RS

INGREDIENTES

100g de manteiga

120g de açúcar UNIÃO

1 ovo

2 claras

250g de maisena

1 colher de chá de fermento em pó

100g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar, o ovo e as claras. Acrescente a maisena peneirada com o fermento e a farinha de trigo, e ligue tudo muito bem, sem amassar. Abra a massa sobre a mesa bem enfarinhada, corte as bolachas com o molde desejado e asse em forno brando, em tabuleiro untado e polvilhado. Não devem tomar cor. Essas bolachas são muito boas para festas infantis.

petits-fours marisa

Receita (nº 581) enviada por Da. Gilda Sodré Affonseca, residente à rua Iucatan nº 159, Jd. América — São Paulo — SP

INGREDIENTES

125g de açúcar UNIÃO	2 gemas
1 xícara de chá de água	150g de manteiga
100g de miolo de amêndoas sem pele torradas e moidas	1 colher de chá de essência de baunilha
2 claras	250g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de fio. Depois de esfriar, misture as amêndoas e reserve. À parte, bata as claras em neve, acrescente as gemas, a manteiga e baunilha, e, sem desligar a batedeira, junte a calda das amêndoas, batendo até ligar tudo muito bem. Retire a taça da batedeira, ponha a farinha aos poucos, amassando com as pontas dos dedos até que a massa, embora macia, possa ser aberta com o rolo, sobre a mesa enfarinhada. Corte as bolachas com o formato desejado e asse em forno moderado, em tabuleiro untado com manteiga.

biscoitinhos de nata

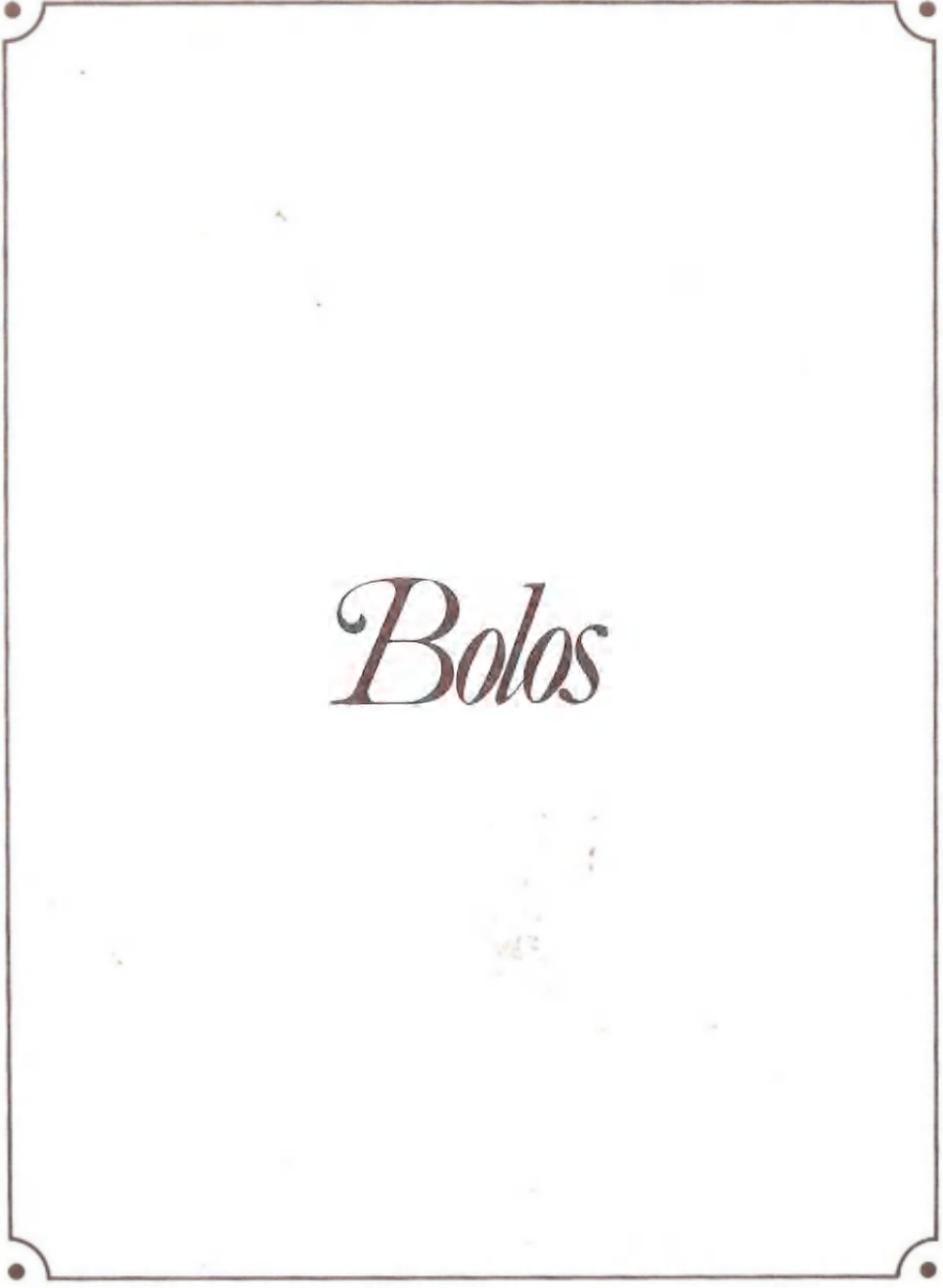
Receita (n° 499) enviada por Da. Sirley Almeida Carvalho, residente à rua Pres. Taunay n° 382 — Curitiba — PR

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite	1 colher de chá de fermento em pó
4 colheres de sopa de manteiga	5 xícaras de chá de farinha de araruta
1 gema	
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Misture bem os quatro primeiros ingredientes, junte o fermento e a araruta, acrescentando-a aos poucos e amassando sempre, até que a massa fique fácil de enrolar. Faça pequenas bolas, coloque numa assadeira untada e asse em forno quente, até ficarem ligeiramente tostadas. São muito simples e discretos, mas indicados para acompanhar um chá requintado.



Bolos

bolos

Bolo de neve	37
Bolo simples com creme de limão.....	39
Bolo gelado especial.....	40
Bolo de chocolate e mel	41
Bolo de chocolate esplêndido.....	42
Bolo amendoado	43
Bolo de caramelo.....	44
Cheesecake.....	47
Bolo de chocolate muito bom.....	48
Bolo finíssimo de damascos	49
Bolo russo gelado	50
Coração dos namorados.....	51
Bolo Maria.....	52
Bolo de ovos caramelados	53
Bolo sandwich	54
Cuca gaúcha.....	55
Plum-cake.....	56
Bolo de chocolate com calda	57
Bolo mamãe Maria.....	59
Bolo de abóbora-menina	61
Gorro de cossaco.....	62
Bolo encantamento.....	65
Bolo de chocolate real	67
Bolo de laranjas verdes.....	69
Bolo de chocolate e café	70
Bolo de chocolate com calda de ameixas.....	71
Bolo imperatriz	72
Bolo de turim.....	73
Coroa de chantilly	74
Bolo rei (receita tradicional do natal)	75
Bolo com recheio de amendoins.....	77

bolo de neve

Receita (n° 403) enviada por Da. Denise Maria Ehrenfried, residente à rua Campos Salles n° 501 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá bem cheia de manteiga	1 xícara de chá de fécula de batata
3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de raspa de laranja	1 colher de sopa de fermento em pó
5 gemas	5 claras em neve
1 copo americano de caldo de laranja	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga e o açúcar em creme, junte a raspa de laranja e as gemas, e bata mais um pouco. Vá colocando, alternadamente, o caldo de laranja e as farinhas peneiradas juntamente com o fermento, e misturando sem bater. Ponha por último as claras e leve ao forno quente, em forma redonda untada, forrada com papel também untado. Desenforme depois de frio, corte em três camadas e recheie.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

- | | |
|---|----------------------------------|
| 2 latas de leite condensado | 1/2 colher de chá de essência de |
| A mesma medida de leite de coco | baunilha |
| 8 gemas | |
| 8 colheres de sopa de nozes ou
castanhas de caju picadas | |

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o leite condensado, o leite de coco e as gemas, mexendo sempre, até desprender-se do fundo da panela. Tire então do fogo e misture as nozes ou castanhas e a baunilha. Utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 2 colheres de sopa de manteiga | Coco ralado suficiente para cobrir o |
| 1 lata de creme de leite sem soro | bolo |
| 2 claras | |
| 4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR | |

MODO DE FAZER

Bata a manteiga em creme, acrescente o creme de leite e continue batendo. À parte, bata as claras em neve com o açúcar, formando um suspiro firme. Junte esse suspiro ao creme, misturando sem bater. Cubra o bolo e polvilhe-o com coco ralado. Para uma decoração especial, use morangos bem vermelhos ou uma flor colocada no centro, de forma a sobressair da brancura do bolo.

bolo simples com creme de limão

Receita (nº 477) enviada por Da. Hilda Krueger Gaase, residente à rua Fernandes Moreira nº 75 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

4 claras	1 colher de chá de essência de baunilha
4 gemas	2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó
8 colheres de sopa de água fervente	

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve e acrescente as gemas, o açúcar e a água, em pequenas porções alternadas. Retire a taça da batedeira, junte a baunilha e a farinha peneirada com o fermento, mexendo até misturar bem. Asse em forma redonda untada e forrada com papel também untado, em forno quente. Deixe esfriar completamente e desenforme. Corte em três placas, recheie e cubra com creme de limão.

INGREDIENTES — CREME DE LIMÃO

4 gemas	4 colheres de sopa de raspa de limão
200g de açúcar UNIÃO	4 claras em neve
200g de manteiga	
3 colheres de sopa de caldo de limão	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até crescerem. Ligue com a manteiga derretida e leve ao fogo brando, mexendo sempre até ferver. Junte o caldo e a raspa de limão, retire do fogo e misture as claras. Deixe esfriar, leve à geladeira e utilize quando estiver bem espesso. Decore com simplicidade.

bolo gelado especial

Receita (n° 431) enviada por Da. Ana B. Justo, residente à rua Carijós n° 305, Vila Alzira — Santo André — SP

INGREDIENTES — MASSA

6 ovos	1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de café de sal	3 colheres de sopa de manteiga
3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de leite fervente
3 xícaras de chá de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o sal e o açúcar. Acrescente a farinha peneirada com o fermento e a manteiga derretida no leite quente. Misture sem bater e leve ao forno, em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Depois de assado, desenforme, corte a massa em pequenos cubos e reserve, enquanto prepara o creme de laranjas.

INGREDIENTES — CREME DE LARANJAS

1 lata de leite condensado	4 gemas
A mesma medida de caldo de laranja	1 lata de creme de leite
	Cerejas cristalizadas para decorar

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, menos o creme de leite, leve ao fogo, mexendo sempre até ferver. Retire, misture o creme de leite reservado e utilize quente.

MONTAGEM DO BOLO

Jogue uma pequena porção do creme em uma forma quadrada, tipo bolo inglês, previamente forrada com papel impermeável. Encha com os cubinhos e vá colocando o restante do creme, de maneira a ensopar bem a massa. Cubra com papel impermeável, coloque um peso por cima e deixe gelar, antes de desenformar. Decore com cerejas cristalizadas ou qualquer outra decoração a seu gosto.

bolo de chocolate e mel

Receita (n° 439) enviada por Da. Odete Oliveira dos Santos, residente à rua Ana Zozitoni n° 354 — Osasco — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 tablete de chocolate meio amargo (100g)	1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO
1 pitada de sal	2-3 ovos
3 colheres de sopa de mel	1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de essência de baunilha	1 colher de chá de fermento em pó
1/2 xícara de chá de manteiga	1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate em banho-maria, junte o sal, o mel e a baunilha. Reserve. Bata a manteiga com o açúcar até espumar, acrescente o chocolate reservado e os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição. Peneire a farinha com o fermento e junte à massa, alternando com a água. Asse no forno com calor moderado, em duas formas iguais untadas e forradas com papel também untado. Recheie e cubra depois de frio.

INGREDIENTES — RECHEIO

1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 tablete de chocolate meio amargo (100g)
2 colheres de sopa de manteiga	1 pitada de sal
2 colheres de sopa de creme de leite	2 gemas
3 colheres de sopa de mel	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, menos as gemas, e leve ao banho-maria. Logo que tudo esteja derretido, coloque sobre as gemas, batendo para ligar. Leve de novo ao banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, mergulhe em água gelada e bata até ficar bem espesso. Recheie e cubra o bolo, decorando-o a seu gosto.

bolo de chocolate esplêndido

Receita (nº 445) enviada por Da. Amália Savoia Allegro, residente à rua Tte. Otávio Gomes nº 348, ap. 42 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de manteiga	1 colher de sopa de fermento em pó
3 gemas	1 xícara de chá de leite
1 colher de chá de essência de baunilha	3 claras em neve
1 xícara de chá de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, as gemas e a baunilha, até obter um creme fino. Junte o chocolate peneirado com a farinha e o fermento, em pequenas porções, alternando com o leite. Misture as claras e asse com calor moderado, em duas formas redondas, forradas e untadas. Depois de frio e desenformado, recheie, cubra e decore a seu gosto.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

1/2 xícara de chá de chocolate em pó	1 colher de chá de licor de cacau
1 colher de sopa de leite	200g de manteiga
1 colher de chá de essência de baunilha	2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
	1 gema

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o chocolate, o leite, a baunilha e o licor, dissolva, ligue bem e reserve. Bata a manteiga com o açúcar e a gema, junte o creme de chocolate frio, bata um pouco mais e utilize.

bolo amendoado

Receita (nº 463) enviada por Da. Liége Terezinha Steinstrasser, residente à rua Benjamin Constant nº 1.885, ap. 301 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de kirsch
6 gemas	1 colher de sopa de canela em pó
250g de miolo de amêndoas moídas com a pele	6 claras em neve
	Frutas cristalizadas para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter um creme claro e fofo. Junte as amêndoas, moídas bem finas, o licor e a canela, e continue batendo até ligar muito bem. Retire a taça da batedeira e misture as claras, com cuidado para manter a massa bem leve. Coloque em forma retangular, untada e forrada com papel também untado, e asse em forno moderado, de 35 a 40 minutos. Desenforme depois de frio, recheie, cubra com o glacê e decore com frutas cristalizadas ou qualquer outra decoração preferida.

INGREDIENTES — RECHEIO

200g de manteiga sem sal	4 gemas
100g de açúcar de confeiteiro	1 cálice de kirsch
GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro e fofo. Junte as gemas, uma a uma, aromatize com o licor e recheie o bolo, já cortado em três fatias. Acerte de novo as placas da massa e cubra com glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

200g de açúcar de confeiteiro	3 colheres de sopa de água morna
GLAÇÚCAR	50g de manteiga sem sal

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a água e acrescente a manteiga, batendo até ligar bem. Utilize.

bolo de caramelo

Receita (nº 412) enviada por Da. Jacyra Ferraz Décio, residente à avenida Vieira de Carvalho nº 27, ap. 6 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CARAMELO

100g de açúcar UNIÃO
1/2 xícara de chá de água

1 xícara de chá de leite quente

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e ferva até caramelizar. Retire, deixe esfriar um pouco, misture o leite e leve de novo ao fogo, mexendo bem para dissolver o caramelo. Este caramelo, normalmente, fica talhado. Reserve para esfriar enquanto prepara a massa.

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de manteiga
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
4 gemas

3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
4 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar até esbranquiçar, junte as gemas e bata um pouco mais. Acrescente a farinha já peneirada com o fermento, alternando com o caramelo reservado. Misture as claras, envolva tudo sem bater e asse em duas formas redondas, untadas e com fundo forrado com papel também untado, em forno moderadamente quente. Desenforme depois de frio, recheie e cubra.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

300g de açúcar granulado
DOÇUCAR
100g de manteiga

1 xícara de chá de leite fervente
1 xícara de chá de nozes picadas

MODO DE FAZER

Caramelize o açúcar, deixe esfriar um pouco, junte a manteiga, mexa e ligue com o leite. Continuando a ferver, aguarde o ponto de fio grosso para juntar as nozes. Retire do fogo e utilize. Para uma decoração mais requintada, decore a parte superior do bolo com frutas cristalizadas, nozes ou com um creme a seu gosto.



bolo de caramelo



cheesecake

Receita (n° 478) enviada por Da. Faustina Dalponte, residente à rua Nilo Peçanha n° 201 — Lajes — SC

INGREDIENTES — CROSTA

18 biscoitos tipo Maria
2 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de sopa de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Passa o rolo sobre os biscoitos até reduzi-los a farinha. Ligue com a manteiga e o açúcar, e forre o fundo e os lados de uma forma desmontável. Reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

1/2kg de requeijão fundido
1 colher de chá de essência de baunilha
2 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
4 colheres de sopa de farinha de trigo
1 pitada de sal
4 gemas
1 colher de sopa de caldo de limão
1 xícara de chá de creme de leite
4 claras
4 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO

MODO DE FAZER

Bata o requeijão com a baunilha até ficar cremoso, junte o açúcar, a farinha peneirada, o sal e continue batendo até ficar fofo. Acrescente as gemas, bata e misture o caldo de limão e o creme de leite. Separadamente, bata as claras em neve, junte o restante do açúcar (4 colheres) e continue batendo para formar um suspiro firme. Misture ao creme e recheie a forma. Leve a assar por cerca de 1 hora e 30 minutos. Deixe esfriar, retire o anel lateral da forma e sirva em seguida.

bolo de chocolate muito bom

Receita (nº 484) enviada por Da. Maria Ceci Bakí, residente à rua Herbert Kremer nº 10 — Itajaí — SC

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de manteiga	2 colheres de sopa de fermento em pó
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de leite
3 gemas	3 claras em neve
1 xícara de chá de chocolate em pó	
3 xícaras de chá de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro. Acrescente as gemas continuando a bater. Em seguida, adicione o chocolate, a farinha peneirada com o fermento, alternada com o leite. Misture tudo com as claras e asse no forno moderado, em duas formas untadas e forradas com papel também untado. Desenforme e deixe esfriar.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

3 ovos	3 colheres de sopa de manteiga
1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1/2 xícara de chá de caldo de laranja
2 tabletes de chocolate meio amargo	1 lata de creme de leite gelado e sem soro

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar em fogo brando, junte o chocolate, mexendo sem parar, até obter uma consistência cremosa. Retire e deixe esfriar. Separadamente, bata a manteiga, junte a mistura já fria e adicione o caldo de laranja. Bata o creme de leite até engrossar e ligue com o creme. Recheie e cubra o bolo, podendo caprichar na decoração, se isso for de seu gosto.

bolo finíssimo de damascos

Receita (nº 486) enviada por Da. Márcia Bouguson, residente à rua Cristiano Olsen nº 1.055 — Araçatuba — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de farinha de trigo
6 gemas	1/2 colher de café de essência de amêndoas
6 claras	8 colheres de sopa de semolina crua
Caldo e raspa de 1 limão	
1 xícara de chá de castanhas-do-Pará moídas	

MODO DE FAZER

Faça uma gemada com a metade do açúcar (1 xícara) e as gemas. À parte faça um suspiro firme, com uma xícara de açúcar e as claras. Junte as duas massas, bata com o limão, as castanhas, previamente esfareladas com a farinha, a essência de amêndoas e a semolina, mexendo tudo delicadamente. Coloque a massa em duas formas iguais untadas e forradas com papel também untado. Asse com calor moderado até ficar levemente dourada. Desenforme depois de fria, recheie, cubra e decore a seu gosto.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

2 latas de creme de leite	4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR
2 vidros de geléia de damasco	
1 pacote de gelatina de pêssego	

MODO DE FAZER

Bata uma lata de creme de leite até engrossar, misture com a geléia, coloque entre as duas placas da massa, como um recheio. Prepare a gelatina de acordo com as instruções do pacote, coloque num tabuleiro molhado e deixe solidificar na geladeira. Bata a outra lata de creme de leite, junte o açúcar, continuando a bater até engrossar. Reserve na geladeira. Desenforme a gelatina sobre um pano úmido, pique-a com uma faca e decore o bolo, utilizando o creme e a gelatina, a seu gosto.

bolo russo gelado

Receita (n° 492) enviada por Da. Neusa Maria Furquin, residente à rua Gal. Calado n° 135 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de leite	1 pão-de-ló feito com
2 colheres de sopa de maisena	4 gemas
5 colheres de sopa de chocolate em pó	4 colheres de sopa de açúcar
2 xícaras de chá de açúcar UNIAO	UNIAO
1 xícara de chá de café CABOCLO bem forte	4 claras em neve
1 xícara de chá de creme de leite	4 colheres de sopa de farinha de trigo
	Raspa de chocolate para decorar

MODO DE FAZER

Prepare um creme com o leite, a maisena, o chocolate, o açúcar e o café, mexendo sempre em fogo brando, até engrossar ligeiramente. Se ficar demasiado espesso, junte um pouco mais de leite ou café. Deixe esfriar, leve à geladeira e ligue então com o creme de leite. Enquanto o creme esfria, faça o pão-de-ló: bata as gemas com o açúcar, misture as claras e a farinha, e asse no forno, em forma retangular. Desenforme, deixe esfriar e corte em fatias.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e gelado	Baunilha a gosto
3-4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

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.

MONTAGEM DO BOLO

Forre uma forma retangular com papel alumínio e coloque algumas fatias de pão-de-ló, o suficiente para cobrir o fundo e os lados da forma. Barre bem com uma porção do creme reservado, coloque outra camada de fatias de pão-de-ló e assim alternadamente até terminar tudo. A última camada deve ser de pão-de-ló. Leve à geladeira e desenforme no dia seguinte. Decore com chantilly e raspa de chocolate.

coração dos namorados

Receita (n° 493) enviada por Da. Dolores P. Tubino, residente à rua Portugal n° 422
— Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

8 claras	8 colheres de sopa de farinha de trigo
8 colheres de sopa de açúcar	1 colher de chá de fermento em pó
UNIÃO	
8 gemas	

MODO DE FAZER

Bata as claras em suspiro com o açúcar; junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Retire a taça da batedeira, misture levemente farinha já peneirada com o fermento e coloque a massa numa forma em formato de coração, untada e enfarinhada. Asse no forno com calor moderado. Depois de esfriar, desenforme e corte em três partes.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 gemas	6 colheres de sopa de leite
6 colheres de sopa de açúcar	
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes, leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Reserve.

INGREDIENTES — MERENGUE ITALIANO

250g de açúcar granulado	2 claras
DOÇÚCAR	Caldo de 1/2 limão
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Prepare uma calda grossa com o açúcar e a água. Jogue sobre as claras batidas em neve, sem desligar a batedeira. Adicione o limão e continue batendo até ficar brilhante e pastosa. Utilize rapidamente porque seca.

MONTAGEM DO BOLO

Coloque uma das três partes da massa reservada num prato de vidro, barre com um terço do recheio, cubra com a segunda parte da massa, coloque o restante do recheio e termine com a terceira parte da massa, reconstituindo o formato original do bolo. Cubra com merengue italiano e decore a gosto. Sugerimos uma margarida feita com frutas cristalizadas.

bolo maria

Receita (nº 496) enviada por Da. Cleri de Geus Rickli, residente à rua Guaira nº 1.107 — Guarapuava — PR

INGREDIENTES — MASSA

12 claras	12 colheres de sopa de água quente
6 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de fermento em pó
12 gemas	1 colher de sopa de essência de baunilha
6 colheres de sopa de maisena	
6 xícaras de chá de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve, junte o açúcar às colheradas e as gemas, uma a uma. Quando obtiver uma massa bem leve, peneire as duas farinhas e vá acrescentando à massa, alternadamente com a água. Termine com o fermento e a baunilha. Coloque em duas formas redondas, tamanho grande, untadas e forradas com papel também untado. Asse em forno moderado. Desenforme só depois de frio. Recheie e decore a gosto.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 gemas	1 xícara de chá de açúcar granulado
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	DOÇUCAR
500g de manteiga sem sal	1/2 xícara de chá de água
Baunilha a gosto	1 xícara de chá de coco ralado

MODO DE FAZER

Faça um creme bem batido com as gemas, o açúcar, a manteiga e a baunilha. Reserve. Caramelize o DOÇUCAR, levando-o ao fogo com a água até ficar bem avermelhado. Coloque sobre a pedra, já untada. Espere seu completo arrefecimento e moa com o rolo de massa. Reserve, separadamente do coco, que deve ser tostado.

MONTAGEM DO BOLO

Cubra toda a superfície da metade do bolo (uma rodela), com grossa camada de recheio. Polvilhe com o caramelo moído e depois com o coco. Cubra com a outra camada de bolo e repita a mesma operação, de forma decorativa, utilizando o recheio e o crocante restantes.

bolo de ovos caramelados

Receita (nº 498) enviada por Da. Maria Luiza F. Moreira, residente à avenida Assis Brasil nº 280, ap. 315 Bloco B — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

5 gemas	1/2 xícara de chá de maisena
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de água	1 colher de sopa de fermento em pó
2 xícaras de chá de farinha de trigo	5 claras em neve

MODO DE FAZER

Retire três gemas e uma xícara de açúcar, bata até espumar e leve ao fogo até caramelarem bem. Acrescente a água, deixe ferver até formar uma calda grossa e granitada, retire e reserve para esfriar. Bata as gemas e o açúcar restantes, junte a calda de gemas, as farinhas alternadas com o leite, o fermento e as claras. Misture sem bater e asse em forma untada, tipo pudim. Depois de frio e desenformado no prato em que será servido, cubra o bolo com calda quente, deixando esfriar para servir.

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

1 xícara de chá de açúcar granulado	1 xícara de chá de água fervente
DOÇUCAR	3 gemas
1/2 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a meia xícara de água até o ponto de caramelo. Junte a água restante, deixe ferver, esfrie e adicione as gemas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar levemente. Utilize quente.

bolo sandwich

Receita (nº 503) enviada por Da. Terezinha Izaque, residente à rua Ajudante Albano nº 559 — Piracicaba — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de manteiga	5 claras em neve
2 latas de leite condensado	2 xícaras de chá de frutas cristalizadas picadas
5 gemas	1/2 xícara de chá de uvas-passa
1 pitada de sal	1 xícara de chá de nozes picadas ou moídas
3 xícaras de chá rasas de farinha de trigo	Frutas cristalizadas para decorar
1 colher de sopa de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga e junte o leite condensado, em seguida as gemas e o sal, e continue batendo até obter um creme bem ligado e leve. Retire a taça da batedeira, misture lentamente a farinha peneirada com fermento e, por último, as claras. Coloque metade da massa na forma já untada e forrada com papel também untado, espalhe as frutas, passas e nozes, e cubra com a massa restante. Leve ao forno com calor moderado, por cerca de 40 minutos. Desenforme, depois de frio, cubra com glacê branco e decore com algumas frutas cristalizadas formando um desenho a seu gosto.

INGREDIENTES — GLACÊ BRANCO

250g de açúcar granulado	2 claras em neve
DOÇÚCAR	Caldo de 1/2 limão
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com água e prepare uma calda em ponto de fio grosso. Retire do fogo e jogue sobre as claras continuando a bater até terminar a calda. Adicione o limão e bata um pouco mais até engrossar. Utilize rapidamente porque seca.

cuca gaúcha

Receita (n° 508) enviada por Da. Stela Corrêa, residente à rua Washington Luiz n° 580 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

4 gemas	4 claras
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 pitada de sal
3 colheres de sopa de manteiga	3 maçãs sem casca e cortadas em rodela
2 xícaras de chá de farinha de trigo	6 bananas em rodela
1 xícara de chá de maisena	
1 colher de sopa de fermento em pó	
1 cálice de conhaque	
3/4 de xícara de chá de leite	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro. Acrescente a manteiga amolecida, bata para ligar e adicione as farinhas já peneiradas com o fermento, alternadamente com o leite e o conhaque. Misture as claras batidas em neve com o sal e coloque a massa numa forma bem untada. Cubra toda a superfície da massa com a fruta cortada em rodela e polvilhe com a farofa. Asse no forno com calor brando, para que a cuca cresça sem queimar a farofa que a cobre.

INGREDIENTES — FAROFA

6 colheres de sopa de açúcar	3-4 colheres de sopa de manteiga
UNIÃO	1 colher de sopa de canela em pó
10 colheres de sopa de farinha de trigo	1 colher de sopa de chocolate em pó
	1 pitada de sal

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, esfarele-os entre as mãos, não procurando ligá-los, mas sim misturá-los perfeitamente. Cubra as rodela de maçãs ou de bananas, distribuindo-as por toda a superfície da cuca.

plum-cake

Receita (nº 515) enviada por Da. Maria Iolanda Ahrens Lino, a/c Polícia Rodoviária Federal, Scharlau — São Leopoldo — RS

INGREDIENTES

100g de uvas-passa	200g de açúcar UNIÃO
100g de frutas cristalizadas	4 ovos
1 cálice de licor de sua preferência	200g de farinha de trigo
ou vinho do Porto	1 colher de chá de fermento em pó
200g de manteiga	Raspa de 1 limão

MODO DE FAZER

Mergulhe as uvas-passa em água morna. Pique as frutas e deixe-as macerar no licor ou vinho. Enquanto isso, bata a manteiga até ficar em creme, junte o açúcar e continue trabalhando a massa até que fique clara e cremosa. Adicione então os ovos, um a um, alternando-os com a farinha peneirada com o fermento. Acrescente a raspa de limão e, no fim, as frutas cristalizadas e as uvas-passa bem escorridas e envolvidas em farinha. Coloque em forma de bolo inglês, untada, forrada com papel grosso também untado. Asse no forno com calor médio, durante 1 hora. É um bolo especial para o natal, mas fica bem acompanhando o chá da tarde ou até com um cálice de vinho do Porto ou Madeira, a outra hora qualquer. Este bolo é clássico e não deve ser decorado. Para uma apresentação mais requintada, basta servi-lo num prato de faiança inglesa, sobre um guardanapo de linho bordado ou sobre uma placa de madeira escura.

bolo de chocolate com calda

Receita (n° 512) enviada por Da. Ledi Coelho da Silva, residente à rua Antonieta de Barros n° 322 — Estreito — SC

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de manteiga	1 xícara de chá de leite
2 1/2 xícaras de chá de açúcar	1 cálice de vinho moscatel
UNIÃO	1 pitada de sal
1 xícara de chá de chocolate em pó	3 xícaras de chá de farinha de trigo
4 claras	1 colher de chá de fermento em pó
4 gemas	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga, o açúcar e o chocolate até formar um creme. Bata as claras em neve e junte as gemas. Acrescente ao creme de manteiga e ligue bem. Adicione o leite, o vinho, o sal, a farinha e o fermento peneirados juntos, e misture sem bater. Asse no forno, em forma bem untada e polvilhada com farinha de rosca, com temperatura moderada. Depois de pronto e bem frio, desenforme e corte em duas metades iguais. Coloque uma delas num prato fundo, regue com a calda de chocolate, recheie e cubra com a outra metade, regando-a com o restante da calda. Cubra e decore com glacê de seu gosto que pode ser de chocolate, ou mesmo chantilly, porque este bolo se harmoniza com qualquer tipo de cobertura.

continua

INGREDIENTES — CALDA DE CHOCOLATE

1 1/2 copo americano de água
2 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
4 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de café de essência de baunilha
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo e retire depois de ferver. Utilize quente.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 copos americanos de leite
1/2 lata de leite condensado
3 gemas

1/2 colher de sopa de maisena
1/2 xícara de chá de coco ralado

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar antes de utilizar.

bolo mamãe maria

Receita (nº 458) enviada por Da. Marietta Santos Teixeira, residente à avenida Jurecê nº 856, ap. 13 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — 1ª MASSA

2 copos americanos de farinha de trigo	200g de margarina
1 pitada de sal	3 colheres de sopa de iogurte
	1 ovo

MODO DE FAZER

Peneire a farinha e o sal, misture com a margarina congelada e passe num ralador grosso até formar uma farofa. Acrescente o iogurte e o ovo, junte com as pontas dos dedos, faça uma bola, embrulhe num pano e leve à geladeira até o dia seguinte. Abra então a massa polvilhando a mesma com farinha, até ficar com 1/2 cm de espessura. Use uma forma de aro removível, corte três discos à sua medida (20 cm), fure com um garfo e asse em forno moderado. Reserve.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

4 claras	1 xícara de chá de leite fervente
4 gemas	2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar, adicione o leite e continue a bater até a massa ficar bem fofa. Peneire diretamente sobre ela a farinha com o fermento e misture sem bater. Coloque a massa na mesma forma usada para os três discos, untada e forrada com papel também untado, e asse em forno moderado. Desenforme e corte em duas partes.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

1 copo americano de leite	1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
2 gemas	1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de maizena	2-3 copos de geléia de damasco

MODO DE FAZER

Junte os cinco primeiros ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite gelado e fresco	Baunilha a gosto
3-4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	

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.

MONTAGEM DO BOLO

Coloque uma parte da segunda massa no prato escolhido e cubra com geléia. Sobreponha com um disco da primeira massa coberto com metade do recheio. Acrescente mais um disco de massa coberto com geléia, um disco coberto com creme e a outra metade da segunda massa coberto com geléia. Termine cobrindo todo o bolo com o chantilly.

bolo de abóbora-menina

Receita (nº 535) enviada pelo Sr. João Mello Adams, residente à rua Conde de Porto Alegre nº 201, ap. 24 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

6 ovos	200g de doce de abóbora-menina
250g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de farinha de
250g de miolo de amêndoas moidas com pele	rosca

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar, até dobrarem o volume. Misture as amêndoas e o doce, mexendo delicadamente. Peneire a farinha sobre a massa, ligue tudo e coloque em duas formas médias, redondas, untadas e forradas com papel também untado. Asse em forno moderado e só desenforme depois de morno. Recheie com o doce de abóbora-menina e cubra com o creme de manteiga.

INGREDIENTES — CREME DE MANTEIGA

100g de manteiga fresca e sem sal	3 gemas
300g de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro. Junte as gemas e a baunilha, batendo sempre para ligar. Utilizê.

INGREDIENTES — DOCE DE ABÓBORA-MENINA

500g de abóbora de fio (abóbora-menina) sem casca e sem sementes	1 colher de chá de essência de baunilha
500g de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de canela em pó

MODO DE FAZER

Cozinhe a abóbora com água até ficar macia. Escorra e abra em fios. Junte o açúcar, a baunilha e a canela, e leve ao fogo até obter um doce bem apurado e sem caldo. Utilize frio.

gorro de cossaco

Receita (nº 588) enviada por Da. Ana Flora Perrone de Almeida, residente à rua Lisboa nº 433, ap. 52 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

250g de manteiga	3 colheres de sopa de farinha de
250g de açúcar DOURADINHO	rosca
250g de chocolate em pó	7 claras em neve
7 gemas	Chocolate granulado para decorar
1/2 copo americano de rum	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga até espumar, junte o açúcar, o chocolate, as gemas e metade do rum sem parar de bater, até obter um mousse fofo e espesso. Retire a taça da batedeira e misture delicadamente a farinha de rosca e as claras. Reserve um terço desta massa e coloque a massa restante numa forma redonda, de aro removível, alta e lisa, untada e com o fundo forrado com papel grosso também untado. Asse com calor moderado e sem tomar demasiada cor. Depois de pronto, já colocado no prato escolhido, mas ainda quente, borrife com o restante do rum e espalhe sobre o bolo duas colheres da massa reservada, como se fosse creme de cobertura. Deixe esfriar e cubra com o restante da massa, deixando-a irregular e crespa. Polvilhe com grossa camada de chocolate granulado e leve à geladeira até servir. É muito decorativo e simples de fazer.

bolo de abóbora-menina



gorro de cossaco



bolo encantamento

Receita (n° 513) enviada por Da. Ceida Pedro Ribeiro Bulhões, residente à rua Pelotas n° 240, ap. 23 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

5 claras	1 colher de café de fermento em pó
5 gemas	1 copo americano de vinho do Porto
5 colheres de sopa de açúcar	adoçado com açúcar UNIÃO para
UNIÃO	embeber o pão-de-ló
5 colheres de sopa de farinha de	1 prato de morangos bem
trigo	vermelhos

MODO DE FAZER

Bata as claras, junte as gemas, uma a uma, e o açúcar, às colheradas. Quando a massa estiver fofa e clara misture delicadamente a farinha já peneirada com o fermento. Coloque em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Asse em calor moderado. Faça duas vezes esta receita, seguindo as mesmas operações. Reserve.

INGREDIENTES — SUSPIRO

5 claras	15 colheres de sopa de açúcar de
1/2 colher de café de fermento	confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Bata as claras com o fermento, acrescente o açúcar aos poucos, batendo sempre até obter um suspiro firme. Asse na mesma forma da outra massa, também forrada e bem untada. O forno muito brando. Reserve.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

100g de damascos moídos	150g de ameixas-pretas moídas
1 xícara de chá de água	1 xícara de chá de água
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
2 colheres de sopa de vinho do Porto	2 colheres de sopa de vinho do Porto

MODO DE FAZER

Junte os damascos com a água, açúcar e vinho, e deixe ferver até ficar cremoso. Reserve. Proceda da mesma forma com as ameixas. Reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

300g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de café de essência de baunilha
4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

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 na geladeira.

MONTAGEM DO BOLO

Coloque um pão-de-ló no prato escolhido e regue com o vinho adoçado. Passe uma camada de recheio de damascos e outra de ameixas. Sobre esta, o suspiro, e por cima outra camada de chantilly com alguns morangos picados. Cubra os morangos com nova camada de chantilly e termine com o pão-de-ló restante, decorando-o com o restante do chantilly e dos morangos.

bolo de chocolate real

Receita (n° 514) enviada por Da. Maria Regina Ferreira, residente à rua 25 de Julho n° 281 — São Leopoldo — RS

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de manteiga	4 xícaras de chá de caldo de laranja
1 pitada de sal	3 xícaras de chá rasas de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de chá de essência de baunilha	1 colher de sopa de fermento em pó
5 gemas	5 claras em neve

MODO DE FAZER

Faça um creme com a manteiga, o sal, o açúcar e a baunilha. Sem parar de bater, junte as gemas, uma a uma, e, em seguida, o caldo de laranja alternado com a farinha peneirada com o chocolate e o fermento. Por último, as claras em neve. Coloque numa forma redonda, untada e forrada com papel também untado, e asse com temperatura moderada. Depois deste bolo pronto, prepare outro, exatamente igual. Reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 lata de abacaxi ou pêssego em compota	4 gemas
1 cálice de licor de cacau	1 colher de sopa de manteiga
2 latas de leite condensado	200g de ameixas-pretas
	1 pacote de coco ralado

MODO DE FAZER

Escorra a calda da fruta escolhida, junte o licor e reserve. Leve ao fogo o leite condensado, as gemas, a manteiga, as ameixas picadas e o coco, mexendo sempre até se descolar da panela. Retire do fogo e misture a fruta picada, mexa bem e reserve.

continua

INGREDIENTES — GLACÊ DE CHOCOLATE

250g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa bem cheias de
chocolate em pó

2 colheres de sopa bem cheias de
manteiga

Gomos de laranja e açúcar
granulado DOÇUCAR suficientes
para decorar

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até dissolver e misturar bem. Reduza o fogo e aguarde que atinja ponto de fio. Retire, espere um pouco para esfriar e bata energicamente, à mão ou na batedeira. Logo que comece a ficar claro e espesso, coloque sobre o bolo, cobrindo-o com rapidez porque seca.

MONTAGEM DO BOLO

Corte cada bolo em duas metades. Coloque uma delas no prato, regue com calda da fruta e recheie com o doce já preparado. Cubra com a segunda metade e proceda da mesma forma com as outras duas metades, até terminar de montar o bolo. Cubra com glacê de chocolate e decore com gomos de laranja ao natural, passados em DOÇUCAR.

bolo de laranjas verdes

Receita (n° 556) enviada por Da. Eraclides Zardo, Caixa Postal n° 6.947 — Curitiba — PR

INGREDIENTES

200g de manteiga	2 colheres de sopa de fermento em pó
4 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	4 claras
6 gemas	1/2 colher de café de sal
2 colheres de sopa de raspa de laranja verde	Açúcar de confeitiro
1 1/2 xícara de caldo de laranja	GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar
6 xícaras de chá de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Comece por fazer um creme com a manteiga, o açúcar e as gemas, colocadas uma a uma, e batendo sempre. Junte a raspa de laranja e o caldo, alternadamente com a farinha peneirada com o fermento. No fim, bata as claras em neve com o sal e misture com a massa sem batê-la. Coloque em forma alta de buraco, tipo pudim, untada e enfarinhada, e asse com calor moderado, por cerca de 40 minutos. A massa só deve encher a forma até a metade, porque o bolo cresce bastante. Desenforme morno e polvilhe com GLAÇÚCAR.

bolo de chocolate e café

Receita (n° 561) enviada por Da. Ivone Scheidemontel, residente à rua Tiradentes nº 345 — Ibirama — SC

INGREDIENTES — MASSA

5 gemas	250g de farinha de trigo
350g de açúcar UNIÃO	2 colheres de fermento em pó
250g de manteiga	1/2 xícara de chá de leite
250g de chocolate em tablete	1/2 xícara de café, de café
derretido em banho-maria	CABOCLO coado e forte

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga, até obter um creme claro e fofo. Junte o chocolate, continue batendo e acrescente a farinha já peneirada com o fermento, alternadamente com o leite e o café. Asse em duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado em forno moderado. Depois de esfriar, desenforme e coloque um disco de suspiro no meio dos dois bolos.

INGREDIENTES — DISCO DE SUSPIRO

3 claras	10 colheres de sopa de açúcar UNIÃO
----------	--

MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar até ficar bem firme. Coloque numa das formas já utilizadas, untada e forrada com papel também untado, e asse em forno muito brando. Para colocar o suspiro sem quebrar, suspenda-o pelo papel, depois de retirado da forma. Só depois de assentar sobre o bolo, deve-se retirar o papel. Cubra todo o bolo com glacê de chocolate.

INGREDIENTES — GLACÊ DE CHOCOLATE

100g de chocolate em pó	50g de manteiga
75g de açúcar UNIÃO	5 colheres de sopa de água

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e ferva até ponto de fio. Retire do fogo e coloque sobre o bolo imediatamente, porque seca rápido.

bolo de chocolate com calda de ameixas

Receita (n° 573) enviada por Da. Nelly B. Segala, residente à rua Tito n° 999, Lapa — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 lata de ameixas-pretas em calda	5 ovos
1 xícara de chá de leite	1 xícara de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de chocolate em pó	2 xícaras de chá de araruta
2 xícaras de chá de açúcar UNIAO	1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 xícara de chá de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Retire os caroços das ameixas e escorra a calda. Coloque os caroços no fogo, com água suficiente para cobri-los. Deixe ferver, passe pela peneira e junte à calda reservada. Coloque as ameixas no liquidificador com o leite, o chocolate e meia xícara de chá da calda reservada. Bata até obter um creme bastante mole. Reserve. Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até esbranquiçar, acrescente os ovos, um a um, e alternados, com a mistura das ameixas reservada. Retire a taça da batedeira e peneire as duas farinhas e o fermento diretamente sobre a massa. Misture bem, sem bater, e coloque numa forma redonda, de aro removível, bem untada e forrada com papel também untado. Asse em forno moderado, mas não deixe secar demasiado porque este bolo é bastante úmido. Deixe esfriar, retire da forma e cubra com uma porção de calda de ameixas, reservando quatro colheres para o glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ DE CALDA DE AMEIXAS

250g de açúcar de confeitiro	3 colheres de sopa de chocolate em pó
GLAÇUCAR	
4 colheres de sopa de calda de ameixas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a calda de ameixas até formar uma pasta homogênea. Acrescente o chocolate, bata um pouco mais e aplique sobre o bolo que já deve estar frio. Leve à geladeira antes de servir. Sugerimos para maior enriquecimento da sobremesa que ela seja acompanhada de creme de leite, ligeiramente batido, com pouco açúcar e servido em taça separada.

bolo imperatriz

Receita (nº 519) enviada por Da. Emília Netto, residente à rua Eduardo Geronasso nº 225 — Curitiba — PR

INGREDIENTES

200g de miolo de amêndoas
sem pele e moidas
300g de açúcar UNIÃO
250g de manteiga
6 ovos
100g de farinha de trigo

1 pitada de sal
2 cálices de um bom licor
de seu gosto
Açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture as amêndoas com metade do açúcar e reserve. Bata a manteiga com o açúcar restante até formar um creme, acrescente as amêndoas e os ovos, um a um. Por último, a farinha, o sal e o licor. Misture sem bater, coloque em forma redonda, com buraco no centro, bem untada e polvilhada, e leve a assar em calor moderado. Depois de pronto e já desenformado e frio, polvilhe com GLAÇÚCAR. É um bolo muito fino apesar de sua grande simplicidade. Não deve levar nenhum creme. No entanto pode ser decorado com qualquer tipo de glacê simples, se isso for de seu gosto.

bolo de turim

Receita (nº 554) enviada por Da. Vera Anita Fantazzini Goldz Waig, residente à rua Turiassu nº 1.036, ap. 2 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de manteiga	2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó
2 ovos	50g de nozes moídas
2 xícaras de chá de água morna	
2 xícaras de chá rasas de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga em creme com o açúcar, junte um ovo, uma xícara de água e uma xícara de chocolate. Bata bem até estar ligado. Repita a mesma operação com o ovo, água e chocolate restantes. Acrescente a farinha peneirada com o fermento e misture as nozes. Asse em forma untada e polvilhada, com calor moderado, por 30 minutos. Desenforme e cubra, ainda quente, com glacê quente.

INGREDIENTES — GLACÊ QUENTE

2 xícaras de chá de leite	1 colher de chá de essência de baunilha
1 xícara de chá de chocolate em pó	2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	
1 xícara de chá de licor de cacau	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo brando, até formar ponto de fio e coloque sobre o bolo, perfurando-o com um palito comprido. Aguarde o completo arrefecimento do bolo antes de servi-lo. De preferência, faça-o de véspera.

coroa de chantilly

Receita (nº 591) enviada por Da. Helena Vellóri, residente à rua Santa Cruz nº 426
— Tatuí — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de manteiga	100g de maisena
250g de açúcar UNIÃO	250g de farinha de trigo
Caldo e raspa de 1 limão	2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de sopa de leite	7 claras em neve
1 colher de sopa de rum	
7 gemas	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga em creme com o açúcar, junte o caldo e a raspa de limão, o leite e o rum, batendo sem parar e adicione as gemas, uma a uma. Quando a massa ficar esbranquiçada e espumosa, retire-a da batedeira e misture a maisena, peneirada juntamente com a farinha de trigo e o fermento, alternando com as claras e mexendo delicadamente até tudo estar ligado. Coloque a massa numa forma redonda, de buraco largo, tipo savarin, enchendo-a só até dois terços e leve a assar com calor moderado, para crescer e ficar bem fofa. Depois de pronta, retire do forno e deixe o bolo na forma até o dia seguinte. Então, desenforme e corte em três camadas, recheando-as com o chantilly, do qual se deve reservar a porção suficiente (um terço) para cobrir toda a coroa e decorá-la. A decoração deste bolo pode ser feita de várias maneiras e usando vários elementos. Deixamos ao seu gosto aquela que mais lhe agradar. Mas sugerimos frutas cristalizadas, sobretudo cerejas, formando medalhões laterais.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1 litro de creme de leite gelado e fresco	1 colher de chá de essência de baunilha
4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

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.

bolo rei (receita tradicional do natal)

Receita (nº 596) enviada por Da. Solange Calazans, residente à travessa Guajuviras nº 39, Jabaquara — São Paulo — SP

INGREDIENTES — 1ª MASSA

50g de fermento de pão
5 colheres de sopa de leite

125g de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Desfaça o fermento no leite e junte a farinha e o açúcar, mexendo bem para ligá-los. Aguarde até dobrar o volume, cerca de 20 minutos.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

600g de farinha de trigo
200g de manteiga amolecida
1 copo americano de leite
1 colher de chá de sal
1 cálice de vinho do Porto
200g de açúcar UNIÃO
4 ovos
2 gemas
Frutas cristalizadas picadas
suficientes ou a gosto (cerca de
100g)

Nozes picadas suficientes ou a
gosto (cerca de 100g)
Amêndoas picadas suficientes ou a
gosto (cerca de 100g)
Passas, brancas e pretas suficientes
ou a gosto (cerca de 100g)
Açúcar UNIÃO batido com água
para pincelar

continua

MODO DE FAZER

Peneire a farinha e faça um monte, só com metade. Abra uma cova no centro e coloque os sete primeiros ingredientes, pela ordem indicada. Trabalhe esta mistura com as pontas dos dedos até misturar tudo muito bem. Junte com a primeira massa e sove tudo, à mão, acrescentando a farinha reservada. Essa deve ficar mole e pastosa, sem se colar aos dedos. Junte então as frutas cristalizadas, as nozes, as amêndoas e as passas, faça uma bola e deixe crescer até dobrar o volume. Coloque-a numa assadeira grande e redonda, abrindo um buraco no centro da massa, para que ele se mantenha aberto mesmo depois da segunda fermentação. Coloque dentro uma forma redonda ligeiramente maior do que uma xícara. Deixe dobrar o volume nesta segunda fermentação. Meta uma fava seca, embrulhada em papel de seda, de um lado do bolo, e de outro, oposto, uma "prenda", também embrulhada, que agüente o calor da cozedura do bolo. Coloque sobre o bolo alguns pedaços de frutas formando desenhos, pedaços de açúcar "candy" e leve ao forno quente, até tostar e crescer. Pincele com açúcar batido com água, enquanto está quente, e deixe esfriar na própria assadeira. Só deve ser servido depois de esfriar completamente.

Nota: A fava representa a pouca sorte. Quem a encontrar, terá que oferecer outro bolo no dia de Reis (6/1) à dona da casa. A prenda representa a sorte.

bolo com recheio de amendoins

Receita (n° 564) enviada por Da. Leonor Telézzi, Caixa Postal n° 1.289 — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

6 claras	6 colheres de sopa de maisena
1 pitada de sal	1 colher de café de fermento em pó
6 gemas	
6 colheres de sopa de açúcar	

UNIÃO

MODO DE FAZER

Bata as claras com o sal, acrescente as gemas e o açúcar, e continue batendo até obter uma massa esbranquiçada e muito leve. Retire da batedeira e misture delicadamente a maisena com o fermento, peneirando-a sobre a massa. Coloque na forma já untada e polvilhada, e asse, nos 15 minutos iniciais, com calor forte, e, no restante, com menos calor, para terminar de assar sem queimar. Desenforme e deixe esfriar.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de leite	1 pitada de sal
2 colheres de sopa de açúcar	1 colher de sopa de manteiga
UNIÃO	Baunilha a gosto
1 colher de sopa de maisena	3/4 de xícara de chá de amendoins torrados e picados
2 gemas	

continua

MODO DE FAZER

Misture os cinco primeiros ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, junte a manteiga, a baunilha e os amendoins, bata durante 1 minuto e utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA

1 clara em neve

1 pitada de sal

4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher de sopa de caldo de limão

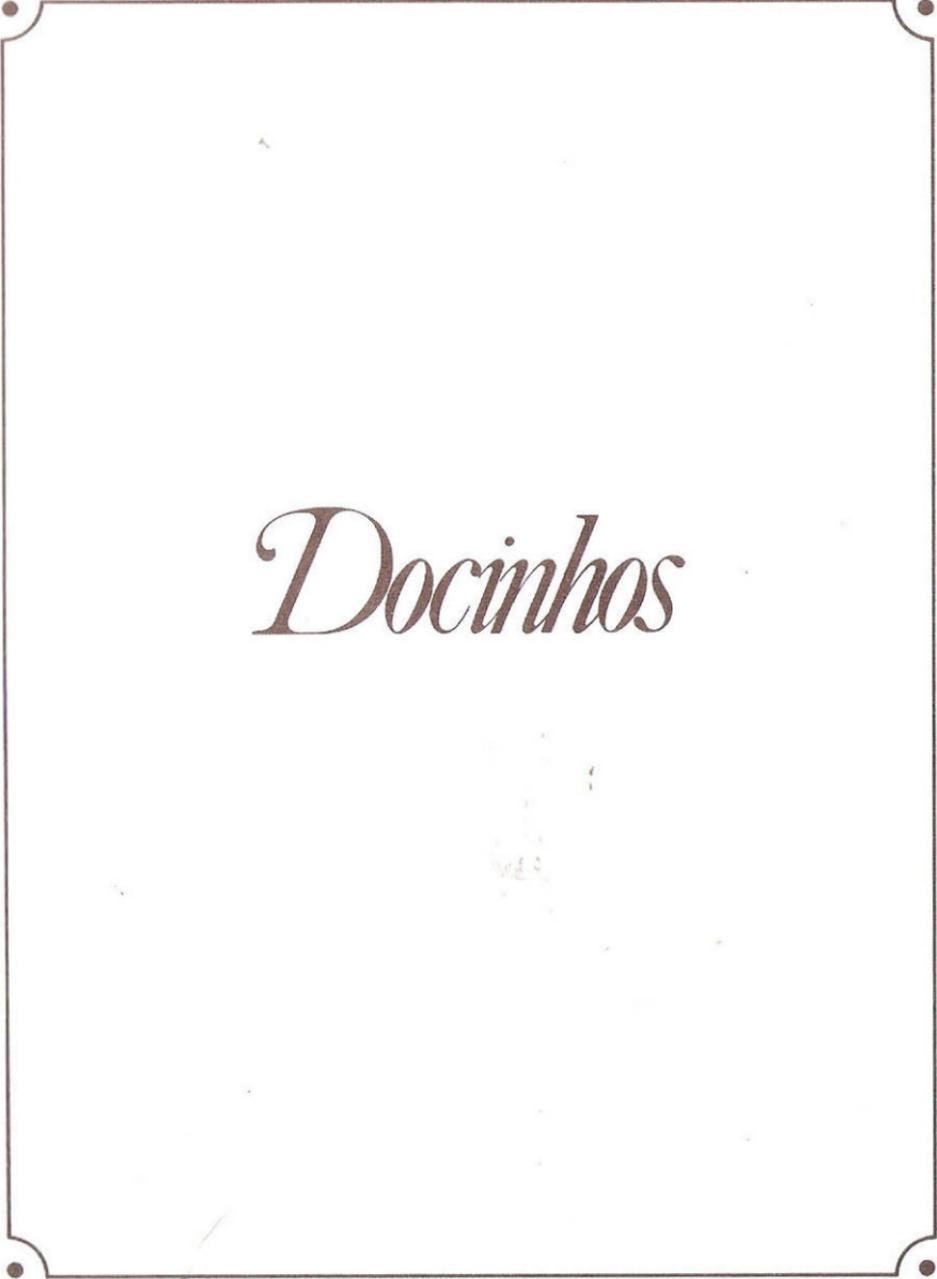
Amendoins torrados e picados para
decorar

MODO DE FAZER

Prepare um suspiro bem firme com a clara, o sal e o açúcar, alternando com o caldo de limão.

MONTAGEM DO BOLO

Corte o bolo em duas metades, coloque o recheio entre as duas, acerte bem e cubra com o suspiro fazendo desenhos simples com o auxílio de uma faca ou colher mergulhada em água. Decore com amendoins torrados e picados.



Docinhos

docinhos

Tabletes de abacaxi.....	83
Amor em pedaços.....	84
Pastel em flor	85
Docinhos de nozes.....	87
Docinhos de morangos	88
Doces de semolina com nozes	89
Makronen	90
Docinhos cobertos com glacê.....	91
Doces de coco e gemas	92
Cajuzinhos.....	93
Docinhos de Minas	94

tabletes de abacaxi



amor em pedaços



tabletes de abacaxi

Receita (nº 407) enviada por Da. Leonilda Hahui Silva, residente à rua Virgínia Aurora Rodrigues nº 532 — Osasco — SP

INGREDIENTES

1 coco
1 abacaxi
500g de açúcar UNIÃO
6 gemas

3 claras
1 pires de farinha de trigo
Açúcar granulado DOÇUCAR para
passar os doces

MODO DE FAZER

Rale o coco e o abacaxi, misture com os ingredientes restantes e leve ao fogo, mexendo bem, até que a massa descole do fundo da panela. Despeje em tabuleiro bem untado e forrado com papel também untado, e leve ao forno moderado até dourar, cerca de 30 minutos. Desenforme, deixe esfriar completamente, corte em pequenos retângulos e passe no DOÇUCAR.

amor em pedaços

Receita (nº 474) enviada por Da. Itália Polito de Medeiros, residente à rua Misael Sandoval nº 154 — Guaranésia — MG

INGREDIENTES — MASSA

3 xícaras de chá de farinha de trigo	125g de manteiga
2 colheres de sopa de açúcar	1/2 xícara de chá de leite
UNIÃO	1 gema para pincelar
1/2 colher de sopa de fermento em pó	Açúcar granulado DOÇÚCAR e
2 ovos	Canela para passar os doces

MODO DE FAZER

Peneire os ingredientes secos, junte com os restantes e ligue bem sem amassar. Forre a assadeira com a massa, reservando um terço para cobri-la. Coloque o recheio. Decore com rodela ou tiras feitas com a massa. Pincele com a gema e asse em forno moderadamente quente. Depois de assado e frio, corte em pedaços e passe no DOÇÚCAR misturado com a canela.

INGREDIENTES — RECHEIO

600g de açúcar granulado	1 abacaxi moído
DOÇÚCAR	1 coco ralado
3 copos americanos de água	8 gemas

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e faça uma calda grossa. Acrescente o abacaxi e o coco, mexa e retire do fogo. Deixe esfriar, ligue com as gemas e leve de novo ao fogo, mexendo sempre, até soltar-se do fundo da panela. Utilize.

pastel em flor

Receita (n° 434) enviada por Da. Evelina Kroufly, residente à rua Correia de Andrade n° 209, Brás — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g +- 4 colheres de sopa de
farinha de trigo
1 colher de café de sal
1 gema

150g +- 4 colheres de sopa bem
cheias de gordura vegetal
1/2 copo americano de água para
amassar

MODO DE FAZER

Junte a farinha (500g) com o sal, a gema e a gordura (150g) e amasse com a água, sovando bem. Depois de descansar 15 minutos, abra-a com o rolo e espalhe uma colher de gordura por toda a superfície, usando uma faca. Polvilhe com uma colher de farinha, dobre ao meio e deixe descansar 10 a 15 minutos. Abra de novo repetindo esta operação por três vezes, usando a gordura e a farinha restantes, polvilhando e dobrando a massa da mesma forma. Depois de pronta, abra a massa com a espessura de 1/2 cm, corte em pequenos quadrados, coloque o recheio no centro da metade dos quadrados, passe um pouco de água à volta e cubra com a outra metade dos quadrados, ajustando-os em volta do recheio para não abrirem durante a fritura. Frite os pastéis um a um, coloque sobre papel absorvente, mergulhe em calda quente, escorra e sirva mornos.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

150g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 copo americano de água

1 colher de café de manteiga

100g de amêndoas sem pele e

moidas

6 gemas

Canela e raspa de limão a gosto

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água preparando uma calda rala. Junte a manteiga e as amêndoas, as gemas, já passadas pela peneira, e leve de novo ao fogo, mexendo até engrossar. Retire, acrescente a canela e o limão, e deixe esfriar.

INGREDIENTES — CALDA

1kg de açúcar granulado

DOÇUCAR

4 xícaras de chá de água

1 colher de café de essência de

baunilha

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e prepare uma calda rala. Retire do fogo, aromatize com a baunilha e utilize.

docinhos de nozes

Receita (n° 563) enviada por Da. Odette Thuller Moreira, Caixa Postal n° 260 — Mirassol — SP

INGREDIENTES — DOCINHOS

1 lata de leite condensado	Nozes suficientes para decorar os doces. Cerca de 60 metades da casca exterior das nozes (vão-se juntando sempre que se quebrarem nozes)
A mesma medida de nozes moídas	Açúcar granulado GRANÇÚCAR para passar os doces
1 coco pequeno ralado	
2 gemas	
1 colher de sopa de manteiga	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Coloque num prato e deixe esfriar. Faça pequenas bolas, passe no açúcar e coloque num tabuleiro, ao ar, para se formar uma ligeira camada cristalizada. Prepare as cascas, lavando-as e secando-as com cuidado. Coloque dentro das forminhas de papel para que fiquem bem direitas e reserve. Passe os doces por calda em ponto de quebrar, coloque um pedaço de noz no topo, deixe endurecer e, ainda quentes, coloque-os sobre a metade da casca para que fiquem colados.

INGREDIENTES — CALDA

300g de açúcar granulado DOÇÚCAR	1 copo americano de água 1 colher de café de caldo de limão
-------------------------------------	--

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e mexa em fogo forte até estar bem dissolvido. Reduza o fogo, não mexa mais, junte o limão e aguarde o ponto exato, o que pode ser facilmente verificado, colocando uma gota sobre uma superfície fria. Se ficar dura como vidro, fina e transparente, e sem colar no dedo, está pronta.

docinhos de morangos

Receita (n° 599) enviada por Da. Eugenia E. Guimarães, residente à rua Riachuelo n° 1.055, ap. 3 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina de sabor morango	5 ovos
1 coco ralado	Açúcar granulado DOÇÚCAR para passar os doces
1 prato fundo de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Dissolva a gelatina como indica o pacote. Junte com todos os outros ingredientes e leve ao fogo brando, de preferência numa panela grossa, para que não haja o perigo de queimar. Sempre mexendo, estará pronto quando a massa despregar do fundo da panela. Passe para um prato untado e, no dia seguinte, molde os pequenos morangos, passando-os pelo DOÇÚCAR. Coloque em forminhas prateadas.

doces de semolina com nozes

Receita (n° 470) enviada por Da. Nair Laporte Quaratti, residente à avenida Goiás n° 85 — São Caetano do Sul — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de manteiga	1/2 litro de leite
1/2kg de semolina	1 colher de sopa de fermento em pó
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de nozes moídas
1 coco ralado	

MODO DE FAZER

Derreta a manteiga, misture com a semolina e ligue com os ingredientes restantes, reservando as nozes. Deixe descansar por 1 hora, coloque metade da massa numa assadeira bem untada, alise e distribua as nozes por toda a superfície. Cubra com a massa restante, levando ao forno moderado até assar bem. Ainda morna, mas já desenformada, cubra toda a massa com calda e, depois de esfriar completamente, corte em pedaços quadrados e arrume em forminhas de papel.

INGREDIENTES — CALDA

4 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de água de flor de laranjeira
3 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e ferva até ponto de fio. Utilize ainda quente.

makronen

Receita (nº 466) enviada por Da. Regina Salles, residente à rua Brasílio Machado nº 218, ap. 123 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

3 claras	150-200g de amêndoas sem pele,
1 colher de chá de caldo de limão	bem secas no forno e moídas na
200g de açúcar UNIÃO	máquina própria

MODO DE FAZER

Bata as claras com o caldo de limão, acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo até obter um suspiro firme. Junte então as amêndoas, misturando tudo muito bem, mas delicadamente. Com o auxílio de duas pequenas colheres de chá, faça pequenos suspiros, coloque-os em assadeira untada e polvilhada com farinha, e asse em forno muito brando até ficarem amarelados. Desligue o forno e mantenha os suspiros até esfriarem.

docinhos cobertos com glacê

Receita (n° 469) enviada por Da. Sônia M. Marcon, residente à rua Boa Esperança n° 120 — Canoas — RS

INGREDIENTES — DOCINHOS

300g de castanhas-do-Pará sem pele e moidas	2 colheres de sopa de chocolate em pó
300g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de manteiga
4 gemas	2 gotas de essência de amêndoas

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre até soltar-se do fundo da panela. Deixe esfriar, faça os doces em forma de pequenas bolas, passe no glacê e arrume em forminhas de papel.

INGREDIENTES — GLACÊ

300g de açúcar de confeiteiro	Caldo de 1/2 limão
GLAÇÚCAR	2 colheres de sopa de leite frio

MODO DE FAZER

Misture e bata muito bem os ingredientes. Passe rapidamente os doces pelo glacê, deixando-os secar ao ar.

doces de coco e gemas

Receita (n° 480) enviada por Da. Maria Luiz, residente à avenida Paes de Barros n° 1.259 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

400g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1 copo americano de água
1 coco grande ralado

6 gemas
Cravo e canela a gosto
Açúcar granulado DOÇÚCAR
para passar os doces

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda grossa. Junte o coco, mexa até aparecer o fundo da panela, retire do fogo e acrescente as gemas, o cravo e a canela. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até se soltar da panela, retire e deixe esfriar. Passe um pouco de manteiga nas mãos e enrole o doce em forma de pequenas bolas. Passe no DOÇÚCAR e coloque em forminhas de tamanho apropriado.

cajuzinhos

Receita (nº 481) enviada por Da. Noely Santos Ferreira, residente à rua Brig. Franco nº 1.861, ap. 31 — Curitiba — PR

INGREDIENTES

1 prato de castanhas de caju ou amendoins torrados e moídos	6 gemas
1 prato de coco ralado	Açúcar granulado DOÇUCAR
1 prato de açúcar UNIÃO	Castanhas de caju suficientes para decorar

MODO DE FAZER

Junte as castanhas ou amendoins, o coco, o açúcar e as gemas, e leve ao fogo, mexendo até ver o fundo da panela. Deixe esfriar, enrole como pequenos cajus, passe no DOÇUCAR e coloque uma castanha na ponta do doce, para imitar o fruto ao natural. Coloque em forminhas e deixe secar ao ar para cristalizar mais rapidamente. Estes doces duram muito tempo.

docinhos de minas

Receita (n° 495) enviada por Da. Iraydes de Mattos Cortezano, residente à rua Assis n° 1.668 — Poços de Caldas — MG

INGREDIENTES

1 coco médio sem pele e ralado	12 gemas
200g de miolo de nozes moidas	6 ovos
650g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Junte o coco, as nozes e o açúcar, trabalhando a mistura até formar uma bola. Coloque num recipiente fundo e ligue com as gemas, previamente batidas com os ovos. Deixe repousar até o dia seguinte. Mexa bem e coloque às colheradas, em pequenas formas, bem untadas e polvilhadas com açúcar. Leve ao forno, em banho-maria, até tomarem cor e desenforme só quando estiverem mornos. Coloque em forminhas de alumínio porque são só muito gordurosos e mancham o papel comum.

Doce
s Tradicionais

doces tradicionais

Torrão de amendoim	97
Chuviscos	98
Quindins pelotenses	101
Bom-bocado original	102
Toucinho do céu	103
Millefeuilles	104
Ambrosia	105
Paris-brest	106
Faux marrons glacés	107
Papos-de-anjo (outra receita)	108
Bom-bocado de mandioca	109
Palmiers	110
Pastéis de nata (receita portuguesa)	111
Merengues	113
Sonhos portugueses (massa cozida)	114

torrão de amendoim

Receita (n° 549) enviada por Da. Tereza Sinisgalli, residente à rua Eduardo Prado n° 1.249 — Ribeirão Preto — SP

INGREDIENTES

1 copo americano de água	3 claras
5 copos americanos de açúcar granulado DOÇÚCAR	3 copos americanos de amendoins torrados e sem pele
1 1/2 copo americano de mel	

MODO DE FAZER

Junte a água, o açúcar e o mel, e faça uma calda em ponto de bala. Bata as claras em neve e escale com a calda, batendo sem parar. Misture os amendoins e continue batendo até começar a açucarar. Despeje sobre a pedra untada com manteiga, e corte rapidamente em pequenos quadrados. Depois de secos, embrulhe em papel impermeável e depois com papel colorido e franjado.

chuviscos

Receita (nº 576) enviada por Da. Carmem Trierweiler, residente à rua Mar. Rondon nº 822 — Blumenau — SC

INGREDIENTES

2kg de açúcar granulado	1 colher de sopa bem cheia de
DOÇÚCAR	farinha de trigo (25g)
1 litro de água	1 colher de sopa de essência de
12 gemas grandes e bem amarelas	baunilha
2 colheres de sopa bem cheias de creme de arroz (50g)	

MODO DE FAZER

Comece por preparar uma calda em ponto de fio ralo, fervendo o açúcar com a água. Enquanto isso, passe as gemas pela peneira. Junte o creme de arroz e a farinha de trigo, peneirando-os sobre as gemas e mexendo delicadamente para ligar bem, sem bater, e cubra com um pano úmido. Verifique se a calda está no ponto indicado. Retire metade para uma taça larga e funda, aromatize com a baunilha e reserve, deixando a calda restante sobre o fogo. Retire então uma porção de massa para uma xícara e mantenha a taça coberta como estava. Com uma colher de café, tire uma pequena porção de gemas, cerca de metade da colher, e com outra colher igual jogue-a na calda fervente. Isto deve ser feito muito rapidamente para não só obter uns "chuviscos" perfeitos, como para não ter que corrigir constantemente o ponto. Mas, se por falta de prática, isso acontecer, junte um pouco de água e deixe tomar o ponto inicial. À medida que os "chuviscos" vão ficando prontos, retire-os com a escumadeira e coloque-os na calda aromatizada. Depois de todos prontos, deixe escorrer numa peneira de taquara e arme o doce formando um cacho de uvas, sob o qual se colocam duas ou três folhas verdes ou sirva simples, sem decoração, mas de acordo com a tradição dos doces de gemas, dentro de uma compoteira, completamente mergulhados na calda.

torrão de amendoim



chuviscos



quindins pelotenses

Receita (n° 413) enviada por Da. Conceição Pizarro Schusly, Calxa Postal n° 118 — Pelotas — RS

INGREDIENTES

600g de açúcar granulado	12 gemas
DOÇÚCAR	6 claras
1 copo americano de água	1 pires de queijo ralado
1 colher de sopa de manteiga	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe ferver até obter uma calda grossa. Retire do fogo, reserve uma xícara de chá dessa calda, para passar nas forminhas. Deixe esfriar um pouco, junte a manteiga, as gemas e as claras passadas pela peneira e, no fim, o queijo. Misture bem e coloque nas forminhas, já com a calda reservada. Coloque as forminhas numa assadeira com água e leve ao forno, até ficarem corados. Desenforme, depois de ligeiramente arrefecidos.

bom-bocado original

Receita (n° 430) enviada por Da. Maria do Carmo Brugnerotto, residente à rua Sinhazinha Frota n° 440 — Capivari — SP

INGREDIENTES

1kg de açúcar UNIÃO
1/2 litro de água
1 coco grande ralado
100g de queijo ralado

3 colheres de sopa bem cheias
de manteiga
100g de farinha de trigo
12 ovos

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e leve ao fogo até ferver. Coloque o coco e o queijo. Deixe ferver até quase ponto de fio. Retire do fogo, adicione a manteiga e misture a farinha, bem devagar para não empelotar. Esfrie e ligue com os ovos bem batidos. Asse no forno com calor moderado, em forminhas, muito bem untadas.

toucinho do céu

Receita (nº 437) enviada por Da. Lina Aurora de Oliveira, residente à estrada dos Alpes nº 429, Glória — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

1kg de açúcar granulado	500g de miolo de amêndoas
DOÇÚCAR	250g de farinha de trigo
3 copos americanos de água	Açúcar granulado DOÇÚCAR para
2 colheres de sopa de manteiga	passar os losangos
12 gemas	

MODO DE FAZER

Com o açúcar e a água prepare uma calda em ponto de pasta. Retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar. Misture as gemas passadas pela peneira, as amêndoas moídas sem pele e, por último, a farinha, peneirada diretamente sobre a massa. Coloque a massa em forma quadrada untada e forrada com papel também untado. Leve ao forno com calor moderado, para assar lentamente e não tomar muita cor. Desenforme depois de frio, corte em losangos e passe pelo DOÇÚCAR, o que lhe dará um aspecto muito especial. Daí o nome da receita, aliás bastante antigo e tradicional.

millefeuilles

Receita (nº 447) enviada por Da. Alice Rosa, residente à rua dos Ciclames nº 123, Vila Bela — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

1/2kg de farinha de trigo
Água com sal suficiente para ligar

2 gemas
1/4kg de manteiga

MODO DE FAZER

Prepare uma massa mole, só com a metade da farinha, a água salgada e as gemas. Vá juntando a outra metade e sovando a massa até ficar macia e firme. Reserve, guardando em lugar fresco, mas bem tampada com um pano úmido, durante 1 hora. Abra a massa com o rolo, cubra com toda a manteiga, bem distribuída mas sem chegar à beira. Dobre como um envelope, deixe descansar 10 minutos e repita a mesma operação por mais cinco vezes, deixando sempre repousar 10 minutos entre cada dobragem. Estenda a massa de forma a obter três rodelas de 27 cm de diâmetro e leve ao forno quente, uma de cada vez, retirando as placas de folhado que vão crescendo, abrindo-as, com auxílio de uma espátula ou uma faca larga e comprida. Nunca tire a massa do forno, apenas as placas já folhadas e bem secas. Depois de todas prontas e frias, arme o folhado em camadas alternadas com o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1 xícara de chá de água
12 gemas
100g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
200g de nozes sem casca

1 lata de creme de leite
1 colher de chá de essência de baunilha
Açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR para decorar

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR e a água até ponto de fio. Deixe esfriar, junte as gemas e, mexendo sempre, leve ao fogo brando para engrossar. Reserve. Leve ao fogo os 100g de DOÇÚCAR restante até caramelizar. Misture as nozes e despeje sobre a pedra untada. Depois de frio e duro, passe o rolo de madeira até ficar como farofa, bem fina. Misture com o doce de ovos, deixe esfriar e ligue tudo com o creme de leite, batido com a baunilha. Utilize. Polvilhe o folhado com o GLAÇÚCAR.

ambrosia

Receita (nº 462) enviada por Da. Irene de Moraes Gomes, residente à rua Bahia nº 266 — Divinópolis — MG

INGREDIENTES

1kg de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1/2 litro de água
1 litro de leite
12 gemas

6 claras
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 xícara de chá de queijo de Minas
meia cura ralado
Canela em pó a gosto

MODO DE FAZER

Faça uma calda grossa com o açúcar e a água. Deixe esfriar um pouco e junte o leite fervente, voltando para o fogo até ferver. Bata as gemas com as claras, acrescente a farinha, o queijo e a canela. Coloque na panela em que está a calda fervendo, às colheradas e sem mexer. Aguarde até voltar a ferver, reduza o fogo e considere pronto quando a calda ficar transparente. Retire do fogo, coloque o recipiente no forno para corar, sem nunca mexer. Com uma escumadeira e muito cuidado, remova o doce para uma compoteira, passe a calda pela peneira e coloque sobre o doce, só quando estiver frio. Polvilhe com um pouco mais de canela e sirva. É um doce muito delicado e próprio para servir com muita cerimônia.

paris-brest

Receita (n° 476) enviada por Da. Regina Salles, residente à rua Brasília Machado n° 218, ap. 122 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1/4 de litro de água	200g de farinha de trigo
100g de manteiga	5 ovos
1 pitada de sal	Açúcar de confeiteiro
1 colher de chá de açúcar UNIÃO	GLAÇUCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Leve ao fogo a água, a manteiga, o sal e o açúcar, até começar a ferver; coloque, de uma só vez, a farinha peneirada, abaixe o fogo e mexa durante 4 a 5 minutos, até a massa descolar da panela. Retire do fogo, despeje na taça da batedeira e aguarde que esfrie, mexendo de vez em quando. Junte os ovos, um a um, trabalhe a massa até ficar completamente lisa e deixe descansar de 15 a 20 minutos. Coloque num saco de confeiteiro, montado só com a matriz, faça dois círculos, um junto ao outro, e um terceiro, sobreposto no centro dos dois primeiros, numa assadeira redonda, n° 30, levemente untada e polvilhada com farinha. Forno bem quente. Depois da massa bem fria, abra de lado e recheie. Polvilhe com o GLAÇUCAR. É uma sobremesa para um jantar de cerimônia.

INGREDIENTES — RECHEIO

1/2 litro de creme de leite fresco e gelado	100g de nozes bem picadas
6 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR	100g de frutas cristalizadas bem picadas, maceradas em vinho do Porto, rum ou kirsch
1 colher de chá de essência de baunilha	50g de passas lavadas e enxutas

MODO DE FAZER

Bata o creme de leite, junte o açúcar (como chantilly), aromatize com a baunilha e misture as nozes, passas e frutas cristalizadas, mexendo delicadamente. Utilize.

faux marrons glacés

Receita (n° 586) enviada por Da. Maria de Lourdes F. Marino, residente à rua Aleixo Garcia n° 84 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 kg de batatas-doces	1 colher de chá de essência de
1 kg de açúcar UNIÃO	baunilha
1/2 vidro de leite de coco	Açúcar granulado GRANÇÚCAR
2 colheres de sopa bem cheias de	suficiente para cristalizar os doces
chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Cozinhe a batata, passe pelo espremedor, acrescente o restante dos ingredientes, menos a baunilha, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, junte a baunilha, mexa bem, coloque numa travessa e deixe esfriar. Faça os doces, começando por moldar pequenas bolas, rolando-as entre as mãos levemente untadas com manteiga. Passe pelo GRANÇÚCAR dando-lhes o formato de uma castanha. Exponha os doces durante algum tempo ao sol, assim a cristalização será mais rápida. No entanto, desde que se deixe ao ar, mesmo sem sol, demorará um pouco mais, mas o cristalizado será sempre cintilante e fino. Coloque em forminhas ou embrulhe em papel prateado, acentuando a forma bicuda das verdadeiras castanhas glaceadas.

papos-de-anjo (outra receita)

Receita (nº 587) enviada por Da. Elizabeth Cristina Corso, residente à rua Feijó Júnior nº 898 — Caxias do Sul — RS

INGREDIENTES

2kg de açúcar granulado	12 gemas
DOÇUCAR	3 colheres de sopa rasas de maisena
1 litro de água	1 colher de chá rasa de fermento
1 vagem de baunilha	em pó

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, a água e a baunilha, mexa até dissolver bem o açúcar e deixe ferver até ponto de fio fino. Retire do fogo e reserve. Bata as gemas até dobrarem o volume e ficarem fofas e claras. Retire-as da batedeira e peneire várias vezes a maisena com o fermento, sendo a última diretamente sobre as gemas, mexendo rapidamente com um garfo, apenas até misturar bem, mas sem bater. Coloque às colheradas iguais em pequenas formas já untadas, enchendo-as quase até a beira. Asse em forno moderado, até dobrarem o volume, e estarem secos e sem tomarem muita cor. Então, vá desenformando um a um para dentro da calda quente, retirando-os logo que fiquem transparentes. Repita a operação até todos estarem passados na calda. Coloque-os para escorrer na peneira de taquara até esfriarem completamente. Em seguida passe os papos-de-anjo para uma compeiteira,coe a calda que sobrou e aquela que escorreu da peneira e cubra-os. Sirva 24 horas depois.

bom-bocado de mandioca

Receita (nº 566) enviada por Da. Vera D. Rodrigues, residente no bairro João de Souza — São José do Rio Pardo — SP

INGREDIENTES

1 colher de sopa bem cheia de manteiga	1 pires de coco ralado
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 pires de mandioca ralada grossa
5 gemas	1 pitada de sal
	5 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas. Junte os ingredientes restantes, misturando por último as claras. Coloque em forminhas de bom-bocado muito bem untadas. Asse em forno forte para ganharem cor sem ficarem secos. Também podem ser assados em forminhas de papel, colocadas dentro das forminhas de metal. Neste caso, não aqueça tanto o forno, para que o papel não fique com o rebordo escuro.

palmiers

Receita (n° 537) enviada por Da. Ana Maria Marocco, residente à avenida Plínio Brasil Milano n° 1.775 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

500g de farinha de trigo	1 copo americano de água gelada
2 gemas	300g de manteiga ou margarina
2 colheres de sopa de manteiga	Açúcar granulado DOÇÚCAR
1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	suficiente para cobrir a massa
1 colher de chá de sal	(cerca de 150g)

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, reservando a manteiga ou margarina (300g) e o DOÇÚCAR. Trabalhe a massa até ficar macia. Deixe descansar cerca de 30 minutos, abra-a com 1 cm de espessura e dê-lhe o formato quadrado. Divida a manteiga em cinco porções, coloque uma delas sobre toda a superfície da massa, dobre ao meio e, em seguida, da esquerda para a direita. Deixe repousar 15 minutos. Dê meia volta à massa, abra e volte a repetir a mesma operação, dando sempre meia volta, para o mesmo lado, até terminar a manteiga. Cubra e deixe repousar 30 minutos na geladeira. Abra a massa com 1 cm de espessura, mantenha-a quadrada, espalhe o DOÇÚCAR, calcando-o para não se soltar. Dobre de baixo para cima e de cima para baixo até que os rolos com o mesmo número de voltas se encontrem no meio, formando um rocambole duplo. Deixe descansar, corte em fatias de 2 a 3 cm e leve ao forno quente, por 30 minutos.

pastéis de nata (receita portuguesa)

Receita (n° 545) enviada por Da. Maria Cecília Pieta, residente à avenida Cristóvão Colombo n° 32 ap. 21 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

500g de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de chá de sal

1/2 copo americano de água
1 colher de sopa de margarina
400g de margarina em tabletes

MODO DE FAZER

Peneire a farinha, abra uma cova no centro e coloque o ovo, o sal, a água e a margarina (1 colher) amolecida, misturando tudo muito bem. Amasse e sove a massa, e deixe descansar na geladeira, durante 30 minutos, coberta com um pano úmido. Divida a margarina em quatro porções. Abra a massa em retângulo, espalhe uma porção de margarina por toda a superfície, mas não chegando até à beira. dobre em três, deixe descansar 15 minutos, volte a abrir a massa e repita a mesma operação até terminar as restantes porções de margarina. Deixe repousar 30 minutos, abra a massa em retângulo, apare as beiradas, corte em tiras e enrole-as como rocamboles. Os rolos devem ficar com 4 cm de diâmetro. Esta porção de massa faz cerca de cinco rolos. Corte em fatias com 2 cm de espessura, coloque em formas pequenas tipo bom-bocado e, com o polegar molhado em água, abra a massa, partindo do centro e fazendo-a subir até a beira da forma. Apare as beiradas, coloque o creme até o meio da forma e asse em forno quentíssimo, até cozarem, chegando mesmo a criar pequenas bolhas escuras.

continua

INGREDIENTES — CREME DE NATA

250g de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 copo americano de água
1/2 litro de leite
60g de maisena

8 gemas
Baunilha a gosto
Raspa de limão a gosto

MODO DE FAZER

Com o açúcar e água faça uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar um pouco e junte ao leite, já misturado com a maisena, as gemas e os aromas. Passe pela peneira e coloque nas forminhas, conforme indicado anteriormente. O creme não é cozido antes de recheiar a massa. Cozinha ao mesmo tempo que o folhado assa.

merengues

Receita (nº 594) enviada por Da. Maria Ivone Gonzalez, a/c de Mariano Gonzalez, rua Botafogo nº 578 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

4 claras
1/2 colher de café de cremor de
tártaro
500g de açúcar UNIÃO
1 colher de chá de essência de
baunilha

Cerca de 12 morangos para rechear
os merengues
Açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Bata as claras com o cremor de tártaro, mas antes de chegar ao ponto de neve comece a juntar o açúcar e a baunilha aos poucos e sem parar de bater, na velocidade máxima da batedeira. Quando o merengue estiver bem duro faça pequenos montes ovalados, molde-os com a ajuda de duas colheres de sopa, e coloque-os sobre uma placa de madeira grossa, previamente mergulhada em água. Devem ficar afastados porque crescem bastante. Leve a assar com calor brando, tendo o cuidado de não deixar tomar cor. Devem ficar brancos, com toda a capa exterior bem seca e em creme por dentro. Retire-os da tábua, faça-os deslizar suavemente até à beira e coloque-os em seguida sobre o tabuleiro para esfriarem, com a parte cremosa para cima. Coloque o chantilly, um morango grande e uma com outro merengue. Leve à geladeira e, antes de servir, polvilhe ligeiramente com GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e
gelado
2 colheres de sopa de açúcar de
confeitiro GLAÇÚCAR

Baunilha a gosto

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.

sonhos portugueses (massa cozida)

Receita (n° 595) enviada por Da. Ângela di Scola Montone, residente à rua João Roberto Tuth n° 1, Vila S. Maria — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 litro de água	625g de farinha de trigo
10g de sal	12-14 ovos
200g de manteiga	

MODO DE FAZER

Ferva a água com o sal e a manteiga, jogue, de uma só vez, a farinha bem peneirada, reduza o fogo e mexa rapidamente com uma colher de pau, até obter uma massa homogênea e firme. Logo que comece a saltar-se do fundo da panela, retire e coloque sobre a pedra, trabalhando-a com o rolo, devagar e sem força, apenas para que esfrie um pouco. Passe a massa para a taça da batedeira e adicione um ovo, incorporando-o à massa, com a colher de pau ou mesmo amassando com as mãos. Logo que o ovo tenha sido absorvido, coloque o segundo e proceda como o primeiro e assim sucessivamente até o quinto ovo. A essa altura já bata a massa na batedeira, visto que a progressiva adição dos ovos vai tornando a massa mais mole e pastosa. Esta massa, além de ser batida a cada ovo que se mistura, deve continuar a bater-se, depois de todos eles terminados, até fazer bolhas e ficar bem lisa. Então deixe descansar 1 a 2 horas coberta. Frite em pequenas porções (volume de uma colher de sobremesa), em óleo bem quente e num recipiente fundo. Cada dose de sonhos a fritar, leva cerca de 10 minutos para dobrar o volume inicial. Depois de fritos, coloque-os sobre papel absorvente e regue-os com a calda de açúcar ou polvilhe-os com GLAÇÚCAR e canela a gosto.

INGREDIENTES — CALDA

2kg de açúcar granulado	2 paus-canela
DOÇÚCAR	1 vagem de baunilha
1 litro de água	

MODO DE FAZER

Ferva todos os ingredientes até obter um ponto de fio fino. Utilize depois de esfriar.

*Mousses
Cremes e Gelados*

mousses e cremes gelados

Suflé gelado de ricota e café.....	119
Mousse de chocolate (original)	120
Mousse de morangos.....	121
Mousse de limão	122
Creme especial de chocolate	123
Mousse gaúcho	124
Mousse de ricota	125
Negro gelado	126

sufê gelado de ricota e café



mousse de chocolate



sufê gelado de ricota e café

Receita (n° 506) enviada por Da. Márcia Bouguson, residente à rua Cristiano Olsen n° 1.055 — Araçatuba — SP

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de gelatina em pó sem sabor

1/3 de xícara de chá de café

CABOCLO forte e frio

2 1/2 xícaras de café, de café

CABOCLO forte e quente

1 xícara de chá de açúcar UNIAO

2 gemas

1 1/2 xícara de chá de ricota muito fresca e passada pela peneira

2 xícaras de chá de creme de leite gelado e sem soro

3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR

1 colher de sopa de bom conhaque

2 claras

MODO DE FAZER

Amoleça a gelatina no café frio e dissolva-a no café quente. Junte meia xícara de chá de açúcar e mexa para dissolver bem. Leve à geladeira até engrossar um pouco. Bata as gemas com a ricota durante 3 minutos na batadeira, acrescente a gelatina e bata um pouco mais. Prepare o chantilly com o creme de leite e o GLAÇÚCAR, batendo até engrossar. Junte o conhaque. Reserve. Prepare um suspiro com o restante do açúcar e as claras. Ligue delicadamente com o chantilly e com a mistura de ricota. Deixe descansar um pouco, despeje em taças com uma tira de papel de alumínio prolongando a altura e leve para gelar. Na altura de servir, retire essa tira de alumínio, o que dá grande beleza ao sufê porque se apresenta moldado, mas acima do rebordo da taça. Decore a seu gosto e mantenha na geladeira até a hora de servir. É uma sobremesa muito requintada.

mousse de chocolate (original)

Receita (nº 584) enviada por Da. Ângela Maria Peixoto, residente à avenida 27 de Junho nº 2.363 — Pelotas — RS

INGREDIENTES — MOUSSE

250g de chocolate em tablete meio amargo	2 colheres de sopa de conhaque, whisky ou rum
200g de manteiga fresca e sem sal	2 colheres de chá de essência de baunilha
9 gemas	10 claras em neve
10 colheres de sopa de açúcar	Chocolate granulado para decorar

UNIÃO

MODO DE FAZER

Quebre o chocolate em pequenos pedaços, junte a manteiga e dissolva em banho-maria. Bata as gemas na batedeira, até esbranquiçarem e dobrarem o volume. Junte o açúcar e continue batendo até obter um creme perfeito. Feito isso, sem parar de bater, vá adicionando o conhaque, o chocolate ainda morno e a baunilha. Por último, as claras, misturando-as bem, mas com o cuidado de não bater com força para que o mousse fique leve e fofo. Coloque em taças de pé ou numa taça grande e leve à geladeira até o dia seguinte. Decore com chantilly em flor, no centro de cada taça, e com um pouco de chocolate granulado.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de chá de essência de baunilha
2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	

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.

mousse de morangos

Receita (n° 402) enviada por Da. Filomena P. Zechetti, residente à rua Giacomo Gobato n° 132, Vila Paulicéia — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — MOUSSE

1kg de morangos bem maduros	12 folhas de gelatina incolor
Caldo de 1 limão	1/2 litro de creme de leite
500g de açúcar granulado	20 morangos para decorar
DOÇÚCAR	Açúcar granulado GRANÇÚCAR
1 copo americano de água	para envolver os morangos

MODO DE FAZER

Passes os morangos pela peneira ou liquidificador, junte o caldo de limão e reserve. Prepare uma calda com o **DOÇÚCAR** e a água, deixando ferver até o ponto de fio. Deixe esfriar um pouco, misture a gelatina, previamente amolecida em água fria, e os morangos reservados, mexendo bem, para ligar enquanto a calda está quente. Mexa de vez em quando, até estar só morna, e reserve. Bata o creme de leite até ficar bem espesso, junte-lhe a calda dos morangos, colocando-a às colheradas e misturando tudo com um garfo, cuidadosamente, para ligar sem bater. Coloque em forma molhada, leve à geladeira e desenforme quando estiver bem firme. É preferível fazer de véspera. Decore com os morangos envolvidos no **GRANÇÚCAR** e sirva com chantilly bem gelado.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de café de essência de baunilha
1-2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	

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.

mousse de limão

Receita (nº 410) enviada por Da. Luiza M. M. Capeletto, residente à rua dos Patriotas nº 1.203 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MOUSSE

6 gemas	5-6 folhas de gelatina incolor
Caldo de 1 limão grande	6 claras
1 copo americano de água	
6 colheres de sopa de açúcar	

UNIÃO

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o caldo de limão, a água e o açúcar e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Retire do fogo logo que comece a ferver, junte a gelatina, previamente amolecida em água fria, e continue mexendo, até esfriar um pouco. Coloque este creme sobre as claras em neve, misturando tudo muito bem, mas sem bater, para que o creme se mantenha leve. Despeje em forma molhada e leve à geladeira até estar bem firme. Desenforme e cubra com chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de café de essência de baunilha
2-3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

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.

creme especial de chocolate

Receita (n° 429) enviada por Da. Ivanira de Abreu Szasz, residente à rua Carlos Escobar n° 230, ap. 21 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CREME

6 gemas	5 colheres de sopa de vinho branco
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de nozes picadas
2 tabletes grandes de chocolate meio amargo	1 xícara de chá de uvas-passa brancas
1/2 xícara de chá de manteiga sem sal	6 claras

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar, utilizando a batedeira. Ao mesmo tempo, leve o chocolate ao banho-maria, até derreter, e junte a manteiga. Misture e reserve. Logo que as gemas estejam bem espumosas, acrescente o vinho e a mistura de chocolate com a manteiga, batendo tudo muito bem. Retire a taça da batedeira, misture as nozes e as passas, e, por último, as claras em neve. Coloque em taças de pé alto, decore com chantilly e deixe gelar bem antes de servir.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite bem gelado e sem soro	Baunilha a gosto
2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

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.

mousse gaúcho

Receita (nº 446) enviada por Da. Maria Geni Alves, residente à rua Heráclito da Graça nº 23 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MOUSSE

4 gemas	8 folhas de gelatina incolor
10 colheres de sopa de açúcar	2 folhas de gelatina vermelha
UNIÃO	1 cálice de licor de cacau
4 colheres de sopa de chocolate em pó meio amargo	2-3 xícaras de chá de creme de leite fresco
3 copos americanos de leite	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar e o chocolate até obter uma pasta. Junte o leite aos poucos e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, acrescente as gelatinas, previamente amolecidas em água fria, mexendo até esfriar. Junte o licor e o creme de leite levemente batido, misturando tudo sem bater. Coloque em taças, decore com chantilly e deixe gelar antes de servir.

INGREDIENTES — CHANTILLY

2 xícaras de chá de creme de leite fresco e bem gelado	1 colher de café de essência de baunilha
2-3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	

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.

mousse de ricota

Receita (nº 517) enviada por Da. Márcia Bouguson, residente à rua Cristiano Olsen nº 1.055 — Araçatuba — SP

INGREDIENTES

2 envelopes de gelatina em pó sem sabor	3 colheres de sopa de licor de cacau
2 xícaras de chá de água fria	3 colheres de sopa de conhaque
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	4 claras em neve
4 gemas	1 xícara de chá de creme de leite
250g de ricota amassada	2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Coloque a gelatina em uma panela com uma xícara de água fria e leve ao fogo brando, mexendo bem até que ela dissolva. Junte a outra xícara de água, três quartos da xícara de açúcar e as gemas batidas. Cozinhe, mexendo bem até que engrosse ligeiramente, e despeje sobre a ricota. Misture tudo e adicione o licor e o conhaque. Se tiver grumos, passe pelo liquidificador. Leve à geladeira para esfriar e engrossar um pouco. À parte, misture as claras e adicione o restante do açúcar. Bata mais um pouco e acrescente à mistura da gelatina, mexendo bem. Reserve. Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR até ponto de chantilly. Junte a massa reservada e coloque numa taça de vidro. Leve à geladeira e só retire quando for servir para que se mantenha firme.

negro gelado

Receita (n° 536) enviada por Da. Constantina Lopes de Matos, residente à rua Cel. Jaime da Costa Pereira n° 410 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — CREME

100g de açúcar granulado	90g de açúcar de confeitiro
DOÇÚCAR	GLAÇÚCAR
1/2 xícara de chá de água	125g de creme de leite fresco e gelado
100g de amêndoas pesadas sem pele	Baunilha a gosto
150g de chocolate em tablete meio amargo	Chocolate em flocos ou laminado para decorar
3 colheres de sopa de água	
125g de manteiga fresca e sem sal	

MODO DE FAZER

Caramelize o DOÇÚCAR com a água, junte as amêndoas levemente torradas, mexa e coloque sobre a pedra untada. Depois de esfriar, passe o rolo, amassando bem para obter uma farofa fina. Derreta o chocolate com a água em banho-maria e deixe esfriar. Bata a manteiga com o GLAÇÚCAR até ficar cremosa. Sem parar de bater, junte o chocolate. Ligue com o creme de leite batido, com a baunilha e, no fim, misture a farofa de amêndoas. Coloque em forma de bolo inglês, forrada com papel impermeável, e deixe gelar bem. Depois de desenformado, cubra com chantilly e decore com chocolate, em flocos ou laminado, usando o cortador de batatas. Deixe na geladeira até servir.

INGREDIENTES — CHANTILLY

125g de creme de leite fresco e gelado	Baunilha a gosto
2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

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.

*Pães
e
Roscas*

pães e roscas

Pão especial de ricota	129
Doce exótico	131
Rosca de maçãs.....	133
Ninhos de abelhas	134
Pão de natal.....	137
Roscas de mandioquinha.....	138

pão especial de ricota

Receita (nº 452) enviada por Da. Zenaide A. Pinto, residente à rua Salvador de Edra nº 67 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1/2kg de farinha de trigo	3 tabletes de fermento de pão
3 colheres de sopa de manteiga	2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal	UNIÃO
2 ovos	1 xícara de chá de leite

MODO DE FAZER

Peneire a farinha sobre a pedra, abra uma cova no centro e coloque a manteiga, o sal, os ovos, o fermento e o açúcar dissolvidos no leite. Amasse e sove a massa, abra com o rolo e coloque o recheio bem espalhado. Enrole e ponha numa forma redonda, bem grande. Deixe crescer por cerca de 1 hora. Cubra com a farofa e asse em forno quente.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

1/2kg de ricota fresca
6 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
1 colher de chá de essência de
baunilha
4 gemas

100g de uvas-passa
100g de frutas cristalizadas
Raspa de 1 limão
4 colheres de sopa de manteiga
2 maçãs picadas

MODO DE FAZER

Junte e misture todos os ingredientes muito bem.

INGREDIENTES — FAROFA

100g de manteiga
100g de açúcar UNIÃO

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes até espumar e cubra a parte superior do pão, após 15 minutos de forno.

doce exótico

Receita (n° 526) enviada por Da. Berta Humorvitech, residente à avenida Paulista n° 620, entrada 1, n° 1.203 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1kg de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de açúcar UNIÃO
1 ovo
1/2 xícara de chá de óleo de boa qualidade

Água morna suficiente para ligar
Gema diluída em óleo para pincelar
Açúcar granulado DOÇUCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o sal e o açúcar. Abra uma çova no meio, coloque o ovo, o óleo e a água, aos poucos, até conseguir ligar todos os ingredientes. Trabalhe a massa energicamente e deixe em repouso por 1 hora; a massa deve ficar macia, mas firme. Abra então com o rolo, recheie e leve ao forno quente. Quando começar a tomar cor, pincele com a gema e polvilhe com o DOÇUCAR. Não deixe secar demais.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

4 copos americanos de nozes sem casca	1 copo americano de açúcar
1 pão de forma sem casca e amanhecido	UNIAO
1 copo de geléia ou doce de framboesa	250g de uvas-passa brancas sem sementes
1 copo americano de óleo de milho	100g de damascos fervidos e picados
1 colher de sopa de canela em pó	1 copo americano de limão galego

MODO DE FAZER

Amasse as nozes com o rolo e esfarele o pão, bem fino, que deve encher quatro copos americanos. Coloque tudo numa tigela grande e junte o restante dos ingredientes, deixando descansar 30 minutos, antes de rechear.

MONTAGEM DO DOCE

Depois da massa aberta fina e do recheio bem distribuído, enrole sem apertar, como rocambole, dando apenas duas voltas incompletas. Como o rolo fica muito grande, corte a massa em dois pedaços e faça dois rolos independentes um do outro.

rosca de maçãs

Receita (n° 455) enviada por Da. Cecília Blumberg Valente, residente à avenida 23 de Maio n° 3.060 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

4 maçãs picadas	1/2 colher de chá de canela em pó
100g de açúcar UNIÃO	6 biscoitos em pó
3 colheres de sopa de nozes moídas	1 cálice de rum

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e deixe macerar durante 30 minutos enquanto prepara a massa.

INGREDIENTES — MASSA

350g de farinha de trigo	50g de açúcar UNIÃO
2 colheres de chá de fermento em pó	1/2 copo americano de leite
120g de manteiga	Claras suficientes para unir as roscas
2 gemas	Frutas cristalizadas para decorar

MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o fermento, coloque a manteiga, as gemas, o açúcar e o leite, trabalhando a massa rapidamente, até estar ligada. Estenda bem fina, cerca de 1/2 cm, pincele com manteiga derretida, cubra com o recheio e enrole. Coloque em forma untada, em círculo e com as extremidades unidas e coladas com a ajuda da clara. Faça oito golpes na parte superior do rocambole, usando uma tesoura. Leve ao forno bem quente durante 15 minutos. Reduza o calor e deixe assar por mais 30 minutos. Depois de esfriar, cubra com glacê de laranja bem ralo e decore com frutas cristalizadas.

INGREDIENTES — GLACÊ DE LARANJA

250g de açúcar de confeiteiro	1 colher de sopa de caldo de limão
GLAÇÚCAR	Caldo de 1/2 laranja
1/2 xícara de chá de água quente	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar e a água, e bata em creme. Ligue com o caldo de limão e de laranja, e utilize.

ninhos de abelhas

Receita (nº 543) enviada por Da. Carmen Wegner, Caixa Postal nº 103 — Santa Cruz do Sul — RS

INGREDIENTES — MASSA

500g de farinha de trigo	3 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de leite	UNIÃO
1 colher de café de sal	5 gemas
1/2 xícara de chá de fermento de pão (2 1/2 tabletes)	

MODO DE FAZER

Peneire a farinha, faça uma cova no centro e junte todos os ingredientes restantes desfazendo bem o fermento com o leite. Ligue, sove bem a massa e deixe crescer por 2 horas. Abra com o rolo, em retângulo, deixando-a com cerca de 1 cm de espessura. Cubra com o creme de manteiga, alisando-o por toda a superfície da massa, enrole como rocambole e corte em fatias de 3 cm de espessura. Coloque na assadeira as fatias deitadas e deixe crescer novamente até dobrarem o volume. Forno quente nos primeiros 15 minutos, depois moderado.

INGREDIENTES — CREME DE MANTEIGA

200g de manteiga com sal	1 colher de sopa de essência de baunilha
200g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Junte a manteiga com o açúcar e a baunilha e bata até espumar. Utilize.



ninhos de abelhas



pão de natal

Receita (n° 483) enviada por Da. Leonor Telézzi, Caixa Postal n° 1.289 — Campinas — SP

INGREDIENTES

3 gemas	1 xícara de chá de nozes moídas
3 colheres de sopa de açúcar	3 xícaras de chá de farinha de trigo
UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó
3 colheres de sopa de manteiga derretida	1 colher de café de sal
3 colheres de sopa de leite	1 colher de café de bicarbonato de sódio
1 xícara de chá de abacaxi em calda	3 claras
1 xícara de chá de tâmaras picadas	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até ficarem fofas. Acrescente a manteiga e o leite, e bata. Em seguida, misture o abacaxi, previamente batido no liquidificador, as tâmaras e as nozes, e ligue tudo muito bem. Junte a farinha, já peneirada com o fermento, o sal e o bicarbonato, aos poucos e alternadamente com as claras em neve. Coloque em forma de bolo inglês untada, forrada com papel também untado e asse em forno moderado, por cerca de 1 hora.

roscas de mandioquinha

Receita (nº 534) enviada por Da. Wilma Carvalho Silveira, residente à rua Voluntários da Pátria nº 2.505 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1/2kg de mandioquinha	1 pitada de sal
1/2 litro de leite	100g de frutas cristalizadas picadas
2 tabletas de fermento de pão (30g)	100g de castanhas-do-Pará moídas
2 ovos	1 xícara de passas sem sementes
1 colher de sopa de manteiga	Farinha de trigo suficiente para
1 colher de sopa de banha ou óleo	poder enrolar (cerca de 1kg)
3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Cozinhe a mandioquinha com o leite e bata no liquidificador até ficar como um mingau. Junte e desmanche o fermento. Acrescente o restante dos ingredientes, amasse bem e faça pequenas roscas, colocando-as num tabuleiro untado e enfarinhado. Deixe crescer por 2 horas, pincele com glacê simples e asse em forno quente.

INGREDIENTES — GLACÊ

1 xícara de chá de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	5 colheres de sopa de água
--	----------------------------

MODO DE FAZER

Junte os dois ingredientes, batendo bem, até obter um mingau fino. Utilize.

Pavés

pavês

Pavê especial de morangos	141
Pavê de laranjas	142
Pavê especial.....	143
Pavê Maria Amélia	145
Pavê dos três sabores	147
Pavê de morango	149
Pavê de maçãs (charlotte aux fruits)	151

pavê especial de morangos

Receita (n° 529) enviada por Da. Antonia Coelho Polícarpo, residente à rua São Francisco de Assis n° 101 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — PAVÊ

1 kg de morangos bem maduros	3 caixas de biscoitos champanhe ou inglês
3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	
3 xícaras de chá de manteiga sem sal	Morangos para decorar

MODO DE FAZER

Divida os morangos em três porções iguais e bata a primeira com a respectiva xícara de açúcar e manteiga, usando o liquidificador na velocidade máxima. Logo que a mistura fique com aspecto aveludado, retire e coloque numa forma forrada com papel impermeável. Sobre os morangos coloque um terço dos biscoitos, cortando-os em fatias grossas, como pequenas fatias de pão. Leve à geladeira, podendo até usar o congelador, e deixe gelar para fixar os biscoitos no creme. Então prepare a segunda porção como fez com a primeira, o mesmo acontecendo com a terceira, sempre depois de deixar os biscoitos fixarem-se no creme, usando o congelador. Deixe de um dia para o outro, desenforme normalmente e decore com os morangos e chantilly, ou com sorvete de baunilha (tijolo) cortado em cubos, colocados em redor do pavê, juntamente com alguns morangos sem açúcar.

INGREDIENTES — CHANTILLY

500g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de chá de essência de baunilha
4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	

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.

pavê de laranjas

Receita (nº 568) enviada por Da. Tania Mara dos Passos, residente à rua Luiz Delfino nº 18 — Florianópolis — SC

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado	100g de laranjas cristalizadas
A mesma medida de caldo de laranja	100g de chocolate meio amargo (1 tablete)
5 ovos	1 xícara de chá de água
50g de maisena	2 colheres de sopa de açúcar
Raspa de laranja a gosto	UNIÃO
150g de manteiga	300g de biscoitos champanhe
1 xícara de chá de açúcar	UNIÃO

MODO DE FAZER

Junte o leite condensado, o caldo de laranja, os ovos, a maisena, a raspa de laranja, a manteiga e o açúcar, e bata no liquidificador. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, passe pela peneira e misture os pedaços de laranjas cristalizadas, já amaciados. À parte, leve o chocolate ao banho-maria e, quando derreter, acrescente a água e o açúcar, deixando então ferver diretamente até formar uma calda. Deixe esfriar, umedeça os biscoitos e arme o pavê pela forma habitual, em camadas alternadas de biscoitos e creme de laranjas. Termine com biscoitos e leve a forma à geladeira, desenformando passadas 4 a 5 horas. Decore a seu gosto.

pavê especial

Receita (nº 490) enviada por Da. Delfina Maria Ribeiro, residente à rua Prof. Araújo nº 1.497 — Pelotas — RS

INGREDIENTES — PAVÊ

250g de manteiga sem sal
300g de açúcar de confeiteiro
6l. AÇÚCAR
3 gemas
250g de nozes moídas
1 colher de chá de essência de baunilha

1 lata de creme de leite
500g de biscoitos Maria
Leite suficiente para molhar os biscoitos
1 lata de leite condensado fervido até ficar sólido e caramelado

MODO DE FAZER

Prepare um creme com a manteiga, o açúcar e as gemas, batendo até ficar bem espumoso e claro. Ligue com as nozes, a baunilha e o creme de leite. Reserve na geladeira. Molhe os biscoitos no leite, arrume-os na forma, que deve ser retangular, de maneira a formarem uma camada bem alinhada. Cubra com uma camada de creme, outra de biscoitos e assim sucessivamente, até terminar com os biscoitos. Leve à geladeira até o dia seguinte, ou pelo menos durante 4 a 5 horas. Desenforme e decore com leite condensado, completamente frio, passado pelo bico da seringa de confeitaria. Pode modificar a cobertura, substituindo-a por chantilly, molho de chocolate, ou qualquer outra a seu gosto. Depois de pronto, conserve na geladeira até servir.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

500g de creme de leite fresco e
gelado
4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher 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.

pavê maria amélia

Receita (n° 580) enviada por Da. Anna Burkner Francon, residente à rua Celeste Santi n° 25 — Curitiba — PR

INGREDIENTES

200g de manteiga fresca e sem sal	3 colheres de sopa de água
300g de açúcar UNIAO	300g de biscoitos francês ou inglês
5 gemas	250g de miolo de amêndoas sem pele e torradas
150g de chocolate em tablete	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga até ficar branca e vá juntando o açúcar aos poucos e as gemas passadas pela peneira. Enquanto isso, derreta o chocolate em banho-maria com água e, logo que esfrie, junte com a massa, batendo bem, até obter um creme homogêneo e consistente. Se estiver um pouco mole, coloque na geladeira por alguns minutos, voltando a bater em seguida.

continua

MONTAGEM DO PAVÊ

Com uma faca bem fina, corte os biscoitos ao meio e passe um pouco do creme, como se fosse um recheio, arrumando-os em seguida na forma escolhida, que deve ser quadrada e forrada com papel impermeável, de maneira a formarem uma camada bem alinhada. Cubra com uma camada de creme e polvilhe com amêndoas. Volte a rechear outra porção de biscoitos, fazendo nova camada sobre as amêndoas, repetindo a mesma operação até terminarem todos os ingredientes. Reserve algum creme e amêndoas para cobrir e decorar o pavê depois de desenformado. Mas, antes disso e logo que acabe de formar as referidas camadas, cubra com um papel impermeável e leve à geladeira até o dia seguinte ou 12 horas no mínimo. Decore com o creme e as amêndoas reservadas para esse fim. Pode ainda decorar com raspas de chocolate, chocolate granulado ou qualquer outra decoração a seu gosto.

pavê dos três sabores

Receita (n° 422) enviada por Da. Valquíria Stangev Pereira, residente à rua Cel. Rodrigues Sacker n° 600 — Itaquera — SP

INGREDIENTES

150g de açúcar UNIÃO	6 colheres de sopa de um licor de
3 gemas	boa qualidade
170g de manteiga sem sal	6 biscoitos champanhe ou
100g de amêndoas sem pele	diplomata
torradas e moidas	300g de amaretes
100g de raspas de chocolate	3 colheres de sopa de café
	CABOCLÓ fortissimo

MODO DE FAZER

Bata metade do açúcar com as gemas, e a outra metade com a manteiga; junte as duas misturas e bata um pouco mais. Acrescente metade das amêndoas e do chocolate, e aromatize com um pouco de licor, colocando-o gota a gota no creme.

continua

MONTAGEM DO PAVÊ

Passa manteiga numa forma de bolo inglês. Forre com papel impermeável, fixando-o bem contra o fundo e lados da forma. Coloque primeiro os biscoitos, molhados no restante do licor, juntos e alinhados. Cubra com uma camada de creme e, sobre esta, outra de amaretes, molhados no café. Polvilhe com chocolate e as amêndoas restantes, e faça nova camada de amaretes, creme, chocolate e amêndoas, até terminar os ingredientes. Cubra com papel impermeável e deixe gelar durante 2 a 3 horas, antes de desenformar. Embora se apresente bastante colorido, pode ser decorado com chantilly, chocolate em flocos, cerejas, ou outra qualquer decoração desejada.

pavê de morango

Receita (nº 528) enviada por Da. Cristina Noworaj, residente à rua Guaiamu nº 210 — São Caetano do Sul — SP

INGREDIENTES — PAVÊ

1 kg de morangos
5 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
400g de biscoitos champanhe

MODO DE FAZER

Escolha dez morangos para decorar o doce. Esmague o restante com o açúcar e reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco e
gelado
3-4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

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

continua

MONTAGEM DO PAVÊ

Forre uma forma retangular com papel impermeável e coloque uma camada de biscoitos, previamente umedecidos, na polpa dos morangos (basta mergulhá-los rapidamente). Sobre esta camada, coloque algumas colheradas de chantilly, alguns biscoitos esfarelados, mas secos, procurando não uniformizar a mistura. Cubra com nova camada de biscoitos mergulhados na polpa e assim sucessivamente, até terminar. Conserve na geladeira por 4 a 5 horas e desenforme. Decore com os morangos e com uma xícara de chantilly, reservados para esse fim.

pavê de maçãs (charlotte aux fruits)

Receita (n° 574) enviada por Da. Liane Maria Kupka, residente à rua Prof. Ângelo Lopes n° 643 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — CREME

6 maçãs
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO

Caldo de 1 limão

MODO DE FAZER

Descasque e corte as maçãs em fatias finas. Leve-as ao fogo com água, o açúcar e o caldo do limão, mexendo sempre até obter um purê cremoso. Reserve.

INGREDIENTES — CALDA

As cascas e as sementes das maçãs
1 xícara de chá de água

1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO
4 colheres de sopa de vinho branco

MODO DE FAZER

Prepare uma calda aproveitando as cascas e as sementes das maçãs, fervendo-as com o açúcar e a água. Logo que estejam cozidas,coe, junte o vinho e deixe esfriar.

continua

INGREDIENTES — GELEIA

2 vidros de geléia de maçã
3 folhas de gelatina incolor

1 pacote de biscoitos champanhe +
6 biscoitos

MODO DE FAZER

Leve a geléia ao fogo muito brando, mexendo sempre até ficar rala. Junte a gelatina previamente amolecida em água fria, ligando bem até dissolver. Retire do fogo e utilize morna, para que, ao solidificar, fique bem agregada às camadas de biscoitos e de creme.

MONTAGEM DO PAVÊ

Forre com papel impermeável uma forma tipo inglês estreita e comprida. Coloque umas colheradas de geléia até cobrir o fundo. Sobreponha uma camada de biscoitos embebidos na calda e cubra-os com uma camada de creme de maçãs. Repita a operação até terminar, de forma que a última camada seja de biscoitos. Leve à geladeira por 4 a 5 horas e desenforme, emborcando a forma sobre o prato com a ajuda do papel, deixando-o acima da forma. Aguarde um pouco e descole o papel com cuidado, para que a geléia fique intacta.

pavê de morangos



pavê de maçãs



Pudins

pudins

Pudim de morangos.....	157
Pudim de abacaxi	158
Pudim de laranjas	159
Pudim de milho verde (integral)	160
Pudim de amêndoas	161
Pudim de aipim	162
Pudim gaúcho	163
Pudim malgache	164
Pudim de ameixas	165
Pudim delícia de coco	166
Pudim de Coimbra	167
Pudim de leite com amêndoas.....	168
Pudim francês.....	169
Pudim Magnolia	170
Pudim melindroso.....	173
Pudim de caramelo Emilia	174
Pudim à moda da Gininha	175

pudim de morangos

Receita (n° 404) enviada por Da. Neusa Maria Furquim, residente à rua Gal. Calado n° 135, Belenzinho — São Paulo — SP

INGREDIENTES — PUDIM

1kg de morangos maduros	700g de creme de leite
300g de açúcar UNIÃO	Morangos para decorar
40g de gelatina incolor	
1 copo americano de água fervente	

MODO DE FAZER

Lave muito bem os morangos, passe-os em uma peneira fina e junte o açúcar, misturando tudo muito bem. Dissolva a gelatina, previamente amolecida em água fria, com a água fervente e em banho-maria, e junte à massa dos morangos. Passe tudo pela peneira e deixe esfriar. Adicione, então, o creme de leite, batido, misturando bem, mas sem bater. Despeje em uma forma untada com óleo de amêndoas e leve à geladeira, onde deve manter-se até estar bem firme. Para desenformar, passe a forma ligeiramente sobre o fogo e descole o pudim da forma, ao longo da beirada, usando uma faca aquecida e molhada. Decore com chantilly e alguns morangos bem vermelhos.

INGREDIENTES — CHANTILLY

300g de creme de leite fresco e bem gelado	1 colher de café de essência de baunilha
3-4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GI.AÇÚCAR	

MODO DE FAZER

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

pudim de abacaxi

Receita (n° 598) enviada por Da. Terezinha Arns, Caixa Postal n° 13 — Rio do Sul — SC

INGREDIENTES — PUDIM

1 lata de leite condensado	4 ovos
A mesma medida de calda de abacaxi	1/2 lata de pedaços de abacaxi em compota para decorar
1/2 lata de pedaços de abacaxi em compota	

MODO DE FAZER

Junte o leite condensado, a calda, os pedaços de abacaxi e os ovos, e bata no liquidificador até ficar bem desfeito. Arrume no fundo da forma alguns pedaços de abacaxi dos reservados para a decoração, firmando-os na calda caramelada, que deve estar ainda mole e quente. Despeje em seguida a mistura já batida e cozinhe em banho-maria, sobre o fogo. Desenforme só depois de completamente frio. À volta do pudim, já colocado no prato, arrume os pedaços restantes de abacaxi reservados para esse fim.

INGREDIENTES — CALDA CARMELADA

200g de açúcar granulado	1 1/2 xícara de chá de água
--------------------------	-----------------------------

DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com uma xícara de água e ferva até formar um caramelo claro. Junte a água restante, deixando voltar a ferver até ficar mais mole. Utilize em seguida.

pudim de laranjas

Receita (n° 442) enviada por Da. Elisabeth G. Conerlato, residente à rua São José n° 656 — Guaiíba — RS

INGREDIENTES

1kg de açúcar UNIÃO

12 ovos

1 copo americano de caldo de laranjas

1 colher de sopa de raspa de laranja

1 colher de sopa de maisena

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes muito bem, sem bater. Coloque em forma de buraco, bem untada, e asse no forno com calor moderado. Não é necessário o banho-maria. Desenforme depois de frio.

pudim de milho verde (integral)

Receita (nº 444) enviada por Da. Sueli Sanches Souza, residente à rodovia Raposo Tavares km 188, Caixa Postal nº 73 — Itapetininga — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com metade da água e leve ao fogo, mexendo até dissolver. Reduza o fogo, não mexa mais e aguarde o ponto de caramelo avermelhado. Acrescente o restante da água, deixe ferver um pouco mais e utilize.

INGREDIENTES — PUDIM

5 espigas de milho verde
1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite
3 ovos

MODO DE FAZER

Rale o milho verde, mas não passe pela peneira, porque é esse o segredo da receita. Reserve. Junte aos poucos o leite condensado, o leite e os ovos, mexendo rapidamente até obter consistência cremosa. Acrescente o milho (leite e bagaço) e mexa. Despeje em forma caramelada e asse em banho-maria, no forno, por 1 hora.

pudim de amêndoas

Receita (nº 475) enviada por Da. Odete Campos, residente à rua Ajudante Albano nº 559, casa 1 — Piracicaba — SP

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

1 xícara de chá de açúcar granulado 1 xícara de chá de água
DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com metade da água, até obter um caramelo claro. Adicione a água restante, deixe ferver para ligar e utilize.

INGREDIENTES — PUDIM

500g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de manteiga
1 copo americano de água	10 ovos
300g de miolo de amêndoas moídas sem pele	2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 pitada de sal	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e ferva até ponto de pasta, retire do fogo, acrescente o miolo das amêndoas, o sal, a manteiga e os ovos desmanchados e passados pela peneira. Misture sem bater, junte a farinha peneirada e coloque em uma forma de pudim, revestida com caramelo. Cozinhe sobre o fogo, em banho-maria, e só desenforme depois de esfriar.

puddim de aipim

Receita (nº 467) enviada por Da. Alzira Rosa de Castro, residente à avenida Grécia nº 928 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de aipim depois de cozido e amassado	1 vidro pequeno de leite de coco
1 colher de sopa de manteiga	500g de açúcar UNIAO
100g de queijo ralado	6 gemas
	6 claras

MODO DE FAZER

Cozinhe o aipim, escorra e amasse: ainda quente, junte a manteiga, o queijo, o leite de coco, o açúcar e as gemas, mexendo tudo muito bem com uma colher de pau. À parte, bata as claras em neve e misture com a massa, sem bater. Coloque em forma bem untada e asse em forno quente até ficar crescido e bem tostado. Desenforme morno.

pudim gaúcho

Receita (nº 522) enviada por Da. Mercedes Mauso Carapeto, residente à avenida Duque de Caxias nº 196 — Pelotas — RS

INGREDIENTES

12 ovos	1 coco ralado
1kg de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de manteiga
1 lata de abacaxi em compota	1 colher de sopa de maisena

MODO DE FAZER

Mista todos os ingredientes no liquidificador e coloque em forma de pudim, bem untada com manteiga. O forno deve estar com calor moderado e o pudim demora cerca de 50 minutos para assar. Para decorar, este pudim, sugerimos uma garnição de pedaços de abacaxi colocados à volta. No entanto, para uma apresentação mais simples, não se torna necessário qualquer decoração. É um pudim muito saboroso e com bom aspecto.

pudim malgache

Receita (nº 520) enviada por Da. Maria Yara Coutinho de Moura, residente à rua Vieira de Moraes nº 2.177, ap. 104 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com uma xícara de água até obter o ponto de caramelo. Adicione a água restante, deixe ferver um pouco e utilize.

INGREDIENTES — PUDIM

200g de arroz de muito boa
qualidade

1 litro de leite

1 vagem de baunilha

150g de açúcar UNIAO - 1 copo com .

1 colher de sopa de manteiga com
sal

5 ovos

3 bananas picadas

1 colher de sopa de rum

3 bananas em rodelas

MODO DE FAZER

Lave o arroz e cozinhe durante 5 minutos em água com pouco sal. Escorra e coloque numa panela onde já deverá estar fervendo o leite com a baunilha. Reduza o fogo e deixe acabar de cozinhar até ficar bem macio. Deixe esfriar, junte o açúcar, a manteiga, os ovos bem batidos, as três bananas picadas e o rum, e coloque na forma já caramelada e revestida com as outras três bananas cortadas em rodelas. Leve ao forno em banho-maria por cerca de 30 minutos. Desenforme depois de frio e deixe gelar antes de servir.

pudim de ameixas

Receita (nº 533) enviada por Da. Maria de Lourdes Sleroglio, residente à avenida Fernando Luzzatto nº 246 — Nova Prata — RS

INGREDIENTES

10 ovos

700g de açúcar UNIÃO

200g de coco ralado

250g de ameixas-pretas sem caroços

1 xícara de chá de vinho branco

MODO DE FAZER

Misture os ovos com o açúcar, mexa e passe pela peneira. Junte o coco e as ameixas, previamente amolecidas no vinho. Misture bem e coloque numa forma de pudim untada e polvilhada com açúcar. Cozinhe em banho-maria sobre fogo brando, durante 2 horas. Deixe esfriar e desenforme.

pudim delícia de coco

Receita (n° 500) enviada por Da. Laura Febernati Costa, residente à rua Giordano Bruno n° 89 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇUCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar com a água, mexa até dissolver. Diminua o fogo e deixe tomar a cor desejada, mais ou menos acentuada, sem voltar a mexer. Jogue o caramelo na forma, cubra completamente o seu interior e não deixe o caramelo assentar no fundo. O que sobrar escorra para panela, junte um pouco de água, ferva e acrescente à calda do pudim, quando este estiver frio e desenhado.

INGREDIENTES — PUDIM

1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite de coco

3 ovos

1 xícara de chá de coco ralado e
levemente tostado no forno

MODO DE FAZER

Misture o leite condensado com o leite de coco e os ovos, passe pela peneira, junte o coco ralado e despeje na forma já barrada com o caramelo. Leve ao banho-maria no forno.

pudim de coimbra

Receita (n° 560) enviada por Da. Cecília Rocha Motta, residente à rua Sebastião Pereira n° 82, ap. 54 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar	UNIÃO	1 colher de sopa de manteiga fresca
1/2 xícara de chá de água		1 cálice grande de vinho do Porto
8 gemas bem amarelas		velho

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio. Retire e deixe esfriar. Passe as gemas pela peneira, junte a manteiga amolecida e o vinho do Porto, adicionando-o em pequenas porções; mas não bata as gemas, mexa bem, só para ligar. Acrescente a calda, que também deve ser apenas bem misturada, e coloque em forma bem untada, redonda e sem buraco. Cozinhe no forno, em banho-maria, sem deixar secar nem tomar muita cor. Desenforme depois de frio.

pudim de leite com amêndoas

Receita (n° 562) enviada por Da. Cléa Salet Dalagnol, residente à rua Salgado Filho n° 2.479 — São Leopoldo — RS

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com uma xícara de água até obter o ponto de caramelo. Adicione a água restante, deixe ferver um pouco e utilize.

INGREDIENTES — PUDIM

2 litros de leite

4 xícaras de chá de açúcar UNIÃO

12 gemas

350g de miolo de amêndoas sem

pele torradas e moídas - *3/2 copos am.*

MODO DE FAZER

Reduza o leite, fervendo-o em fogo brando com o açúcar, até tomar cor de pérola. Deve ser mexido de vez em quando e, para não entornar, coloque um pires emborcado dentro da panela. Junte as gemas e passe a mistura pela peneira por diversas vezes, para que o pudim fique muito fino. Misture metade das amêndoas, mexa e coloque numa forma de pudim caramelada e leve a cozinhar em banho-maria sobre o fogo. Depois de pronto, deixe esfriar completamente e desenforme. Polvilhe com as amêndoas restantes e gele antes de servir.

pudim francês

Receita (nº 532) enviada por Da. Maria Alice Gouveia, residente à rua Siqueira Campos nº 820 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com uma xícara de água, até obter o ponto de caramelo. Adicione a água restante, deixe ferver um pouco e utilize.

INGREDIENTES — PUDIM

11 gemas

1 ovo

400g de açúcar UNIÃO

1/2 litro de leite

1 colher de sopa de maisena

1 cálice de vinho do Porto

Raspa de 1 limão

1 colher de sopa de manteiga
derretida

MODO DE FAZER

Misture as gemas com o ovo e ligue com o açúcar, acrescentando três quartos do leite. No leite restante, junte os outros ingredientes, bata bem e ligue com as gemas. Passe pela peneira e coloque na forma já caramelada. Cozinhe em banho-maria, durante 2 horas e 30 minutos, sobre o fogo. Desenforme, depois de esfriar.

pudim magnólia

Receita (n° 552) enviada por Da. Elza Pereira, residente à rua Getúlio Vargas n° 951 — Irombudo Central — SC

INGREDIENTES — PUDIM

500g de biscoitos champanhe ou inglês	8 colheres de sopa de açúcar UNIÃO
300g de frutas cristalizadas	3 copos americanos de leite morno
4 gemas	1 cálice de vinho do Porto

MODO DE FAZER

Unte uma forma redonda, tipo charlotte, com manteiga e forre os lados e o fundo com os biscoitos. Faça uma camada de frutas cristalizadas bem picadas, outra de biscoitos e assim sucessivamente, até terminar, devendo a última ser de biscoitos. Reserve. Bata as gemas com o açúcar, misture o leite e o vinho do Porto, e coloque sobre a preparação reservada. Aguarde um pouco, para que os biscoitos fiquem bem ensopados, e leve ao forno por cerca de 30 minutos, com calor moderado. Deixe esfriar, desenforme e decore a seu gosto. Sugerimos chantilly, geléia de fruta ou creme inglês. Como destas três sugestões o creme inglês é o menos conhecido, indicamos o modo de prepará-lo.

INGREDIENTES — CREME INGLÊS

4 gemas	1 colher de chá de essência de baunilha
125g de açúcar UNIÃO	
1 copo americano de leite	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até clarearem. Junte o leite fervente, mexa e leve ao banho-maria até engrossar, sem ferver. Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar completamente, ou mesmo gelar um pouco, antes de utilizar.

pudim francês



pudim magnólia



pudim melindroso

Receita (n° 565) enviada por Da. Myriam Rifan Maluf, residente à rua Pe. Anchieta n° 84, ap. 1 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 1/2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água, mexa até dissolver, o que é rápido. Reduza o fogo e aguarde a evaporação total da água e o início do ponto de caramelo. Logo que a cor se acentuar, mas sem chegar a avermelhar, retire do fogo e mergulhe a panela em água fria, por 1 a 2 minutos. Em seguida, despeje na forma e vá rodando para que fique bem revestida de caramelo. A partir do momento inicial em que o açúcar se dissolveu, não volte a mexer o ponto. O açúcar carameliza sozinho.

INGREDIENTES — PUDIM

5 claras

5 gemas

500g de açúcar UNIÃO

3 colheres de sopa bem cheias de
farinha de trigo

5 colheres de sopa bem cheias de
queijo fresco de Minas

1 litro de leite fervido e frio

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve, adicione as gemas uma a uma e, sem parar de bater, o açúcar, também aos poucos. A seguir, retire a taça da batadeira e misture a farinha bem peneirada, o queijo e o leite, ligando tudo sem bater. Coloque numa forma de pudim grande, caramelada, e leve ao fogo brando, em banho-maria, não deixando tremer a forma com a fervura da água.

pudim de caramelo emília

Receita (n° 569) enviada por Da. Alice Boteghin Sylvestre, residente à rua Tijuco Preto n° 1.330 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

200g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar e uma xícara de água, deixando ferver até tomar uma suave cor dourada. Retire logo do fogo, junte a água restante e leve de novo ao fogo até dissolver bem. Coloque na forma, barrando-a até as beiradas. O pudim só deve ser desenformado depois de completamente frio.

INGREDIENTES — PUDIM

1 litro de leite

300g de açúcar UNIÃO

10 ovos

1 lata de leite condensado

4 colheres de sopa rasas de maisena

1 colher de chá de essência de

baunilha

1 coco ralado

200g de queijo de Minas duro e
ralado

MODO DE FAZER

Ferva o leite com o açúcar e coloque-o sobre os ovos, já bem batidos, mexendo rapidamente para não talharem. Misture os ingredientes restantes, coloque na forma caramelada e asse em banho-maria.

pudim à moda da ginha

Receita (n° 409) enviada por Da. Barbara Virginia Dias Costa, residente à alameda Campinas n° 833 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — PUDIM

20 gemas	40g de manteiga derretida
2 claras	Caldo de 2 laranjas
400g de açúcar UNIÃO	Raspa de 1 laranja

MODO DE FAZER

Junte as gemas com as claras, o açúcar, a manteiga, o caldo e a raspa de laranja, e misture bem, sem bater. Cozinhe em banho-maria, em forma untada e polvilhada com farinha. Deixe esfriar, desenforme num prato redondo e decore com as trouxas de ovos.

continua

INGREDIENTES — TROUPAS DE OVOS

2 xícaras de chá de água	Açúcar granulado DOÇÚCAR para
4 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	passar as trouxas
12 gemas	
1 colher de chá de essência de baunilha ou 1 cálice de vinho do Porto	

MODO DE FAZER

Ferva a água com o açúcar até obter uma calda em ponto de fio. Reserve. Passe as gemas pela peneira. Da calda reservada, retire o suficiente para cobrir o fundo de uma pequena panela, do tamanho aproximado de um pires; leve ao fogo e jogue dentro a porção correspondente a duas gemas. Deixe alastrar, reduza o fogo, vire do outro lado, aguarde 1 a 2 minutos, retire e passe para uma peneira. Repita esta mesma operação até terminar as gemas, acrescentando a calda necessária para manter o nível inicial. Depois de todas as placas escorridas, corte as beiradas colocando-as no centro e enrole em forma de rocambole. Fixe o rolo com um palito e mergulhe as trouxas no restante da calda já aromatizada deixando ferver por 5 minutos. Escorra na peneira, passe no DOÇÚCAR e guarneça o pudim.

Rocamboles

rocamboles

Rocambole de coco.....	179
Rocambole de laranjas.....	180
Rocambole de gala.....	181
Rocambole de natal.....	182

rocambole de coco

Receita (n° 418) enviada por Da. Ivone Saldanha, residente à rua Br. de Serro Azul n° 88 — Ponta Grossa — PR

INGREDIENTES — MASSA

6 claras	1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de café de sal	1 colher de chá de fermento em pó
12 gemas	Coco ralado para decorar
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve com o sal e vá juntando as gemas e o açúcar, continuando a bater até dobrar o volume. Acrescente a farinha e o fermento, peneirados juntos, e misture sem bater. Coloque a massa em tabuleiro grande, forrado e untado, e asse em forno quente. Desenforme sobre um guardanapo úmido, recheie, enrole, cubra com o glacê e decore com o coco ralado.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	3 xícaras de chá de coco ralado
3 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água em ponto de fio, junte o coco e ferva mais 10 minutos. Utilize.

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar UNIÃO	2 claras em neve
2 xícaras de chá de água	
2 colheres de sopa de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o chocolate, em ponto de fio, e coloque sobre as claras, continuando a bater para engrossar. Utilize rapidamente.

rocambole de laranjas

Receita (nº 438) enviada por Da. Ada Maria Vilas Boas, residente à rua Lopes de Oliveira nº 635 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

6 ovos	1 colher de sopa de maisena
250g de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de sopa de manteiga derretida	Raspa de 1 laranja
Caldo de 2 laranjas	Açúcar granulado DOÇÚCAR suficiente para enrolar e cristalizar

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar e a manteiga, o caldo de laranja, a maisena e o fermento. Passe tudo pela peneira, junte a raspa de laranja e leve para assar em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Forno bem quente. Depois de assado, vire sobre um pano úmido e polvilhado com o DOÇÚCAR, enrole como rocambole e deixe esfriar. Retire o pano e cubra com mais DOÇÚCAR, usando uma peneira. Deixe secar bem para que a cristalização fique perfeita.

rocambole de gala

Receita (nº 454) enviada por Da. Ângela Maria Scopel, residente à rua 12 Artilheiros nº 125 — Vacaria — RS

INGREDIENTES — MASSA

4 gemas	1 pitada de sal
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de farinha de trigo
3 colheres de sopa de água fria	1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
4 claras	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até ficarem claras e espumosas. Acrescente a água, batendo sempre até obter uma mistura cremosa. Adicione então as claras batidas em neve com o sal, alternadas com a farinha peneirada com o fermento. Misture sem bater e coloque em tabuleiro de 43x26 cm untado e forrado com papel também untado. Asse no forno bem quente, por 15 minutos. Desenforme num pano úmido, corte as beiradas e enrole no rolo da massa com o pano junto, deixando assim por 10 minutos. Desenrole, espalhe parte do recheio e enrole novamente. Cubra com o creme restante e decore a seu gosto, conforme o momento em que for servi-lo.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

1 pacote de pudim de chocolate	1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
1 xícara de chá de leite	4 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de manteiga	

MODO DE FAZER

Prepare o pudim com o leite seguindo as instruções do pacote. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata a manteiga com o açúcar, acrescente aos poucos o chocolate, bata para ligar e junte com o creme do pudim, batendo tudo até ficar bem homogêneo. Utilize ainda morno, para que fique liso e bem colado à massa do rocambole. Decore com raspas de chocolate ou com outra guarnição de sua preferência.

rocambole de natal

Receita (n° 473) enviada por Da. Nilza A. Ferreira, residente à rua Peixoto Gomide n° 379, ap. 707 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 tablete de fermento de pão (15g)	3 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 copo americano de leite	1 gema e
1 colher de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de óleo para pincelar
1/2 colher de chá de sal	
1 colher de sopa de margarina	

MODO DE FAZER

Desmanche o fermento no leite morno e junte os outros ingredientes, seguindo a ordem acima indicada. Trabalhe até obter uma massa mole, mas que se desprenda das mãos. Deixe em repouso até dobrar o volume, abra a massa em formato retangular, distribua o creme de baunilha e as frutas cristalizadas, enrole e deixe crescer novamente. Pincele com a gema batida com o óleo e asse em forno médio durante 30 minutos.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 pacote de pudim de baunilha	200g de laranjas cristalizadas
1/2 litro de leite e um pouco mais, para ficar com consistência cremosa	100g de uvas-passa
	50g de cidras cristalizadas

MODO DE FAZER

Prepare o pudim com o leite seguindo as instruções do pacote. Corte as frutas em pedaços pequenos. Utilize.

Sobremesas

sobremesas

Suspiro delicioso de nozes	185
Gelatina especial	186
Doce cristalizado	187
Omelette norueguesa	188
Sobremesa de coco caramelado	191
Surpresa merengada	192
Doce de pêras com merengue	193
Doce colorido	194
Merengão delicioso	195
Merengue italiano com morangos	196
Merengue de café Caboclo	197
Baba à l'orange	198
Doce rápido de creme de frutas	199
Doce para um jantar	200
Sobremesa russa (de queijo)	201
Sobremesa de maçãs	202
Doce de nozes com ovos moles	203

suspiro delicioso de nozes

Receita (nº 415) enviada por Da. Rose Mary Geissler, residente à rua Engº Odebrecht nº 307, Garcia — Blumenau — SC

INGREDIENTES — MERENGUE

8 claras	250g de nozes moídas pesadas sem casca
8 colheres de sopa de açúcar	
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e continue batendo até obter um suspiro firme. Misture as nozes e despeje em uma forma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno com calor moderado. Desenforme no prato escolhido, deixe esfriar e cubra com o doce de ovos, podendo decorar com algumas ameixas ou damascos em calda rodeando o doce.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

8 colheres de sopa de açúcar	8 gemas
UNIÃO	4 colheres de sopa de leite

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, as gemas e o leite, e engrosse em fogo brando, mexendo sempre. Utilize.

gelatina especial

Receita (nº 419) enviada por Da. Roseli Hella Marques, residente à rua José Domakoski nº 1.969, Campina Siqueira — Curitiba — PR

INGREDIENTES

8 folhas de gelatina branca	1 litro de leite
1/2 xícara de chá de água fervente	1 coco ralado
2 copos americanos de açúcar	1 lata de leite condensado
UNIÃO	1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER

Amoleça a gelatina em água fria, antes de dissolvê-la na água fervente. Junte com os ingredientes restantes e bata no liquidificador em duas a três porções de cada vez. Depois de tudo batido, junte de novo, mexa e coloque na taça onde será servida. Leve à geladeira até estar bem gelada. Para valorizar esta sobremesa, pode servi-la com nata batida ou com sorvete de coco.

doce cristalizado

Receita (n° 525) enviada por Da. Irene Merigo Saião, residente à rua São José n° 64,
— ap. 24 — Santos — SP

INGREDIENTES — MASSA

4 claras	1 colher de sopa de fermento em pó
12 gemas	Açúcar granulado DOÇÚCAR para
4 colheres de sopa de farinha trigo	póvilhar

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve e, sem parar de bater, acrescente as gemas, uma a uma, até obter uma massa bem leve. Retire a taça da batedeira e misture, delicadamente, a farinha já peneirada com o fermento. Coloque em forma untada e forrada com papel também untado. Leve ao forno para assar com calor moderado. Não deixe tomar muita cor. Desenforme, depois de fria. Coloque a calda por cima, perfurando a massa com um palito. Depois de bem ensopada, coloque num prato de vidro ou porcelana. Cubra com doce de ovos, polvilhe com DOÇÚCAR e marque todo o tempo em pequenos losangos, utilizando uma faca comprida. No dia seguinte, toda a crosta do doce de ovos estará perfeitamente cristalizada. Decore com mais uma dose de doce de ovos, colocando-a à volta do doce.

INGREDIENTES — CALDA

2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	1 cálice de vinho do Porto de muito boa qualidade
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio ralo. Retire do fogo, junte o vinho e utilize ainda quente.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

250g de açúcar granulado DOÇÚCAR	10 gemas
1 xícara de chá de água	Baunilha a gosto

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar e a água, mexendo até obter ponto de fio. Deixe esfriar, acrescente as gemas e leve de novo ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Depois de esfriar um pouco, junte a baunilha e utilize.

omelette norvegienne

Receita (nº 504) enviada por Da. Claudete Nunes Barreto, residente à rua São Leopoldo nº 353 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

6 gemas	4 claras
4 colheres de sopa de açúcar	8 colheres de sopa de açúcar de confeito
UNIÃO	GLAÇÚCAR
4 claras em neve	Açúcar de confeito
4 colheres de sopa de farinha de trigo	GLAÇÚCAR para polvilhar
1 cálice de um bom licor	Morangos ou chocolate cortado em fatias, ou ainda
1 tijolo de sorvete de morango ou chocolate	Chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até esbranquiçarem. Acrescente as claras e a farinha bem peneirada, mexendo sem bater. Asse em forno moderado, em tabuleiro estreito e comprido. Deixe esfriar, borrife com o licor, coloque o tijolo de sorvete e rapidamente feche o sorvete cobrindo todo o doce desde a base, com o suspiro feito com as claras e o GLAÇÚCAR. Leve ao forno muito quente, só para secar e dar algum colorido à omelette. Polvilhe com GLAÇÚCAR e decore com morangos ou com chocolate. Sirva rápido para não deixar derreter o sorvete. É uma rara sobremesa da doçaria internacional e extremamente requintada.

doce cristalizado



omelette norvegienne



sobremesa de coco caramelado

Receita (n° 435) enviada por Da. Célia Jacob Piffer, residente à avenida Monte Castelo n° 615 — Santa Barbara D'Oeste — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 xícara de chá de água

2 cocos grandes ralados

9 claras em neve

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de caramelo. Deixe dourar bem sem mexer. Retire do fogo, aguarde 2 minutos. Junte os cocos e as claras misturando delicadamente. Despeje numa forma redonda e lisa untada e forrada com papel também untado. Leve ao forno quente por 30 minutos. Desenforme quente, retire o papel e cubra com a calda de ovos morna.

INGREDIENTES — CALDA DE OVOS

2 xícaras de chá de água

3 xícaras de chá rasas de açúcar

granulado DOÇUCAR

4 cravos-da-Índia

1 colher de sopa de manteiga

12 gemas

1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva a água com o açúcar e os cravos, até o ponto de fio. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e junte a manteiga. Passe as gemas pela peneira, misture com a calda já arrefecida e leve de novo ao fogo brando, mexendo lentamente até engrossar. Retire do fogo, aromatize com a baunilha e utilize.

surpresa merengada

Receita (nº 448) enviada por Da. Agatha Lippi Pettinati, residente à rua Machado de Assis nº 671 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

13 colheres de sopa de açúcar	5 claras
UNIÃO	250g de flocos de aveia
10 gemas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e as claras até espumarem, junte os flocos de aveia, mexa, deixe descansar 10 minutos. Asse com calor moderado, em forma desmontável bem untada com manteiga. Logo que estiver assada, cubra com a cocada e sobre esta coloque o merengue. Volte ao forno só para dourar.

INGREDIENTES — COCADA

10 colheres de sopa de açúcar	2 pacotes de coco seco misturado
UNIÃO	com 1 copo americano de água
1 coco ralado ou	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o coco e deixe ferver em fogo brando, mexendo até ficar transparente, podendo acrescentar um pouco de água se ficar demasiado seco. Utilize.

INGREDIENTES — MERENGUE

10 colheres de sopa de açúcar	1/2 colher de café de fermento em pó
UNIÃO	
5 claras	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar e as claras em neve já batidas com o fermento, continuando a bater até obter uma massa firme e dura. Utilize.

doce de pêras com merengue

Receita (nº 465) enviada por Da. Miriam Gervehr, residente à avenida Pereira Rego nº 1.000 — Candelária — RS

INGREDIENTES

10 pêras descascadas e
sem sementes

250g de açúcar UNIÃO

1 copo americano de água

8 gemas

8 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

1 cálice de vermute

8 claras

16 colheres de sopa de açúcar
de confeitiro GLAÇUCAR

Açúcar de confeitiro

GLAÇUCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Corte as pêras em quatro, junte o açúcar e a água, e cozinhe em fogo brando. Retire da calda e arrume numa tarteira de vidro refratário. Cubra com uma gemada feita com as gemas, as oito colheres de açúcar e o vermute, e asse com calor moderado, até tostar. Prepare um suspiro bem firme com as claras e o GLAÇUCAR, guarneça o doce, de forma decorativa, e deixe no forno com pouco calor, para cozinhar o merengue e ficar branquinho. Polvilhe com um pouco de GLAÇUCAR e sirva gelado.

doce colorido

Receita (n° 487) enviada por Da. Elizabeth Maack, residente à rua Cel. Canavarro n° 647 — Santo André — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	4 colheres de sopa rasas de
8 gemas	manteiga
2 xícaras de chá de farinha de trigo	8 claras em neve

MODO DE FAZER

Coloque o açúcar e as gemas na taça da batedeira. Leve ao banho-maria, batendo até que a mistura esteja bem aquecida. Retire e continue a bater até ficar morna. Peneire a farinha sobre a massa, mexendo de leve, com colher de pau. Por último, adicione a manteiga derretida e apenas morna, e as claras, misturando sem bater. Coloque a massa em duas formas desmontáveis com 22 cm de diâmetro, untadas e enfarinhadas. Leve ao forno médio por 30 minutos.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	Cerejas cristalizadas ou em calda,
2 latas de abacaxi em calda	amêndoas, figos cristalizados
1/2 xícara de chá de conhaque	e pedaços de abacaxi para decorar
2 vidros de geléia de damasco	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com duas xícaras de chá de calda de abacaxi até formar uma calda grossa. Acrescente duas colheres de sopa de conhaque e retire do fogo. Passe as fatias de abacaxi por essa calda e coloque sobre o mármore untado. Deixe esfriar.

MONTAGEM DA SOBREMESA

Logo que as massas estejam frias, corte-as pelo meio. Na primeira placa, espalhe uma leve camada de geléia, amolecida com o restante do conhaque. Cubra com fatias de abacaxi. Sobreponha nova camada de massa, outra de geléia e assim com as camadas restantes. Termine com uma leve camada de geléia no tampo do doce. Decore com cerejas, as amêndoas levemente torradas e os figos, fazendo uma grinalda de pequenas flores. Lateralmente, decore com pedaços de abacaxi e figos picados. Esta decoração é bastante vistosa, mas pode ser alterada a seu gosto.

merengão delicioso

Receita (n° 494) enviada por Da. Marli Beatriz Arenzon, residente à rua Hércules Gallo n° 1.724 — Caxias do Sul — RS

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

6 gemas	2 colheres de sopa de maisena
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de leite fervente	6 claras em neve
2 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com uma xícara de açúcar, junte o leite quente e os demais ingredientes, seguindo a ordem acima indicada. Por último, as claras batidas em suspiro com a xícara restante do açúcar. Mexa lentamente e asse com calor moderado, em forma untada e forrada com papel também untado. Deixe esfriar, desenforme e reserve.

INGREDIENTES — MERENGÃO

12 claras	300g de nozes moídas
300g de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	1 xícara de chá de biscoitos Maria bem moídos

MODO DE FAZER

Faça um merengue bem firme com as claras e o açúcar. Misture delicadamente as nozes e a farinha de biscoitos. Leve ao forno em assadeira untada e forrada com papel também untado. A assadeira deve ser igual à do pão-de-ló e o forno deve ter calor moderado.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 latas de leite condensado cozido	abacaxi suficiente para umedecer o
Calda de compota de pêssego ou	pão-de-ló

MONTAGEM DA SOBREMESA

Corte o pão-de-ló ao meio, umedeça uma das placas com a calda da fruta e recheie com o doce de leite. Por cima, o merengão, umedecido com calda e nova camada de doce de leite. A quinta camada é de pão-de-ló também umedecido. Com o restante do doce de leite, cubra toda a sobremesa. A decoração pode ser variada. Sugerimos que seja utilizada a fruta correspondente à calda usada, fazendo um desenho simples.

merengue italiano com morangos

Receita (n° 524) enviada por Da. Myriam Amarante Paiva, residente à rua Dr. Flores n° 307, conj. 401 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MERENGUE

8 claras

500g de açúcar UNIÃO

Caldo de 1/2 limão

500g de morangos

MODO DE FAZER

Junte as claras com o açúcar e aqueça em banho-maria até ficarem mornas. Passe para a taça da batedeira, adicione o limão e bata durante 20 minutos, na velocidade máxima. Coloque numa forma de vidro refratário redonda, funda e bem untada, e leve ao forno já aquecido moderadamente, em cima de uma placa de madeira molhada. Deixe assar até crescer e formar uma crosta exterior. Retire do forno e vire, ainda quente, no prato já escolhido. Depois de esfriar completamente, corte o merengue em camadas, usando uma faca molhada e recheie com chantilly e morangos já limpos e secos. Depois do merengue reconstituído, cubra-o todo com chantilly e decore com morangos. Sirva bem gelado. Se não for época de morangos, use fruta de conserva. Indicamos em especial os pêssegos.

INGREDIENTES — CHANTILLY

500g de creme de leite fresco e
gelado

100g de açúcar de confeitiro

GLAÇUCAR

1 colher 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.

merengue de café caboclo

Receita (n° 548) enviada por Da. Sandra Mabel Rufner, residente à avenida Severiano de Almeida n° 587 — Getúlio Vargas — RS

INGREDIENTES — MERENGUE

1 copo americano de claras 4 copos americanos de açúcar
1 colher de chá de cremor de tártaro UNIAO

MODO DE FAZER

Amorne as claras e bata com o cremor de tártaro, juntando o açúcar aos poucos e sem parar. Quando a massa estiver bem firme, coloque em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Leve a assar com calor brando, sem deixar tomar cor. Desenforme quente e reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de manteiga fresca e sem sal 1 xícara de café, de café
1 lata de leite condensado CABOCLO bem forte
4 colheres de sopa de açúcar 1 colher de sobremesa de essência
UNIAO de baunilha
4 gemas Grãos de café para decorar

MODO DE FAZER

Bata a manteiga até esbranquiçar. Junte o leite condensado e o açúcar, continuando a bater para ligar muito bem. Adicione as gemas, uma a uma, e, sem parar de bater, o café colocando-o em gotas sobre o creme. Junte a baunilha e reserve na geladeira.

MONTAGEM DA SOBREMESA

Com uma faca molhada, corte o merengue em três discos. Coloque o primeiro na forma em que foi assado, lavada e forrada de novo. Faça uma camada com o creme de café. Cubra com a segunda camada, repetindo a mesma operação, até terminar com a terceira camada. Reserve creme de café suficiente para decorar o merengue e enfeite com grãos de café, colocados sobre o creme. Fica muito decorativo.

baba à l'orange

Receita (nº 559) enviada por Da. Nely Lopes, Caixa Postal nº 720 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

2 tabletes de fermento de pão (30g)	200g de manteiga amolecida
1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	3 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de leite morno	Gomos de laranja cristalizada ou natural para decorar
4 ovos	

MODO DE FAZER

Misture o fermento, o açúcar e o leite, e aguarde 15 minutos, até crescer. Separadamente bata os ovos e a manteiga amolecida. Junte o fermento reservado, bata bem e vá acrescentando a farinha, continuando a bater. Coloque na forma untada e deixe descansar 2 horas em lugar abafado. Só deve encher meia forma. O restante é para o crescimento, não só pela fermentação, como depois durante o cozimento, no forno. Asse em calor médio por cerca de 30 minutos. Assim que esteja cozido e só morno, despeje a calda sobre o baba sem o desenformar. Logo que a calda tenha sido absorvida, vire a forma num prato e deixe assim até esfriar. Retire então a forma e decore com gomos de laranja cristalizada ou natural.

INGREDIENTES — CALDA

1/2kg de açúcar granulado	1 copo americano de caldo de laranja
DOÇÚCAR	
1/2 litro de água	

MODO DE FAZER

Ferva a água com o açúcar em ponto de fio. Retire do fogo e junte o caldo de laranja. Utilize quente.

doce rápido de creme de frutas

Receita (n° 577) enviada por Da. Maria De Meneghi da Rocha, residente à rua Rlachuelo n° 647, ap. 33 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

600g de fruta fresca de polpa macia e sumarenta (morangos, pêssegos, nectarinas, abacate, etc.), pesada depois de preparada
500g de açúcar UNIÃO
Caldo de 1 limão
4 gemas
250g de manteiga muito fresca e sem sal

500g de fatias de pão-de-ló ou de biscoitos tipo inglês
4-5 pedaços de fruta para decorar
Nota: Pode utilizar fruta de conserva. Nesse caso junte 1 xícara de chá de calda.

MODO DE FAZER

Retire quatro ou cinco pedaços da fruta para decorar o doce. Coloque a polpa no liquidificador e bata até desfazer ligeiramente. Acrescente o açúcar e o limão, as gemas e a manteiga derretida, batendo então pelo tempo suficiente para obter um creme homogêneo e mole. Retire para uma taça, corte o pão-de-ló em pedaços retangulares e do mesmo tamanho, e vá montando rapidamente o doce, em camadas sucessivas e alternadas de pão-de-ló e creme de fruta, começando e terminando com o pão-de-ló. Utilize uma forma de bolô inglês, forrada com papel impermeável, cujas extremidades ultimassem a forma. Leve à geladeira até estar firme, cerca de 5 a 6 horas, deixando de preferência para o dia seguinte. Desenforme, cubra com chantilly merengado e decore com pedaços de frutas.

INGREDIENTES — CHANTILLY MERENGADO

2 claras
200g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

MODO DE FAZER

Prepare um merengue bem firme, batendo as claras com metade do açúcar. Bata bem a outra metade e o creme de leite. Junte o merengue, misturando-os delicadamente com um garfo e sem bater. Depois de decorado, deixe na geladeira até a hora de servir.

doce para um jantar

Receita (n° 583) enviada por Da. Helena Maria Mazzo, residente à rua São Bento nº 21 — Osasco — SP

INGREDIENTES

200g de manteiga	150g de chocolate amargo em pó
250g de açúcar UNIÃO	300g de biscoitos esfarelados
2 gemas	2 cálices de licor de chocolate
100g de frutas cristalizadas	2 claras em neve
1 colher de sopa de castanhas de caju torradas e moídas	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo. Junte as gemas, uma a uma, as frutas cristalizadas bem picadas, as castanhas, o chocolate, os biscoitos esfarelados e o licor, colocando-o em gotas. Por fim, acrescente as claras, mexendo tudo delicadamente. Coloque esta massa sobre um papel impermeável e dê-lhe a forma arredondada e comprida, de acordo com o prato, tipo bandeja comprida, em que vai apresentar o doce. Enrole bem no papel de alumínio, feche bem os topos e leve à geladeira por 4 a 5 horas. Retire o papel decore a seu gosto. No entanto, aconselhamos o chantilly como cobertura e uma decoração de frutas cristalizadas, das bem coloridas. Mantenha na geladeira até a hora de servir, já colocado num prato de vidro, liso e transparente.

sobremesa russa (de queijo)

Receita (n° 485) enviada por Da. Szejndla Sapoznik, residente à avenida Protásio Alves n° 1.168, ap. 105 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

3 gemas	Raspa de 1 limão grande e verde
250g de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de farinha de trigo	3 claras em neve
1 colher de sopa de semolina	1 xícara de chá de biscoitos
500g de ricota muito fresca passada pela peneira	Maizena ou Maria moídos
1/2 iogurte azedo	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar. Junte a farinha peneirada, a semolina, a ricota e o iogurte, misture bem e acrescente a raspa de limão e a baunilha. Ligue sem bater, com as claras e coloque na forma, já untada e polvilhada com os biscoitos moídos. Asse no forno, aproximadamente por 45 minutos. Não retire logo a sobremesa do forno. Aguarde mais 15 minutos, com o forno desligado. Também recomendamos que não deve ser aberto nos primeiros 30 minutos. Esta é uma deliciosa e finíssima sobremesa para o jantar. Como requinte, acompanhe-a, nesse caso, com doce de damascos servido numa taça de cristal.

sobremesa de maçãs

Receita (nº 428) enviada por Da. Maria Helena Loeck, residente à rua Br. de Santa Tecla nº 712 — Pelotas — RS

INGREDIENTES — SOBREMESA

4-5 maçãs	1 copo americano de açúcar
Raspa de 1/2 limão	UNIÃO
Caldo de 1 limão	1/2 colher de chá de canela em pó
1 copo americano de farinha de trigo	1/2 colher de chá de sal
	2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE FAZER

Unte com manteiga uma forma de vidro refratário, coloque as maçãs descascadas e cortadas em fatias. Salpique com a raspa e o caldo de limão. Faça uma farofa com a farinha, açúcar, canela, sal e manteiga, picando tudo com duas facas. Coloque sobre as maçãs e deixe assar por 30 minutos com calor moderado. Sirva ainda morno, acompanhado com creme gelado.

INGREDIENTES — CREME GELADO

1 lata de creme de leite bem gelado	Baunilha a gosto
2 claras em neve	
4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Bata o creme como para chantilly. Bata as claras com o açúcar como suspiro. Junte as duas misturas, coloque a baunilha e sirva.

doce de nozes com ovos moles

Receita (nº 461) enviada por Da. Maria Helena Barbosa, residente à rua Santa Cruz nº 426 — Tatuí — SP

INGREDIENTES — MASSA DE NOZES

1/2kg de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 copo americano de água

1/2kg de miolo de nozes

2 ovos

6 gemas

MODO DE FAZER

Com o açúcar e água, faça uma calda em ponto de pasta. Junte as nozes, deixe esfriar um pouco, ligue com os ovos e as gemas, e cozinhe em fogo brando, até soltar da panela, mexendo sempre para não queimar. Coloque metade da massa numa forma untada, sobreponha com uma camada de recheio e cubra com a massa restante. Leve ao forno com temperatura moderada, para secar e consolidar o doce. Deixe esfriar para desenformar. Cubra com glacê de chocolate ou outro a seu gosto.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1 xícara de chá de água
12 gemas

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água em ponto de pasta. Deixe esfriar, acrescente as gemas, passadas pela peneira e leve de novo ao fogo brando, mexendo devagar, mas continuamente, até engrossar. Retire do fogo, coloque a baunilha e utilize quente.

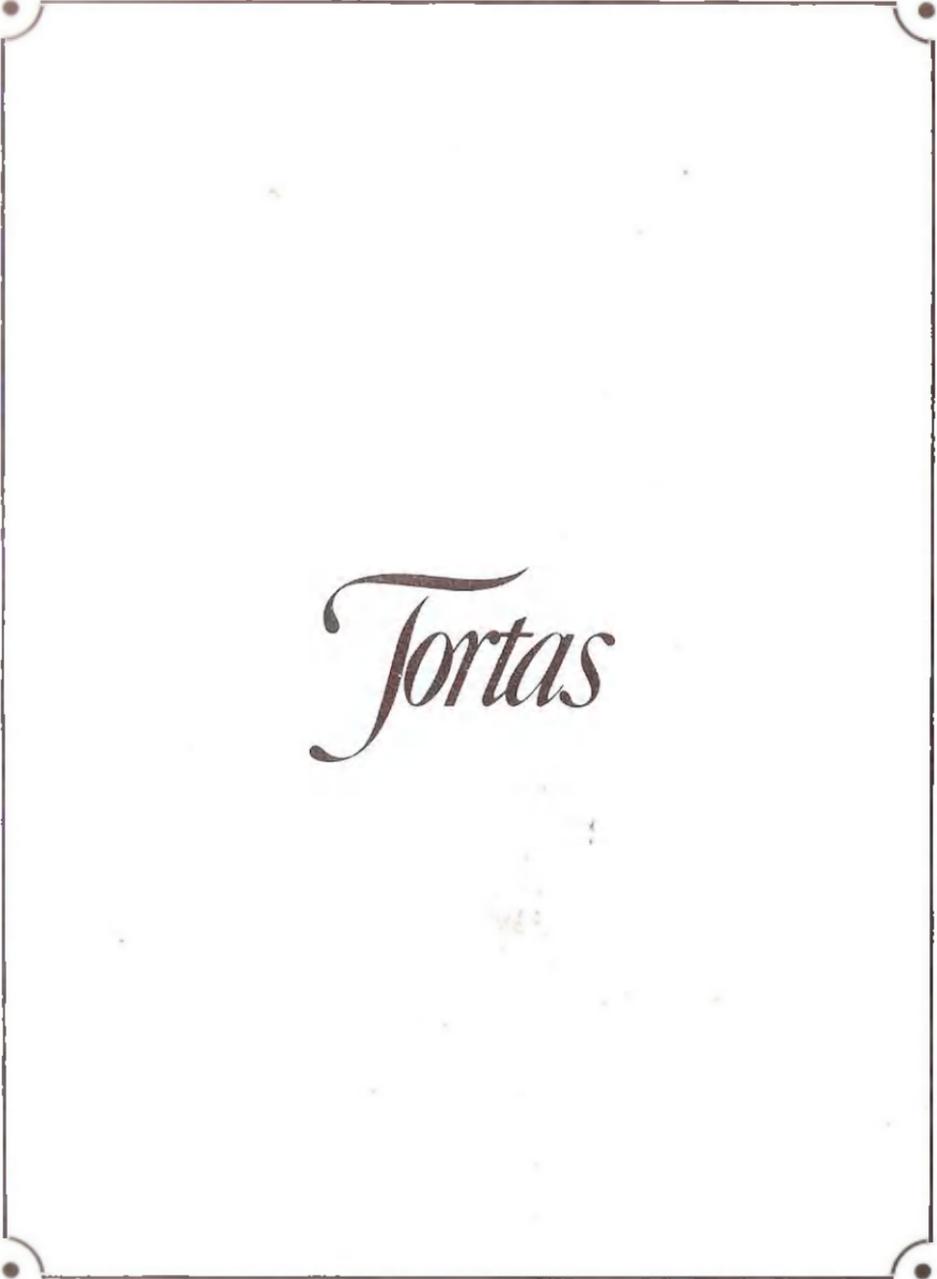
INGREDIENTES — GLACÊ DE CHOCOLATE

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de chá de chocolate em pó
meio amargo

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre até ficar pastoso. Retire, bata na batedeira durante 5 minutos e cubra a sobremesa.



Tortas

tortas

Tarte aux poires	209
Torta de queijo e limão	210
Torta de morangos	211
Tarte de maçãs Sinhazinha	212
Torta especial de ricota	213
Torta de bananas (tipo pie)	214
Torta original de chocolate e coco	215
Torta de papoula	216
Torta de coco à brasileira	217
Torta alemã de amêndoas	218
Torta de queijinho branco	219
Torta de requeijão cremoso	220
Tarte aux noisettes	221

tarte aux poires



torta de queijo e limão



tarte aux poires

Receita (n° 450) enviada por Da. Vera Lúcia Ferreira, residente à rua Aprovada n° 534, casa 15 — São Vicente — SP

INGREDIENTES — MASSA

200g de farinha de trigo	1-2 colheres de sopa de água gelada
100g de manteiga	Cerejas ao marasquino para decorar
1 colher de café de sal	
2 colheres de sopa de óleo	

MODO DE FAZER

Misture a farinha, a manteiga e o sal, até obter uma farofa. Junte o óleo e a água, e trabalhe a massa rapidamente, só até ligar. Não deve ser amassada. Forre uma forma de aro removível e reserve. Recheie com o creme, leve a assar em forno moderado e quando o creme começar a se firmar, coloque as pêras com a calda. Volte ao forno até assar completamente. Sirva frio, decorando com cerejas ao marasquino.

INGREDIENTES — PÊRAS EM CALDA

1 litro de água	1 lata de pêras em conserva
250g de açúcar granulado	

DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Ferva a água com o açúcar, coloque as pêras e mantenha a fervura até reduzir a calda a uma xícara. Reserve para esfriar.

INGREDIENTES — CREME

1/2 litro de creme de leite	1 colher de chá de essência de baunilha
6 ovos	
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes com um garfo, passe pela peneira e coloque na forma já forrada.

torta de queijo e limão

Receita (n° 546) enviada por Da. Maribel Korukian Miguel, residente à rua Bruna n° 351 — Mococa — SP

INGREDIENTES — MASSA

375g de farinha de trigo
125g de açúcar UNIAO
1 gema

200g de margarina
Raspa de 1/2 limão

MODO DE FAZER

Misture a farinha com o açúcar, ligue com a gema, a margarina e o limão, sem amassar. Deixe repousar 15 minutos e forre uma forma de aro removível. Reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

450g de queijo cremoso
4 ovos
3 gemas
1 1/2 xícara de chá de açúcar
UNIAO
1 colher de chá de essência de baunilha

Raspa de 1/2 limão
1 colher de sopa de caldo de limão
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
Caldo de 1 limão

MODO DE FAZER

Bata o queijo até ficar leve e fofo, adicione os ovos e as gemas, uma de cada vez e batendo sempre. Junte o açúcar, a baunilha, a raspa e uma colher de caldo de limão. Misture o creme de leite e coloque na forma já forrada com a massa. Asse em forno moderado e, depois de pronta e fria, cubra com o leite condensado batido com o caldo de limão. Depois de fria, retire da forma, decore a seu gosto e sirva gelada.

torta de morangos

Receita (n° 423) enviada por Da. Ivone Saldanha, residente à rua Br. de Serro Azul n° 88 — Ponta Grossa — PR

INGREDIENTES — MASSA

1/2 xícara de chá de maisena	2/3 de xícara de chá de manteiga
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo	1 gema
	5 colheres de sopa de água gelada

MODO DE FAZER

Peneire as farinhas, misture a manteiga, golpeando-a com uma faca até parecer farofa. Adicione a gema e a água e ligue com as pontas dos dedos, sem amassar. Coloque na geladeira por 1 hora, depois forre uma forma de aro removível, espetando o fundo com um garfo para não ficar com bolhas ao assar. Depois de assada, deixe esfriar antes de retirar da forma e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 colheres de sopa de maisena	400g de gordura vegetal
1/2 litro de leite	800g de morangos
350g de açúcar UNIÃO	1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO
1 colher de chá de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Prepare um creme com a maisena, o leite e o açúcar, retire do fogo, junte a baunilha e deixe esfriar, batendo sempre. Bata a gordura vegetal em creme e junte às colheradas com o creme frio, batendo bem, até obter um glacê tipo chantilly.

MONTAGEM DA TORTA

Escorra os morangos depois de lavados, polvilhe com o açúcar e faça uma camada no fundo da massa já assada. Cubra com outra camada de glacê, repetindo a mesma operação até terminar com os morangos na parte superior. Sirva gelada.

tarte de maçãs sinhazinha

Receita (nº 426) enviada por Da. Neyde Corrêa Raphael, residente à rua Panapoi nº 73, Aeroporto — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de chá de fermento em pó	1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
3 xícaras de chá de farinha de trigo	125g de manteiga
	2 gemas

MODO DE FAZER

Peneire o fermento com a farinha e o açúcar, misture com a manteiga, como farofa, e ligue com as gemas, sem amassar. Deixe repousar em lugar fresco. Forre o fundo e os lados de uma forma desmontável. Asse em forno moderado até a massa estar dourada e seca. Reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 latas de leite condensado	2 claras
1/2 xícara de chá de caldo de limão	4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR
2-3 maçãs verdes	

MODO DE FAZER

Bata o leite condensado no liquidificador, juntando o caldo de limão aos poucos, para engrossar bem. Despeje na caixa de massa, já assada e fria, cubra com as maçãs cortadas em fatias muito finas e leve ao forno para dourar o recheio. Bata as claras com açúcar, coloque sobre toda a superfície da tarte e deixe secar no forno com pouco calor. Sirva gelada.

torta especial de ricota

Receita (n° 453) enviada por Da. Ema Floriani, residente à rua São José n° 67 — Blumenau — SC

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo	1 colher de sopa de manteiga
1 ovo	1 pitada de sal
1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e amasse bem, forre uma forma de aro removível e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO

1/2kg de ricota	1/2 pacote pequeno de canela em pó
1/4 de copo americano de leite	Raspa de 1/2 limão
9 gemas	9 claras
500g de açúcar UNIÃO	1 pitada de sal

MODO DE FAZER

Passa a ricota pela peneira, misture o leite e reserve. Bata as gemas com o açúcar até espumar, junte a canela, o limão e as claras batidas em neve com o sal. Ligue com a ricota, mexendo sem bater. Coloque na forma já forrada e asse em forno moderado por cerca de 40 minutos.

torta de bananas (tipo pie)

Receita (nº 449) enviada por Da. Eleonir Saculin, Caixa Postal nº 45 — Imasa Videira — SC

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de manteiga	3 xícaras de chá de maisena
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 gemas	1 colher de café de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme. Junte os ingredientes restantes já peneirados. Trabalhe a massa, abra com o rolo e forre uma forma de aro removível. Coloque o primeiro recheio, sobreponha o segundo e leve ao forno para assar, não deixando secar. Cubra com o merengue, leve de novo ao forno brando para crescer e dourar.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

2 gemas	1 litro de leite
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de café de essência de baunilha
2 colheres de sopa de maisena	

MODO DE FAZER

Faça uma gemada com o açúcar e a maisena. Escalde com o leite e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Adicione a baunilha. Utilize.

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

1kg de bananas	1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
Caldo de 1/2 limão	1 colher de café de canela em pó

MODO DE FAZER

Corte as bananas em rodela, junte caldo de limão e leve ao fogo com o açúcar e a canela. Retire logo que a banana ficar bem amarela e macia.

INGREDIENTES — MERENGUE

2 claras	2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
----------	----------------------------------

MODO DE FAZER

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

torta original de chocolate e coco

Receita (nº 472) enviada pelo Sr. Udo Adolfo Richlin, residente à rua do Príncipe nº 501 — Joinville — SC

INGREDIENTES — MASSA

60g de chocolate meio amargo	2/3 de xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga	UNIÃO
2 colheres de sopa de leite ou água quente	1 1/2 xícara de chá de coco ralado e tostado no forno

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria, junte o leite e o açúcar, mexa bem e acrescente o coco. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco, cubra o fundo e os lados de uma forma de vidro refratário ou aro removível e leve à geladeira até endurecer. Recheie, cubra com calda de chocolate e sirva.

INGREDIENTES — RECHEIO

() mais indicado é utilizar uma porção de sorvete de chocolate e baunilha levemente amassado.	Também pode-se usar qualquer creme espesso, mousse de chocolate, chantilly, etc.
--	--

INGREDIENTES — CALDA DE CHOCOLATE

100g de chocolate meio amargo	1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO
1/2 xícara de chá de água	1 pitada de sal

MODO DE FAZER

Ferva o chocolate com a água, mexendo até derreter. Junte o açúcar e o sal, misture e deixe ferver 5 minutos. Depois de completamente frio, coioque sobre a torta.

torta de papoula

Receita (n° 600) enviada por Da. Ruvín Wasserman, residente à rua Augusta n° 348, ap. 61 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa de açúcar	1 gema
UNIÃO	1 xícara de chá de farinha de trigo
1/4 de xícara de chá de manteiga	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a manteiga, bata e adicione a gema. Misture a farinha peneirada e se precisar pode acrescentar um pouco mais, de forma a poder abrir a massa com o rolo. Forre com ela uma forma de aro removível, já untada e polvilhada com farinha de rosca. Deixe descansar na geladeira enquanto prepara o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 gemas	1/2 xícara de chá de passas
3/4 de xícara de chá de açúcar	1/2 xícara de chá de amêndoas moídas
UNIÃO	1 colher de chá de baunilha
Caldo e raspa de 1/2 limão	1 colher de chá de sementes de papoula moídas
1 xícara de chá de sementes de papoula moídas	6 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar e acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Recheie a forma reservada e asse em forno moderado, até estar firme. Desenforme só depois de esfriar.

torta de coco à brasileira

Receita (n° 527) enviada por Da. Diva Martinelli, residente à rua Bairy n° 142 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 xícaras de chá de farinha de trigo	3 colheres de sopa de margarina
4 colheres de sopa de açúcar	3/4 de xícara de chá de leite morno
UNIÃO	1 ovo
1 colher de sopa de fermento em pó	1 gema
4 colheres de sopa de banha	

MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o açúcar e o fermento. Junte a banha e a margarina e, com as pontas dos dedos, faça uma farofa fina. Adicione o leite e o ovo, a gema, já batidos, e trabalhe a massa só para ligá-la bem. Se for preciso, coloque um pouco mais de farinha até que a massa fique mole, porém, firme. Deixe descansar 30 minutos, abra com o rolo e forre uma forma média, quadrada e de vidro refratário. Não precisa untar. Reserve enquanto prepara o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 xícaras de chá de açúcar	1 coco ralado
granulado DOÇUCAR	1 vidro de leite de coco
2 xícaras de chá de água	6 gemas
Cravo-da-Índia a gosto	
Pau-canela a gosto	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar, a água e as especiarias, até ponto de fio grosso. Retire-as, coloque o coco e deixe tomar consistência de doce, em fogo baixo e mexendo lentamente. Retire do fogo, junte o leite de coco e as gemas, e deixe engrossar até à consistência de uma cocada espessa. Depois de morna, recheie a forma reservada e asse em forno moderado. Quando começar a tomar cor, cubra com suspiro e deixe terminar de assar, com o fogo reduzido.

INGREDIENTES — SUSPIRO

4 claras	10 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR
----------	--

MODO DE FAZER

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

torta alemã de amêndoas

Receita (nº 567) enviada por Da. Vera Lúcia Casara, Caixa Postal nº 87 — Joaçaba — SC

INGREDIENTES — MASSA

125g de manteiga	200g de geléia de damasco
3 gemas	Açúcar de confeitiro
70g de açúcar UNIÃO	GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar
200g de farinha de trigo	
1 colher de chá de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga, junte as gemas e o açúcar, continuando a bater até obter um creme espumoso. Misture a farinha peneirada com o fermento e coloque na forma de aro removível, revestindo o fundo e os lados com a massa. Cubra com a geléia, coloque pequenos montes de massa de makronen e leve ao forno moderado, até crescer e secar como suspiro claro. Depois da torta fria, retire da forma, abrindo-a com cuidado e polvilhe com GLAÇÚCAR passado pela peneira.

INGREDIENTES — MAKRONEN

250g de açúcar de confeitiro	250g de amêndoas sem pele e raladas
GLAÇÚCAR	Raspa de 1/2 limão
3 claras em neve	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar às claras, aos poucos e batendo sempre. Quando o suspiro estiver bem firme, misture as amêndoas e o limão, mexendo com um garfo, para que a massa se mantenha leve. Utilize.

torta de queijo branco

Receita (n° 582) enviada por Da. Cecília Sauer Bonelli a/c Banco Brasileiro de Descontos S.A., rua Prof. José Hoerich n° 390 — Santo Amaro da Imperatriz — SC

INGREDIENTES — MASSA

65g de manteiga	Farinha de trigo suficiente para formar uma massa consistente e macia
60g de açúcar UNIÃO	Açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR para polvilhar
1 ovo	
1 colher de chá de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e procure ligá-los sem amassar. Deixe descansar um pouco a massa e forre uma forma de aro removível, de tamanho médio. Reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

100g de manteiga	1 colher de sopa de farinha de trigo
200g de açúcar UNIÃO	1 colher de sobremesa de fermento em pó
4 gemas	Raspa de 1 limão verde
500g de queijo branco sem sal e muito fresco	2 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme. Acrescente o queijo passado pela peneira, sem bater. Adicione os ingredientes restantes e, por último, as claras, apenas misturando. Coloque na forma reservada e leve ao forno, com calor moderado, por cerca de 1 hora. Depois de fria e desenformada, polvilhe com o GLAÇÚCAR, utilizando uma peneira para que fique "nevada".

torta de requeijão cremoso

Receita (n° 440) enviada por Da. Marli Rocha, residente à rua Martim Afonso n° 1.796, Bigorriho — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de farinha de trigo	1 colher de café de fermento em pó
2 colheres de sopa de açúcar	3 colheres de sopa de manteiga
UNIÃO	2 colheres de sopa de margarina
1 pitada de sal	1 gema

MODO DE FAZER

Peneire os ingredientes secos, misture com os restantes, ligue sem amassar e deixe repousar 15 minutos. Forre uma forma de aro removível, fure todo o fundo com um palito e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 copo de requeijão cremoso	3 colheres de chá de fermento em pó
1 lata de leite condensado	1 colher de chá de essência de baunilha
1 gema	1 xícara de chá de uvas-passa brancas
2 colheres de sopa de açúcar	2 claras em neve
UNIÃO	
3 colheres de sopa de maisena	

MODO DE FAZER

Bata o requeijão com o leite condensado, a gema e o açúcar. Junte a maisena peneirada com o fermento, a baunilha, as passas e as claras, misturando sem bater e coloque na forma já forrada com a massa. Asse em forno moderado até o recheio estar sólido e tostado. Sirva frio.

tarte aux noisettes

Receita (nº 570) enviada por Da. Maria Amélia G. Leite, residente à rua Br. de Cotegipe nº 679 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

- | | |
|---|-------------------------------|
| 3 xícaras de chá de farinha de trigo | 1 gema |
| 1 1/2 xícara de chá de açúcar | 1-2 colheres de sopa de leite |
| UNIÃO | 1 pitada de sal |
| 1 xícara de chá de manteiga ou margarina (150g) | |

MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o açúcar. Coloque a manteiga ou margarina bem gelada sobre ela e, com uma faca, trabalhe a mistura até obter uma farofa grossa. Esfregue essa farofa entre as mãos, para afiná-la, junte, abra uma cova no centro e coloque então a gema, o leite e o sal. Vá puxando a farofa para o centro, mexa com as pontas dos dedos e trabalhe a massa rapidamente, sem amassar, até ficar homogênea. Estenda com o rolo e forme uma forma de aro removível grande e alta. Enquanto prepara o recheio, reserve a forma na geladeira.

INGREDIENTES — RECHEIO

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 2 gemas | 4 xícaras de chá de nozes moídas |
| 3 claras em neve | 1/2 xícara de chá de farinha |
| 3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO | 1 colher de chá de fermento em pó |

MODO DE FAZER

Bata as gemas com as claras, acrescente o açúcar aos poucos, batendo sempre, até obter uma massa consistente. Retire a taça da batedeira, junte as nozes misturadas com a farinha já peneirada com o fermento e despeje rapidamente na forma reservada. Asse no forno com temperatura moderada, cerca de 30 minutos. Retire do forno e deixe esfriar completamente.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite gelado e fresco
1 colher de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR

1 colher 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. Faça montes de chantilly sobre um papel de alumínio e leve ao congelador. Na hora de servir, coloque sobre a torta bastando virar o papel sobre o recheio para que o chantilly fique perfeito.

INGREDIENTES — MERENGUE

4 claras

8 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar até obter um merengue firme. Coloque em monte sobre o chantilly, cobrindo-o completamente com uma colher molhada. Faça uns desenhos simples sobre o merengue e leve ao forno quentíssimo para dourar, sem derreter o creme nem aquecer a torta.

*Tortas
em
Camadas*

tortas em camadas

Torta de laranjas	227
Torta de merengue com frutas	228
Torta de chocolate recheada	229
Torta Maria do Céu	230
Torta gaúcha	231
Torta Margarida	232
Torta com disco de coco	233
Torta dos sete sabores	235
Torta para o dia do papai	237
Torta Lia	239
Torta de canela	240
Torta girassol	241
Torta Jamaica	242
Torta arrendada de chocolate	245
Torta de nozes	246
Torta delicada (de amendoins ou amêndoas)	247
Torta alegre	249
Torta sablée	251
Torta Júlia	252
Torta dos noivos	253
Torta Ana May	254
Torta crocante de Bruxelas	255
Torta espetacular	256
Torta Dona Diva	257
Torta para sobremesa	258
Torta de castanhas	259
Torta Sesquicentenário	263
Torta mista pralinée	265
Torta especial de merengue	267
Torta folhada de amendoins	269
Outra torta da mamãe	271
Torta de pasta de ovos	272
Torta de café	273
Torta dos sinos	274
Torta especial de chocolate	275
Torta de nozes com recheio de coco	276
Torta de amêndoas	277
Torta diferente de frutas	278
Torta finíssima de creme bávaro	281
Receita antiga de torta de nozes	282
Torta Elizabeth (receita original alemã)	283
Deliciosa torta de nozes	285
Torta de nozes com licor	286
Torta sulista	287
Torta Maria Luiza	288
Bico de abelhas	289
Torta Sampaio	291
Torta delícia de nozes	293
Torta Dona Rosa	295

torta de laranjas



torta de merengue com frutas



torta de laranjas

Receita (nº 401) enviada por Da. Rita de Cássia, residente à rua Xavier da Cunha nº 932, Cavalhada — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de leite
3 colheres de sopa de manteiga	2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 ovos	1 colher de sopa de fermento em pó
2 gemas	
1 colher de sobremesa de raspa de laranja	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até espumar. Junte os ovos, as gemas e a raspa de laranja, continue batendo, e acrescente, alternadamente, o leite e a farinha, já peneirada com o fermento. Divida a massa em duas formas redondas untadas e forradas com papel também untado, e asse no forno com calor moderado. Desenforme depois de esfriar, recheie e cubra com o glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

3 colheres de sopa de manteiga sem sal	5 colheres de sopa de caldo de laranja
2 xícaras de chá de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	2 claras
1 colher de sobremesa de raspa de laranja	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga até ficar cremosa, junte aos poucos uma xícara de açúcar e continue batendo até espumar. Acrescente a raspa e o caldo de laranja. Bata as claras com a outra xícara de açúcar, até obter um suspiro. Misture delicadamente com creme de manteiga, até ficar bem ligado, e utilize. A decoração desta torta poderá ser feita com laranja cristalizada, chocolate granulado ou com gomos de laranja ao natural.

torta de merengue com frutas

Receita (nº 479) enviada por Da. Cilene Maria da Silva, residente à rua Des. Nelson Nunes nº 14 — Florianópolis — SC

INGREDIENTES — MERENGUE

10 claras	1 colher de sopa de vinagre
24 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	Pêssegos, morangos, pêras ou abacaxi, suficientes para decorar

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve, junte o açúcar aos poucos, o vinagre e continue batendo até obter um merengue bem firme. Divida a massa por duas formas desmontáveis, untadas e forradas com papel também untado, e asse em forno brando, durante 1 hora. Deixe esfriar um pouco, desenforme cada merengue sobre um pano úmido, retire o papel e reserve na geladeira. Recheie com o creme e decore com as frutas, à volta e no topo. Pode acompanhar com chantilly ou com gelatina de fruta bem picada.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de leite	3 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de farinha de trigo	Baunilha a gosto
1 vidro de leite de coco	1 lata de creme de leite gelado e sem soro
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Junte os quatro primeiros ingredientes, bata-os no liquidificador e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, coloque a manteiga, deixe esfriar completamente e ligue com a baunilha e o creme de leite. Utilize.

torta de chocolate recheada

Receita (n° 414) enviada por Da. Carmem Wegner, Caixa Postal n° 103 — Santa Cruz do Sul — RS

INGREDIENTES — MASSA

280g de açúcar UNIÃO	80g de maisena
12 gemas	1 colher de chá de fermento em pó
150g de chocolate em pó	12 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar e as gemas até espumar. Passe o chocolate, a maisena e o fermento duas vezes pela peneira e misture com a massa. No fim, acrescente as claras, ligando tudo muito bem, mas sem bater. Asse com calor moderado em três formas redondas untadas e forradas com papel também untado. Desenforme, deixe esfriar para rechear.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

200g de chocolate meio amargo	250g de manteiga
2 colheres de sopa de leite	300g de açúcar de confeitiro
4 gemas	GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Amoleça o chocolate com o leite quente, em banho-maria. Retire do fogo e ligue com as gemas. Deixe esfriar completamente. Bata a manteiga com o açúcar até espumar, junte o chocolate, bata para ligar e utilize para rechear e cobrir a torta. A decoração pode ser feita com chocolate laminado ou granulado, e também com um pouco de creme de manteiga, retirado antes de juntar o chocolate.

torta maria do céu

Receita (n° 553) enviada por Da. Dinorá Toledo Ladeira, residente à praça Canuto do Val n° 2 — Paraibuna — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 1/2 xícaras de chá de açúcar UNIAO	2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de margarina	1 xícara de chá de leite
4 gemas	1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de açúcar baunilhado (açúcar vanílie)	1 coco ralado com a casca
	4 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a margarina e as gemas. Acrescente o açúcar baunilhado e a farinha alternados com o leite, o fermento e o coco. Por último, misture as claras e asse em forma quadrada, untada e polvilhada com farinha. Depois de assada, deixe esfriar, corte ao meio e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

2 copos americanos de doce de leite	1 lata de pêssegos e
Coco ralado sem casca para polvilhar	100g de cerejas em calda para decorar

MONTAGEM DA TORTA

Coloque metade da massa num prato, cubra com doce de leite e sobreponha a outra camada de massa. Passe o doce de leite restante, à volta e por cima da torta, polvilhe com coco ralado e decore com os pêssegos e as cerejas.

torta gaúcha

Receita (nº 421) enviada por Da. Mergelina Telles de Carvalho, residente à rua Tte. Alfredo Azevedo nº 50 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar granulado	250g de açúcar UNIÃO
DOÇÚCAR	5 gemas
2 xícaras de chá de água	1/2 xícara de chá de leite
150g de ameixas	250g de farinha de trigo
1 cálice de vinho do Porto	1 colher de sopa de fermento em pó
250g de manteiga	5 claras em neve

MODO DE FAZER

Leve ao fogo e caramelize o **DOÇÚCAR**, junte a água para formar uma calda rala e ferva com as ameixas, até soltarem os caroços. Retire do fogo, esmague a polpa das ameixas, acrescente o vinho e reserve, para esfriar. Enquanto isso, bata a manteiga com o açúcar e as gemas, até obter um creme claro. Junte as ameixas com a calda alternadamente com o leite e a farinha peneirada com o fermento. No fim, misture as claras, sem bater e asse em forno moderado, em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Desenforme depois de esfriar completamente, corte ao meio, recheie e cubra, usando a decoração desejada.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

250g de açúcar granulado	10 gemas passadas pela peneira
DOÇÚCAR	
2 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e ferva em ponto de fio. Deixe esfriar, ligue com as gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar um pouco, antes de utilizar. Este recheio e cobertura podem substituir-se por chantilly, ou usá-lo também para valorizar a decoração da torta.

torta margarida

Receita (nº 427) enviada por Da. Elza K. de Azevedo, residente à rua Prof. Fitzgerald nº 32, Petrópolis — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

6 claras	1 xícara de chá de coco fresco
6 gemas	ralado
10 colheres de sopa de açúcar	2 colheres de sopa de farinha de
UNIÃO	trigo

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar, continuando a bater até obter um creme esbranquiçado. Acrescente o coco ralado, e misture bem. Retire da batadeira e junte aos poucos a farinha de trigo, mexendo levemente. Asse em forma de aro removível untada e enfarinhada, em forno médio, por 30 minutos. Coloque o recheio e cubra com o merengue deixando secar no forno brando. Desenforme depois de fria.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar	2 colheres de sobremesa de
granulado DOÇUCAR	maizena
1/2 copo americano de água	1 colher de chá de baunilha
1 lata de creme de leite	1 xícara de chá de coco ralado
2 gemas	

MODO DE FAZER

Leve o açúcar e a água ao fogo, até formar uma calda grossa. Retire do fogo, junte os demais ingredientes, menos o coco, misture bem e leve ao fogo brando, até engrossar. Retire do fogo e junte o coco.

INGREDIENTES — MERENGUE

2 claras	4 colheres de sopa de açúcar
	UNIÃO

MODO DE FAZER

Bata as claras e vá juntando o açúcar, batendo sempre até obter um merengue firme. Utilize.

torta com disco de coco

Receita (n° 425) enviada por Da. Maria Carolina Buchfink, residente à rua Beirute n° 439 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — 1ª MASSA

125g de manteiga
250g de açúcar UNIÃO
3 ovos
1/2 xícara de chá de leite

125g de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar, junte os ovos, um de cada vez, o leite e a farinha peneirada com o fermento. Asse com calor moderado, em duas formas redondas untadas e forradas com papel também untado.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

500g de açúcar UNIÃO
6 claras em neve
1 coco ralado

2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga amolecida

MODO DE FAZER

Bata o açúcar e as claras em suspiro firme. Misture o coco, a farinha e a manteiga, mexendo sem bater. Asse com calor moderado, numa das formas já usadas, untada e forrada com papel também untado.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar granulado DOÇUCAR
1/2 xícara de chá de água
1 colher de chá de manteiga

6 gemas
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água em ponto de fio. Deixe esfriar, junte a manteiga e as gemas, e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, acrescente a baunilha, misture bem e reserve.

continua

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

200g de ameixas-pretas	2 gemas
1 xícara de chá de água	1 cálice de conhaque
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Cozinhe as ameixas com a água, retire os caroços, pique-as e leve ao fogo com o açúcar, mexendo sempre. Acrescente as gemas e o conhaque, deixe engrossar em fogo muito brando e reserve.

INGREDIENTES — MERENGUE DE AMEIXAS

10 ameixas-pretas grandes	5 claras
10 colheres de sopa de açúcar granulado DOÇÚCAR	10 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
2 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva as ameixas com o DOÇÚCAR e a água. Retire os caroços, deixe-os fervendo na calda e reserve as ameixas. Bata as claras em neve com o GLAÇÚCAR, e sem parar de bater, junte a calda das ameixas coada e quente. Continue batendo até engrossar e esfriar.

MONTAGEM DA TORTA

Comece com uma das placas da primeira massa, cubra com o primeiro recheio. Coloque a placa da segunda massa, espalhe o segundo recheio e cubra com a outra camada da primeira massa. Cubra toda a torta com merengue e decore com as ameixas reservadas ou com outra decoração de sua preferência.

torta dos sete sabores

Receita (nº 433) enviada por Da. Antonietta de Oliveira Mello, residente à rua Murselhesa nº 264, Vila Clementino — São Paulo — SP

INGREDIENTES — 1ª MASSA

6 ovos	200g de farinha de trigo
200g de açúcar UNIÃO	1 colher de café de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar até espumar. Misture a farinha peneirada com o fermento e asse em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Forno quente. Reserve.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

6 ovos	1 colher de chá de fermento em pó
200g de açúcar UNIÃO	4 colheres de sopa de chocolate em pó
150g de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata da mesma maneira utilizada para a primeira massa, apenas acrescentando o chocolate à farinha e ao fermento. Asse na mesma forma, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Reserve.

INGREDIENTES — SUSPIRO

8 claras	12 colheres de sopa de açúcar UNIÃO
----------	-------------------------------------

MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar até obter um suspiro bem firme. Asse na mesma forma, untada e forrada com papel também untado. Forno brando. Reserve.

continua

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

200g de açúcar granulado	8 gemas
DOÇUCAR	150g de nozes moídas
1 xícara de chá de água	
1 colher de café de manteiga	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar e a água até obter uma calda em ponto de fio. Retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar; acrescente as gemas e leve de novo ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco e gelado	1 colher de chá de essência de baunilha
3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	1 lata de pêssegos ou abacaxi

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada da primeira massa com o primeiro recheio e as nozes moídas. Sobreponha com merengue, chantilly e pêssegos ou abacaxi. Termine com a camada da segunda massa, decorando com chantilly, pêssegos ou abacaxi e sirva gelada.

torta para o dia do papai.

Receita (nº 432) enviada por Da. Maria de L. Porsch Hommerding, residente à rua Sen. Salgado Filho nº 641, Vila São Luiz — Canoas — RS.

INGREDIENTES — 1ª MASSA

10 ovos	1 pitada de canela em pó
10 colheres de sopa bem cheias de açúcar UNIÃO	10 colheres de sopa de farinha de trigo
1 pitada de noz-moscada	1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata os ovos, acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo até dobrar o volume. Junte as especiarias e a farinha peneirada com o fermento. Misture tudo sem bater e divida em duas formas redondas e forradas com papel também untado. Asse com calor moderado, desenforme e reserve.

INGREDIENTES — 1ª RECHEIO

300g de ameixas-pretas sem caroços	2 copos americanos de água
1 copo americano de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Leve os ingredientes ao fogo mexendo bem até formar uma pasta cremosa. Reserve.

INGREDIENTES — 2ª MASSA E CALDA

12 gemas	250g de açúcar granulado DOÇÚCAR
3 claras	1/2 litro de água
1 colher de sopa de semolina	2-3 cravos-da-Índia

MODO DE FAZER

Bata as gemas com as claras até dobrarem o volume. Retire da batedeira, misture a semolina, batendo a massa com um garfo. Leve ao forno quente, e em forma igual utilizada na primeira massa, untada e forrada com papel também untado. Prepare a calda levando ao fogo o açúcar, a água e os cravos. Deixe ferver até ponto de fio, despeje sobre a massa sem desenformar e reserve.

continua

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

500g de açúcar granulado	1 pacote de coco ralado
DOÇÚCAR	4 gemas
2 copos americanos de água	
1 colher de sopa de manteiga	

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar e a água até o ponto de pasta fina. Retire, junte a manteiga, o coco e as gemas, e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

500g de creme de leite gelado e fresco	1 colher de café de essência de baunilha
3-4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	Chocolate granulado para decorar

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.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada da primeira massa no prato escolhido. Cubra com o primeiro recheio e sobre este coloque a segunda massa, depois o segundo recheio, terminando com a outra camada da primeira massa. Cubra e decore com chantilly e chocolate granulado.

torta lia

Receita (n° 456) enviada por Da. Lia Celanira Netto Meinrich, residente à rua Protásio Alves n° 4.667, ap. 24 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

200g de açúcar UNIÃO	6 claras em neve
200g de manteiga	150g de farinha de trigo
6 gemas	2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de café de sal	1 vidro de geléia de damasco
250g de chocolate em tablete derretido em banho-maria	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, as gemas e o sal, até ficar um creme bem espumoso. Junte o chocolate morno, e as claras, alternadas com a farinha peneirada com o fermento e misture bem sem bater. Asse em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Recheie com a geléia e cubra com glacê de chocolate.

INGREDIENTES — GLACÊ DE CHOCOLATE

2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	1/2 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de chocolate picado	1/2 xícara de chá de manteiga

MODO DE FAZER

Ferva todos os ingredientes até ponto de bala mole. Utilize.

torta de canela

Receita (nº 457) enviada por Da. Ruth Rubim Gonçalves, residente à rua Camilo Melo s/nº — Júlio de Castilhos — RS

INGREDIENTES — MASSA

12 ovos	2 xícaras de chá de farinha de trigo
16 colheres de sopa de açúcar	2 colheres de chá de fermento em pó
UNIÃO	
2 colheres de sopa de canela em pó	

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume. Peneire os ingredientes secos e misture com o creme, sem bater. Asse em forno quente, em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Desenforme depois de esfriar, recheie e cubra com o glacê de chocolate.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de água	12 gemas passadas pela peneira
12 colheres de sopa de açúcar granulado DOÇUCAR	

MODO DE FAZER

Ferva a água com o açúcar até ponto de fio. Retire do fogo, deixe esfriar e misture as gemas. Leve de novo ao fogo brando, mexendo até engrossar. Utilize ainda morno.

INGREDIENTES — GLACÊ DE CHOCOLATE

2 latas de leite condensado	2 colheres de sopa de chocolate em pó
-----------------------------	---------------------------------------

MODO DE FAZER

Junte o leite condensado e o chocolate e leve ao fogo, mexendo até aparecer o fundo da panela. Utilize depois de frio.

torta girassol

Receita (nº 468) enviada por Da. Rosa Antonelli, residente à rua Alferes nº 203 — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

8 ovos	250g de farinha de trigo
250g de açúcar UNIÃO	80g de manteiga derretida
1 pitada de sal	

MODO DE FAZER

Junte os ovos, o açúcar e o sal, e bata muito bem em banho-maria até a massa esquentar, não deixando cozinhar. Retire do banho-maria e continue batendo até dobrar o volume. Junte a farinha peneirada e a manteiga derretida, misture e coloque em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Asse em forno moderado, sem abrir o forno nos 15 minutos iniciais. Desenforme depois de frio, recheie e cubra a torta.

INGREDIENTES — CREME DE CAFÉ CABOCLO

3 xícaras de chá de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	2 colheres de sopa de creme de leite
1/2 xícara de chá de manteiga amolecida	2 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de tintura de café CABOCLO (café fortíssimo)	1/4 de xícara de chá de café CABOCLO forte
1 colher de sopa de rum	3 colheres de sopa de creme de leite
	Chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER

Bata bem o açúcar e a manteiga. Divida ao meio. Numa das partes misture a tintura de café, o rum e o creme de leite. Bata até ligar e recheie a torta. Na outra metade, misture o chocolate, o café forte e o creme de leite. Bata bem, cubra e decore o tempo da torta como um girassol de grandes pétalas e o centro bem marrom, com um pouco de chocolate granulado.

torta jamaica

Receita (nº 497) enviada por Da. Otilia da Silva, residente à rua do Comércio s/nº — Luís Alves — SC

INGREDIENTES — MASSA

8 gemas	1 colher de sopa de chocolate em pó
250g de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de açúcar granulado
125g de miolo de nozes moídas	DOÇUCAR para polvilhar
8 claras	
4 colheres de sopa de farinha de rosca	

MODO DE FAZER

Bata as gemas e o açúcar até obter uma gemada clara e fofa. Misture as nozes e as claras. Acrescente a farinha de rosca e o chocolate e mexa bem, sem bater. Asse em duas formas, com calor moderado. Deixe esfriar para desenformar. Coloque o recheio, cubra com o merengue, polvilhe com DOÇUCAR e leve ao forno só para secar, sem tomar cor.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar granulado	1 xícara de chá de nozes moídas
DOÇUCAR	1 cálice de rum
1/2 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Prepare uma calda com o açúcar e a água, fervendo-a até ponto de fio ralo. Junte os ingredientes restantes, mexa e coloque no meio das duas placas de massa reservadas.

INGREDIENTES — MERENGUE

2 claras	4 colheres de sopa de açúcar de confeito GLAÇUCAR
----------	---

MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar, na velocidade máxima da batedeira, até obter um merengue bem firme. Utilize.

torta girassol



torta jamaica



torta arrendada de chocolate

Receita (nº 436) enviada por Da. Liselote Kumm, residente à rua Gal. Osório nº 1.272 — Ibirubá — RS

INGREDIENTES — MASSA

12 claras	4 colheres de sopa de farinha de trigo
12 colheres de sopa de açúcar	4 colheres de sopa de chocolate em pó meio amargo
UNIAO	1 colher de chá de fermento em pó
12 gemas	

MODO DE FAZER

Bata as claras com açúcar em suspiro firme. Junte as gemas, uma a uma, e sem parar de bater, para que a massa fique leve e arrendada. Retire da batedeira e vá colocando a farinha, o chocolate e o fermento, peneirados juntos, mexendo com um garfo, para ligar sem bater. Asse em forno moderado, em duas formas untadas e forradas com papel também untado. Desenforme depois de esfriar. Recheie, cubra e decore a torta.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

1 lata de leite condensado	1/2 xícara de chá de chocolate em pó
1/2 lata de leite (use a mesma lata)	
3 gemas	

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes e leve ao fogo em banho-maria, mexendo até engrossar. Utilize quente. Depois de recheada e coberta, decore com chocolate, chantilly ou qualquer outra decoração de sua preferência.

torta de nozes

Receita (nº 575) enviada por Da. Suzete Silva de Paula, residente à avenida Iguassu nº 32, ap. 3, Petrópolis — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

375g de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de essência de
12 gemas	baunilha
375g de nozes moídas	12 claras em neve
3 colheres de sopa de pão torrado e moído	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até espumarem. Junte as nozes misturadas com o pão torrado, adicione a baunilha e as claras, misturando sem bater. Divida a massa por duas formas, untadas e forradas com papel também untado, e asse no forno com calor moderado. Depois de frio, desenforme, recheie, cubra e decore a torta.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

250g de manteiga sem sal	150g de chocolate picado
250g de açúcar de confeitiro	1 xícara de chá de leite quente

GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme bem fino. Reserve. Junte o chocolate com o leite, dissolva em banho-maria e deixe esfriar. Acrescente ao creme, batendo bem até ligar. Use metade como recheio e o restante para cobrir e decorar a torta.

torta delicada (de amendoins ou amêndoas)

Receita (nº 590) enviada por Da. Celma da Rocha, residente à rua Protásio Alves nº 2.206, ap. 2 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar granulado
DOÇUCAR
2 copos americanos de água
1 pau-canela
6 gemas
6 claras em neve
2 colheres de café de canela em pó

Raspa de 1 limão
2 colheres de sopa de manteiga
500g de amendoins torrados e moídos fino (deve ficar amarelo)
250g de pão torrado e moído em casa bem fino

MODO DE FAZER

Prepare uma calda grossa com o açúcar, a água e o pau-canela. Retire do fogo para esfriar. À parte bata as gemas e junte as claras. Depois de bem ligadas, acrescente a canela, o limão, a manteiga e os amendoins, misturando tudo delicadamente com a calda. Leve ao fogo, mexendo sempre, até que apareça o fundo da panela. Retire do fogo e junte o pão torrado, ligando tudo com a colher de pau. O resultado destas duas operações é uma massa macia, pastosa, mas sólida. Divida em duas partes iguais. Coloque uma delas numa forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Alise bem para ficar uma placa direita, faça uma outra camada com o recheio e cubra com a massa restante, calcando e alisando como se fez com a primeira e com o recheio. Desenforme no prato escolhido e coloque a cobertura.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR
1 xícara de chá de água

1 pacote de coco ralado
4 gemas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar e a água em calda grossa. Adicione o coco e as gemas, e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Utilize quente.

INGREDIENTES — COBERTURA

250g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1/2 xícara de chá de água

2 claras em neve
Caldo de 1/2 limão

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda grossa. Jogue sobre as claras, sem parar de bater. Adicione o caldo de limão e continue batendo até que fique pastosa e brilhante.

torta alegre

Receita (n° 411) enviada por Da. Cassemira da Silva Ribeiro, residente à avenida Rio Grande n° 232, Navegantes — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

7 claras	7 gemas
7 colheres de sopa de açúcar	7 colheres de sopa de farinha de
UNIÃO	trigo
1 pitada de sal	

MODO DE FAZER

Bata as claras com açúcar e o sal, até obter um suspiro firme. Junte as gemas, continue batendo e misture a farinha peneirada. Asse em duas formas redondas untadas e forradas com papel também untado (só o fundo). Retire do forno e só desenforme depois de esfriar completamente. Corte cada torta em duas placas. Reserve.

INGREDIENTES — 1° RECHEIO

250g de açúcar granulado	1 xícara de chá de água
DOÇUCAR	10 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Com o açúcar e a água, prepare uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar, misture com as gemas e leve de novo ao fogo brando, mexendo até engrossar. Reserve.

INGREDIENTES — 2° RECHEIO

200g de açúcar UNIÃO	1 copo americano de água
300g de ameixas-pretas sem caroços ou damascos	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, as ameixas e a água e deixe ferver até amolecerem. Passe pela peneira e reserve.

continua

INGREDIENTES — 3º RECHEIO

2 xícaras de abacaxi picado

INGREDIENTES — DECORAÇÃO

1 pacote de gelatina sabor damasco,
morango ou abacaxi

1/2 xícara de chá de água fervente
6 claras

6 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR

6 rodelas de abacaxi em lata (use o
restante para o 3º recheio)

6 ameixas-pretas ou damascos

MODO DE FAZER

Dissolva a gelatina com a água e ponha em banho-maria. Bata as claras em suspiro firme com o açúcar. Junte então a gelatina bem quente e continue batendo até começar a "prender".

MONTAGEM DA TORTA

Escolha uma forma redonda, de aro removível e com o diâmetro ligeiramente maior que o das utilizadas anteriormente. Aumente a altura com o auxílio de papel de alumínio colocado à volta, pelo lado interior da forma. Decore o fundo com as fatias de abacaxi e com os damascos ou ameixas, colocando-os no centro de cada uma, como uma flor. Cubra com metade do suspiro, alise bem e monte a primeira camada de massa, com o primeiro recheio. Repita a mesma operação, para a segunda camada, com o segundo recheio e com o abacaxi picado, para a terceira. Termine com a quarta camada de massa. Preencha o espaço lateral, diferença no tamanho das formas, com o restante do suspiro e cubra também toda a superfície da torta. Deixe na geladeira por 4 a 5 horas. Para desenformar, molhe um pano em água quente, esprema e ajuste aos lados e fundo da forma.

torta sablée

Receita (nº 488) enviada por Da. Olga E. Weigert, residente à rua Nilo Peçanha nº 813, fundos — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

200g de manteiga	2 colheres de sopa bem cheias de
250g de açúcar UNIÃO	fermento em pó
9 gemas do tipo extra ou 12 médias	9 claras do tipo extra ou 12
250g de farinha de trigo	médias
	Raspa de 1 limão verde grande

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas e continue batendo até obter um creme fofo e claro. Junte a farinha já peneirada com o fermento, alternadamente com as claras em neve. Adicione o limão e misture tudo, mas sem bater. Asse a massa, dividindo-a em cinco porções. Coloque cada uma delas numa forma redonda de aro removível, untada e forrada com papel também untado. O forno deve ser forte e as placas não precisam tomar muita cor. Deixe esfriar em superfície plana para que fiquem como grandes bolachas, secas e direitas.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 vidros de geléia de damasco	Baunilha a gosto
1 litro de creme de leite gelado e fresco	Damascos inteiros para decorar
100g de açúcar de confeitiro	
GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Bata a geléia para ficar bem cremosa. Reserve. Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, como chantilly. Reserve.

MONTAGEM DA TORTA

Monte as cinco placas alternadas com os recheios - chantilly e geléia - de forma a terminar com a quinta. Cubra com chantilly e faça uma decoração com damascos inteiros.

torta júlia

Receita (nº 505) enviada por Da. Marisa Recuero Soares, residente à rua Antonio Divan nº 267 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

4 gemas	1 colher de sopa de fermento em pó
150g de açúcar UNIÃO	1/2 copo pequeno de rum ou licor
150g de manteiga	a gosto
150g de amaretes	4 claras
125g de farinha de trigo	1 pitada de sal
75g de fécula de batata	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até ficarem fofas e esbranquiçadas. Acrescente a manteiga amolecida e continue batendo para ligar. Em seguida, misture os amaretes bem picados, a farinha de trigo e a fécula de batata peneiradas juntamente com o fermento, alternando com o rum ou licor. Adicione as claras batidas em neve com o sal e ligue sem bater. Coloque numa forma untada e forrada com papel também untado e asse em forno moderado, durante cerca de 1 hora. Desenforme depois de esfriar, cubra com o glacê e decore a seu gosto.

INGREDIENTES — GLACÊ

1/2 clara	Caldo de 1 limão
200g de açúcar de confeiteiro	
GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Coloque a clara numa taça aquecida e vá ligando com o açúcar. Quando obtiver uma massa cremosa, acrescente o caldo de limão, misture e coloque sobre a torta, começando uma espiral, do centro para as extremidades, deixando o glacê cair naturalmente. Leve ao forno só para secar.

torta dos noivos

Receita (nº 405) enviada por Da. Corina da Rocha Carvalho e Silva, residente à rua Mons. Veras nº 636 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

12 claras	125g de farinha de trigo
1/2kg de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó
1 coco ralado	

MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar até obter um suspiro bem firme. Junte o coco e a farinha peneirada com o fermento, misturando sem bater. Asse em forno moderado em duas ou três formas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Depois de assada e fria, coloque dois terços do recheio, armando a torta em camadas alternadas de massa e recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

1/2kg de açúcar granulado	1 coco ralado
DOÇUCAR	12 gemaş
1 copo americano de água	Coco ralado para decorar

MODO DE FAZER

Prepare uma calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Junte o coco e as gemas. Mexa em fogo brando até aparecer o fundo da panela. Reserve para esfriar um pouco antes de utilizar. Depois de recheada, cubra tudo com o recheio reservado e decore a beirada com coco ralado.

torta ana may

Receita (nº 482) enviada por Da. Ana May, residente à rua 25 de Julho nº 55 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

6 ovos	6 colheres de sopa de farinha de trigo
6 colheres de sopa de açúcar	1 colher de chá de fermento em pó
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar até dobrar o volume. Misture a farinha, peneirada com o fermento, e ligue tudo muito bem, mas sem bater. Asse em forno quente, em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Depois de fria, desenforme, divida cada massa em duas e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

300g de açúcar de confeiteiro	300g de castanhas-do-Pará moídas ou raladas
GLAÇUCAR	Raspa de 1/2 limão
600g de creme de leite gelado	

MODO DE FAZER

Retire 100g dos 300g de açúcar e bata com o creme de leite, até ficar espesso. Misture o restante do açúcar com as castanhas e a raspa de limão, e reserve tanto o creme como a farofa de castanhas.

MONTAGEM DA TORTA

Cubra uma das placas de massa com o creme e coloque a segunda parte da massa. Sobre esta, faça uma camada de farofa de castanhas. Cubra com a terceira placa de massa e repita a operação até terminar com a última placa de massa, reservando creme e farofa suficientes para cobrir toda a torta depois de armada.

torta crocante de bruxelas

Receita (n° 509) enviada por Da. Marion Inge Fraeb, Caixa Postal n° 410 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

8 claras
210g de miolo de amêndoas moídas
com a pele
210g de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve e junte as amêndoas e o açúcar, misturando tudo sem bater. Coloque em três formas redondas, untadas e forradas com papel também untado e asse em forno brando. Retire o papel e reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

140g de açúcar UNIÃO
1 copo grande de leite
2 colheres de sopa de maisena
6 gemas
250g de manteiga

MODO DE FAZER

Junte os três primeiros ingredientes e faça um creme em fogo brando. Mexa bem, deixe esfriar e junte as gemas. Separadamente, bata a manteiga até esbranquiçar. Ligue-a ao creme, misturando tudo muito bem.

INGREDIENTES — CROCANTE DE AMÊNDOAS

100g de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 xícara de chá de água
100g de amêndoas sem pele

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até caramelizar. Acrescente as amêndoas. Aguarde mais um pouco, até atingir uma cor bem dourada. Jogue na pedra untada e moa, depois de esfriar completamente.

MONTAGEM DA TORTA

Recheie as três placas reservadas, utilizando metade do recheio. Coloque-as sobrepostas de forma a armar a torta. Com o creme restante cubra toda a torta, tanto em cima como dos lados. Decore todo o creme com crocante de amêndoas, jogando-o sobre a torta. Leve à geladeira antes de servir.

torta espetacular

Receita (nº 507) enviada por Da. Jane A. Oliveira, residente SQS, 209/105 — Brasília — DF

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de maisena
200g de manteiga	1 colher de sopa de fermento em pó
3 gemas	1 1/2 xícara de chá de leite
9 colheres de sopa de farinha de trigo	1 prato fundo de nozes moídas
	3 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata bem o açúcar com a manteiga e as gemas até obter um creme espumoso. Acrescente as farinhas peneiradas com o fermento, alternadamente com o leite. Por último, as nozes e as claras, mexendo sem bater, apenas para ligar. Asse em duas formas iguais untadas e forradas com papel também untado. No dia seguinte, desenforme, e recheie as duas camadas com baba-de-moça e cubra com glacê.

INGREDIENTES — BABA-DE-MOÇA

3 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	8 gemas
1 xícara de chá de água	1 vidro grande de leite de coco

MODO DE FAZER

Faça uma calda em ponto de fio, com o açúcar e a água. Deixe esfriar e misture as gemas e o leite de coco. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre com colher de pau, até engrossar. Depois de frio utilize como recheio.

INGREDIENTES — GLACÊ

1 clara	Caldo de 1 limão
250g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Bata a clara com o açúcar até endurecer. Adicione o limão, continue batendo até obter um glacê brilhante. Utilize rápido porque seca.

torta dona diva

Receita (n° 550) enviada por Da. Beatriz Freitas de Freitas, residente à rua Mons. Veras n° 54, ap. 504 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

6 ovos	6 colheres de sopa de maisena
6 colheres de sopa de açúcar	1 colher de sopa de fermento em pó
UNIAO	1 lata de abacaxi em rodela

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar. Quando dobrarem o volume, misture a maisena peneirada com o fermento e asse com calor moderado, em forma redonda, untada e enfiada. Deixe esfriar, corte em três rodela e reserve.

INGREDIENTES — SUSPIROS

4 claras	10 colheres de sopa de açúcar
1/2 colher de café de fermento em pó	de confeitiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Bata as claras com o fermento, junte o açúcar e continue batendo até obter uma massa firme. Faça os suspiros em tamanhos pequenos, usando o saco de confeitar. Asse com calor brando.

INGREDIENTES — CHANTILLY

500g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de chá de essência de baunilha
100g de açúcar de confeitiro	

GLAÇÚCAR

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.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada de massa sobre o prato, umedeça com a calda do abacaxi, passe um pouco de chantilly e polvilhe com suspiro esfarelado. Repita o mesmo com a segunda e terceira camadas restantes. Reserve um pouco de chantilly e de suspiro esfarelado para a cobertura da torta, decorando-a com as rodela de abacaxi.

torta para sobremesa

Receita (nº 489) enviada por Da. Rosângela Paulmichl, residente à rua Veneriano dos Passos nº 44 — Videira — SC

INGREDIENTES — MASSA

8 claras	16 colheres de sopa de farinha de
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	rosca feita em casa
8 gemas	1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER

Faça um suspiro firme com as claras e o açúcar. Acrescente as gemas, uma a uma, bata bem, retire a taça da batedeira e misture delicadamente a farinha de rosca e o fermento. Coloque em duas formas redondas untadas e forradas com papel também untado. Asse em calor moderado. Deixe esfriar completamente para desenformar.

INGREDIENTES — RECHEIO E CHANTILLY

2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	1 xícara de chá de nozes moídas
1 xícara de chá de água	250g de creme de leite fresco
8 gemas	3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR
1 colher de sopa de manteiga	1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de chá de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Prepare uma calda grossa com o DOÇÚCAR e a água. Depois de esfriar, acrescente as gemas e leve de novo ao fogo brando para engrossar. Retire do fogo, misture a manteiga, a baunilha e as nozes, sem bater e reserve. Separadamente prepare o chantilly, batendo o creme de leite com o GLAÇÚCAR até ficar bem espesso. Aromatize com a baunilha e leve à geladeira enquanto espera.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma das rodela de massa no prato escolhido (vidro ou porcelana), faça uma camada com o recheio e coloque a outra rodela por cima, ajustando-a bem ao recheio. Utilizando o saco de confeitar, faça uma decoração com o chantilly sobre o tampo da torta, em estilo simples. Pode terminar com um remate de chocolate granulado ou em raspas. Conserve na geladeira até servir.

torta de castanhas

Receita (n° 518) enviada por Da. Nelci T. Fabris Nardon, residente à avenida Carlos Gomes n° 965 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

6 gemas	5 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
1 1/2 xícara de chá de açúcar	1 colher de sobremesa de fermento em pó
UNIÃO	6 claras em neve
250g de castanhas moídas com a pele	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até espumarem. Misture as castanhas, a farinha peneirada com o fermento e, no fim, as claras, utilizando um garfo, para que a massa se mantenha leve. Coloque em duas formas untadas e forradas com papel também untado, e asse no forno com calor moderado. Desenforme, recheie com uma camada de creme de ameixas, outra de doce de ovos e cubra com creme de manteiga. Decore com pralinée (crocante). Faça de véspera ou guarde na geladeira durante 1 a 2 horas antes de servir.

INGREDIENTES — CREME DE AMEIXAS

200g de ameixas-pretas sem caroços	1 xícara de chá de água
1 xícara de chá de açúcar	1 cálice de vermute doce
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Ferva as ameixas com o açúcar e a água, passe pela peneira, deixe apurar e junte o vermute. Reserve.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

2 xícaras de chá de açúcar granulado	DOÇUCAR	1/2 xícara de chá de leite
1/2 xícara de chá de água		1 colher de chá de essência de baunilha
6 gemas		

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água em ponto de fio. Deixe esfriar, junte as gemas e o leite, mexendo sobre o fogo brando até engrossar. Retire do fogo e aromatize com a baunilha.

continua

INGREDIENTES — CREME DE MANTEIGA

200g de manteiga sem sal
10 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bata a manteiga até ficar branca e espumosa. Junte então o açúcar e a baunilha, continuando a bater até ligar.

INGREDIENTES — PRALINÉE

2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes e leve ao fogo até caramelar sem exagero. Derrame na pedra já untada e, depois de completamente frio, moa com o rolo até obter um granulado cintilante.

torrada de sobremesa



torta de castanhas



torta sesquicentenário

Receita (nº 464) enviada por Da. Elly Karl, Caixa Postal nº 30 — Santa Cruz do Sul — RS

INGREDIENTES — MASSA

10 colheres de sopa de açúcar	5 colheres de sopa de farinha de trigo
UNIAO	4 colheres de sopa de maizena
7 claras	1 colher de chá de fermento em pó
7 gemas	1 colher de sopa de chocolate em pó
4 colheres de sopa de água	

MODO DE FAZER

Junte cinco colheres de açúcar com as claras e bata em suspiro firme. O restante do açúcar bata com as gemas e a água. Depois de bem leves, junte as duas massas e misture todos os outros ingredientes, reservando o chocolate. Divida a massa em duas porções, acrescente o chocolate em uma delas e asse em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado, em forno com calor moderado. Desenforme e reserve.

INGREDIENTES — MERENGUE ITALIANO

3 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇUCAR	6 claras
2 xícaras de chá de água	Umhas gotas de anilina rosa

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio e despeje sobre as claras em neve já coloridas, continuando a bater até engrossarem bem. Leve ao forno com calor moderado na forma já utilizada, untada e forrada com papel também untado. Reserve sem desenformar.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

4 maçãs
2 xícaras de chá de água

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Corte as maçãs, retire as sementes e as cascas, cubra com a água e ferva até ficarem macias. Junte o açúcar, reduza o fogo e mexa até ficarem em creme. Reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1 litro de creme de leite fresco e
gelado

5 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR

1 colher 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 batadeira. Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.

MONTAGEM DA TORTA

Comece pelo pão-de-ló de chocolate e arme mais seis camadas pela seguinte ordem: creme de maçãs, chantilly, merengue italiano, creme de maçãs, chantilly, pão-de-ló amarelo. Cubra com chantilly e se quiser, decore com fios de ovos, sugerindo o mapa do Brasil.

torta mista pralinée

Receita (nº 510) enviada por Da. Yvette Alves de Moura, residente à rua Alberto de Oliveira nº 81 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — SUSPIRO DE COCO

15 claras
1 pitada de sal
200g de açúcar UNIÃO

6 colheres de sopa de farinha de trigo
1 coco grande ralado

MODO DE FAZER

Bata as claras com o sal e vá juntando o açúcar até obter um suspiro bem firme. Retire da batedeira, adicione a farinha e o coco mexendo só para misturar. Leve a assar em três formas redondas, iguais, untadas e forradas com papel também untado. Desenforme e reserve.

INGREDIENTES — PAPOS-DE-ANJO

15 gemas
250g de açúcar granulado
DOÇUCAR

1 vidro de leite de coco

MODO DE FAZER

Bata as gemas na batedeira até dobrarem o volume. Enquanto isso, leve ao fogo o açúcar e o leite de coco, até atingir um ponto de fio bem ralo. Asse o papo-de-anjo em duas das formas utilizadas no suspiro, untadas e forradas com papel também untado. Depois de assados e levemente mornos, regue com a calda quente e reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite gelado e fresco
5 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR

Baunilha a gosto

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.

continua

INGREDIENTES — PRALINÉE DE AMÊNDOAS

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR
1 xícara de chá de água

100g de miolo de amêndoas sem
pele e torradas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter o ponto de bala mole. Acrescente as amêndoas e deixe caramelizar. Jogue sobre o mármore untado e moa depois de completamente frio, devendo ficar como uma farofa fina e cintilante.

MONTAGEM DA TORTA

Comece com um suspiro de coco. Faça uma leve camada com o chantilly e polvilhe com o pralinée. Depois o papo-de-anjo, também com uma camada de chantilly e pralinée. O segundo suspiro com chantilly e pralinée, depois o segundo papo-de-anjo, nova camada de chantilly polvilhado com pralinée, terminando com suspiro. Decore com o restante do chantilly e do pralinée, ou modifique a decoração conforme o seu gosto.

torta especial de merengue

Receita (n° 511) enviada por Da. Brazilina N. Carlberg, residente à avenida Silva Jardim n° 630 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MERENGUE

12 claras
24 colheres de sopa de açúcar
UNIAO

MODO DE FAZER

Faça dois suspiros cada um com metade das claras e do açúcar. Asse em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado, em forno moderado. Reserve.

INGREDIENTES — PAPO-DE-ANJO

14 gemas
2 claras
2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bata as gemas e as claras até dobrarem o volume e fiquem claras e fofas. Retire a luça da batedeira e peneire a farinha sobre a massa, misturando-a delicadamente com um garfo. Coloque a massa numa das formas usadas para o merengue, untada e forrada com papel também untado. O calor do forno deve ser moderado e o papo-de-anjo deve ficar com pouca cor. Deixe esfriar um pouco e, sem retirar da forma, regue a calda.

INGREDIENTES — CALDA

3 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR
1 xícara de chá de água
1 colher de chá de baunilha ou
1/2 cálice de vinho do Porto

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio fraco, retire do fogo, aromatize e utilize quente sobre o papo-de-anjo.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

300g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de chá de essência de baunilha
100g de açúcar de confeitoiro	1 vidro de geléia de damasco
GLAÇUCAR	

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.

MONTAGEM DA TORTA

Sobre um dos merengues passe uma camada fina de geléia e sobre esta coloque o papo-de-anjo. Cubra com outra camada de geléia e termine com o segundo merengue. Com o chantilly cubra toda a torta, decorando-a com o bico de confeitaria. É uma sobremesa muito requintada e própria para um jantar de cerimônia.

torta folhada de amendoins

Receita (nº 516) enviada por Da. Iraydes de Mattos Cortezano, residente à rua Assis nº 1.668 — Poços de Caldas — MG

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

200g de margarina gelada	1 colher de sobremesa de água com sal, em porção suficiente para ligar a massa
200g de farinha de trigo	
1 colher de sobremesa de álcool	

MODO DE FAZER

Retire uma colher de sopa da margarina, junte com a farinha, o álcool e a salmoura, e sove bem a massa. Deixe descansar 15 minutos. Estenda sobre a pedra enfarinhada. Polvilhe toda a superfície da massa com farinha. Por cima, espalhe um terço da margarina, dobre como um envelope e deixe 10 minutos na geladeira. Estenda de novo a massa por mais duas vezes, repetindo tudo como da primeira vez. Depois de bem gelada, estenda a massa e corte em duas rodela do tamanho da forma que vai usar para a massa de amendoins. Coloque a massa folhada no fundo de uma assadeira molhada e leve ao forno, com calor forte.

INGREDIENTES — MASSA DE AMENDOINS

7 gemas	1 xícara de chá de amendoins torrados e moídos
1 xícara de chá bem cheia de açúcar	1 xícara de chá de coco ralado
UNIÃO	1 colher de chá de fermento em pó
6 colheres de sopa de farinha de trigo	7 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar, junte a farinha, os amendoins, o coco, o fermento e, no fim, as claras. Asse com calor moderado, na forma a que já nos referimos. Depois de fria, corte ao meio e utilize.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

1 litro de creme de leite fresco e 2 colheres de chá de essência de
gelado baunilha
150g de açúcar de confeiteiro
GLAÇUCAR

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.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada de massa folhada, cubra com chantilly. Sobreponha uma camada de massa de amendoins, também coberta com chantilly, repetindo as mesmas operações, até terminar a montagem com a última camada de massa folhada. Decore com o chantilly restante.

outra torta da mamãe

Receita (nº 530) enviada pelo Sr. João Pavan, residente à rua Ana Gonzaga nº 54 — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa de manteiga	2 colheres de sopa de café
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	CABOCLO fortíssimo
3 gemas	1 xícara de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de chocolate em pó	1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de leite com	3 claras em neve
	1 calice de licor de cacau para regar a torta

MODO DE FAZER

Bata a manteiga em creme, junte o açúcar, as gemas e o chocolate, tudo em pequenas porções alternadas e batendo sempre. Acrescente o leite com café e a farinha peneirada com o fermento. No fim, as claras, mexendo só para ligar tudo muito bem. Asse em forma untada e enfarinhada, no forno moderadamente quente, durante cerca de 40 minutos. Depois de frio, desenforme, regue com o licor e cubra com o glacê de chocolate.

INGREDIENTES — GLACÊ DE CHOCOLATE

2 colheres de sopa de manteiga	1/2 xícara de chá de leite ou
1/2 xícara de chá de chocolate em pó	café CABOCLO
	1 xícara de chá de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo até formar ponto de bala mole. Retire, bata um pouco até perder a fervura, e coloque sobre a torta.

torta de pasta de ovos

Receita (nº 531) enviada por Da. Maria Helena Loeck, residente à rua Br. de Santa Tecla nº 712 — Pelotas — RS

INGREDIENTES — PASTA DE OVOS

2kg de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 litro de água
3 dúzias de gemas

MODO DE FAZER

Com o açúcar e a água prepare uma calda em ponto de pasta. Passe as gemas pela peneira e vá colocando pequenas porções dentro da calda fervente. Depois de cozidas na calda, as gemas ficam semelhantes a crêpes bem finos. Vá retirando e deixe escorrer numa peneira. Reserve.

INGREDIENTES — DOCE DE AMÊNDOAS

500g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1 copo americano de água
500g de miolo de amêndoas

Açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR para polvilhar
Cerejas cristalizadas para decorar

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água em ponto de fio fino. Junte as amêndoas, moídas sem pele, e deixe ferver até obter um doce pastoso, mas mole.

MONTAGEM DA TORTA

Unte e forre com papel também untado, uma forma redonda. Faça camadas alternadas de pasta de ovos e doce de amêndoas, começando e terminando com a pasta de ovos. Leve ao forno com calor moderado por 30 minutos. Desenforme depois de frio, polvilhe com GLAÇÚCAR e decore com as cerejas.

torta de café

Receita (nº 538) enviada por Da. Maria G. Pereira Nunes, residente à rua Liberal nº 302 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

1 copo americano de ovos	2 colheres de chá de fermento em pó
1 copo americano de açúcar	UNIAO
UNIAO	3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 copo americano de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar até ficarem claros e espumosos. Peneire a farinha com o chocolate e o fermento, e junte à massa, misturando bem, sem bater. Divida por três formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Asse em forno moderado. Desenforme depois de esfriar, una as camadas com o recheio e cubra com o glacê.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIAO	1 xícara de chá de café CABOCLO bem forte
3 gemas	200g de manteiga
1 colher de sopa de maisena	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e a maisena, escale com o café e leve ao fogo brando, mexendo bem até engrossar. Bata a manteiga, até espumar, adicione o creme de café, já frio e aos poucos, e bata um pouco mais, até tudo estar bem ligado. Utilize.

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar granulado	2 claras em neve
DOÇUCAR	
1 xícara de chá de café CABOCLO	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o café até ponto de fio bem grosso. Coloque sobre as claras batendo sempre, até esfriar. Cubra rapidamente a torta.

torta dos sinos

Receita (n° 541) enviada por Da. Ria Köche, residente à rua Ferraz de Abreu n° 467
— São Leopoldo — RS

INGREDIENTES — MASSA

7 gemas	1 colher de sopa de fermento em pó
1 1/2 xícara de chá de açúcar	1 colher de chá de canela com
UNIÃO	2 colheres de chá de açúcar
3/4 de xícara de chá de leite	UNIÃO
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo	150g de castanhas-do-Pará para polvilhar

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar. Quando ficarem bem fofas, coloque o leite, bata um pouco mais e misture a farinha peneirada com o fermento, mexendo sem bater. Divida por três formas untadas e forradas com papel também untado. Enquanto isso, prepare o merengue e coloque-o sobre a superfície de cada forma polvilhando com a canela, o açúcar e as castanhas. Leve para assar no forno moderado até a massa crescer e o merengue ficar levemente dourado. Retire das formas, deixe esfriar, monte a torta e recheie com chantilly.

INGREDIENTES — MERENGUE

7 claras	150g de açúcar UNIÃO
----------	----------------------

MODO DE FAZER

Bata as claras, junte o açúcar aos poucos e não pare de bater até obter um merengue bem firme. Divida pelas três formas, cobrindo toda a massa.

INGREDIENTES — CHANTILLY

500g de creme de leite gelado e fresco.	1 colher de chá de essência de baunilha
2-3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

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.

torta especial de chocolate

Receita (nº 542) enviada por Da. Carmem Wegner, Caixa Postal nº 103 — Santa Cruz do Sul — RS

INGREDIENTES — MASSA

120g de manteiga ou margarina	120g de chocolate em pó
400g de açúcar UNIÃO	7 colheres de chá de fermento em pó
4 gemas	4 claras em neve
1 xícara de chá de purê de batatas	120g de castanhas-do-Pará picadas ou moídas grossa
3/4 de xícara de chá de leite	
300g de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga, o açúcar e as gemas, até esbranquiçar e ficar bem fofo. Misture o purê, já ligado com o leite. Acrescente a farinha peneirada com o chocolate e o fermento, mexendo sem bater. Por último, as claras e as castanhas. Asse em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Depois de esfriar em, corte cada uma em duas camadas e reserve até a colocação do recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de chocolate de cobertura	Raspas de chocolate e açúcar de confeitiro GLAÇUCAR para decorar
3/4 de xícara de chá de leite	
600g de nata fresca	

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate com o leite e deixe esfriar. Junte à nata já batida e ligue sem bater. Utilize.

MONTAGEM DA TORTA

Sobreponha as camadas de massa, colocando o recheio entre cada uma, de forma a sobrar o suficiente para cobrir toda a torta depois de pronta. Decore a seu gosto, com chocolate e açúcar de confeitiro GLAÇUCAR.

torta de nozes com recheio de coco

Receita (n° 460) enviada por Da. Idalina Nunes Fonseca, residente à rua Gal. Osório n° 1.209 — Pelotas — RS

INGREDIENTES — MASSA

12 claras	6 colheres de sopa de farinha de
12 gemas	rosca
500g de açúcar UNIÃO	500g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve, junte as gemas uma a uma, o açúcar às colheradas e continue batendo até dobrar o volume. Acrescente a farinha de rosca e as nozes, mexendo apenas para ligar. Asse em forno moderado, em duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Deixe esfriar, desenforme, recheie com baba-de-moça e cubra com glacê branco.

INGREDIENTES — BABA-DE-MOÇA

150g de açúcar granulado	5 gemas
DOÇUCAR	1 colher de café de canela em pó
1 vidro pequeno de leite de coco	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite de coco e ferva até ponto de fio. Deixe esfriar, misture as gemas e leve de novo ao fogo brando, mexendo bem até engrossar. Aromatize com canela, polvilhando-a sobre o recheio, depois de aplicado na torta.

INGREDIENTES — GLACÊ BRANCO

250g de açúcar granulado	2 claras em neve
DOÇUCAR	Caldo de 1/2 limão
1 copo americano de água	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e ferva até ponto de bala mole. Coloque em fio sobre as claras, batendo-as vigorosamente. Junte o caldo de limão e bata um pouco mais, até começar a engrossar. Utilize rapidamente porque seca.

torta de amêndoas

Receita (nº 420) enviada por Da. Irene M. Cesarino, residente à rua João Alfredo nº 634 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

18 claras
600g de açúcar UNIÃO
600g de miolo de amêndoas ou
castanhas de caju moídas

Cerejas cristalizadas e amêndoas
para decorar

MODO DE FAZER

Faça três merengues, batendo de cada vez seis claras com 200g de açúcar. Quando estiver bem batido, misture 200g de miolo de amêndoas ou de castanhas e asse em forno moderado, em forma untada e forrada com papel também untado. Repita esta mesma operação com os dois merengues restantes. Deixe esfriar e arme a torta, colocando uma camada de recheio entre cada merengue. Reserve um pouco do recheio para cobrir a torta, decorando com cerejas cristalizadas e amêndoas formando pequenas coroas de flores.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 copo americano de água
300g de açúcar granulado
DOÇUCAR

18 gemas passadas pela peneira
Algumas gotas de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Ferva a água com o açúcar até ponto de fio. Retire do fogo, deixe esfriar e misture as gemas. Leve de novo ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Junte a baunilha. Utilize.

torta diferente de frutas

Receita (nº 592) enviada por Da. Iraydes de Mattos Cortezano, residente à rua Assis nº 1.668 — Poços de Caldas — MG

INGREDIENTES — MASSA

4 xícaras de chá rasas de farinha de trigo	1 colher de chá de essência de baunilha
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	5 maçãs sem cascas e cortadas em fatias
1 colher de sobremesa rasa de fermento em pó	Açúcar granulado DOÇÚCAR e
1 pitada de sal	Canela em pó suficientes para polvilhar as maçãs
250g de margarina	1 copo de geléia de morango
3 ovos batidos	

MODO DE FAZER

Peneire os ingredientes secos, misture com a margarina bem gelada e picada, e ligue com os ovos e a baunilha, trabalhando a massa suavemente. Deixe repousar 30 minutos na geladeira, divida em três pedaços iguais e abra com o rolo, de forma a aproveitá-los o melhor possível, em três rodela iguais. Coloque essas rodela sobre uma assadeira untada, pique toda a massa com um palito e distribua as fatias de maçãs pelas três rodela, de maneira a ficarem iguais. Polvilhe com o DOÇÚCAR e a canela, e leve ao forno, para assarem com calor moderado. Retire as rodela da assadeira, passe sobre cada uma um pouco de geléia de morango e deixe esfriar completamente.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1 litro de creme de leite fresco e gelado	2 colheres de chá de essência de baunilha
5 colheres de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	

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.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma das placas num prato à sua escolha, cubra com uma camada de chantilly e, sobre esta, ajuste a outra camada de massa. Faça nova camada de chantilly e termine com a terceira rodela de massa com maçã. Decore toda a torta com chantilly e deixe na geladeira para o dia seguinte. Fica bastante saborosa.

torta de amêndoas



forra diferente de frutas



torta finíssima de creme bávaro

Receita (n° 589) enviada pelo Sr. João da Silva, Caixa Postal n° 10 — Brusque — SC

INGREDIENTES — MASSA

6 claras	200g de amêndoas sem pele
1 pitada de sal	levemente torradas e moídas
200g de açúcar UNIÃO	2 colheres bem cheias de farinha de
6 gemas	rosca

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve com o sal e, sem parar de bater, acrescente metade do açúcar, aos poucos, até obter um suspiro firme. Bata as gemas com o restante do açúcar até ficarem fofas e claras. Junte as duas massas e bata mais um pouco. Retire a taça da batedeira, misture as amêndoas e a farinha de rosca, mexendo suavemente com um garfo para não abater a massa. Divida em duas formas iguais já untadas, com o fundo forrado com papel também untado. Asse com calor moderado por cerca de 40 minutos. Espere que esfriem, desenforme e coloque o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de creme de leite gelado e sem soro	Caldo de 1/2 limão
200g de açúcar de confeitiro	6 folhas de gelatina incolor
GLAÇÚCAR	1/2 xícara de chá de água fervente
1 colher de chá de essência de baunilha	5 colheres de sopa de açúcar
1 kg de morangos - reserve 10 para decorar	UNIÃO

MODO DE FAZER

Bata o creme de leite até engrossar, acrescente o GLAÇÚCAR aos poucos e sem parar de bater. Junte a baunilha e bata até obter um chantilly bem ligado e espesso. Reserve na geladeira enquanto prepara o restante do creme. Bata os morangos no liquidificador com o caldo de limão, misture a gelatina dissolvida na água fervente e o açúcar. Retire para uma taça, passando tudo pela peneira. Antes que comece a engrossar, misture com o chantilly, obtendo um recheio espesso e fofo. Coloque-o entre as duas camadas de massa antes que solidifique demasiado. Sobre a última camada, faça um anel com papel de alumínio de dois a três dedos de altura para cima do tampo. Coloque um terço do recheio, alise-o e leve à geladeira em seguida. Quando estiver firme, retire essa cinta de papel, decore com chantilly feito à parte e morangos.

receita antiga de torta de nozes

Receita (n° 571) enviada por Da. Rosina Di Domenico Aquino, residente à rua Com. Custódio n° 105 — Lorena — SP

INGREDIENTES — MASSA

10 claras	500g de miolo de nozes bem moídas
10 gemas	6 colheres de sopa rasas de farinha de rosca
500g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve e vá juntando, alternadamente, as gemas e o açúcar. Quando a massa dobrar o volume, retire da batedeira e misture as nozes moídas e a farinha de rosca, em movimentos suaves para que a massa se mantenha fofa. Asse em três formas quadradas, untadas e forradas com papel também untado, só o fundo, com calor médio.

INGREDIENTES — CALDA DE OVOS

3 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇUCAR	6 gemas
2 xícaras de chá de água	1 colher de sobremesa de farinha de trigo
Algumas gotas de água de flor de laranjeira	

MODO DE FAZER

Faça uma calda rala com açúcar e as águas. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente as gemas já batidas com a farinha. Leve de novo ao fogo, mexendo até ferver.

INGREDIENTES — CREME DE MANTEIGA

200g de manteiga fresca e sem sal	2 claras
250g de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga em creme com o açúcar até obter uma massa fofa e clara. Acrescente as claras, uma de cada vez, bata para ligar e utilize.

MONTAGEM DA TORTA

Depois de assadas, desenforme uma por uma, só retirando o papel do que é colocado sobre o prato escolhido. Perfure toda a massa e regue com a calda de ovos. Coloque a segunda camada de massa, segurando-a pelo papel que se manteve colado ao fundo. Ajuste bem, perfure como fez com a primeira e regue com mais calda de ovos. Repita a mesma operação, sempre segurando a massa pelo papel, o que facilita muito a perfeição da montagem. Depois da torta pronta e muito bem ensopada de calda, o que constitui seu grande sucesso, cubra toda a torta com creme de manteiga, decorando-a a seu gosto.

torta elizabeth (receita original alemã)

Receita (nº 558) enviada por Da. Marietta Santos Teixeira, residente à avenida Ipiranga nº 856, ap. 13 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

4 gemas	1 colher de sopa de fermento em pó
350g de açúcar UNIÃO	1 pitada de sal
1/4 de litro de leite	80g de miolo de nozes moídas
4 claras em neve	2 colheres de chá de essência de baunilha
380g de farinha de trigo	1 colher de chá de raspa de limão
30g de chocolate em pó meio amargo	140g de manteiga

MODO DE FAZER

Junte as gemas, metade do açúcar e o leite, e esquite, mexendo sempre, sem deixar ferver. Retire do fogo e continue batendo até esfriar. Separadamente, junte as claras e o açúcar restante, às colheradas apenas misturando. Junte as duas massas. Peneire a farinha, o chocolate, o fermento e o sal, acrescente as nozes, a baunilha e a raspa de limão e ligue à massa sem bater. Por fim, junte a manteiga, derretida e fria. Coloque na forma, untada e forrada com papel também untado, levando a assar em forno médio, aproximadamente por 30 minutos.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

200g de manteiga
200g de açúcar UNIÃO
50g de chocolate em pó
1 xícara de chá de leite

2 gemas
30g de farinha de trigo
30g de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Bata a manteiga e o açúcar em creme, acrescente o chocolate e continue batendo até ligar bem. Reserve. Com o leite, as gemas, a farinha e os 30g de açúcar prepare um mingau, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, mexa até esfriar e junte com o creme de manteiga, batendo até obter um creme homogêneo.

MONTAGEM DA TORTA

Depois de frio, corte a torta em duas partes e coloque o recheio no meio, reservando metade para cobrir toda a torta. A decoração pode ser feita com chocolate, nozes ou qualquer outro elemento a seu gosto.

deliciosa torta de nozes

Receita (n° 572) enviada por Da. Maria de Lourdes Atti, residente à avenida Itália nº 480 — Caxias do Sul — RS

INGREDIENTES — MASSA

15 claras	2 colheres de sopa de chocolate em pó
1/2kg de açúcar UNIÃO	1 pires de farinha de trigo
1 pires de pão torrado e moído	1 colher de chá de fermento em pó
1kg de nozes pesadas com casca	

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve com o açúcar até obter um merengue firme. Mexendo levemente, mas sem parar, junte o pão moído, as nozes e o chocolate. Peneire a farinha com o fermento diretamente sobre a massa, envolvendo-a sem bater. Divida esta massa por três formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Asse em forno brando, durante cerca de 30 minutos. Deixe esfriar na forma, desenforme, retire o papel e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

1/2kg de açúcar granulado	15 gemas
DOÇUCAR	1 colher de chá de essência de baunilha
2 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Prepare uma calda em ponto de pasta fina, fervendo o açúcar com a água. Retire do fogo, deixe esfriar e junte as gemas já passadas pela peneira, mexendo lentamente, até ligar. Leve de novo ao fogo brando, não parando de mexer até engrossar. Retire do fogo, espere uns 10 minutos, e acrescente a baunilha. Ainda quente, recheie cada uma das camadas de massa, reservando cerca de um terço do recheio para cobrir toda a torta depois de terminada a montagem. A decoração não é necessária, mas pode utilizar-se qualquer uma que seja de seu gosto. De preferência com base em chocolate, doces de ovos ou chantilly.

torta de nozes com licor

Receita (nº 557) enviada por Da. Maria Beatriz Salla Duro, residente à rua Buenos Aires nº 328 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

8 gemas	6 colheres de sopa de farinha de rosca
2 xícaras de chá rasas de açúcar	6 colheres de sopa de licor de cacau
UNIÃO	8 claras em neve
2 xícaras de chá de nozes moídas	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até dobrarem o volume, acrescente as nozes, a farinha de rosca e o licor, mexendo delicadamente. Junte as claras, misture sem bater e asse, colocando metade da massa na forma untada e forrada com papel também untado, recheie e cubra com a outra metade da massa. O forno deve estar moderadamente quente. Depois de assada, a torta pode ser apresentada simples ou com decoração a seu gosto.

INGREDIENTES — RECHEIO

1/2 lata de leite condensado cozido em banho-maria	1 colher de chá de essência de baunilha
1 gema	1 xícara de chá de ameixas-pretas cozidas e picadas
2 colheres de sopa de manteiga	

MODO DE FAZER

Bata o doce de leite com a gema e a manteiga, junte a baunilha e as ameixas. Utilize em pequenas porções, porque é muito difícil estendê-lo sobre a massa.

torta sulista

Receita (n.º 555) enviada por Da. Neli Regina da Silva Lopes, residente à rua Da. Luiza n.º 265 — Alvorada — RS

INGREDIENTES — MASSA

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1 xícara de chá de manteiga | 1 xícara de chá de leite |
| 2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO | 3 claras em neve |
| 3 gemas | Gomos de laranja passados em |
| 1 xícara de chá de chocolate em pó | chocolate granulado para decorar |
| 1 xícara de chá de farinha de trigo | |
| 2 colheres de chá de fermento em pó | |

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro. Continuando a bater, acrescente as gemas e o chocolate. Por fim, a farinha peneirada com o fermento, em pequenas porções alternadas com o leite. Misture as claras e leve a assar em forno redonda, untada e forrada com papel também untado, durante 30 minutos em calor moderado. Deixe esfriar e corte ao meio. Recheie com metade do creme, cubra com o restante e decore com gomos de laranja passados em chocolate granulado.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 3 ovos | 3 colheres de sopa de manteiga |
| 1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO | 1/2 xícara de chá de caldo de laranja |
| 2 tabletes de chocolate meio amargo | 1 lata de creme de leite gelado e sem soro |

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar em fogo brando, junte o chocolate, batendo sempre, até ficar em consistência cremosa. Retire do fogo e deixe esfriar. Junte com a manteiga já batida em creme, adicione o caldo de laranja e o creme de leite espesso. Ligue tudo delicadamente e reserve na geladeira até montar a torta.

torta maria luiza

Receita (n° 406) enviada por Da. Jacy C. Vieira, C. Postal n° 53 — Nova Prata — RS

INGREDIENTES — MASSA

5 gemas	75g de chocolate amargo em pó
150g de açúcar UNIÃO	5 claras
25g de fécula de batata	1 pitada de sal
80g de farinha de trigo	Raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até obter uma massa clara e espumosa. Peneire as farinhas e o chocolate, e junte à massa, mexendo só para misturar bem, sem bater. Acrescente as claras, batidas em neve com uma pitada de sal, envolvendo tudo delicadamente. Asse com calor moderado, em forma redonda, untada e polvilhada com farinha. Depois de desenhada e bem fria, corte ao meio, recheie e cubra com chantilly e chocolate.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite gelado e fresco	1 colher de café de essência de baunilha
2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	50g de raspas finas de chocolate meio amargo

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. Misture o chocolate com um garfo, delicadamente, para não alterar a espessura do creme. Conserve no congelador antes de utilizar.

bico de abelhas

Receita (n° 585) enviada por Da. Ingrid Reistenbech, residente à rua 7 de Setembro n° 473 — Blumenau — SC

INGREDIENTES — MASSA

75g de manteiga com sal	2 colheres de chá de fermento em pó
75g de açúcar UNIÃO	5 colheres de sopa de leite
1 ovo	
200g de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar até ficar em creme, adicione o ovo e continue batendo para ligar. Retire da batedeira e misture a farinha peneirada com o fermento, em pequenas porções alternadas com o leite. Coloque a massa numa forma média de aro removível, untada e com o fundo forrado com papel também untado. Cubra com a farofa de amêndoas e asse em forno moderado, até crescer e ficar levemente tostada. Retire do forno, deixe esfriar, corte ao meio e recheie. A decoração não se torna necessária porque a parte superior da torta é muito bonita. No entanto, um pouco de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR peneirado sobre ela fica muito bem.

INGREDIENTES — FAROFA DE AMÊNDOAS

100g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de leite
100g de amêndoas moídas pesadas sem pele	1 colher de chá de essência de baunilha
75g de manteiga sem sal	

MODO DE FAZER

Misture primeiro o açúcar com as amêndoas e a manteiga, batendo até espumar. Acrescente o leite e a baunilha, ligue e utilize sobre a massa. Depois de assada, esta capa que cobre a torta deve ficar crespas, como se fosse um favo de mel.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

150g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 xícara de chá de água

2 gemas

2 colheres de sopa de maisena

1 copo americano de leite

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Prepare uma calda com o açúcar e a água. Deixe esfriar um pouco e adicione as gemas ligadas com a maisena e o leite. Leve ao fogo até engrossar. Retire do fogo, junte a manteiga e a baunilha. Bata bem e recheie a torta.

torta sampaio

Receita (nº 540) enviada por Da. Iraci Moggi de Ávilla, residente à avenida Rio Branco nº 1.294 — Caxias do Sul — RS

INGREDIENTES — MASSA

12 claras	200g de nozes moídas
3 colheres de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de farinha de rosca	

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve com o açúcar. À parte junte a farinha de rosca com as nozes e o fermento. Misture tudo com o merengue e asse em duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de caldo de laranja	5 ovos
1 lata de abacaxi	500g de açúcar UNIÃO
10 gemas	1 colher de sopa de maisena

MODO DE FAZER

Bata o caldo de laranja no liquidificador com o abacaxi e a calda, reservando duas colheres para decorar. Acrescente os ingredientes restantes, bata até tudo estar bem ligado e cozinhe em banho-maria, numa forma de tamanho igual às já utilizadas, bem untada. Retire do fogo e deixe esfriar.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco e Baunilha a gosto
gelado
3 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

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.

MONTAGEM DA TORTA

Sem retirar o recheio da forma, passe sobre ele uma fina camada de chantilly. Coloque uma camada de massa e ajuste bem. Desenforme sobre o prato escolhido, ficando o recheio por cima e a camada de massa no fundo. Passe outra camada de chantilly sobre a placa de recheio e cubra com a massa restante. Decore com chantilly ou com outra decoração a seu gosto.

torta delícia de nozes

Receita (n° 459) enviada por Da. Severina Ferratoní, residente à travessa Lugo n° 29, Jd. Tremembé — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de manteiga com sal	1 colher de sopa de fermento em pó
250g de açúcar UNIÃO	1/2 xícara de chá de leite
6 gemas	250g de nozes moídas
250g de farinha de trigo	6 claras em neve

MODO DE FAZER

Unta a manteiga e o açúcar em creme e, sem parar de bater, junte as gemas uma a uma. Peneire a farinha com o fermento e acrescente à massa, em pequenas porções e alternada com o leite. Em seguida, misture as nozes e as claras, em movimentos suaves e utilizando um garfo. Asse com o calor moderado, em três formas redondas untadas e forradas com papel também untado. Desenforme depois de fria, una as camadas com o recheio de nozes e, com o creme "puttisiere", cubra e decore a seu gosto.

INGREDIENTES — RECHEIO DE NOZES

200g de manteiga sem sal	1 colher de chá de essência de baunilha
200g de açúcar de confeitiro	200g de nozes moídas
6 LAÇUCAR	
2 gemas	

MODO DE FAZER

Unta a manteiga em creme, vá acrescentando o açúcar e continue batendo até espumarem. Acrescente as gemas, a baunilha e as nozes e, se ficar demasiado espesso, misture uma clara em neve.

continua

INGREDIENTES — CREME “PATISSIÈRE”

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR
1 xícara de chá de água
6 gemas

1 colher de sopa de maisena
1/2 litro de leite
1 colher de sopa de manteiga bem
fresca

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água em ponto de fio. Deixe esfriar e junte com as gemas já batidas com a maisena e o leite. Passe tudo pela peneira e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, coloque a manteiga e deixe esfriar, batendo de vez em quando.

torta dona rosa

Receita (nº 416) enviada pelo Sr. Norival Rodrigues Silva, residente à estrada do Canguilho nº 1.710, Jd. Edem, Alto da Penha — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

8 gemas	1 colher de sopa de raspa de limão
250g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de caldo de limão
125g de farinha de trigo	8 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até ficarem espumosas. Acrescente a farinha peneirada, a raspa e o caldo de limão. Por último, as claras, misturando bem, mas sem bater para que a massa fique leve. Asse em formas redondas de aro removível, bem untadas e forradas com papel também untado, dividindo a massa em seis porções iguais. Pode assar uma ou duas de cada vez. A massa restante pode esperar. O forno deve estar quente e as camadas devem ficar bem douradas, secas como bolachas. Retire o papel com a massa bem quente e deixe esfriar todas as seis camadas antes de rechear.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar UNIÃO	3 colheres de sopa de chocolate em pó
8 gemas	250g de manteiga sem sal
1/4 de copo americano de leite	

MODO DE FAZER

Dilua o açúcar, as gemas e o leite, leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, acrescente o chocolate, mexa bem e deixe esfriar. À parte, bata a manteiga até espumar e vá juntando o creme bem frio, aos poucos, batendo sempre para ligar.

continua

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

1/2 xícara de chá de água

150g de açúcar granulado
DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até dourar. Retire e utilize imediatamente.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada de massa dentro da forma utilizada, cubra com uma camada do recheio. Repita esta operação até terminar com a última camada de massa. Deixe na forma por 1 a 2 horas. Desenforme e cubra o tampo da torta com a calda caramelada, tendo o cuidado de marcar rapidamente as fatias com uma faca molhada e untada.



UNIAO

peso líquido
1 kg

açúcar
refinado
especial

UNIAO

peso líquido
5 kg

açúcar
refinado
especial

UNIAO

peso líquido
2 kg

açúcar
refinado
especial



Índice geral bavarois e pudins gelatinados

Bavarois de abacaxi	07
Riz à l'Impératrice.....	08
Pudim à la reine.....	11
Charlotte à la confiture	12
Coroa de abacaxi.....	13
Pudim de creme francês	14
Gelado de abacaxi	15
Charlotte de creme italiano	16
Gelatina especial de laranjas	17
Doce em forma de charlotte	18
Espuma de laranja	19
Moscovita à la crème.....	20
Pudim Elizabeth	21
Pudim gelado de laranjas.....	22
Guirlanda de natal	23
Aspic de cerejas Stella.....	24

biscoitos e bolachinhas

Bolachinhas de nata	29
Petits-fours de amêndoas	30
Biscoitos de nozes	31
Bolachinhas cri-cri	32
Petits-fours Marisa	33
Biscoitinhos de nata	34

bolos

Bolo de neve	37
Bolo simples com creme de limão	39
Bolo gelado especial	40
Bolo de chocolate e mel	41
Bolo de chocolate esplêndido	42
Bolo amendoado	43
Bolo de caramelo	44
Cheesecake	47
Bolo de chocolate muito bom	48
Bolo finíssimo de damascos	49
Bolo russo gelado	50
Coração dos namorados	51
Bolo Maria	52
Bolo de ovos caramelados	53
Bolo sandwich	54
Cuca gaúcha	55
Plum-cake	56
Bolo de chocolate com calda	57
Bolo mamãe Maria	59
Bolo de abóbora-menina	61
Gorro de cossaco	62
Bolo encantamento	65
Bolo de chocolate real	67
Bolo de laranjas verdes	69
Bolo de chocolate e café	70
Bolo de chocolate com calda de ameixas	71
Bolo imperatriz	72
Bolo de turim	73
Coroa de chantilly	74
Bolo rei (receita tradicional do natal)	75
Bolo com recheio de amendoins	77

docinhos

Tabletes de abacaxi.....	83
Amor em pedaços.....	84
Pastel em flor.....	85
Docinhos de nozes.....	87
Docinhos de morangos.....	88
Doces de semolina com nozes.....	89
Makronen.....	90
Docinhos cobertos com glacê.....	91
Doces de coco e gemas.....	92
Cajuzinhos.....	93
Docinhos de Minas.....	94

doce tradicionais

Torrão de amendoim.....	97
Chuviscos.....	98
Quindins pelotenses.....	101
Bom-bocado original.....	102
Toucinho do céu.....	103
Millefeuilles.....	104
Ambrosia.....	105
Paris-brest.....	106
Faux marrons glacés.....	107
Papos-de-anjo (outra receita).....	108
Bom-bocado de mandioca.....	109
Palmiers.....	110
Pastéis de nata (receita portuguesa).....	111
Merengues.....	113
Sonhos portugueses (massa cozida).....	114

mousses e cremes gelados

Suflê gelado de ricota e café.....	119
Mousse de chocolate (original)	120
Mousse de morangos.....	121
Mousse de limão	122
Creme especial de chocolate	123
Mousse gaúcho	124
Mousse de ricota	125
Negro gelado.....	126

pães e roscas

Pão especial de ricota	129
Doce exótico	131
Rosca de maçãs.....	133
Ninhos de abelhas	134
Pão de natal.....	137
Roscas de mandiquinha.....	138

pavês

Pavê especial de morangos	141
Pavê de laranjas	142
Pavê especial.....	143
Pavê Maria Amélia	145
Pavê dos três sabores	147
Pavê de morango	149
Pavê de maçãs (charlotte aux fruits)	151

pudins

Pudim de morangos	157
Pudim de abacaxi	158
Pudim de laranjas	159
Pudim de milho verde (integral)	160
Pudim de amêndoas	161
Pudim de aipim	162
Pudim gaúcho	163
Pudim malgache	164
Pudim de ameixas	165
Pudim delícia de coco	166
Pudim de Coimbra	167
Pudim de leite com amêndoas	168
Pudim francês	169
Pudim Magnólia	170
Pudim melindroso	173
Pudim de caramelo Emília	174
Pudim à moda da Gininha	175

rocamboles

Rocambole de coco	179
Rocambole de laranjas	180
Rocambole de gala	181
Rocambole de natal	182

sobremesas

Suspiro delicioso de nozes	185
Gelatina especial	186
Doce cristalizado	187
Omelette norueguesa	188
Sobremesa de coco caramelado	191
Surpresa merengada	192
Doce de pêras com merengue	193
Doce colorido	194
Merengão delicioso	195
Merengue italiano com morangos	196
Merengue de café Caboclo	197
Baba à l'orange	198
Doce rápido de creme de frutas	199
Doce para um jantar	200
Sobremesa russa (de queijo)	201
Sobremesa de maçãs	202
Doce de nozes com ovos moles	203

tortas

Tarte aux poires	209
Torta de queijo e limão	210
Torta de morangos	211
Tarte de maçãs Sinhazinha	212
Torta especial de ricota	213
Torta de bananas (tipo pie)	214
Torta original de chocolate e coco	215
Torta de papoula	216
Torta de coco à brasileira	217
Torta alemã de amêndoas	218
Torta de queijinho branco	219
Torta de requeijão cremoso	220
Tarte aux noisettes	221

tortas em camadas

Torta de laranjas	227
Torta de merengue com frutas	228
Torta de chocolate recheada	229
Torta Maria do Céu	230
Torta gaúcha	231
Torta Margarida	232
Torta com disco de coco	233
Torta dos sete sabores	235
Torta para o dia do papai	237
Torta Lia	239
Torta de canela	240
Torta girassol	241
Torta Jamaica	242
Torta arrendada de chocolate	245
Torta de nozes	246
Torta delicada (de amendoins ou amêndoas)	247
Torta alegre	249
Torta sablée	251
Torta Júlia	252
Torta dos noivos	253
Torta Ana May	254
Torta crocante de Bruxelas	255
Torta espetacular	256
Torta Dona Diva	257
Torta para sobremesa	258
Torta de castanhas	259
Torta Sesquicentenário	263
Torta mista pralinée	265
Torta especial de merengue	267
Torta folhada de amendoins	269
Outra torta da mamãe	271
Torta de pasta de ovos	272

Torta de café	273
Torta dos sinos	274
Torta especial de chocolate.....	275
Torta de nozes com recheio de coco	276
Torta de amêndoas	277
Torta diferente de frutas	278
Torta finíssima de creme bávaro	281
Receita antiga de torta de nozes	282
Torta Elizabeth (receita original) alemã)	283
Deliciosa torta de nozes	285
Torta de nozes com licor	286
Torta sulista	287
Torta Maria Luiza	288
Bico de abelhas	289
Torta Sampaio	291
Torta delícia de nozes.....	293
Torta Dona Rosa	295

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:

D'ART Merchandising e Comunicação S/C Ltda.

