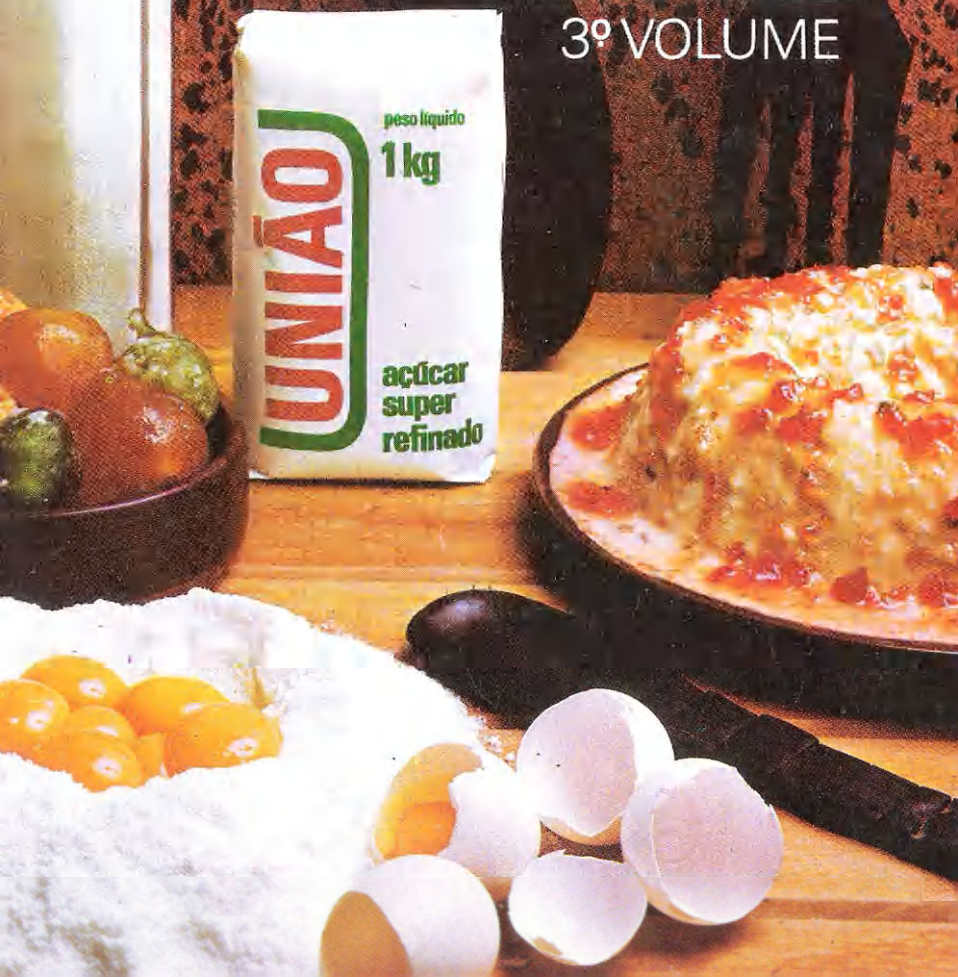


200 novas receitas do açúcar **UNIÃO**

3º VOLUME



MAIS DOÇURA PARA SUA COLEÇÃO

Este é o 3.º Volume das Receitas do Açúcar União, uma obra que está se tornando a própria história do doce no Brasil.

Como nos Volumes anteriores, aqui estão receitas selecionadas com todo carinho e que foram enviadas por doceiras e quituteiras de todo o país. Reunidas neste livro, estas receitas serão publicadas também no verso dos pacotes do açúcar União, o açúcar das grandes doceiras.

Cada uma das receitas recebidas foi preparada pela Cozinha Experimental União, para ser saboreada pela Junta Degustadora. São os membros desta Junta que elegem as receitas que devem ser adquiridas para fazer parte desta obra.

Este 3.º Volume contém duzentas receitas inéditas. Algumas são doces tradicionais da cozinha brasileira, outras são receitas internacionais, outras, ainda, são verdadeiras novidades.

As receitas aqui apresentadas são todas de execução simples; mesmo sem grande experiência de cozinha é possível realizá-las. Escolha uma delas e prepare-a para sua família. Você verá que delícia de sucesso!

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES
Rua Borges de Figueiredo, 237 — São Paulo

torta de laranja

Receita (n.º 401) enviada por Da. Rita de Cássia, residente à Rua Xavier da Cunha n.º 932 — Cavalhada — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — **Massa:** 2 xícaras (de chá) de açúcar **UNIÃO**, 3 colheres (de sopa) de manteiga, 2 ovos inteiros, 2 gemas, 1 colher (de sobremesa) de raspa de laranja, 1 xícara (de chá) de leite, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 1 colher (de sopa) de fermento em pó.

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 forradas com papel e untadas, e asse em forno com calor moderado. Desenforme depois de esfriar, recheie e cubra com o seguinte glacê.

Ingredientes — **Glacê:** 3 colheres (de sopa) de manteiga sem sal, 2 xícaras (de chá) de açúcar de confeitiro **GLAÇÚCAR**, 1 colher (de sobremesa) de raspa de laranja, 5 colheres (de sopa) de caldo de laranja, 2 claras (reservadas) da 1.ª massa.

Modo de fazer: Bata a manteiga até ficar cremosa, junte aos poucos 1 xícara de **GLAÇÚCAR** e continue batendo até espumar. Junte a raspa e o caldo da laranja. Bata as claras com a outra xícara de **GLAÇÚCAR**, até obter um suspiro firme. Misture delicadamente com o creme de manteiga, até ficar bem ligado e empregue. A decoração desta torta poderá ser feita com laranja cristalizada, chocolate granulado, ou com gomos de laranja ao natural.

musse de morangos

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

Ingredientes — Massa: 1 quilo de morangos bem maduros, 500g de açúcar UNIÃO, 1 copo de água, suco de 1 limão, 12 folhas de gelatina incolor, 1/2 litro de creme de leite.

Modo de fazer: Passe os morangos pela peneira ou pelo liquidificador, junte o suco de limão e reserve. Prepare uma calda com o açúcar e a água, deixando ferver até ponto de fio. Deixe esfriar um pouco, misture a gelatina (já 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, deitando-a às colheradas e misturando tudo com um garfo, cuidadosamente, para ligar sem bater. Deite em forma molhada, leve à geladeira e desenforme quando estiver bem firme. É preferível fazer de véspera. Decore com morangos, envolvidos em açúcar granulado GRANÇÚCAR, e sirva com Chantilly bem gelado.

Ingredientes — Chantilly: 250g de creme de leite gelado, 1-2 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, 1 colher (de café) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bata o creme até começar a engrossar. Junte o GLAÇÚCAR e a baunilha, batendo um pouco mais, para ficar bem espesso e leve.

bolo de neve

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

Ingredientes — Massa: 1 xícara (de chá) *bem cheia* de manteiga, 3 xícaras (de chá) de açúcar **UNIÃO**, 1 colher (de sopa) de raspa de laranja, 5 gemas, 1 copo de suco de laranja, 1 xícara (de chá) de fécula de batata, 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 1 colher (de sopa) de fermento e 5 claras.

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 suco de laranja e as farinhas, peneiradas juntamente com o fermento, e misturando sem bater. Ponha por último as claras em neve, e leve ao forno quente, em forma redonda, forrada com papel e untada. Desenforme depois de frio, corte em 3 camadas, e recheie.

Ingredientes — Recheio: 2 latas de leite condensado, 2 latas de leite de coco (use a mesma medida), 8 gemas, 8 colheres (de sopa) de nozes ou castanhas de caju, picadas, 1/2 colher (de chá) de baunilha.

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, 1 lata de creme de leite, sem soro, 2 claras, 4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro **GLAÇÚCAR**, coco ralado suficiente para cobrir o bolo.

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 GLAÇÚCAR, 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, pode usar-se uma guarnição de morangos bem vermelhos, ou uma flor, colocada no centro, de forma a sobressair da brancura do bolo.

Seu filho merece o melhor: AÇÚCAR UNIÃO, o mais puro produzido no Brasil.

BOLO DE NEVE



PUDIM DE MORANGOS



pudim de morangos

Receita (n.º 404) enviada por Da. Neusa Maria Furquim, residente à Rua General Calado n.º 135 — Belenzinho — SP.

Ingredientes: 1 quilo de morangos maduros, 300g de açúcar *UNIÃO*, 40g de gelatina incolor, 1 copo de água, 700g de creme de leite batido.

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. Adicione, então, a nata batida, 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 creme de Chantilly e alguns morangos bem vermelhos.

Ingredientes — Chantilly: 300g de creme de leite bem gelado, 3-4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR*, 1 colher (de café) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bata o creme até engrossar, junte o *GLAÇÚCAR* e a baunilha e continue batendo com cuidado, para ligar e ficar bem espesso.

O AÇÚCAR UNIÃO é refinado a mais de 120 graus, daí sua pureza absoluta.

torta dos noivos

Receita (n.º 405) enviada por Da. Corina da Rocha Carvalho e Silva, residente à Rua Monsenhor Veras n.º 636 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 12 claras, meio quilo de açúcar *UNIÃO*, 1 coco ralado, 125g de farinha de trigo e 1 colher (de sopa) de fermento.

Modo de fazer: Bater as claras com o açúcar até obter um suspiro bem firme. Juntar o coco ralado e a farinha peneirada com o fermento, misturando sem bater. Assar em forno moderado em 2 ou 3 formas redondas, untadas e forradas com papel. Depois de assada e fria, cortar ao meio e rechear com 2/3 do recheio, armando a torta em camadas alternadas de massa branca e recheio amarelo (cocada).

Ingredientes — Recheio: Meio quilo de açúcar *UNIÃO*, 1 copo de água, 1 coco ralado e 12 gemas.

Modo de fazer: Preparar uma calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Juntar o coco e as gemas. Mexer em fogo brando até aparecer o fundo da panela. Reservar para esfriar um pouco antes de utilizar. Depois de recheada, cobrir tudo com o recheio reservado e decorar a beirada com coco ralado.

Não nos responsabilizamos pelo resultado de receitas que não forem feitas com AÇÚCAR UNIÃO.

torta maria luiza

Receita (n.º 406) enviada por Da. Jacy C. Vieira, Caixa Postal n.º 53 — Nova Prata — RS.

Ingredientes — Massa: 5 ovos, 150g de açúcar *UNIÃO*, 25g de fécula de batata, 75g de chocolate amargo, em pó, e 80g de farinha de trigo.

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 desenformada e bem fria, corte ao meio, recheie e cubra com creme de Chantilly e chocolate ralado.

Ingredientes — Creme de Chantilly: 250g de creme de leite gelado, 2 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR*, 1 colher (de café) de essência de baunilha, e 50g de chocolate meio amargo, ralado bem fino.

Modo de fazer: Bata o creme de leite até engrossar, junte o *GLAÇÚCAR* aos poucos. Bata um pouco mais e aromatize com a baunilha. Na altura de utilizar, misture o chocolate com um garfo, muito delicadamente, para não alterar a espessura do creme. Conserve no congelador antes de servir.

DOÇÚCAR, o açúcar das grandes doceiras.

tabletes de abacaxi

Receita (n.º 407) enviada por Da. Leonilda Hahui Silva, residente à Rua Virgínia Aurora Rodrigues n.º 532 — Osasco — SP.

Ingredientes — Massa: *1 abacaxi, 1 coco, 500g de açúcar UNIÃO, 6 gemas, 3 claras e 1 pires de farinha de trigo.*

Modo de fazer: Rala-se o coco e o abacaxi, mistura-se com os restantes ingredientes e leva-se ao fogo, mexendo bem, até que a massa descole do fundo da panela. Despejar em tabuleiro bem untado e forrado com papel, e levar ao forno moderado, até corar (cerca de 30 minutos). Desenforma-se, deixa-se esfriar completamente, corta-se em pequenos retângulos e passa-se em açúcar cristalizado DOÇÚCAR.

Não encontrando AÇÚCAR UNIÃO, não mude de açúcar, mude de fornecedor.

bavarois de abacaxi

Receita (n.º 408) enviada por Da. Marlene Tereza Marchese, a/c do Sr. Rubens Castro Rodrigues — Estrada do Taboão n.º 899 — São Bernardo do Campo — SP.

Ingredientes: 350g de açúcar UNIÃO, 1 lata de compota de abacaxi em rodela (ou abacaxi em fruta), 250g de miolo de amêndoas (2 1/2 xícaras de chá), 12 folhas de gelatina branca e 10 ovos.

Modo de fazer: Reservar 2 rodela do abacaxi para fazer a decoração; esmagar o restante com um garfo, juntar a calda (ou suco se for fresco) e o açúcar UNIÃO, e levar ao fogo, até que o abacaxi fique bem transparente. Acrescentar o miolo das amêndoas, sem pele e moída, a gelatina, previamente amolecida em água fria, e deixar ferver um pouco mais, mexendo sempre. Retirar do fogo, deixar esfriar, juntar as gemas passadas pela peneira, ligar muito bem e levar de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retirar do fogo, deixar esfriar um pouco, misturar as claras batidas em neve, usando um garfo, para que o doce fique bem leve. Logo que tudo esteja perfeitamente ligado, mas ainda quente, deite em uma forma simples, redonda, de 24x10, 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, 1 colher (de sopa) de açúcar de confeiteiro — GLAÇÚCAR, 1 colher (de chá) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bata o creme gelado com um garfo ou na batedeira, até começar a engrossar. Junte o GLAÇÚCAR e a baunilha, e continue batendo delicadamente, até ficar bem espesso.

pudim à moda da gininha

Receita (n.º 409) enviada por Da. Barbara Virgínia Dias Costa, residente à Alameda Campinas n.º 833 — São Paulo — SP.

Ingredientes: 20 gemas e 2 claras, 400g de açúcar UNIAO, 40 g de manteiga derretida, suco de 2 laranjas e raspa de uma.

Modo de fazer: Junte as gemas com as claras, o açúcar, a manteiga, o suco e a raspa de laranja, e misture bem, sem bater. Cozinhe em banho-maria, em forma untada e polvilhada com farinha. Deixe esfriar, desenformar num prato redondo e decorar com as trouxinhas.

Ingredientes — Trouxas de Ovos: 12 gemas, 4 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado DOÇUCAR, 2 xícaras (de chá) de água, 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. 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 2 gemas. Deixe alastrar, reduza o fogo, vire de outro lado, aguarde 1-2 minutos e retire 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, coloque-as no centro e enrole em forma de rocambole. Fixe o rolinho com um palito e mergulhe as trouxinhas no resto da calda, já aromatizada, deixando ferver por 5 minutos. Escorra na peneira, passe em açúcar cristalizado DOÇUCAR, e guarneaça o pudim.

musse de limão

Receita (n.º 410) enviada por Da. Luíza M. M. Capeletto, residente à Rua dos Patriotas n.º 1.203 — São Paulo — SP.

Ingredientes: 6 gemas, suco de 1 limão grande, 1 copo de água, 6 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 5-6 folhas de gelatina incolor e 6 claras.

Modo de fazer: Bata as gemas com o suco 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, já bem amolecida em água fria, e continue mexendo, até esfriar um pouco. Deite este creme sobre as claras em neve, envolvendo 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 creme de Chantilly.

Ingredientes — Creme de Chantilly: 250g de creme de leite fresco e gelado, 2-3 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, e 1 colher (de café) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bata o creme até começar a engrossar, acrescentando aos poucos o GLAÇÚCAR e a baunilha, e continue batendo, para ficar espesso, bem ligado e leve.

A saúde de sua família é responsabilidade sua: exija o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.

torta alegre

Receita (n.º 411) enviada por Da. Cassemira da Silva Ribeiro, residente à Av. Rio Grande n.º 232 — Navegantes — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — **Massa:** 7 ovos, 7 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, 7 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada.

Modo de fazer: Bata as claras com o açúcar e uma pitada de sal até obter um suspiro firme. Junte as gemas, continue batendo e misture a farinha. Asse em duas formas redondas, forradas com papel (só o fundo) e untadas com manteiga. Retire do forno e só desenforme depois de esfriar completamente. Corte cada bolo em duas placas, recheie e arme a torta conforme indicado abaixo.

Ingredientes — **1.º Recheio:** 250g de açúcar *UNIÃO*, 1 xícara (de chá) de água e 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 a fogo brando, mexendo até engrossar. Reserve.

Ingredientes — **2.º Recheio:** 200g de açúcar *UNIÃO*, 300g de ameixa preta, sem caroço (ou damasco) e 1 copo de água.

Modo de fazer: Junte as ameixas com a água e o açúcar e deixe ferver até amolecerem. Passe pela peneira e reserve.

Ingredientes — **3.º Recheio:** 2 xícaras de abacaxi picado.

Ingredientes — **Decoração:** 6 ameixas pretas ou damascos, 6 claras, 6 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro — *GLAÇUCAR*, 1 pacote de gelatina, sabor da-

masco, morango ou abacaxi, 1/2 xícara de água fervente, 6 rodela de abacaxi em lata (use o restante para o 3.º recheio).

Modo de fazer: Dissolva a gelatina com a água e ponha em banho-maria. Entretanto, bata as claras em suspiro firme com o GLAÇÚCAR. Junte então a gelatina bem quente e continue batendo até começar a “prender”.

Montagem da torta: Escolha uma forma redonda, de fundo 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 1.ª camada do bolo. Repita a mesma operação, para a 2.ª camada, com o doce de gemas, e com o abacaxi picado, para a 3.ª. Termine com a 4.ª camada de bolo. Preencha o espaço lateral (diferença no tamanho das formas) com o resto do merengue, cubra toda a superfície da torta e deixe na geladeira por 4-5 horas. Para desenformar, molhe um pano em água quente, esprema e ajuste aos lados e fundo da forma.

Seu filho merece o melhor: AÇÚCAR UNIÃO, o mais puro produzido no Brasil.

bolo de caramelo

Receita (n.º 412) enviada por Da. Jacyra Ferraz Dêscio, residente à Av. Vieira de Carvalho n.º 27 — ap. 6 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Caramelo: 100g de açúcar *UNIÃO*, meia xícara (de chá) de água e 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 ovos, 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo e 1 colher (de chá) de fermento em pó.

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 em neve, envolva tudo sem bater, e asse em duas formas redondas, untadas e com o fundo forrado com papel untado, em forno moderadamente quente. Desenforme depois de frio, recheie e cubra.

Ingredientes — Recheio e Cobertura: 300g de açúcar cristalizado *DOÇÚCAR*, 100g de manteiga, 1 xícara (de chá) de leite a ferver e 1 xícara (de chá) de nozes picadas.

Modo de fazer: Caramelize o *DOÇÚCAR*, 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 pode guarnecer a parte superior do bolo com frutas cristalizadas, nozes, ou com um creme a seu gosto.

quindins pelotenses

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

Ingredientes — Massa: 600g de açúcar *UNIÃO*, 1 copo de água, 1 colher (de sopa) de manteiga, 6 claras e 12 gemas, 1 pires de queijo ralado.

Modo de fazer: Juntar a água com o açúcar e deixar ferver até obter uma calda grossa. Retirar do fogo, reservar 1 xícara (de chá) dessa calda, para passar nas forminhas, e deixar esfriar. Se a calda açucarar, não tem problema, mexa um pouco, antes de acrescentar os outros ingredientes. Depois de fria, juntar a manteiga, as gemas e as claras passadas pela peneira e, no fim, o queijo. Misture bem e deite nas forminhas, já guarnecidas com a calda reservada. Coloque as forminhas numa assadeira com água e leve ao forno, até ficarem coradinhos. Desenforme depois de ligeiramente arrefecidas.

Só UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixando resto no fundo das xícaras.

torta de chocolate recheada

Receita (n.º 414) enviada por Da. Carmen Wegner — Caixa Postal n.º 103 — Santa Cruz do Sul — RS.

Ingredientes — **Massa:** 280g de açúcar *UNIÃO*, 12 gemas, 150g de chocolate em pó, 80g de maisena, 1 colher (de chá) de fermento e 12 claras.

Modo de fazer: Bata o açúcar e as gemas até espumarem. Juntar o chocolate, a maisena e o fermento, passando 2 vezes pela peneira, e misturar com a massa. No fim, acrescentar as claras em neve, ligando tudo muito bem, mas sem bater. Assar com calor moderado em três formas redondas, forradas com papel e bem untadas. Desenformar, esfriar e rechear.

Ingredientes — **Recheio:** 200g de chocolate meio amargo, 2 colheres (de sopa) de leite, 300g de açúcar de confeitador *GLAÇÚCAR*, 250g de manteiga e 4 gemas.

Modo de fazer: Amolecer o chocolate com o leite quente, em banho-maria. Retirar do fogo e ligar com as gemas. Deixar esfriar completamente. Bater a manteiga com o *GLAÇÚCAR* até espumar. Juntar o chocolate, bater para ligar, utilizar 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.

O AÇÚCAR UNIÃO é mais econômico, pois se dissolve integralmente.

suspiro delicioso de nozes

Receita (n.º 415) enviada por Da. Rose Mary Geissler, residente à Rua Engenheiro Odelrecht n.º 307 — Garcia — Blumenau — SC.

Ingredientes — Merengue: 8 claras, 8 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 250g de nozes moídas (pesadas sem casca).

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 forrada com papel e untada. Asse no forno com calor moderado. Desenforme no prato em que vai levá-lo à mesa, 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 gemas, 8 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e 4 colheres (de sopa) de leite.

Modo de fazer: Junte o açúcar, as gemas e o leite, e engrosse em fogo brando, mexendo sempre.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre fervido, açúcar sempre UNIÃO.

torta dona rosa

Receita (n.º 416) enviada pelo Sr. Norival Rodrigues Silva, residente à Estrada do Cangaíba n.º 1.710 — Jardim Éden — Alto da Penha — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 8 ovos, 250g de açúcar UNIÃO, 125g de farinha de trigo, 1 colher (de sopa) de raspa e outra de caldo de limão.

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar UNIÃO até ficarem espumosas. Acrescente a farinha peneirada, a raspa e o caldo de limão. Por último, as claras em neve, misturando bem mas sem bater para que a massa fique leve. Asse em formas redondas de fundo removível, bem untadas e forradas com papel untado, dividindo a massa em 6 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, sequinhas como bolachas. Retire o papel com a massa bem quente e deixe esfriar todas as 6 camadas antes de rechear.

Ingredientes — Recheio: 250g de açúcar UNIÃO, 8 gemas, 1/4 copo de leite, 3 colheres (de sopa) de chocolate em pó e 250g de manteiga sem sal.

Modo de fazer: Junte o açúcar UNIÃO, as gemas e o leite, leve ao fogo lento, mexendo até engrossar. Retire do fogo, acrescente o chocolate, mexa bem e deixe esfriar. A parte, bata a manteiga até espumar e vá juntando o creme (bem frio), aos poucos, batendo sempre para ligar.

Montagem da torta: Coloque uma camada de massa dentro da forma utilizada, cubra com uma camada do creme de chocolate. Repita esta operação até terminar com a última camada de massa. Deixe na forma por 1-2

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.

Ingredientes — Calda Caramelada: 150g de DOÇÚCAR (1 xícara de chá) e 1/2 xícara (de chá) de água.

Modo de fazer: Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até ficar dourada. Retire e empregue imediatamente.

Não nos responsabilizamos pelo resultado de receitas que não forem feitas com AÇÚCAR UNIÃO.

guirlanda de natal

Receita (n.º 417) enviada por Da. Zuleika de Cerqueira Leite Costa, residente à Rua Sampaio Vidal n.º 52 — São Paulo — SP.

Ingredientes: 1 abacaxi grande, 5 copos de água, 4 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 12 folhas de gelatina incolor, 1 lata de creme de leite gelado e sem soro. Frutas cristalizadas, suficientes para armar a guirlanda à volta do pudim.

Modo de fazer: Cortar o abacaxi em pedacinhos, juntar a água e o açúcar, e ferver 15 minutos, em fogo forte. Acrescentar a gelatina, já amolecida em água fria, mexer, retirar do fogo, e deixar esfriar completamente. Logo que comece a formar-se a solidificação do doce, juntar o creme de leite, ligeiramente batido, mexer para ligar, e deitar em uma forma de pudim, gelada e molhada com água. Levar à geladeira, e desenformar logo que esteja bem firme, de preferência, no dia seguinte. Deve utilizar-se um prato de cristal, para servir este doce. À volta do pudim forma-se a guirlanda com as frutas cristalizadas, arrumando-as decorativamente. Para um doce de Natal, o figo e a cereja são os mais sugestivos.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

GUIRLANDA DE NATAL



ROCAMBOLE DE COCO



rocambole de coco

Receita (n.º 418) enviada por Da. Ivone Saldanha, residente à Rua Barão de Serro Azul n.º 88 — Ponta Grossa — PR.

Ingredientes — Massa: 6 claras e 12 gemas, 1 colher (de café) de sal, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de chá) de fermento e uma xícara e meia (de chá) de farinha.

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. Deite a massa em tabuleiro grande, forrado e untado, e asse em forno quente. Desenforme sobre um guardanapo úmido, recheie e enrole.

Ingredientes — Recheio: 3 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 3 xícaras (de chá) de água e 3 xícaras (de chá) de coco ralado.

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

Ingredientes — Glacê: 250g de açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água, 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 2 claras.

Modo de fazer: Ferva o açúcar com a água e o chocolate em ponto de fio e deite sobre as claras já em neve, continuando a bater para engrossar. Cubra o rocambole rapidamente e guarneça com coco ralado.

gelatina especial

Receita (n.º 419) enviada por Da. Roseli Hella Marques, residente à Rua José Domakoski n.º 1.969 — Campina Siqueira — Curitiba — PR.

Ingredientes: 2 copos de açúcar UNIÃO, 1 litro de leite, 1 coco ralado, 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 1/2 xícara (de chá) de água fervente, 8 folhas de gelatina branca.

Modo de fazer: Amolecer a gelatina em água fria, antes de dissolvê-la na água fervente. Juntar com os ingredientes restantes e bater no liquidificador, em 2 ou 3 porções de cada vez. Depois de tudo batido juntar de novo, mexer e deitar na taça onde será servido.

Levar à geladeira até estar bem gelado.

Para valorizar este doce, pode servir-se com nata batida, ou com sorvete de coco.

AÇÚCAR UNIÃO, de mãe para filha há muitas gerações.

torta de castanhas ou amêndoas

Receita (n.º 420) enviada por Da. Irene M. Cesarino, residente à Rua João Alfredo n.º 634 — Porto Alegre —RS.

Ingredientes — **Massa:** 18 claras, 600g de açúcar *UNIÃO* e 600g de miolo de amêndoas ou castanhas de caju, moídas.

Modo de fazer: Fazer 3 merengues, batendo de cada vez, 6 claras com 200g de açúcar. Quando estiver bem batido, misturar 200g de miolo de castanhas ou de amêndoas, e assar em forno moderado em forma forrada com papel e bem untada. Repetir esta mesma operação com os 2 merengues restantes. Deixar esfriar e armar a torta, colocando uma camada de recheio entre cada merengue.

Ingredientes — **Recheio:** 300g de açúcar *UNIÃO*, 1 copo de água, 18 gemas passadas pela peneira, e algumas gotas de baunilha, em essência.

Modo de fazer: Ferver a água com o açúcar até ponto de fio. Retirar do fogo, esfriar e misturar as gemas. Levar de novo ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Reservar um pouco deste doce para cobrir a torta, e enfeitar com cerejas cristalizadas e amêndoas, formando pequenas coroas de flores.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca, só com AÇÚCAR UNIÃO.

torta gaúcha

Receita (n.º 421) enviada por Da. Mergelina Telles de Carvalho, residente à Rua Tenente Alfredo Azevedo n.º 50 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 150g de ameixas, 1 xícara (de chá) de açúcar cristalizado DOÇUCAR, 2 xícaras (de chá) de água, 1 cálice de vinho do Porto, 5 ovos, 250g de manteiga, 250g de açúcar UNIÃO, 250g de farinha de trigo, 1/2 xícara (de chá) de leite e 1 colher (de sopa) de fermento em pó.

Modo de fazer: Leve ao fogo e caramelize o açúcar cristalizado, junte a água para formar uma calda rala, e ferva com as ameixas, até soltar o caroço. 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 fazer 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 em neve, sem bater, e asse em forno moderado, em forma redonda, forrada com papel (o fundo) e untada com manteiga. Desenforme depois de esfriar completamente, corte ao meio, recheie e cubra usando a decoração desejada.

Ingredientes — Recheio: 250g de açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água, 10 gemas passadas por peneira.

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

pavê dos três sabores

Receita (n.º 422) enviada por Da. Valquiria Stangev Pereira, residente à Rua Coronel Rodrigues Sacker n.º 600 — Itaquerá — SP.

Ingredientes: 150g de açúcar UNIÃO, 3 gemas, 170g de manteiga sem sal, 100g de chocolate raspado, 100g de amêndoas sem pele, torradas e moídas, 6 biscoitos tipo Champagne ou Diplomata, 300g de amaretes, 3 colheres (de sopa) de café CABOCLO fortíssimo, 6 colheres (de sopa) de um licor de boa qualidade.

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, deitando-o gota a gota no creme.

Armação do pavê: Passe manteiga numa forma de bolo inglês. Forre com papel impermeável, fixando-o bem contra o fundo e lados da forma. Coloque primeiro os palitos, molhados no resto do licor, juntos e alinhados. Cubra com uma camada de creme e, sobre este, outra de amaretes, molhados no café. Polvilhe com chocolate e amêndoas, e faça nova camada de amaretes, creme, chocolate e amêndoas, até terminar os ingredientes. Cubra com papel impermeável e deixe gelar durante 2-3 horas, antes de desenformar. Embora se apresente bastante colorido, pode ser decorado com Chantilly, chocolate em flocos, cerejas, ou outra qualquer guarnição desejada.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre fervido, açúcar sempre UNIÃO.

torta de morangos

Receita (n.º 423) enviada por Da. Ivone Saldanha, residente à Rua Barão de Serro Azul, n.º 88 — Ponta Grossa — PR.

Ingredientes — Massa: *1/2 xícara (de chá) de maisena, 1 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo, 2/3 de xícara (de chá) de manteiga, 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 abrir, 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: *350g de açúcar UNIÃO, 1/2 litro de leite, 3 colheres (de sopa) de maisena, 1 colher (de chá) de essência de baunilha, 400g de gordura vegetal, 800g de morangos e 1/2 xícara de açúcar UNIÃO.*

Modo de fazer: Preparar um creme com a maisena, o leite e o açúcar, retirar do fogo, juntar a baunilha e deixar esfriar, batendo sempre. Bater a gordura vegetal em creme e juntar às colheradas com o creme frio, batendo bem, até obter um glacê tipo Chantilly.

Montagem da torta: Escorrer os morangos depois de lavados, polvilhar com o açúcar e fazer uma camada no fundo da massa já assada. Cobrir com outra camada de glacê, repetindo a mesma operação até terminar com os morangos na parte superior. Gelar e servir.

pudim à la reine

Receita (n.º 424) enviada pelo Sr. Rubens Castro Rodrigues, residente à Estrada do Taboão n.º 899 — Ford Brasil S/A — São Bernardo do Campo — SP.

Ingredientes — Biscoitos “à la reine”: 6 gemas, 10 claras, 185g de açúcar UNIÃO, 1 colher (de chá) de água de flor de laranjeira, 250g de farinha de trigo.

Modo de fazer: Bata as gemas com as claras e o açúcar até ficarem esbranquiçadas. Junte a água de flor de laranjeira, para aromatizar. Vá acrescentando a farinha de trigo, peneirada sobre a massa, mas sem bater. Use o saco de confeitar com o bico largo, e faça os biscoitos em forma de palitos, colocando-os sobre papel grosso, todos alinhados e distanciados uns dos outros porque crescem bastante. Polvilhe com açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, utilizando a peneira, salpicando-o com algumas gotas de água. Asse no forno com pouco calor, até alourarem ligeiramente. Conserve-os no papel até utilizar.

Modo de compor o pudim: Depois dos biscoitos prontos, forre com eles os lados e o fundo de uma forma redonda ou quadrada, salpique aos poucos com o licor, e coloque o recheio.

Ingredientes — Recheio: 2 latas de leite condensado, 10 folhas de gelatina branca, 1/2 xícara (de chá) de água, 1/2 litro de creme de leite e 2 claras em neve, 1 xícara de licor.

Modo de fazer: Bata o leite condensado no liquidificador, acrescente a gelatina, primeiro amolecida em água fria, e depois dissolvida com a 1/2 xícara de água fervente. bata um pouco mais e jogue numa taça. Misture

delicadamente o creme de leite (batido), e as claras em neve. Vá colocando este creme na forma, com alguns biscoitos esfarelados, em camadas alternadas, e distribuindo alguns pedaços de abacaxi em compota, ou cerejas em conserva. 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 creme de Chantilly, com cerejas ou abacaxi.

Os pediatras recomendam sempre o AÇÚCAR UNIÃO por sua pureza e seu elevado teor de sacarose.

torta com disco de coco

Receita (n.º 425) enviada por Da. Maria Carolina Buchfink, residente à Rua Beiruth n.º 439 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — **1.ª Massa:** 250g de açúcar UNIÃO, 125g de manteiga, 3 ovos, 1/2 xícara (de chá) de leite, 125g de farinha peneirada com 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. Asse com calor moderado, em 2 formas redondas, forradas e untadas.

Ingredientes — **2.ª Massa:** 500g de açúcar UNIÃO, 6 claras em neve, 1 coco ralado, 2 colheres (de sopa) de farinha e 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, também forrada e untada.

Ingredientes — **1.º Recheio:** 6 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 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 até chegar a ponto de fio, esfrie, junte a manteiga e as gemas e leve a fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, acrescente a baunilha, misture bem e reserve.

Ingredientes — **2.º Recheio:** 200g de ameixas pretas, 1 xícara (de chá) de água, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 2 gemas e 1 cálice de conhaque.

Modo de fazer: Cozinhe as ameixas com a água, retire o caroço, 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.

Montagem da torta: Comece com uma das placas da 1.^a massa, cubra com o 1.^o recheio. Coloque a placa da 2.^a massa, espalhe o 2.^o recheio e cubra com a outra camada da 1.^a massa. Cubra toda a torta com merengue e decore com ameixas ou com outro elemento de sua preferência.

Merengue de ameixas: 20 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água, 10 ameixas grandes e 5 claras.

Modo de fazer: Ferva as ameixas com metade do açúcar e a água. Retire os caroços, deixe-os fervendo na calda e reserve as ameixas. Bata as claras em neve com a outra metade do açúcar e, sem parar de bater, junte a calda das ameixas, coada e fervente. Continue batendo até engrossar e esfriar. Cubra a torta e decore com as 10 ameixas reservadas.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

tarte de maçã sinhazinha

Receita (n.º 426) enviada por Da. Neyde Corrêa Raphael, residente à Rua Panapoi n.º 73 — Congonhas — Aeroporto. São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 125g de manteiga, 3 xícaras (de chá) de farinha, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 2 colheres (de chá) de fermento em pó, 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 enquanto prepara o recheio, assando depois em forma desmontável, até estar dourada e sequinha.

Ingredientes — Recheio: 2-3 maçãs verdes, 2 latas de leite condensado, 1/2 xícara de caldo de limão, 2 claras e 4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro — GLAÇUCAR.

Modo de fazer: Bata o leite condensado no copo do liquidificador, juntando o suco 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 corar o recheio. Bata as claras com o GLAÇUCAR, coloque sobre toda a superfície da "tarte", e deixe secar no forno, com pouco calor. Sirva gelada.

Só o AÇÚCAR UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

torta margarida

Receita (n.º 427) enviada por Da. Elza K. de Azevedo, residente à Rua Professor Fitzgerald n.º 32 — Bairro Petrópolis — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 6 ovos, 10 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de coco fresco ralado, 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo.

Modo de fazer: Bata na batedeira as claras em neve, junte as gemas e o açúcar, continuando a bater até obter um creme esbranquiçado. Acrescente o coco ralado, deixando misturar bem. Retire da batedeira e junte aos poucos a farinha de trigo, mexendo levemente. Asse em forma desmontável, untada e enfarinhada, em forno médio, por 30 minutos.

Ingredientes — Recheio: 6 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1/2 copo de água, 1 lata de creme de leite, 2 gemas, 2 colheres (sobremesa) de maisena, 1 colher (de chá) de baunilha, 1 xícara (de chá) de coco ralado.

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. Cubra a torta, alise bem, cubra com merengue e deixe secar, no forno brando.

Ingredientes — Merengue: 2 claras em neve, 4 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

Modo de fazer: Bata as claras e vá juntando o açúcar, batendo sempre até ficar um suspiro firme.

apple pie

Receita (n.º 428) enviada por Da. Maria Helena Loeck, residente à Rua Barão de Santa Tecla n.º 712 — Pelotas — RS.

Ingredientes: 4-5 maçãs, caldo de 1 limão e raspa de 1/2, 1 copo de farinha peneirada, 1 copo de açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de manteiga, 1/2 colher (de chá) de sal e outra de canela em pó.

Modo de fazer: Barre com manteiga uma forma de vidro, coloque as maçãs descascadas e cortadas em fatias. Salpique com a raspa e com o suco de limão. Faça uma farofa com a farinha, canela, sal, açúcar e manteiga, picando tudo com 2 facas. Deite sobre as maçãs e deixe assar por 30 minutos com calor moderado. Sirva ainda morno, acompanhando com creme gelado.

Ingredientes — Creme gelado: 1 lata de creme de leite bem gelado, 4 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, 2 claras em neve e baunilha a gosto.

Modo de fazer: Bata o creme como para Chantilly. Bata as claras com o GLAÇÚCAR como suspiro. Junte as 2 misturas, coloque a baunilha e sirva.

AÇÚCAR UNIÃO, de mãe para filha há muitas gerações.

creme de chocolate especial

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

Ingredientes: 6 gemas, 1 xícara (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 5 colheres (de sopa) de vinho branco, 2 tabletes de chocolate meio amargo (dos grandes), 1/2 xícara (de chá) de manteiga sem sal, 1 xícara (de chá) de nozes picadinhas, 1 xícara (de chá) de uvas-passas, das brancas e 6 claras em neve.

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar, utilizando a batedeira. Ao mesmo tempo, leve o chocolate a banho-maria até derreter e junte a manteiga. Misture e reserve. Logo que as gemas estejam bem espumosas, acrescentar 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.

Deite em taças de pé alto, decore com creme de Chantilly e deixe gelar bem antes de servir.

Ingredientes — Creme de Chantilly: 250g de creme de leite bem gelado e sem soro, 2 colheres (de sopa) de açúcar de confeitaria *GLAÇÚCAR*, baunilha a gosto.

Modo de fazer: Bata o creme de leite com pouca força, junte o *GLAÇÚCAR* e a baunilha e continue batendo até ficar bem espesso.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca, só com AÇÚCAR UNIÃO.

CREME DE CHOCOLATE ESPECIAL



BOM-BOCADO ORIGINAL



bom-bocado original

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

Ingredientes — Massa: 1 quilo 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: Juntar o açúcar com a água e levar ao fogo até ferver. Colocar o coco e o queijo. Deixar ferver até quase ponto de fio.

Retirar do fogo, misturar a farinha, bem devagar para não empelotar. Esfriar, e ligar com os ovos inteiros, já bem batidos. Assar no forno, com calor moderado, em forminhas pequenas, muito bem untadas.

Os pediatras recomendam sempre o AÇÚCAR UNIÃO por sua pureza e seu elevado teor de sacarose.

bolo gelado especial

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

Ingredientes — Massa: 6 ovos, 3 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 1 colher (de café) de sal, 3 xícaras (de chá) de farinha, 1 colher (de chá) de fermento, 1 xícara (de chá) de leite fervente e 3 colheres (de sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Bata os ovos inteiros 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 forrado com papel e untado. Depois de assado, desenforme, corte a massa em pequenos cubos e reserve, enquanto prepara o creme de laranja.

Ingredientes — Creme de laranja: 1 lata de leite condensado, a mesma medida de suco de laranja, 4 gemas e 1 lata de creme de leite.

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.

Modo de montar o 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 deitando o resto do creme, de maneira a ensopar bem a massa. Cubra com papel impermeável, coloque um peso por cima e deixe gelar, antes de desenformar. Enfeite com cerejas cristalizadas ou qualquer outra guarnição a seu gosto.

torta para o dia do papai

Receita (n.º 432) enviada por Da. Maria de L. Porsch Hommerding, residente à Rua Senador Salgado Filho n.º 641 — Vila São Luiz — Canoas — RS.

Ingredientes da 1.ª e 5.ª camadas: 10 ovos, 10 colheres (de sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO, 10 colheres (de sopa) de farinha de trigo, 1 colher (de sopa) de fermento em pó, 1 pitada de noz-moscada e outra de canela em pó.

Modo de fazer: Bata os ovos inteiros, acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo até dobrar o volume. Junte as especiarias e a farinha, já peneirada com o fermento, misture tudo sem bater e divida por 2 formas redondas e forradas com papel. Asse com calor moderado, desenforme e reserve.

Ingredientes da 2.ª camada: 300g de ameixa seca, sem caroço, 1 copo de açúcar UNIÃO e 2 copos de água.

Modo de fazer: Levar tudo ao fogo, mexendo bem até formar uma pasta cremosa. Reserve.

Ingredientes da 3.ª camada: 12 gemas, 3 claras, 1 colher (de sopa) de semolina, 250g de açúcar UNIÃO, 1/2 litro de água e 2-3 cravinhos.

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, em forma igual à utilizada na 1.ª massa, forrada com papel e bem untada. Leve ao fogo o açúcar, a água e os cravinhos, deixe ferver até ponto de fio, despeje sobre a massa sem a desenformar, e reserve.

Ingredientes da 4.ª camada: 500g de açúcar UNIÃO, 2 copos de água, 1 colher (de sopa) de manteiga, 4 gemas e 1 pacote de coco ralado.

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

Arrumação da torta: Coloque a 1.^a camada de bolo no prato escolhido, cubra com doce de ameixa, sobre este, a 3.^a camada (papo-de-anjo), depois a camada do doce de coco, terminando com a 5.^a camada, igual à 1.^a. Cubra e enfeite com creme Chantilly e chocolate granulado.

Creme de Chantilly: Bata 500g de creme de leite gelado, com 3-4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 1 colher (de café) de essência de baunilha, até ficar bem espesso.

Refinar: tornar mais delicado, mais fino, mais puro. Boa definição para o AÇÚCAR UNIÃO.

torta dos sete sabores

Receita (n.º 433) enviada por Da. Antonietta de Oliveira Mello, residente à Rua Marselhesa n.º 264 — Vila Clementino — São Paulo — SP.

Ingredientes — 1.^a massa: 6 ovos, 200g de açúcar *UNIÃO*, 200g de farinha e 1 colher (de café) de fermento.

Modo de fazer: Bata os ovos com o açúcar até espumar. Misture a farinha peneirada com o fermento, e asse em forma redonda, forrada com papel e untada. Forno quente.

Ingredientes — 2.^a massa: 6 ovos, 200g de açúcar *UNIÃO*, 150g de farinha, 1 colher (de chá) de fermento e 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó.

Modo de fazer: Bata da mesma maneira utilizada para a 1.^a massa, apenas acrescentando o chocolate à farinha e ao fermento. Asse na mesma forma, também forrada e untada. Forno moderado.

Ingredientes — 3.^a massa: 8 claras e 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, forrada e untada. Forno brando.

Ingredientes — 1.^o recheio: 200g de açúcar *UNIÃO*, 1 xícara (de chá) de água, 1 colher (de café) de manteiga, 8 gemas e 150g de nozes moídas.

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.

Ingredientes — 2.^o recheio: 1/2 litro de creme de leite, 3

colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, 1 colher (de chá) de essência de baunilha, e 1 lata de pêssego, ou abacaxi.

Modo de fazer: Bata o creme de leite até começar a engrossar, acrescente o GLAÇÚCAR e a baunilha e bata um pouco mais, até ficar bem firme.

Montagem da torta: Uma camada de pão-de-ló com os ovos moles e as nozes moídas. Nova camada de merengue, Chantilly e pêssego ou abacaxi. Última camada de pão-de-ló de chocolate. Decore com Chantilly, pêssegos ou abacaxi e sirva gelado.

Na mamadeira do seu filho não permita nada menos que o AÇÚCAR UNIÃO.

pastel em flor

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

Ingredientes — **Massa:** 500g de farinha, 1 gema, 1 colher (de café) de sal, 150g + 4 colheres (de sopa) bem cheias de gordura vegetal, e 1/2 copo de água para amassar.

Modo de fazer: Junte a farinha com o sal, a gema e as 150g de gordura, e amasse com a água, sovando bem. Depois de descansar 15 minutos, abra-a com o rolo, e espalhe 1 colher de gordura por toda a superfície, usando uma faca. Polvilhe com 1 colher (de sopa) de farinha, dobre ao meio e deixe descansar 10-15 minutos. Abra de novo, repetindo esta operação por 3 vezes, usando as restantes 3 colheres de gordura, polvilhando e dobrando a massa da mesma forma. Depois de pronta, abra a massa com a espessura de 1/2 centímetro, 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.

Ingredientes — **Recheio:** 150g de açúcar UNIÃO, 1 copo de água, 1 colher (de café) de manteiga, 6 gemas, 100g de amêndoas peladas e moídas, 1 pitada de canela e raspas de limão.

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 cristalizado DOÇÚCAR, 4 xícaras de água e 1 colher (de café) de baunilha.

Modo de fazer: Junte o açúcar cristalizado com a água, e prepare uma calda rala. Retire do fogo, aromatize com a baunilha e utilize conforme indicado.

torta de coco caramelado

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

Ingredientes: 500g de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de água, 2 cocos grandes, ralados, 9 claras em neve.

Modo de fazer: Juntar o açúcar e a água e fazer uma calda em ponto de caramelo. Deixar alourar bem e não mexer. Retirar do fogo, aguardar uns 2 minutos e juntar o coco. Mexer, misturar delicadamente com as claras bem batidas e despejar numa forma redonda e lisa, forrada com papel e bem untada.

Levar ao forno quente, mais ou menos meia hora. Desenformar quente, num prato, retirar o papel e cobrir com a calda de ovos, já preparada e morna.

Ingredientes — Calda de ovos: 3 xícaras (de chá) rasas de açúcar UNIÃO, 4 cravinhos, 2 xícaras (de chá), de água, 1 colher (de sopa) de manteiga, 12 gemas e 1 colher (de chá) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Ferver a água com o açúcar e os cravinhos, até o ponto de fio. Retirar do fogo, deixar esfriar um pouco e juntar a manteiga. Passar as gemas pela peneira, misturar com a calda já arrefecida e levar de novo ao fogo brando, mexendo lentamente até engrossar. Retire do fogo, aromatize com a baunilha e utilize.

Seja intransigente: exija para os seus doces o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.

torta arrendada de chocolate

Receita (n.º 436) enviada por Da. Liselote Kumm, residente à Rua General Osório n.º 1.272 — Ibirubá — RS.

Ingredientes — **Massa:** 12 ovos, 12 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, 4 colheres (de sopa) de farinha de trigo, 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó meio amargo, 1 colher (de chá) de fermento.

Modo de fazer: Bata as claras com o 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 deitando a farinha, o chocolate e o fermento, já peneirados juntos, mexendo com um garfo, para ligar sem bater. Asse em forno moderado, em duas formas, forradas com papel e untadas. Desenforme depois de esfriar. Recheie, cubra e decore a torta.

Ingredientes — **Recheio:** 1 lata de leite condensado, 1/2 lata de leite de vaca (use a mesma lata), 3 gemas e 1/2 xícara (de chá) de chocolate em pó.

Modo de fazer: Junte tudo e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo até engrossar. Usar quente. Depois de recheada e coberta, decore com chocolate, com Chantilly, ou qualquer outra decoração de sua preferência.

Creme de leite bem fresquinho, essência de baunilha e GLAÇÚCAR: está feito o mais gostoso Chantilly.

toucinho do céu

Receita (n.º 437) enviada por Da. Lina Aurora de Oliveira, residente à Estrada dos Alpes n.º 429 — Bairro Glória — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 1 quilo de açúcar UNIÃO, 3 copos de água, 2 colheres (de sopa) de manteiga, 500g de miolo de amêndoas, 12 gemas e 250g de farinha de trigo.

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

Glacê gostoso, leve, saboroso, só se consegue com GLAÇÚCAR, o açúcar dos grandes confeitores.

rocambole de laranja

Receita (n.º 438) enviada por Da. Ada Maria Vilas Boas, residente à Rua Lopes de Oliveira n.º 635 — São Paulo — SP.

Ingredientes: 6 ovos inteiros, 250g de açúcar UNIÃO, 1 colher (de sopa) de manteiga derretida, suco de 2 laranjas, 1 colher (de sopa) de maisena, 1 colher (de chá) de fermento, raspa de 1 laranja e açúcar cristalizado DOÇUCAR suficiente para enrolar e cristalizar o rocambole.

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

Seu filho merece o melhor: AÇÚCAR UNIÃO, o mais puro produzido no Brasil.

bolo de chocolate e mel

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

Ingredientes — Massa: 1 tablete (100g) de chocolate meio amargo, 3 colheres (de sopa) de mel, 1 colher (de chá) de baunilha e uma pitada de sal, 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1/2 xícara (de chá) de manteiga, 2 ovos, 1 xícara e meia (de chá) de farinha de trigo, 1 colher (de chá) de fermento e 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 2 formas iguais, forradas com papel e bem untadas. Recheie e cubra depois de frio.

Ingredientes — Recheio: 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de manteiga, 2 colheres (de sopa) de creme de leite, 3 colheres (de sopa) de mel, 1 tablete de chocolate (100g) meio amargo, 2 gemas e uma pitada de sal.

Modo de fazer: Junte o açúcar à manteiga, o creme de leite e o mel, o chocolate e o sal, e leve a banho-maria. Logo que tudo esteja derretido, deite sobre as gemas, batendo para ligar. Leve de novo a 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.

torta de requeijão cremoso

Receita (n.º 440) enviada por Da. Marli Rocha, residente à Rua Martin Afonso n.º 1.796 — Bigorrilho — Curitiba — PR.

Ingredientes — Massa: 2 xícaras (de chá) de farinha, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIAO, 1 pitada de sal, 1 colher (de café) de fermento em pó, 3 colheres (de sopa) de manteiga, 2 de margarina, 1 gema.

Modo de fazer: Peneirar os ingredientes secos, misturar com os restantes, ligar sem amassar e deixar repousar 15 minutos. Forrar uma forma de abrir, picar todo o fundo com um palito e rechear.

Ingredientes — Recheio: 1 copo de requeijão cremoso, 1 gema, 1 lata de leite condensado, 2 colheres de açúcar UNIAO, 1 xícara de passas de uva branca, 3 colheres (de sopa) de maisena, 3 colheres (de chá) de fermento em pó, 1 colher (de chá) de baunilha em essência, 2 claras em neve.

Modo de fazer: Bater o requeijão com o leite condensado, a gema e o açúcar. Juntar a maisena peneirada, a baunilha, as passas e as claras, misturar sem bater e deitar na forma já forrada com a massa. Assar em forno moderado até o recheio estar sólido e tostado. Servir frio.

Só o AÇÚCAR UNIAO, super-refinado, merece absoluta confiança.

charlotte à la confiture

Receita (n.º 441) enviada por Da. Marlene Silveira, residente à Rua Padre Feijó n.º 222 — Rio Grande — RS.

Ingredientes: 1 litro de leite, 1 vagem de baunilha, 10 gemas, 1 colher (de sopa) de maisena, 400g de açúcar UNIÃO, 10 folhas de gelatina incolor, 1/2 litro de creme de leite fresco e gelado, 1 vidro de geléia de fruta, 1 cálice de licor, 2 cálices de água, 250g de biscoitos Champagne ou tipo inglês, 250g de frutas cristalizadas muito picadinhas e açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, suficiente para polvilhar a Charlotte.

Modo de fazer: Ferva o leite com a baunilha, deite sobre as gemas, açúcar e 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, retire do fogo e deixe esfriar, mexendo de vez em quando para não criar nata. Quando esfriar completamente, acrescente a nata batida, mexendo delicadamente até tudo estar bem ligado.

Montagem da Charlotte: Bata a geléia com o licor e com a água, deite sobre os biscoitos e coloque-os a toda a volta da forma e no fundo, bem alinhados e ajustados uns aos outros. Passe uma camada de creme, de forma a preencher todos os espaços, e guarneça com algumas colheres de frutas cristalizadas. Deite nova camada de creme, mais umas colheradas de frutas, e assim sucessivamente, até terminar. Leve à geladeira, no mínimo por 4 horas (fora do congelador), desenforme e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

pudim de laranja

Receita (n.º 442) enviada por Da. Elisabeth G. Conerlato, residente à Rua São José n.º 656 — Guaíba — RS.

Ingredientes: *1 quilo de açúcar UNIÃO, 12 ovos inteiros, 1 copo (de água) de caldo e 1 colher (de sopa) de raspa de laranja, 1 colher (de sopa) de maisena.*

Modo de fazer: Misture tudo muito bem sem bater. Deite em forma de canudo, bem untada e asse no forno, com calor moderado. Não é necessário o banho-maria.

Não nos responsabilizamos pelo resultado de receitas que não forem feitas com AÇÚCAR UNIÃO.

bolachinhas de nata

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

Ingredientes — Massa: 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 1 colher (de sopa) de fermento em pó, 1 colher (de café) de sal, 1 xícara (de chá) de nata, 1 colher (de sopa) de manteiga, 2 gemas, 3 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de café) de essência de baunilha, leite e açúcar cristalizado DOÇÚCAR, em porções suficientes para cristalizar as bolachinhas.

Modo de fazer: Peneire a farinha com o fermento e o sal. Abra uma cova e deite a nata, a manteiga, as gemas, o açúcar e a baunilha. Misture e amasse bem. Deixe descansar 30 minutos, abra a massa, corte as bolachinhas com o molde desejado (pode usar um copinho) e coloque em tabuleiro untado e polvilhado com farinha. Pincele as bolachinhas com o leite, cubra com o açúcar cristalizado DOÇÚCAR, e leve ao forno quente.

Não encontrando AÇÚCAR UNIÃO, não mude de açúcar, mude de fornecedor.

pudim de milho verde (integral)

Receita (n.º 444) enviada por Da. Sueli Sanches Souza, residente à Rodovia Raposo Tavares — Km 188 — Caixa Postal 73 — Itapetininga — SP.

Ingredientes: 5 espigas de milho verde, 1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite de vaca, 3 ovos inteiros, 2 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado DOÇÚCAR, e 1 xícara (de chá) de água.

Modo de fazer: Rale o milho verde, mas não passe por peneira (é esse o segredo da receita), e reserve. Junte o leite de vaca e os ovos inteiros com o leite condensado, aos poucos e mexendo com rapidez, até adquirir consistência cremosa.

Acrescente o milho (leite e bagaço) e mexa. Despeje em forma caramelizada e asse em banho-maria, no forno, por 1 hora.

Modo de fazer o caramelo: Juntar o açúcar cristalizado DOÇÚCAR com metade da água e levar ao fogo, mexendo até dissolver. Reduzir o fogo, não mexer mais, e aguardar o ponto de caramelo avermelhado. Acrescentar o resto da água, deixar ferver um pouco mais e utilizar.

O AÇÚCAR UNIÃO é refinado a mais de 120 graus, daí sua pureza absoluta.

bolo de chocolate esplêndido

Receita (n.º 445) enviada por Da. Amália Savoia Allegro, residente à Rua Tenente Otávio Gomes n.º 348 ap. 42 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de manteiga, 1 colher (de chá) de baunilha, 3 gemas, 1 xícara (de chá) de chocolate em pó, 3 xícaras (de chá) de farinha, 1 colher (de sopa) de fermento, 1 xícara (de chá) de leite e 3 claras batidas em neve.

Modo de fazer: Bater o açúcar com a manteiga e a baunilha até obter um creme fino. Juntar o chocolate peneirado com a farinha e o fermento, em pequenas porções e alterando com o leite. Misturar as claras e assar com calor moderado, em 2 formas redondas, forradas e untadas. Depois de frio e desenformado, rechear, cobrir e decorar a seu gosto.

Ingredientes — Recheio e cobertura: 1/2 xícara (de chá) de chocolate em pó, 1 colher (de sopa) de leite, 1 colher (de chá) de baunilha líquida e outra de licor de cacau, 200g de manteiga, 2 xícaras (de chá) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 1 gema.

Modo de fazer: Levar ao fogo o chocolate, o leite, a baunilha e o licor, dissolver, ligar bem e reservar. Bater a manteiga com o GLAÇÚCAR e a gema, juntar o creme de chocolate frio, bater um pouco mais e utilizar.

A saúde de sua família é responsabilidade sua: exija o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.

musse gaúcho

Receita (n.º 446) enviada por Da. Maria Ceni Alves, residente à Rua Heráclito da Graça n.º 23 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 4 gemas, 10 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó, meio amargo, 3 copos de leite, 8 folhas de gelatina incolor e 2 vermelhas, 1 cálice de licor de cacau e 2-3 xícaras (de chá) de creme de leite, fresco e levemente batido.

Modo de fazer: Forma-se uma pasta batendo as gemas com o açúcar e o chocolate. Junta-se o leite aos poucos e leva-se ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retirado do fogo, acrescenta-se a gelatina, previamente amolecida em água fria, mexendo até esfriar. Junta-se o licor e o creme de leite batido, misturando-se tudo sem bater. Coloca-se em taças, decora-se com Chantilly e deixa-se gelar antes de servir.

Chantilly: 2 xícaras (de chá) de creme de leite, fresco e bem gelado, batido com 2-3 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR*, até ficar bem espesso. Aromatizar com 1 colher (de café) de essência de baunilha e utilizar em seguida.

Só UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixando resto no fundo das xícaras.

millefeuilles

Receita (n.º 447) enviada por Da. Alice Rosa, residente à Rua dos Clames n.º 123 — Vila Bela — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa folhada: *1/4 quilo de manteiga, 2 gemas, água e sal suficiente para ligar, e 1/2 quilo de farinha de trigo.*

Modo de fazer: Prepare uma massa mole, só com a metade de farinha. 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 essas mesmas dobras por mais 5 vezes, deixando sempre repousar 10 minutos entre cada dobragem. Estenda a massa de forma a obter 3 rodela de 27 centímetros de diâmetro e leve ao forno quente, uma de cada vez, retirando as placas de folhado que vão crescendo e abrindo, com auxílio de uma espátula ou uma faca larga e comprida. Nunca tire a massa do forno, apenas as placas já folhadas e bem sequinhas. Depois de todas prontas e frias, arme o folhado em camadas alternadas com o recheio.

Ingredientes — Recheio: *250g de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de água, 12 gemas, 200g de nozes sem casca, 100g de açúcar UNIÃO, 1 lata de creme de leite e 1 colher (de chá) de baunilha.*

Modo de fazer: Ferva os 250g de açúcar e a água até ponto de fio. Deixe esfriar, junte as gemas e, mexendo sempre, leve a fogo brando para engrossar. Reserve. Leve ao fogo os 100g de açúcar restante até caramelizar. Misture as nozes e despeje sobre a pedra untada. Depois de frio e duro, passar 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. Empregue. Polvilhe o folhado com o açúcar de confeitiro GLAÇUCAR.

surpresa merengada

Receita (n.º 448) enviada por Da. Agatha Lippi Pettinati, residente à Rua Machado de Assis n.º 671 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 13 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 10 gemas, 5 claras, 250g de flocos de aveia.

Modo de fazer: Bater as gemas e as claras com o açúcar até espumarem, juntar os flocos de aveia, mexer, deixar descansar 10 minutos e assar com calor moderado, em forma de abridor, bem untada com manteiga. Logo que estiver assada, cobrir com cocada, e sobre esta colocar o merengue. Voltar ao forno só para dourar.

Ingredientes — Cocada: 10 colheres de açúcar UNIÃO, 1 coco ralado (ou 2 pacotes de coco seco misturado com 1 copo de água).

Modo de fazer: Juntar o açúcar com o coco e deixar ferver em fogo brando, mexendo até estar transparente, podendo acrescentar um pouco de água se ficar demasiado seco.

Ingredientes — Merengue: 5 claras em neve, 10 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e 1/2 colher (de café) de fermento em pó.

Modo de fazer: Juntar o açúcar às claras já batidas com o fermento, continuando a bater até obter uma massa firme e dura. Utilizar conforme já indicamos.

DOÇÚCAR, o açúcar das grandes doceiras.

torta de bananas

(tipo pie)

Receita (n.º 449) enviada por Da. Eleonir Saculim, residente à Imasa-Videira — Caixa Postal 45 — Santa Catarina.

Ingredientes — Massa: 2 xícaras (de chá) de manteiga, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 2 gemas, 3 xícaras (de chá) de maisena, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 1 colher (de café) de fermento em pó.

Modo de fazer: Junte a manteiga, o açúcar e as gemas, bata em creme e junte os ingredientes restantes já peneirados. Trabalhe a massa, abra com o rolo e forre uma torteira ou qualquer forma de fundo removível.

Ingredientes — 1.º recheio: 1 litro de leite, 2 colheres (de sopa) de maisena, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 2 gemas e 1 colher (de café) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Fazer uma gemada com as gemas, o açúcar e a maisena. Escaldar com o leite e levar ao fogo brando, mexendo até engrossar.

Ingredientes — 2.º recheio: 1 quilo de bananas e o suco de 1/2 limão, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e 1 colher (de café) de canela em pó.

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

Montagem da torta: Cubra o fundo da forma (já preparada) com o 1.º recheio, coloque o 2.º e leve ao forno para assar, não deixando secar demasiado. Cobrir com merengue e levar de novo ao forno brando, até este estar crescido e tostado. Este merengue faz-se com 2 claras, batidas com 2 xícaras (de chá) de açúcar, até ponto de neve bem firme.

tarte aux poires

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

Ingredientes — Massa: 200g de farinha, 100g de manteiga, 1 colher (de café) de sal, 2 colheres (de sopa) de óleo e 1-2 colheres (de sopa) de água gelada.

Modo de fazer: Misture a farinha, o sal e a manteiga, 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 abrir e reserve.

Recheio — Pêras: 1 lata de pêras em conserva, 150g de açúcar UNIÃO e 1 litro de água.

Modo de fazer: Ferva a água com o açúcar, coloque as pêras e mantenha a fervura até reduzir a calda a 1 xícara. Reserve para esfriar.

Recheio — Creme: 1/2 litro de creme de leite, 6 ovos inteiros, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de chá) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Misture tudo com um garfo, passe pela peneira e deite na forma já forrada. Leve a assar em forno moderado, e quando o creme começar a se firmar, coloque as pêras com a calda (1 xícara), e deixe continuar no forno até assar completamente. Sirva frio, guardando com cerejas ao Marasquino.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre fervido, açúcar sempre UNIÃO.

coroa de abacaxi

Receita (n.º 451) enviada por Da. Maria Helena de Moura Cesar Costa, residente à Rua Jabotão n.º 548 — São Paulo — SP.

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

Modo de fazer: Coe o abacaxi e reserve a calda. Bata 2 fatias no liquidificador, pique 3 fatias em cubinhos, e reserve. Corte o restante em 8-10 pedaços, polvilhe com 3 das 9 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 e o açúcar, e leve a 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. Deite em forma de canudo, previamente caramelizada, 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.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

COROA DE ABACAXI



PÃO DE RICOTA ESPECIAL



pão de ricota especial

Receita (n.º 452) enviada por Da. Zenaide A. Pinto, residente à Rua Salvador de Edra n.º 67 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 1/2 quilo de farinha, 3 colheres (de sopa) de manteiga, 2 de açúcar UNIÃO, 1 colher (de chá) de sal, 2 ovos inteiros, 1 xícara de leite e 3 tabletes de fermento de pão.

Modo de fazer: Peneire a farinha sobre a mesa de pedra, abra uma cova no centro e coloque a manteiga, o sal, os ovos, e 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.

Recheio: 1/2 quilo de ricota fresca, 6 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de chá) de baunilha, 4 gemas, 100g de passas de uva, 100g de frutas cristalizadas, raspa de 1 limão, 4 colheres (de sopa) de manteiga, 2 maçãs picadas.

Modo de fazer: Junte e misture tudo muito bem.

Cobertura: 100g de manteiga, 100g de açúcar UNIÃO, 1 colher (de chá) de baunilha.

Modo de fazer: Bata até espumar e cubra a parte superior do pão, após 15 minutos de forno.

Só o AÇÚCAR UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

torta de ricota especial

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

Ingredientes — Massa: *1 xícara e meia (de chá) de farinha, 1 ovo inteiro, 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de sopa) de manteiga e 1 pitada de sal.*

Modo de fazer: Junte e amasse bem, forre uma forma de fundo removível, e recheie.

Ingredientes — Recheio: *1/2 quilo de ricota, 1/4 de copo de leite, 9 gemas, 500g de açúcar UNIÃO, 1/2 pacotinho de canela em pó, 1/2 limão ralado, 9 claras e 1 pitada de sal.*

Modo de fazer: Passe 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. Deite na forma já forrada e asse em forno moderado, por cerca de 40 minutos.

AÇÚCAR UNIÃO, de mãe para filha há muitas gerações.

rocambole de gala

Receita (n.º 454) enviada por Da. Ângela Maria Scopel, residente à Rua 12 Artilheiros n.º 125 — Vacaria — RS.

Ingredientes — **Massa:** 4 gemas, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) de água fria, 4 claras, 1 pitada de sal, 1 xícara (de chá) de farinha de trigo, 1 colher (de chá) bem cheia de fermento em pó.

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 deite em tabuleiro untado e forrado com papel (43x26). 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 e conforme o momento em que vai servi-lo.

Ingredientes — **Rechelo e cobertura:** 1 pacote de pudim de chocolate, 1 xícara (de chá) de leite, 2 colheres (de sopa) de manteiga, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó.

Modo de fazer: Prepare o pudim com o leite e seguindo as instruções. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata a manteiga com o açúcar, acrescente aos poucos o chocolate, bata para ligar e junte o creme do pudim batendo tudo até ficar bem homogêneo. Utilizar 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.

rosca de maçãs

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

Ingredientes — Recheio: 4 maçãs picadas, 100g de açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) de nozes moídas, 1/2 colher (de chá) de canela em pó, 6 biscoitos em pó, 1 cálice de rum.

Modo de fazer: Juntar tudo e deixar macerar durante 1/2 hora, enquanto prepara a massa.

Ingredientes — Massa: 350g de farinha, 2 colheres (de chá) de fermento, 120g de manteiga, 2 gemas, 50g de açúcar UNIÃO, 1/2 copo de leite.

Modo de fazer: Peneirar a farinha com o fermento, deitar a manteiga, as gemas, o açúcar e o leite, e trabalhar a massa rapidamente, até estar ligada. Estender bem fina, cerca de 1/2 centímetro, pincelar com manteiga derretida, cobrir com o recheio e enrolar. Colocar em forma untada, em círculo e com as extremidades unidas e coladas com a ajuda de clara de ovo. Fazer 8 golpes na parte superior do rocambole, usando uma tesoura. Levar ao forno bem quente durante 15 minutos. Reduzir o calor e deixar assar por mais 30 minutos. Depois de esfriar cobrir com glacê de laranja bem ralo e decorar com frutas cristalizadas.

Ingredientes — Glacê de laranja: 250g de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, 1/2 xícara (de chá) de água quente, 1 colher (de sopa) de suco de limão e suco de 1/2 laranja.

Modo de fazer: Juntar o GLAÇÚCAR e a água e bater em creme. Ligar com o suco de limão e de laranja, e utilizar.

torta lia

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

Ingredientes — Massa: 200g de açúcar UNIÃO, 200 g de manteiga, 6 gemas, 1 colher (de café) de sal, 250g de chocolate derretido (tablete) em banho-maria, 6 claras em neve, 150g de farinha de trigo e 2 colheres (de chá) de fermento.

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 2 formas redondas, forradas com papel e untadas. Recheie com geléia de damasco (1 vidro) e cubra com glacê de chocolate.

Ingredientes — Glacê de chocolate: 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de chocolate picado, 1/2 xícara (de chá) de leite e outra de manteiga.

Modo de fazer: Ferva até ponto de bala mole. Utilize.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derrem na boca, só com AÇÚCAR UNIÃO.

torta de canela

Receita (n.º 457) enviada por Da. Ruth Rubim Gonçalves, residente à Rua Camilo Melo s/n.º — Júlio de Castilhos — RS.

Ingredientes — Massa: 12 ovos, 16 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de canela em pó, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo e 2 colheres (de chá) de fermento em pó.

Modo de fazer: Bata os ovos com o açúcar até dobrar o volume. Peneire os ingredientes secos e misture com a massa, sem bater. Asse em forno quente, em 2 formas redondas, forradas e untadas. Desenforme depois de esfriar e recheie e cubra com o glacê de chocolate.

Ingredientes — Recheio: 12 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água, 12 gemas passadas pela peneira.

Modo de fazer: Ferva a água com o açúcar até ponto de fio. Retire do fogo, esfrie e misture as gemas. Leve de novo a fogo brando, mexendo até engrossar. Utilize ainda morno.

Ingredientes — Cobertura da torta: 2 latas de leite condensado e 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó.

Modo de fazer: Juntar o leite e o chocolate e levar ao fogo mexendo até aparecer o fundo da panela.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre fervido, açúcar sempre UNIÃO.

bolo mamãe maria

Receita (n.º 458) enviada por Da. Marietta Santos Teixeira, residente à Av. Jurucê n.º 856 — ap. 13 — São Paulo — SP.

Ingredientes — **1.ª massa:** 2 copos de farinha, 1 pitada de sal, 200g de margarina, 3 colheres (de sopa) de iogurte e 1 ovo.

Modo de fazer: Peneire a farinha e o sal, e misture com a margarina congelada e ralada 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 mesa com farinha, até ficar com 1/2 centímetro de espessura. Use uma forma de fundo removível, corte 3 discos à sua medida (20 centímetros) fure com um garfo e asse em forno moderado. Reserve.

Ingredientes — **2.ª massa:** 4 ovos, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de leite fervente, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 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. Deite a massa na mesma forma usada para os 3 discos, forrada com papel e untada, e asse em forno moderado.

Ingredientes — **1.º recheio:** 1 copo de leite, 2 gemas, 1 colher (de sopa) de maisena, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e 1 colher (de sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Junte tudo e leve a fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Reserve.

Ingredientes — 2.º recheio: 1/2 litro de creme de leite, 3-4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR.

Modo de fazer: Bata o creme de leite com o GLAÇUCAR até engrossar e ficar bem leve.

Montagem do bolo: A 1.ª placa é de massa de bolo (metade), coberta com geléia de damasco; seguem-se os 3 discos, alternados com o recheio de creme e geléia de damasco. A última placa é igual à 1.ª. O bolo é todo coberto com creme Chantilly e decorado com cerejas de calda.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

torta delícia de nozes

Receita (n.º 459) enviada por Da. Severina Ferratoni, residente à Travessa Lugo n.º 29 — Jardim Tremembé — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 250g de manteiga com sal, 250g de açúcar *UNIÃO*, 6 gemas, 250g de farinha, 1 colher (de sopa) de fermento em pó, 1/2 xícara (de chá) de leite.

Modo de fazer: Bata 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-a à massa, em pequenas porções e alternada com o leite. Em seguida, misture as nozes e as claras em neve, em movimentos suaves e utilizando um garfo. Asse com calor moderado, em 3 formas redondas, forradas e bem untadas. Desenforme depois de frio, una as camadas com o recheio de nozes e com o creme "patissière" cubra e decore a seu gosto.

Ingredientes — Recheio de nozes: 200g de manteiga sem sal, 200g de açúcar de confeitador *GLAÇÚCAR*, 200g de nozes moídas, 2 gemas e 1 colher (de chá) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bata a manteiga em creme, vá acrescentando o *GLAÇÚCAR*, e continue batendo até espumar. Acrescente as gemas, a baunilha e as nozes e, se ficar demasiado espesso, misture uma clara em neve.

Ingredientes — Creme "patissière": 2 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 1 xícara (de chá) de água, 1/2 litro de leite, 6 gemas, 1 colher (de sopa) de maisena e outra de manteiga bem fresca.

Modo de fazer: Ferva a água com o açúcar 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 a fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, deite a manteiga e deixe esfriar, batendo de vez em quando.

torta de nozes com recheio de coco

Receita (n.º 460) enviada por Da. Idalina Nunes Fonseca, residente à Rua General Osório n.º 1.209 — Pelotas — RS.

Ingredientes — Massa: 12 ovos, 500g de açúcar *UNIÃO*, 6 colheres (de sopa) de farinha de rosca e 500g de nozes moidas.

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 2 formas iguais, forradas e untadas. Deixe esfriar, desenforme, recheie com baba-de-moça e cubra com glacê branco.

Ingredientes — Baba-de-moça: 150g de açúcar cristalizado *DOÇÚCAR*, 1 vidro pequeno de leite de coco, 5 gemas e 1 colher (de café) de canela em pó.

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 a fogo brando, mexendo bem até engrossar. Aromatize com a canela, polvilhando-a sobre o recheio, depois de aplicado no bolo.

Ingredientes — Glacê branco: 250g de açúcar cristalizado *DOÇÚCAR*, 1 copo de água, 2 claras em neve e suco de 1/2 limão.

Modo de fazer: Junte a água com o açúcar e ferva até ponto de bala-mole. Deite em fio sobre as claras, batendo-as vigorosamente. Junte o suco de limão e bata um pouco mais, até começar a engrossar. Utilize rapidamente porque seca e solidifica.

doce de nozes com ovos moles

Receita (n.º 461) enviada por Da. Maria Helena Barbosa, residente à Rua Santa Cruz n.º 426 — Tatuí — SP.

Ingredientes — **Massa de nozes:** *1/2 quilo de açúcar UNIÃO, 1 copo de água, 1/2 quilo de miolo de nozes, 6 gemas e 2 ovos inteiros.*

Modo de fazer: Com o açúcar e a água, fazer uma calda em ponto de pasta. Juntar as nozes, deixar esfriar um pouco, ligar com os ovos inteiros e as gemas e cozinhar em fogo brando, até soltar da panela, mexendo sempre para não queimar. Colocar metade da massa numa forma bem untada, fazer uma camada de ovos moles e cobrir com a massa restante. Levar ao forno com temperatura moderada, para secar e consolidar o doce. Deixar esfriar para desenformar. Cobrir com glacê de chocolate ou outro a seu gosto.

Ingredientes — **Recheio:** *250g de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de água, 12 gemas e 1 colher (de chá) de essência de baunilha.*

Modo de fazer: Ferver o açúcar com a água, em ponto de pasta. Deixe esfriar, acrescentar as gemas, passadas na peneira, e leve de novo ao fogo brando, mexendo devagar mas continuamente, até engrossar.

Retire do fogo, deite a baunilha e utilize quente para rechear a torta, conforme explicamos.

Ingredientes — **Glacê de chocolate:** *1 lata de leite condensado, 1 colher (de sopa) de manteiga e 1 xícara (de chá) de chocolate meio amargo em pó.*

Modo de fazer: Junte tudo e leve ao fogo brando, mexendo sempre até ficar pastoso. Retire, bata na batedeira durante 5 minutos e cubra a torta.

ambrosia

Receita (n.º 462) enviada por Da. Irene de Moraes Gomes, residente à Rua Bahia n.º 266 — Divinópolis — MG.

Ingredientes: 1 quilo de açúcar UNIÃO, 1/2 litro de água, 1 litro de leite, 12 gemas e 6 claras, 1 xícara (de chá) de queijo ralado (minas/meia cura), 1 colher (de sopa) de farinha e canela em pó conforme o gosto.

Modo de fazer: Fazer uma calda grossa com a água e o açúcar. Deixar esfriar um pouco e juntar o leite fervente, voltando para o fogo até ferver. Bater as gemas com as claras, acrescentar a farinha, o queijo e a canela. Deitar na panela em que está a calda fervendo, às colheradas e sem mexer. Aguardar até voltar a ferver, reduzir o fogo e considerar pronto quando a calda ficar incolor. Retirar do fogo, colocar o recipiente no forno para corar, sem nunca mexer. Com uma escumadeira e muito cuidado, remover o doce para uma compoteira, passar a calda pela peneira e deitar sobre o doce, só quando estiver frio. Polvilhar com um pouco mais de canela e servir. É um doce muito delicado e próprio para servir com muita cerimônia.

AÇÚCAR UNIÃO, de mãe para filha há muitas gerações.

bolo amendoado

Receita (n.º 463) enviada por Da. Liège Terezinha Steinstrasser, residente à Rua Benjamin Constant n.º 1.885 ap. 301 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 250g de açúcar *UNIÃO*, 6 gemas, 250g de miolo de amêndoas, moídas com a pele, 1 colher (de sopa) de *Kirsch*, 1 colher (de sopa) de canela em pó.

Modo de fazer: Bater o açúcar com as gemas até ficarem claras e espumosas. Juntar as amêndoas, moídas bem finas, o licor e a canela e continuar batendo até ligar muito bem. Retirar a taça para fora da batedeira e misturar as claras em neve, com cuidado para manter a massa bem leve. Deitar em forma retangular, untada e forrada com papel e assar em forno moderado, de 35 a 40 minutos. Desenformar, depois de frio, e rechear.

Ingredientes — Recheio: 200g de manteiga sem sal, 100g de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR*, 4 gemas, 1 cálice de *Kirsch*.

Modo de fazer: Bater a manteiga com o *GLAÇÚCAR* até ficar branca e fofa. Juntar as gemas, uma a uma, aromatizar com o licor e rechear o bolo, já cortado em 3 fatias. Acertar de novo as placas da massa e cobrir com glacê.

Glacê: Misturar 200g de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR* com 3 colheres (de sopa) de água morna, juntar 50g de manteiga sem sal, bater e cobrir o bolo, enquanto está morno (o glacê).

Pode ser decorado com frutas cristalizadas ou com qualquer outra guarnição à sua escolha.

torta sesquicentenário

Receita (n.º 464) enviada por Da. Elly Karl, residente na Caixa Postal n.º 30 — Santa Cruz do Sul — RS.

Ingredientes — Massa: 7 ovos, 4 colheres (de sopa) de água, 10 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, 5 colheres (de sopa) de farinha, 4 colheres (de sopa) de maisena, 1 colher (de chá) de fermento, 1 colher (de sopa) de chocolate em pó.

Modo de fazer: Junte 5 colheres de açúcar (metade) com as claras e bata em suspiro firme, e o restante 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 2 porções, acrescente o chocolate em uma delas, e asse em duas formas redondas, forradas e bem untadas, em forno com calor moderado. Reserve.

Ingredientes — Merengue Italiano: 3 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado *DOÇÚCAR*, 2 xícaras (de chá) de água, 6 claras e umas gotas de anilina rosa.

Modo de fazer: Ferva o *DOÇÚCAR* 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, forrada e untada.

Ingredientes — Recheio: 4 maçãs e 2 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*.

Modo de fazer: Corte as maçãs, retire as pevides e a casca, cubra com água e ferva até ficarem macias. Junte o açúcar, reduza o fogo e mexa até ficarem em creme. Reserve.

Montagem da torta: Comece pelo pão-de-ló de chocolate e arme mais 6 camadas pela seguinte ordem: creme de maçã/nata batida com açúcar/merengada rosa/creme de maçã/nata batida/pão-de-ló amarelo. Cobrir com nata e enfeitar com fios de ovos, sugerindo o mapa do Brasil.

doce de pêras com merengue

Receita (n.º 465) enviada por Da. Miriam Gervehr, residente à Av. Pereira Rego n.º 1.000 — Candelária — RS.

Ingredientes: 10 pêras descascadas e sem semente, 250g de açúcar UNIÃO, 1 copo de água, 8 gemas, 8 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1 cálice de vermute, 8 claras e 16 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR.

Modo de fazer: Cortar as pêras em quatro, juntar o açúcar e a água e cozinhar em fogo brando. Retirar da calda e arrumar numa torteira de vidro refratário. Cobrir com uma gemada feita com as gemas, as 8 colheres de açúcar e o vermute e assar com calor moderado até tostar. Preparar um suspiro bem firme com as claras e o GLAÇÚCAR, guarnecer o doce, de forma decorativa, e deixar no forno com pouco calor, para cozinhar o merengue e ficar branquinho. Polvilhar com um pouco de GLAÇÚCAR e servir gelado.

Só UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixando resto no fundo das xícaras.

makronen

Receita (n.º 466) enviada por Da. Regina Salles, residente à Rua Brásílio Machado n.º 218 — ap. 123 — São Paulo — SP.

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

Modo de fazer: Bater as claras com o suco de limão, acrescentar o açúcar aos poucos, e continuar batendo até obter um suspiro firme. Juntar então as amêndoas, misturando tudo muito bem, mas delicadamente. Com o auxílio de 2 pequenas colheres de chá, fazer pequeninos suspiros, colocá-los em assadeira untada e polvilhada e assar em forno muito brando até ficarem amarelados; desligar o forno e manter os suspiros até esfriarem.

Na mamadeira do seu filho não permita nada menos que o AÇÚCAR UNIÃO.

pudim de aipim

Receita (n.º 467) enviada por Da. Alzira Rosa de Castro, residente à Av. Grécia n.º 928 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 2 xícaras (de chá) de aipim (depois de cozido e amassado), 1 colher (de sopa) de manteiga, 100g de queijo ralado, 1 vidro, dos pequenos, de leite de coco, 500g de açúcar UNIÃO e 6 ovos.

Modo de fazer: Cozinhar o aipim, escorrer e amassar; ainda quente, juntar a manteiga, o queijo, o leite de coco, o açúcar e as gemas, mexendo tudo muito bem com uma colher de pau. À parte, bater as claras em neve e misturar com a massa sem bater. Deitar em forma bem untada e assar em forno quente até ficar crescido e bem tostado.

*O açúcar é o mais perfeito alimento infantil.
UNIÃO é o açúcar mais perfeito.*

torta girassol

Receita (n.º 468) enviada por Da. Rosa Antonelli, residente à Rua Alfereis Raimundo n.º 203 — Campinas — SP.

Ingredientes — Massa: 8 ovos, 250g de açúcar UNIÃO, 1 pitada de sal, 250g de farinha de trigo, 80g de manteiga derretida.

Modo de fazer: Junte os ovos inteiros, o sal e o açúcar e bata muito bem em banho-maria até a massa esquentar (não deixe cozinhar). Retire do banho-maria e continue batendo até dobrar o volume. Junte a farinha peneirada e a manteiga derretida, misture e coloque em 2 formas redondas, untadas e forradas com papel amanteigado. Asse em forno moderado, sem abrir a porta do forno nos 15 minutos iniciais. Desenforme depois de frio, recheie e cubra a torta.

Ingredientes — Creme de Café: 3 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1/2 xícara (de chá) de manteiga amolecida, 2 colheres (de sopa) de tintura de café CABOCLO (café fortíssimo), 1 colher (de sopa) de rum, 2 colheres (de sopa) de creme de leite, 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 1/4 de xícara (de chá) de café forte, 3 colheres (de sopa) de creme de leite.

Modo de fazer: Bata bem a manteiga com o açúcar. Divida ao meio. Numa das partes misture as 2 colheres de tintura de café, a outra de rum e as duas de creme de leite. Bata até ligar e recheie o bolo. Na outra metade da mistura de açúcar e manteiga, misture o chocolate em pó e o restante do café e creme de leite, cujas porções se encontram no final dos ingredientes. Bata bem e enfeite o tampo da torta como um girassol em grandes pétalas amarelas e o centro bem marrom.

TORTA GIRASSOL



DOCINHOS COBERTOS COM GLACÊ



docinhos cobertos com glacê

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

Ingredientes: 300g de castanhas-do-pará, sem pele e moidas, 300g de açúcar UNIÃO, 4 gemas, 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 2 colheres (de sopa) de manteiga e 2 gotas de essência de amêndoas.

Modo de fazer: Misturar tudo e levar ao fogo brando, mexendo sempre até soltar-se do fundo da panela. Deixar esfriar, fazer os docinhos em forma de pequenas bolas, passar no glacê e arrumar em forminhas de papel.

Ingredientes — Glacê: 300g de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR, caldo de 1/2 limão, 2 colheres (de sopa) de leite frio.

Modo de fazer: Misturar e bater tudo muito bem. Passar rapidamente os docinhos pelo glacê, deixando-os secar ao ar.

Seja intransigente: exija para os seus doces o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.

doces de semolina com nozes

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

Ingredientes — Massa: 1 xícara (de chá) de manteiga, meio quilo de semolina, 2 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 1 coco ralado, 1/2 litro de leite, 1 colher (de sopa) de fermento em pó e 2 xícaras (de chá) de nozes moídas.

Modo de fazer: Derrete-se a manteiga, mistura-se com a semolina e liga-se com os restantes ingredientes, com exceção das nozes. Deixar descansar por 1 hora, colocar metade da massa numa assadeira bem untada, alisar e distribuir as nozes por toda a superfície. Cobrir com a massa restante, levando ao forno moderado até assar bem. Ainda morna, mas já desenformada, cobre-se toda a massa com calda e, depois de esfriar completamente, corta-se em pedaços quadrados e arruma-se em forminhas de papel.

Ingredientes — Calda: 4 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 3 xícaras (de chá) de água e 1 colher (de sopa) de água de flor de laranjeira.

Modo de fazer: Juntar tudo, ferver até ponto de fio e utilizar ainda quente.

Creme de leite bem fresquinho, essência de baunilha e GLAÇÚCAR: está feito o mais gostoso Chantilly.

pudim de creme francês

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

Ingredientes: 6 gemas, 6 claras, 12 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1 litro de leite, 10 folhas de gelatina incolor e 1 colher (de chá) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bater as gemas com metade do açúcar, esquentar com o leite e levar ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Retirar do fogo, acrescentar a gelatina já amolecida em água fria e mexer bem. Misturar as claras, batidas em suspiro com o açúcar restante, ligando tudo sem bater. Deitar na forma previamente molhada e deixar na geladeira até solidificar. Desmoldar na altura de servir, deitar o creme de baunilha à volta do pudim.

Ingredientes — Creme de baunilha: 3 gemas, 3 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1/2 litro de leite, 1 colher (de chá) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bater as gemas com o açúcar até ficarem espumosas e brancas.

Esquentar com o leite e levar a banho-maria, mexendo sempre até ficar levemente espesso, mais parecendo um molho aveludado. Utilize só depois de esfriar para não amolecer o pudim, colocando então a baunilha.

Glacê gostoso, leve, saboroso, só se consegue com GLAÇÚCAR, o açúcar dos grandes confeitores.

torta original de chocolate e coco

Receita (n.º 472) enviada por Udo Adolfo Richlin, residente à Rua do Príncipe n.º 501 — Joinville — SC.

Ingredientes — Massa: 60g de chocolate meio amargo, 2 colheres (de sopa) de manteiga, 2 colheres (de sopa) de leite ou água quente, 2/3 de xícara (de chá) de açúcar UNIAO, 1 xícara e meia (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 tarteira de vidro, ou forma desmontável, e leve à geladeira até endurecer. Recheie, cubra com calda de chocolate e sirva.

Ingredientes — Recheio: O mais indicado é utilizar uma porção de sorvete de chocolate e baunilha, levemente amassado para rechear normalmente a torta, mas pode usar qualquer creme espesso, musse de chocolate, Chantilly etc.

Ingredientes — Calda de chocolate: 100g de chocolate meio amargo, 1/2 xícara (de chá) de água, 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIAO e 1 pitada de sal.

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

rocambole de natal

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

Ingredientes — Massa: 1 tablete de fermento de pão (15g), 1/2 copo de leite, 1 colher (de chá) de açúcar UNIAO, 1/2 colher (de chá) de sal, 1 colher (de sopa) de margarina, 3 xícaras (de chá) de farinha, 1 gema e 1 colher (de sopa) de óleo para pincelar o rocambole.

Modo de fazer: Desmanchar o fermento no leite morno e juntar os outros ingredientes, seguindo a ordem indicada na composição da receita. Amassar até obter uma massa mole mas que se desprenda das mãos. Deixar em repouso até dobrar o volume, abrir a massa em formato retangular, distribuir o creme de baunilha e as frutas cristalizadas, enrolar e deixar crescer novamente. Pincelar com a gema batida com o óleo e assar em forno médio durante 30 minutos.

Ingredientes — Recheio: 1 pacote de pudim de baunilha e um pouco mais de 1/2 litro de leite, para ficar com consistência cremosa, 200g de laranja cristalizada, 100g de uvas-passas, 50g de cidra cristalizada.

Modo de fazer: Preparar o creme seguindo as instruções. Picar as frutas miudinhas. Utilizar conforme o indicado acima.

Seu filho merece o melhor: AÇÚCAR UNIAO, o mais puro produzido no Brasil.

amor em pedaços

Receita (n.º 474) enviada por Da. Itália Polito de Medeiros, residente à Rua Misael Sandoval n.º 154 — Guaranésia — MG.

Ingredientes — Massa: 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 2 ovos inteiros, 125g de manteiga, 1/2 xícara (de chá) de leite, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1/2 colher (de sopa) de fermento em pó.

Modo de fazer: Peneirar os ingredientes secos, juntar com os restantes e ligar bem sem amassar. Forrar a assadeira com a massa, reservando 1/3 para cobri-la. Colocar o recheio. Decorar com rodela ou tiras feitas com a massa. Pincelar com gema e assar no forno, moderadamente quente. Depois de assado, cortar em pedaços e passar em açúcar cristalizado DOÇÚCAR, misturado com canela.

Ingredientes — Recheio: 600g de açúcar UNIÃO, 3 copos de água, 1 abacaxi moído, 1 coco ralado e 8 gemas.

Modo de fazer: Juntar o açúcar com a água e fazer uma calda grossa. Acrescentar o abacaxi e o coco, mexer e retirar do fogo. Deixar esfriar, ligar com as gemas e levar de novo ao fogo, mexendo sempre, até soltar-se do fundo. Utilizar.

Não nos responsabilizamos pelo resultado de receitas que não forem feitas com AÇÚCAR UNIÃO.

pudim de amêndoas

Receita (n.º 475) enviada por Da. Odete Campos, residente à Rua Ajudante Albano n.º 559 casa 1 — Piracicaba — SP.

Ingredientes: 500g de açúcar UNIÃO, 1 copo de água, 500g de miolo de amêndoas moídas sem pele, 2 colheres (de sopa) de manteiga, 1 pitada de sal, 10 ovos inteiros e 2 colheres (de sopa) de farinha peneirada.

Modo de fazer: Junte o açúcar com a água e ferva até ponto de pasta; retire do fogo, acrescentando o miolo das amêndoas, o sal, a manteiga e os ovos desmanchados e passados pela peneira. Misturar sem bater, juntar a farinha e deitar numa forma de pudim, revestida com caramelo. Cozinhar sobre o fogo, em banho-maria e só desmoldar depois de esfriar.

Não encontrando AÇÚCAR UNIÃO, não mude de açúcar, mude de fornecedor.

paris-brest

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

Ingredientes — Massa: *1/4 de litro de água, 100g de manteiga, 200g de farinha de trigo, 5 ovos, 1 colher (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 pitada de sal.*

Modo de fazer: Leve ao fogo a água, a manteiga, o sal e o açúcar, até abrir fervura; coloque, de uma só vez, a farinha peneirada, abaixe o fogo e mexa durante 4-5 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 uns 15 a 20 minutos. Coloque num cartucho de confeiteiro, montado só com a matriz, e faça 2 círculos, um junto ao outro, e um terceiro, sobreposto no centro dos 2 primeiros, numa assadeira redonda, levemente untada e polvilhada com farinha (forno bem quente e assadeira n.º 30).

Ingredientes — Recheio: *1/2 litro de creme de leite, fresco e gelado, 6 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, 1 colher (de chá) de baunilha, 100g de nozes e 100g de frutas cristalizadas, ambas bem picadinhas, 50g de passas, lavadas e enxutas. As frutas cristalizadas devem estar bem maceradas em vinho tipo Porto, rum ou Kirsh.*

Modo de fazer: Bater o creme de leite, juntar o GLAÇÚCAR (como Chantilly), aromatizar com a baunilha e envolver com as nozes, passas e frutas cristalizadas. Depois da torta bem fria, abrir de lado e rechear. Polvilhar com o açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR. É uma sobremesa para um jantar de cerimônia.

cheesecake

Receita (n.º 478) enviada por Da. Faustina Dalponte, residente à Rua Nilo Peçanha n.º 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: Passar o rolo sobre os biscoitos até reduzi-los a farinha. Ligar com a manteiga e o açúcar e guarnecer o fundo e os lados de uma forma desmontável. Reservar.

Ingredientes — Recheio: 1/2 quilo de requeijão fundido, 1 colher (de chá) de essência de baunilha, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 4 colheres (de sopa) de farinha peneirada, 1 pitada de sal, 4 gemas, 1 colher (de sopa) de suco de limão, 1 xícara (de chá) de creme de leite, 4 claras em neve, 4 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

Modo de fazer: Bater o requeijão com a baunilha até ficar cremoso, juntar o açúcar, sal e farinha, e continuar batendo até ficar fofo. Acrescentar as gemas, bater e misturar o suco de limão e o creme de leite. Separadamente bata as claras em neve, junte o resto 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 meia. Deixar esfriar, retirar o anel lateral da tarteira e servir em seguida.

A saúde de sua família é responsabilidade sua: exija o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.

torta de merengue com fruta

Receita (n.º 479) enviada por Da. Cilene Maria da Silva, residente à Rua Desembargador Nélon Nunes n.º 14 — Florianópolis — SC.

Ingredientes — Merengue: 10 claras, 24 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR e 1 colher (de sopa) de vinagre. Pêssego, morangos, pêra ou abacaxi, suficientes para decorar a torta.

Modo de fazer: Bata as claras em neve, junte o açúcar aos poucos, junte o vinagre, e continue batendo até obter um merengue bem firme. Divida a massa por 2 formas desmontáveis, forradas com papel e bem untadas, 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 até rechear.

Ingredientes — Recheio: 2 xícaras (de chá) de leite, 4 colheres (de sopa) de farinha de trigo, 1 vidro de leite de coco, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 lata de creme de leite (gelado e sem soro), 3 colheres (de sopa) de manteiga e baunilha a gosto.

Modo de fazer: Juntar os 4 primeiros ingredientes, batê-los no liquidificador e levar ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retirar do fogo, colocar a manteiga, deixar esfriar completamente e ligar com a baunilha e o creme de leite. Rechear e cobrir o merengue com este creme, colocando a fruta à volta e no topo. Pode acompanhar com Chantilly ou com gelatina de fruta, muito picadinha.

bolo simples com creme de limão

Receita (n.º 477) enviada por Da. Hilda Krueger Gaase, residente à Rua Fernandez Moreira n.º 75 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 4 ovos, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 8 colheres (de sopa) de água fervente, 1 colher (de chá) de essência de baunilha, 2 xícaras (de chá) de farinha e 1 colher (de sopa) de fermento em pó.

Modo de fazer: Bater as claras em neve e acrescentar 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. Assar em forma redonda, forrada e untada, em forno quente. Deixar esfriar completamente e desenformar; cortar em 3 placas, rechear e cobrir com creme de limão.

Ingredientes — Creme de limão: 4 gemas, 200g de açúcar UNIÃO, 200g de manteiga, 3 colheres (de sopa) de caldo e 4 de casca ralada de limão, e 4 claras em neve.

Modo de fazer: Bater as gemas com o açúcar até crescerem, ligar com a manteiga derretida e levar a fogo brando, mexendo sempre até ferver. Juntar o caldo e a raspa de limão, retirar do fogo e misturar as claras em neve. Deixar esfriar, levar à geladeira e utilizar quando estiver bem espesso. Decorar com simplicidade.

DOÇUCAR, o açúcar das grandes doceiras.

doces de coco e gemas

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

Ingredientes: 400g de açúcar cristalizado DOÇÚCAR, ou açúcar UNIÃO, 1 copo de água, 1 coco grande ralado, 6 gemas, cravo e canela conforme o gosto.

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, retire e deixe esfriar. Passe um pouco de manteiga nas mãos e enrole o doce em forma de pequenas bolinhas. Passe por açúcar cristalizado DOÇÚCAR e coloque em forminhas de tamanho apropriado.

O AÇÚCAR UNIÃO é refinado a mais de 120 graus, daí sua pureza absoluta.

DOCES DE COCO E GEMAS



CAJUZINHOS

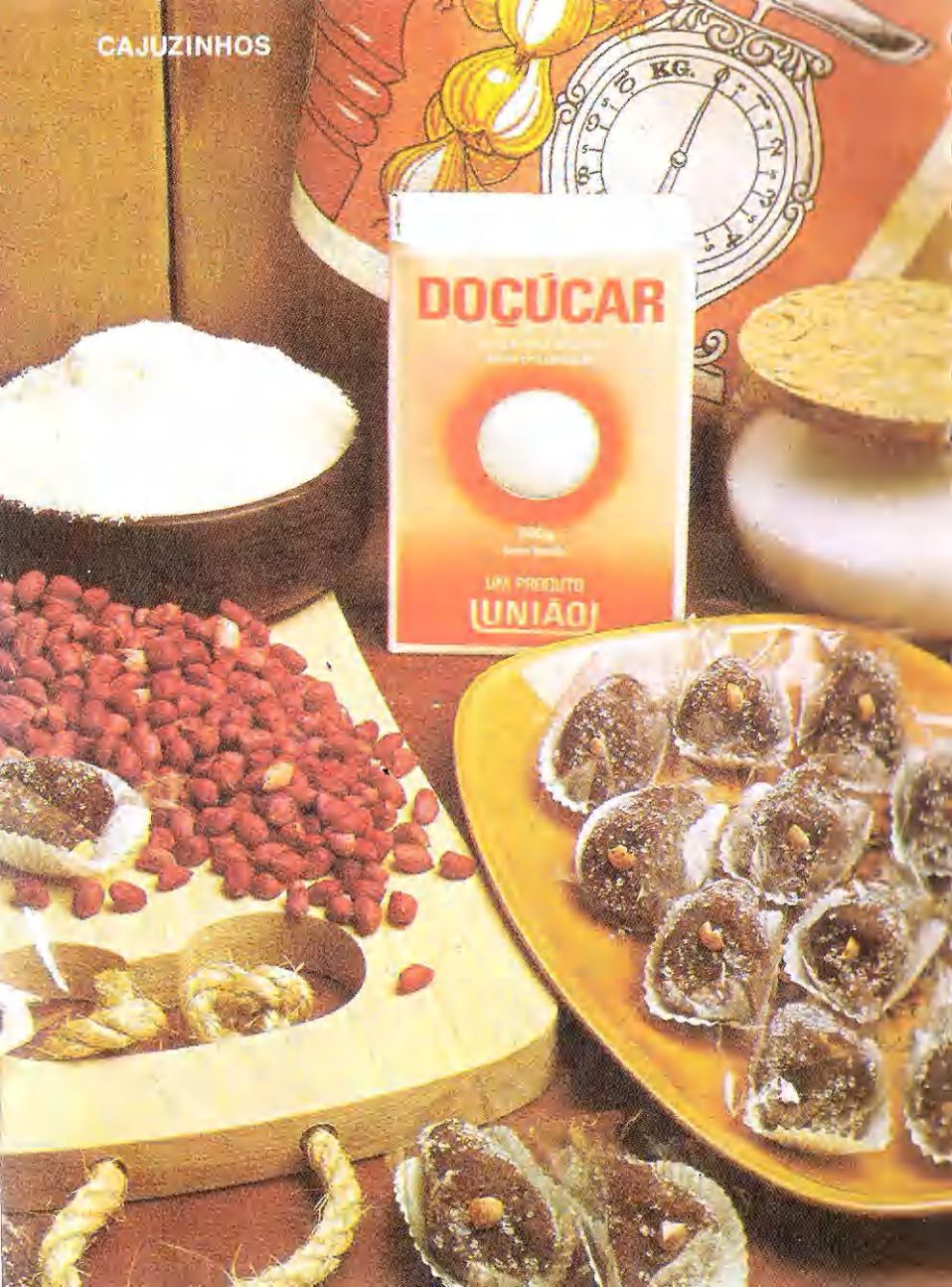
DOÇUCAR

100% Açúcar de Cana
Sem Adoçantes



100g
Sem Adoçantes

UM PRODUTO
[UNIAO]



cajuzinhos

Receita (n.º 481) enviada por Da. Noely Santos Ferreira, residente à Rua Brigadeiro Franco n.º 1.861 — ap. 31 — Curitiba — PR.

Ingredientes: *1 prato de castanhas de caju (ou amendoim) torradas e moídas, 1 prato de coco ralado, 1 prato de açúcar UNIÃO e 6 gemas, açúcar cristalizado DOÇÚCAR e castanha de caju suficiente para cristalizar e decorar os doces.*

Modo de fazer: Junte as castanhas, 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 açúcar cristalizado DOÇÚCAR 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 docinhos duram muito tempo.

Refinar: tornar mais delicado, mais fino, mais puro. Boa definição para o AÇÚCAR UNIÃO.

torta ana may

Receita (n.º 482) enviada por Da. Ana May, residente à Rua 25 de Julho n.º 55 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 6 ovos inteiros, 6 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 6 colheres (de sopa) de farinha, 1 colher (de chá) de fermento em pó.

Modo de fazer: Bata os ovos inteiros com o açúcar até dobrar o volume. Misture a farinha, já peneirada com o fermento, e ligue tudo muito bem, mas sem bater. Asse em forno quente, em 2 formas redondas, untadas e forradas com papel. Depois de fria, desenforme, corte cada bolo ao meio e recheie.

Ingredientes — Recheio: 600g de creme de leite gelado, 300g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, 300g de castanhas-do-pará moídas ou raladas, raspa de 1/2 limão.

Modo de fazer: Retire 100g dos 300g de GLAÇÚCAR e bata com o creme de leite, até ficar como Chantilly. Misture o resto do GLAÇÚCAR com as castanhas e a raspa do limão, e reserve, tanto o Chantilly como a farofa das castanhas.

Armação da torta: Cubra uma das placas de massa com Chantilly e coloque a 2.ª parte da massa. Sobre esta, faça uma camada de farofa de castanha. Cubra com a 3.ª placa de massa e repita a operação até terminar com a última placa de massa, reservando Chantilly e farofa suficientes para cobrir todo o bolo depois de armado.

pão de natal

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

Ingredientes: 3 gemas, 3 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) de manteiga derretida, 3 colheres (de sopa) de leite, 1 xícara (de chá) de abacaxi em calda, batido no liquidificador, 1 xícara (de chá) de tâmaras picadinhas e outra de nozes moídas, 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 1 colher (de sopa) de fermento em pó, 1 colherinha de sal e outra de bicarbonato de sódio.

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar até ficarem fofas. Acrescente a manteiga e bata; em seguida misture o abacaxi, as nozes e as tâmaras, e ligue tudo muito bem. Junte a farinha, já peneirada com o fermento e o bicarbonato, aos poucos e alternadamente com as claras em neve. Deite em forma de bolo inglês, forrada e bem untada, e asse em forno moderado, por cerca de 1 hora.

O AÇÚCAR UNIÃO é mais econômico, pois se dissolve integralmente.

bolo de chocolate muito bom

Receita (n.º 484) enviada por Da. Maria Ceci Baki, residente à Rua Herbert Kremer n.º 10 — Itajaí — SC.

Ingredientes — Massa: 1 xícara (de chá) de manteiga, 2 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 3 gemas, 1 xícara (de chá) de chocolate em pó, 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada, 2 colheres (de sopa) de fermento, 1 xícara (de chá) de leite e 3 claras em neve.

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 em neve, e asse no forno moderado, em 2 formas, forradas e untadas. Desenforme e deixe esfriar.

Ingredientes — Recheio: 3 ovos, 1/2 xícara (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 2 tabletes de chocolate meio amargo, 3 colheres (de sopa) de manteiga, 1/2 xícara (de chá) de suco de laranja, 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 e junte à mistura já fria e adicione o suco 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.

torta russa (de queijo)

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

Ingredientes — Massa: 3 gemas, 250g de açúcar UNIÃO, 1 colher (de sopa) de farinha de trigo, 1 colher (de sopa) de semolina, 500g de ricota muito fresca, passada na peneira, 1/2 iogurte azedo, raspa de 1 limão grande e verde, 1 colher (de chá) de baunilha em essência, 3 claras em neve e 1 xícara (de chá) de biscoitos moídos (Maizena ou Maria).

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 em neve, e deite na torteira, já untada e polvilhada com o biscoito moído. Asse no forno, aproximadamente por 45 minutos. Não retire logo a torta do forno. Aguardar mais 15 minutos, com o forno desligado. Também recomendamos que não deve ser aberto nos primeiros 30 minutos iniciais. Esta torta é deliciosa e constitui uma finíssima sobremesa de jantar. Como requinte, acompanhe-a, nesse caso, com doce de damasco, servido numa taça de cristal.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre fervido, açúcar sempre UNIÃO.

bolo finíssimo de damascos

Receita (n.º 486) enviada por Da. Márcia Bouguson, residente à Rua Cristiano Olsen n.º 1.055 — Araçatuba — SP.

Ingredientes — Massa: 6 gemas, 2 xícaras (de chá) de açúcar **UNIÃO**, 6 claras, suco e raspa de 1 limão, 1 xícara (de chá) de castanhas-do-pará moidas, 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada, 1/2 colher (de café) de essência de amêndoas e 8 colheres (de sopa) de semolina crua.

Modo de fazer: Faça uma gemada com metade do açúcar (1 xícara) e as gemas. Prepare um suspiro firme, com a outra metade do açúcar (1 xícara) e as claras. Junte as duas massas, bata com o limão, as castanhas, previamente esfareladas com a farinha, a essência e a semolina, mexendo tudo delicadamente. Deite a massa em 2 formas iguais, forradas com papel e untadas. 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, 2 vidros de geléia de damasco, 4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro **GLAÇÚCAR**, 1 pacote de gelatina de pêssego.

Modo de fazer: Bata 1 lata de creme de leite até engrossar, misture com 1 vidro de geléia, coloque entre as duas placas de massa, como um recheio. Prepare a gelatina de acordo com as instruções do pacote, deite num tabuleiro molhado e deixe solidificar na geladeira. Bata a outra lata de creme de leite, junte o **GLAÇÚCAR**, 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.

doce colorido

Receita (n.º 487) enviada por Da. Elizabethe Maack, residente à Rua Coronel Canavarro n.º 647 — Santo André — SP.

Ingredientes — **Massa:** 2 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 8 gemas, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo depois de peneirada, 4 colheres (de sopa) rasas de manteiga e 8 claras em neve.

Modo de fazer: Coloque o açúcar e as gemas na taça da batedeira. Leve a 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 2 formas desmontáveis. (22 centímetros de diâmetro) untadas e enfarinhadas. Leve ao forno médio por 30 minutos.

Ingredientes — **Recheio:** 3 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 2 latas de abacaxi em calda, 1/2 xícara (de chá) de conhaque, 2 vidros de geléia de damasco.

Modo de fazer: Ferva o açúcar com 2 xícaras (de chá) da calda do abacaxi até formar uma calda grossa. Acrescente 2 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 e decoração: Depois que as tortas estiverem frias, corte-as pelo meio. Na primeira placa, espalhe uma leve camada de geléia, amolecida com o resto do conhaque. Cubra com fatias de abacaxi. Por cima, nova camada de torta, geléia como na primeira e assim com as restantes camadas. Termine com uma leve camada de geléia no tampo do doce.

Decore com cerejas cristalizadas ou em calda, amêndoas levemente torradas, e figos também cristalizados, fazendo uma grinalda de pequenas flores. Lateralmente, decore com pedacinhos de abacaxi e figo picado.

Esta decoração é bastante vistosa, mas pode ser alterada a seu gosto.

torta sablée

Receita (n.º 488) enviada por Da. Olga E. Weigert, residente à Rua Nilo Peçanha n.º 813-fundos — Curitiba — PR.

Ingredientes — Massa: 200g de manteiga, 250g de açúcar UNIÃO, 250g de farinha, 9 ovos tipo extra ou 12 médios, 2 colheres (de sopa) bem cheias de fermento em pó, raspa de 1 limão verde e grande.

Modo de fazer: Bater a manteiga com o açúcar, juntar as gemas e continuar batendo até obter um creme fofo e claro. Juntar 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 5 porções. Deite cada uma delas numa forma redonda, de fundo removível, untada e forrada com papel. O forno deve ser forte e as placas não precisam tomar muita cor. Deixar esfriar em superfície plana para que fiquem como grandes bolachas, sequinhas e direitas. Recheie e cubra, decore a seu gosto.

Ingredientes — Recheio: 2 vidros de geléia de damasco, 1 litro de creme de leite, gelado e fresco; 100g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, essência de baunilha a seu gosto.

Modo de fazer: Bater a geléia para ficar bem cremosa. Bater o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, em creme de Chantilly.

Montagem da torta: Montar as 5 placas, alternadas com os recheios — creme e geléia — de forma a terminar com a quinta. Cobrir com Chantilly e fazer uma decoração com damascos inteiros.

torta para sobremesa

Receita (n.º 489) enviada por Da. Rosângela Paulmichl, residente à Rua Veneriano dos Passos n.º 44 — Videira — SC.

Ingredientes — Massa: 8 claras, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 8 gemas, 16 colheres (de sopa) de farinha de rosca feita em casa, 1 colher (de chá) de fermento em pó.

Modo de fazer: Fazer um suspiro firme com as claras e o açúcar. Acrescentar as gemas, uma a uma, bater bem, retirar a taça da batedeira e misturar delicadamente a farinha de rosca e o fermento. Deitar em 2 formas redondas, com o fundo forrado e bem untadas. Assar em calor moderado. Deixar esfriar completamente para desformar.

Ingredientes — Recheio e cobertura: 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de água, 8 gemas, 1 colher (de sopa) de manteiga, 1 colher (de chá) de essência de baunilha, 1 xícara (de chá) de nozes moídas, 250g de creme de leite fresco, 3 colheres (de sopa) de açúcar de confeitador GLAÇUCAR, 1 colher (de chá) de baunilha em essência.

Modo de fazer: Preparar uma calda grossa, com o açúcar e a água. Depois de esfriar, acrescentar as gemas e levar de novo a fogo brando para engrossar. Retirar do fogo, juntar a manteiga, a baunilha e as nozes. Misturar sem bater e reservar. Separadamente preparar o Chantilly, batendo o creme de leite com o GLAÇUCAR até ficar bem espesso. Aromatizar com a baunilha e levar à geladeira enquanto espera.

Montagem da torta: Coloque uma das rodela de massa no prato definitivo (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 sobre o tampo da torta, em estilo simples. Pode terminar com um remate de chocolate, granulado ou raspado. Conservar na geladeira até servir.

pavê especial

Receita (n.º 490) enviada por Da. Delfina Maria Ribeiro, residente à Rua Prof. Araújo n.º 1.497 — Pelotas — RS.

Ingredientes: 250g de manteiga sem sal, 300g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, 3 gemas, 250g de nozes moídas, 1 colher (de chá) de essência de baunilha, 1 lata de creme de leite, 500g de bolacha Maria, leite suficiente para molhar as bolachas, 1 lata de leite condensado, fervido até ficar sólido e caramelado.

Modo de fazer: Preparar um creme com a manteiga, o GLAÇÚCAR e as gemas, batendo-o até ficar bem espumoso e claro. Ligar com as nozes, a baunilha e o creme de leite. Reservar na geladeira. Molhar as bolachinhas no leite, arrumá-las na forma (deve ser retangular), de maneira a formarem uma camada bem alinhada. Cobrir com uma camada de creme, outra das bolachas, e assim sucessivamente, até terminar com bolacha na parte superior. Levar à geladeira até o dia seguinte, ou pelo menos, durante 4 a 5 horas. Desenformar e decorar com leite condensado (já 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, conservar na geladeira até servir.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

gelado de abacaxi

Receita (n.º 491) enviada por Da. Glória Romero, residente à Rua Humaitá n.º 1.375 — ap. 202 — Canoas — RS.

Ingredientes: 1 abacaxi grande e maduro, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIAO, 1 xícara (de chá) de água, 4 claras em neve, 8 colheres (de sopa) de açúcar UNIAO, 250g de manteiga sem sal, 4 gemas, 8 colheres (de sopa) de açúcar UNIAO, 12 folhas de gelatina incolor, 1/2 xícara (de chá) de água fervente, 1 lata de creme de leite, gelado e sem soro, 1 xícara (de chá) de nozes picadinhas, 300g de biscoitos (tipo inglês) moídos.

Modo de fazer: Descasque o abacaxi, corte em fatias finas, coloque numa panela com as 2 xícaras de açúcar e a de água e deixe ferver 20 minutos, tampado e sem mexer. Retire, deixe esfriar, escorra e pique o abacaxi, bem picadinho. Reserve. Bata então as claras com as 8 colheres de açúcar em suspiro firme; e a manteiga com as restantes 8 colheres e as gemas, 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. Deite numa tarteira redonda, forrada com papel de alumínio, leve à geladeira e desenforme no dia seguinte, à hora de servir. Decore com creme de Chantilly e cerejas ou morangos.

Creme de Chantilly: Bata 250g de creme de leite, gelado e sem soro, com 5 colheres de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR, e 1 colher (de chá) de essência de baunilha. Quando estiver bem espesso e bem ligado, decore o doce e leve à geladeira.

bolo russo gelado

Receita (n.º 492) enviada por Da. Neusa Maria Furquim, residente à Rua General Calado n.º 135 — São Paulo — SP.

Ingredientes: 2 colheres (de sopa) de maisena, 1 xícara (de chá) de leite, 5 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de café CABOCLO bem forte, 1 xícara (de chá) de creme de leite e 1 pão-de-ló, feito com 4 ovos, 4 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, e 4 colheres (de sopa) de farinha.

Modo de fazer: Prepare um creme com o leite, maisena, chocolate, açúcar e café, mexendo sempre em fogo brando, até engrossar ligeiramente. Se ficar demasiado espesso, juntar 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 em neve e a farinha, e asse no forno, em forma retangular. Desenformar, deixar esfriar e cortar em fatias.

Armação do bolo: Forre uma forma retangular com papel de alumínio, e coloque algumas fatias, as suficientes, para cobrir o fundo e os lados da forma. Barre bem com uma porção do creme reservado, coloque outra camada de fatias de bolo, e assim alternadamente até terminar tudo. A última camada, de bolo. Leve à geladeira e desenforme no dia seguinte. Guarneça com creme de Chantilly e raspas de chocolate.

Creme de Chantilly: 250g de creme de leite, gelado e fresco, 3-4 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR, e baunilha a gosto.

Modo de fazer: Bater o creme com o GLAÇUCAR e a baunilha até engrossar e ficar bem leve.

coração dos namorados

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

Ingredientes — Massa: 8 claras, 8 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, 8 gemas, 8 colheres (de sopa) de farinha já peneirada, 1 colher (de chá) de fermento em pó.

Modo de fazer: Bater as claras em suspiro com o açúcar; juntar as gemas uma a uma, sem parar de bater. Retirar a taça da batedeira, misturar levemente a farinha já peneirada com o fermento e deitar a massa numa forma em formato de coração, untada e enfarinhada. Assar em forno com calor moderado. Depois de esfriar, desmoldar e cortar em 3 partes.

Ingredientes — Recheio: 6 gemas, 6 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, 6 colheres (de sopa) de leite.

Modo de fazer: Juntar os três ingredientes e levar a fogo brando, mexendo até engrossar. Reservar.

Montagem da torta: Coloque uma das 3 partes da massa reservada, num prato de vidro, barrar com 1/3 do doce de gemas, cobrir com a 2.ª parte de massa, colocar o resto do doce e terminar com a 3.ª parte de massa, reconstituindo de novo o formato original da torta. Cobrir com merengue italiano e decorar a gosto. Sugerimos uma margarida, feita com frutas cristalizadas.

Merengue italiano: 250g de açúcar cristalizado *DOÇUCAR*, 1 xícara (de chá) de água, 2 claras em neve e suco de 1/2 limão.

Modo de fazer: Fazer um ponto de fio com a água e o DOÇÚCAR enquanto as claras são batidas em neve (não deixar secar muito), deitar em fio sobre elas, não parando de bater. Juntar o suco de limão e continuar batendo até começar a engrossar. Deitar rapidamente sobre o "coração dos namorados" para que fique brilhante e bem coberto.

Só o AÇÚCAR UNIÃO, *super-refinado*, merece absoluta confiança.

merengão delicioso

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

Ingredientes — Pão-de-ló: 6 gemas, 2 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 1 xícara (de chá) de leite fervente, 2 xícaras (de chá) bem cheias de farinha de trigo, 2 colheres (de sopa) de maisena e 1 colher (de sopa) de fermento em pó.

Modo de fazer: Bata as gemas com 1 xícara (de chá) 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. Esfriar, desenformar e reservar.

Ingredientes — Merengão: 12 claras, 300g de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR*, 300g de nozes moídas e 1 xícara (de chá) de bolacha *Maria* bem moída.

Modo de fazer: Fazer um merengue bem firme com as claras e o *GLAÇÚCAR*. Misturar delicadamente as nozes e a farinha de bolacha. Leve ao forno, em assadeira untada e forrada. 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, calda de compota de pêssego ou abacaxi, suficiente para umedecer o pão-de-ló.

Modo de armar: Cortar o pão-de-ló ao meio, umedecer uma das placas com a calda e rechear com o doce de leite. Por cima, o merengão, umedecido com calda e nova camada de doce de leite. A 5.ª camada é de pão-de-ló, também umedecido. Com o resto do doce de leite, cobrir todo o bolo. A decoração pode ser variada. Sugere-se que seja utilizada a fruta correspondente à calda usada, fazendo um desenho simples.

docinhos de minas

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

Ingredientes: *1 coco médio, sem pele e ralado, 200g de miolo de nozes moídas, 650g de açúcar UNIÃO, 6 ovos inteiros e 12 gemas.*

Modo de fazer: Juntar o coco, as nozes e o açúcar, e trabalhar a mistura de forma a ligá-la numa bola. Colocar num recipiente fundo e ligar com as gemas, previamente batidas com os ovos inteiros. Deixar repousar até o dia seguinte. Mexer bem e deitar às colheradas, em pequenas formas, bem untadas e polvilhadas com açúcar. Levar ao forno, em banho-maria, até tomarem cor, e desformar quando só estiverem mornas. Colocar em forminhas de alumínio porque são muito gordurosos e mancham o papel comum.

Os pediatras recomendam sempre o AÇÚCAR UNIÃO por sua pureza e seu elevado teor de sacarose.

bolo maria

Receita (n.º 496) enviada por Da. Cleri de Geus Rickli, residente à Rua Guaira n.º 1.107 — Guarapuava — PR.

Ingredientes — Massa: 12 claras, 6 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 12 gemas, 6 colheres (de sopa) de maizena, 6 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 12 colheres (de sopa) de água quente, 2 colheres (de sopa) de fermento em pó e 1 colher (de sopa) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bater as claras em neve, juntar 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. Terminar com o fermento e a baunilha. Deitar em 2 formas redondas, tamanho grande, untadas e com o fundo forrado com papel também untado, e assar em forno moderado. Desenformar só depois de frias. Recheiar e decorar conforme o seu gosto.

Ingredientes — Recheio: 6 gemas, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 500g de manteiga sem sal e baunilha a gosto, 1 xícara (de chá) de açúcar cristalizado DOÇÚCAR, 1/2 xícara (de chá) de água, 1 xícara (de chá) de coco ralado.

Modo de fazer: Fazer um creme bem batido, com as gemas, o açúcar, a manteiga e a baunilha. Reserve. Caramelizar o DOÇÚCAR, levando-o ao fogo com a água até ficar bem avermelhado. Deitar na pedra, já molhada. Esperar seu completo arrefecimento e moer com o rolo da massa. Reservar, separadamente do coco, que deve ser tostado.

Montagem do bolo: Cobrir toda a superfície da metade do bolo (uma rodela) com grossa camada de creme de manteiga. Polvilhá-la com o caramelo moído, e depois com o coco. Tapar com a outra camada de bolo e repetir a mesma operação, de forma mais decorativa.

torta jamaica

Receita (n.º 497) enviada por Da. Otília da Silva, residente à Rua do Comércio s/n.º — Luís Alves — SC.

Ingredientes — Massa: 8 gemas e 250g de açúcar *UNIÃO*, 125g de miolo de nozes moídas e 8 claras, 4 colheres (de sopa) de farinha de rosca e 1 colher (de sopa) de chocolate em pó.

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 2 formas, com calor moderado. Deixe esfriar para desenformar, recheie e cubra, decorando a torta com merengue cristalizado.

Ingredientes — Recheio: 1 xícara (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 1 xícara (de chá) de água, 1 xícara (de chá) de nozes moídas e 1 cálice de rum, 1 xícara (de chá) de açúcar cristalizado *DOÇÚCAR*.

Modo de fazer: Prepare uma calda com o açúcar e a água, fervendo-a até ponto de fio ralo. Junte o restante, mexa e coloque no meio das 2 placas de massa, reservadas. Cubra com o merengue e polvilhe com o açúcar cristalizado *DOÇÚCAR*, levando ao forno, só para secar mas sem tomar cor.

Merengue cristalizado: Bata em suspiro firme, 2 claras e 4 colheres (de sopa) de açúcar, e utilize o saco de confeitar para decorar o bolo com o merengue. Coloque então o açúcar cristalizado *DOÇÚCAR*, jogando-o naturalmente sobre a torta. Só então vai ao forno para secar.

bolo de ovos caramelados

Receita (n.º 498) enviada por Da. Maria Luiza F. Moreira, residente à Av. Assis Brasil n.º 280 — ap. 315 — Bloco B — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 5 gemas, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de água, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo e 1/2 xícara (de chá) de maisena, 1 xícara (de chá) de leite, 1 colher (de sopa) de fermento em pó e 5 claras em neve.

Modo de fazer: Retire 3 gemas e 1 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 restante, junte a calda dos ovos, as farinhas alternadas com o leite, o fermento e as claras em neve. Misture sem bater e asse em forma untada, tipo pudim. Depois de frio e desenformado no prato em que será servido, cobrir o bolo com calda quente, deixando esfriar para servir.

Calda de caramelo: Caramelize 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, junte 1 xícara de água fervente, dissolva bem, esfrie e ligue com 3 gemas. Volta ao fogo, mexendo sempre para engrossar levemente.

Deitar sobre o bolo ainda quente. É uma sobremesa que, com uma decoração caprichada, servirá para um jantar de cerimônia.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca, só com AÇÚCAR UNIÃO.

biscoitinhos de nata

Receita (n.º 499) enviada por Da. Sirley Almeida Carvalho, residente à Rua Presidente Taunay n.º 382 — Curitiba — PR.

Ingredientes — **Massa:** *1 lata de creme de leite, 4 colheres (de sopa) de manteiga, 1 gema, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de chá) de fermento em pó e 5 xícaras (de chá) de farinha de araruta.*

Modo de fazer: Misturar bem os 4 primeiros ingredientes, juntar o fermento e a araruta, acrescentando-a aos poucos e amassando sempre, até que a massa fique fácil de enrolar. Faça pequenas bolinhas, coloque numa assadeira untada, e asse em forno quente, até ficarem ligeiramente tostadas.

São muito simples e discretos, mas muito indicados para acompanhar um chá, simples ou requintado.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre fervido, açúcar sempre UNIÃO.

pudim delícia de coco

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

Ingredientes: 1 lata de leite condensado e a mesma medida de leite de coco, 3 ovos inteiros, 1 xícara (de chá) de coco ralado e levemente tostado no forno.

Para o Caramelo: 2 xícaras de açúcar cristalizado DOÇÚCAR, 1 xícara de água.

Modo de fazer: Misturar o leite condensado com o leite de coco e os ovos, passar pela peneira, juntar o coco ralado e despejar na forma já barrada com o caramelo.

Preparação do Caramelo: Leve ao fogo o DOÇÚCAR com a água, mexa até dissolver. Diminuir 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 a panela, junte um pouco de água, ferva e acrescente à calda do pudim, quando este estiver frio e desenformado.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

charlotte de creme italiano

Receita (n.º 501) enviada por Da. Clélia de Campos Cruz, residente à Rua Ajudante Albano n.º 559 — Piracicaba — SP.

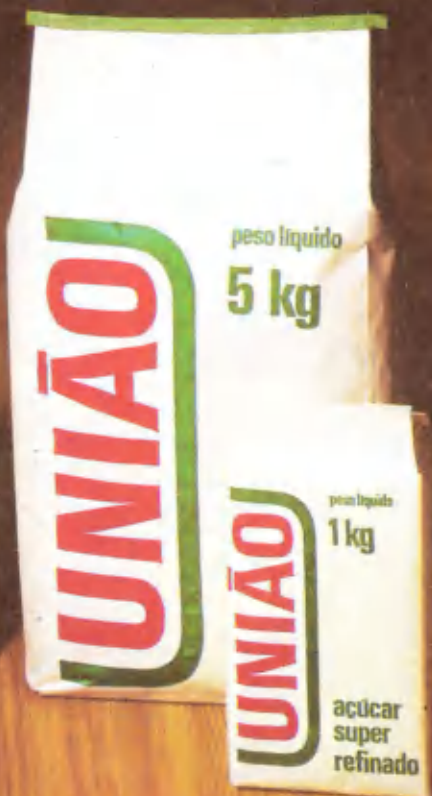
Ingredientes: 8 gemas, 3 claras, 200g de açúcar UNIÃO, 8 colheres (de sopa) de vinho branco, 8 colheres (de sopa) de Marsala, 6 folhas de gelatina incolor, 1 xícara de licor a seu gosto e 300g de biscoitos tipo inglês.

Modo de fazer: Faça uma gemada com as gemas, as claras e o açúcar, batendo até dobrar o volume. Levar a banho-maria e, sem parar de bater, acrescentar 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 borrifados com o resto do licor, e do creme, até encher a forma. Deixe gelar bem, desenforme e sirva com metades de pêssego colocados à volta da "charlotte", ou com outra decoração a seu gosto. Sem decoração, também fica muito bem.

Só o AÇÚCAR UNIÃO, *super-refinado*, merece absoluta confiança.

CHARLOTTE DE CREME ITALIANO





PRODUTOS
UNIÃO

GARANTIA DE
QUALIDADE



GELATINA ESPECIAL DE LARANJA



gelatina especial de laranja

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

Ingredientes: Suco de 6 laranjas, 6 folhas de gelatina incolor, 6 gemas, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO e 6 claras em neve. Açúcar cristalizado DOÇÚCAR para cristalizar os gomos da laranja da decoração.

Modo de fazer: Aqueça o suco de laranja (sem ferver) e dissolva a gelatina, previamente amolecida com água fria. Junte às gemas batidas com o açúcar, misture bem e adicione as claras em neve, sem bater. Deite na forma escolhida e coloque na geladeira durante 4-5 horas. Sirva bem gelado, decorando com gomos de laranja passados no açúcar cristalizado DOÇÚCAR.

O AÇÚCAR UNIÃO é refinado a mais de 120 graus, daí sua pureza absoluta.

AÇÚCAR UNIÃO, UMA GARANTIA

De nada adiantam grandes receitas se os ingredientes não forem de boa qualidade.

Isto é válido para todos os produtos, a manteiga, a farinha, os ovos, o fermento, as frutas, o leite e mais do que tudo para o açúcar.

Seja intransigente: exija para os seus doces o açúcar União. Só ele é realmente branco, enxuto e solúvel. Além disso, é o único açúcar que não varia de qualidade: ontem, hoje e amanhã, sempre o mais puro e refinado.

Dos bons ingredientes depende toda a obra. Açúcar União, garantia de uma obra-prima!

bolo sandwich

Receita (n.º 503) enviada por Da. Terezinha Izaque, residente à Rua Ajudante Albano n.º 559 — Piracicaba — SP.

Ingredientes — Massa: 2 xícaras (de chá) de manteiga, 1 lata de leite condensado, 5 gemas e 1 pitada de sal, 3 xícaras (de chá) rasas de farinha, 1 colher (de sopa) de fermento em pó, 5 claras em neve, 2 xícaras (de chá) de frutas cristalizadas picadinhas, 1/2 xícara (de chá) de uva-passa, 1 xícara (de chá) de nozes picadas ou moídas.

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 o fermento e, por último, as claras em neve. Deite metade da massa na forma já untada e forrada, 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.

Glacê branco: Prepare uma calda em ponto de fio grosso, com 250g de açúcar UNIÃO e 1 xícara (de chá) de água. Retire do fogo e jogue sobre 2 claras batidas em neve, continuando a bater rapidamente até terminar a calda. Junte o suco de 1/2 limão e bata até engrossar. Utilize em seguida, deitando-o sobre o bolo. Não pode esfriar porque seca rápido.

omelette norvegienne

Receita (n.º 504) enviada por Da. Claudete Nunes Barreto, residente à Rua São Leopoldo n.º 353 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 6 gemas, 4 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, 4 claras e 4 colheres (de sopa) de farinha de trigo, 1 cálice de um bom licor, 1 bloco de sorvete de morango ou chocolate, 4 claras e 8 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro *GLAÇÚCAR*, morangos ou chocolate cortado em fatias, ou ainda chocolate granulado para decorar.

Modo de fazer: Bater as gemas com o açúcar até esbranquiçarem. Acrescentar as claras em neve e a farinha bem peneirada, mexendo sem bater. Assar em forno moderado, em tabuleiro estreito e comprido. Deixar esfriar, borrifar com o licor, colocar o bloco de sorvete e rapidamente fechar o sorvete, tampando toda a preparação desde a massa base, com suspiro feito com as claras e o *GLAÇÚCAR*. Levar ao forno muito quente, só para secar e dar algum colorido à omelette. Polvilhar com *GLAÇÚCAR* e guarnecer com morangos ou com chocolate. Servir rápido para não deixar derreter o sorvete. É uma rara sobremesa da doçaria internacional e extremamente requintada.

GLAÇÚCAR UNIÃO, de mãe para filha há muitas gerações.

torta júlia

Receita (n.º 505) enviada por Da. Marisa Recuero Soares, residente à Rua Antonio Divan n.º 267 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 4 gemas, 150g de açúcar *UNIÃO*, 150g de manteiga, 150g de amaretes, 125g de farinha de trigo, 75g de fécula de batata, 1 colher (de sopa) de fermento em pó e 1/2 copo (pequeno) de rum ou licor a gosto, 1 pitada de sal e 4 claras.

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.

Deite numa forma untada e forrada com papel e asse em forno moderado, durante cerca de 1 hora. Desenforme depois de esfriar, cubra com o glacê e decore a seu gosto.

Glacê: 1/2 clara de ovo, 200g de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR*, suco de 1 limão.

Modo de fazer: Coloque a clara numa taça aquecida e vá ligando com o *GLAÇÚCAR*. Quando obtiver uma massa cremosa, acrescente o caldo de limão, misture e deite sobre a torta, começando uma espiral, do centro para as extremidades, deixando o glacê correr em fio certo. Leve ao forno só para secar.

suflê gelado de ricota e café

Receita (n.º 506) enviada por Da. Márcia Bouguson, residente à Rua Cristiano Olsen n.º 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 UNIÃO, 2 gemas, 1 1/2 xícara (de chá) de ricota muito fresca e passada na 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, 1 clara.

Modo de fazer: Amoleça a gelatina no café frio e dissolva-a no café quente. Junte 1/2 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 batedeira), 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 e a clara e reserve. Prepare um suspiro com o resto 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 suflê 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.

torta espetacular

Receita (n.º 507) enviada por Da. Jane A. Oliveira, residente SQS, 209-E-105 — Brasília — DF.

Ingredientes — Massa: 300g de açúcar UNIÃO, 200g de manteiga, 3 gemas, 9 colheres (de sopa) de farinha de trigo, 2 colheres (de sopa) de maisena e 1 colher (de sopa) de fermento em pó, 1 1/2 xícara (de chá) de leite, 1 prato fundo de nozes moídas e 3 claras em neve.

Modo de fazer: Bater bem o açúcar com a manteiga e as gemas até obter um creme espumoso; acrescentar as farinhas já peneiradas com o fermento, alternadamente com o leite. Por último, as nozes e as claras, mexendo sem bater, apenas para ligar. Assar em 2 formas iguais, forradas e untadas. No dia seguinte, desenformar e rechear as duas camadas com baba-de-moça e cobrir com glacê.

Ingredientes — Baba-de-moça: 3 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de água, 8 gemas e 1 vidro grande de leite de coco.

Modo de fazer: Fazer uma calda em ponto de fio, com o açúcar e a água. Esfriar e misturar as gemas e o leite de coco. Levar de novo ao fogo, mexendo sempre, com colher de pau, até engrossar. Deixe esfriar e utilize como recheio.

Glacê: Bata uma clara com 250g de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, acrescente suco de 1 limão, bata um pouco mais e deite sobre a torta já recheada e pronta. A decoração pode ser variada. Deixamo-la a seu gosto.

cuca gaúcha

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

Ingredientes — Massa: 4 gemas, 2 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 3 colheres (de sopa) de manteiga, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 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, 4 claras em neve e uma pitada de sal, 3 maçãs sem casca e cortadas em rodela, ou 6 bananas, também em rodela.

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar. 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 deite 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 pouco calor, para que a cuca cresça sem queimar a deliciosa farofa que cobre.

Ingredientes — Farofa: 6 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, 10 colheres (de sopa) de farinha de trigo, 3-4 colheres (de sopa) de manteiga, 1 colher (de sopa) de canela em pó, outra de chocolate em pó e uma 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 maçã ou de banana, distribuindo-a por toda a superfície da cuca.

torta crocante de bruxelas

Receita (n.º 509) enviada por Da. Marion Inge Fraeb — Caixa Postal 410 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 8 claras, 210g de miolo de amêndoas, moídas com a pele, 210g de açúcar UNIÃO.

Modo de fazer: Bater as claras em neve e juntar as amêndoas e o açúcar, misturando tudo sem bater. Deitar em 3 formas redondas, untadas e forradas com papel, e assar em forno brando. Retirar o papel e reservar.

Ingredientes — Recheio e cobertura: 140g de açúcar UNIÃO, 2 decilitros de leite, 2 colheres (de sopa) de maizena, 6 gemas, 250g de manteiga.

Modo de fazer: Junte os 3 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.

Modo de armar a torta: Recheie as 3 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. Guarneça todo o creme com crocante de amêndoas, jogando-o como confete sobre a torta. Leve à geladeira antes de servir.

Crocante de amêndoas: Junte 100g de açúcar cristalizado DOÇUCAR, com 1 xícara (de chá) de água e deixe ferver até formar ponto de fio. Acrescente 100g de amêndoas sem pele, deixe caramelizar o açúcar, mexendo-o com as amêndoas. Retire do fogo, jogue sobre a pedra untada e moa com o rolo, só quando estiver bem frio.

torta mista pralinée

Receita (n.º 510) enviada por Da. Yvette Alves de Moura, residente à Rua Alberto de Oliveira n.º 81 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Suspiro de coco: 15 claras, 1 pitada de sal, 700g de açúcar UNIÃO, 6 colheres (de sopa) de farinha de trigo e 1 coco grande, ralado.

Modo de fazer: Bata as claras com o sal e vá juntando o açúcar até ficar em suspiro bem firme. Fora da batedeira, adicione a farinha e o coco, mexendo só para misturar. Leve a assar em 3 formas redondas e iguais, untadas e forradas com papel. Desenforme e reserve.

Ingredientes — Papo-de-anjo: 15 gemas, 250g de açúcar UNIÃO e 1 vidro de leite de coco.

Modo de fazer: Bata as gemas na batedeira até dobrem o volume inicial. Enquanto isso, leve ao fogo o açúcar e o leite de coco, até atingir um ponto de fio bem ralo. Assar o papo-de-anjo em 2 das formas utilizadas no suspiro, untadas e forradas. Depois de assados e levemente mornos, regar com a calda quente e reservar.

Ingredientes — Chantilly: 1/2 litro de creme de leite, gelado e fresco, 5 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, essência de baunilha a gosto.

Modo de fazer: Bata o creme, vá acrescentando o açúcar e continue batendo até ficar bem espesso e fofo. Aromatize e reserve na geladeira.

"Pralin" de amêndoas: Junte 2 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado DOÇÚCAR, com 1 xícara (de chá) de água. Quando atingir o ponto de bala mole, junte 100g de miolo de amêndoas, sem pele e torradas. Deixe caramelar, despeje sobre o mármore untado e, depois de

estriar pise, com o rolo, até obter uma farofa fina e cintilante.

Montagem da torta: Comece com 1 suspiro de coco. Faça uma leve camada com o Chantilly, e polvilhe com o "pralin". Depois o papo-de-anjo, também com uma camada de Chantilly e "pralin". O 2.º suspiro, Chantilly e "pralin", depois o 2.º papo-de-anjo, nova camada de Chantilly polvilhado com "pralin", terminando com suspiro. Decore com o resto do Chantilly e do "pralin", ou modifique a decoração conforme o seu gosto.

Os pediatras recomendam sempre o AÇÚCAR UNIÃO por sua pureza e seu elevado teor de sacarose.

torta de merengue especial

Receita (n.º 511) enviada por Da. Brazilina N. Carlberg, residente à Av. Silva Jardim n.º 630 — Curitiba — PR.

Ingredientes — Merengue: 12 claras, 24 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*.

Modo de preparar: Fazer 2 suspiros, cada um com metade das claras e do açúcar. Assar em 2 formas redondas, forradas e bem untadas, em forno moderado. Reservar.

Ingredientes — Papo-de-anjo: 14 gemas, 2 claras, 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo depois de peneirada.

Modo de fazer: Bater as gemas e as claras até dobrarem o volume e ficarem claras e fofas. Retirar a taça da batedeira e peneirar a farinha sobre a massa misturando-a delicadamente com um garfo. Deitar a massa numa das formas usadas para o merengue, untadas e forradas de novo. O calor do forno deve ser moderado e o papo-de-anjo deve ficar com pouca cor. Deixar esfriar um pouco e, sem retirar da forma, regar com 2 xícaras (de chá) de calda fria e aromatizada.

Calda: 2 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado *DOÇÚCAR*, 1 xícara (de chá) de água, 1 colher (de chá) de baunilha ou 1/2 cálice de vinho do Porto.

Modo de fazer: Ferver o açúcar com a água até ponto de fio fraco, retirar do fogo, aromatizar e utilizar quente sobre o papo-de-anjo.

Recheio: 100g de Chantilly feito com 300g de creme de leite fresco e gelado, batido com 100g de açúcar de confeiteiro *GLAÇÚCAR* até engrossar. Aromatizar com

baunilha e reservar na geladeira, 1 vidro de geléia de damasco passada pela peneira.

Armação da torta: Sobre um dos merengues passa-se uma camada fina de geléia e, sobre esta, o papo-de-anjo. Cobre-se este com outra camada de geléia e termina-se com o 2.º merengue. Com o Chantilly cobre-se toda a torta, decorando-a com o bico de confeitar. É uma sobremesa muito requintada e própria para um jantar de cerimônia.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca, só com AÇÚCAR UNIÃO.

bolo de chocolate com calda

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

Ingredientes — Massa: 1 xícara (de chá) de manteiga, 2 1/2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de chocolate em pó, 4 claras e 4 gemas, 1 xícara (de chá) de leite, 1 cálice de vinho tipo Moscatel, 1 pitada de sal, 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo e 1 colher (de chá) de fermento em pó.

Modo de fazer: Bater a manteiga, o açúcar e o chocolate até formar um creme. Bater as claras em neve e juntar as gemas. Acrescentar ao creme de manteiga e ligar bem. Adicionar o leite, o vinho, o sal, a farinha e o fermento peneirados juntos, e misturar sem bater. Assar no forno, em forma bem untada e polvilhada com farinha de rosca, com temperatura moderada. Depois de pronto e bem frio, desenformar e cortar em 2 metades iguais. Colocar uma delas num prato fundo, regar com a calda de chocolate, rechear e cobrir com a outra metade regando-a com o resto da calda.

Cobrir e decorar com um glacê de seu gosto que tanto pode ser de chocolate, ou mesmo de chantilly, porquanto este bolo se harmoniza com qualquer tipo de cobertura.

Calda de chocolate: Junte 1 1/2 copo de água, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 1 colher (de café) de essência de baunilha e 1 colher (de sopa) de manteiga. Levar tudo ao fogo e retirar depois de ferver. Utilizar quente.

Ingredientes — Recheio: 2 copos de leite, 1/2 lata de leite condensado, 3 gemas, 1/2 colher (de sopa) de maizena, 1/2 xícara (de chá) de coco ralado.

Modo de fazer: Levar tudo ao fogo mexendo sempre até engrossar. Deixar esfriar antes de utilizar.

bolo encantamento

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

Ingredientes — Pão-de-ló: 5 claras, 5 gemas, 5 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 5 colheres (de sopa) de farinha de trigo e 1 colher (de café) de fermento, 1 copo de vinho do Porto adoçado com açúcar UNIÃO para embeber o pão-de-ló e 1 prato de morangos bem vermelhos.

Modo de fazer: Bater as claras, juntar as gemas uma a uma e o açúcar às colheradas. Quando a massa estiver fofo e esbranquiçada, misturar delicadamente a farinha já peneirada com o fermento. Deitar em forma redonda, untada e forrada com papel. Assar em calor moderado. Fazer 2 vezes esta receita, segundo as mesmas operações. Reservar.

Ingredientes — Suspiro: 5 claras, 15 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e 1/2 colher (de café) de fermento.

Modo de fazer: Bater as claras com o fermento, acrescentar o açúcar aos poucos, batendo sempre até obter um suspiro firme. Assar na mesma forma da outra massa, também forrada e bem untada. O forno muito brando. Reservar.

Ingredientes — Recheio: 100g de damascos moídos, 1 xícara (de chá) de água, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e 2 colheres (de sopa) de vinho do Porto, 150g de ameixas pretas moídas e 1 xícara (de chá) de água, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e 2 colheres (de sopa) de vinho do Porto — 300g de creme de leite gelado e sem soro, 4 colheres (de sopa) de GLAÇÚCAR e 1 colherinha de essência de baunilha.

Modo de fazer: Juntar os damascos com a água, açúcar e vinho e deixar ferver até ficar como um creme. Proceder da mesma forma com as ameixas. Reservar. O creme de leite é batido com o GLAÇÚCAR até ficar bem espesso e leve. Aromatizar e levar à geladeira antes de usar.

Armação do bolo: Coloque um dos bolos num prato e regue com o vinho reservado. Passe uma camada de creme de damasco e outra de ameixa. Sobre estas camadas, o suspiro e sobre este uma camada de Chantilly com alguns morangos picados. Cubra os morangos com nova camada de Chantilly, por cima desta o outro pão-de-ló sem ser embebido em vinho do Porto. No fim, cobrir todo o bolo com o restante do Chantilly e enfeitar com os morangos reservados para esse fim.

Refinar: tornar mais delicado, mais fino, mais puro. Boa definição para o AÇÚCAR UNIÃO.

bolo de chocolate real

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

Ingredientes — Massa: 1 xícara (de chá) de manteiga, 1 pitada de sal, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIAO, 1 colher (de chá) de baunilha, 5 ovos, 4 xícaras (de chá) de suco de laranja, 3 xícaras (de chá) rasas de farinha, 1 xícara (de chá) de chocolate em pó, 1 colher (de sopa) de fermento.

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 suco de laranja alternado com a farinha peneirada com o fermento e o chocolate. Por último, as claras em neve. Deite numa forma redonda, forrada com papel untado, e asse com temperatura moderada. Depois deste bolo pronto, prepare outro, exatamente igual. Reserve.

Ingredientes — Recheio: 1 lata de abacaxi ou pêssago em compota, 1 cálice de licor de cacau, 2 latas de leite condensado, 4 gemas, 1 colher (de sopa) de manteiga, 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 picadinhas e o coco, mexendo sempre até descolar-se da panela. Retire do fogo e misture a fruta picada, mexa bem e reserve.

Modo de armar o bolo: Corte cada bolo em 2 metades. Coloque uma delas no prato, regue com calda e recheie com o doce já preparado. Cubra com a 2.ª metade e proceda da mesma forma com as outras 2 metades, até terminar de montar o bolo.

Cubra com glacê de chocolate e enfeite com gomos de

laranja ao natural, passados em açúcar cristalizado DOÇÚCAR.

Glacê de chocolate: 250g de açúcar cristalizado DOÇÚCAR, 1 xícara (de chá) de leite, 2 colheres (de sopa) bem cheias de chocolate em pó e outras 2 de manteiga. Leve tudo ao fogo mexendo sempre até dissolver e misturar todos os ingredientes, 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, deite sobre o bolo, cobrindo-o com rapidez porque seca depressa.

Na mamadeira do seu filho não permita nada menos que o AÇÚCAR UNIÃO.

plum-cake

Receita (n.º 515) enviada por Da. Maria Iolanda Ahrens Lino — a/c Polícia Rodoviária Federal — Scharlau — São Leopoldo — RS.

Ingredientes — Massa: 100g de uva-passa, 100g de frutas cristalizadas, 1 cálice de licor de sua preferência, ou vinho do Porto, 200g de manteiga, 200g de açúcar **UNIÃO**, 4 ovos inteiros, 200g de farinha de trigo, peneirada com 1 colher (de chá) de fermento, raspa de 1 limão.

Modo de fazer: Mergulhe as uvas-passas 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. Acrescente a raspa de limão, e no fim as frutas cristalizadas e as uvas-passas, bem escorridas e envolvidas em farinha. Deite em forma de bolo inglês, untada, forrada com papel grosso, e de novo bem untada. Asse no forno com calor médio, durante 1 hora.

Este bolo é clássico e não deve ser decorado. Para arrumá-lo mais requintado, basta colocá-lo num prato de faiança inglesa, sobre um guardanapo de linho bordado ou sobre uma placa de madeira escura, já existentes à venda em lojas de menage.

É um bolo especial para o Natal e fica muito bem acompanhando o chá da tarde, ou até com um cálice de vinho do Porto ou Madeira, a outra hora qualquer.

torta folhada de amendoim

Receita (n.º 516) enviada por Da. Iraydes de Mattos Cortezano, residente à Rua Assis n.º 1.668 — Poços de Caldas — MG.

Ingredientes — **Massa folhada:** 200g de farinha de trigo, 200g de margarina gelada, 1 colher (de sobremesa) de álcool, água com sal, em porção suficiente para ligar a massa.

Modo de fazer: Retirar 1 colher (de sopa) da margarina, juntar com a farinha, o álcool e a salmoura, e sovar bem a massa. Descansar 15 minutos. Estender sobre a pedra enfarinhada. Polvilhar toda a superfície da massa com farinha. Por cima espalhar 1/3 da margarina, dobre como um envelope, e deixe 10 minutos na geladeira. Estender de novo a massa por mais 2 vezes, repetindo tudo como da 1.ª vez. Depois de bem gelada, estender a massa e cortar em rodela do tamanho da forma que vai usar para o bolo de amendoim. Colocar a massa folhada no fundo de uma assadeira molhada e levar ao forno, com calor forte.

Ingredientes — **Massa de amendoim:** 7 ovos, 1 xícara (de chá) bem cheia de açúcar UNIÃO, 6 colheres (de sopa) de farinha de trigo, 1 xícara (de chá) de amendoim torrado e moído, 1 xícara (de chá) de coco ralado, e 1 colher (de chá) de fermento em pó.

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar, junte a farinha, o amendoim, o coco, o fermento e, no fim, as claras em neve. Asse com calor moderado, na forma a que já nos referimos. Depois de fria, cortar ao meio e montar a torta da seguinte forma: uma camada de massa folhada, coberta com Chantilly. Por cima, uma camada de bolo, também coberta com o creme, repetindo as mesmas operações, até terminar a montagem

com a última camada de massa folhada. Decore com o chantilly restante.

Chantilly: 1 litro de creme de leite, fresco e gelado, batido com 150g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 2 colheres (de chá) de essência de baunilha. Quando estiver espesso e leve, reserve na geladeira.

O açúcar é o mais perfeito alimento infantil.
UNIÃO é o açúcar mais perfeito.

musse de ricota

Receita (n.º 517) enviada por Da. Márcia Bouguson, residente à Rua Cristiano Olsen n.º 1.055 — Araçatuba — SP.

Ingredientes: 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor, 2 xícaras (de chá) de água fria, 4 ovos separados, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 250g de ricota amassada, 3 colheres (de sopa) de licor de cacau, 3 colheres (de sopa) de conhaque, 1 xícara (de chá) de creme de leite, batido em Chantilly com 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO.

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 segunda xícara de água, 3/4 da xícara de açúcar, e as gemas batidas. Cozinhe, mexendo bem até que engrosse ligeiramente, e despeje sobre a ricota amassada. 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 bata as claras em neve e adicione o resto da xícara de açúcar. Bata mais um pouco e acrescente à mistura da gelatina, mexendo bem. Junte o creme de Chantilly, e coloque numa taça de vidro. Leve à geladeira e só retire quando for servir, para que se mantenha firme.

Os pediatras recomendam sempre o AÇÚCAR UNIÃO por sua pureza e seu elevado teor de sacarose.

MUSSE DE RICOTA



TORTA DE CASTANHAS



torta de castanhas

Receita (n.º 518) enviada por Da. Nelci T. Fabris Nardon, residente à Av. Carlos Gomes n.º 965 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — **Massa:** 6 ovos, 1 xícara e meia (de chá) de açúcar UNIÃO, 250g de castanhas moidas com a pele, 5 colheres (de sopa) rasas de farinha e 1 colher (de sobremesa) de fermento.

Modo de fazer: Bater as gemas com o açúcar até espumarem. Misturar as castanhas, a farinha peneirada com o fermento e, no fim, as claras em neve, utilizando um garfo, para que a massa se mantenha leve. Deitar em duas formas, forradas com papel e untadas, e assar no forno com calor moderado. Desenformar e rechear com uma camada de creme de ameixas, outra de doce de ovos, e cobrir com creme de manteiga. Decorado com "pralin".

Ingredientes — **1.º Recheio:** 200g de ameixas pretas, sem caroço, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, outra de água e 1 cálice de vermute doce.

Modo de fazer: Ferver as ameixas com a água e o açúcar, passar na peneira, deixar apurar e juntar o vinho.

Ingredientes — **2.º Recheio:** 6 gemas, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1/2 xícara (de chá) de leite e 1 colher (de chá) de essência de baunilha + 1/2 xícara (de chá) de água.

Modo de fazer: Ferver o açúcar com a água em ponto de fio. Esfriar, juntar as gemas e o leite, mexendo sobre o fogo brando até engrossar. Retirar do fogo e aromatizar com a baunilha.

Creme para cobertura da torta: 200g de manteiga sem sal, 10 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 1 colher (de chá) de baunilha líquida.

Modo de fazer: Bater a manteiga até ficar branca e espumosa. Juntar então o GLAÇÚCAR e a baunilha continuando a bater até ligar.

"Pralin" para decorar: 2 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado DOÇÚCAR, 1 xícara (de chá) de água e 1 colher de vinagre.

Modo de fazer: Juntar tudo e levar ao fogo até caramelizar sem exagero. Derrame na pedra já untada, e depois de completamente frio, moer com o rolo até obter um granulado cintilante.

Montagem da torta: Recheada com os dois recheios, um sobre o outro, cobrir todo o tampo e os lados com o creme de manteiga e polvilhar com o "pralin". Fazer de véspera e guardar na geladeira durante 1-2 horas antes de servir.

Os pediatras recomendam sempre o AÇÚCAR UNIÃO por sua pureza e seu elevado teor de sacarose.

bolo imperatriz

Receita (n.º 519) enviada por Da. Emília Netto, residente à Rua Eduardo Geronasso n.º 225 — Curitiba — PR.

Ingredientes — **Massa:** 200g de miolo de amêndoas, sem pele e moídas, 300g de açúcar UNIÃO, 250g de manteiga, 6 ovos, 100g de farinha de trigo, 1 pitada de sal e 2 cálices de um bom licor de seu gosto.

Modo de fazer: Tire a pele das amêndoas, passe pela máquina, misture metade do açúcar e reserve. Bata a manteiga com o açúcar restante até formar um creme, acrescentando as amêndoas e os ovos, um a um. Por último a farinha, o sal e o licor. Misture sem bater, deite 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, polvilhar com açúcar de confeitiro 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.

Seja intransigente: exija para os seus doces o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.

ATENÇÃO COM OS INGREDIENTES

Doces perfeitos, apetitosos e bonitos dependem fundamentalmente dos ingredientes utilizados.

É simples perceber uma farinha mofada, uma manteiga rançosa, ovos que não são frescos. Como, porém, julgar o açúcar?

Aparentemente, todos os açúcares refinados são iguais. Só aparentemente. No uso é que eles revelam suas qualidades e seus defeitos.

É fácil testar um açúcar. Adoçando a coelhada, por exemplo: o bom açúcar permanece claro, na sua cor natural; um açúcar não-refinado, muda de cor, ficando encardido. Cocadinhas brancas são outro bom teste; o bom açúcar deve produzir cocadinhas alvíssimas e macias. Os suspiros, a mesma coisa: só um açúcar de qualidade permite suspiros branquíssimos que derretem na boca.

Para ter certeza de usar sempre o melhor açúcar, prefira sempre o açúcar União. Duplamente refinado, oferece o mais alto grau de pureza.

pudim malgache

Receita (n.º 520) enviada por Da. Maria Yara Coutinho de Moura, residente à R. Vieira de Moraes n.º 2.177 ap. 104 — São Paulo — SP.

Ingredientes: 1 litro de leite, 200g de arroz de muito boa qualidade, 1 vagem de baunilha, 150g de açúcar UNIÃO, 1 colher (de sopa) de manteiga com sal, 5 ovos inteiros, 3 bananas picadas, 1 colher (de sopa) de rum, 3 bananas às rodellas, 2 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado DO-ÇÚCAR e 1 xícara (de chá) de água.

Modo de fazer: Lave o arroz e cozinhe durante 5 minutos em água com pouquinho sal. Escorra e deite 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 inteiros bem batidos, as 3 bananas picadas e o rum e deite na forma, já caramelada e revestida com as outras 3 bananas cortadas em rodellas. Leve ao forno em banho-maria por cerca de 1/2 hora.

Desenformar depois de frio e deixar gelar antes de servir.

Creme de leite bem fresquinho, essência de baunilha e GLAÇÚCAR: está feito o mais gostoso Chantilly.

biscoitos de nozes (gelados)

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

Ingredientes — Massa: 1 e 3/4 de xícara (de chá) de farinha de trigo peneirada, 2 colheres (de chá) de fermento em pó, 1/4 colher (de chá) de sal, 1/3 de xícara (de chá) de manteiga, 2/3 de xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 ovo sem ser batido, 1 colher (de sopa) de leite, 1 colher (de chá) de baunilha, 1/2 xícara (de chá) de nozes moídas.

Modo de fazer: Junte e peneire a farinha, o fermento e o sal. Bata a manteiga em creme com o açúcar. Junte o ovo e as nozes, o leite e a baunilha. Acrescente os ingredientes secos já peneirados e ligue sem amassar.

Divida em 2 partes iguais, role cada uma sobre a mesa enfarinhada e envolva em papel de alumínio, deixando os rolinhos com 4-5 centímetros de diâmetro. Leve durante 24 horas à geladeira. Corte em fatias de 1 centímetro, usando uma faca bem afiada. Coloque em tabuleiro untado e asse em forno moderado durante 10 minutos.

Retire-os do tabuleiro enquanto estão quentes.

Glacê gostoso, leve, saboroso, só se consegue com GLAÇÚCAR, o açúcar dos grandes confeitores.

pudim gaúcho

Receita (n.º 522) enviada por Da. Mercedes Mausó Carapeto, residente à Av. Duque de Caxias n.º 196 — Pelotas — RS.

Ingredientes: 12 ovos, 1 quilo de açúcar *UNIÃO*, 1 lata de compota de abacaxi, 1 coco ralado, 1 colher (de sopa) de manteiga, 1 colher (de sopa) de maisena.

Modo de fazer: Bater tudo no liquidificador e deitar 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 guarnição de pedaços de abacaxi colocados à volta do pudim. No entanto, para uma apresentação mais simples, não se torna necessária qualquer decoração. É um pudim muito saboroso e com bom aspecto.

DOÇÚCAR, o açúcar das grandes doceiras.

doce em forma de charlotte

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

Ingredientes: 250g de manteiga sem sal, 300g de açúcar UNIÃO, 5 gemas, 1 e 1/2 xícara (de chá) de chocolate em pó, 300g de biscoitos champagne, 150g de miolo de amêndoas, sem pele, torradas e picadas, 1 xícara (de chá) de café CABOCLO sem açúcar.

Modo de fazer: Bata a manteiga e junte o açúcar, aos poucos, batendo sempre até obter um creme branco 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. 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 massa. Decore com o resto do creme e algumas amêndoas inteiras e torradas. Sirva bem gelado.

Não encontrando AÇÚCAR UNIÃO não mude de açúcar, mude de fornecedor.

merengue italiano com morangos

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

Ingredientes: 8 claras, 500g de açúcar UNIÃO, suco de 1/2 limão, 500g de creme de leite, 100g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, 1 colher (de chá) de essência de baunilha e 500g de morangos, depois de preparados e limpos.

Modo de fazer: Juntar as claras com o açúcar e aquecer em banho-maria até ficarem mornas. Passar para a taça da batedeira, espremer 1/2 limão e bater durante 20 minutos, na velocidade máxima. Colocar numa forma de vidro refratário, redonda e funda, e levar ao forno já aquecido moderadamente, em cima de uma placa de madeira molhada. Deixe assar até crescer e formar uma crosta exterior. Retirar do forno e virar, assim quente, num prato já escolhido. Depois de esfriar completamente, cortar o merengue em camadas (use uma faca molhada) e recheie com Chantilly e morangos já limpos e sequinhos. Depois do merengue reconstituído, cobri-lo todo com Chantilly e decorar com morangos. Servir bem gelado. Se não for época de morangos, use fruta de conserva. Indicamos em especial os pêssegos.

*A saúde de sua família é responsabilidade sua:
exija o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.*

doce cristalizado

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

Ingredientes — Massa: 12 gemas e 4 claras, 4 colheres (de sopa) de farinha e 1 colher (de sopa) de fermento em pó.

Modo de fazer: Batem-se as claras em neve e, sem parar de bater, acrescentam-se as gemas, uma a uma, até obter uma massa bem leve. Retirar a taça, da batedeira, e misturar, delicadamente, a farinha já peneirada com o fermento. Deitar em forma forrada com papel e bem untada. Levar ao forno, para assar com calor moderado. Não deixar tomar muita cor. Desenformar, depois de fria. Deitar a calda por cima, perfurando a massa com um palito. Depois de bem ensopada, colocar num prato de vidro ou porcelana, cobrir com doce de ovos, polvilhar com açúcar cristalizado DOÇÚCAR e marcar todo o tampo em pequenos losangos, utilizando uma faca comprida. No dia seguinte, toda a crosta do doce de ovos está perfeitamente cristalizada. Decorar com mais uma dose de doce de ovos, colocando-a à volta do doce.

Ingredientes — Calda: 2 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado DOÇÚCAR, 1 xícara (de chá) de água, 1 cálice de vinho do Porto, de muito boa qualidade.

Modo de fazer: Ferver o açúcar com a água até ponto de fio ralo. Retirar do fogo, juntar o vinho e utilizar ainda quente.

Doce de ovos: Preparar uma calda com 250g de açúcar cristalizado DOÇÚCAR e 1 xícara (de chá) de água. Quando chegar a ponto de fio, esfriar, misturar 10 gemas e deixar engrossar em fogo brando, mexendo sempre. Depois de esfriar um pouco, juntar baunilha a gosto e utilizar.

doce exótico

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

Ingredientes — Massa: 1 quilo de farinha, 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.

Modo de fazer: Peneire a farinha com o sal e o açúcar. Abra uma cova no meio, deite o ovo, o óleo e a água, aos poucos, até conseguir ligar todos os ingredientes. Trabalhe-a energicamente e deixe em repouso por 1 hora, abra então com o rolo (a massa deve ficar macia mas firme), recheie e leve ao forno quente. Quando começar a tomar cor pincele com gema de ovo, diluída em óleo e polvilhe com açúcar cristalizado DOÇÚCAR. Não deixe secar demais.

Ingredientes — Recheio: 4 copos de nozes já limpas, 1 pão de forma sem casca e amanhecido, 1 copo de geléia ou doce de framboesa, 1 copo de óleo de milho, 1 colher (de sopa) de canela em pó, 1 copo de açúcar UNIÃO, 250g de uva-passa, branca e sem sementes, 100g de damascos (já fervidos) picadinhos, 1 copo de suco de limão-galego.

Modo de fazer: Pise as nozes com o rolo e esfarele o pão, bem miudinho (o pão deve encher 4 copos). Coloque tudo numa grande tigela e junte o resto dos ingredientes. Deixe em descanso 30 minutos, antes de recheiar.

Modo de fazer o doce: Depois da massa aberta fina, e do recheio bem distribuído, enrole sem apertar, como rocambole, dando apenas 2 voltas incompletas. Como o rolo fica muito grande, corte a massa em dois pedaços e faça 2 rolos independentes um do outro. Não corte ao meio, que o recheio se derrama e queima.

torta de coco à brasileira

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

Ingredientes — **Massa:** 3 xícaras (de chá) de farinha, 4 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de sopa) de fermento em pó, 4 colheres (de sopa) de banha, e 3 de margarina, 3/4 de xícara (de chá) de leite morno, 1 ovo inteiro e 1 gema.

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 os ovos 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, mas 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 UNIÃO e 2 de água, cravinhos e canela a gosto, 1 coco ralado, 1 vidro de leite de coco e 6 gemas.

Modo de fazer: Ferva as especiarias com o açúcar e a água, 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, rechear a forma reservada e assar em forno moderado. Quando começar a tomar cor, cobrir com suspiro e deixar terminar de assar, com o fogo reduzido.

Suspiro: Bata 4 claras com 10 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO até obter um suspiro bem firme. Deite sobre a torta e, com auxílio de um garfo, vá girando o mesmo, sobre o suspiro começando num dos cantos e terminando no centro. Simples mas muito bonita, esta decoração.

pavê de morangos

Receita (n.º 528) enviada por Da. Cristina Noworaj, residente à Rua Guaiamu n.º 210 — São Caetano do Sul — SP.

Ingredientes — Massa: 1 quilo de morangos, 5 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1/2 litro de creme de leite, fresco e gelado, 3-4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 400g de palitos Champagne.

Modo de fazer: Escolha 10 morangos para decorar o doce. Esmague o resto com o açúcar e reserve. Prepare o creme de Chantilly batendo o creme de leite com o açúcar, até ficar bem espesso. Reserve na geladeira. Forre uma forma retangular com papel impermeável e coloque uma camada de biscoitos, previamente umedecidos na polpa dos morangos (basta mergulhar 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 4-5 horas, e desenforme, o que é fácil desde que tenha forrado a forma com o papel. Decore com os morangos e com uma xícara (de chá) de Chantilly, reservados para este fim.

Só UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixando resto no fundo das xícaras.

pavê especial de morangos

Receita (n.º 529) enviada por Da. António Coelho Policarpo, residente à Rua São Francisco de Assis n.º 101 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 1 quilo de morangos bem maduros, 3 xícaras (de chá) de açúcar **UNIÃO**, 3 xícaras (de chá) de manteiga sem sal e 3 caixas de palitos Champagne, ou Ingleses.

Modo de fazer: Divida os morangos em três porções iguais e bata a 1.ª com a respectiva xícara de açúcar e manteiga, usando o liquidificador na velocidade máxima. Logo que a mistura fique com o aspecto avulzado, retire e deite numa forma (não precisa ser retangular), forrada com papel impermeável. Sobre os morangos, deite 1/3 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. Entretanto prepare a 2.ª porção dos morangos-manteiga-açúcar, e repita tudo o que fez com a 1.ª, o mesmo acontecendo com a 3.ª, sempre depois de deixar os biscoitos fixarem-se no creme, usando o congelador. Deixe de um dia para outro, desentorne normalmente, e decore com morangos e Chantilly, ou com sorvete de baunilha (tijolo) cortado em cubos, colocados em redor do pavê, juntamente com alguns morangos sem açúcar.

O AÇÚCAR UNIÃO é mais econômico, pois se dissolve integralmente.

outra torta da mamãe

Receita (n.º 530) enviada pelo Sr. João Pavan, residente à Rua Ana Gonzaga n.º 54 — Campinas — SP

Ingredientes — Massa: 2 colheres (de sopa) de manteiga, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 3 ovos, 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 1 xícara (de chá) de leite com 2 colheres (de sopa) de café CABOCLO, fortíssimo, 1 xícara (de chá) de farinha peneirada com 1 colher (de sopa) de fermento em pó, 1 cálice de licor de cacau.

Modo de fazer: Bater a manteiga em creme, juntar o açúcar, as gemas e o chocolate, tudo em pequenas porções alternadas e batendo sempre. Acrescentar o leite com café e a farinha. No fim, as claras em neve, mexendo só para ligar tudo muito bem. Assar em forma untada e enfarinhada, no forno moderadamente quente, durante cerca de 40 minutos.

Depois de frio, desenformar e cobrir com glacê de chocolate.

Ingredientes — Glacê de chocolate: 2 colheres (de sopa) de manteiga, 1/2 xícara (de chá) de chocolate em pó, 1/2 xícara (de chá) de leite ou café CABOCLO, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO.

Modo de fazer: Juntar tudo e levar ao fogo, mexendo até formar ponto de bala mole. Retirar, bater um pouco até perder a fervura, e derramar sobre o bolo, já regado com o licor.

torta de pasta de ovos

Receita (n.º 531) enviada por Da. Maria Helena Loeck, residente à Rua Barão de Santa Tecla n.º 712 — Pelotas — RS.

Ingredientes: 2 quilos de açúcar UNIÃO, 1 litro de água e 3 dúzias de gemas — 1/2 quilo de açúcar UNIÃO, 1 copo de água, 500g de miolo de amêndoas (pesadas sem casca). Cerejas cristalizadas para decoração da torta.

Modo de fazer: Preparar uma calda em ponto de pasta, passar as gemas pela peneira e deitar na calda fervendo, em pequenas porções que, ao alastrarem em contato com a calda, ficam semelhantes a crepes bem finos. Retirar com uma escumadeira e pôr a escorrer. Repetir a mesma operação com as gemas restantes. Separadamente, moa as amêndoas, sem pele, enquanto os 500g de açúcar e a xícara de água fervem até ponto de fio. Deitar as amêndoas e deixar ferver até obter um doce bem mole. Untar e forrar com papel uma forma redonda e lisa. Fazer uma camada de doce de amêndoa, outra de pasta de ovos, e assim sucessivamente, terminando como começou, com doce de amêndoas. Levar ao forno, com pouco calor, durante 30 minutos. Desenformar, depois de frio. Polvilhar com açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e decorar com as cerejas cristalizadas.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre fervido, açúcar sempre UNIÃO.

pudim francês

Receita (n.º 532) enviada por Da. Maria Alice Gouveia, residente à Rua Siqueira Campos n.º 820 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 11 gemas e 1 ovo inteiro, 400g de açúcar **UNIÃO**, 1/2 litro de leite, 1 colher (de sopa) de maisena, 1 cálice de Porto, raspa de 1 limão, 1 colher (de sopa) de manteiga derretida.

Modo de fazer: Misturar as gemas com o ovo e ligar com o açúcar, acrescentando 3/4 do leite. No leite restante juntar todo o resto, bater bem e ligar com as gemas. Passar pela peneira e deitar na forma já caramelizada. Cozer em banho-maria, durante 2 horas e meia, sobre o fogo. Desenformar, depois de esfriar.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

pudim de ameixas

Receita (n.º 533) enviada por Da. Maria de Lourdes Sleroglio, residente à Av. Fernando Luzzatto n.º 246 — Nova Prata — RS.

Ingredientes: 10 ovos inteiros, 700g de açúcar UNIÃO, 200g de coco ralado e 250g de ameixas sem caroço, 1 xícara (de chá) de vinho branco.

Modo de fazer: Misturar os ovos com o açúcar, mexer e passar pela peneira. Juntar o coco e as ameixas, previamente amolecidas no vinho. Misturar bem e deitar numa forma de pudim, untada e polvilhada com açúcar.

Cozinhar em banho-maria sobre fogo brando, durante 2 horas. Esfriar e desenformar.

Só o AÇÚCAR UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

rosclas de mandioquinha

Receita (n.º 534) enviada por Da. Wilma Carvalho Silveira, residente à Rua Voluntários da Pátria n.º 2.505 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 1/2 quilo de mandioquinha e 1/2 litro de leite, 2 tabletes de fermento de pão (30g) 2 ovos inteiros, 1 colher (de sopa) de manteiga, 1 colher (de sopa) de banha ou óleo, 3 xícaras (de chá) de açúcar UNIAO, 1 pitada de sal, 100g de frutas cristalizadas picadinhas e 100g de castanhas-do-pará moidas, 1 xícara de passas sem semente.

Modo de fazer: Cozinhar a mandioquinha com o leite e bater no liquidificador até ficar como um mingau. Juntar e desmanchar o fermento. Acrescentar o resto dos ingredientes, amassar bem e fazer as rosquinhas, colocando-as num tabuleiro, untado e enfarinhado. Deixar crescer por 2 horas, pincelar com glacê simples e assar em forno quente.

Glacê: 1 xícara de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 5 colheres (de sopa) de água, bem batido até parecer um creme bem líquido.

AÇÚCAR UNIÃO, de mãe para filha há muitas gerações.

bolo de abóbora-menina

Receita (n.º 535), enviada pelo Sr. João Mello Adams, residente à Rua Conde de Porto Alegre n.º 201 ap. 24 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 6 ovos inteiros, 250g de açúcar UNIÃO, 250g de miolo de amêndoa moída com pele, 200g de doce de abóbora-menina e 2 colheres (de sopa) de farinha de rosca.

Modo de fazer: Bater os ovos inteiros com o açúcar, até dobrarem o volume. Misturar as amêndoas e o doce, mexendo delicadamente. Peneirar a farinha sobre a massa, ligar tudo e deitar em 2 formas médias, redondas, untadas e forradas com papel. Assar em fogo moderado e só desenformar depois de morna. Rechear e cobrir com creme de manteiga.

Creme de manteiga: Bater 100g de manteiga fresca e sem sal com 300g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 3 gemas. Quando estiver bem cremoso, deitar 1 colher (de sopa) de essência de baunilha e bater para ligar.

Doce de abóbora-menina: Ferver 500g de abóbora de fio (abóbora-menina), sem casca e sem sementes, de preferência cortada em pedaços grandes. Logo que amaciou, escorrer, abrir os fios e levar ao fogo com o mesmo peso de açúcar, canela e uma vagem de baunilha. Mexer de vez em quando e retirar do fogo quando estiver bem transparente e sem calda. Utilizar depois de fria. O peso inicial fica reduzido aos 200g da receita.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derrem na boca, só com AÇÚCAR UNIÃO.

negro gelado

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

Ingredientes: 100g de açúcar *UNIÃO*, 100g de amêndoas pesadas sem pele, 150g de chocolate meio amargo (*tablete*), 3 colheres (de sopa) de água, 125g de manteiga, fresca e sem sal, 90g de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR*, 125g de creme de leite, fresco e gelado, e baunilha a gosto.

Modo de fazer: Caramelar o açúcar (100g), juntar as amêndoas levemente torradas, mexer e deitar sobre a pedra untada. Depois de esfriar, passar o rolo, pisando bem para obter uma farofa fina. Derreter o chocolate com a água (banho-maria), e deixar esfriar. Bater a manteiga com o *GLAÇÚCAR* até ficar cremosa. Sem parar de bater, juntar o chocolate. Ligar com o creme de leite batido, com a baunilha e, no fim, misturar a farofa de amêndoas.

Deitar em forma de bolo inglês, forrada com papel impermeável e deixar gelar bem. Depois de desenformado, cobrir com Chantilly e decorar com chocolate, em flocos ou laminado (usar o cortador de batatas). Deixar na geladeira até servir.

Chantilly: 125g de creme de leite, fresco e gelado, 2 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR* e baunilha a gosto.

Modo de fazer: Bater o creme de leite até engrossar, juntar o *GLAÇÚCAR* e a baunilha e bater um pouco mais até ficar espesso e fofo.

palmiers

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

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

Modo de fazer: Juntar todos os ingredientes, reservando a manteiga (300g) e o açúcar cristalizado. Trabalhe a massa até ficar macia. Deixe descansar cerca de 30 minutos, abra-a com 1 centímetro de espessura e dê-lhe o formato quadrado. Divida a manteiga em 5 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. Deixe repousar 30 minutos na geladeira (coberta). Abra a massa com 1 centímetro de espessura, mantenha-a quadrada, espalhe o açúcar cristalizado 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. Deixar descansar, cortar em fatias de 2-3 centímetros e levar ao forno quente, por 30 minutos.

Os pediatras recomendam sempre o AÇÚCAR UNIÃO por sua pureza e seu elevado teor de sacarose.

UNIAO
peso líquido
1 kg
açúcar
super
refinado

PALMIERS



TORTA DE CAFÉ



torta de café

Receita (n.º 538) enviada por Da. Maria G. Pereira Nunes, residente à Rua Liberal n.º 302 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: *1 copo de ovos inteiros, 1 copo de açúcar UNIÃO, 1 copo de farinha, 2 colheres (de chá) de fermento em pó e 3 colheres (de sopa) de chocolate em pó.*

Modo de fazer: Bater os ovos inteiros com o açúcar UNIÃO até ficarem claros e espumosos; peneirar a farinha com o chocolate e o fermento e juntar à massa, misturando bem sem bater. Dividir por 3 formas iguais, forradas com papel e untadas. Assar em forno moderado. Desenformar depois de esfriar, unir as camadas com o recheio e cobrir com o glacê.

Ingredientes — Creme para rechear: *3 gemas, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de sopa) de maizena e 1 xícara (de chá) de café CABOCLO bem forte.*

Modo de fazer: Bater o açúcar com as gemas e a maizena, esquentar com o café e levar ao fogo brando, mexendo bem, até engrossar. Bater a manteiga, até espumar, adicionar o creme de café, já frio e aos poucos, e bater um pouco mais, até tudo estar bem ligado.

Ingredientes — Glacê: *250g de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de café CABOCLO, 2 claras.*

Modo de fazer: Ferva o café com o açúcar até ponto de fio bem grosso. Deite sobre as claras em neve, batendo sempre, até esfriar. Cubra rapidamente a torta.

espuma de laranja

Receita (n.º 539) enviada por Da. Noêmia Pedro, residente à Rua Tertuliano Pinto n.º 117 — Itajubá — MG.

Ingredientes: 6 folhas de gelatina incolor, 1 xícara (de chá) de água fervente, 2 xícaras (de chá) de suco de laranja, 1/2 limão em suco, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 lata de creme de leite — gomos de laranjas e açúcar cristalizado DOÇÚCAR, suficientes para decorar.

Modo de fazer: Dissolva a gelatina na água fervente, depois de amolecida em água fria. Deite no liquidificador, junte todos os ingredientes e bata bem até espumar e aumentar o volume, começando a engrossar. Junte a raspa de laranja e deite em taças de pé alto, levando à geladeira para gelar. Servir nas taças, decorando-as com gomos de laranja passados por açúcar cristalizado DOÇÚCAR.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

torta sampaio

Receita (n.º 540) enviada por Da. Iraci Moggi de Ávila, residente à Av. Rio Branco n.º 1.294 — Caxias do Sul — RS.

Ingredientes: 12 claras, 3 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de pão torrado, 200g de nozes moídas, 1 colher (de sopa) de fermento.

Modo de fazer: Bata as claras em neve com o açúcar. Junte o pão torrado (farinha de rosca), com as nozes e o fermento, e misture tudo com o merengue, assando em 2 formas iguais, untadas e forradas. Forno moderado.

Ingredientes — Recheio: 1 xícara (de chá) de caldo de laranja, 1 lata de abacaxi, 10 gemas, 5 ovos inteiros, 500g de açúcar UNIÃO, 1 colher (de sopa) de maisena.

Modo de fazer: Bata o caldo de laranja com o abacaxi (também a calda), reservando 2 rodela para decorar. Acrescente os restantes ingredientes, 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.

Montagem da torta: Sem retirar o pudim da forma, passe sobre ele uma fina camada de Chantilly. Coloque um dos bolos e ajuste bem. Volte então a forma sobre um prato; retire-a, ficando o pudim por cima e a camada de massa no fundo. Passe outra camada de Chantilly sobre a placa de pudim e cubra com a massa restante. Decore com Chantilly ou com outra decoração a seu gosto.

Chantilly: 2 latas de creme de leite, sem soro e gelado, 3 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e baunilha a gosto.

Modo de fazer: Bater o creme de leite até engrossar, juntar o GLAÇÚCAR e a baunilha e bater um pouco mais até ficar espesso e fofo.

torta dos sinos

Receita (n.º 541) enviada por Da. Ria Köche, residente à Rua Ferraz de Abreu n.º 467 — São Leopoldo — RS.

Ingredientes — Massa: 7 gemas, 1 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 3/4 de xícara (de chá) de leite, 1 1/2 xícara de farinha de trigo e 1 colher (de sopa) de fermento em pó.

Modo de fazer: Bater 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 3 formas, forradas e untadas e, entretanto, prepare o merengue que será colocado sobre toda a superfície de cada uma delas.

Ingredientes — Merengue: 7 claras, 150g de açúcar UNIÃO, 150g de castanhas-do-pará, picadinhas e torradas, 1 colher (de chá) de canela e mais 2 colheres 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 3 formas cobrindo toda a massa. Misture as castanhas com a canela e o açúcar e polvilhe cada uma delas. Só então se colocam as formas para assar, no forno moderado, até a massa crescer e a crosta do suspiro ficar levemente dourada. Retirar das formas, deixar esfriar e montar a torta, recheando-a com Chantilly.

Chantilly: 2 latas de creme de leite, gelado e sem soro, 2-3 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, 1 colher (de chá) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bater o creme de leite até engrossar, ir juntando o GLAÇÚCAR e a baunilha e bater um pouco mais, até ficar bem espesso e fofo.

torta de chocolate especial

Receita (n.º 542) enviada por Da. Carmen Wegner — Caixa Postal 103
— Santa Cruz do Sul — RS.

Ingredientes — Massa: 120g de manteiga ou margarina, 400g de açúcar UNIÃO, 4 gemas, 1 xícara (de chá) de purê de batata, 3/4 de xícara (de chá) de leite, 330g de farinha de trigo, 120g de chocolate em pó, 7 colheres (de chá) de fermento em pó, 120g de castanhas-do-pará, picadinhas ou moídas grosso.

Modo de fazer: Bater a manteiga, o açúcar e as gemas, até esbranquiçar e ficar bem fofo. Misturar o purê, já ligado com o leite. Acrescentar a farinha peneirada com o chocolate e o fermento, mexendo sem bater. Por último, as claras em neve, e as castanhas. Assar em 2 formas redondas, untadas e forradas com papel. Depois de esfriarem, cortar cada uma em 2 camadas e reservar até à colocação do recheio.

Ingredientes — Recheio: 250g de chocolate de cobertura, 3/4 de xícara (de chá) de leite, 600g de nata fresca.

Modo de fazer: Derreter o chocolate com o leite e deixar esfriar. Juntar à nata já batida e ligar sem bater.

Montagem da torta: Sobrepor as camadas de bolo, colocando o recheio entre cada uma, de forma a sobrar o suficiente para cobrir toda a torta depois de pronta. Decorar a seu gosto, com chocolate e açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR.

ninhos de abelha

Receita (n.º 543) enviada por Da. Carmen Wegner — Caixa Postal 103
— Santa Cruz do Sul — RS.

Ingredientes — Massa: 500g de farinha de trigo, 1 xícara (de chá) de leite, 1 colher (de café) de sal, 1/2 xícara (de chá) de fermento Fleischman (45g), 3 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 5 gemas.

Modo de fazer: Peneirar a farinha, fazer uma cova no centro e juntar todos os ingredientes desfazendo bem o fermento com o leite. Ligar, sovar bem a massa e deixar crescer por 2 horas. Abrir com o rolo, em retângulo, deixando-a com cerca de 1 centímetro de espessura. Cobrir com o creme de manteiga, alisando-o por toda a superfície da massa, enrolar como rocambole e cortar em fatias de 3 centímetros de grossura. Colocar na assadeira (as fatias deitadas) e deixar crescer novamente até dobrarem o volume. Forno quente nos primeiros 15 minutos, depois, moderado.

Creme de Manteiga: Juntar 200g de manteiga com sal, 200g de açúcar UNIÃO e 1 colher (de sopa) de baunilha. Bater até esbranquiçar e colocar na massa.

Só o AÇÚCAR UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

moscovita à la crème

Receita (n.º 544) enviada por Da. Mimosa Ráfia Múbase de Castro, residente à Av. 11 de Junho n.º 475 — São Paulo — SP.

Ingredientes: 1 litro de leite e 1 vagem de baunilha, 16 gemas e 500g de açúcar UNIÃO, 14 folhas de gelatina incolor, 1 litro de nata, 1 colher (de chá) de essência de baunilha e 100g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR.

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar até dobrem o volume. Escalde com o leite fervido com a baunilha, deitando em fio sobre a mistura e não parando de batê-la. Leve a banho-maria, mexendo sempre, até tomar consistência cremosa e aveludada. Retirar do fogo, adicionar a gelatina já amolecida em água fria, misturar bem, e passar pela peneira, para uma vasilha mergulhada em água com gelo, não parando de mexer, até começar a engrossar. Misture então a nata batida com o GLAÇÚCAR e a 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.

AÇÚCAR UNIÃO, de mãe para filha há muitas gerações.

pastéis de nata (receita portuguesa)

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

Ingredientes — Massa folhada: 500g de farinha, 1 ovo, 1 colher (de chá) de sal, 1 colher (de sopa) de margarina, 1/2 copo de água e 400g de margarina em tabletes.

Modo de fazer: Peneire a farinha, abra uma cova no centro e deite o ovo, a margarina (1 colher) amolecida, o sal e a água, misturando tudo muito bem. Amasse e sove a massa, e deixe descansar na geladeira, durante 30 minutos, tapada com um pano úmido. Divida a margarina em 4 porções. Abra a massa em retângulo, espalhe 1 porção de margarina por toda a superfície, mas não chegando até às beiras. Dobre em 3, 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 e enrole como rocambole. Os rolinhos devem ficar com 4 centímetros de diâmetro. Esta porção de massa faz cerca de 5 rolos. Cortar em fatias com 2 centímetros de espessura, colocar em formas (tipo bom-bocado) pequenas 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, deite o creme até o meio da forma e asse em forno quentíssimo, até corarem, chegando mesmo a criar pequenas bolhinhas escuras.

Creme de Nata: 250g de açúcar UNIÃO, 1 copo de água, 1/2 litro de leite, 60g de maisena, 8 gemas, baunilha ou raspas de limão, a gosto.

Modo de fazer: Fazer uma calda em ponto de fio grosso, deixar esfriar um pouco e juntar ao leite, já misturado com a maisena e as gemas. Passar na peneira e deitar nas forminhas, conforme acima indicado. O creme não é cozido antes de rechear a massa. Cozinha ao mesmo tempo que o folhado assa.

Os pediatras recomendam sempre o AÇÚCAR UNIÃO por sua pureza e seu elevado teor de sacarose.

torta de queijo e limão

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

Ingredientes — Massa: 375g de farinha, 200g de margarina, 125g de açúcar UNIÃO, 1 gema e raspa de 1/2 limão.

Modo de fazer: Misture a farinha com o resto dos ingredientes secos, ligue com a gema e o limão e não amasse. Deixe repousar 15 minutos e forre uma forma de fundo falso. Reserve.

Ingredientes — Recheio: 450g de queijo cremoso, 4 ovos inteiros e 3 gemas, 1 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de chá) de baunilha, raspa de 1/2 limão e 1 colher (de sopa) de suco, 1 lata de creme de leite, sem ser batido.

Modo de fazer: Bata o queijo até ficar leve e fofo, adicione os ovos inteiros e as gemas, um de cada vez e batendo sempre. Junte o açúcar, a baunilha e o limão (raspa e suco). Misture o creme de leite e deite na forma já forrada com a massa. Asse em forno moderado e depois de pronta e fria, cubra com 1 lata de leite condensado, batido com suco de 1 limão. Depois de fria, retire da forma, enfeite a seu gosto e sirva gelada.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca, só com AÇÚCAR UNIÃO.

pudim elizabeth

Receita (n.º 547) enviada por Da. Elizabeth Neuherdt, residente à Av. Pernambuco n.º 2.789 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 3 folhas de gelatina vermelha e 2 de gelatina branca, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de água fervente, 1 lata de leite condensado e 1 vidro (pequeno) de leite de coco.

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

Chantilly: Bata 1 lata de creme de leite, gelado e sem soro, com 3 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, até engrossar e ficar em boa consistência para confeitar com bico de pitanga.

Refinar: tornar mais delicado, mais fino, mais puro. Boa definição para o AÇÚCAR UNIÃO.

merengue de café caboclo

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

Ingredientes — Merengue: 1 copo de claras, 1 colher (de chá) de cremor de tártaro, 4 copos de açúcar UNIÃO.

Modo de fazer: Amornar as claras e bater com o cremor de tártaro, juntando o açúcar, aos poucos e sem parar. Quando a massa estiver bem firme, deite em forma redonda, untada e forrada. Leve a assar com calor brando, sem deixar tomar cor. Desenforme quente e reserve.

Ingredientes — Recheio: 250g de manteiga fresca e sem sal, 1 lata de leite condensado, 4 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 4 gemas, 1 xícara (de café) de café CABOCLO bem forte, 1 colher (de sobremesa) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bater a manteiga até esbranquiçar. Juntar o leite condensado e o açúcar, continuando a bater para ligar muito bem. Adicionar as gemas, uma a uma e, sem parar de bater, o café CABOCLO, deitando-o em gotas sobre o creme. Juntar a baunilha e reservar na geladeira.

Montagem da torta: Com uma faca molhada, corte o merengue em 3 discos. Coloque o 1.º na forma em que foi assado, lavada e forrada de novo. Faça uma camada com o creme de café CABOCLO. Cubra com a 2.ª camada, repetindo a mesma operação até terminar com a 3.ª camada. Reserve creme de café CABOCLO suficiente para decorar o merengue e enfeite com grãosinhos de CABOCLO, colocados sobre o creme. Fica muito decorativo.

torrão de amendoim

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

Ingredientes: 1 copo de água, 5 copos de açúcar UNIÃO, 1 copo e 1/2 de mel, 3 claras e 3 copos de amendoim, torrado e sem pele.

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 o amendoim e continue batendo até começar a açucarar. Despeje sobre a mesa de pedra, untada com manteiga e corte rapidamente em quadradinhos. Depois de secos, embrulhe em papel impermeável e depois com papel colorido e franjado.

Na mamadeira do seu filho não permita nada menos que o AÇÚCAR UNIÃO.

torta dona diva

Receita (n.º 550) enviada por Da. Beatriz Faraco de Freitas, residente à Rua Monsenhor Veras n.º 54 — ap. 504 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 6 ovos, 6 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, 6 colheres (de sopa) de maisena misturada com 1 colher (de sopa) de fermento em pó, — 1/2 quilo de Chantilly, 1 lata de abacaxi em rodela, 300g de suspiros bem secos.

Modo de fazer: Bater os ovos inteiros com o açúcar. Quando dobrarem o volume, misturar a farinha peneirada com o fermento e assar com calor moderado, em forma redonda, untada e enfarinhada. Esfriar, cortar em 3 rodela e reservar.

Suspiros: Bater 4 claras com 1/2 colher (de café) de fermento em pó, juntar 10 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, aos poucos e sem parar de bater até obter uma massa bem firme. Fazer pequenos suspiros sobre papel untado e colocado em tabuleiro grande. Levar ao forno com calor brando, e deixar assar sem tomar cor. Deixar secar.

Montagem da torta: Colocar uma camada de bolo sobre o prato, umedecer com a calda do abacaxi, passar um pouco de Chantilly e polvilhar com suspiro esfarelado. Repetir o mesmo com a 2.ª e 3.ª camadas restantes. Reservar um pouco de Chantilly e de suspiro esfarelado para a cobertura da torta, decorando-a com as rodela de abacaxi.

Chantilly: 500g de creme de leite, fresco e gelado, batido com 100g de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR* e 1 colher (de chá) de baunilha, até engrossar e ficar fofo.

bolachinhas cri-cri

Receita (n.º 551) enviada por Da. Maria Alice M. de Oliveira, residente à Rua Santa Cruz n.º 926 — Pelotas — RS.

Ingredientes — Massa: 100g de manteiga, 120g de açúcar *UNIÃO*, 1 ovo inteiro e 2 claras, 250g de maisena, 1 colher (de chá) de fermento e 100g de farinha de trigo.

Modo de fazer: Bate-se a manteiga com o açúcar, o ovo e as claras, acrescenta-se a maisena peneirada com o fermento e a farinha de trigo, e liga-se tudo muito bem, sem amassar. Abre-se a massa sobre a mesa bem enfarinhada, cortam-se as bolachinhas com o molde desejado (são muito boas para festas infantis), e assam-se em forno brando, em tabuleiro untado e polvilhado. Não devem tomar cor.

*O açúcar é o mais perfeito alimento infantil.
UNIÃO é o açúcar mais perfeito.*

AÇÚCAR É ENERGIA

Alimento fundamental, o açúcar foi colocado pela própria natureza nas frutas, nos vegetais, no sangue humano e até mesmo no leite materno.

Dez minutos após a absorção do açúcar, ele é invertido pelos sucos intestinais, agindo imediatamente sobre todos os músculos do corpo, do coração aos pequeninos estensores que movem nossos dedos mínimos.

Não é sem razão que as crianças gostam tanto de doces. Elas necessitam mais de açúcar do que os adultos, pelo grande valor energético deste alimento. É através do açúcar que elas repõem as energias gastas em sua constante movimentação.

pudim magnólia

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

Ingredientes: 500g de biscoitos champagne ou ingleses, 300g de frutas cristalizadas, 4 gemas, 8 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 3 copos de leite morno, 1 cálice de vinho do Porto.

Modo de fazer: Unte uma forma redonda (tipo Charlotte) com manteiga e guarneça os lados e o fundo com os biscoitos. Faça uma camada de frutas cristalizadas muito picadinhas, 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 deite 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.

Creme inglês: Bata 4 gemas com 125g de açúcar UNIÃO até ficarem fofas e esbranquiçadas. Escalde com 1 copo de leite, deitando-o sobre a gemada, em fio e sem parar de bater. Levar ao fogo em banho-maria, mexendo até engrossar ligeiramente. Retire, junte 1 colher (de chá) de essência de baunilha e deixe esfriar, mexendo sempre para não criar película. Deite sobre o pudim que deve estar colocado num prato fundo.

torta maria do céu

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

Ingredientes — Massa: 2 1/2 xícaras (de chá) de açúcar *UNIÃO*, 1 xícara (de chá) de margarina, 4 gemas, 1 colher (de chá) de açúcar baunilhado (açúcar vanille), 2 1/2 xícaras (de chá) de farinha, 1 xícara (de chá) de leite, 1 coco ralado com a casquinha, 4 claras em neve.

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

Recheio e cobertura: 2 copos de doce de leite, 1 lata de pêssegos em calda, 100g de cerejas em calda.

Montagem da torta: Coloque metade da massa num prato, cubra com doce de leite e ponha a outra metade do bolo por cima. Passe o doce de leite restante, à volta e por cima da torta, polvilhe com um pouco de coco ralado sem casca e decore com o pêssego e as cerejas, conforme o seu gosto.

Creme de leite bem fresquinho, essência de baunilha e GLAÇÚCAR: está feito o mais gostoso Chantilly.

bolo de turim

Receita (n.º 554) enviada por Da. Vera Anita Fantazzini Goldz Waig, residente à Rua Turiassu n.º 1.036 — ap. 2 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 1 xícara (de chá) de manteiga, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 2 ovos, 2 xícaras (de chá) de água morna, 2 xícaras (de chá) rasas de chocolate em pó, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 1 colher (de sopa) de fermento em pó e 50g de nozes moídas.

Modo de fazer: Bater a manteiga em creme com o açúcar, juntar 1 ovo inteiro, 1 xícara de água e 1 xícara de chocolate. Bater bem até estar ligado. Repetir a mesma operação com o ovo, água e chocolate, restantes. Acrescentar a farinha peneirada com o fermento e misturar as nozes. Assar em forma untada e polvilhada, com calor moderado, por 30 minutos. Desenformar e cobrir, ainda quente com o glacê quente.

Ingredientes — Glacê quente: 2 xícaras (de chá) de leite, 1 xícara (de chá) de chocolate em pó, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de licor de cacau, 1 colher (de chá) de essência de baunilha, 2 colheres (de sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Levar tudo junto ao fogo brando, até formar ponto de fio e deitar sobre o bolo, perfurando-o com um palito comprido. Aguardar o completo arrefecimento do bolo (fazer de véspera), antes de servi-lo.

Seja intransigente: exija para os seus doces o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.

torta sulista

Receita (n.º 555) enviada por Da. Neli Regina da Silva Lopes, residente à Rua Dona Luíza n.º 265 — Alvorada — RS.

Ingredientes — Massa: 1 xícara (de chá) de manteiga, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 3 gemas, 1 xícara (de chá) de chocolate em pó, 3 xícaras (de chá) de farinha, 2 colheres (de chá) de fermento, 1 xícara (de chá) de leite e 3 claras em neve.

Modo de fazer: Bate-se a manteiga com o açúcar até obter um creme claro. Continuando a bater, acrescenta-se as gemas e o chocolate. Por fim, a farinha peneirada com o fermento, em pequenas porções alternadas com o leite. Mistura-se as claras em neve e leva-se a assar em forma redonda, untada e forrada, durante 30 minutos em calor moderado. Deixa-se esfriar e corta-se ao meio.

Ingredientes — Recheio: 3 ovos, 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 2 tabletes de chocolate meio amargo, 3 colheres (de sopa) de manteiga, 1/2 xícara (de chá) de suco de laranja e 1 lata de creme de leite, gelado e sem soro.

Modo de fazer: Bate-se os ovos com o açúcar em fogo brando, junta-se 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 suco de laranja e o creme de leite espesso, ligue tudo delicadamente e reserve na geladeira até montar a torta.

Montagem da torta: Recheie metade da massa, cubra com a restante, cubra com o resto do creme e decore com gomos de laranja passados em chocolate granulado.

bolo de laranja verde

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

Ingredientes: 200g de manteiga, 4 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 6 gemas, 2 colheres (de sopa) de raspa de laranja verde, 1 1/2 xícara de caldo de laranja, 6 xícaras de farinha, 2 colheres (de sopa) de fermento, 4 claras e 1/2 colher (de café) de sal, açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, suficiente para polvilhar.

Modo de fazer: Comece por fazer um creme com a manteiga, o açúcar e as gemas, deitadas uma a uma e sempre batendo. 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. Deite em forma alta, com buraco (tipo pudim), untada e enfarinhada, e asse com calor moderado, por cerca de 40 minutos. A massa só deve encher a forma até metade porque o bolo cresce bastante.

Desenforme morno e polvilhe com o açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR.

Glacê gostoso, leve, saboroso, só se consegue com GLAÇÚCAR, o açúcar dos grandes confeitiros.

torta de nozes com licor

Receita (n.º 557) enviada por Da. Maria Beatriz Salla Duro, residente à Rua Buenos Aires n.º 328 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 8 gemas, 2 xícaras (de chá) rasas de açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de nozes moídas, 6 colheres (de sopa) de farinha de rosca, 6 colheres (de sopa) de licor de cacau, 8 claras em neve.

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, deitando metade da massa na forma (untada e forrada), colocando depois o recheio e cobrindo com a outra metade. O forno deve estar moderadamente quente.

Ingredientes — Recheio: 1/2 lata de leite condensado, cozido em banho-maria, 1 gema, 2 colheres (de sopa) de manteiga, 1 colher (de chá) de baunilha e 1 xícara (de chá) de ameixas pretas, cozidas e picadinhas.

Modo de fazer: Bata o doce de leite (pode usar já pronto, em copo) com a gema e a manteiga, junte as ameixas e a baunilha. Deve colocar este recheio em pequenas porções porque é muito difícil estendê-lo sobre a massa.

Depois de assada a torta pode decorar ou apresentá-la simples. É sempre uma deliciosa sobremesa.

Seu filho merece o melhor: AÇÚCAR UNIÃO, o mais puro produzido no Brasil.

torta elizabeth (receita original alemã)

Receita (n.º 558) enviada por Da. Marietta Santos Teixeira, residente à Av. Jurucê n.º 856 — ap. 13 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 4 gemas, 350g de açúcar UNIÃO e 1/4 de litro de leite, 4 claras, 280g de farinha, 30g de chocolate em pó (meio amargo), 1 colher (de sopa) de fermento, 1 pitada de sal, 2 colheres (de chá) de essência de baunilha, 80g de miolo de nozes moídas, 1 colher (de chá) de raspa de limão e 140g de manteiga.

Modo de fazer: Juntar as gemas, metade do açúcar e o leite, e esquentar, mexendo sempre, mas sem deixar ferver. Retirar do fogo e continuar batendo até esfriar. Separadamente, bater as claras em neve e adicionar o açúcar restante, às colheradas e sem bater, apenas misturando. Juntar as duas massas. Peneirar a farinha, o chocolate, o fermento e o sal, acrescentar as nozes, a baunilha e a raspa do limão, e ligar com a massa sem bater. Por fim, juntar a manteiga, derretida e fria. Deitar na forma, forrada com papel, levando a assar em forno médio, aproximadamente 30 minutos.

Creme para 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: Bater a manteiga e o açúcar em creme, acrescentar o chocolate e continuar batendo até ligar bem. Com o leite, gemas, farinha e os 30g de açúcar preparar um mingau, mexendo sempre até engrossar. Retirar do fogo, mexer até esfriar e juntar com o creme de manteiga, batendo até obter um creme homogêneo.

Montagem da torta: Depois de frio, cortar o bolo em duas partes e colocar o recheio no meio, reservando metade para cobrir toda a torta. A decoração pode ser feita com chocolate, com nozes, ou com qualquer outro elemento a seu gosto.

Não nos responsabilizamos pelo resultado de receitas que não forem feitas com AÇÚCAR UNIÃO.

baba à l'orange

Receita (n.º 559) enviada por Da. Nely Lopes, Caixa Postal 720 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 2 tabletes (30g) de fermento de pão, 1 colher (de sopa) de açúcar UNIAO, 1/2 xícara de leite morno, 200g de manteiga amolecida, 4 ovos e 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo. Para a calda, mais 1/2 quilo de açúcar UNIAO, 1/2 litro de água, 1 copo de caldo de laranja.

Modo de fazer: Misture o fermento, o leite e o açúcar e aguarde 15 minutos, até crescer. Separadamente bata as claras, as gemas e a manteiga amolecida. Junte o fermento reservado, bata bem e vá acrescentando a farinha continuando a bater. Deite na forma untada e deixe descansar 2 horas em lugar abafado. Só deve encher a forma até o meio. O resto 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, derrame a calda sobre o bolo sem o desenformar. Logo que a calda tenha sido absorvida, virar a forma num prato e deixar assim até esfriar. Retire então a forma e guarneça com gomos de laranja cristalizada ou natural.

Modo de fazer a calda: Ferva a água com o açúcar em ponto de fio. Retire do fogo e junte o suco de laranja. Empregue quente.

DOÇÚCAR, o açúcar das grandes doceiras.

pudim de coimbra

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

Ingredientes: 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1/2 xícara (de chá) de água, 8 gemas bem amarelas, 1 colher (de sopa) de manteiga fresca, 1 cálice (grande) de vinho do Porto (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 deite em forma bem untada, redonda e sem buraco. Cozinhe no forno, em banho-maria, sem deixar secar nem tomar muita cor.

Não encontrando AÇÚCAR UNIÃO, não mude de açúcar, mude de fornecedor.

bolo de chocolate e café

Receita (n.º 561) enviada por Da. Ivonê Scheidemontel, residente à Rua Triadentes n.º 345 — Ibirama — SC.

Ingredientes — Massa: 5 ovos, 350g de açúcar *UNIÃO*, 250g de manteiga, 250g de chocolate em tablete, 250g de farinha de trigo, 2 colheres (de chá) de fermento em pó, 1/2 xícara (de chá) de leite e outra 1/2 xícara de café *CABOCLO* bem forte.

Modo de fazer: Bater as gemas com o açúcar e a manteiga, até obter um creme claro e fofo. Juntar o chocolate, continuar batendo e acrescentar a farinha já peneirada com o fermento, alternadamente com o leite e o café. Assar em 2 formas iguais, untadas e forradas com papel, em forno moderado. Depois de esfriar, desenformar e colocar um disco de suspiro no meio dos dois bolos.

Disco de suspiro: Bater 3 claras com 10 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO* até ficar bem firme. Deitar numa das formas já utilizadas, untada e também forrada com papel e assar em forno muito brando.

Para colocar o suspiro sem o quebrar, deve suspender-se pelo papel, depois de retirado da forma. Só depois de assente sobre o bolo se deve retirá-lo. Cobrir todo o bolo com glacê de chocolate.

Glacê de chocolate: 100g de chocolate em pó, 75g de açúcar *UNIÃO*, 50g de manteiga, 5 colheres (de sopa) de água.

Modo de fazer: Juntar e ferver tudo junto até ponto de fio. Retirar do fogo e deitar sobre o bolo, rapidamente, porque seca rápido.

pudim de leite com amêndoas

Receita (n.º 562) enviada por Da. Cléa Salete Dalagnol, residente à Rua Salgado Filho n.º 2.479 — São Leopoldo — RS.

Ingredientes: 2 litros de leite, 4 xícaras (de chá) de açúcar **UNIÃO**, 12 gemas e 350g de miolo de amêndoas, pesadas sem pele.

Modo de fazer: Reduzir 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, colocar um pires emborcado dentro da panela. Juntar as gemas e passar a mistura na peneira por diversas vezes, para que o pudim fique muito fino. Misturar metade das amêndoas, torradas e moídas, mexer e deitar numa forma de pudim já caramelada e levar a cozinhar em banho-maria sobre o fogo.

Depois de pronto, deixar esfriar completamente e desenformar. Polvilhar com as amêndoas restantes e gelar antes de servir.

A saúde de sua família é responsabilidade sua: exija o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.

docinhos de nozes

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

Ingredientes: *1 lata de leite condensado, a mesma medida de nozes moídas, 1 coco ralado (pequeno), 2 gemas, 1 colher (de sopa) de manteiga, nozes suficientes para decorar os docinhos e cerca de 60 metades da casca exterior das nozes (vão-se juntando sempre que se quebrarem nozes).*

Modo de fazer: Juntar todos os ingredientes e levar ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Deitar num prato e deixar esfriar. Fazer pequenas bolinhas, passar em açúcar granulado GRANÇÚCAR e colocar num tabuleiro, ao ar, para se formar uma ligeira película cristalizada. Preparar as cascas, lavando-as e secando-as com cuidado. Colocar dentro das forminhas de papel para que fiquem bem direitas e reservar. Passar os docinhos por calda em ponto de quebrar, colocar um pedaço de nozes no topo, deixar endurecer e, ainda quente, colocá-los sobre a metade da casca para que fiquem colados.

Calda em ponto de quebrar: *300g de açúcar cristalizado DOÇÚCAR, 1 copo de água, 1 colher (de café) de suco de limão.*

Modo de fazer: Juntar o DOÇÚCAR com a água e mexer em fogo forte até estar bem dissolvido. Reduzir o fogo, juntar o limão e aguardar o ponto exato, o que pode ser facilmente verificado, deitando uma gota sobre uma superfície fria. Se ficar dura como vidro, fina e transparente, e sem colar no dedo, está pronta.

bolo com recheio de amendoim

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

Ingredientes — Massa: 6 claras e 1 pitada de sal, 6 gemas e 6 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 6 colheres (de sopa) de maisena peneirada com 1 colher (de café) de fermento em pó.

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. Deite 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, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de sopa) de maisena, 2 gemas, 1 pitada de sal, 1 colher (de sopa) de manteiga, baunilha a gosto e 3/4 de xícara (de chá) de amendoim torrado e picadinho.

Modo de fazer: Misture os 5 primeiros ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, junte a manteiga, a baunilha e o amendoim, bata durante 1 minuto e empregue.

Cobertura: Prepare um suspiro bem firme com 1 clara em neve e 1 pitada de sal, sempre batendo, acrescente 4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, aos poucos e alternando com 1 colher (de sopa) de suco de limão.

Montagem do bolo: Corte o bolo em 2 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 (mergulhar em água). Enfeite com mais amendoins torrados e picadinhos.

pudim melindroso

Receita (n.º 565) enviada por Da. Myrian Rifan Maluf, residente à Rua Padre Anchieta n.º 84 — ap. 1 — Curitiba — PR.

Ingredientes: 5 ovos, 500g de açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) bem cheias, de farinha de trigo, 5 colheres (de sopa) bem cheias de queijo fresco (Minas), 1 litro de leite fervido e frio, e 2 1/2 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado DOÇÚCAR e 1 xícara (de chá) de água para caramelizar a forma.

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 batedeira e misture a farinha bem peneirada, o queijo e o leite ligando tudo sem bater. Deite numa forma (tamanho grande) de pudim já caramelizada e leve ao fogo brando, em banho-maria, não deixando tremer a forma com a fervura da água.

Calda caramelada: Junte o DOÇÚCAR 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 deve voltar a mexer o ponto. O DOÇÚCAR carameliza sozinho.

bom-bocado de mandioca

Receita (n.º 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, 5 gemas e 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 pires de coco ralado, 2 pires de mandioca ralada grossa, 1 pitada de sal, 5 claras em neve.*

Modo de preparar: Bata a manteiga com o açúcar e as gemas. Junte os ingredientes restantes, sendo que as claras devem ser misturadas por último e batidas em neve. Deitar em forminhas de bom-bocado muito bem untadas. Assar em forno forte para ganharem cor sem ficarem secas. 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.

Só UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixando resto no fundo das xícaras.

tortã alemã, de amêndoas

Receita (n.º 567) enviada por Da. Vera Lúcia Casara, Caixa Postal 87 — Joaçaba — SC.

Ingredientes — Massa: 125g de manteiga, 3 gemas, 70g de açúcar UNIÃO, 200g de farinha de trigo, 1 colher (de chá) de fermento, 200g de geléia de damascos, e açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar a torta.

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 abrir) revestindo o fundo e os lados com a massa. Cubra com a geléia, guarneça com montinhos de massa de makronen e leve ao forno moderado, até crescer e secar o suspiro.

Ingredientes — Makronen : 3 claras em neve, 250g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, 250g de amêndoas sem pele e raladas, raspa de 1/2 limão.

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.

Depois da torta fria, retire da forma abrindo-a com cuidado e polvilhar com GLAÇÚCAR passado pela peneira.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre fervido, açúcar sempre UNIÃO.

pavê de laranja

Receita (n.º 568) enviada por Da. Tania Mara dos Passos, residente à Rua Luiz Delfino n.º 18 — Florianópolis — SC.

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, a mesma medida de suco de laranja, 5 ovos inteiros, 50g de maisena, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 150g de manteiga, raspa de laranja a gosto, 100g de laranja cristalizada, 100g de chocolate meio amargo (1 tablete), 1 xícara (de chá) de água, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e 300g de biscoitos champanha.

Modo de fazer: Junte o leite condensado, os ovos, o suco de laranja, a maisena, a raspa de laranja, a manteiga e o açúcar e bata no liquidificador. Leve a fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, passe pela peneira e misture os pedacinhos de laranja cristalizada, já amaciados. À parte leve o chocolate a 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 laranja. Termine como começou — com biscoitos, leve a forma à geladeira e desenforme passadas 4-5 horas. Decore a seu gosto.

O AÇÚCAR UNIÃO é mais econômico, pois se dissolve integralmente.

pudim de caramelo emília

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

Ingredientes: 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 e 200g de queijo de Minas, duro e ralado também, 200g de açúcar cristalizado DOÇÚCAR e 1 xícara (de chá) de água, para fazer o caramelado da forma.

Modo de fazer: Ferver o leite com o açúcar e deitá-lo sobre os ovos, já bem batidos, mexendo rapidamente para não talharem. Misturar os ingredientes restantes e deitar na forma já preparada com o caramelo e assar em banho-maria.

Modo de fazer o caramelo: Levar ao fogo o açúcar DOÇÚCAR e a água, deixando ferver até tomar uma suave cor dourada.

Retirar logo do fogo, juntar 1/2 xícara de água e levar de novo ao fogo até dissolver bem. Deitar na forma, barrando-a até às beiras.

O pudim só deve ser desenformado depois de completamente frio.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre ferverido, açúcar sempre UNIÃO.

tarte aux noisettes

Receita (n.º 570) enviada por Da. Maria Amélia G. Leite, residente à Rua Barão de Cotegipe n.º 679 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes — Massa: 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 1 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIAO, 1 xícara (de chá) de manteiga ou margarina (cerca de 150g), 1 gema, 1-2 colheres (de sopa) de leite, 1 pitada de sal.

Modo de fazer: Peneire a farinha com o açúcar. Coloque a manteiga, ou margarina, bem gelada, sobre ela, e com uma faca vá picando-a até parecer uma farofa grossa. Esfregue essa farofa entre as mãos, para ficar mais fina, junte, abra uma cova no centro e deite 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 até ficar homogênea, mas sem chegar a amassar. Só ligar para poder estendê-la com o rolo e forrar uma forma de abrir, grande e alta. Enquanto prepara o recheio, reserve a forma na geladeira.

Ingredientes — Recheio: 2 gemas e 3 claras em neve, 3 xícaras (de chá) de açúcar UNIAO, 4 xícaras (de chá) de nozes moídas, 1/2 xícara (de chá) de farinha peneirada, 1 colher (de chá) de fermento em pó, 250g de creme de Chantilly, 4 claras e 8 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR.

Modo de fazer: Bata as gemas, com as claras em neve e continue batendo, acrescentando o açúcar aos poucos, 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 torteira forrada e reservada. Leve ao forno com temperatura moderada até, tanto a massa como o recheio, esta-

rem perfeitos (cerca de 30 minutos). Retire do forno e deixe esfriar completamente. Na altura de servir, coloque o Chantilly muito bem gelado sobre o centro do recheio, cubra com o merengue e leve ao forno quentíssimo, só para tostar a cobertura, sem derreter o creme nem aquecer de novo a torta.

Chantilly e merengue: Bata 1 lata de creme de leite, gelado e sem soro, com 1 colher (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 1 colher (de chá) de essência de baunilha, até ficar bem espesso. Coloque em monte sobre um papel de alumínio e leve ao congelador. Na altura de terminar a torta, basta virar o papel sobre o recheio para que o Chantilly fique perfeito. O merengue faz-se batendo as claras com o GLAÇÚCAR até ficarem brancas e firmes, mas não demasiado secas. Colocar em monte sobre o Chantilly "fechando-o" completamente com uma colher molhada. Fazer uns desenhos simples sobre o merengue e levar ao forno.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

receita antiga de torta de nozes

Receita (n.º 571) enviada por Da. Rosina Di Domenico Aquino, residente à Rua Com. Custódio n.º 105 — Lorena — SP.

Ingredientes: 10 claras e 10 gemas, 500g de açúcar *UNIÃO*, 500g de miolo de nozes bem moídas, e 6 colheres (de sopa) rasas, de farinha de rosca, 3 xícaras (de chá) de açúcar cristalizado *DOÇÚCAR*, 2 xícaras (de chá) de água, algumas gotas de água de flor de laranja, 6 gemas batidas com 1 colher (de sobremesa) de farinha.

Modo de fazer: Bata as claras em neve e vá juntando, alternadamente, as gemas e o açúcar (500g). Quando a massa dobrar o volume, retirar da batedeira e misturar as nozes moídas e a farinha de rosca, em movimentos suaves para que a massa se mantenha fofa. Asse em 3 formas quadradas, untadas e forradas com papel (só o fundo), com calor médio. É preferível que as formas sejam de abrir.

Modo de fazer a calda de ovos: Faça uma calda rala com o *DOÇÚCAR*, a água e o aroma. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente as gemas já batidas com a farinha. Vai de novo ao fogo, mexendo até ferver. Depois dos 3 bolos prontos, desenformar um por um, só retirando o papel do que é colocado sobre o prato escolhido. Perfure toda a massa e regue com a calda de ovos. Coloque o 2.º bolo segurando-o pelo papel que se manteve colado ao fundo. Ajuste bem, perfure como fez com o 1.º 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 o

seu grande sucesso), cubra todo o bolo com creme de manteiga, decorando-o a seu gosto.

Creme de manteiga: *Bata 200g de manteiga fresca e sem sal, com 250g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR, até ficar como um creme, mas mais rijo que mole. Junte uma clara aos poucos e bata até estar completamente absorvida e ligada. Acrescente mais outra (claras pequenas) e proceda da mesma forma. Aromatize com baunilha e guarneça a torta com um desenho bem clássico e simples.*

É uma sobremesa própria para um jantar especial.

Só o AÇÚCAR UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

deliciosa torta de nozes

Receita (n.º 572) enviada por Da. Maria de Lourdes Atti, residente à Av. Itália n.º 480 — Caxias do Sul — RS.

Ingredientes — Massa: 15 claras, 1/2 quilo de açúcar UNIÃO, 1 pires de pão torrado, moído, 1 quilo de nozes (pesadas com casca), 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 1 pires de farinha de trigo e 1 colher (de chá) de fermento em pó.

Modo de fazer: Bater as claras em neve com o açúcar até obter um merengue firme, mexendo levemente, mas sem parar, juntar o pão torrado, as nozes e o chocolate. Peneirar a farinha com o fermento, diretamente sobre a massa, envolvendo-a sem bater. Dividir esta massa por 3 formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Assar em forno brando, durante cerca de 30 minutos.

Deixar esfriar na forma, desenformar, retirar o papel e rechear.

Recheio e cobertura: 1/2 quilo de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de água, 15 gemas e 1 colher (de chá) de baunilha líquida.

Modo de fazer: Preparar uma calda em ponto de pasta fina, fervendo o açúcar com a água. Retirar do fogo, deixar esfriar e juntar as gemas já passadas pela peneira, mexendo lentamente, até ligar. Levar de novo ao fogo brando, não parando de mexer até engrossar. Retirar do fogo, esperar uns 10 minutos, deitar a baunilha, ligar com o doce e, ainda quente, colocar entre cada uma das camadas de bolo, reservando cerca de 1/3 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.

bolo de chocolate com calda de ameixa

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

Ingredientes: 1 lata de ameixas pretas em calda, 1 xícara (de chá) de leite, 2 xícaras (de chá) de chocolate em pó, 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de manteiga ou margarina, 5 ovos, 1 xícara (de chá) de farinha de trigo, 2 xícaras (de chá) de araruta, 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó.

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. Deite as ameixas no liquidificador com o leite, o chocolate e 1/2 xícara (de chá) da calda reservada. Bata até misturar estes ingredientes como um creme bastante mole. Reserve. Bata o açúcar com a manteiga até esbranquiçar, acrescente os ovos inteiros, deitados um a um, e alternados com a mistura das ameixas reservada. Retire a taça da batedeira e peneire as 2 farinhas e o fermento diretamente sobre a massa. Misture bem sem bater e deite numa forma redonda, de fundo removível, bem untada e forrada com papel. 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 ameixa, reservando 4 colheres para o glacê.

Glacê de calda de ameixas: Bata 250g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR com 4 colheres de calda de ameixa até formar uma pasta homogênea. Acrescente 3 colheres de chocolate em pó, bata um pouco mais e aplique sobre o bolo que já deve estar frio. Leve à gela-

deira antes de servir. É uma receita muito boa, tanto no aspecto como no sabor, e na verdade não exige mais decoração do que a apresentada neste texto. No entanto, sugerimos, para maior enriquecimento da sobremesa, que ela seja acompanhada de creme de leite, ligeiramente batido, com pouco açúcar e servido em taça separada.

AÇÚCAR UNIÃO, *de mãe para filha há muitas gerações.*

pavê de maçã (charlotte aux fruits)

Receita (n.º 574) enviada por Da. Liane Maria Kupka, residente à Rua Prefeito Ângelo Lopes n.º 643 — Curitiba — PR.

Ingredientes — Creme: 6 maçãs, 1 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e caldo de 1 limão.

Calda: As cascas das maçãs, 1 xícara (de chá) de água, 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO e 4 colheres (de sopa) de vinho branco.

Geléia: 2 vidros de geléia de maçã, 3 folhas de gelatina incolor, 1 pacote de biscoitos champagne + 6 biscoitos.

Modo de fazer: Prepare primeiro o creme, descascando e cortando as maçãs em fatias finas; leve-as ao fogo com a água, açúcar e caldo de limão, e não pare de mexer até ficar como um purê cremoso. Prepare em seguida a calda, aproveitando as cascas e sementes das 6 maçãs e fervendo-as com o açúcar e com a água. Logo que estejam cozidas, coe, junte o vinho e deixe esfriar. Prepare por último a geléia, levando-a a fogo muito brando e mexendo sempre, até ficar ralinha. Junte a gelatina, já amolecida em água fria, ligue bem até dissolver e retire do fogo, utilizando 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). Deite umas colheradas de geléia até cobrir o fundo. Coloque uma camada de biscoitos embebidos na calda e cubra-os com uma camada de creme de maçã. Repita a operação até terminar, de forma que a última camada seja de biscoitos. Leve à geladeira por 4-5 horas e desenforme, emborcando a forma sobre o prato com a ajuda do papel (deve deixá-lo acima da forma). Aguarde um pouco e descole o papel com cuidado, para que a geléia fique intacta.

torta de nozes

Receita (n.º 575) enviada por Da. Suzete Silva de Paula, residente na Av. Iguassu n.º 32 ap. 3 — Petrópolis — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 375g de açúcar *UNIÃO*, 12 ovos, 375g de nozes moídas, 3 colheres (de sopa) de pão torrado e moído, 1 colher (de chá) de baunilha.

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar até espumarem. Junte as nozes misturadas com o pão torrado e misture com as claras em neve, mas sem bater. Divida a massa por 2 formas, untadas e forradas com papel, e asse no forno, com calor moderado. Depois de frio, desenforme e recheie.

Ingredientes — Recheio: 250g de manteiga sem sal, 250g de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR*, 150g de chocolate picado, 1 xícara (de chá) de leite quente.

Modo de fazer: Bata a manteiga com o *GLAÇÚCAR* até obter um creme bem fino. 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 confeitá-la.

Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca, só com AÇÚCAR UNIÃO.

TORTA DE NOZES



CHUVISCOS



chuviscos

Receita (n.º 576) enviada por Da. Carmem Trierweiler, residente à Rua Marechal Rondon n.º 822 — Blumenau — SC.

Ingredientes: 2 quilos de açúcar UNIÃO, 1 litro de água, 1 colher (de sopa) de baunilha em essência, 12 gemas, grandes e bem amarelas, 2 colheres (de sopa) bem cheias de creme de arroz (50g) e 1 colher (de sopa) bem cheia de farinha de trigo (25g).

Modo de fazer: Comece por preparar uma calda em ponto de fio ralo, fervendo o açúcar com a água. Enquanto isso, separe as gemas das claras e passe-as pela peneira. Junte o creme de arroz e a farinha de trigo, peneirando-os juntos 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 colherinha igual jogue-a na calda fervente. Isto deve ser feito muito rapidamente para não só obter uns "chuviscos" perfeitos como para não ter que estar corrigindo constantemente o ponto. Mas se, por falta de prática, isso acontecer, junte um pouco de água e deixe tomar o ponto inicial. À maneira que os "chuviscos" vão ficando prontos, retire-os com a escumadeira e coloque-os na calda aromatizada com baunilha. Depois de todos prontos, deixe escorrer numa peneira de taquara e arme o doce formando um cacho de uvas, sob o qual se colocam 2 ou 3 folhas verdes ou, quanto a nós, o que é mais distinto e especial, servir simples, sem decoração, mas de acordo com a tradição dos doces de gemas, dentro de uma compoteira, completamente mergulhados na calda.

doce rápido de creme de fruta

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

Ingredientes: 600g de fruta fresca, de polpa macia e sumarenta (morangos, pêssegos, nectarinas, abacate etc.), pesada depois de preparada, 500g de açúcar UNIAO, suco de 1 limão, 250g de manteiga muito fresca e sem sal, 4 gemas, 500g de fatias de pão-de-ló ou de biscoitos de compra, tipo inglês, 2 claras, 200g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 1 lata de creme de leite, gelado e sem soro.

Nota: Pode utilizar fruta de conserva. Nesse caso junte 1 xícara (de chá) da calda.

Modo de fazer: Retire 4 ou 5 pedaços da fruta para decorar o doce. O resto deite 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 bolo. Utilize uma forma de bolo inglês, forrada com papel impermeável, cujas extremidades ultrapassem a forma. Leve à geladeira até estar firme (cerca de 5-6 horas), deixando de preferência para o dia seguinte. Desenforme, cubra com Chantilly merengado, e decore com as frutas reservadas para esse fim.

Chantilly merengado: Prepare um merengue bem firme batendo as claras com metade do GLAÇÚCAR. Com a outra metade e com o creme de leite, faça um creme bem batido. Junte os dois cremes, misturando-os delicadamente com um garfo, e sem bater. Depois de decorado, deixe na geladeira até à hora de servir.

pudim gelado de laranja

Receita (n.º 578) enviada por Da. Maria Otília Herdade, residente à Rua Tabapua n.º 666 — São Paulo — SP.

Ingredientes: 40g de gelatina incolor, 1/2 xícara (de chá) de água fria, 1/2 xícara (de chá) de água fervente, 15 gemas, 500g de açúcar UNIÃO, suco de 7 laranjas, 1 colher (de sopa) de manteiga derretida, raspa de 2 laranjas.

Modo de fazer: Deite a gelatina na 1/2 xícara de água fria até amolecer. Em seguida, dissolva na outra 1/2 xícara de água fervente e reserve. Bata metade das gemas com o açúcar até espumar; retire da batedeira, junte as restantes e mexa bem. Acrescente o suco 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, deite a laranja ralada (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.

Na mamadeira do seu filho não permita nada menos que o AÇÚCAR UNIÃO.

aspic de cerejas stella

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

Ingredientes: 2 *pudins de gelatina (sabor cereja)*, 3 *vidros de cerejas ao marrasquino (bem escorridas)*, 8 *folhas de gelatina incolor e 2 vermelhas*, 1/2 *xícara (de chá) de água fervente*, 12 *claras*, 10 *colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO*, 2 *xícaras (de chá) de leite frio* e 2 *cálices de licor Chartreuse ou Curaçau*. Para a *guarnição do aspic 500g de Chantilly*.

Modo de fazer: Prepare o pudim de gelatina sabor cereja com menos 2 colheres (de sopa) de água do que o indicado nas instruções do pacote. Logo que deixe de estar quente, mas ainda líquido, deite uma pequena porção numa forma redonda e de fundo direito, previamente forrada com fina camada de papel impermeável. Essa porção de gelatina deve cobrir todo o fundo da forma por igual. Coloque na geladeira (não use o congelador), e quando começar a solidificar, mas ainda cremosa, faça uma guarnição com as cerejas, a seu gosto, tendo o cuidado de fixá-las bem com algumas gotas de gelatina líquida deitadas sobre cada cereja. De novo na geladeira, aguarde que a fixação das cerejas seja firme. Jogue então, aos poucos, outra camada de gelatina, cobrindo as cerejas sem deslocá-las e toda a parte lateral da forma. Coloque de novo na geladeira, reforce os lados com 1 ou 2 camadas mais de gelatina, sempre pelo mesmo processo usado. Enquanto isso, prepare o resto da receita. Bata as claras em suspiro firme com o açúcar. Escalde com a gelatina (folhas) amolecida em água fria e dissolvida na água fervente, deitando-a em fio e sem parar de bater. Logo que a mistura comece a engrossar, acrescente o leite e o licor aos poucos, e bata com velocidade média até esfriar completamente. Retire a forma já guar-

necida e reservada na geladeira, deite pequenas porções de gelatina líquida para que a parte decorada fique colada à massa que vai preencher a forma. Se não fizer assim, ao desenformar o doce, a gelatina e as cerejas ficarão descoladas do resto. Deite uma camada de merengue, outra de cerejas com gelatina, repetindo a mesma operação até encher bem a forma. Cubra com um papel impermeável e deixe na geladeira até o dia seguinte. Sirva bem gelado com Chantilly.

Creme de Chantilly: *Bata 500g de creme de leite, fresco e gelado, até dobrar o volume e começar a engrossar. Sem parar de bater, vá juntando 4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 1 colher (de chá) de baunilha, até que o creme atinja a espessura desejada.*

*O açúcar é o mais perfeito alimento infantil.
UNIÃO é o açúcar mais perfeito.*

pavê maria amélia

Receita (n.º 580) enviada por Da. Anna Burkner Francom, residente à Rua Celeste Santi n.º 25 — Curitiba — PR.

Ingredientes: 200g de manteiga fresca e sem sal, 300g de açúcar UNIÃO, 5 gemas, 150g de chocolate em tablete e 3 colheres (de sopa) de água, 250g de miolo de amêndoas sem pele e torradas, 300g de palitos franceses ou ingleses.

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 a água e, logo que esfrie, junte com a massa, batendo bem, até obter um creme homogêneo e consistente. Se estiver um pouco mole, colocar na geladeira por alguns minutos, voltando a bater em seguida. 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 (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 a amêndoa, repetindo a mesma operação até terminar todos os ingredientes. Reserva-se algum creme e amêndoas para cobrir e decorar o pavê depois de desformado. Mas, antes disso e logo que acabar de formar as camadas referidas, cubra com um papel impermeável e leve à geladeira até o dia seguinte (12 horas, no mínimo). Decore com o creme de chocolate e as amêndoas reservadas para esse fim. Pode ainda enfeitar com raspas de chocolate, chocolate granulado ou qualquer outra guarnição a seu gosto.

petits fours marisa

Receita (n.º 581) enviada por Da. Gilda Sodré Affonseca, residente a Rua Iacatan n.º 159 — Jardim América — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: 125g de açúcar UNIÃO, 1 xícara (de chá) de água, 100g de miolo de amêndoas sem pele torradas e moídas, 2 claras, 2 gemas, 150g de manteiga, 1 colher (de chá) de essência de baunilha e 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 a 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 bolachinhas com o formato desejado e asse em forno pouco quente, em tabuleiro untado com manteiga.

Seja intransigente: exija para os seus doces o puríssimo AÇÚCAR UNIÃO.

torta de queijinho branco

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

Ingredientes — Massa: 65g de manteiga, 60g de açúcar *UNIÃO*, 1 ovo inteiro, 1 colher (de chá) de fermento em pó e farinha de trigo suficiente para formar uma massa macia, mas consistente o suficiente para forrar a forma (cerca de 150g), açúcar de confeitado *GLAÇÚCAR* para polvilhar a torta.

Modo de fazer: Juntar todos os ingredientes e procurar ligá-los sem amassar. Deixar descansar um pouco a massa e forrar uma forma de fundo removível, de tamanho médio. Reserve.

Ingredientes — Recheio: 500g de queijo branco sem sal e muito fresco, 100g de manteiga, 200g de açúcar *UNIÃO*, 4 gemas, 1 colher (de sopa) de farinha de trigo, 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó, raspa de 1 limão verde e 2 claras batidas em neve.

Modo de fazer: Passar o queijo pela peneira, enquanto a batedeira prepara um creme com a manteiga, açúcar e gemas. Juntar o queijo, sem bater, adicionar todos os restantes ingredientes e no fim as claras, misturando bem, mas suavemente. Deitar na forma reservada e levar ao forno, com calor moderado, levando para ficar pronta cerca de 1 hora. Depois de fria e desenformada, polvilhar com o *GLAÇÚCAR*, utilizando uma peneira para que fique “nevada”.

doce para um jantar

Receita (n.º 583) enviada por Da. Helena Maria Mazzo, residente à Rua São Bento n.º 21 — Osasco — SP.

Ingredientes: 200g de manteiga, 250g de açúcar *UNIÃO*, 2 gemas, 100g de frutas cristalizadas, 1 colher (de sopa) de castanhas de caju, torradas e trituradas, 150g de chocolate amargo, em pó, 300g de biscoitos esfarelados, 2 cálices de licor de chocolate, 2 claras.

Modo de fazer: Bata a manteiga e o açúcar em creme até ficar branco e espumoso. Junte as gemas, uma a uma, as frutas cristalizadas muito picadinhas, as castanhas picadas bem finas, o chocolate amargo, os biscoitos esfarelados e o licor, deitando-o às gotas. Por fim, acrescente as claras em neve, 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 (o melhor é de alumínio) feche bem os topos e leve à geladeira por 4-5 horas.

Na altura de servir, retire o papel e decore a seu gosto. No entanto aconselhamos o Chantilly, como cobertura, e uma guarnição de frutas cristalizadas, das bem coloridas. Mantenha-o na geladeira até à hora de servir, já colocado num prato de vidro, liso e transparente.

Creme de leite bem fresquinho, essência de baunilha e GLAÇÚCAR: está feito o mais gostoso Chantilly.

musse de chocolate (original)

Receita (n.º 584) enviada por Da. Ângela Maria Peixoto, residente à Av. 27 de Junho n.º 2.363 — Pelotas — RS.

Ingredientes: 250g de chocolate em tablete (meio amargo), 200g de manteiga fresca e sem sal, 9 gemas, 10 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de conhaque, whisky ou rum, 2 colheres (de chá) de essência de baunilha e 10 claras em neve.

Modo de fazer: Quebre o chocolate em pedacinhos, 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 (não pare de bater) vá adicionando o conhaque e o chocolate ainda morno e a baunilha. Por último, as claras, batidas em neve, misturando-as bem, mas com o cuidado de não bater com força para que o musse fique leve e fofo. Deite 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, com um pouco de chocolate granulado a acentuar o topo.

Chantilly: Bata 250g de creme de leite fresco e gelado, até começar a espumar e a engrossar, acrescente 2 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR e 1 colher (de chá) de baunilha, e continue batendo até aumentar a espessura para o ponto certo.

bico de abelha

Receita (n.º 585) enviada por Da. Ingrid Reistenbach, residente à Rua 7 do Setembro n.º 473 — Blumenau — SC.

Ingredientes — **Massa:** 75g de manteiga com sal, 75g de açúcar UNIÃO, 1 ovo inteiro, 200g de farinha de trigo peneirada com 2 colheres (de chá) de fermento em pó, 5 colheres (de sopa) de leite.

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, já peneirada com o fermento, em pequenas porções, alternadas com o leite. Deite a massa numa forma média de fundo removível, untada e com o fundo forrado com papel também untado, cubra com a farofa de amêndoa e asse em forno moderado, até crescer e ficar levemente tostada. Retire do forno, deixe esfriar, corte pelo meio e recheie.

Farofa de amêndoa: 100g de açúcar UNIÃO, 100g de amêndoas moídas (pesadas sem pele), 75g de manteiga sem sal, 1 colher (de sopa) de leite e 1 colher (de chá) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Misture primeiro o açúcar com a amêndoa e a manteiga, batendo até espumar. Acrescente o leite e a baunilha, ligue e utilize sobre a massa, conforme o acima indicado. Depois de assado, esta capa que cobre o bolo deve ficar crespinha e como se fosse um favo de mel.

Creme para o recheio: Prepare uma calda em ponto de fio, com 150g de açúcar UNIÃO e 1 xícara (de chá) de água, deixe esfriar e junte com uma gemada feita com 2 gemas, 2 colheres (de sopa) de maisena e 1 copo de leite. Passe tudo pela peneira e leve ao fogo, mexendo

até engrossar. Retire do fogo, junte 1 colher (de sopa) de manteiga e 1 colher (de chá) de baunilha. Bata bem e recheie o bolo. A decoração não se torna necessária porque a parte superior do bolo é muito bonita. No entanto um pouco de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR peneirado sobre ela é de aconselhar.

Glacê gostoso, leve, saboroso, só se consegue com GLAÇÚCAR, o açúcar dos grandes confeitiros.

faux marrons glacés

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

Ingredientes: *1 quilo de batata-doce, 1 quilo de açúcar UNIÃO, 1/2 vidro de leite de coco, 2 colheres (de sopa) bem cheias de chocolate em pó, 1 colher (de chá) de essência de baunilha. Açúcar cristalizado DOÇÚCAR, suficiente para cristalizar os doces.*

Modo de fazer: Cozinhe a batata, passe pelo espremedor, acrescente o resto 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, deite numa travessa e deixe esfriar. Faça os docinhos, começando por moldar pequenas bolas, rolando-as entre as mãos levemente untadas com manteiga. Passe pelo açúcar cristalizado DOÇÚCAR dando-lhes nessa altura a forma duma castanha. Se puder expor durante algum tempo ao sol, a cristalização far-se-á mais rápida. No entanto, desde que deixe ao ar, mesmo sem sol, demora um pouco mais, mas o cristalizado será sempre cintilante e fino. Coloque em pequenas forminhas ou embrulhe em papel prateado, acentuando a forma bicuda das verdadeiras castanhas glaceadas.

Seu filho merece o melhor: AÇÚCAR UNIÃO, o mais puro produzido no Brasil.

papos-de-anjo (outra receita)

Receita (n.º 587) enviada por Da. Elizabeth Cristina Corso, residente à Rua Feijó Júnior n.º 898 — Caxias do Sul — RS.

Ingredientes: 2 quilos de açúcar UNIÃO, 1 litro de água e 1 vagem de baunilha, 12 gemas, 3 colheres (de sopa) rasas de maisena peneirada várias vezes com 1 colher (de chá) rasa de fermento 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 fiquem fofas e claras. Retire-as da batedeira e peneire a maisena com o fermento, diretamente sobre a massa, mexendo rapidamente com um garfo, apenas até estar bem misturada com as gemas mas sem bater. Deite às colheradas iguais em pequenas formas já untadas, enchendo-as quase até à beira para que fiquem bem redondinhos. Asse em forno moderado, até dobrarem o volume, estarem sequinhos 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 pasados na calda. Coloque-os a escorrer na peneira de taquara até esfriarem completamente. Em seguida passe os papos-de-anjo para uma compoteira, coe a calda que sobrou e aquela que escorreu da peneira e cubra-os. Sirva 24 horas depois.

Não nos responsabilizamos pelo resultado de receitas que não forem feitas com AÇÚCAR UNIÃO.

PAPOS-DE-ANJO



GORRO DE CÔSSAÇO



gorro de cossaco

Receita (n.º 588) enviada por Da. Ana Flora Perrone de Almeida, residente à Rua Lisboa n.º 433 ap. 52 — São Paulo — SP.

Ingredientes — **Massa:** 250g de manteiga, 250g de açúcar UNIÃO, 250g de chocolate em pó (extrafino), 7 gemas, 1/2 copo de rum (de muito boa qualidade), 3 colheres (de sopa) de farinha de rosca (feita em casa) e 7 claras em neve.

Modo de fazer: Bater a manteiga até ficar branca e espumosa e ir juntando o açúcar, o chocolate, metade do rum e as gemas, sem parar de bater, até obter um musse fofo e espesso. Retirar a taça da batedeira e misturar delicadamente a farinha de rosca e as claras em neve. Separa-se e reserva-se 1/3 desta massa, e deita-se a restante (2/3) numa forma redonda, de fundo removível alta e lisa, untada e com o fundo forrado com papel grosso. Vai ao forno moderado, para assar sem tomar demasiada cor. Depois de pronto, já colocado no prato escolhido, mas ainda quente, borrifar com o resto do rum e espalhar sobre o bolo 2 colheres da massa reservada, como se fosse creme de cobertura. Deixar esfriar e cobrir com o resto da massa, sem alisar; pelo contrário, deixando-o irregular e crespinho. Polvilhar com grossa camada de chocolate granulado e levar à geladeira até à hora de servir. É muito decorativo e simples de fazer.

Refinar: tornar mais delicado, mais fino, mais puro. Boa definição para o AÇÚCAR UNIÃO.

torta finíssima de creme bávaro

Receita (n.º 589) enviada pelo Sr. João da Silva, Caixa Postal 10 — Brusque — SC.

Ingredientes: 6 claras e 6 gemas, 1 pitada de sal, 200g de açúcar *UNIÃO*, 200g de amêndoas sem pele, levemente torradas e moídas, 2 colheres (bem cheias) de farinha de rosca.

Modo de fazer: Bata as claras em neve com o sal, e sem parar de bater, acrescente o açúcar aos poucos, até obter um suspiro firme. Bata as gemas com o resto do açúcar até ficarem fofas e claras. Junte as duas massas e bata mais um pouco. Retire a taça da batadeira, misture a amêndoa e a farinha de rosca, mexendo suavemente com um garfo (para não abater a massa). Divida por 2 formas iguais, já untadas e com o fundo forrado, e 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, 200g de açúcar de confeitiro *GLAÇÚCAR*, 1 colher (de chá) de baunilha, 1 quilo de morangos (reserve 10 para decorar) 6 folhas de gelatina incolor, 5 colheres (de sopa) de açúcar *UNIÃO*, suco de 1/2 limão e 1/2 xícara (de chá) de água fervente.

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 resto do creme. Bata os morangos no liquidificador com o suco 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. Tem que colocá-lo entre as duas camadas de massa antes que solidifique demasiado. Sobre a última camada faça um anel com papel de alumínio com uma altura de 2-3 dedos para cima do tampo. Deite aí 1/3 do recheio, alise-o e leve à geladeira em seguida. Quando estiver firme, retire essa cinta de papel, decore com Chantilly e morangos.

torta delicada (de amendoim ou amêndoa)

Receita (n.º 590) enviada por Da. Celma da Rocha, residente à Rua Protásio Alves n.º 2.206, ap. 2 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 500g de açúcar UNIÃO, 2 copos de água, e 1 pau de canela, 6 gemas batidas, 6 claras em neve, 2 colheres (de café) de canela em pó, raspa de 1 limão, 2 colheres (de sopa) de manteiga, 500g de amendoim, torrado e moído fino (deve ficar amarelinho), 250g de pão torrado e moído em casa (muito fininho).

Modo de fazer: Preparar uma calda grossa com o açúcar, a água e a canela em pau. Retirar do fogo para esfriar, enquanto se batem as gemas e se juntam as claras em neve. Depois de bem ligadas acrescentar a canela e o limão ralado, a manteiga e o amendoim e misturar tudo delicadamente com a calda. Levar ao fogo mexendo sempre, até que apareça o fundo da panela. Retira-se do fogo, e junta-se o pão torrado, ligando tudo com a colher de pau. O resultado destas 2 operações é uma massa macia, pastosa mas sólida. Divide-se em 2 partes iguais. Coloca-se uma delas numa forma redonda, untada e forrada com papel. Alisa-se bem para ficar uma placa direita, faz-se uma outra camada com o recheio e cobre-se com a massa restante, calcando e alisando como se fez com a 1.ª e com o recheio.

Recheio: 2 xícaras (de chá) de açúcar UNIÃO e 1 de água, fervida em calda grossa. Acrescentar 1 pacote de coco ralado e 4 gemas, e levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Derramar sobre a massa a rechear, sem esperar que esfrie.

Depois de pronto, bater 2 claras em neve e escaldá-las com 250g de açúcar UNIÃO preparado em calda grossa com 1 xícara (de chá) de água. Não parar de bater até que o glacê comece a ficar pastoso. Juntar o suco de 1/2 limão, bater mais um pouco e derramar sobre a torta já desenformada num prato bonito. Decorar com confeitos prateados ou qualquer outra decoração de seu gosto.

coroa de chantilly

Receita (n.º 591) enviada por Da. Helena Vellóri, residente à Rua Santa Cruz n.º 426 — Tatui — SP.

Ingredientes — Massa: 250g de manteiga, 250g de açúcar **UNIÃO**, suco e raspa de 1 limão, 1 colher (de sopa) de leite e 1 colher (de sopa) de rum, 7 gemas, 100g de maisena, 250g de farinha de trigo, 2 colheres (de chá) de fermento, 7 claras em neve. — 1 litro de creme de leite (gelado e fresco), 4 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro **GLAÇÚCAR** e 1 colher (de chá) de essência de baunilha, para o creme de Chantilly.

Modo de fazer: Bata a manteiga em creme com o açúcar, junte o suco e raspa do limão, o leite e o rum, e bata tudo sem parar, 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 em neve, mexendo delicadamente até tudo estar ligado.

Deite a massa numa forma redonda, de buraco largo (tipo savarin), enchendo-a só até 2/3, 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 3 camadas, recheando-as com o creme de Chantilly, do qual se deve reservar a porção suficiente (1/3) para cobrir toda a coroa e decorá-la. A decoração desta torta 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.

Creme de chantilly: Bata o creme de leite com a velocidade mínima da batedeira, puxando o creme para o centro com o auxílio duma espátula. Quando todo ele começar a engrossar, juntar o açúcar de confeitiro **GLAÇÚCAR**, aos poucos, não parando de bater. Aromatizar com a baunilha e aguardar cuidadosamente que o Chantilly fique bem espesso, arrendado e fofo. Guarde na geladeira até utilizá-lo.

torta de fruta diferente

Receita (n.º 592) enviada por Da. Iraydes de Mattos Cortezano, residente à Rua Assis n.º 1.668 — Poços de Caldas — MG.

Ingredientes — Massa: 4 xícaras (de chá) rasas de farinha de trigo, 2 xícaras (de chá) de açúcar **UNIÃO**, 1 colher (de sobremesa) mal cheia de fermento em pó, 1 pitada de sal, 250g de margarina, 3 ovos batidos e 1 colher (de chá) de essência de baunilha, 5 maçãs sem casca e cortadas em fatias, açúcar cristalizado **DOÇUCAR** e canela em pó, suficientes para polvilhar as maçãs, 1 copo de geléia de morango.

Modo de fazer: Peneire os ingredientes secos, misture com a margarina bem gelada e picada, e ligue com os ovos, trabalhando a massa suavemente. Deixe repousar 30 minutos na geladeira, divida em 3 pedaços iguais e abra com o rolo, de forma a aproveitá-los o melhor possível, em 3 rodela iguais. Coloque essas rodela sobre uma assadeira untada, pique toda a massa com um palito, e distribua as fatias de maçã pelas 3, de maneira a ficarem iguais. Polvilhe com o **DOÇUCAR** 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 (ou outra que prefira), e deixe esfriar completamente.

Montagem da torta: Coloque uma das placas num prato à sua escolha, cubra com uma camada de Chantilly, e sobre este a outra camada de massa. Faça nova camada de Chantilly e termine com a 3.ª rodela de massa com maçã. Decore toda a torta com Chantilly e deixe na geladeira para o dia seguinte. É bastante mais saborosa.

Creme de Chantilly: 2 latas de creme de leite, gelado e sem soro, 5 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro **GLAÇUCAR** e 2 colheres (de chá) de essência de baunilha.

Modo de fazer: Bata o creme até começar a engrossar. Sem parar de bater, junte o **GLAÇUCAR** e a baunilha aos poucos. Quando ficar bem espesso e cremoso, está pronto.

riz à l'impératrice

Receita (n.º 593) enviada por Da. Maria Ivone Gonzalez, a/c de Mariano Gonzalez, Rua Botafogo n.º 578 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 150g de arroz de boa qualidade, 1/2 litro de leite, 1/2 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, 1 colher (de chá) de baunilha, e 100g de frutas cristalizadas, picadinhas e maceradas em 1/2 xícara de Kirsch; 8 gemas, 250g de açúcar UNIÃO, 1/2 litro de leite, 1 colher (de sopa) rasa de maisena, e 10 folhas de gelatina incolor; meio litro de creme de leite, 2 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR e 1 colher (de chá) de baunilha; geléia de framboesa suficiente para cobrir o pudim (cerca de 200g).

Modo de fazer: cozinhar o arroz com o leite (1/2 litro) temperado com açúcar (1/2 xícara) e a baunilha. Quando estiver bem cozido, abafá-lo e esperar que esfrie completamente, misturando então a fruta cristalizada. À parte, bater as gemas com o açúcar (250g), e ferver o leite (1/2 litro) com a maisena e jogar sobre a gemada, misturando bem. Passar pela peneira, levar ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre, até engrossar (não pode ferver) ligeiramente. Deitar a gelatina, já amolecida em água fria, retirar do fogo, mexer até esfriar, e juntar com o arroz e com o creme de leite, batido com o GLAÇÚCAR e a baunilha, como Chantilly. Misturar tudo muito bem, deitar em forma de pudim, de tamanho médio, untada com óleo, ou passada por água, e levar à geladeira até ficar bem firme. Desenformar e cobrir com geléia de framboesa, morango ou groselha, deixando-a escorregar ao longo do pudim, de forma natural, de preferência, sem o cobrir totalmente. Conservar na geladeira até servir. O prato a utilizar deve ser de vidro, e este pudim deve ser considerado como sobremesa própria para um jantar de cerimônia.

merengues

Receita (n.º 594) enviada por Da. Maria Ivone Gonzalez, a/c de Mariano Gonzalez, Rua Botafogo n.º 578 — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 4 claras, 500g de açúcar UNIÃO, 1/2 colher (de café) de cremor de tártaro, 1 colher (de chá) de baunilha em essência; 250g de creme de leite, fresco e gelado, 2 colheres (de sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR, baunilha a gosto, e cerca de 12 morangos, para rechear os merengues.

Modo de fazer: Bata as claras com o cremor de tártaro, mas antes de chegar ao ponto de neve comece a juntar o açúcar aos poucos e sem parar de bater, na velocidade máxima da batedeira. Quando o suspiro estiver bem duro, faça pequenos montinhos ovalados, moldando-os com a ajuda de 2 colheres (de sopa), e colocando-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. Retirá-los da tábua fazendo-os deslizar suavemente até à beira, e colocando-os em seguida sobre um tabuleiro, para esfriarem, com a parte cremosa para cima. Rechear com Chantilly, colocar 1 morango grande dentro do creme e unir com outra metade igual. Levar à geladeira, e antes de servir, polvilhar ligeiramente com GLAÇUCAR.

Chantilly: Bater os 250g de creme de leite, juntar o GLAÇUCAR e a baunilha e continuar batendo até ficar bem ligado e espesso. Conservar na geladeira até utilizar.

sonhos portugueses (massa cozida)

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

Ingredientes — Massa: 1 litro de água, 200g de manteiga, 10g de sal, 625g de farinha de trigo e 12 a 14 ovos inteiros (depende do tamanho).

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 soltar-se do fundo da panela, retire e coloque sobre a mesa de 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 o 1.º ovo, incorporando-o na massa, com a colher de pau ou mesmo amassando com as mãos. Logo que o ovo tenha sido absorvido, deite o 2.º e proceda como com o 1.º, e assim sucessivamente até o 5.º ovo. A essa altura já pode bater a massa na batedeira, visto que a progressiva adição dos ovos vai tornando a massa mais mole e pastosa. Esta massa, além de dever ser batida por cada ovo que se mistura, deve continuar a bater-se, depois de todos eles terminados, até fazer bolhas e ficar bem lisa. Então, descansa 1 a 2 horas (tapada), ao fim das quais se frita em pequenas porções (volume de uma colher) de sobremesa, em óleo bem quente e num recipiente fundo. Depois de fritos (cada dose de sonhos a fritar, leva cerca de 10 minutos para dobrar o volume inicial) colocam-se sobre papel absorvente e, ou se polvilham com açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR e canela, a gosto, ou se regam com calda de açúcar fria e aromatizada.

Calda para os sonhos: Juntar e ferver 2 quilos de açúcar UNIÃO, 1 litro de água, 2 paus de canela e 1 vagem de baunilha, até ponto de fio ralo. Esfriar e utilizar.

bolo rei (receita tradicional do natal)

Receita (n.º 596) enviada por Da. Solange Calazans, residente à Travessa Guajuviras n.º 39 — Jabaquara — São Paulo — SP.

Ingredientes — 1.ª massa: 125g de farinha de trigo, 50g de fermento de pão, 5 colheres (de sopa) de leite e 1 colher (de sopa) de açúcar UNIÃO.

Modo de fazer: Destazer o fermento no leite e juntar os restantes ingredientes, mexendo bem para ligá-los. Aguardar até dobrar o volume cerca de 20 minutos. Esta massa é o que se considera a massa fermentada ou fermento já preparado.

Ingredientes — 2.ª massa: 600g de farinha de trigo, 200g de manteiga amolecida, 1 copo de leite, 1 colher (de chá) de sal, 1 cálice de vinho do Porto, 200g de açúcar UNIÃO, 4 ovos e 2 gemas, frutas cristalizadas, nozes, amêndoas, passas brancas e pretas, suficientes ou ao gosto (cerca de 400g).

Modo de fazer: Peneirar a farinha e fazer um monte, só com metade. Abrir uma cova no centro e deitar todos os ingredientes pela ordem acima indicada. Trabalhar esta mistura com as pontas dos dedos até misturar tudo muito bem. Juntar com a 1.ª massa e sovar tudo, à mão, acrescentando a farinha reservada. Esta deve ficar mole e pastosa, sem se colar aos dedos. Juntar então as frutas cristalizadas picadas, fazer uma bola e deixar crescer até dobrar o volume. Colocá-la numa assadeira grande e redonda, abrindo um buraco no centro da massa; para que ele se mantenha aberto, mesmo depois da 2.ª fermentação, colocar dentro uma forma redonda, ligeiramente

maior do que uma xícara. Deixar dobrar o volume nesta 2.^a fermentação. Meter 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 a formar desenhos, pedaços de açúcar "candy", e leve ao forno quente, até tostar e crescer. Pincelar com açúcar batido com água, enquanto está quente e deixar 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 para o dia de Reis (6/1) à dona da casa. A prenda representa a sorte.*

Só UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixando resto no fundo das xícaras.

petits fours de amêndoa

Receita (n.º 597) enviada por Jaime de Oliveira Costa, residente à Av. Assis Brasil n.º 5.815 — casa 210 B — Sarandi — Porto Alegre — RS.

Ingredientes: 250g de amêndoas, sendo 3 amargas, 500g de açúcar UNIÃO, 6 gemas e raspa de 1 limão verde.

Modo de fazer: Moer as amêndoas, metade com pele, metade sem pele, mas de preferência, não muito finas. Juntar o açúcar e as gemas e aquecer bem em banho-maria, ou sobre o fogo direto mas com muito cuidado. Acrescentar o limão. Logo que se forme uma massa grossa e seca, retire do fogo, faça pequenas bolinhas e coloque numa assadeira já untada e polvilhada com farinha.

Assar em forno muito brando, como se fossem suspiros.

O AÇÚCAR UNIÃO é mais econômico, pois se dissolve integralmente.

pudim de abacaxi

Receita (n.º 598) enviada por Da. Teresinha Arns — Caixa Postal 13 — Rio do Sul — SC.

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 lata de calda de abacaxi (use a mesma medida), 1/2 lata de abacaxi batido no liquidificador, 4 ovos inteiros, 1/2 lata de pedacinhos de abacaxi para decoração. Utilizar só abacaxi em compota.

Modo de fazer: Junte o leite condensado, a calda, os pedaços de abacaxi (metade da lata) e os ovos e bata no liquidificador até ficar bem desfeito. Prepare a forma com caramelo, e enquanto ele estiver mole e quente, arrume no fundo alguns pedaços dos reservados para a decoração, firmando-os no caramelo. 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 restantes pedacinhos de abacaxi reservados para esse fim.

Calda caramelada: 200g de açúcar cristalizado DOÇÚCAR e 2 xícaras (de chá) de água.

Modo de fazer: Juntar o açúcar com 1 xícara de água e ferver até formar um caramelo claro. Juntar a outra xícara de água, deixando voltar a ferver até ficar mais mole. Utilizar em seguida.

Mamãe: água sempre filtrada, leite sempre ferverido, açúcar sempre UNIÃO.

docinhos de morango

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

Ingredientes: 1 coco ralado, 1 prato fundo de açúcar UNIAO, 1 pacote de gelatina de sabor morango, 5 ovos inteiros.

Modo de fazer: Dissolver a gelatina como indica o pacote. Juntar com todos os outros ingredientes e levar ao fogo brando, de preferência numa panela grossa, para que não haja o perigo de queimar. Sempre mexendo, estará pronto quando a massa despegar do fundo da panela.

Passa-se para um prato untado e no dia seguinte moldam-se os moranguinhos, passando-os por açúcar cristalizado DOÇUCAR.

Colocar em forminhas plateadas.

Açúcar é energia. AÇÚCAR UNIÃO é a energia mais pura.

torta de papoula

Receita (n.º 600) enviada por Da. Ruvin Wasserman, residente à Rua Augusta n.º 348, ap. 61 — São Paulo — SP.

Ingredientes — Massa: *1/4 xícara (de chá) de manteiga, 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO, 1 gema, 1 xícara (de chá) de farinha de trigo peneirada.*

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

Ingredientes — Recheio: *6 gemas, 3/4 xícara (de chá) de açúcar UNIÃO, suco e raspa de 1/2 limão, 1 xícara (de chá) de sementes de papoula moídas, 1/2 xícara (de chá) de passas, 1/2 xícara (de chá) de amêndoas moídas, 1 colher (de chá) de baunilha e 6 claras em neve.*

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar e, seguindo a ordem dos ingredientes, vá juntando os restantes. Encha a forma reservada e asse em forno moderado, até estar firme.

Desenforme só depois de esfriar.

Só o AÇÚCAR UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.

ÍNDICE

Recetta n.º

Bavarois e pudins gelados

Bavarois de abacaxi	408
Guirlanda de Natal	417
Pudim à la reine	424
Charlotte à la confiture	441
Goróa de abacaxi	451
Pudim de creme francês	471
Gelado de abacaxi	491
Charlotte de creme italiano	501
Gelatina especial de laranja	502
Doce em forma de charlotte	523
Espuma de laranja	539
Moscovita à la crème	544
Pudim Elizabeth	547
Pudim gelado de laranja	578
Aspic de cerejas Stella	579
Riz à l'Impératrice	593

Biscoitos e bolachinhas

Bolachinhas de nata	443
Biscoitinhos de nata	499
Biscoitos de nozes (gelados)	521
Bolachinhas cri-cri	551
Petits fours Marisa	581
Petits fours de amêndoa	597

Bolos

Bolo de neve	403
Bolo de caramelo	412
Bolo gelado especial	431
Bolo de chocolate e mel	439
Bolo de chocolate esplêndido	445
Bolo mamãe Maria	458
Bolo amendoado	463
Bolo simples com creme de limão	477
Cheesecake	478
Bolo de chocolate muito bom	484
Bolo finíssimo de damascos	486
Bolo russo gelado	492
Coração dos namorados	493
Bolo Maria	496
Bolo de ovos caramelados	498
Bolo sandwich	503
Cuca gaúcha	508
Bolo de chocolate com calda	512
Bolo encantamento	513
Bolo de chocolate real	514
Plum-cake	515
Bolo imperatriz	519
Bolo de abóbora-menina	535
Bolo de Turim	554
Bolo de laranja verde	556
Bolo de chocolate e café	561
Bolo com recheio de amendoim	564

	Receita N.º	Musse de ricota	517
		Negro gelado	536
		Musse de chocolate	584
Bolo de chocolate com calda de ameixa	573	Pães e roscas	
Gorro de cossaco	588	Pão de ricota especial	452
Coroa de Chantilly	591	Rosca de maçãs	455
Bolo rei	596	Pão de Natal	483
		Doce exótico	526
Docinhos diversos		Roscas de mandioquinha	534
Tabletes de abacaxi	407	Ninhos de abelha	543
Pastel em flor	434	Bico de abelha	585
Makronen	466		
Docinhos cobertos com glacê	469	Pavês	
Doces de semolina com nozes	470	Pavê dos três sabores	422
Amor em pedaços	474	Pavê especial	490
Doces de coco e gemas	480	Pavê de morangos	528
Cajuzinhos	481	Pavê especial de morangos	529
Docinhos de Minas	495	Pavê de laranja	568
Docinhos de nozes	563	Pavê de maçã	574
Docinhos de morango	599	Pavê Maria Amélia	580
		Pudins	
Doces tradicionais		Pudim de morangos	404
Quindins pelotenses	413	Pudim à moda da Gininha	409
Bom-bocado original	430	Pudim de laranja	442
Toucinho do céu	437	Pudim de milho verde	444
Millefeuilles	447	Pudim de aipim	467
Ambrosia	462	Pudim de amêndoas	475
Paris-Brest	476	Pudim delícia de coco	500
Palmiers	537	Pudim Malgache	520
Pastéis de nata	545	Pudim gaúcho	522
Torrão de amendoim	549	Pudim francês	532
Bom-bocado de mandioca	566	Pudim de ameixas	533
Chuviscos	576	Pudim Magnólia	552
Faux marrons glacés	586	Pudim de Coimbra	560
Papos-de-anjo	587	Pudim de leite com amêndoas	562
Merengues	594	Pudim melindroso	565
Sonhos portugueses	595	Pudim de caramelo Emília	569
		Pudim de abacaxi	598
Musses e cremes gelados		Rocamboles	
Musse de morangos	402	Rocambole de coco	418
Musse de limão	410	Rocambole de laranja	438
Creme de chocolate especial	429	Rocambole de gala	454
Musse gaúcho	446	Rocambole de Natal	473
Sufilê gelado de ricota e café	506		

Receita n.º

Doces e sobremesas diversas

Suspiro delicioso de nozes	415
Quilina especial	419
Surpresa merengada	448
Doce de nozes com ovos moles	461
Doce de pêras com merengue	465
Doce colorido	487
Merengão delicioso	494
Omuletto noruegense	504
Merengue italiano com morangos	524
Doce cristalizado	525
Merengue de café Caboclo	548
Baba à l'orange	559
Doce rápido de creme de fruta	577
Doce para um jantar	583

Tortas

Torta de laranja	401
Torta dos noivos	405
Torta Maria Luiza	406
Torta alegre	411
Torta de chocolate recheada	414
Torta Dona Rosa	416
Torta de castanhas ou amêndoas	420
Torta gaúcha	421
Torta de morangos	423
Torta com disco de coco	425
Torta de maçã sinhazinha	426
Torta Margarida	427
Apple Pie	428
Torta para o dia do papai	432
Torta dos sete sabores	433
Torta de coco caramelado	435
Torta arrendada de chocolate	436
Torta de requeijão cremoso	440
Torta de bananas (tipo pie)	449
Tarte aux poires	450

Torta de ricota especial	453
Torta Lia	456
Torta de canela	457
Torta delícia de nozes	459
Torta de nozes com recheio de coco	460
Torta sesquicentenário	464
Torta girassol	468
Torta original de chocolate e coco	472
Torta de merengue com fruta	479
Torta Ana May	482
Torta russa (de queijo)	485
Torta sablée	488
Torta para sobremesa	489
Torta Jamaica	497
Torta Júlia	505
Torta espetacular	507
Torta crocante de Bruxelas	509
Torta mista pralinée	510
Torta de merengue especial	511
Torta folhada de amendoim	516
Torta de castanhas	518
Torta de coco à brasileira	527
Outra torta da mamãe	530
Torta de pasta de ovos	531
Torta de café	538
Torta Sampaio	540
Torta dos sinos	541
Torta de chocolate especial	542
Torta de queijo e limão	546
Torta Dona Diva	550
Torta Maria do Céu	553
Torta sulista	555
Torta de nozes com licor	557
Torta Elizabeth	558
Torta alemã, de amêndoas	567
Tarte aux noisettes	570
Receita antiga de torta de nozes	571
Deliciosa torta de nozes	572
Torta de nozes	575
Torta de queijo branco	582
Torta finíssima de creme bávoro	589
Torta delicada	590
Torta de fruta diferente	592
Torta de papoula	600

Os direitos de publicação deste livro pertencem à Companhia União dos Refinadores — Açúcar e Café, sendo proibida sua reprodução total ou parcial sem autorização expressa da mesma.



CAUOCLO
café
CABOCLO

