

# 200 Novas Receitas

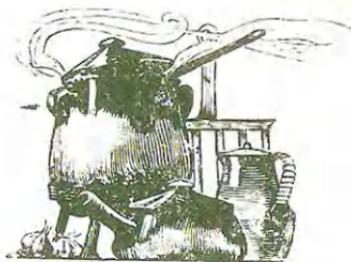
4º VOLUME

# UNIÃO



Bolo dos 70 anos (601)

# 200 Novas Receitas



## UNIÃO





A Companhia União dos Refinadores tem o prazer de lhe oferecer, como parte das comemorações dos seus 70 anos, o quarto volume do livro 200 Novas Receitas União, esperando, sinceramente, que ele possa levar momentos de alegria a você e sua família.

Como nos volumes anteriores, aqui estão receitas selecionadas com todo o carinho, enviadas por doceiras e quituteiras de todo o Brasil e do exterior. Além de aparecerem colecionadas neste livro, as receitas serão publicadas também no verso dos pacotes do açúcar União.

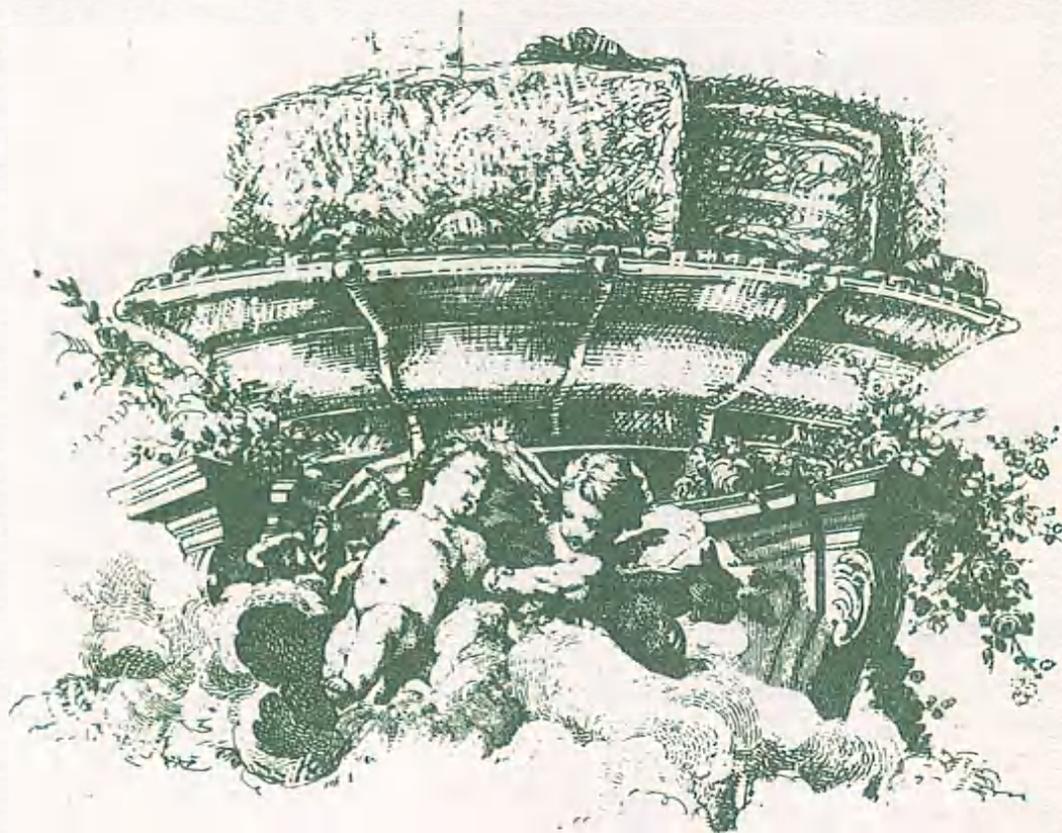
As receitas escolhidas para figurar neste livro foram, como todas as enviadas à Companhia União dos Refinadores, preparadas pela Cozinha Experimental União para serem julgadas pela Junta Degustadora, que fez a seleção final.

No quarto volume das 200 Novas Receitas, estão somente receitas inéditas, onde temos, além de doces tradicionais da cozinha brasileira, alguns inteiramente novos, criados e enviados para a Companhia União dos Refinadores.

Estas receitas são todas de simples execução e a forma de preparação foi redigida da maneira mais clara e direta possível, para que você não deixe de conhecer nenhum segredo do seu preparo. Assim, mesmo sem grande experiência, será possível executá-las.

Queremos partilhar de alguns momentos de felicidade.  
Seus e de sua família.

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



# bolo dos 70 anos

(legítimo bolo de papo de anjo)

Receita (n. 601) enviada por Da. Dárci Marks, residente à Rua da República, 281-301 – Porto Alegre – RS.

## INGREDIENTES – MASSA

30 gemas

## MODO DE FAZER

Bata 10 gemas na batedeira, até dobrarem o volume. Deite em forma redonda, untada e com o fundo forrado com papel. Logo que esteja assada, retire com o papel e repita a mesma operação por mais duas vezes, com as gemas restantes. Ensope cada uma com calda de açúcar e reserve, colocando-as a escorrerem.

## INGREDIENTES – CALDA

2 quilos de açúcar cristalizado -  
**DOÇÚCAR**  
2 litros de água

2 colheres (chá) de  
essência de  
baunilha

## MODO DE FAZER

Ferva a água com o açúcar até ponto de pérola. Retire do fogo, junte a baunilha e utilize quente.

## INGREDIENTES – 1º. RECHEIO

2 copos de calda aproveitada dos papos de anjo

10 gemas passadas pela peneira

## MODO DE FAZER

Misture bem as gemas com a calda e leve a fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Reserve.

## INGREDIENTES – 2º RECHEIO

2 xícaras (chá) de calda aproveitada dos papos de anjo

1 coco ralado ou equivalente em coco seco

## MODO DE FAZER

Junte tudo e deixe ferver 5 minutos. Reserve.

## INGREDIENTES – COBERTURA

1 quilo de açúcar cristalizado  
DOÇUCAR

1 litro de água  
10 gemas

## MODO DE FAZER

Junte a água com o açúcar e ferva até ponto de pérola fino. Jogue as gemas pelo aparelho rodando sem parar. Retire os fios de ovos, borri-fe-os com água fria, repetindo a mesma operação até terminarem as gemas restantes. Coe a calda, aromatize-a com baunilha e cubra com fios de ovos.

## MONTAGEM DA TORTA

- 1a. CAMADA - Um disco de papo de anjo
- 2a. CAMADA - Metade do 1o. recheio
- 3a. CAMADA - Metade do 2o. recheio
- 4a. CAMADA - Um disco de papo de anjo
- 5a. CAMADA - O resto do 1o. recheio
- 6a. CAMADA - O resto do 2o. recheio
- 7a. CAMADA - Um disco de papo de anjo

Os fios de ovos colocam-se sobre a torta, decorando-a com algumas cerejas ou ameixas pretas, conforme sua preferência.

# Bolos





Bolo australiano (604)



Bolo Mirian Sandra (603)



## **bolo francês com molho caramelado**

Receita (n. 602) enviada por Da. Isabel Olimpia da Silva, residente à Rua Almirante Paraguaçu de Sá, 35 - Jd. Peri - São Paulo - SP.

### **INGREDIENTES**

250g de amêndoas doces sem  
pele e moídas  
300g de farinha de trigo  
peneirada com 2 colheres (chá)  
de fermento em pó

150g de manteiga ou margarina  
200g de açúcar UNIÃO  
4 ovos  
1 copo (água) de vinho branco  
doce

### **MODO DE FAZER**

Primeiro misture as amêndoas com a farinha e o fermento. Reserve. Enquanto isso, bata a manteiga com o açúcar até ficar bem cremosa. Adicione os ovos, um a um, batendo sempre a cada adição. Retire da batedeira e acrescente a 1ª mistura, mexendo delicadamente, apenas para ligar. Asse em forma de buraco bem untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve ao forno com calor moderado por 45 minutos. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e desenforme. Umedeça com o vinho e recoloque até esfriar completamente. Desenforme então o bolo no prato escolhido (fundo), cubra com o molho caramelado e encha a cavidade central com creme de chantilly gelado.

### INGREDIENTES – MOLHO CARAMELADO

1 1/2 xícara (chá) de creme de  
leite  
100g de açúcar UNIÃO  
1 colher (sopa) de glucose

2 colheres (sopa) de chocolate  
em pó  
1/2 colher (chá) de vinagre  
1 colher (chá) de água

### MODO DE FAZER

Junte tudo e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre até que o molho engrosse. Retire e deixe amornar. Utilize.

### CHANTILLY

300g de creme de leite cru gelado, batido com 4-5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro – GLAÇÚCAR e 1 colher (chá) de essência de baunilha. Usar a velocidade mínima da batedeira e considerar no ponto quando a espessura do creme for uniforme.





## bolo mirian sandra

Receita (n. 603) enviada por Da. Mirian Sandra Cornagliotti Urenhiuki, residente à QE 13 - Conjunto K - Casa 8 - Guará II - Brasília - DF.

### INGREDIENTES

250g de açúcar de confeitiro -  
**GLAÇÚCAR**  
 300g de manteiga sem sal  
 2 gemas  
 2 clara em neve

100g de amêndoas  
 sem pele e moídas  
 500g de bolacha Champagne  
 1/2 litro de leite fervido e frio  
 2 colheres (sopa) de açúcar **UNIÃO**

### MODO DE FAZER

Bata muito bem o açúcar, a manteiga e as gemas. Junte as claras em neve firme e misture sem bater. No fim, adicione as amêndoas. Reserve. Forre uma forma com papel de alumínio, cubra o fundo com uma camada de biscoitos embebidos no leite adoçado. Sobre os biscoitos, espalhe uma camada de creme, e assim sucessivamente até terminarem os ingredientes. Leve à geladeira por 24 horas. No dia seguinte, desenforme e cubra com chantilly e amêndoas torradas e picadas.

### INGREDIENTES - CHANTILLY

250g de creme de leite  
 cru e gelado  
 3-4 colheres (sopa) de açúcar de

confeitiro - **GLAÇÚCAR**  
 1 colher (chá) de essencia  
 de baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Considere pronto quando a espessura for uniforme.



## bolo australiano

Receita (n. 604) enviada por Da. Terezinha Alves Costa, residente à Rua Rodoválho Júnior, 279 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) de  
açúcar UNIAO  
6 gemas  
1 tablete (grande) de chocolate  
meio amargo

1 xícara (chá) de amêndoas moídas  
sem peles  
2 colheres (sopa) de farinha de  
rosca  
6 claras em neve

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, acrescente o chocolate derretido em banho-maria e apenas momo. Sem parar de bater, junte as amêndoas e a farinha de rosca. Por último misture as claras sem bater. Despeje numa forma desmontável, untada e forrada com papel também untado, e asse no forno quente por 25 minutos. Depois de desenformado e frio, cubra com glacê de chocolate.

### INGREDIENTES – GLACÊ DE CHOCOLATE

1 lata de  
creme de leite

2 tabletes (grandes) de  
chocolate meio amargo

### MODO DE FAZER

Aqueça o creme de leite em banho-maria, acrescente o chocolate ralado. Mexa até ligar completamente. Deixe esfriar um pouco e cubra o bolo.



## bolo gostosura de laranja

Receita (n. 605) enviada por Da. Jorgina do Carmo Barbosa Viveiros, residente à Rua Padre Arthur Silveira, 2264 – Mirassol - SP.

### INGREDIENTES – MASSA

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
 1 colher (sopa) bem cheia  
 de manteiga ou margarina  
 1 colher (sopa) de óleo de milho  
 1 ovo inteiro  
 1 colher (chá) de raspa de laranja  
 suco de 2 laranjas

misturado com  
 3 colheres (sopa) de água  
 1 xícara (chá) de farinha de trigo  
 1 colher (sopa) rasa de maisena  
 1 colher (chá) de fermento em pó  
 1 xícara de caldo de laranja adoçado  
 a gosto com açúcar UNIÃO

### MODO DE FAZER

Bata a massa adicionando os ingredientes pela ordem indicada, sendo que as farinhas e o fermento devem ser peneirados juntos. Asse com calor moderado em forma de aro removível, bem untada. Logo que esteja assado, retire do forno e jogue o suco de laranja adoçado sobre o bolo. Cubra com a gemada e leve de novo ao forno até que essa cobertura fique assada e sequinha.

### INGREDIENTES – GEMADA

6 colheres (sopa) rasas de  
 açúcar UNIÃO

2 ovos  
 casca ralada de 1 laranja

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma gemada bem firme e clara, misture a laranja e utilize.



## bolo são paulo

Receita (n. 606) enviada por Da. Emilia Netto, residente à Rua Eduardo Generoso, 225 – Curitiba – PR.

### INGREDIENTES

250g de açúcar UNIÃO  
250g de manteiga  
6 gemas  
2 claras em neve

250g de farinha de trigo  
100g de miolo  
de amêndoas  
sem peles e moídas

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas. Acrescente as claras, retire da batedeira e adicione a farinha peneirada, mexendo sem bater. No fim, misture as amêndoas e deite em forma untada e forrada com papel bem untado. Asse com calor moderado, retire do forno e reserve. Jogue calda de laranja sobre o bolo e aguarde que fique bem embebido antes de desenformar.

### INGREDIENTES – CALDA DE LARANJA

250g de açúcar UNIÃO  
1 colher (sopa) de casca de

laranja ralada  
1 copo (água) de água

### MODO DE FAZER

Junte tudo e leve ao fogo até formar um ponto ralo. Coe pelo passador. Deixe esfriar e utilize.



## bolo de coco

Receita (n. 607) enviada por Da. Márcia Ap. Solak, residente à Rua Gumercindo Squário, 727 - Pirai do Sul - PR.

### INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO

1 copo (água) de água

12 gemas

125g de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de

trigo peneirada

125g de amêndoas moídas

sem peles

1 copo (água) de leite

1 coco ralado

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de pasta. Acrescente a manteiga e deixe esfriar. Adicione as gemas batidas, a farinha, as amêndoas, o leite e o coco. Misture bem e deite em forma de buraco, bem untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse com calor moderado. Desenforme depois de esfriar completamente.



## bolo dinamarquês

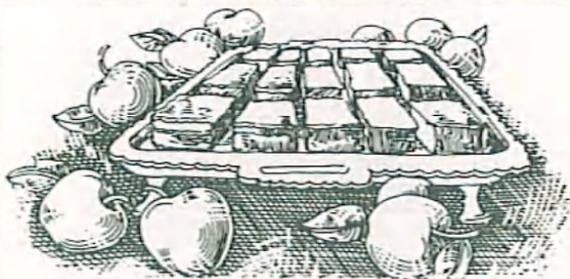
Receita (n.608) enviada por Da. Clenir Rodrigues de Souza, residente à Rua Calcutá, 69 – Bairro Juriti Posse – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO	1 xícara (chá) de maisena
6 gemas	1 colher (sopa) de
1 xícara (chá) de glucose de milho	fermento em pó
1 xícara (chá) de óleo	1 colher (chá) de bicarbonato
1 xícara (café) de café CABOCLO	de sódio
forte e morno	1 maçã ácida ralada grossa
suco e raspa de 1 limão	2 xícaras (chá) de nozes picadas
3 xícaras (chá) de farinha de trigo	6 claras em neve

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até ficar bem cremoso. Adicione os restantes ingredientes seguindo a ordem indicada. As farinhas são peneiradas com o fermento e bicarbonato, e as claras misturadas no fim, tendo o cuidado de não bater a massa. Asse em forma untada em calor moderado, cerca de 40 minutos. Desenforme depois de frio.



## bolo de maçã com molho de baunilha

Receita (n.609) enviada por Da. Sonia Maria Cardoso de Almeida, residente à Rua Goiás, 105 – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES

125g de manteiga	2 1/2 xícaras de purê de maçã
3 xícaras (chá) de biscoitos (Maria ou Maizena) ralados	adoçado
	2 colheres (chá) de canela em pó

### MODO DE FAZER

Derreta a manteiga numa panela, acrescente os biscoitos e cozinhe em fogo médio durante 5 minutos, mexendo sempre. Coloque uma camada desta composição numa forma quadrada bem untada. Cubra com uma camada de purê de maçã misturado com a canela e continue, alternando os ingredientes até terminar. Leve ao banho-maria durante uns 30 minutos. Depois de fria, desenforme e cubra com o creme de baunilha.

### INGREDIENTES – CREME DE BAUNILHA

4 gemas	2 xícaras (chá) de creme de leite
4 colheres (sopa) de açúcar UNIAO	2 colheres (chá) de essencia de baunilha

### MODO DE FAZER

Bata as gemas em banho-maria com o açúcar até dobrarem o volume e engrossarem. Junte 1/4 de xícara do creme de leite e continue batendo no banho-maria. Retire do fogo, acrescente a baunilha, deixe esfriar e adicione o creme de leite restantes, previamente batidos. Sirva com o bolo cortado em quadrados.



## bolo de nozes com recheio de coco

Receita (n.610) enviada por Da. Cleide Lucia Silva da Veiga Cabral, residente à Rua Moreira César, 254/901 – Niterói – RJ.

### INGREDIENTES

4 ovos inteiros	2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	3 gotas de essencia de amêndoas
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina	1 colher (sopa) de conhaque
1 xícara (chá) de leite	1 colher (chá) de fermento
	1 xícara (chá) de nozes moídas

### MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar, junte a manteiga ou margarina amolecida. Bata bem e adicione o leite e a farinha em porções alternadas. Junte os ingredientes restantes pela ordem indicada. Deite em forma untada e asse no forno com temperatura moderada. Desenforme depois de frio e recheie. Cubra com chocolate de cobertura seguindo as instruções da embalagem.

### INGREDIENTES – RECHEIO

1 lata de leite condensado	6 gemas
1 vidro pequeno de leite de coco	1 colher (sopa) de manteiga
	1 xícara (chá) de nozes moídas

### MODO DE FAZER

Leve os quatro primeiros ingredientes ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte as nozes e utilize.



## bolo dona nena

Receita (n. 611) enviada por Da. Encarnacion Medina Mariano, residente à Rua Nunes Machado, 951 - Araras - SP.

### INGREDIENTES - MASSA

4 ovos	farinha de rosca
5 bananas nanica	4 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO
1/2 copo (água) de óleo	1 colher (sopa) de
4 xícaras (chá) de	fermento em pó

### MODO DE FAZER

Bata os ovos, as bananas e o óleo no liquidificador. Coloque a farinha de rosca, o açúcar e o fermento numa tigela e misture bem. Junte a 1ª. mistura, mexa bem e leve ao forno moderado, em forma untada, de preferência com buraco central. Depois de assado e ainda quente cubra com o seguinte glacê.

### INGREDIENTES - GLACÊ

10 colheres (sopa) de leite	margarina
4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	2 colheres (sopa) de chocolate
1 colher (sopa) de manteiga ou	em pó

### MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, misture bem, leve ao fogo e mexa até engrossar. Utilize quente.



## bolo de mel e café caboclo

Receita (n.612) enviada por Da. Irete Alves Fontes, residente à Estrada Velha de Maricá, 156 – Rio do Ouro – São Gonçalo – RJ.

### INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO  
200g de mel  
5 gemas  
1 copo (água) de mel  
1 copo (água) de óleo  
1 copo (água) de café CABOCLO  
bem forte  
raspa e suco de 1 limão

300g de nozes moídas  
2 maçãs ácida raladas  
600g de farinha de trigo  
peneirada com 1 colher (sopa) de  
fermento em pó  
1 colher (café) de bicarbonato  
de sódio  
6 claras em neve.

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e com o mel. Junte o óleo, o café, o limão e as nozes, as maçãs e a farinha. Bata bem, adicione as claras, sem bater e deite em forma untada, levando ao forno moderado por 45 minutos.



## bolo de chocolate com ameixas

Receita (n. 613) enviada por Da. Nelly Barreiros Segala, residente à Rua Tito, 999 Lapa – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIAO	1 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga ou margarina	1 colher (sobremesa) de fermento em pó
4 ovos	1/2 lata de ameixa preta
1 xícara (chá) de farinha de trigo	3 colheres (sopa) de açúcar UNIAO
2 xícaras (chá) de farinha de araruta	2 xícaras (chá) de água

### MODO DE FAZER

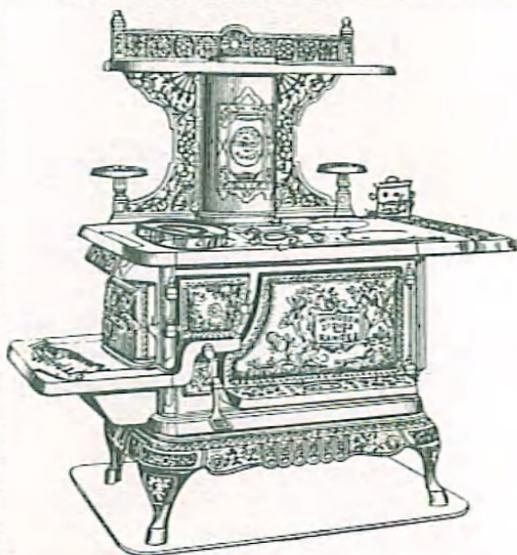
Bata o açúcar com a manteiga, junte os ovos inteiros, um a um, as farinhas peneiradas juntas, o chocolate e o leite com o fermento misturado. Adicione as ameixas fervidas com a água e o açúcar e já sem os caroços. Misture bem e asse em forma untada, com calor moderado. Depois de desenhado e completamente frio, cubra o bolo com o glacê.

### INGREDIENTES – GLACÊ

250g de açúcar de confeitiro	das ameixas
GLAÇÚCAR	fervidas)
4 colheres (sopa) de calda de ameixa (aproveitadas	3 colheres (sopa) de chocolate em pó

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a calda de ameixa, até formar uma pasta lisa. Junte o chocolate, bata até ligar e cubra o bolo.



## bolo de nozes natalice

Receita (n. 614) enviada por Da. Solange B. Pereira, residente à Rua Tita Ruffa, 26-A - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

200g de nozes  
100g de chocolate  
em barra  
8 claras

200g de açúcar UNIÃO  
8 gemas  
4 colheres (chá) rasas de  
farinha de rosca

### MODO DE FAZER

Bata as nozes e o chocolate no liquidificador até ficarem bem finos. Reserve. Bata as claras com o açúcar até obter um suspiro firme. Junte as gemas, continue batendo até ligar bem. Retire da batadeira, acrescente as nozes com o chocolate, e, por último, a farinha de rosca, mexendo sem bater. Asse em forma de torta, bem untada e polvilhada com farinha de rosca.

# Doces de açúcar mascavo Douradinho



Pão de mel com chocolate (618)



Doces húngaros de abóbora (619)





## bolo fofinho

Receita (n. 615) enviada por Da. Irene Merigo Saião, residente à Rua Frei Francisco Sampaio, 97 – Apto. 22 – Embaré – Santos – SP.

### INGREDIENTES

150g de ameixas pretas em calda  
 1 xícara (chá) de vinho branco doce  
 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
 200g de manteiga ou margarina  
 2 ovos

1 pacote de coco ralado misturado  
 com 1 xícara (chá) de água  
 2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
 1 colher (sopa) de  
 fermento em pó

### MODO DE FAZER

Retire os caroços das ameixas e bata-as no liquidificador, juntamente com o vinho. Reserve. Bata o açúcar com a manteiga ou margarina. Acrescente os ovos e continue batendo até formar um creme homogêneo. Junte o coco, a mistura das ameixas reservadas, a farinha e o fermento, ligando tudo à mão, e sem bater. Asse em forma redonda e de buraco, muito bem untada e polvilhada com farinha. O fomo com calor moderado. Desenforme depois de esfriar e cubra com glacê.

### INGREDIENTES – GLACÊ

250g de açúcar cristalizado –  
 DOÇUCAR  
 1 copo (água) de água

1 clara em neve  
 1 colher (chá) de  
 suco de limão

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e ferva até ponto de fio espesso. Jogue sobre a clara sem parar de batê-la, acrescente o limão e continue batendo até engrossar. Utilize logo porque seca rapidamente.



## bolo de milho verde

Receita (n. 616) enviada por Da. Maria Palhares Fuzzo, residente à Rua Miguel Romano, 100 – São João Climaco – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
 300g de manteiga ou margarina  
 6 gemas  
 2 latas de milho verde  
 2 vidros (pequenos) de leite

de coco  
 2 xícaras (chá) de fubá  
 2 xícaras (chá) de  
 farinha de trigo  
 6 claras em neve

### MODO DE FAZER

Fazer um creme com o açúcar, manteiga e gemas. Depois de muito bem batido, juntar o milho batido (mal batido) no liquidificador com o leite de coco. Adicionar as farinhas e, no fim, as claras, mexendo sem bater. Assar em forma de buraco untada com margarina e polvilhada com farinha. Forno quente nos primeiros 10 minutos, passando depois para moderado. Desenforme depois de quase frio.



## pecan pie

Receita (n. 617) enviada por Da. Judith Barbosa de Oliveira Grossi, residente à Rua 25, 93 - S. Oeste - Goiânia - GO.

### INGREDIENTES: MASSA

450g de farinha de trigo peneirada  
200g de açúcar UNIAO  
1 pitada de sal

1 colher (chá) de fermento em pó  
200g de manteiga ou margarina  
2 ovos

### MODO DE FAZER

Ponha a farinha numa tigel, abra uma cova no centro e coloque os ingredientes restantes. Amasse suavemente, forme uma bola e deixe repousar 40 minutos em lugar fresco. Forre uma forma desmontável, pique todo o fundo com um garfo e asse em forno quente por 15 minutos.

### INGREDIENTES - RECHEIO

180g de açúcar mascavo DOURADINHO  
70g de manteiga  
4 ovos  
1 xícara (chá) de glicose

1 colher (café) de essencia de baunilha  
1 pitada de sal  
200g de nozes picadinhas

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga amolecida até formar um creme. Junte os ovos, um a um, continue batendo e adicione a glicose; acrescente a baunilha e o sal. Misture bem e jogue sobre a massa semi-assada. Coloque as nozes sobre o creme e leve ao forno moderado até estar pronta. Sirva fria, decorada com chantilly.

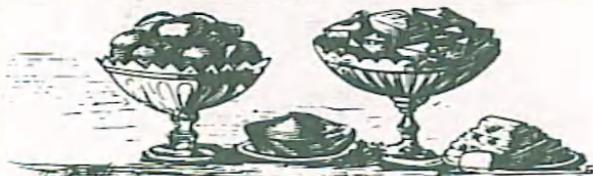
### INGREDIENTES - CHANTILLY

250g de creme de leite cru e gelado  
4 colheres (sopa) de açúcar de

confeiteiro - GLAÇÚCAR  
1 colher (chá) de essencia de baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade minima da batedeira. Considere pronto quando a espessura for uniforme.



## pão de mel coberto com chocolate

Receita (n. 618) enviada por Maria da Conceição Souza Campos, residente à Rua Clélia, 2189 – Lapa – SP.

### INGREDIENTES

500g de açúcar mascavo

DOURADINHO

2 copos (água) de água

500g de farinha de trigo

1 colher (café) de cravo em pó

1 colher (café) de canela em pó

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

1 xícara (chá) de leite

4 ovos

1 xícara (chá) de mel

### MODO DE FAZER:

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda rala. Deixe esfriar, misture a farinha, as especiarias, chocolate e o bicarbonato, dissolvidos no leite, e as gemas. No fim, misture as claras em neve e o mel. Asse em forma untada, em forno pré-aquecido. Calor moderado. Logo que estiver bem assado, regue com a calda.

### INGREDIENTE – CALDA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (sopa) de chocolate em pó

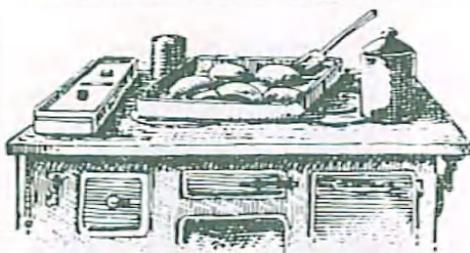
1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

### MODO DE FAZER

Junte tudo e leve ao fogo por 3 minutos após começar a ferver. Utilize sobre o pão e espere que seque para cortar.



## doces húngaros de abóbora

Receita (n. 619) enviada por Da. Maria Ferreira Batista, residente à Rua Walfrido de Moura, 287 - Fundos - Itararé - SP.

### INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) bem cheias  
de açúcar mascavo - DOURADINHO  
1 pitada de sal  
1 25g de manteiga ou margarina  
250g de farinha de trigo

peneirada  
1 gema  
2-3 colheres de água gelada  
açúcar mascavo DOURADINHO  
suficiente para passar os doces

### MODO DE FAZER

Esfarele o açúcar, sal, manteiga ou margarina e farinha, como se fosse uma farofa. Ligue com a gema misturada com a água, sem amassar. Deixe descansar quanto prepara o recheio.

### INGREDIENTES - RECHEIO

500g de abóbora cozida e bem  
espremida

500g de açúcar UNIÃO  
1 pacote de coco ralado

### MODO DE FAZER

Junte a abóbora com o açúcar e leve ao fogo até ficar transparente e quase seca. Retire do fogo, acrescente o coco, mexa e deixe esfriar. Abra a massa, corte rodélas de tamanho médio, coloque um pouco de recheio em cada uma, dobre em meia lua calcando o rebordo para não abrir. Leve ao forno em assadeira untada e polvilhada e deixe assar com calor moderado. Ainda quentes, passe os doces pelo açúcar.



## bolo de frutas angélica

Receita (n. 620) enviada por Da. Angélica Barcaucas Denardi, residente à Rua Traviata, 149 – V. Independência – São Paulo – SP.

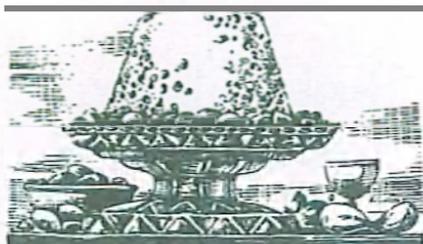
### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar mascavo DOURADINHO  
 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
 5 ovos  
 1 copo (pequeno) de vinho tinto  
 1 xícara (chá) de farinha de rosca  
 100g de castanha do pará moídas  
 100g de passas sem sementes

100g de frutas cristalizadas bem picadinhas  
 1 colher (sopa) de chocolate em pó  
 2 colheres (chá) de raspa de limão  
 1/2 colher (sopa) de cravinho moído  
 1 colher (sopa) de fermento em pó  
 Açúcar de confeitiro - GLAÇUCAR  
 e frutas cristalizadas suficientes para decorar o bolo

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e com as gemas até obter um creme bem ligado e claro. Adicione o vinho e a farinha de rosca alternadamente. Retire da batedeira, junte os ingredientes restantes e no fim as claras em neve, misturando sem bater. Asse em forma untada com calor moderado. Depois de desenformado, decore com as frutas cristalizadas e polvilhe com o GLAÇUCAR. Este bolo é próprio para época de Natal.



## bolo maranhense

Receita (n. 621) enviada por Da. Anadir Aparecida Martins, residente à Rua Santo Anselmo, 385 - Jd. São Bento - SP.

### INGREDIENTES

100g de amendoas moídas	4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar mascavo DOURADINHO
100g de avelãs moídas	1 xícara (chá) de manteiga ou margarina
100g de passas	8 ovos
100g de figos secos moídos	4 xícaras (chá) de farinha de trigo
100g de frutas cristalizadas	2 xícaras (chá) de maisena
4 colheres (sopa) de glicose	3 colheres (chá) de fermento em pó
1/2 noz-moscada ralada	1 pitada de sal
1 colher (café) de canela em pó	2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de conhaque	100g de nozes moídas
Açúcar de confeiteiro - GLAÇÚCAR para polvilhar o bolo	

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro. Junte os ovos, um a um, batendo sempre. Retire da batedeira e acrescente as farinhas peneiradas com o fermento e o sal, alternando com o leite. Adicione as nozes, amendoas e avelãs, a glicose, noz-moscada e canela, mexendo tudo sem bater. No fim, os figos, passas e frutas cristalizadas, bem maceradas no conhaque e passadas em farinha. Asse em forma de buraco, untada e polvilhada com farinha. O forno deve estar bem quente nos primeiros 10 minutos, reduzindo-se o calor até o bolo estar crescido e dourado. Polvilhe com o açúcar usando uma peneira pequena. Deve ser servido 48 horas depois de preparado porque fica mais macio e saboroso.



## bolo alegria

Receita (n. 628) enviada por Da. Leda Scacchetti, residente à Rua Olavo Bilac, 248 - Taubaté- SP.

### INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de passas  
sem sementes  
1/2 copo (água) de vermute branco  
e doce  
300g de ameixas pretas  
2 copos (água) de água  
1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
2 xícaras (chá) de açúcar mascavo  
DOURADINHO  
1 xícara (chá) de manteiga  
ou margarina

3 gemas  
1 colher (chá) de noz-moscada  
ralada  
1 colher (sobremesa) de canela  
em pó  
1 xícara (chá) de melado  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
peneirada com 1 colher (sopa) de  
fermento em pó  
1 xícara (chá) de leite  
3 claras em neve

### MODO DE FAZER

Colocar as passas no vermute deixando-as macerar durante 1 hora. Ao mesmo tempo levar ao fogo as ameixas com a água e o açúcar (1 xícara), deixando ferver sem deixar secar. Retirar os caroços e bater no liquidificador. Levar de novo ao fogo para secar. Reservar. Bater o açúcar (2 xícaras) com a manteiga ou margarina e as gemas. Juntar as especiarias, o melado, as passas bem escorridas e o doce de ameixas. Misturar bem, adicionar a farinha, alternando-a com o leite. No fim as claras, mexendo tudo sem bater. Deitar em forma alta de canudo, untada com manteiga e polvilhada com farinha, e assar em forno moderado. Desenformar, deixar esfriar e cobrir.

### INGREDIENTES - COBERTURA

3 colheres (sopa) de  
açúcar UNIÃO  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 colher (café) de essencia de

baunilha  
2 tabletes (pequenos) de  
chocolate meio amargo  
1 lata de creme de leite

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com a manteiga, juntar a baunilha e o chocolate derretido e frio. Bater bem e adicionar o creme de leite, gelado e sem soro. Utilizar sobre bolo.



# torta de nozes imperial

Receita (n.623) enviada por Da. Dárci Mark, residente a Rua da República, 281-301 - Porto Alegre - RS.

## INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar mascavo  
**DOURADINHO**  
 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
 2 ovos  
 1/2 xícara (chá) de água fervente  
 2 tabletes (pequenos) de chocolate meio amargo  
 1/2 xícara (chá) de nozes moídas

1/2 xícara (chá) de coalhada ou leite azedo  
 1 colher (chá) de baunilha  
 1/2 colher (café) de sal  
 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada com 1 colher (café) de bicarbonato de sódio e 1 colher (chá) rasa de fermento em pó

## MODO DE FAZER

Bata junto o açúcar e a manteiga ou margarina. Quando estiver bem cremoso, junte os ovos, um a um, sem parar de bater. Dissolva o chocolate com a água fervente, em banho maria e adicione à massa logo que esfriar. Misture as nozes e o sal. Adicione a coalhada ou leite azedo e a baunilha, alternado com a farinha já peneirada com os fermentos. Mexa sem bater, divida por 2 formas de camada (tamanho pequeno) e asse com calor moderado. Desenforme, deixe esfriar e recheie com chantilly.

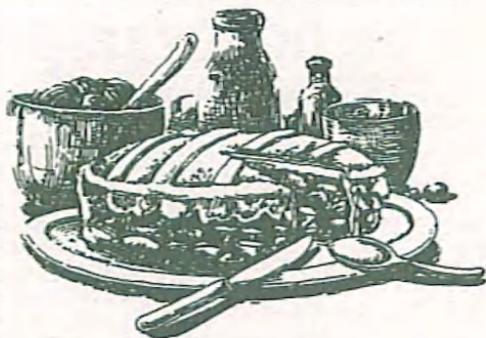
## INGREDIENTES - CHANTILLY

300g de creme de leite cru e gelado ou 1 lata de creme de leite gelado e sem soro

5 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro - **GLAÇUCAR**  
 1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha. Se usar creme fresco, use a velocidade mínima da batedeira. Se usar creme de lata, bata na velocidade média. Logo que a espessura do creme for acentuada e uniforme, está pronto. Recheie e cubra a torta, decorando-a com rasas de chocolate. Sirva bem gelada.



## torta de coco com pêsego

Receita (n.624) enviada por Da. Eunice Vicente, residente a Rua Bento Viana, 560 - Apto. 2 - Água Verde - PR.

### INGREDIENTES

200g de açúcar UNIÃO  
200g de manteiga ou margarina  
4 gemas  
1 1/2 copo (água) de leite  
200g de farinha de trigo  
raspa de 1 limão  
150g de coco ralado

3 colheres (café) de fermento em pó  
4 claras em neve  
2 colheres (sopa) de manteiga  
2 xícaras (chá) de açúcar mascavo -  
DOURADINHO  
1 lata de pêsegos escorridos  
2 xícaras (chá) de ameixas sem caroço

### MODO DE FAZER

Bata em creme o açúcar com a manteiga. Acrescente as gemas, depois a farinha alternada com o leite, raspa de limão, o coco, o fermento e no fim as claras. Misturá-las sem bater. Entretanto, unte muito bem uma forma redonda e grande. Cubra todo o fundo com o açúcar mascavo e coloque por cima os pêsegos e as ameixas, de forma decorativa. Jogue a massa sobre esta preparação e leve ao forno até estar bem assado. Desenforme ainda quente.



## bolo inglês

Receita (n.625 ) enviada por Da. Normalina Cavalcanti, residente à Alameda Casa Branca, 605 - Apto. 1400 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

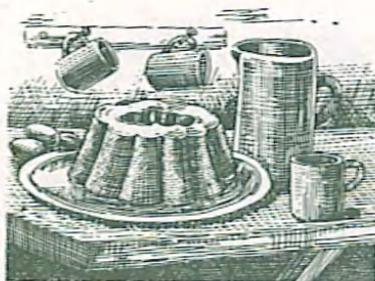
50g de uva passa branca  
 50g de uva passa preta  
 100g de frutas cristalizadas  
 1 1/2 copo (água) de rum  
 150g de açúcar mascavo

### DOURADINHO

100g de manteiga ou margarina  
 3 ovos inteiros  
 250g de farinha peneirada com 1  
 colher (sopa) de fermento em pó

### MODO DE FAZER

Colocar as uvas passas e a fruta cristalizada a macerar no rum durante 2 horas. Bater a manteiga ou margarina com o açúcar até ficar cremosa. Juntar os ovos, um a um, sem parar de bater. Retirar da batedeira, misturar a farinha sem bater e por fim as frutas e as passas, escorridas e envolvidas em farinha. Assar em forma própria, untada e forrada com papel também untado, com calor moderado.



## bolo de abóbora

Receita (n. 626) enviada por Da. Regina Maria Pavani Ramos, residente à Rua Maestro Sebastião Fonseca, 148 - Xavantes - SP.

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar mascavo - DOURADINHO	1 prato (sobremesa) de doce de abóbora
5 ovos inteiros	6 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) bem cheia de manteiga	peneirada com 1 colher (sopa)
1 pires (chá) de queijo ralado	rasa de fermento em pó

### MODO DE FAZER

Juntar tudo e bater bem até formar uma massa homogênea. Assar em forma de buraco, bem untada com manteiga. Depois de assado, deixar esfriar, um pouco, de-  
desenformar e cobrir com glacê.

### INGREDIENTES - GLACÊ

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de doce de abóbora	1 xícara (café) de leite

### MODO DE FAZER

Juntar tudo e levar ao fogo brando até engrossar, mexendo para não grudar na panela. Deixar esfriar e utilizar.



## bolo de maçã e nozes

Receita (n. 627) enviada pelo Sr. João Batista dos Santos, residente à Rua B-447, Bairro Ouro Preto – Pampulha – MG.

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) bem cheia de  
açúcar mascavo - DOURADINHO  
4 a 5 maçãs ácidas  
1 ovo  
1/4 de xícara (chá) de óleo  
1 xícara (chá) de farinha  
de trigo

1 colher (chá) de canela  
1 colher (chá) de essência  
de baunilha  
1/2 xícara (chá) de  
castanhas do Pará  
açúcar de confeitiro - GLAÇÚCAR  
para polvilhar o bolo.

### MODO DE FAZER

Misture o açúcar com as maçãs, descascadas e raladas no ralo mais grosso. Deixe em maceração por 30 minutos. Enquanto isso, bata o ovo com o óleo. Junte as maçãs e os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Asse com calor moderado em forma de bolo inglês, bem untada e polvilhada com farinha. Depois de pronto e desenformado, polvilhe com açúcar.



## bolo preto à moda de machico

Receita (n. 622) enviada por Da. Isaaq Banor Vieira, residente à Rua Fagundes Dias, 298 – Apto. 123 – Saúde – SP.

550g de açúcar mascavo -  
DOURADINHO

250g de margarina

125g de gordura vegetal

4 gemas

500g de farinha de trigo peneirada

1/2 litro de leite

1 xícara (chá) de melado

1 cálice de conhaque

1 cálice de vinho do porto

1 noz-moscada ralada

1 pacotinho de canela em pó

20g de bicarbonato de sódio

raspa de 1 limão

1 xícara (chá) de uvas passas sem  
sementes

1 xícara (chá) de nozes picadas

4 claras em neve

### MODO DE FAZER

Bater junto o açúcar, a margarina, a gordura vegetal e as gemas. Logo que a massa esteja cremosa acrescentar os ingredientes pela ordem indicada. No fim as claras bem misturadas sem bater. Levar ao forno quente em forma de buraco, untada com margarina e polvilhada com farinha. Desenformar depois de esfriar quase totalmente.



## fatias de amendoim

Receita (n. 629) enviada por Da. Mariinha M. de Sá, residente à Rua Carlos Gomes, 88 – Ouro Fino – MG.

### INGREDIENTES

500g de amendoim torrado  
e moído  
500g de açúcar mascavo –

**DOURADINHO**  
3 ovos inteiros  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo

### MODO DE FAZER

Junfar tudo e amasse até ligar. Coloca-se em forma retangular untada, e com a palma da mão vai-se calcando a massa até formar uma camada lisa e nivelada. Para facilitar, pode-se ir molhando a mão para não grudar na massa. Levar ao forno, com calor moderado, por 20 minutos. Depois de esfriar, cortar em fatias.



## **bolo estilo pão forte**

Receita (n. 630) enviada por Da. Aparecida C.T. Cavalli, residente à Rua Newton Prado, 368 - Apto. 21 - B. Retiro - SP.

### **INGREDIENTES**

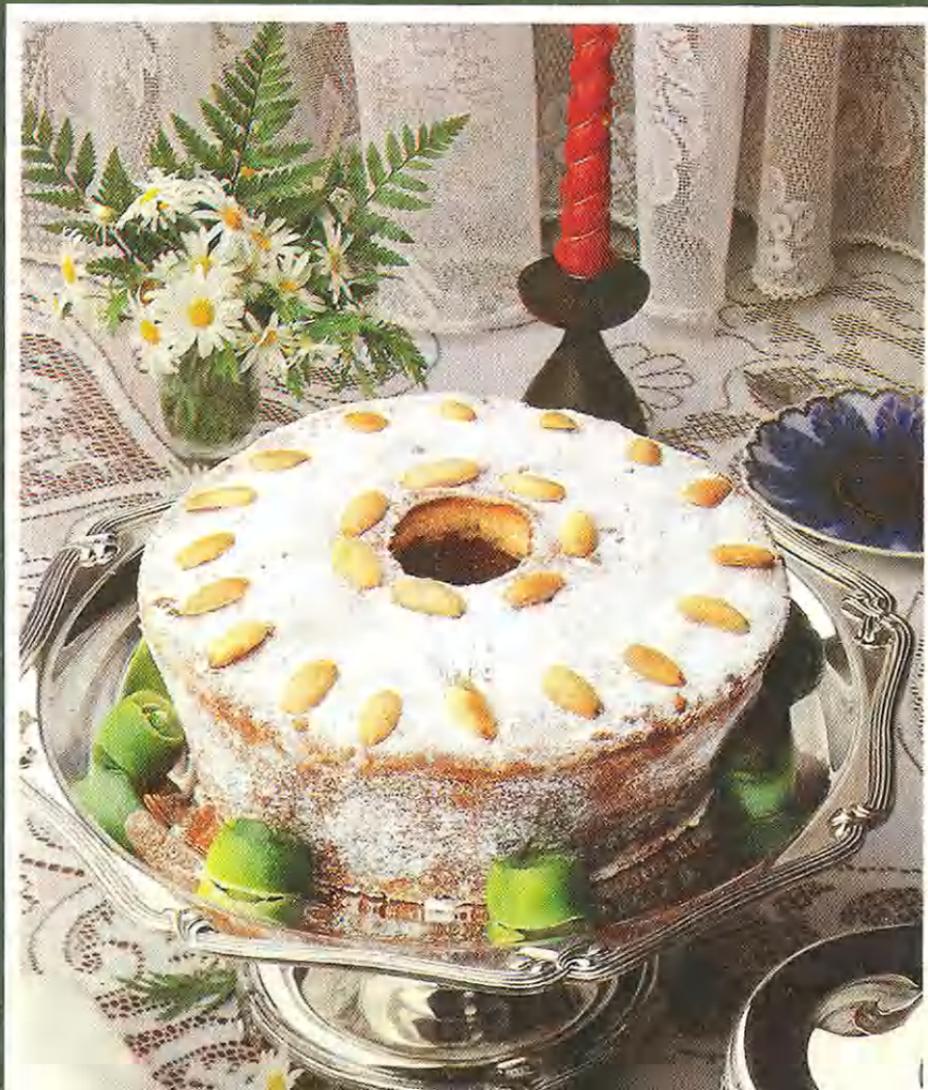
1 xícara (chá) bem cheia, de  
açúcar mascavo - DOURADINHO  
1 xícara (chá) de manteiga ou  
margarina  
6 gemas  
2 xícaras (chá) de farinha peneirada  
1/2 xícara (chá) de café CABOCLLO

1 colher (chá) de canela em pó  
1 colher (chá) de noz-moscada em pó  
1 colher (chá) de cravo em pó  
2 xícaras (chá) de frutas  
cristalizadas picadas  
1 xícara (chá) de nozes picadas  
1 colher (chá) de fermento em pó

### **MODO DE FAZER**

Bater a manteiga ou margarina com o açúcar, juntar as gemas, uma a uma, sempre batendo. Depois juntar a farinha e o café alternados, as especiarias as frutas cristalizadas e as nozes envolvidas em farinhas (1/2 xícara), e, por fim, o fermento. Mexer sem bater, deitar em forma de bolo inglês, bem untada e polvilhada e assar com calor moderado.

# Doces tradicionais





Brioche em coroa (633)



Rosca de Páscoa tipo folar (634)



## alegria de mulato

Receita (n. 631) enviada por Da. Janete Lilian Syka, residente à Rua Emilia Silva, 47 – Sapucaia do Sul – RS.

### INGREDIENTES

3 xícaras (chá) bem cheia de açúcar mascavo – DOURADINHO  
 4 colheres (sopa) bem cheias de manteiga ou margarina  
 5 ovos  
 1 pitada de sal  
 1 colher (chá) de limão ralado

1/2 colher (café) de noz-moscada  
 1 xícara (chá) rasa de chocolate em pó  
 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca  
 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
 1 colher (sopa) de fermento em pó  
 1 xícara (chá) de leite de coco

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com a manteiga ou margarina até ficar cremoso. Adicionar os ovos inteiros, um a um, sem parar de bater. Acrescentar o sal e o limão, a noz-moscada e o chocolate. Retirar da batedeira, juntar a farinha de rosca e a de trigo, peneirada com o fermento, alternando com o leite de coco. Não deve ser batido, apenas bem misturado. Assar em forma de canudo, untada e polvilhada com farinha de rosca, com calor moderado. Desenformar ainda quente e regar com a calda também quente. Servir frio com creme chantilly ou com qualquer tipo de sorvete preferido.

### INGREDIENTES – CALDA

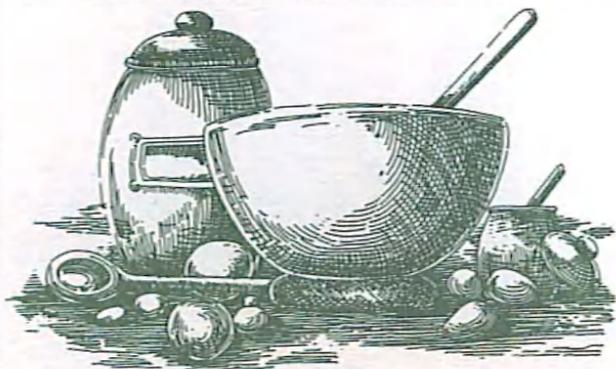
3 copos (água) de açúcar  
cristalizado - DOÇÚCAR  
1 copo (água) de água  
2 colheres (sopa)

de chocolate em pó  
1 cálice de licor de cacau  
leite puro, extraído de um coco  
ralado

### MODO DE FAZER

Preparar uma calda caramelada com o açúcar e a água. Juntar o chocolate dissolvido num pouco de água (para não empelotar) e o licor. Deixar ferver um pouco e retirar do fogo. Adicionar o leite de coco, mexer e utilizar.





## gugelhupf

Receita (n. 632) enviada por Da. Marilena Denike, residente à Rua Nhú-Guassú, 160 – Aeroporto – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

300g de farinha de trigo peneirada  
 20g de fermento de pão  
 1 xícara (chá) de leite  
 125g de manteiga ou margarina  
 100g de açúcar UNIÃO  
 1 pitada de sal  
 2 ovos  
 2 gemas

1 pitada de raspa de limão  
 2 colheres (chá) de essência de baunilha  
 50g de miolo de amêndoas sem pele e picadas  
 50g de passas sem sementes  
 açúcar de confeiteiro – GLAÇÚCAR suficiente para confeit

### MODO DE FAZER

Retire 1 xícara de farinha, misture o leite e o fermento e deixe em lugar quente para levedar. Entretanto, misture a farinha restante com a manteiga amolecida, limão, açúcar, baunilha, sal ovos e gemas. Acrescente a massa já fermentada e trabalhe tudo na batedeira por 5 minutos. Retire da batedeira, junte as passas e as amêndoas. Coloque em forma de buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha. Deixe crescer até dobrar o volume. Asse em forno quente durante 40 minutos. Desenforme ainda morno, passe para o prato em que será servido e polvilhe com o açúcar. Sirva logo que esfriar.



## brioche em coroa

Receita (r. 633) enviada por Dra. Gisey Araújo Palatichin, residente à Rua Espírito Santo, 347 — Apart. 2 — Porto Alegre — RS.

### INGREDIENTES

1 tableta de fermento fresco (de pão)  
1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de farinha de trigo  
1 colher (café) de sal  
1 colher (sopa) de açúcar UNIAO  
8 ovos mal batidos

200g de manteiga amolecida  
4 50g de farinha de trigo  
1 colher (sopa)  
de açúcar UNIAO  
1 colher (café) de sal  
1 gemma de ovo  
2 colheres (sopa) de leite

### MODO DE FAZER

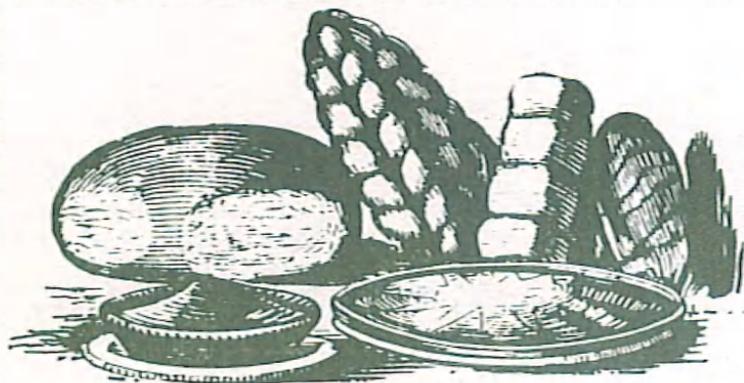
Juntar os 3 primeiros ingredientes, deixar bem o fermento e reservar em lugar quente até dobrar o volume. Em seguida, acrescentar o restante antes e lavar bem a massa. Colocar de novo em lugar quente até que a fermentação tenha dobrado o volume da massa (cerca de 4 horas). Depois de a massa dobrar a ponto bem antes disso, formar bolas do tamanho de um ovo e colocá-las dentro de forminhas uniaos das. Tomar outras pedações (1/2 do total da massa) da massa com cerca de 1/2 de farinha já colocada nas forminhas, fazer um pequeno rolo e enrolá-lo na forma de cada brioche, bem marcado com uma depressão feita com dedo. Depois colocá-los de novo, pincelá-los com a gema ligada com os 2 envelopes de leite, e deixar até que esteja bem crescido e formado bem no forno.

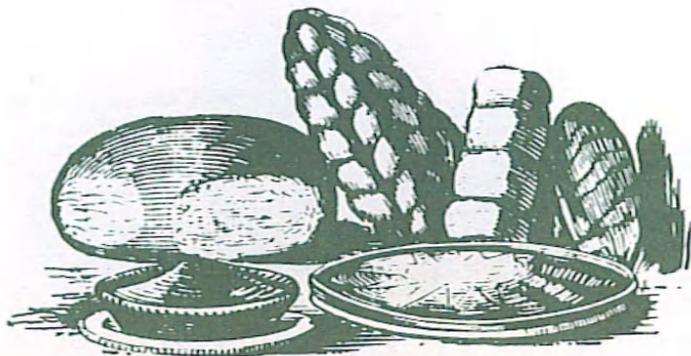
## MODO DE FAZER

Coloque a 1ª. mistura numa vasilha grande, junte os ovos bem batidos, amasse com as mãos, vá acrescentando o restante dos ingredientes, sempre sovando a massa. Logo que desgrude das mãos divida em 3 pedaços, enrole e forme a rosca trançada. Coloque numa forma grande de canudo central, introduza 5 forminhas de quindim com um peso dentro, sobre a trança, cubra e deixe levedar até dobrar o volume. Asse em forno quente nos primeiros 10 minutos. Depois reduza até estar crescida e tostada. Desenforme, pincele com glacê. Decore com frutas cristalizadas e coloque ovos cozidos e coloridos dentro das cavidades marcadas pelas forminhas.

## GLACÊ

Bata 2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro - GLAÇÚCAR, com suco de 1/2 limão até obter um mingau grosso. Utilize.





## rosca de páscoa tipo folar

Receita (n. 634) enviada por Da. Beatriz Lopes da Silva, residente à Rua Cândido Martins, 262 – Petrópolis – RJ.

### INGREDIENTES – FERMENTO BÁSICO

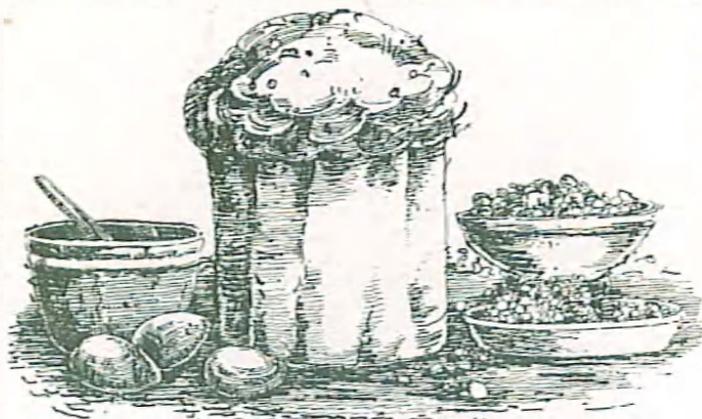
- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 2 copos (água) de leite      | 1 colher (sopa) rasa de sal         |
| 1/2 noz-moscada ralada       | 2 tabletes de fermento de pão       |
| 1 colher (sopa) de erva-doce | 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO    |
| 3 pedaços de canela em rama  | 2 xícaras (chá) de farinha de trigo |
| 2 cravinhos da Índia         |                                     |

### MODO DE FAZER

Ferva o leite com as especiarias. Tire do fogo e coe num guardanapo. Deixe esfriar um pouco e acrescente o sal, o fermento, o açúcar e a farinha. Ligue tudo muito bem e deixe levedar até dobrar o volume.

### INGREDIENTES – MASSA

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 6 ovos                          | 100g de passas sem sementes                                    |
| 2 colheres (sopa) de óleo       | 200g de frutas cristalizadas                                   |
| 2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO | farinha suficiente para formar uma massa que desgrude das mãos |



## panetone

Receita (n. 635) enviada pelo Sr. Tadeu Irochinski Filho, residente à Av. Morumbi, 775 - Apto. 11 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
 50g de fermento de pão  
 1 xícara (chá) mal cheia de água morna  
 100g de farinha de trigo peneirada  
 6 ovos

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
 200g de manteiga ou margarina  
 1 colher (sopa) de essência de panetone (compra-se em casas especializadas em festas)  
 200g de uvas passas

### MODO DE FAZER

Prepare o fermento básico juntando o açúcar (50g) com o fermento e a água morna. Misture bem e acrescente a farinha (100g), deixando levedar até dobrar o volume (cerca de 1 1/2 hora). Depois desse tempo, acrescente os ovos, manteiga ou margarina, essência e a farinha restante (500g), sovando a massa até abrir bolhas e se soltar das mãos (se for preciso, junte um pouco mais de farinha). Junte as frutas e as passas, divida a massa por 3 formas próprias, forrada com papel também untado e polvilhado com farinha. Deixe crescer de novo em lugar quente e cobertas com um pano. Logo que tenham aumentado o volume para o dobro (cerca de 2 horas), leve ao forno bem quente nos 10s. 10 minutos, reduzindo depois para que asse sem queimar (cerca de 45 minutos).



## rosca de dresden

Receita (n. 636) enviada por Da. Bernadete Azevedo, residente à Rua Vilaça, 712 Centro – São José dos Campos – SP.

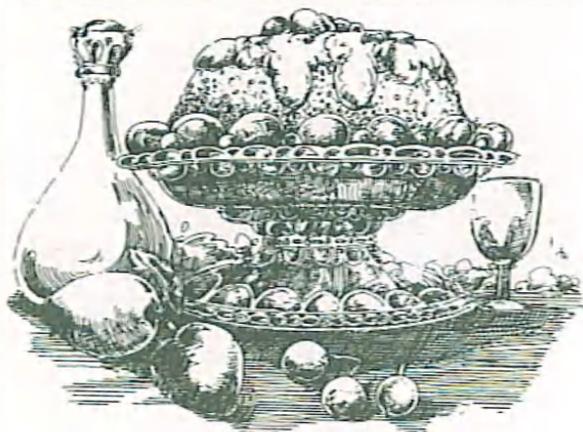
### INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de açúcar UNIAO  
 80g de fermento de pão  
 2 xícaras (chá) de leite morno  
 1 quilo de farinha de trigo peneirada  
 1 xícara (chá) de amêndoas sem

peles e cortadas em fatias finas  
 300g de manteiga ou margarina  
 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas picadinhas  
 100g de açúcar de confeitador – GLAÇUCAR

### MODO DE FAZER

Dissolva o açúcar e o fermento no leite, acrescente um pouco de farinha, misture e deixe levedar até dobrar o volume. Depois de crescido, junte a farinha restante, as frutas cristalizadas, as amêndoas e 200g de manteiga ou margarina. Sove bem a massa, corte em 3 porções iguais e faça 3 rolos. Coloque dois na assadeira e no meio destes o terceiro. Deixe crescer assim até dobrar o volume. Derreta as 100g de manteiga ou margarina restantes, pincele a rosca e asse em forno moderado por 50 minutos. Depois de pronto, polvilhe com o açúcar.



## savarin

Receita (n.637) enviada por Da. Irene Jesus dos Santos, residente à Rua D. Sebastião, Leme, 52 – Itanhaém – SP.

### INGREDIENTES

2 colheres (sopa) rasas de açúcar

UNIAO

20g de fermento de pão

1/2 copo (água) de leite morno

250g de farinha peneirada

4 ovos

1 pitada de sal

100g de manteiga batida em creme

### MODO DE FAZER

Dissolva o açúcar e o fermento no leite morno. Coloque a farinha numa tigela, abra uma cavidade no centro e coloque a primeira mistura e os ovos ligeiramente batidos. Bata bem até abrir bolhas. Cubra a massa e deixe crescer em lugar quente. Quando tiver o dobro do volume inicial, junte o sal e adicione a manteiga. Trabalhe a massa até absorver bem a gordura e coloque-a em forma de savarin bem untada com manteiga. Deixe levedar de novo até dobrar o volume. Leve ao forno quente nos primeiros 10 minutos, reduzindo-o para que acabe de assar sem queimar. Retire do fogo, desenforme e ensople com calda. Pincele com geléia de frutas. Depois de esfriar completamente encha o centro com chantilly e guarnesça os lados com metades de pêssegos decorados com chantilly e cerejas. Sirva bem frio.

### INGREDIENTES – CALDA

500g de açúcar cristalizado –  
DOÇÚCAR

2 copos de água  
1 cálice de rum

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar uma calda fina. Retire do fogo e acrescente o rum. Utilize.

### INGREDIENTES – CHANTILLY

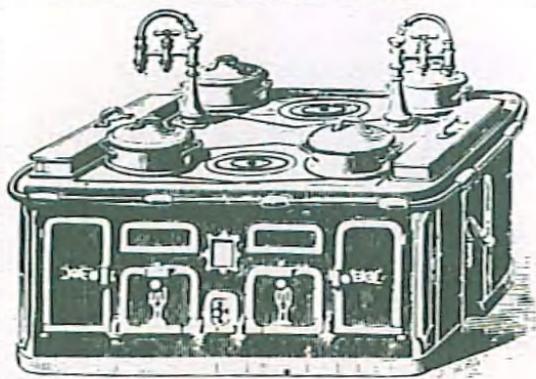
250g de creme de leite fresco e  
gelado  
3 colheres (sopa) de açúcar de

confeiteiro – GLAÇUCAR  
1 colher (chá) de essência de  
baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Quando a espessura for uniforme, está pronto.





# churros

Receita (n. 638) enviada por Da. Maria Luiza Moreira Fludge, residente à Rua Manoel Gonçalves Foz, 18 – São Paulo – SP.

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de água  
 1 pitada de sal  
 1 colher (sopa) de manteiga  
 ou margarina  
 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

6 ovos  
 açúcar UNIÃO e  
 canela suficiente  
 para passar os churros  
 óleo para fritar

## MODO DE FAZER

Leve ao fogo a água, o sal e a manteiga ou margarina. Logo que ferver, jogue a farinha peneirada, e mexa com colher de pau até formar uma bola que não grude na panela. Retire do fogo e mexa até esfriar um pouco. Adicione então os ovos, um de cada vez, e sempre batendo bem. Logo que todos os ovos estejam incorporados e a massa estiver bem homogênea, coloque-a no saco de confeitar preparado com o bico de pitanga. Frite a massa deitando-a em círculo com o começo no centro da panela, até chegar às paredes da mesma. Vire essa espiral de massa, deixe alourar e retire para escorrer sobre papel absorvente. Repita a operação até terminar a massa restante. Corte em pedaços do tamanho desejado, passe pelo açúcar com canela e sirva quente.



## trouxas de ovos (doce português)

Receita (n. 639) enviada por Da. Geny Araújo Palmeiro, residente à Rua Espírito Santo, 357/02 – Porto Alegre – RS.

### INGREDIENTES

1 quilo de açúcar cristalizado –

DOÇÚCAR

1 litro de água

2 dúzias de gemas

2 dúzias de

claras finas

### MODO DE FAZER

Com o açúcar e a água prepare uma calda em ponto de pérola fina. Misture as gemas com as claras finas (só a parte bem líquida da clara). Tome como medida uma xícara bem pequena, de café, e vá deitando essa medida da mistura das gemas com claras e calda fervendo. Não mexa, aguarde que se forme uma espécie de crepe; vire então do outro lado, usando uma escumadeira. Retire e coloque numa peneira molhada. Repita a operação até terminarem as gemas. Corte as laterais de cada placa de ovos, coloque o recheio, sobre o recheio os 2 pedacinhos cortados, e enrole como um rocambole, prendendo-o com um palito. Arrume num pirex retangular, bem juntas umas das outras e cubra com a calda aromatizada com água de flor de laranja ou com essência de baunilha. Logo que esfriarem, podem retirar o palito.

### INGREDIENTES – RECHEIO

1 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de  
amêndoas moídas

sem pele

6 gemas

3 colheres (sopa) de leite

### MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes, coloque numa panela bem pequena, leve ao fogo e deixe engrossar mexendo sempre. Utilize depois de esfriar. Trata-se de uma sobremesa tradicional e muito fina. própria para servir num jantar especial ou numa ceia.



## queijadinhas de sintra

Receita (n. 640) enviada por Da. Maria Stella Magnani, residente à Av. Suburbana, 10189 – Apto. 606 – Cascadura – RJ.

### INGREDIENTES – MASSA

250g de farinha  
de trigo peneirada  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 colher (sopa) de banha

1 gema  
1/2 xícara (chá) de água morna  
com uma colher (café) de sal  
bem dissolvido

### MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, amasse e sove bem até obter uma massa ligada e macia. Deixe descansar 30 minutos. Forre então as forminhas previamente untadas, coloque o recheio, polvilhe com canela e leve ao forno bem quente.

### INGREDIENTES – RECHEIO

500g de açúcar cristalizado –  
**DOÇUCAR**  
2 copos (água) de água  
100g de queijo fresco ralado  
250g de miolo de amêndoas

peladas e moídas  
2 colheres (sopa)  
de farinha de  
trigo peneirada  
8 gemas

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe ferver até atingir o ponto de pérola. Retire do fogo, junte o queijo ralado e as amêndoas, deixe esfriar um pouco, deite a farinha, mexa bem e ligue com as gemas. Volte ao fogo brando, sem parar de mexer, até que engrosse. Utilize.



## quindins simplificados

Receita (n. 641) enviada por Da. Tânia Cristina Ranieri, residente à Rua Maria J. Janitelli, 8 – Guarulhos – São Paulo - SP.

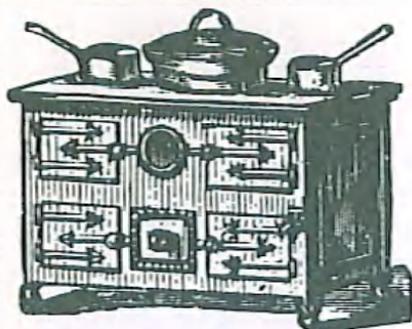
### INGREDIENTES

600g de açúcar UNIÃO  
300g de coco ralado fresco  
100g de manteiga

10 ovos  
açúcar granulado – GRANÇÚCAR  
para polvilhar as formas

### MODO DE FAZER

Junte e bata tudo muito bem. Deixe a massa descansar enquanto prepara as formas. Estas devem ser de quindim, bem untadas e polvilhadas com o açúcar. Deite a massa nas forminhas e leve ao forno em banho-maria. Desenforme quando estiverem mornos.



## toucinhos do céu de coco

Receita (n.642) enviada por Da. Luci Marlene Haninec, residente à Av. dos Estados, 405 – Curitiba – PR.

### INGREDIENTES

500g de açúcar cristalizado

**DOÇUCAR**

1 copo (água) de água

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 coco ralado

1 lata de creme de leite (gelada e sem soro)

3 gemas

2 ovos inteiros

5 colheres (sopa) de maisena

1 colher (café) de raspa de limão

baunilha e canela em pó a gosto  
açúcar granulado - **GRANÇUCAR**  
para passar nas forminhas e nos  
toucinhos depois de prontos.

### MODO DE FAZER

Prepare uma calda grossa com o açúcar e a água. Coloque o coco e a manteiga numa tigela e despeje a calda por cima. Mexa devagar e deixe esfriar. Acrescente o creme de leite, as gemas e os ovos inteiros passados pela peneira, a maisena, o limão, a baunilha e a canela. Mexa bem sem bater. Coloque em forminhas bem untadas com manteiga e polvilhada com o açúcar. Asse em banho-maria, com forno bem quente por 30 minutos. Desenforme depois de levemente esfriados e passe-os no açúcar.



## forminhas de bombocado

Receita (n. 643) enviada por Da. Suely Nascimento de Oliveira, residente à Rua Ferreira de Araújo, 666 – Apto. 92 – Pinheiros – SP.

### INGREDIENTES

750g de açúcar UNIÃO  
2 copos (água) de água  
150g de manteiga

150g de farinha de trigo  
12 gemas  
1 copo (água) de queijo parmezão

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe ferver até ao ponto de pérola. Retire do fogo para esfriar enquanto prepara o restante da mistura. Bata as gemas com a manteiga e a farinha até obter um creme bem homogêneo. Adicione o queijo ralado bem fino, deite a calda em fio, mexendo sempre e deixe repousar 1 hora. Asse no forno em forminhas bem untadas, com temperatura moderada. Retire das forminhas quando ainda estiverem mornas.



## docinhos de milho verde

Receita (n. 644) enviada por Da. Jôya Neto Macedo, residente à Rua Miguel Costa, 195 – Porto Alegre – RS.

### INGREDIENTES

1 lata de leite condensado  
1 lata de milho verde  
escorrido

1 colher (sopa) de manteiga  
açúcar granulado – GRANÇÚCAR  
suficiente para enrolar os docinhos

### MODO DE FAZER

Bata no liquidificador, o leite condensado com o milho. Deite numa panela, acrescente a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre até soltar-se do fundo. Passe esta massa para um prato untado com manteiga, deixe esfriar e enrole os docinhos em formas de pequenas bolinhas, passando uma por uma no açúcar. Colocar em forminhas e deixar ao ar para cristalizarem. Decore com grãos de milho.



## mufins

Receita (n.645) enviada por Da. Cristina Knysak, residente à Rua José D'Carlo, 552 – Mogi das Cruzes – São Paulo - SP.

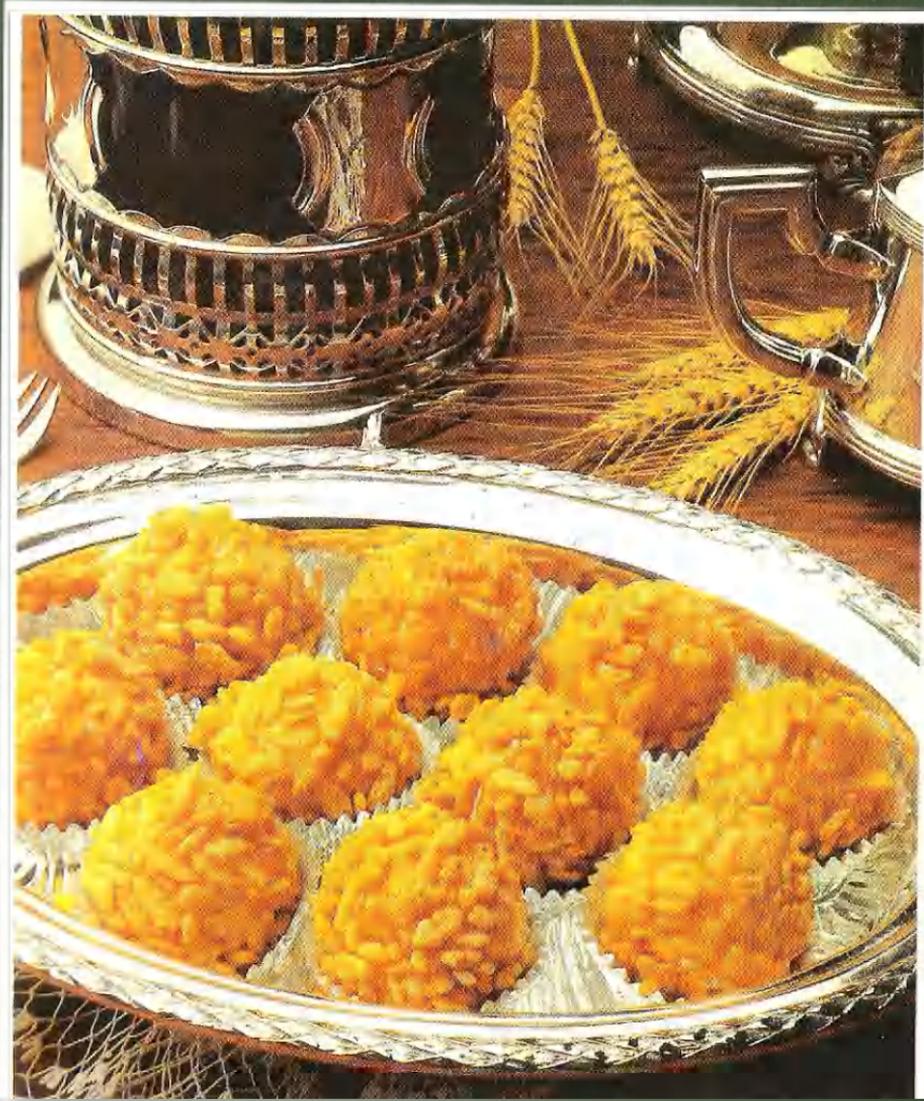
### INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	3 claras em neve
1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina	2 xícaras (chá) de leite
3 gemas	4 xícaras (chá) de farinha
	3 colheres (chá) de fermento em pó

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até ficar um creme. Junte as gemas, bata bem, adicione as claras e vá acrescentando o leite alternadamente com a farinha. No fim deite o fermento. Leve ao forno em forminhas de empadas, untadas com manteiga ou margarina, e asse com temperatura moderada. Sirva quentes, com manteiga e geléia de fruta, de preferência ao lanche ou de manhã com o café.

# Docinhos diversos



Queijadinhas folhadas (647)



Figos recheados (648)



## docinhos caramelados crocantes

Receita (n. 646) enviada por Da. Maria Lucia de Souza Bayma, residente à Rua Pedro de Carvalho, 321 – Meyer – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES

2 latas de leite condensado  
1 colher (sopa) de manteiga ou  
margarina  
1 pacote (pequeno)  
de pudim sabor

caramelo  
açúcar granulado – GRAÇÚCAR  
para envolver os docinhos,  
crespinhos de arroz para envolver  
os docinhos

### MODO DE FAZER

Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo até se soltar da panela. Passe para um prato untado e deixe esfriar. Enrole em formato de bolinhas e passe no açúcar. Deixe secar. Passe então os doces na calda caramelada e em seguida nos crespinhos. Coloque sobre pedra untada.

## INGREDIENTES – CALDA CARAMELADA

3 xícaras (chá) de açúcar  
cristalizado --  
DOÇUCAR

1 xícara (chá) de água  
2 colheres (sopa) de vinagre  
branco

## MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com água até dar ponto de bala dura. Acrescente o vinagre e deixe alourar. Vá passando os docinhos, em seguida role-os nos crespinhos e deixe secar. Coloque em forminhas de alumínio.





## queijadinhas folhadas

Receita (n. 647) enviada por Da. Natalina Canessi, residente à Rua Quinto Bertoldi, 27 – Guarujá – SP.

### INGREDIENTES – MASSA FOLHADA

500g de farinha de trigo  
1 copo (água) de água

1 colher (café) de sal  
500g de manteiga ou margarina

### MODO DE FAZER

Amasse a farinha com a água e o sal, sove-a bem e deixe repousar em lugar fresco por 30 minutos. Abra a massa, passe 1/4 da manteiga e dobre como um envelope. Deixe descansar 15 minutos na geladeira, abra de novo a massa e repita a mesma operação com os restantes 3/4 da manteiga. Abra então a massa, corte rodela e forre forminhas pequenas, previamente molhadas. Recheie e leve ao forno quente.

### INGREDIENTES – RECHEIO

3 xícaras (chá) de açúcar UNIAO  
12 gemas  
2 claras

1 coco ralado  
2 colheres (sopa) de manteiga amolecida

### MODO DE FAZER

Misture tudo muito bem, deite nas forminhas sem encher para não derramar no forno. Depois de prontas decore com calda caramelada e com uma cereja ou ameixa.

### INGREDIENTES – CALDA CARMELADA

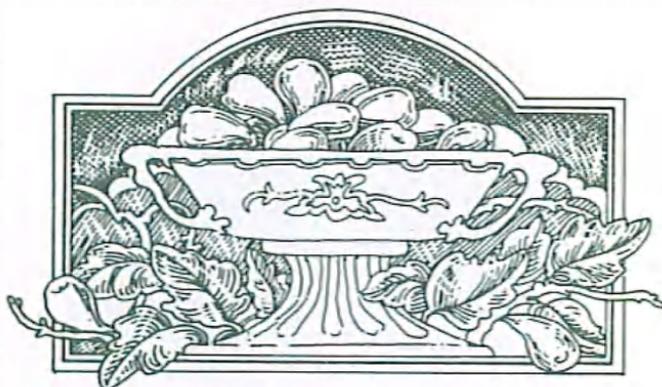
2 xícaras (chá) de açúcar  
cristalizado – DOÇUCAR

1 xícara (chá) de água mais  
1/2 xícara (chá) de água

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água (1 xícara) até caramelizar sem queimar. Junte a 1/2 xícara de água e deixe dissolver o caramelo até obter uma calda grossa.





## figos recheados

Receita (n. 648) enviada por Da. Lidia Noemia Carneiro, residente à Rua Visconde de Nacae, 777 – Apto. 2 – Curitiba – PR.

### INGREDIENTES

1 quilo de figos secos

pequenos e macios

### MODO DE FAZER

Alonge os figos apertando-os delicadamente. Corte em quatro até metade e afine as quatro pontas para que fiquem como um cálice de flor. Reserve.

### INGREDIENTES – RECHEIO

250g de açúcar cristalizado –  
DOÇÚCAR

1 copo (água) de água

200g de miolos de amêndoas  
moldas e sem peles

4 claras batidas

6 gemas

açúcar granulado –  
GRANÇÚCAR suficiente  
para passar o recheio

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio fraco. Deixe esfriar e acrescente os outros ingredientes. Misture bem e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar, faça bolas alongadas, passe no açúcar e introduza nos figos. Coloque em caixinhas de papel frizado. Este doce é próprio para o Natal.



## docinhos de amêndoas

Receita (n. 649) enviada por Da. Joana Azevedo Pinto Neves, residente à Rua Taquaritinga, 220 – Casa 8 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES.

3 gemas  
100g de amêndoas sem pele  
e moídas

1/2 lata de leite condensado  
6 colheres (sopa) de açúcar  
granulado – GRANÇÚCAR

### MODO DE FAZER

Bata muito bem as gemas, junte as amêndoas e o leite condensado. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até que veja o fundo da panela. Retire do fogo, deixe esfriar e faça pequenas bolinhas. Passe pelo açúcar e coloque em forminhas coloridas.



## cogumelos

Receita (n.650) enviada por Da. Marilene Maria de Lima, residente à Rua Jataí, 70 - C/1 - Queimados - Nova Iguaçu - RJ.

### INGREDIENTES - MASSA DE NOZES

500g de açúcar UNIÃO  
500g de nozes moídas  
1 copo (água) de leite

5 gemas  
açúcar granulado - GRANÇÚCAR  
suficiente para envolver os doces

### MODO DE FAZER

Misturar tudo em fogo brando. Mexer até se desgrudar da panela. Deitar num prato untado e deixar esfriar. Reservar.

### INGREDIENTES - MASSA DE AMÊNDOAS

500g de amêndoas sem pele e moídas  
250g de açúcar de confeitiro

GLAÇÚCAR  
1 clara

### MODO DE FAZER

Passar as amêndoas na máquina juntamente com o açúcar. Ligar com a clara até obter uma massa bem homogênea e macia. Reservar.

## MODO DE MONTAR

Estender a massa de nozes e cortar rodelas arredondando-as na palma da mão. Com a massa de amêndoas formar uns rolinhos, como o pé dos cogumelos. Colá-los às rodelas de nozes com uma pequena porção de doce de ovos, passar pelo açúcar e colocar deitados dentro de caixinhas de papel frisado. Deixar ao ar para cristalizarem.

## INGREDIENTES – DOCE DE OVOS

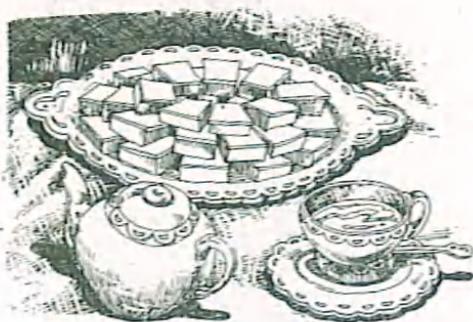
1 xícara (chá) de água  
4 gemas

1 xícara (chá) de açúcar  
cristalizado – DOÇUCAR

## MODO DE FAZER

Ferver o açúcar com a água até ponto de fio. Deixar esfriar, ligar com as gemas e levar de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Esfriar e utilizar.





## petit carré

Receita (n. 651) enviada por Da. Maria Terezinha de Amorim, residente à Rua Rio Bonito, 818 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

300g de açúcar UNIÃO  
 300g de manteiga ou margarina  
 300g de chocolate em pó  
 6 gemas  
 300g de farinha de trigo

peneirada  
 1 colher (chá) de fermento em pó  
 1 colher (chá) de essencia de  
 baunilha  
 6 claras em neve

### MODO DE FAZER

Bata os ingredientes pela ordem indicada. O fermento deve ser peneirado com a farinha e as claras misturadas sem bater. Asse em tabuleiro untado com margarina e forrado com papel também untado. O calor do forno deve ser moderado. Depois de pronto, desenformado e morno, cubra com glacê branco, deixe esfriar e corte em quadrados.

### INGREDIENTES – GLACÊ BRANCO

500g de açúcar de confeitiro –  
 GLACÚCAR

1/2 xícara (chá) de leite  
 1 colher (chá) de essencia de baunilha

### MODO DE FAZER

Misture tudo e leve ao banho-maria até ficar com um mingau grosso. Bata e empregue.



## delícias de nozes

Receita (n. 652) enviada por Da. Cláudia Rocha, residente à Av. Heitor Penteado, 1540 - Apto. 94 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

500g de açúcar cristalizado -  
**DOÇÚCAR**  
 2 copos (água) de água  
 10 gemas passadas pela peneira

500g de nozes moídas  
 3 xícaras (chá) de açúcar granulado  
 - **GRANÇÚCAR**, para  
 cristalizar os docinhos

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de pérola grosso. Retirar do fogo, deixa esfriar e ligar com as gemas batidas e com as nozes. Levar de novo ao fogo-brando, mexendo sempre até se soltar da panela. Deitar esta massa num prato untado com manteiga e deixar esfriar. Enrolar então os docinhos passando-os no açúcar e deixando-os ao ar para secarem. Colocar em forminhas de papel frisado.



## cocadinha infantil

Receita (n. 653) enviada por Da. Amélia Savoia Allegro, residente à Rua Tte. Otávio Gomes, 348 - Apto. 4 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

1 lata de leite condensado  
2 latas (as mesmas) de  
açúcar UNIAO

1 prato (sopa) de coco fresco  
ralado  
50g de manteiga

### MODO DE FAZER

Juntar e levar todos os ingredientes ao fogo brando, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Logo que pareça um doce de leite claro, bem solto da panela, jogar sobre uma pedra untada com manteiga. Cortar em quadradinhos e deixar esfriar.



## trufas de chocolate

Receita (n. 654) enviada por Shirlei Simone Simões, residente à Rua Marion Fernandes, 153 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

80g de açúcar UNIÃO  
150g de amêndoas sem peles  
levemente torradas e moídas  
150g de biscoitos champanhe  
3 colheres (sopa) rasas de

chocolate em pó  
licor e leite quanto baste para  
ligar a massa  
chocolate em pó suficiente para  
envolver os docinhos

### MODO DE FAZER

Junte os ingredientes secos (os biscoitos moídos) e vá molhando até obter uma consistência bem firme. Faça pequenas bolas do tamanho de trufas médias, passe pelo chocolate em pó e deixe secar um pouco antes de arrumar em forminhas de papel frizado.



## pedacinhos do céu

Receita (n. 655) enviada por Da. Maria Aparecida dos Santos, residente à Alameda Barão de Limeira, 1061 – Apto. 81 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

1 quilo de açúcar cristalizado –  
**DOÇÚCAR**  
 3 copos (água) de água  
 250g de manteiga fresca e sem sal  
 12 gemas passadas pela peneira

250g de amendoas  
 moídas e sem peles  
 250g de farinha de trigo peneirada  
 açúcar de confeitiro – **GLAÇÚCAR**  
 para polvilhar os doces

### MODO DE FAZER

Leve o açúcar e a água ao fogo, mexendo até dissolver o açúcar. Não mexa mais e aguarde que chegue ao ponto de pasta. Retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar. Junte as gemas, as amendoas e a farinha. Misture bem e deite em tabuleiro bem untado com manteiga, e forrado com papel também untado. Asse com calor moderado até corar e ficar com consistência firme. Deixe esfriar. Desenforme e corte em quadradinhos passando-os pelo açúcar.



## delícias de amêndoas

Receita (n. 656) enviada por Da. Teodolinda Santos, residente a Rua Jaguapita, 293 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

500g de açúcar cristalizado –  
DOÇUCAR  
1/2 litro de água

1 colher (sopa) de manteiga  
150g de miolos de amêndoas  
moídas sem peles

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Junte a manteiga e as amêndoas e deixe levantar fervura. Retire do fogo, deixe esfriar e misture no ovo batido com a farinha. Em seguida acrescente as gemas, mexa bem e deixe repousar por 2 horas. Mexa bem, deite pequenas porções de doce em forminhas untadas em forno moderado até crescerem e ficarem firmes. Retire das formas, passe no açúcar granulado e coloque em forminhas de papel frizado.



## tâmaras fingidas

Receita (n.657) enviada por Da. Claudete C. Goulart, residente à Rua Vicente Melillo, 11 – Nova Vila Teixeira – Campinas – SP.

### INGREDIENTES

2 latas de  
leite condensado  
250g de nozes moídas  
2 ovos batidos

2 colheres (sopa) de chocolate  
em pó  
açúcar granulado – GRANÇÚCAR  
para envolver os doces

### MODO DE FAZER

Misture tudo e leve ao fogo até se desgrudar da panela. Deitar num prato untado e deixar esfriar. Enrolar com o formato ovalado das tâmaras. Abrir um sulco ao longo do doce, utilizando um palito untado. Rechear esse sulco com doce de ovos e passar depois pelo açúcar.

### INGREDIENTES – DOCE DE OVOS

6 colheres (sopa) de  
açúcar UNIÃO

6 colheres (sopa) de água  
3 gemas

### MODO DE FAZER

Ferver o açúcar com a água até obter um ponto de pérola. Deixar esfriar, adicionar as gemas e levar de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Utilizar depois de frio. Colocar os docinhos em pequenas formas de alumínio.



## docinhos de frutas

Receita (n.658) enviada por Da. Cecília D. Guimarães, residente à Rua Três, 25 – Santo Amaro – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

200g de amêndoas sem pele e torradas  
150g de frutas cristalizadas  
2 claras sem bater

açúcar granulado – GRANÇÚCAR  
para envolver os docinhos  
e passas sem sementes para  
decorá-los.

### MODO DE FAZER

Moer as amêndoas juntamente com as frutas cristalizadas. Ligar com as claras (pequenas) e enrolar em bolinhas. Espetar uma passa em cada uma. Passar pelo açúcar e colocar em forminhas coloridas.

# Pães, roscas e biscoitos



Litas de Mel (660)



Pão de abóbora (661)





## pão rápido de abacaxi

Receita (n. 659) enviada por Da. Yumiko Nakazato, residente à Rua Antonio Cavazzan, 1076 – P. Peruche – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
 3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio  
 1 colher (chá) de sal  
 1 colher (sopa) de canela em pó  
 2 xícaras (chá) de abacaxi em calda

bem escorrido e picadinho  
 4 ovos bem batidos  
 1 1/4 xícara (chá) de óleo  
 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina derretida  
 2 xícaras (chá) de castanha do Pará picadinhas

### MODO DE FAZER

Peneire todos os ingredientes secos para uma tigela. Faça uma cova no centro e junte os restantes, ligando e amassando muito bem até formar uma massa homogênea. Coloque em uma forma de bolo inglês, untada com margarina e forrada com papel também untado. Asse com calor moderado (cerca de 1 hora).



## luas de mel

Receita (n.660) enviada por Da. Suzana Barboza Oliveira, residente à Rua Imirim, 100 - Jardim Emilia - Poá - SP.

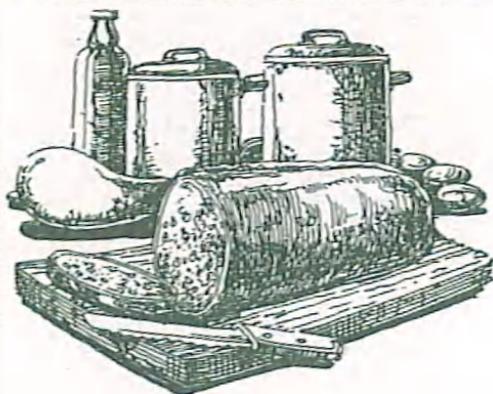
### INGREDIENTES

250g de açúcar UNIÃO  
500g de manteiga fresca e  
sem sal  
800g de farinha peneirada

1 xícara (chá)  
de mel e açúcar  
de confeitiro - GLAÇÚCAR  
para passar os petits fours

### MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a manteiga e o sal. Acrescente a farinha e trabalhe a massa até formar uma bola. Deixe descansar. Abra com o rolo com a espessura de 1/2 centímetro. Corte em formato de meia lua, usando um copo ou cortador próprio. Coloque em assadeira sem ser untada e leve a assar com calor moderado para que sequem com pouca cor. Retire do forno e deixe esfriar. Una as meias luas colocando entre elas uma camada de mel. Passe no açúcar e guarde numa caixa bem tampada.



## pão de abóbora

Receita (n. 661) enviada por Da. Aurora Rodrigues Teinfelder, residente à Av. Regente Feijó, 1114 - Água Rasa - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

1 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	1 colher (sopa)
1 xícara (chá) de leite morno	de raspa de limão
3 tabletes de fermento de pão	2 ovos inteiros
1 pitada de sal	500g de abóbora (pesada crua)
125g de manteiga ou margarina	7 xícaras (chá) de farinha de trigo

### MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o leite e acrescente o fermento, mexendo bem para dissolvê-lo bem. Adicione o sal, manteiga ou margarina e a raspa de limão. Acrescente os ovos já bem batidos como para pão de ló, a abóbora, cozida em água e bem espremida. Amasse vigorosamente e vá adicionando a farinha aos poucos, sovando bem a massa até formar bolhas. Deixe descansar até dobrar o volume. Abra a massa, coloque o recheio, enrole, deixe descansar de novo e leve ao forno quente, em assadeira. Depois de pronto cubra com glacê.

### INGREDIENTES – RECHEIO

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
500g de ricota passada pela peneira  
2 gemas

1 colher (chá) de essencia de  
baunilha  
200g de passas sem sementes

### MODO DE FAZER

Reserve as passas. O restante mexa para misturar bem. As passas são colocadas sobre o recheio, já espalhado sobre a massa.

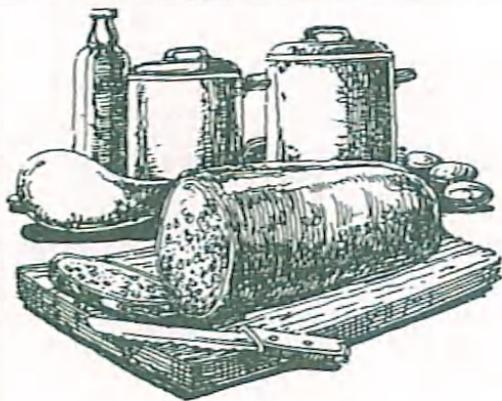
### INGREDIENTES – GLACÊ

1 xícara (chá) de açúcar de  
confeiteiro – GLAÇUCAR

1 colher (chá) de caldo de limão  
1 colher (chá) de água

### MODO DE FAZER

Mexa tudo muito bem até formar um mingau grosso. Empregue e deixe o pão no forno já desligado, até secar.





## pão de ameixa

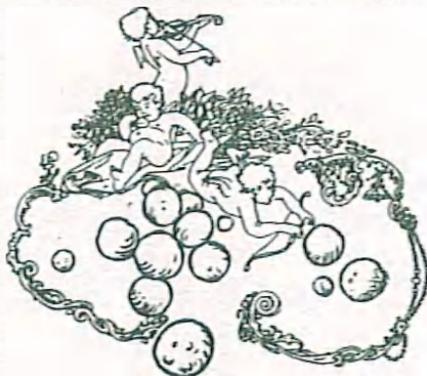
Receita (n. 664) enviada por Da. Iracema C. Sanches, residente à Rua Mem de Sá, 1002 – Maringá – PR.

### INGREDIENTES – MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	100g de margarina
6 xícaras (chá) de farinha de trigo	600g de ameixas sem caroços
2 ovos	2 xícaras (chá) de nozes moídas
1 1/2 xícara (chá) de leite	açúcar UNIÃO e canela para polvilhar
2 colheres (sopa) de fermento em pó	

### MODO DE FAZER

Junte todos estes ingredientes e faça uma massa bem ligada e macia. Abra-a com rolo e corte em quadrado de 5 centímetros. Coloque uma ameixa em cada um, enrole e arrume numa forma retangular, pequena e alta, desencontrando as camadas até encher a forma, polvilhando cada camada com as nozes moídas. Asse com calor moderado até estar bem crescido e tostado. Retire do forno e polvilhe com o açúcar misturado com a canela.



## bolachinhas de amor

Receita (n. 662) enviada por Da. Nilce Domingues, residente à Rua Goiás, 142 – Gonzaga – Santos – SP.

### INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
 2 copos (água) de semolina grossa  
 1 copo (água) de farinha de trigo  
 1 copo (água) de manteiga ou  
 margarina derretida

1 tablete de fermento de pão (15g)  
 água suficiente  
 para enrolar a massa  
 açúcar UNIÃO para passar as  
 bolachinhas

### MODO DE FAZER

Misturar todos os ingredientes, colocando a água só no fim para ajudar a ligar a massa. Fazer uma bolacha na palma da mão. Colocar o recheio e fechar a massa, moldando-a em forma de bolinhas. Assar em forno moderado, em tabuleiro untado com margarina.

### INGREDIENTES – RECHEIO

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

6 nozes moídas

### MODO DE FAZER

Fazer uma massa com o açúcar e as nozes. Utilizar. Depois de prontas, passar as bolachinhas no açúcar.



## biscoitinhos de chocolate

Receita (n.663) enviada por Da. Trajanes Soares de Araújo, residente à Rua B-3, 447 - B - Pampulha - Belo Horizonte - MG.

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de trigo  
 1/2 colher (chá) de fermento em pó  
 1/8 de colher (chá) de bicarbonato de sódio  
 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina  
 1 colher (chá) de essencia de

baunilha  
 3/4 de xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
 1 ovo  
 180g de chocolate meio amargo picado não muito fino  
 1/2 xícara (chá) de nozes ou castanhas do Pará picadinhas

### MODO DE FAZER

Bater a manteiga ou margarina com a baunilha e o açúcar até ficar cremoso. Juntar o ovo e bater até misturar bem. Em seguida, juntar os ingredientes secos, o chocolate em pedacinhos e as nozes ou castanhas do Pará. Pingar esta massa, em assadeira sem untar, com auxílio de uma colher de chá e levar ao forno moderado durante 12 a 15 minutos. Retirar os biscoitos do forno e deixar amornar antes de tirar da assadeira.



## bolinhos de areia

Receita (n.665) enviada por Da. Sara da Silva Serra, residente à Rua Dr. Campos Sales, 215 – Apto. 112 – Santo André – SP.

### INGREDIENTES

100g de açúcar UNIÃO  
300g de farinha de trigo  
200g de manteiga

2 xícaras (chá)  
de açúcar UNIÃO  
1 pitada de canela

### MODO DE FAZER

Mistura-se tudo muito bem, formando bolinhas que se vão colocando em tabuleiro polvilhado com farinha de trigo (não é untado). Com a ponta do dedo, faz-se uma ligeira covinha sobre o bolinho. Levam-se ao forno com calor brando para assem sem cor. Depois de prontos, logo à saída do forno passar as bolinhas pelo açúcar misturado com a canela.



## bolachinhas de coco

Receita (n. 666) enviada por Da. Rute Oliveira Sodré, residente à Rua Joaquim Rondina, 1504 – Agudos – SP.

### INGREDIENTES

6 colheres (sopa) bem cheias de  
açúcar UNIAO  
2 colheres (sopa) rasas de fermento  
em pó  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 xícaras (chá) de maisena

1 1/2 xícara (chá)  
de coco ralado  
3 colheres (sopa) de manteiga ou  
margarina  
2 colheres (sopa) de óleo  
3 ovos

### MODO DE FAZER

Coloque os ingredientes secos numa tigela e misture-os bem. Junte os ingredientes restantes e amasse até ligar a massa. Faça rosquinhas no formato desejado e leve ao forno bem quente, em tabuleiro levemente untado.



## biscoitos de amendoim

Receita (n. 667) enviada por Da. Eugenia Pacheco Augusto, residente à Rua Pin-dorama, 25 - Apto. 103 - Santos - SP.

### INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
 300g de manteiga ou margarina  
 1 1/2 xícara (chá) de amendoim  
 torrado e moído  
 1 pitada de sal

1 cálice de vinho doce  
 2 xícaras (chá) bem cheias de farinha  
 de trigo  
 açúcar granulado - GRANÇÚCAR  
 suficiente para passar os biscoitos

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até formar um creme, junte o resto dos ingredientes pela ordem acima. Forme uma bola com a massa (se precisar, pode colocar um pouco mais de farinha) e leve à geladeira por 2 a 3 horas. Depois, enrole os biscoitos pela forma desejada e coloque em tabuleiro sem ser untado. Leve a assar durante 10-15 minutos, retire do forno e passe os biscoitos pelo açúcar, o que deve ser feito com cuidado porque se quebram com facilidade.



# biscoitinhos amanteigados de laranja

Receita (n.668) enviada por Da. Sâmia Regina de Souza, residente à Rua Geral,  
216 - Colonia Santana - Mun. S. José - SC.

## INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de farinha de trigo  
3 colheres (chá) de  
fermento em pó  
1/2 colher (chá) de sal

200g de manteiga ou margarina  
1 xícara (chá) de açúcar UNIAO  
1 ovo  
1 colher (chá) de raspa de laranja

## MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa, junte o ovo e a raspa de laranja, e continue batendo até ligar tudo muito bem. Acrescente então a farinha reservada, amassando até obter uma massa bem homogênea. Faça pequenas bolas enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em tabuleiro sem ser untado. Asse no forno, com calor moderado por 10 a 15 minutos.



## rosquinhas napolitanas

Receita (n. 669) enviada por Da. Marcia Helena de Freitas – Caixa Postal, 78 – Capinópolis – MG.

### INGREDIENTES

1 copo (água) de açúcar UNIAO

1 colher (sopa) de manteiga ou  
margarina

3 ovos

1 pitada de sal

1/2 copo (água) de leite

10 colheres (sopa) de queijo ralado  
(tipo parmezão)

4 copos (água) de farinha de trigo

2 colheres (chá)

de fermento em pó

1 xícara (chá) de açúcar granulado

GRANÇUCAR

1 xícara (chá) de coco ralado

1 colher (chá) de canela em pó  
(para passar as rosquinhas)

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com a manteiga, os ovos e o sal. Acrescentar o leite e o queijo. Ligar e amassar com a farinha peneirada com o fermento. Fazer as rosquinhas, assar em tabuleiro untado, no forno com calor moderado. Depois de prontas, passar na calda e, em seguida na mistura do açúcar, coco e canela.

### INGREDIENTES – CALDA

500g de açúcar  
cristalizado

DOÇUCAR

1 copo (água) de água

### MODO DE FAZER

Ferver o açúcar com a água até chegar ao ponto de fio brando. Mergulhar as rosquinhas. Escorrer e passar no açúcar.



## biscoitos do céu

Receita (n.670) enviada por Da. Carmelita Chrispe Ornellas, residente à Rua Agostinho Mazzo, 108 - Cordeiro - RJ.

### INGREDIENTES

240g de açúcar UNIÃO  
240g de manteiga ou margarina  
raspa de 1 limão

2 ovos  
500g de farinha de trigo  
peneirada

### MODO DE FAZER

Juntar tudo, ligar e amassar sobre a pedra enfarinhada. Estender com o rolo e cortar em rodela. Assar em forno quente, em tabuleiro untado.



## biscoitos de polvilho

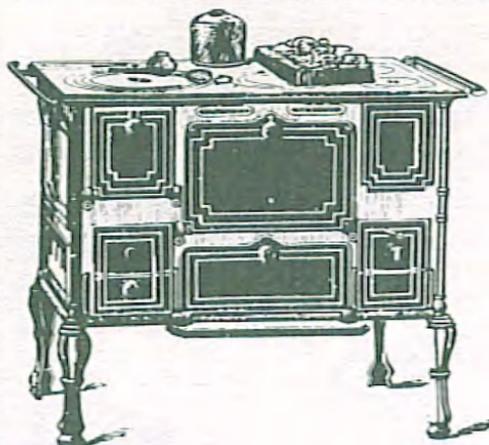
Receita (n. 671) enviada por Da. Hira Ruth Rodrigues Machado, residente à Rua Rio Grande do Sul, 413 – Sobrado – Estação de Juscelino – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES

9 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	2 tabletes de
500g de polvilho doce	margarina (200g)
2 colheres (chá) de fermento em pó	3 ovos inteiros

### MODO DE FAZER

Peneirar o açúcar com o polvilho e o fermento, juntar os ingredientes restantes e trabalhar a massa com as mãos até formar uma bola. Fazer os biscoitos da forma desejada e assar em forno com calor moderado, em tabuleiro sem ser untado.



## biscoitinhos de gengibre

Receita (n. 672) enviada por Da. Riça Ardigó, residente à Rua Luiz Albani, 143 – Brusque – SC.

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
 1 xícara (chá) de maisena  
 2 xícaras (chá)  
 de farinha de trigo  
 2 colheres (café) de bicarbonato  
 de sódio  
 1 colher (chá) de canela em pó  
 1/2 colher (café) de sal

1 1/2 xícara (chá) de manteiga  
 ou margarina  
 1 ovo  
 3 colheres (sopa) de glucose  
 1 colher (sobremesa) de gengibre  
 fresco e ralado  
 açúcar granulado – GRANÇÚCAR  
 suficiente para passar os biscoitos

### MODO DE FAZER

Peneire o açúcar com todos os ingredientes secos. Em seguida junte a manteiga ou margarina, o ovo batido e a glucose. Trabalhe a massa obtida até ligá-la sem amassar. Polvilhe as mãos com farinha e faça os biscoitinhos do formato desejado (ficam bem em argolinhas). Passe-os pelo açúcar granulado e leve ao forno em tabuleiro levemente untado, com calor moderado. Podem ser guardados em recipientes bem fechados, durando bastante tempo em perfeito estado.



## rosquinhas de neve

Receita (n. 673) enviada por Da. Deolinda Fusso, residente à Av. Lins de Vasconcelos, 2671 – Apto. 07 – V. Mariana – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

4 colheres (sopa)  
de açúcar UNIAO  
100g de manteiga ou margarina  
1 pitada de sal  
1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (café) de essencia  
de baunilha  
1 ovo  
polvilho doce que dê para  
enrolar.

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e o sal. Junte o fermento e o ovo e vá amassando com o polvilho até obter uma massa macia mas firme. Faça as rosquinhas, coloque em tabuleiro levemente untado e enfarinhado e leve ao forno médio. Devem ficar bem clarinhas.

# Pudins





Pudim de queijo fresco (676)



Pudim a moda da Sissi (675)



## pudim de nozes de natal

Receita (n. 674) enviada por Da. Rosa Arce Andreotti, residente à Rua Amazonas 284 – Londrina – PR.

### INGREDIENTES

400g de açúcar UNIÃO  
1/2 litro de leite  
6 biscoitos champanhe  
5 gemas batidas  
5 claras em neve

20 nozes moídas  
2 xícaras (chá) de açúcar  
cristalizado – DOÇUCAR  
1 xícara (chá) de água (para fazer  
o caramelo com que se forra a forma

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite e deixe ferver. Retire do fogo e adicione os biscoitos esfarelados e deixe esfriar. Acrescente então as gemas, as claras e as nozes. Misture bem, despeje na forma caramelada e cozinhe em banho-maria até estar bem firme. Retire do fogo, deixe esfriar e desenforme. Guarneça com ameixas em calda.

### INGREDIENTES – DOCE DE AMEIXAS E CALDA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
2 xícaras (chá) de água  
100g de ameixas

1 xícara (chá) de açúcar  
cristalizado – DOÇUCAR  
2 xícaras (chá) de água

### MODO DE FAZER

Leve ao fogo as ameixas com o açúcar e a água. Deixe ferver tampadas. Retire do fogo, deixe esfriar, retire os caroços e leve ao fogo para apurar. Reserve. Retire uma das duas xícaras de água, junte o açúcar e deixe apurar o ponto até formar um caramelo bem dourado. Acrescente a xícara de água restante e deixe ferver até amolecer o caramelo, deixando-o como uma calda grossa. Deite esta calda sobre o pudim e guarneça à volta com as ameixas.



## pudim à moda da sissi

Receita (n. 675) enviada por Da. Seiko Satake Sato, residente à Rua Dr. Carlos Augusto de Campos, 84 - Santo Amaro - São Paulo - SP.

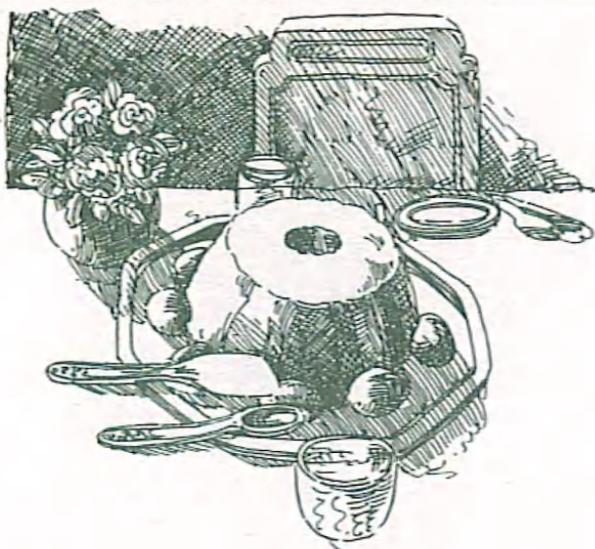
### INGREDIENTES

1 lata de milho verde, a mesma  
medida de água  
8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
1 lata de creme de leite

12 folhas de gelatina incolor  
6 colheres (sopa)  
de água quente  
cerejas suficientes para decorar

### MODO DE FAZER

Junte o milho com a lata de água e bata no liquidificador. Coe, esprema bem e recoloque no liquidificador, juntando o açúcar, o creme de leite e a gelatina, amolecida em água fria e dissolvida nas 6 colheres de água quente, em banho-maria. Bata tudo até ficar bem cremoso. Deite em forma molhada e leve à geladeira até ficar firme. Desenforme e decore com as cerejas.



## pudim de queijo fresco

Receita (n. 676) enviada por Da. Ivonette Mendes Oliveira, residente à Rua Boa Morte, 1754 – Piracicaba – SP.

### INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
 1 lata de leite condensado  
 2 latas de leite fresco  
 2 1/2 xícaras de queijo fresco  
 amassado  
 3 ovos

2 colheres (sopa)  
 de farinha de trigo  
 1 xícara (chá) de açúcar  
 cristalizado – DOÇUCAR  
 1/2 xícara (chá) de água  
 1 lata de pêssegos

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar, leite condensado e leite fresco, queijo, ovos e farinha, e bata no liquidificador. Com o açúcar (1 xícara) e a água (1/2 xícara). Prepare o caramelo e forre uma forma de pudim. Encha com a preparação já batida e cozinhe em banho-maria. Depois de frio, desenforme e decore com os pêssegos à volta. Sirva bem gelado.



## pudim de amêndoas

Receita (n. 677) enviada por Da. Norman Argento, residente à Rua Marechal Falcão da Frota, 763 – Apto. 102 – Realengo – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES

8 colheres (sopa) de açúcar UNILÃO

4 ovos

100g de amêndoas sem

peles e moídas

1 colher (sopa) de maisena

1/2 litro de leite

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até ficar claro e cremoso. Junte as amêndoas e a maisena. Misture o leite aos poucos. Deite em forma caramelada e cozinhe em banho-maria até estar firme e crescido. Desenforme depois de completamente frio.

### INGREDIENTES – CARAMELO

1 xícara (chá) de açúcar  
cristalizado –

DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de caramelo claro. Jogue na forma quente, cobrindo todo o seu interior. Se gostar, aumente a calda para o dobro.



## pudim de caramelo da vovó

Receita (n.678) enviada por Da. Marluce R. Fernandes, residente à Rua 9 de Julho, 126 – Iguape – SP.

### INGREDIENTES

175g de açúcar

UNIAO

2 colheres (sopa) de água

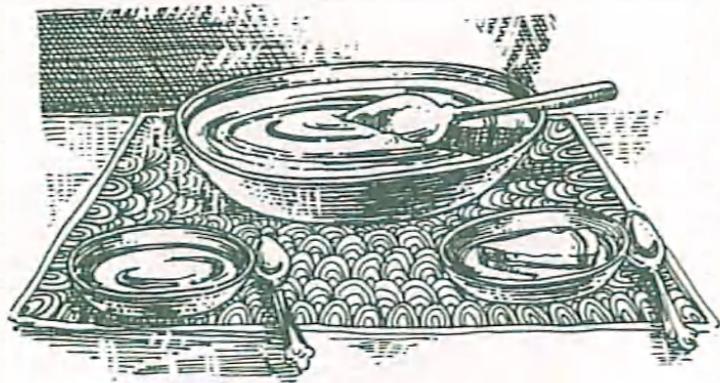
1/2 litro de leite

casca de 1/2 limão

4 ovos

### MODO DE FAZER

Retire 50g dos 175g de açúcar, junte com a água e prepare um caramelo bem dourado. Forre o fundo da forma. Passe manteiga nos lados e reserve. Ferva o leite com a casca de limão. Reserve. Bata os ovos com o açúcar restante. Retire a casca do limão e vá deitando o leite bem quente sobre essa gemada. Passe pela peneira e coloque na forma reservada. Cozinhe em banho-maria até ficar bem firme. Deixe esfriar, desenforme e leve à geladeira. Decore a seu gosto.



## pudim molotoff

Receita (n. 679) enviada por Da. Maria Filomena Branco de Campos Saraiva, residente à Rua Benjamim Constant, 1579 – Anápolis – GO.

### INGREDIENTES

7 colheres (sopa) de açúcar UNIAO	7 claras
1 xícara (chá) de água	1 pitada de sal

### MODO DE FAZER

Coloque o açúcar com a água no fogo e deixe caramelar até ficar bem dourado. Jogue sobre as claras batidas em neve com o sal, deitando a calda em fio e sem parar de bater. Logo que a massa esteja toda com cor uniforme e o caramelo bem dissolvido, deite numa forma untada e leve ao forno durante 7 minutos. Desenforme quente sobre um prato fundo, deixe amornar e cubra com ovos moles.

### INGREDIENTES – OVOS MOLES

7 colheres (sopa) de açúcar UNIAO	7 meias cascas de ovos de água 7 gemas
--------------------------------------	---

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe até ponto de fio. Deixe esfriar, ligue com as gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até ferver e engrossar um pouco. Derrame este creme sobre o pudim e sirva gelado.



## pudim da sogrinha

Receita (n. 680) enviada por Da. Myroslawa Cabral Bezerra Tocachelo, residente à Rua W 25 – Casa 369 – Vila dos Sargentos da Aeronáutica – Anápolis – GO.

### INGREDIENTES

2 pãezinhos pequenos (50g)  
1/2 litro de leite  
3 ovos

7 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
50g de queijo ralado  
1 colher (chá) de maisena

### MODO DE FAZER

Retire as cascas mais grossas dos pães, corte em pedaços e coloque no liquidificador com todos os outros ingredientes. Bata até obter um creme ralo mas bem homogêneo. Deite em forma de pudim caramelada e leve ao banho-maria até estar firme e crescido.

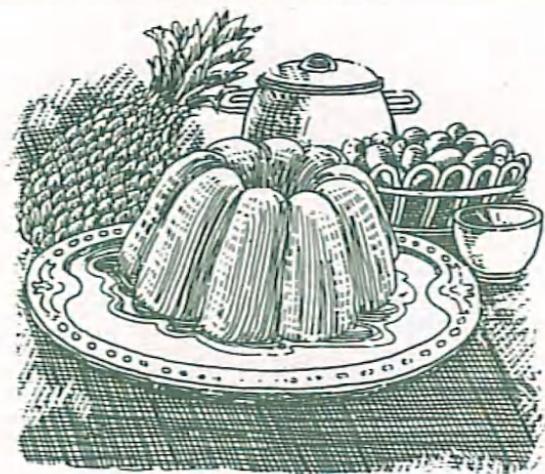
### INGREDIENTES – CARAMELO

6 colheres (sopa) de açúcar  
cristalizado

– DOÇUCAR  
4 colheres de água

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de caramelo. Não mexa enquanto o ponto estiver se formando. Cubra a forma e utilize.



## pudim de abacaxi

Receita (n. 681) enviada por Da. Cláudia Sabatoski, residente à Av. Manoel Ribas, 526 – União da Vitória – PR.

### INGREDIENTES

1 abacaxi grande e bem maduro  
500g de açúcar UNIÃO  
12 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar cristalizado – DOÇUCAR  
1 xícara (chá) de água, para caramelar a forma

### MODO DE FAZER

Prepare o abacaxi, corte-o em pedaços e bata no liquidificador. Passe pela peneira e aproveite apenas o suco. Adicione a este suco o açúcar e leve ao fogo até ficar em ponto de pasta. Retire e deixe esfriar. Bata os ovos inteiros, passe pela peneira e junte à calda, mexendo bem. Forre a forma com o caramelo preparado com o açúcar e a água. Deite o doce de abacaxi e leve a cozinhar em banho-maria sobre o fogo. Desenforme depois de frio.



## pudim de coco familiar

Receita (n. 682) enviada por Da. Nely Maria Machado de Brito, residente à Rua Tiradentes, 692 – Venâncio Aires – RS.

### INGREDIENTES

1 quilo de açúcar cristalizado –  
**DOÇÚCAR**  
 4 xícaras (chá) de água  
 1 colher (sopa) de manteiga  
 50g de uvas passas

9 ovos inteiros menos 3 claras  
 1 coco ralado  
 2 colheres (sopa) de  
 farinha de trigo  
 peneirada

### MODO DE FAZER

Ferver o açúcar com a água até obter ponto de fio. Retirar do fogo e acrescentar a manteiga e as passas. Deixar esfriar. Enquanto isso, bater os ovos e misturar com o coco e a farinha. Juntar a calda, mexer para ligar e deitar em forma de pudim bem untada com manteiga ou margarina. Levar ao forno até ficar bem assado. Desmoldar quando estiver morno.



## pudim de amêndoas elisa

Receita (n.683) enviada por Da. Elisa de Almeida Leitão, residente à Rua Rafael Tobias de Aguiar, 64 – Campos do Jordão – SP.

### INGREDIENTES

500g de açúcar cristalizado –  
DOÇÚCAR  
2 copos (água) de água  
500g de miolo de  
amêndoas sem  
pele e moídas  
2 colheres (sopa) de manteiga  
sem sal

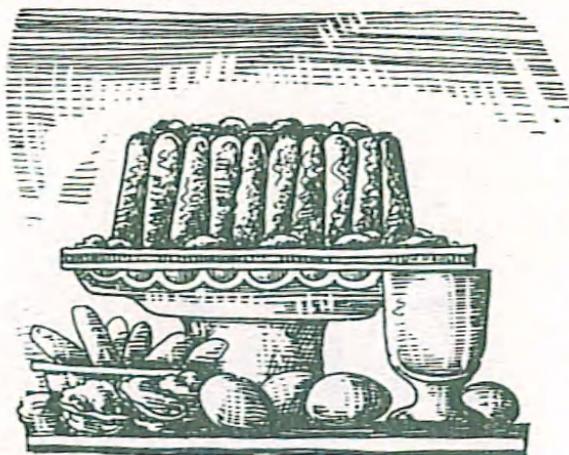
2 colheres (sopa) de farinha de  
trigo peneirada  
1 pitada de sal  
10 ovos inteiros  
2 xícaras (chá) de açúcar  
cristalizado – DOÇÚCAR  
1 xícara (chá) de água (para  
caramelar a forma)

### MODO DE FAZER

Junte e ferva o açúcar com a água até obter um ponto de pérola grosso. Retire do fogo, acrescente a amêndoas e a manteiga e deixe esfriar um pouco. Adicione a farinha batida com o sal e os ovos, mexendo lentamente para não açucarar. Deite na forma já caramelada e cozinhe em banho-maria sobre o fogo. Desenforme depois de frio e não leve à geladeira.

### CAMELO

Ferva o açúcar com a água até caramelar. Jogue na forma, cobrindo-a bem.



## Pudim de nozes narchi

Receita (n. 684) enviada por Da. Ana Steigleder Narchi, residente à Rua Soler, 3945 - Bueno Aires - Argentina.

### INGREDIENTES

300g de açúcar UNIÃO  
8 gemas  
1 litro de leite  
100g de nozes picadas  
100g de amaretes picados  
(petits fours de amêndoas amargas)

200g de biscoitos  
champanhe  
vinho branco suficiente para  
umedecer os biscoitos  
1 copo de marmelada de  
damasco  
nozes para decorar

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com as gemas até ficar branco. Escaldar com o leite bem quente e cozinhar em banho-maria, sem deixar ferver a água para não talhar o creme. Deixar esfriar e reservar. Picar e misturar as nozes com os amaretes e reservar. Untar bem uma forma de pudim, forrar o fundo e os lados com os biscoitos champanhe. Umedecê-los com o vinho e passar sobre toda a sua superfície uma leve camada dos biscoitos restantes picados. Repetir esta mesma montagem até terminar os ingredientes, sendo que a última camada deve ser de monteiros. Cozinhar o pudim em banho-maria durante 30 minutos aproximadamente. Desenformar depois de completamente frio. Decorar com as nozes.



## pudim delicioso de amendoim

Receita (n. 685) enviada por Da. Marina Angelo Serafim, residente à Rua Eixú, 36 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
5 ovos  
2 colheres (sopa) bem cheias  
de maisena  
1 copo (água) de leite  
1 xícara (chá) de coco ralado

1 xícara (chá) de amendoim  
torrado e moído  
2 xícaras (chá) de açúcar  
cristalizado -  
DOÇÚCAR  
1 xícara (chá) de água

### MODO DE FAZER

Coloque no liquidificador o açúcar, os ovos, maisena, leite, coco e amendoim, e bata até obter uma mistura homogênea. Ferva o açúcar (2 xícaras) com a água (1 xícara) até ponto de caramelo. Deite na forma forrando-a por completo. Coloque então a massa do pudim no banho-maria até estar bem firme. Retire do fogo e aguarde que esfrie completamente para desenformar.



## pudim de feijão branco

Receita (n. 686) enviada por Da. Maria Leontina Parente Machado, residente à Rua Dr. Romeu Benetti, 77 - Pari - São Paulo - SP.

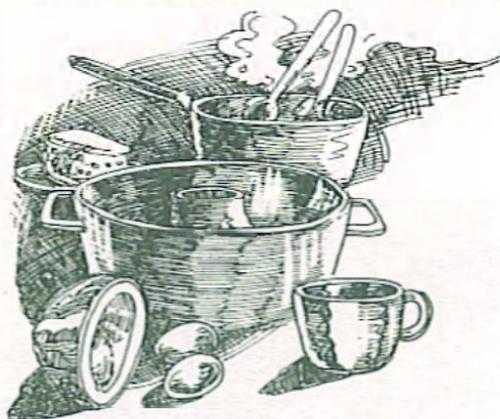
### INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO  
2 copos (água) água  
250g de feijão branco,  
cozido e passado pela peneira  
4 ovos inteiros  
2 gemas

1 colher (sopa) de manteiga ou  
margarina  
raspa de 1 limão  
1 xícara (chá) de açúcar  
cristalizado - DOÇUCAR  
1/2 xícara (chá) de água

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe ferver (sem mexer) até fazer ponto de fio. Retire do fogo. Junte o feijão e a manteiga ou margarina, e deixe esfriar antes de acrescentar os ovos inteiros, já batidos, com as gemas. Adicione o limão e mexa bem, sem bater. Com a xícara de açúcar e a 1/2 xícara de água prepare o caramelo para revestir a forma. Deite a massa já pronta e leve ao forno com calor moderado, até que, enfiando um palito, este saia seco. Sirva bem frio.



## pudim alterosa

Receita (n. 687) enviada por Da. Nilza Siqueira Anderson, residente à Rua do Cruzeiro, 167 - V. Duzzi - São Bernardo do Campo - SP.

### INGREDIENTES

2 copos (água) de açúcar UNIÃO  
1 copo (água) de água  
5 ovos inteiros  
1 lata de leite condensado  
1 xícara (chá) de queijo de

Minas ralado  
200g de coco ralado (fresco)  
1 colher (sopa) de farinha  
de trigo  
1 xícara (chá) de leite

### MODO DE FAZER

Faça uma calda rala com o açúcar e a água. Reserve. Coloque todos os ingredientes na batedeira na ordem indicada acima. Bata para ligar tudo muito bem. Retire da batedeira, acrescente a calda, mexendo só para misturar. Asse em forma de buaco, bem untada e revestida de calda caramelada. Asse em forno moderado. Não é preciso o banho-maria. Desenforme depois de frio.

### INGREDIENTES - CALDA CARMELADA

2 xícaras (chá) de açúcar  
cristalizado - DOÇUCAR

1 xícara (chá) de água  
1/2 xícara (chá) de água

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água (1 xícara) e mexa até dissolver. Pare de mexer e aguarde que atinja uma bonita cor dourada escura. Adicione a água restante (1/2 xícara), deixe dissolver e engrossar. Utilize.



## pudim mineiro

Receita (n. 688) enviada por Da. Sara Moreira, residente à Rua Antonio Carlos, 381 - Bairro Matias Barbosa - Monte Alegre - MG.

### INGREDIENTES

600g de açúcar UNIÃO  
 3 copos (água) de água  
 2 colheres (sopa) bem cheias  
 de manteiga  
 1 coco ralado  
 1 pires (chá) bem cheio  
 de queijo de Minas (duro)

1 cálice de vinho do porto  
 canela e noz-moscada a  
 gosto  
 12 ovos  
 1 xícara (chá) bem cheia de  
 farinha de arroz  
 ou farinha de trigo

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar e deixe ferver até o ponto de pasta. Retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar um pouco. Misture o coco e o queijo, o vinho, as especiarias, as 12 gemas e apenas 3 claras. Acrescente a farinha. misture tudo muito bem e leve a assar em forma de buraco bem untada. O calor do forno deve ser regular. Desenforme depois de esfriar.



## pudim de ricota com passas

Receita (n. 689) enviada por Da. Guilhermina F. da Rosa, residente à Rua Parauá, 163 – Jardim Tarumã – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

200g de açúcar UNIAO

100g de manteiga

500g de ricota fresca

4 gemas

50g de farinha de trigo peneirada

300g de passas sem sementes

amolecidas em vinho branco

1 colher (chá) de essencia

de baunilha

4 claras em neve

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme bem claro. Junte a ricota peneirada, as gemas, a farinha e as passas. No fim, adicione a baunilha e as claras, mexendo sem bater. Leve ao forno em forma bem untada e asse com calor moderado até estar bem dourada e firme. Desenforme depois de esfriar completamente.

# Sobremesas

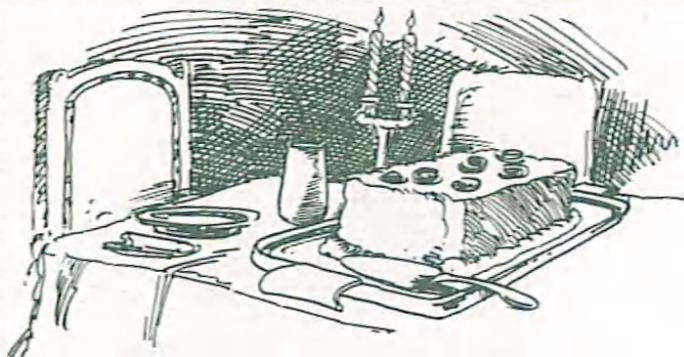




Manjar de morangos frescos (692)



Doce de leite em calda (691)



## charlotte de chocolate e nata

Receita (n. 690) enviada por Da. Ana Lúcia Gomes, residente à Rua Itacolomi, 1591 - Pato Branco - PR.

### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
 250g de manteiga sem sal  
 7 gemas  
 1 colher (chá) de raspa de limão  
 4 barras de chocolate cobertura raspado fino  
 150g de castanhas do Pará, picadas e torradas

1 xícara (chá) de bom licor  
 3 xícaras (chá) de leite  
 500g de biscoitos champanhe  
 250g de creme de leite, cru e gelado  
 3 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro - GLAÇÚCAR  
 1 colher (chá) de essencia de baunilha

### MODO DE FAZER

Forre uma forma retangular com papel aluminio. Reserve. Bata o açúcar com a manteiga, gemas e limão. Umedeça os biscoitos com o licor misturado com o leite. Faça uma camada no fundo da forma, cubra com uma camada de creme, uma de castanhas, outra de chocolate e outra de chantilly. Repita a operação até terminar todos os ingredientes, sendo que a última deverá ser de biscoitos. Leve à geladeira e desenforme depois de bem gelado e firme. Retire o papel de alumínio. Decore com chantilly e chocolate reservados para esse fim.

### MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha. Use a batedeira com a velocidade mínima. Considere pronto quando o creme se apresentar com espessura uniforme. Utilize.



## doce de leite em calda

Receita (n. 691) enviada por Da. Agdalva F. Pinto, residente à Av. Quatro, 411 – Base Aérea de Cumbica – SP.

### INGREDIENTES

1 quilo de açúcar UNIÃO  
1 litro de leite fresco  
3 cravinhos

1 pau de canela em rama  
1 colher (sopa) de suco de limão  
12 ovos

### MODO DE FAZER

Junte o leite com o açúcar, mexa sobre o fogo até dissolver. Quando levantar fervura acrescente as especiarias e o suco de limão e deixe em fervura branda enquanto bate os ovos inteiros na batedeira. Os ovos devem ficar muito bem batidos, esbranquiçados e fofos. Coloque esta massa sobre o leite e não mexa até que começa a solidificar. Então mexa com colher de pau para que os pedaços fiquem menores. Quando a calda engrossar de novo, retire do fogo e passe para uma cometeira. Sirva bem gelado. Este doce deve ser feito em panela grande porque cresce muito o cozimento.



## manjar de morangos frescos

Receita (n. 692) enviada por Da. Mirtes Teresinha Suave, residente à Vila Carolina, 84 – Cascatinha – Petrópolis – RJ.

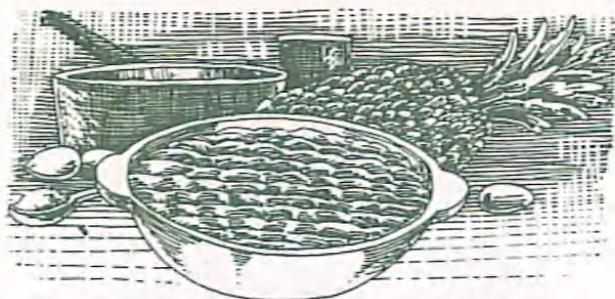
### INGREDIENTES

1 quilo de açúcar UNIÃO  
3 copos (água) de água

1 quilo de morangos maduros  
6 colheres (sopa) de maisena

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe ferver até tomar ponto de fio brando. Divida a calda em duas porções iguais, colocando-as em duas panelas. Numa das metades da calda acrescente os morangos já limpos e leve ao fogo até levantar uma fervura de 5 minutos. Retire do fogo, coe a calda e passe os morangos para a outra calda reservada. Deixe esfriar, misture a maisena e leve de novo ao fogo até engrossar. Deite este creme em forma com buraco, molhada, e deixe esfriar. Depois de completamente fria, coloque na geladeira. No dia seguinte, desenforme o pudim num prato fundo. Cubra com a calda (a 2a.) e guarneça com os morangos que ficaram toda a noite dentro dela. Sirva bem gelado.



## doce de abacaxi com chantilly

Receita (n. 693) enviada por Da. Ana Maria Leite, residente à Av. Professor Francisco Morato, 2203 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

250g de açúcar UNIÃO

1 abacaxi grande

1 1/2 litro de água

4 colheres (sopa) bem cheias

de maisena

4 ovos

2 latas de leite condensado

2 latas de leite fresco

### MODO DE FAZER

Pique o abacaxi, junte o açúcar e a água e leve a ferver até ficar transparente. Adicione a maisena dissolvida numa pequena porção de água misturada com calda de abacaxi (deixar esfriar bem), mexa até engrossar bem. Retire do fogo e despeje num refratário untado. Deixe esfriar. Bata então os ovos com o leite condensado e o leite fresco de forma que pareça uma calda grossa. Fure o creme de abacaxi cubra com esta última preparação. Deixe descansar 30 minutos e leve ao forno até dourar e ficar com uma cobertura bem espessa. Retire do forno. Não desenforme e deixe esfriar, colocando o pirex para gelar. Decore com chantilly.

### CHANTILLY

Bata 1/2 litro de creme de leite cru com 4-5 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro - GLAÇUCAR e 1 colher (chá) de essência de baunilha. Use a batedeira na velocidade mínima e considere pronto quando ficar uniformemente espesso. Utilize.



## fatias do bispo

Receita (n. 694 ) enviada por Da. Maria Aparecida Alexandre Gurge, residente à Rua H 23, 99 – Jardim Na. Sra. do Carmo – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

1 quilo de açúcar cristalizado –  
DOÇUCAR  
3 copos (água) de água  
50g de manteiga  
1 pão de forma sem casca e

cortado em fatias  
12 ovos  
1 cálice de vinho do porto  
canela para  
polvilhar as fatias

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de fio ralo. Mergulhe as fatias nos ovos muito bem batidos e, em seguida, coloque-as (poucas de cada vez) na calda. Logo que subirem acima da calda, retire e deixe escorrerem. Quando todas estiverem prontas, arrume-as num prato fundo. Junte a calda que escorreu das fatias com a que sobrou na panela. Aromatize com o vinho. Cubra o doce e polvilhe com a canela.



## amorzinhos

Receita (n. 695) enviada por Da. Marcia Mattos Dantas, residente à Rua 1 Lote 2 Quadra C – Jardim do Sol – Imbariê – RJ.

### INGREDIENTES

100g de açúcar UNIÃO  
250g de farinha de trigo  
125g de manteiga

ou margarina  
150g de amêndoas sem  
pele e moídas

### MODO DE FAZER

Juntar todos os ingredientes e formar uma massa bem ligada. Forrar forminhas untadas e pequenas e levar a assar com calor moderado. Depois de prontas as caixinhas de massa, retirar e deixar esfriar. Rechear com a geléia, guarnecer com o chantilly e servir em seguida.

### INGREDIENTES – RECHEIO

1 copo de geléia de sua preferencia  
300g de creme de leite  
3 colheres (sopa) de açúcar de

confeiteiro – GLAÇÚCAR  
1 colher (chá) de essencia de  
baunilha

### MODO DE FAZER – CHANTILLY

Bater o creme de leite com o açúcar e a baunilha na velocidade mínima da batedeira. Logo que ficar uniforme e firme, está pronto. Utilize.



## charlotte diplomata

Receita (n. 696) enviada por Da. Laura A.P. Campi, residente à Rua Jurubatuba, 973 – Apto. 11 – São Bernardo do Campo – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

8 ovos  
o mesmo peso de

açúcar UNIAO  
manteiga e farinha

### MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar, junte a manteiga aos poucos, a farinha e as claras em neve, mexendo os dois últimos ingredientes sem bater. Asse em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Forno moderado. Reserve até esfriar ou enfiar para o dia seguinte, o que é melhor ainda. Corte então todo o bolo em fatias finas e reserve.

### INGREDIENTES – RECHEIO

10 colheres (sopa)  
de açúcar UNIAO  
10 ovos  
1 litro de leite  
1 xícara (chá) de vinho do porto  
100g de doce de morango

100g de ameixas sem caroços  
picadas  
100g de passas sem sementes  
400g de frutas cristalizadas  
bem picadinhas  
2 maçãs picadinhas

## MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até ficar um creme claro e fofo. Acrescente o leite e o vinho. Misture bem. Reserve.

## MONTAGEM DO PUDIM

Unte uma forma bem grande. Forre-a com fatias de bolo, intercalando a gemada com as frutas cristalizadas, ameixas, passas, maçãs, doce de morango e camadas de bolo. Comprima bem para que a gemada ensope bem todas as fatias. Leve ao banho-maria cerca de 30 minutos. Esfrie completamente antes de desenformar. Cubra com a calda de ovos e sirva bem gelado.

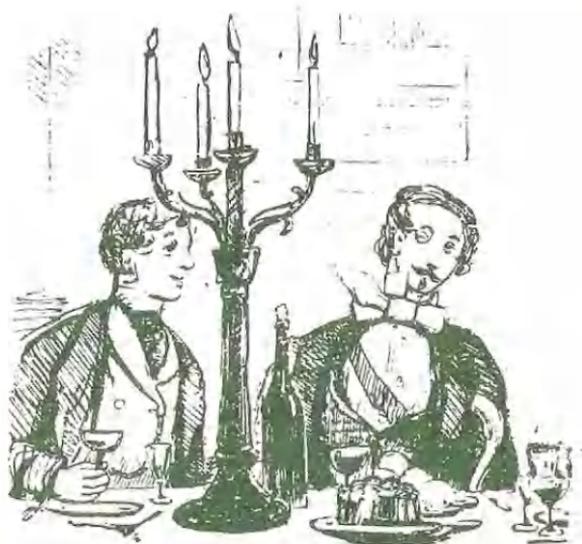
## INGREDIENTES – CALDA DE OVOS

500g de açúcar cristalizado –  
DOÇUCAR  
2 copos (água) de água

8 gemas  
1 colher (chá) de essencia de  
baunilha

## MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de pérola. Retire do fogo, deixe esfriar e misture com as gemas passadas na peneira e batidas. Leve ao fogo brando mexendo sempre. Retire do fogo quando engrossar. Junte a baunilha e deite sobre o pudim, já colocado num prato fundo.





## doce caramelado de mandioca

Receita (n. 697) enviada por Da. Aracy dos Santos Loebel, residente à Rua Barra de Guabiraba, 237 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

2 quilos de mandioca crua  
500g de açúcar UNIAO  
5 ovos inteiros

1 vidro (pequeno)  
de leite de coco  
1/2 litro de leite de vaca

### MODO DE FAZER

Rale a mandioca de forma a ficar bem fina e comprida. Junte todos os outros ingredientes, misture bem e coloque em tabuleiro já caramelado. Leve ao forno bem quente por 30 minutos. Não precisa ser em banho-maria.

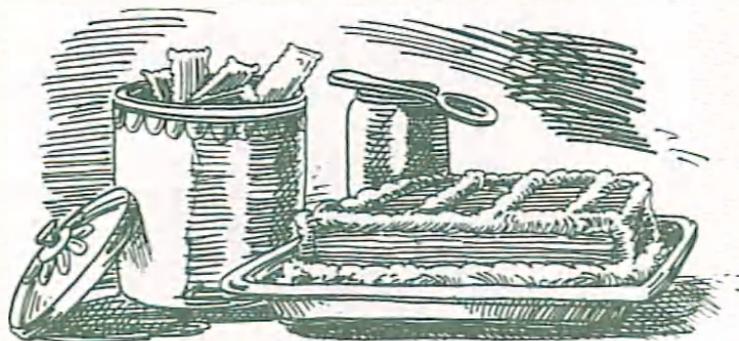
### INGREDIENTES – CARAMELO

500g de açúcar  
cristalizado

DOÇÚCAR  
1 copo (água) de água

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe ferver até caramelizar. Jogue na forma e deixe que o fundo e os lados fiquem bem revestidos. Utilize. Depois de assado e ainda morno, desenforme e corte em quadrados como cocadas. Se estiver colado, coloque a forma sobre a chama para ajudar a soltar.



## menchikof

Receita (n. 698) enviada por Ernestina de Souza Nery, residente à Rua Cel. Artur de Paula Ferreira, 277 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

225g de açúcar UNIÃO  
 225g de manteiga  
 225g de avelãs ou  
 amêndoas moídas  
 sem peles

1 colher (café) de  
 essencia de baunilha  
 200g de biscoitos maisena  
 1 copo de geléia de fruta  
 (sabor a gosto)

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até ficar tudo bem cremoso. Adicione as avelãs ou amêndoas e misture a baunilha. Bata até ligar e reserve. Passe geléia no fundo e lados duma forma desmontável, já forrada com papel alumínio. Passe geléia no biscoitos e cole-os na forma (fundo e lados). Coloque a massa reservada. Cubra com os biscoitos restantes, também guarnecidos com geléia. Deixe na geladeira até o dia seguinte. Desenforme e decore com chantilly. Sirva bem gelado.

### INGREDIENTES – CHANTILLY

250g de creme de leite fresco  
 e gelado  
 3 colheres (sopa) de açúcar de

confeiteiro – GLAÇÚCAR  
 1 colher (chá) de essencia de  
 baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme com a açúcar e com a baunilha. Use a velocidade mínima da batedeira e considere pronto quando a espessura do creme for uniforme.



## charlotte de chocolate

Receita (n. 699) enviada por Da. Zirlene de Souza Paiva Gomes, residente à Rua Otávio Pimenta de Moraes, 120 - Bairro Bom Pastor - Varginha - MG.

### INGREDIENTES

1 1/2 xícara (chá) de açúcar  
cristalizado - DOÇUCAR  
1 xícara (chá) de água  
3 claras  
2 tabletes de chocolate meio

amargo (dos grandes) ralados  
100g de manteiga sem sal  
1 pacote de biscoitos (tipo  
inglês)  
1 xícara (chá) de vinho doce

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda grossa. Entretanto, bata as claras em neve. Sem parar de bater, jogue a calda fervente sobre as claras, continuando a bater até engrossar. Derreta o chocolate em banho-maria, deixe esfriar e ligue com a manteiga, batendo até ficar cremoso. Depois, junte às claras, misturando as duas preparações. Reserve. Umedeça os biscoitos no vinho (se precisar use mais), forre com eles os lados e o fundo de uma forma de charlotte. Preencha o centro com camadas alternadas de creme e biscoitos embebidos no vinho. Termine com biscoitos. Leve à geladeira por 5 horas. Desenforme e decore com um pouco de creme que deve sobrar da montagem e com chantilly. Pode-se colocar raspas de chocolate sobre o creme branco.

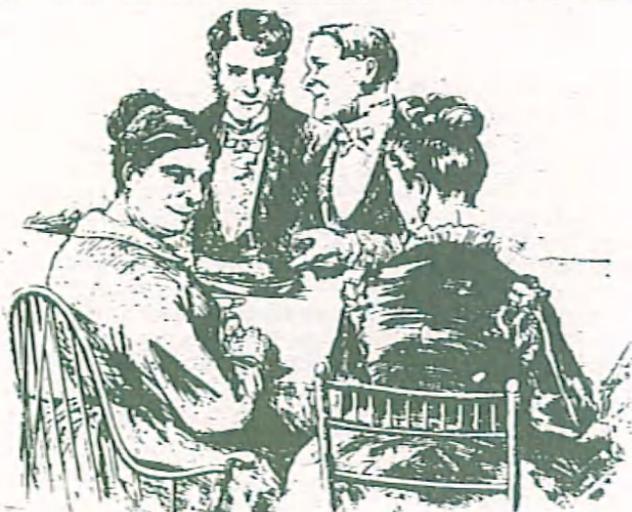
## INGREDIENTES – CHANTILLY

250g de creme de leite fresco  
e gelado  
3 colheres (sopa) de açúcar de

confeiteiro – GLAÇÚCAR  
1 colher (café) de essencia  
de baunilha

## MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha. Use a velocidade mínima da batedeira e considere pronto logo que a espessura do creme for uniforme.





## manjar de príncipe

Receita (n. 700) enviada por Da. Maria Júlia Galvão, residente à Rua Santos Dumont, 3226 – Maringá – PR.

### INGREDIENTES

500g de açúcar cristalizado

**DOÇÚCAR**

1 copo (água) de água

100g de amêndoas sem peles

e moídas

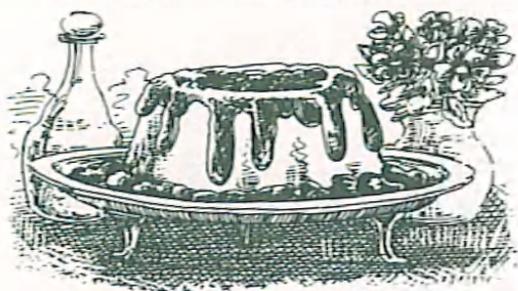
100g de miolo de pão

6 gemas

canela para polvilhar

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de pasta. Junte as amêndoas e o pão molhado em água muito bem espremido e desfeito. Deixe ferver para retomar o ponto inicial. Retire do fogo, deixe esfriar e adicione as gemas passadas pela peneira e bem batidas. Leve de novo ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Deite em tacinhas, polvilhe com a canela e deixe esfriar completamente antes de servir. Fica melhor se for preparado de véspera.



## doce de chocolate para sobremesa

Receita (n. 701) enviada por Da. Elza dos Santos Moreira, residente à Fazenda Borda da Mata - Caçapava - SP.

### INGREDIENTES

225g de chocolate em barra ralado	4 gemas
5 colheres (sopa) de água	225g de açúcar UNIÃO
100g de manteiga fresca sem sal	3 colheres (sopa) de farinha de trigo
	4 claras em neve

### MODO DE FAZER

Derreta o chocolate com a água em banho-maria. Reserve. Bata todos os ingredientes restantes, menos as claras. Junte o chocolate e continue batendo até obter uma massa bem cremosa. Retire da batadeira, misture as claras sem bater e deite numa forma untada e forrada com papel também untado. Leve a assar em forno brando durante 45 minutos. Depois de frio, desenforme e cubra com glacê de chocolate.

### INGREDIENTES - GLACÊ DE CHOCOLATE

120g de chocolate em barra fresca sem sal	
1/2 xícara (chá) de água	2 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro - GLAÇÚCAR
1/2 colher (sopa) de manteiga	

### MODO DE FAZER

Leve o chocolate com a água ao banho-maria. Depois de derretido, adicione a manteiga e o açúcar. Bata bem e utilize.



## conchas recheadas

Receita (n. 702) enviada por Da. Rosângela Berg, residente à Rua Reta de Deodoro, 451 - Deodoro - RJ.

### INGREDIENTES - MASSA

6 claras  
12 colheres (sopa) bem cheias de

açúcar de confeitador -  
GLAÇÚCAR

### MODO DE FAZER

Coloque as claras na batedeira, ligue e vá juntando açúcar às colheradas, deixando bater fortemente até endurecerem bem. Com duas colheres e com o auxílio do bico de confeitador faça pequenas conchas, colocando-as sobre papel bem untado. Leve ao fogo brando para crescerem e secarem sem tomarem muita cor. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e abra em 2 partes no sentido da maior largura. Recheie a parte de baixo com chantilly, fazendo altura suficiente para que a parte superior, ao ser colocada, fique entreaberta como uma concha.

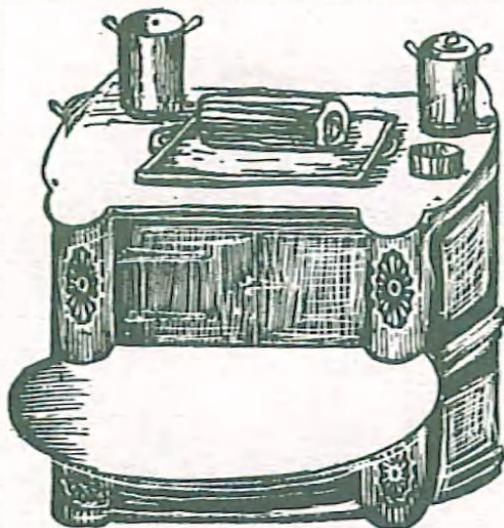
### INGREDIENTES - CHANTILLY

1/2 litro de creme  
de leite fresco  
3-4 colheres (sopa) de açúcar de

confeitador - GLAÇÚCAR  
1 colher (chá) de essência de  
baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme de leite na batedeira com a velocidade mínima, vá juntando o açúcar e a baunilha e mexa até ficar espesso.



## rocambole surpresa

Receita (n. 703) enviada por Da. Nair T. Okuma, residente à Av. Rio de Janeiro, 1405 - Assai - PR.

### INGREDIENTES

2 latas de leite condensado  
 2 pacotes de 100g de coco ralado  
 200g de castanhas de caju  
 torrada e moídas  
 6 ovos

7 colheres (sopa)  
 de açúcar UNIAO  
 6 colheres (sopa) de chocolate doce  
 1 copo (água) de farinha de trigo  
 1 colher (chá) de fermento em pó

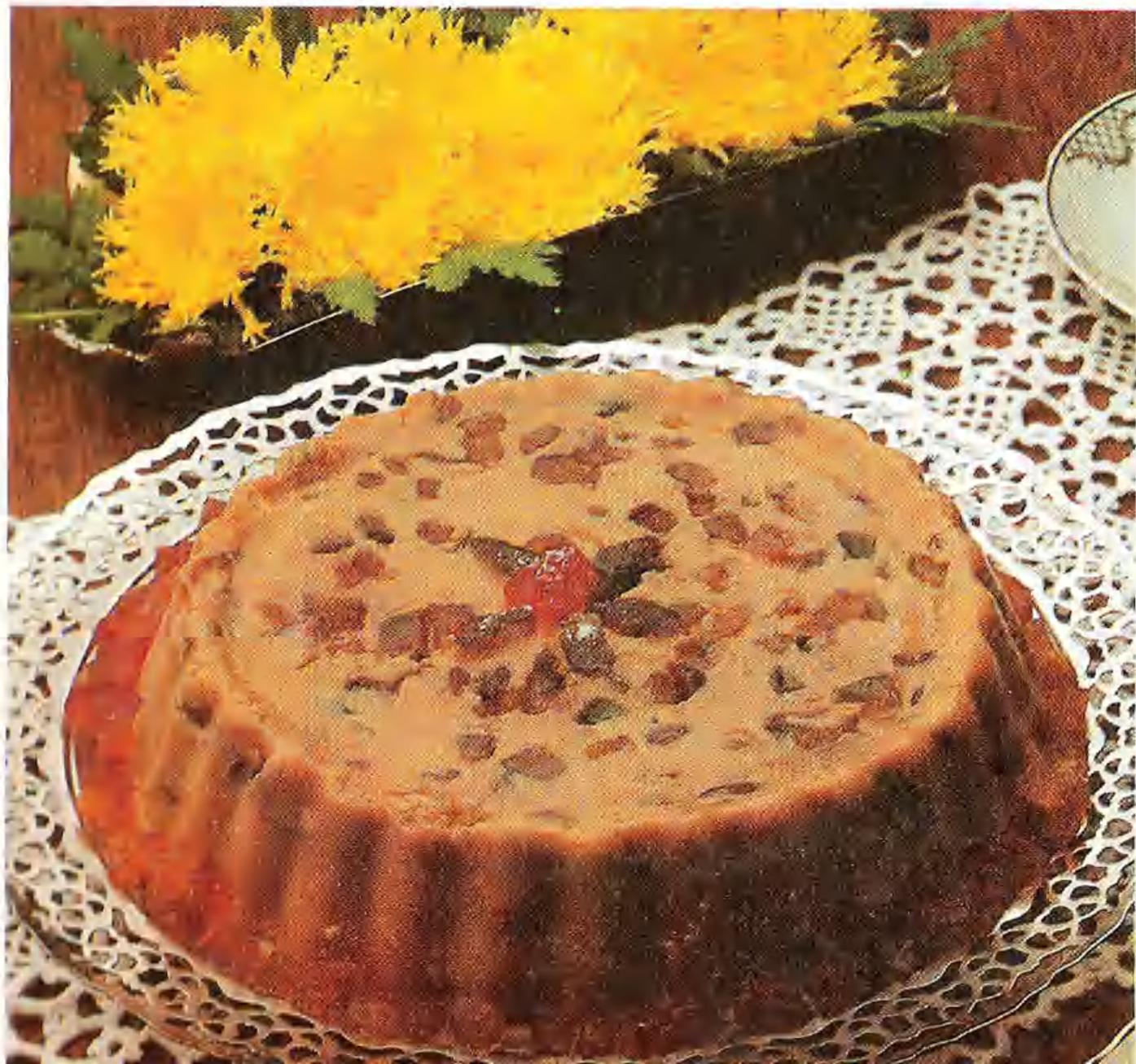
### MODO DE FAZER

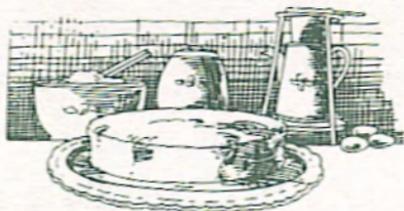
Unte um tabuleiro médio e forre-o com papel de alumínio. Unte o papel de alumínio e despeje o leite condensado cobrindo uniformemente toda a superfície. Cubra-o com coco e com as castanhas. Reserve. Bata os ovos inteiros com o açúcar na batedeira até ficarem claros e fofos. Acrescente o chocolate peneirado com a farinha e o fermento, misturando sem bater. Jogue esta massa sobre a mistura reservada e leve ao forno com temperatura moderada até crescer e ficar assado. Desenforme sobre um pano úmido, polvilhado com açúcar UNIAO, retire o papel de alumínio e enrole delicadamente.

# Sorvetes e doces gelados



Mousse de morangos (706)





## torta húngara de café caboclo

Receita (n. 704) enviada por Da. Normalina Cavalcanti, residente à Alameda Casa Branca, 605 - Apto. 1400 - SP.

### INGREDIENTES

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	100g de nozes moídas
8 gemas	100g de amêndoas
1 colher (café) de café em pó	sem pele e moídas
CABOCLO	também
2 colheres (sopa) de chocolate em pó	8 claras em neve

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com as gemas até ficar como gemada fofa. Juntar aos poucos o café e o chocolate, sempre batendo. Retirar da batedeira, acrescentar as nozes e amêndoas, mexendo sem bater, e alternando com as claras. Assar em assadeira grande, untada e forrada com papel de alumínio também untado. O calor do forno deve ser moderado e demora cerca de 30 minutos para assar. Depois de desformado e frio, cortar ao meio, rechear e e cobrir com creme.

### INGREDIENTES - CREME

4 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro - GLAÇÚCAR	1 colher (café) de café em pó
2 ovos inteiros	CABOCLO
300g de manteiga sem sal	2 colheres (sopa) de café CABOCLO
6 colheres (sopa) de chocolate em pó	forte, coado e frio
	1 colher (sopa) de rum

### MODO DE FAZER

Fazer um creme com o açúcar, ovos e manteiga. Acrescentar o chocolate e o café em pó, continuar batendo, adicionar o café coado e o rum, batendo até obter um creme homogêneo. Rechear e cobrir toda a torta, podendo decorá-la com amêndoas torradas cortadas em lâminas finas. Servir gelada.



## gelatina caramelo

Receita (n. 705) enviada por Da. Maria Ferreira dos Santos, residente à Av. Suburbana, 8776 – Casa 9 – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES

18 folhas de gelatina branca  
2 copos (água)  
de água fervendo  
250g de açúcar UNIÃO

1 litro de leite  
1 xícara (chá) de água  
250g de frutas cristalizadas  
picadinhas

### MODO DE FAZER

Ferver o açúcar com a água até ficar cor de caramelo, juntar o leite fervendo, misturar bem, juntar a gelatina dissolvida na água, mexer bem e misturar as frutas cristalizadas. Colocar em forma molhada e levar à geladeira até o dia seguinte. Desenformar a gelatina e cobrir com o creme de gemas.

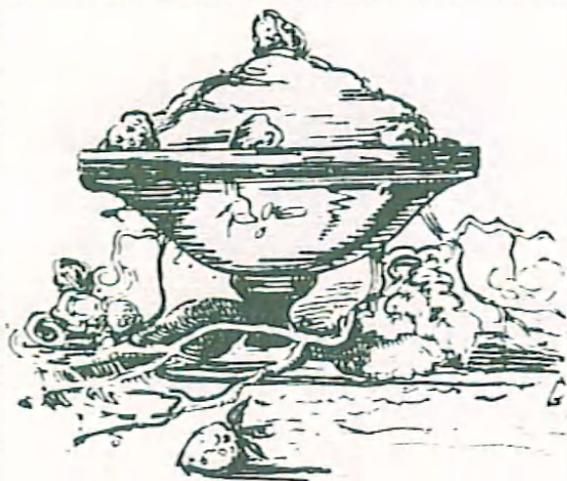
### INGREDIENTES – CREME DE GEMAS

150g de açúcar UNIÃO  
1 litro de leite  
casca de 1 limão  
3 gotas de baunilha

3 gemas  
1 colher (sopa)  
bem cheia de  
maizena

### MODO DE FAZER

Ferver o leite com o açúcar, a casca de limão e a baunilha. Misturar as gemas bem batidas com a maizena. Levar ao fogo brando, mexendo sempre até levantar fervura. Retirar do fogo, mexer até esfriar. Utilizar.



## mousse de morangos

Receita (n. 706) enviada por Da. Maria da Glória Carneiro, residente à Rua Pedro de Carvalho, 360 – Apto. 1001 – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES

1 folha de gelatina vermelha e

9 folhas brancas

1/2 xícara (chá) de água

1/2 quilo de morangos bem maduros

8 claras

16 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 lata de creme de leite

bem gelado e sem soro

### MODO DE FAZER

Corte as gelatinas em pedaços e mergulhe em água fria até amolecer. Junte então a 1/2 xícara de água e dissolva em banho-maria. Em seguida bata os morangos no liquidificador e junte com a gelatina. Reserve sem deixar solidificar. Bata as claras com o açúcar até ficarem bem firmes, acrescente a mistura dos morangos com a gelatina, mexendo até ligar bem. Bata o creme de leite e adicione ao mousse, mexendo-o delicadamente para que se mantenha leve e fofo. Deite em forma untada com óleo ou em taças individuais. Enfeite com morangos ou sirva simples.



## surpresa de abacaxi

Receita (n. 707 ) enviada por Da. Maria Helena Locck, residente à Rua Barão de Santa Tecla, 712 – Pelotas – RS.

### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
 1 abacaxi grande e doce  
 2 caixas de pudim em pó  
 sabor baunilha  
 1 colher (sopa) rasa de maisena  
 150g de tâmaras picadas ou  
 ameixas pretas

250g de creme de leite cru  
 2-3 colheres (sopa)  
 de açúcar de  
 confeiteiro – GLAÇÚCAR  
 1 colher (chá) de essencia de  
 baunilha  
 cerejas para confeitir

### MODO DE FAZER

De véspera descasque e pique o abacaxi em cubinhos. Coloque numa taça de vidro ou louça, junte o açúcar e conserve na geladeira até ao dia seguinte. Leve então ao fogo, contando 5 minutos após o início da fervura. Adicione a mistura dos pudins com a maisena mexendo sempre até obter um mingau de consistência regular. Acrescente as tâmaras ou ameixas. Deite num pirex molhado, deixe esfriar e leve à geladeira. Logo que esteja gelado, cubra com o chantilly e decore com as cerejas, mantendo o doce na geladeira até a hora de servir.

### MODO DE FAZER – CHANTILLY

Bata o creme de leite (bem gelado) com o açúcar e a baunilha. Utilize a batedeira na velocidade mínima. Considere pronto quando a espessura for uniforme.



## mousse de café pilão

Receita (n. 708) enviada por Da. Analdina C. Bartnikosky, residente à Rua das Camélias; 2 - B - Embu - SP.

### INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
6 gemas  
2 copos (água) de leite  
9 folhas de gelatina incolor  
1/2 copo (água) de café PILÃO

coado bem forte  
1/4 de litro de  
creme de leite  
6 claras em neve  
chantilly para decorar

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Adicione o leite quente e misture bem. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar sem deixar ferver para não talhar. Retire do fogo e coloque numa tigela. Adicione a gelatina previamente amolecida em água fria e o café. Mexa para ligar. Quando começar a engrossar, acrescente o creme de leite e as claras em neve. Misture bem sem bater. Deite em forma molhada e deixe gelar até ficar bem firme.

### INGREDIENTES - CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite  
3 colheres (sopa) de açúcar de  
confeiteiro -

### GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essencia  
de baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e com a baunilha. Use a velocidade mínima da batedeira e considere pronto logo que a consistencia do creme for uniforme.



## espuma de maçã

Receita (n. 709) enviada por Da. Neli Rossi Gonçalves de Oliveira, residente à Rua Paraíba, 66 – Apto. 17 – Santos – SP.

### INGREDIENTES

6 claras  
10 colheres (sopa)  
bem cheias de

açúcar UNIÃO  
2 maçãs vermelhas  
raspadas ou raladas

### MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar até formar um merengue bem firme. Misture as maçãs e deite numa forma de buraco grande. Coloque no forno dentro de um recipiente com água (banho-maria) e deixe assim até estar crescido e dourado. Retire, desenforme e aproveite o caldo que se forma no fundo para acrescentar ao creme com que é coberto o doce.

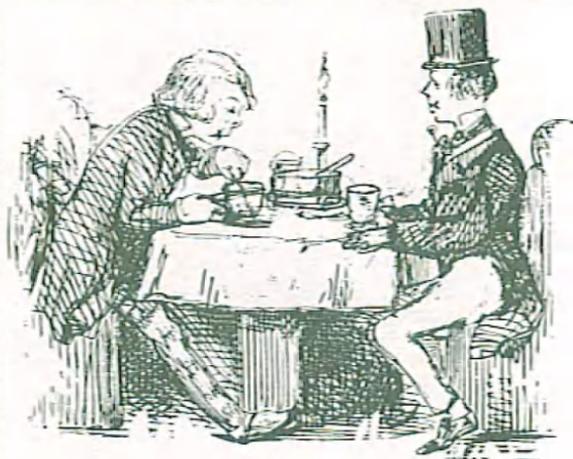
### INGREDIENTES – CREME DE COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
6 gemas batidas  
2 colheres (sobremesa) de maisena  
1 colher (café) de essencia de

baunilha  
2 1/2 copos (água) de leite  
1 xícara (chá) de caldo de maçã  
reservado

### MODO DE FAZER

Bata os cinco los. ingredientes no liquidificador. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a calda da maçã e deixe esfriar. Jogue então sobre o doce levando à geladeira, para gelar bem antes de servir.



## bolo de sorvete

Receita (n. 710) enviada por Da. Dolores F. Buscarin, residente à Rua Particular, 9 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de água fervente

1 xícara (chá) de farinha de trigo

### MODO DE FAZER

Bata as claras em neve com metade do açúcar. Bata as gemas com a água até crescerem e ficarem cremosa, acrescentando o resto do açúcar sem parar de bater. Junte as claras às gemas, peneire sobre elas a farinha e misture sem bater. Leve ao forno em forma untada e forrada com papel. Forno quente durante cerca de 15 minutos. Depois de assada, retire o papel (molhando-o com água fria) e coloque a massa de novo na forma, comprimindo-a para que fique com um forro. Deixe esfriar e recheie com 3 camadas de sorvete.

### INGREDIENTES – RECHEIO

1 tijolo de sorvete  
baunilha

1 tijolo de sorvete de morango  
e outro de chocolate

## MODO DE FAZER

Coloque o sorvete pela ordem preferida. Depois de bem cheia e comprimido o sorvete, cubra com papel de alumínio e leve ao congelador enquanto prepara a calda.

## INGREDIENTES – CALDA DE CHOCOLATE

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de água

3 cravos da Índia

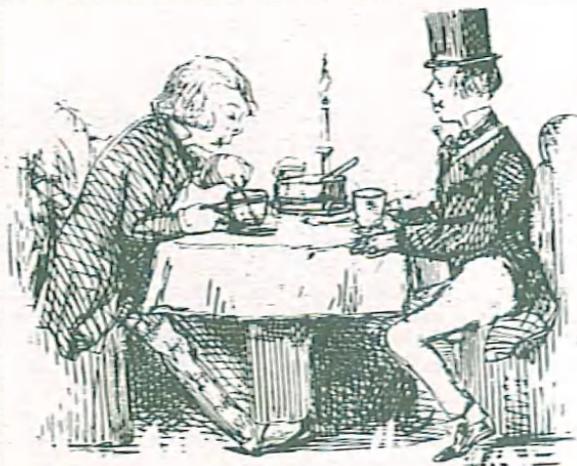
1 pedaço de canela em rama

1 xícara (chá) de curaçau ou licor de cacau

1 tablete grande de chocolate superior meio amargo

## MODO DE FAZER

Leve ao fogo os 4 primeiros ingredientes e deixe ferver até ponto de bala mole. Retire do fogo, acrescente o licor e o chocolate ralado, mexendo para dissolver e ligar bem. Sirva o bolo com a calda quente por cima.





## mousse de chocolate

Receita (n. 711) enviada por Da. Roberta S.Santos, residente à Rua Rui Barbosa, 39 – Atibaia – SP.

### INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 gemas

1 lata de creme de leite

2 tabletes de chocolate meio amargo

4 claras

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até ficar um creme bem fofo. Enquanto isso, leve o creme de leite e o chocolate ralado ao banho-maria, mexendo até ligar. Misture as claras com o açúcar restante e bata em suspiro. Misture as três preparações sem bater, apenas para ficarem ligadas e homogêneas. Deite em taças individuais e leve a gelar antes de servir.



## creme de café caboclo

Receita (n. 712) enviada por Da. Regina Terezeinha Dourado, residente à Rua Juvenal da Silva Prado, 17 B - Osasco - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

150g de café CABOCLO  
1 litro de leite  
12 gemas

450g de açúcar UNIÃO  
100g de farinha  
de trigo peneirada

### MODO DE FAZER

Ponha o café no leite fervendo, retire do fogo e deixe em infusão por 10 minutos. Coe o leite com o café e reserve. Bata o açúcar com as gemas até obter um creme fofo e claro. Acrescente a farinha e junte-lhe as infusão de café. Mexa bem com colher de pau e leve ao fogo brando, sem parar de mexer. Logo que tenha fervido e engrossado deite em tacinhas e deixe esfriar. Leve à geladeira antes de servir.



## mousse de chocolate com nozes

Receita (n. 713) enviada por Da. Regina Steinkird de Souza, residente à Rua XV de Novembro, 1541 – Curitiba – PR.

### INGREDIENTES

1 tablete de 500g de chocolate de cobertura ralado  
200g de manteiga sem sal  
1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
5 claras em neve

5 gemas  
6 nozes picadinhas  
1 cálice de rum  
1 lata de creme de leite gelado e sem soro

### MODO DE FAZER

Derreta o chocolate em banho-maria juntamente com a manteiga. Bata as claras com metade do açúcar. Bata as gemas com a outra metade. Misture as claras com as gemas e vá colocando aos poucos, já fora da batedeira, o rum e a mistura do chocolate reservado. Acrescente o creme de leite, mexendo bem mas sem bater. Coloque numa taça de vidro ou em taças individuais e leve à geladeira até o dia seguinte.



## creme enformado

Receita (n. 714) enviada por Da. Dulce Gigli, residente à Rua Benta Pereira, 37 - Fundos - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
 12 gemas  
 1 litro de leite  
 2 xícaras (chá) de licor de cacau  
 16 folhas de gelatina incolor  
 1 xícara (chá) de água

2 latas de creme de leite  
 (com soro)  
 300g de biscoitos tipo inglês bem picadinhos  
 raspas de chocolate suficiente para cobrir o pudim

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até ficarem fofas e claras. Escalde com o leite fervente, mexa bem, adicione o licor e a gelatina, já bem dissolvida na água, em banho-maria, misture tudo e deixe esfriar mexendo de vez em quando. Acrescente então o creme de leite bem batido com o soro e os biscoitos picados. Despeje em forma molhada com água fria e leve à geladeira até estar firme. Sirva simples ou com qualquer creme de sua preferência.



## creme de chocolate com chantilly

Receita n. 7151 enviada por Sr. Du. De ce L. Machado, residente à Rua 12 de Outubro, 171 — Porto Alegre — RS.

### INGREDIENTES

100g de açúcar UNICÃO

1/2 litro de leite

1 colher (sopa) de macilago sem sal

4 gemas

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de maizena

1 lata de creme de leite e essência

de baunilha a gosto

### MODO DE FAZER

Leve tudo ao fogo menor o creme de leite e a baunilha. Deixe ferver mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar. Acrescente o creme de leite bem batido, mexa bem e deixe em local à geladeira até gelar.



## gelatina rei alberto

Receita (n. 716) enviada por Da. Verônica Russo da Silva, residente à Rua Dr. Wladimir dos Santos, 84 - Brooklin Velho - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

10 folhas de gelatina incolor e 2 vermelhas  
1 xícara (chá) de calda de abacaxi em lata  
6 claras  
6 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIAO

1 lata de abacaxi picadinho  
250g de creme de leite cru e gelado  
3-4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro - GLAÇUCAR  
1 colher (chá) de essencia de baunilha e algumas cerejas ao marasquino

### MODO DE FAZER

Mergulhe as gelatinas em água fria até amolecerem bem. Dissolva-as na calda de abacaxi em banho-maria. Prepare um suspiro bem firme com as claras e o açúcar. Adicione-lhe a gelatina e continue batendo. Retire da batedeira, misture o abacaxi bem picadinho e escorrido e deite em forma molhada. Leve à geladeira enquanto prepara a cobertura.

### INGREDIENTES - COBERTURA

2 xícaras (chá) de açúcar cristalizado  
DOÇUCAR  
1 xícara (chá) de água

6 gemas passadas pela peneira  
1 vidro (pequeno)  
de leite de coco

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda grossa. Deixe esfriar e acrescentar as gemas batidas com o leite de coco. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossarem. Deixe esfriar e deite sobre o pudim de gelatina, já gelado e desenformado, decore com o chantilly e com as cerejas.

### CHANTILLY

Bata o creme de leite com o açúcar e com a baunilha. Use a batedeira na velocidade mínima e considere pronto quando a espessura for uniforme. Utilize.



## doce gelado de abacaxi

Receita (n. 717) enviada por Da. Karian Pacheco Fonseca, residente à Rua Tomaz Aldano, 155 – Porto Velho – Itajubá – MG.

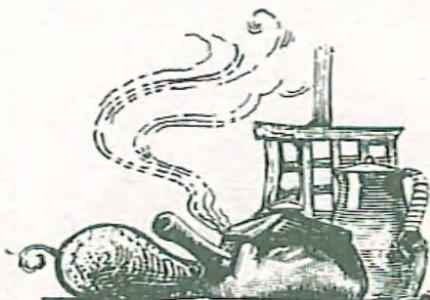
### INGREDIENTES

1 abacaxi de tamanho médio  
 3 copos (água) de água  
 2 copos (água) de açúcar UNIÃO  
 2 pacotes de pó para pudim flan  
 ou de baunilha

3 claras em neve  
 3 colheres (sopa) rasas de açúcar  
 UNIÃO  
 1 lata de creme de leite, gelado e  
 sem soro

### MODO DE FAZER

Pique o abacaxi bem picadinho, junte a água e o açúcar e leve ao fogo, deixando ferver durante 10 minutos. Retire do fogo, misture o pó para pudim, sem parar de mexer, e leve de novo ao fogo até ferver mais 5 minutos. Despeje num pirex fundo e deixe esfriar, colocando-a seguir na geladeira. Enquanto isso, bata as claras bem firmes com o açúcar. Misture o creme de leite aos poucos, sem bater para que o creme se mantenha bem ligado, e, com esta mistura, cubra o doce já pronto de novo à geladeira, deixando-o gelar bem antes de servi-lo.



## manjar de abóbora

Receita (n. 718) enviada por Da. Antonieta Di Sciullo, residente à Rua São Virgílio, 109 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

1 quilô de abóbora picada em  
pedaços  
açúcar suficiente para cozinhar a  
abóbora  
2 xícaras (chá) de açúcar **UNIÃO**

1 litro de leite  
6 colheres (sopa) de açúcar **UNIÃO**  
6 colheres (sopa) de maisena  
6 colheres (sopa) de coco ralado  
1 gema

### MODO DE FAZER

Cozinhe a abóbora na água. Escorra bem, junte o açúcar e mexa até ficar bem seca. Reserve. Misture o leite com o açúcar (6 colheres), a maisena, o coco e a gema. Deixe engrossar em fogo brando. Despeje metade desta mistura num pirex molhado. Cubra com o doce de abóbora e, sobre este, a outra metade do primeiro creme. Reserve até esfriar, coloque a cobertura e deixe na geladeira até gelar bem antes de servir.

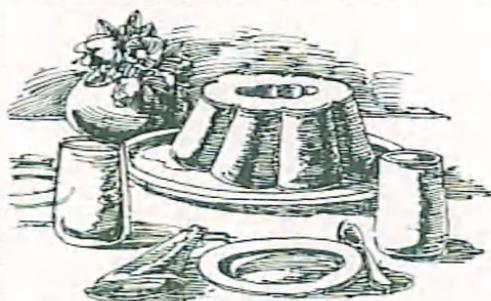
### INGREDIENTES – COBERTURA

2 colheres (sopa) bem cheias de  
açúcar **UNIÃO**  
2 colheres (sopa) de água mais  
1/2 copo (água) de água

1 clara em neve  
3 gotas de baunilha  
coco ralado suficiente para cobrir  
o manjar

### MODO DE FAZER

Leve o açúcar com a água (2 colheres) ao fogo e deixe caramelizar bem. Junte a água restante (1/2 copo) e reduza o fogo até se dissolver bem e engrossar. Jogue sobre a clara batida, continuando a batê-la até misturar-se bem com a calda. Deite sobre o manjar, salpique sobre o caramelo o coco ralado e leve à geladeira.



## rosada

Receita (n. 719) enviada por Da. Maria José Carneiro de Lima – Estação Experimental de Campinas – Campinas – SP.

### INGREDIENTES

10 colheres (sopa) de açúcar UNLÃO	2 colheres (sopa) de conhaque
6 claras	2 folhas de gelatina incolor
15 colheres (sopa) de açúcar cristalizado - DOÇUCAR	1 vermelha
	1/2 xícara (chá) de água quente

### MODO DE FAZER

Bata as claras com o açúcar até obter um merengue bem duro. Caramelize o açúcar cristalizado, junte o conhaque e despeje sobre este merengue, sempre com a batedeira ligada. Adicione a gelatina previamente amolecida em água fria, e depois dissolvida com a água quente (1/2 xícara) em banho-maria, bata até que a mistura fique homogênea e deite numa forma de buraco untada com óleo. Leve à geladeira até ficar bem firme e gelada. Desenforme e cubra com molho de baunilha.

### INGREDIENTES – MOLHO DE BAUNILHA

3 colheres (sopa) de açúcar UNLÃO	de essência de
3 copos (água) de leite	baunilha
6 gemas	1 lata de creme de leite gelado e
1 colher (sobremesa)	com o soro

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite e deixe ferver. Deite sobre as gemas já bem batidas e leve de novo ao fogo em banho-maria, sem deixar ferver. Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar, mexendo de vez em quando. Misture o creme de leite levemente batido e jogue sobre o doce. Sirva bem gelado.



## pavê de café pilão

Receita (n. 720) enviada por Da. Giane Ferrari, residente à Rua General Osório, 111 - Santa Cruz - Valinhos - SP.

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) de café PILÃO bem forte	1 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO
2 colheres (sopa) de chocolate em pó	150g de manteiga sem sal
4 gemas	200g de biscoito inglês próprio para pavês

### MODO DE FAZER

Misture bem o café quente com o chocolate e deixe esfriar. Bata as gemas com o açúcar até espumarem, vá juntando a manteiga aos poucos e continue batendo até obter um creme bem homogêneo. Acrescente então a mistura do café com chocolate (já frio) às colheradas e sempre batendo. Forre uma forma com papel de alumínio, arrume metade dos biscoitos em camada, cubra com uma porção de creme, sobre esta, outra camada de biscoitos, e por cima, nova camada de creme. Aperte bem os biscoitos, deixe repousar uma 1/2 hora, leve à geladeira até desmoldar. Decore com creme chantilly e raspas de chocolate.

### INGREDIENTES - CHANTILLY

1/4 de litro de leite fresco e gelado	confeiteiro - GLAÇÚCAR
2 colheres (sopa) de açúcar de	1 colher (café) de essência de baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme bem gelado, vá acrescentando o açúcar e a baunilha. A velocidade da batedeira deve ser a mínima e ser logo desligada quando o creme ficar espesso.



# bavarois de chocolate e coco

Receita (n. 151) enviada por **Dr. Maria Aparecida Venturolo**, residente à Rua Percebe de Messia, 162 — Apin. 101 — Rua de Janeiro — RJ

## INGREDIENTES

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1 pacote de amon. vegetal (1,00g) | chocolate em pó                          |
| 6 folhas de gelatina (marc)       | 2 gemas                                  |
| 1/2 xícara em água ferv           | 1/2 colher (chá) de essência de vanilina |
| 1/2 xícara (chá) de leite         | 1 lata de creme de leite                 |
| 1 xícara (chá) de açúcar (100g)   | 2 colheres                               |
| 2 colheres (sopa) de m. chocolate |  |

## MODO DE FAZER

Trate o amon. numa frigideira e jogue leite e gelatina com o leite e açúcar, o chocolate e as gemas e leve ao fogo macerando sem parar até quase ferver. Acrescente o resto do leite, o leite e a água, macerando tudo até ferver, mas sem ferver. Coloque numa forma untada com óleo e leve à geladeira por 4 horas, se possível. Desmoldando na hora de servir e decore com chocolate e case se com frutas.

## INGREDIENTES — CHANTILLY

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1/2 de litro de leite        | essência de - GLAÇIFICAR               |
| 1 colher e gelada            | 1 colher (chá) de essência de baunilha |
| 1 colher (sopa) de açúcar de |  |

## MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Com esse pombo que se a espessura da crema for uniforme. Utilize



## pavê sonho de valsa

Receita (n. 722) enviada por Da. Paulina Marins Chiaradia, residente SQ 113 - Bloco B - Apto. 408 - Brasília - DF.

### INGREDIENTES - 1a. CAMADA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO  
1 lata de leite condensado  
1 lata (a mesma) de

leite cru  
3 gemas e uma colher (sopa)  
rasa de maisena

### MODO DE FAZER

Misture tudo, passe pela peneira e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Despeje logo num pirex untado.

### INGREDIENTES - 2a. CAMADA

12 bombons sonho de valsa

200g de ameixa preta em calda

### MODO DE FAZER

Pique os bombons e as ameixas e coloque sobre a 1o. creme.

### INGREDIENTES - 3a. CAMADA

4 colheres (sopa) bem cheias de  
açúcar UNIAO  
2 colheres (sopa) de

chocolate em pó  
1 copo (água) de leite  
1 colher (sopa) rasa de maisena

### MODO DE FAZER

Leve tudo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Com este creme cubra a 2a. camada.

### INGREDIENTES - 4a. CAMADA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
3 claras em neve

1 lata de creme de leite  
gelado e sem soro

### MODO DE FAZER

Prepare um suspiro bem firme com o açúcar e as claras. Acrescente o creme de leite, mexendo sem bater. Cubra a 3a. camada do doce, leve à geladeira até estar completamente gelado.



## pavê de chocolate e café pilão

Receita (n. 723) enviada por Da. Flávia Cavalcanti Rebelo, residente à Rua Pais-sandú, 258 - C. 01 - Flamengo - Rio de Janeiro - RJ.

### INGREDIENTES - MASSA

2 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
 1 xícara (chá) de manteiga ou  
 margarina  
 1 xícara (chá) de chocolate em pó  
 4 gemas  
 4 claras  
 1 xícara (chá) de café PILÃO  
 coado bem forte  
 1 cálice de vinho do

porto, moscatel  
 ou licor de cacau  
 1 pitada de sal  
 3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
 peneirada com 1 colher  
 (chá) de fermento em pó  
 castanha de cajú, torrada e picada  
 e ameixas em calda para decorar o  
 pavê

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com a manteiga até ficar bem cremoso. Adicionar os restantes ingredientes seguindo a ordem indicada. A forma é retangular, untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Assar com calor moderado, e depois de pronto e frio, desenformar e cortar em 4 partes, de forma a obter 4 camadas iguais. Uní-las com o recheio depois de bem ensopadas na calda, e cobrir com o mesmo creme. Salpicar com algumas castanhas de cajú e pedaços de ameixas pretas. Servir gelado.

### INGREDIENTES – CALDA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO      1 colher (sopa) de manteiga  
1 1/2 copo (água) de água              1 colher (chá) de essencia de  
4 colheres (sopa) de chocolate em pó      baunilha

### MODO DE FAZER

Levar tudo ao fogo menos a baunilha. Deixar ferver. Retirar do fogo e adicionar a baunilha.

### INGREDIENTES – RECHEIO

3 xícaras (chá) de açúcar de  
confeiteiro – GLAÇÚCAR              1 colher (sopa) de vinho do porto,  
1/2 xícara (chá) de manteiga          moscatel, ou licor de cacau  
1/4 de xícara (chá) mais 2 colheres      2 colheres (sopa) de chocolate em pó  
(sopa) de café PILÃO, coado forte      5 colheres (sopa) de creme de leite  
bem espesso

### MODO DE FAZER

Fazer um creme bem fofo com os ingredientes restantes pela ordem indicada. Utilizar.





## pavê mosaico gelado

Receita (n. 724) enviada por Da. Olga Maria de Couto Chaves da Cruz Poço, residente à Rua Argentina, 669 - Americana - SP.

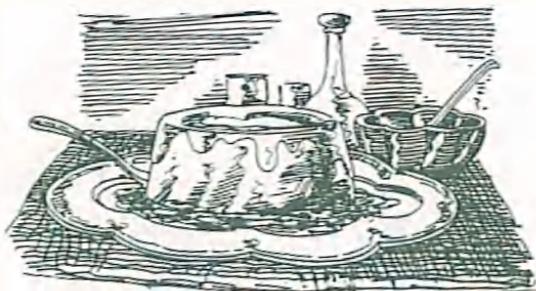
### INGREDIENTES

250g de açúcar de confeitiro -  
**GLAÇUCAR**  
 250g de manteiga sem sal  
 4 gemas  
 1 colher (sopa) de conhaque  
 250g de chocolate em barra  
 derretido em banho-maria com 1 ou

2 colheres (sopa) de água  
 300g de bolachas quadradas (tipo  
 Maria)  
 4 colheres (sopa) de licor de sua  
 preferencia  
 100g de amêndoas, sem peles,  
 picadas e torradas

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme bem claro. Junte as gemas, uma a uma, e sem parar de bater adicione o chocolate frio e o conhaque e bata até ligar. Reserve. Salpique com o licor 9 bolachas e forme um quadrado sobre o prato em que será servido. Cubra com creme. Repita esta operação até formar 5 camadas. Cubra tudo com o creme restante. Guarneça os lados e uma tira à volta do quadrado como se fosse um caixilho. No centro faça riscos encanastrados usando um garfo. Leve à geladeira durante algumas horas, até gelar bem.



## gelatina maritá

Receita (n. 725 ) enviada por Da. Leonice Puerari, residente à Av. Higienópolis, 938 - Apto. 37 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	10 colheres (sopa) de calda de abacaxi
6 gemas	1 colher (chá) de essencia de baunilha
1 lata de leite condensado	6 claras batidas com 6 colheres
1 lata de abacaxi picadinho	(sopa) de açúcar UNIÃO
10 folhas de gelatina dissolvida em	300g de creme de leite pouco batido

### MODO DE FAZER

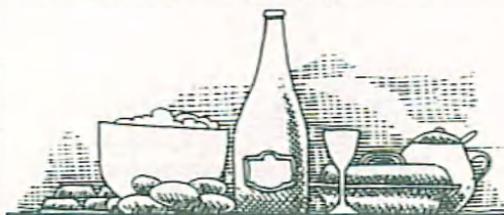
Bata o açúcar com as gemas até esbranquiçar. Misture o leite condensado e a abacaxi, a gelatina e a baunilha. Adicione as claras bem batidas com o açúcar, mexa sem bater. Acrescente o creme de leite, misture e deite em forma molhada. Leve à geladeira até estar bem gelado e firme. Desenforme e sirva com molho de passas.

### INGREDIENTES - MOLHO DE PASSAS

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	3 gemas
1 copo (água) de vinho branco	1 colher (sopa) de maisena
1 copo (água) de água	1 colher (chá) de essencia de
150g de passas sem sementes	baunilha

### MODO DE FAZER

Ferva as passas com o açúcar, o vinho e a água até ficarem bem macias. Retire do fogo, acrescente as gemas batidas com a maisena. Deixe para engrossar. Utilize bem frio.



## bavarois de chocolate

Receita (n. 726) enviada por Da. Maria Suzana Gosenheimer, residente à Rua João Mosele, 44 – Concórdia – SC.

### INGREDIENTES

8 folhas de gelatina incolor	250g de chocolate em barra ralado
10 colheres (sopa) de água	1 colher (chá) de essencia de
1/2 xícara (chá) de manteiga sem	baunilha
sal	1 cálice de licor fino
5 gemas	2 latas de creme de leite
6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	5 claras em neve

### MODO DE FAZER

Comece por mergulhar a gelatina em água fria até ficar bem mole. Escorra e leve a derreter em banho-maria com a água (10 colheres) e com a manteiga. Bata as gemas com o açúcar até dobrarem o volume. Junte o chocolate também derretido em banho-maria, a baunilha, a gelatina e o licor. Bata bem, retire da batadeira e misture o creme de leite previamente batido, e no fim as claras. Deite em forma caramelada e leve à geladeira. Sirva depois de bem gelado, acompanhando com chantilly ou com sorvete de sua escolha.

### INGREDIENTES – CARAMELO

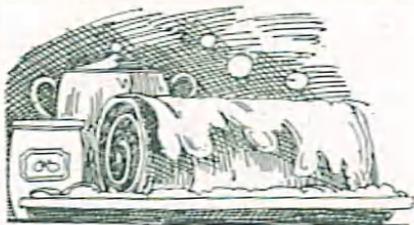
1 xícara (chá) de açúcar  
cristalizado

### DOÇUCAR

1/2 xícara (chá) de água

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de caramelo bem dourado. Deite imediatamente na forma escolhida, deixando correr a calda em toda a superfície interna. Reserve.



## rocambole gelado

Receita (n. 727) enviada por Da. Ruth Verzutti Fonseca, residente à Rua Tupinambás, 535 - V. Alzira - Santo André - SP.

### INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	9 colheres (sopa)
8 claras	chocolate em pó
8 gemas	1 copo de geléia para rechear

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro bem duro. Adicione as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Logo que o volume da massa tenha aumentado para o dobro, retire da batedeira e misture o chocolate, peneirando-o sobre a massa e misturando-o bem, mas sem bater. Deitar em tabuleiro bem untado forrado com papel também untado e polvilhado com farinha, e asse no forno quente. Desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar, passe o recheio (geléia) e enrole, mantendo o rocambole enrolado no guardanapo para manter a forma, até esfriar completamente. Cubra-o então com creme de chantilly e chocolate e leve à geladeira para gelar.

### INGREDIENTES - CREME DE CHANTILLY COM CHOCOLATE

4 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro - GLAÇÚCAR	bem gelado
1 lata de creme de leite	e sem soro
	4 colheres (sopa) de chocolate em pó

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o creme de leite e bata até engrossar bastante. Retire da batedeira e vá batendo suavemente, acrescentando o chocolate. Leve este creme à geladeira e só cubra o rocambole com ele bem gelado. Depois de coberto leve o doce à geladeira até ficar firme e gelado. Pode decorá-lo com raspas de chocolate, fios de ovos e cerejas ao marasquino.



## pavê de abacaxi regina

Receita (n. 728) enviada por Da. Regina Lopes Cardoso, residente à Rua Ouro Preto, 171 – Bairro Preto – Belo Horizonte. – MG

### INGREDIENTES – MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
4 gemas  
1/3 de xícara (chá) de  
glucose de milho  
1 1/2 xícara (chá) de maisena

1/2 xícara (chá) de  
farinha de trigo  
1 colher (chá) de fermento em pó  
1 xícara (chá) de suco de laranja  
claras em neve

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e a glucose. Depois misture a maisena, farinha de trigo e fermento peneirados juntos, alternando com o suco de laranja. Mexa sem bater e adicione as claras. Misture delicadamente. Asse em tabuleiro untado, em forno quente. Desenforme, deixe esfriar e corte em fatias finas. Reserve.

### INGREDIENTES – RECHEIO

1 1/2 xícara (chá) de manteiga  
sem sal  
2/3 de xícara (chá) de glucose de

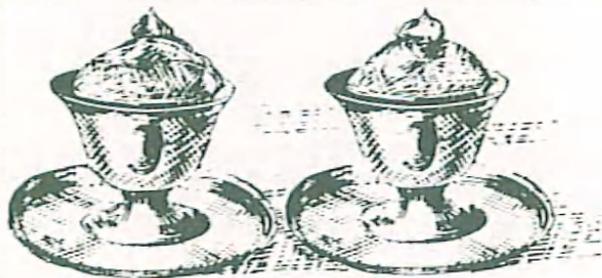
milho  
1 colher (chá) de suco de limão  
1 abacaxi bem maduro e picadinho

### MODO DE FAZER

Bata a manteiga até ficar clara e cremosa. Adicione a glucose e o limão sem parar de bater. Quando obtiver um creme bem firme, está pronto.

### MONTAGEM DO PAVÊ

Reserve um pouco de creme e abacaxi para decorar. Forre uma forma retangular com papel de alumínio. Coloque uma camada de fatias. Espalhe recheio e sobre este uma porção de abacaxi. Repita a mesma operação até terminarem os ingredientes. Deixe na geladeira até o dia seguinte. Desenforme, retire o papel, e decore com o creme e o abacaxi reservados.



## sorvete de laranja

Receita (n. 729) enviada por Da. Glaci Alves Aberti, residente à Rua Profa. Maria Assunção, 721 - Curitiba - PR.

### INGREDIENTES

1 colher (chá) de gelatina em pó  
2 colheres (sopa) de água  
1 xícara (chá) de suco de laranja

1 xícara (chá) de leite  
6 colheres (sopa)  
de açúcar UNIAO

### MODO DE FAZER

Dissolva a gelatina na água e coloque no liquidificador com todos os outros ingredientes. Bata bem até espumar. Deite em forma de alumínio e leve ao congelador, bem tampado com papel celofane ou então num recipiente com tampa. Quando estiver bem firme, retire e bata na batedeira para que fique bem cremoso. Repita esta operação por mais duas vezes. Coloque em taças. Pode acompanhar com chantilly.

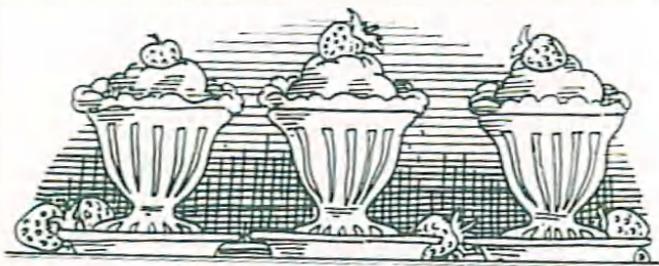
### INGREDIENTES -- CHANTILLY

250g de creme de leite gelado  
3 colheres (sopa) de açúcar de  
confeiteiro - GLAÇÚCAR

1 colher (chá)  
de essencia de  
baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e com a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Logo que a consistência do creme for uniforme e firme, está pronto. Utilize.



## sorvete de morangos especial

Receita (n. 730) enviada por Da. Hermelinda Barbosa de Oliveira, residente à Rua B, 283 – Jardim São Vicente – Parada XV de Novembro – SP.

### INGREDIENTES

200g de açúcar **UNIÃO**  
 1 xícara (chá) de água  
 200g de morangos frescos e bem maduros

1 lata de creme de leite morangos e chantilly para decorar as taças de sorvetes

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda fina. Deixe esfriar. Bata no liquidificador e ligue com o creme de leite. Junte as duas misturas, bata bem e leve ao congelador num recipiente de alumínio com tampa. Logo que esteja sólido, retire e bata na batedeira até ficar bem cremoso. Repita a operação por mais duas vezes. Arrume em forma de bolas dentro das taças individuais, decore com o chantilly e morangos. Sirva em seguida.

### INGREDIENTES – CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e gelado  
 3 colheres (sopa) de açúcar de

confeiteiro – **GLAÇÚCAR**  
 1 colher (chá) de essência de baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e com a baunilha. Use a velocidade mínima da batedeira, e logo que a espessura do creme for uniforme, considere pronto.



## sorvete de morangos

Receita (n. 731) enviada por Da. Leonor Caetano de Souza, residente à Rua Victor Lacorte, 395 – Araraquara – SP.

### INGREDIENTES

250g de morangos maduros  
10 colheres (sopa) de açúcar **UNIÃO**  
2 claras

1 copo (água) de leite  
150g de creme de leite fresco  
e gelado

### MODO DE FAZER

Bata os morangos com metade do açúcar no liquidificador. Bata as claras com a outra metade do açúcar. Junte as duas preparações e misture bem. Acrescente o leite e o creme batido. Mexa tudo muito bem e coloque no congelador, numa forma de alumínio. Logo que solidifique, bata até ficar macio de novo. Coloque novamente no congelador e repita a mesma operação por mais duas vezes. Sirva com morangos frescos.



## sorvete de café caboclo

Receita (n. 732) enviada por Da. Jandira Christi dos Santos, residente à Rua Mau-naus, 63 – Jardim Marsola – Campo Limpo Paulista – SP.

### INGREDIENTES

5 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
10 gemas  
2 colheres (chá) de maisena  
8 copos (água) de leite quente  
1/2 xícara (chá) de conhaque

2 xícaras (chá) de  
café CABOCLO  
coado bem forte  
2 xícaras (chá) de creme de leite  
4 claras em neve

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter um creme claro e fofo. Acrescente a maisena e o leite ao poucos. Leve ao fogo até engrossar levemente (banho-maria). Retire do fogo, junte o conhaque e o café. Mexa, deixe esfriar e acrescente o creme de leite e as claras. Leve ao congelador até engrossar. Retire e bata muito bem. Coloque de novo no congelador e repita esta operação por mais duas vezes para que fique cremoso. Coloque então nas taças e decore a seu gosto.



## sobremesa cremosa de licor

Receita (n. 733) enviada por Da. Ninfa Maria Candido, residente à Estrada do Querengue, 968 - Rio de Janeiro - RJ.

### INGREDIENTES

3 copos (água) de creme de leite	ou pêsego)
3 colheres (sopa) de licor (curaçau	110g de açúcar UNIÃO
	8 ovos

### MODO DE FAZER

Misture o creme de leite com o licor e deixe engrossar em banho-maria. Retire do fogo e deixe amornar. Entretanto bata o açúcar com os ovos até formar um creme fofo e bem claro. Junte as duas preparações, misture bem e deite em forma bem untada com manteiga. Leve ao forno em banho-maria por 35-40 minutos, ou até que fique consistente. Desenforme depois de frio e sirva gelado.

# Tortas





Torta de morango (736)



Tarte aux cerises (735)



## torta floresta negra

Receita (n. 734) enviada por Da. Célia Leonetti Basseto, residente à Rua Ouro Verde, 6 – Parque São Lucas – São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

8 colheres (sopa)  
de açúcar UNIAO

8 ovos

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de chocolate em  
pó

1 colher (sobremesa) rasa de  
fermento em pó

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e coloque a farinha peneirada com o chocolate e o fermento, misturando bem, mas sem bater. Deite a massa em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Asse em forno com calor moderado. Depois de pronta, deixe esfriar, corte, recheie, cubra e decore.

### INGREDIENTES – RECHEIO E COBERTURA

500g de creme de leite fresco  
e gelado

5 colheres (sopa) de açúcar de  
confeiteiro – GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essencia de

baunilha

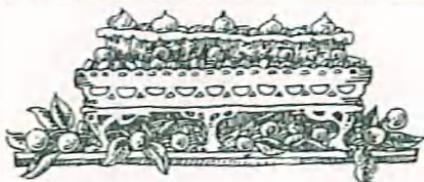
1 vidro de cerejas ao marasquino  
chocolate cobertura e açúcar de  
confeiteiro - GLAÇÚCAR para  
decorar.

### MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha até ficar com espessura uniforme, usando a velocidade mínima da batedeira. Reserve.

### MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada de massa, cubra com creme, algumas cerejas picadas e chocolate raspado. Coloque a outra camada. Cubra e decore com o chantilly restante, cerejas e chocolate. Polvilhe com o açúcar.



## tarte aux cerises

Receita (n. 735) enviada por Da. Lúcia S. Cardamone, residente à Rua Amador Bueno de Ribeira, 94 – Apto. 82 – São Vicente – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

1 colher de açúcar UNIÃO	125g de manteiga
1 pitada de sal	ou margarina
250g de farinha de trigo	1 ovo inteiro

### MODO DE FAZER

Peneire o açúcar, sal e farinha. Junte a manteiga ou margarina e esfarele os ingredientes como uma farofa. Ligue com o ovo batido e forme uma bola, sem amassar. Forre uma forma de aro removível, leve ao forno moderado e deixe assar sem tomar muita cor. Reserve.

### INGREDIENTES – RECHEIO

125g de açúcar UNIÃO	1 quilo de cerejas frescas sem caroços
1 xicara (café) de água	500g de chantilly

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e as cerejas. Deixe ferver até que a calda esteja bem vermelha e as cerejas macias. Escorra e reserve separadamente as cerejas e a calda.

### INGREDIENTES – CHANTILLY

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Quando a espessura do creme for uniforme, está pronto.

### MONTAGEM DA TORTA

Conserve a massa na forma. Coloque uma camada de chantilly. Cubra com as cerejas. Faça outra camada de chantilly e decore com gelatina de cereja picadinha, preparando-a conforme a embalagem, aproveitando a calda reservada.



## torta de morango

Receita (n. 736) enviada por Da. Maria Francisca dos Santos, residente à SQS 111 Bloco K – Apto. 506 – Brasília – DF.

### INGREDIENTES – MASSA

1 1/2 xícara (chá) de maisena  
 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
 1 colher (café) de sal  
 4 colheres (sopa) de açúcar UNIAO

3/4 de xícara (chá) de manteiga  
 1 ovo e 1 gema  
 1 colher (chá) de essencia de baunilha  
 4 colheres (sopa) de água gelada

### MODO DE FAZER

Peneire as farinhas, junte o sal, o açúcar e a manteiga, esfarele bem e ligue com o ovo, gema, água e baunilha previamente misturados, sem amassar. Forre uma forma de aro removível e pincele as beiras com gema. Perfure o fundo com um garfo e asse durante 20 minutos com calor moderado. Deixe esfriar e recheie.

### INGREDIENTES – RECHEIO

2 xícaras (chá) de leite  
 2 colheres (sopa) de maisena  
 4 colheres (sopa) de açúcar UNIAO  
 1 pitada de sal

4 gemas  
 1 colher (chá) de baunilha  
 2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga  
 500g de morangos frescos

### MODO DE FAZER

Junte e leve ao fogo os 5 primeiros ingredientes, mexendo até engrossar. Acrescente a baunilha e a manteiga. Misture e deixe esfriar.

### INGREDIENTES – COBERTURA

1/2 xícara (chá) de morangos  
batidos no liquidificador com o  
suco de 1/2 limão

1/2 xícara (chá) de água  
1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
2 colheres (chá) de maisena

### MODO DE FAZER

Leve ao fogo e cozinhe tudo junto, mexendo até engrossar. Passe pela peneira e deixe amornar.

### MONTAGEM DA TORTA

Coloque o recheio reservado, guarneca com os morangos e cubra com a cobertura morna. Leve à geladeira, decore com chantilly e alguns morangos.

### INGREDIENTES – CHANTILLY

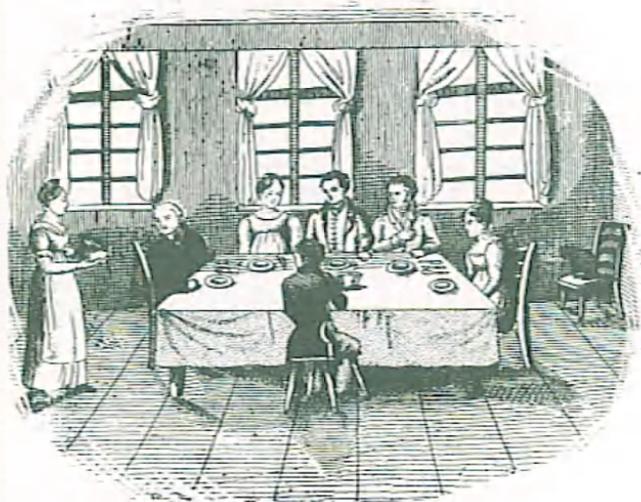
500g de creme de leite bem gelado  
4 colheres (sopa) de açúcar de  
confeiteiro - GLAÇUCAR

1 colher (chá) de  
essência de  
baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha. Use a velocidade mínima da batedeira. Considere pronto quando a espessura do creme for uniforme.





## torta recheada de amêndoas

Receita (n. 737) enviada por Da. Ana Pereira dos Santos, residente à Rua Princesa Isabel, 188 – Guaratinguetá – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

250g de açúcar UNIÃO  
 250g de manteiga com sal  
 7 gemas  
 250g de farinha de trigo peneirada  
 com 1 colher (sopa) de

fermento em pó  
 1/2 xícara (chá) de leite  
 150g de amêndoas  
 moidas sem pele  
 7 claras em neve

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar e a manteiga em creme e sem parar de bater junto as gemas, uma a uma. Acrescente a farinha com o fermento, alternada com o leite, mexendo delicadamente. Adicione as claras, misture sem bater. Asse em 3 formas de camada, untadas e forradas com papel também untado. Forno com calor moderado. De-senforme depois de esfriarem, una as camadas com o recheio de amêndoas e com o creme patissière, cubra todo o bolo e decore a seu gosto.

## INGREDIENTES – RECHEIO DE AMÊNDOAS

200g de manteiga sem sal  
200g de açúcar de confeitiro  
**GLAÇUCAR**  
3 gemas

1 colher (chá) de essencia de  
baunilha  
200g de amêndoas  
moídas sem pele

## MODO DE FAZER

Bata a manteiga em creme. Acrescente o açúcar e as gemas, uma a uma. Bata até espumar e adicione as amêndoas e a baunilha. Utilize.

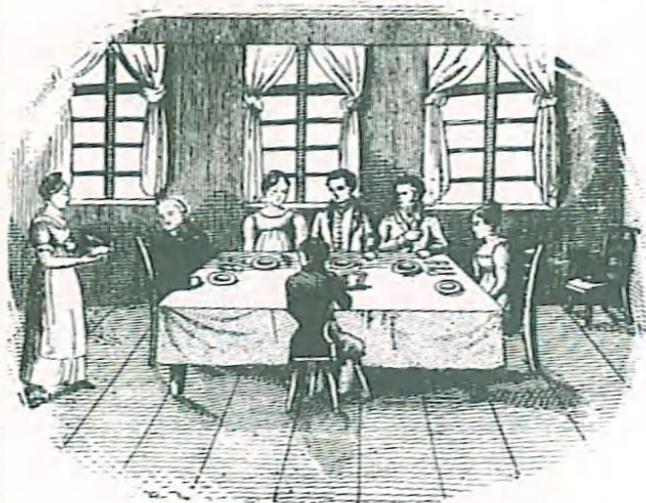
## INGREDIENTES – CREME PATISSIÈRE

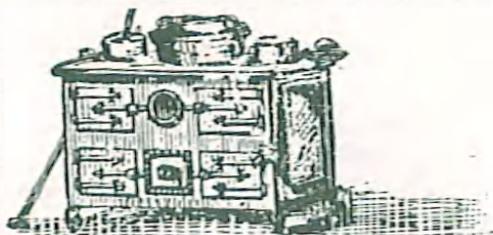
2 xícaras (chá) de açúcar cristalizado.  
**DOÇUCAR**  
1 xícara (chá) de água  
1/2 litro de leite

6 gemas  
1 colher (sopa) de maisena  
1 colher (sopa) de  
manteiga sem sal

## MODO DE FAZER

Ferva a água com o açúcar em ponto de fio. Deixe esfriar e junte as gemas já batidas com a maisena e o leite. Passe pela peneira e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, deite a manteiga e deixe esfriar, batendo de vez em quando. Utilize frio.





## falsa torta de amêndoas

Receita (n.738) enviada por Da. Dolores Mercedes Mora Y. Araújo de Couto e Silva, residente a Av. Osvaldo Cruz, 58 – Apto. 201 – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES

4 colheres (sopa) rasas de açúcar  
UNIÃO  
10-12 colheres (sopa) rasas de

farinha de trigo peneirada  
100g de manteiga ou margarina  
1 gema

### MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, ligando-os sem amassar. Forre a torteira, coloque o recheio e leve para assar em forno moderado.

### INGREDIENTES – RECHEIO

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
100 g de manteiga ou margarina  
derretida  
3 gemas

1 xícara (chá) de flocos de aveia  
(dos grossos)  
1 colher (chá) de essencia de  
amêndoas

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas até espumar. Acrescente os ingredientes restantes e use. Depois da torta pronta, cubra com merengue e coloque de novo no forno, só para secar.

### INGREDIENTES – MERENGUE

4 claras em neve  
(as que sobraram)

6 colheres (sopa) bem cheias de  
açúcar UNIÃO

### MODO DE FAZER

Junte as claras com o açúcar e bata até ficarem bem firmes. Utilize.



## torta michelin

Receita (n.739) enviada por Da. Evany Michelin, residente à Rua Vitor Meireles, 505 – Videira – SC.

### INGREDIENTES – MASSA

5 gemas	peçirada com 1 colher (sopa) de
2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO	fermento em pó
1/2 xícara (chá) de azeite	1 colher (chá) de essencia de
3/4 de xícara (chá) de leite morno	baunilha
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo	8 claras em neve

### MODO DE FAZER

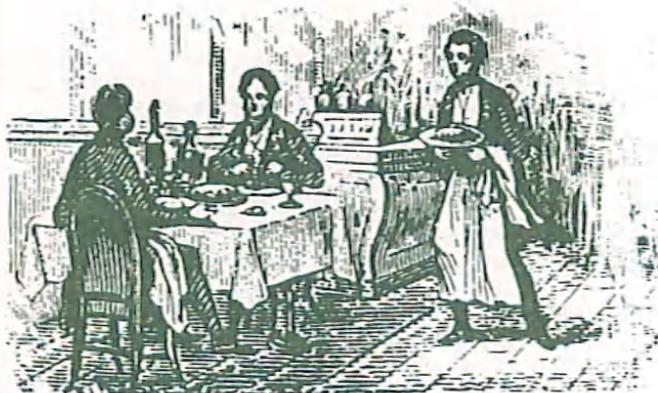
Bater as gemas com o açúcar até espumarem. Acrescentar o azeite e o leite e bater bem. Retirar da batedeira, juntar a farinha, mexer bem e adicionar as claras e a baunilha, envolvendo a massa sem bater. Distribuir a massa por duas formas de camada, bem untada e forradas com papel também untado. Assar em calor moderado. Deixar esfriar, desenformar e rechear.

### INGREDIENTES – RECHEIO

3 xícaras de açúcar UNIÃO	4 gemas
1/2 litro de suco de laranja	1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de maisena	500g de creme de leite

### MODO DE FAZER

Juntar o açúcar com o suco, a maisena e as gemas. Levar ao fogo até engrossar mexendo sempre. Retirar do fogo, acrescentar a manteiga e deixar esfriar completamente, mexendo para não encaroçar. Ligar então este creme com o creme de leite, bem gelado, e um pouco batido. Rechear e cobrir a torta, deixando-a na geladeira até à hora de servir.



## torta de chocolate com nozes

Receita (n. 740) enviada por Da. Agda Magali Anders Muller, residente à Rua Futz Wachholz, 102 - Pomerode - SC.

### INGREDIENTES - MASSA

360g de açúcar UNIÃO	2 colheres (chá) de café CABOCLO
12 ovos	em pó
500g de nozes móidas	2 colheres (chá) de
2 colheres (chá) de chocolate em pó	fermento em pó

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com os ovos inteiros até que a massa fique fofa e clara. Retirar da bateadeira, misturar as nozes, o chocolate, café e o fermento. Não bater. Assar com calor moderado, em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Deixar esfriar, desenformar e cortar o bolo pelo meio, rechear e cobrir.

### INGREDIENTES - RECHEIO

1 xícara (chá) de rum	5 colheres (sopa) de açúcar de
1 copo de doce de morango	confeiteiro - GLAÇÚCAR
500g de creme de leite cru e gelado	1 colher (chá) de essencia de baunilha

## MODO DE FAZER

Reservar o rum e bater o doce de morango para que fique fácil de espalhar. Reservar. Bater o creme de leite com o açúcar e a baunilha, usando a batedeira na velocidade mínima. Logo que a sua espessura for uniforme, considere pronto. Reservar na geladeira.

## MONTAGEM DA TORTA

Colocar uma parte da torta no prato. Borrifar com o rum. Cobrir com o doce e, sobre este espalhar uma camada de chantilly. Colocar a outra parte da torta e cobrir com glacê de chocolate. Decorar com o chantilly restante.

## INGREDIENTES – GLACÊ DE CHOCOLATE

1 barra de chocolate de cobertura  
2 colheres (sopa) de água  
1 colher (sobremesa) de manteiga

sem sal  
1 colher (sopa) de açúcar de  
confeiteiro - GLAÇUCAR

## MODO DE FAZER

Derreter o chocolate com a água em banho-maria. Deixar esfriar, juntar a manteiga e o açúcar, utilizar depois de frio. Levar à geladeira até a hora de servir.





## torta de maçã coberta com laranja

Receita (n. 741) enviada por Da. Rosemar dos Santos, residente à Rua Eduarda Cardoso Ricardo, 8 – Capão Redondo – Santo Amaro – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal  
150g de manteiga ou margarina  
2-3 gemas (conforme o tamanho)

### MODO DE FAZER

Peneire o açúcar com a farinha, fermento e sal. Junte a manteiga ou margarina e faça uma farofa bem fina. Acrescente as gemas e ligue sem amassar. Deixe descansar 30 minutos. Forre a torteira (bem rasa) e asse em forno com calor moderado. Reserve dentro da forma até esfriar e recheie.

## INGREDIENTES – RECHEIO

1 xícara (chá) de  
açúcar UNIÃO  
2 copos (água) de leite

2 colheres (sopa) rasas de maisena  
3 gemas  
1 colher (café) de essencia de baunilha

## MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar com 1 1/2 copo de leite. Logo que ferver junte o restante com a maisena bem dissolvida. Mexa bem até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e ligue com as gemas. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até ferver. Retire. Coloque a baunilha e despeje na caixa de massa. Deixe esfriar e cubra com as maçãs.

## INGREDIENTES – COBERTURA DE MAÇÃS

2 xícaras (chá) de açúcar cristalizado  
DOÇUCAR

1 xícara (chá) de água  
6 maçãs cortadas em fatias grossas

## MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe caramelar, acrescente as maçãs, tampe a panela e deixe cozinhar. O caldo da maçã é suficiente para amolecer o caramelo. Mas se for necessário, acrescente um pouquinho de água. Depois das maçãs estarem sobre o creme da torta, cobri-las com gelatina de laranja.

## INGREDIENTES – GELATINA DE LARANJA

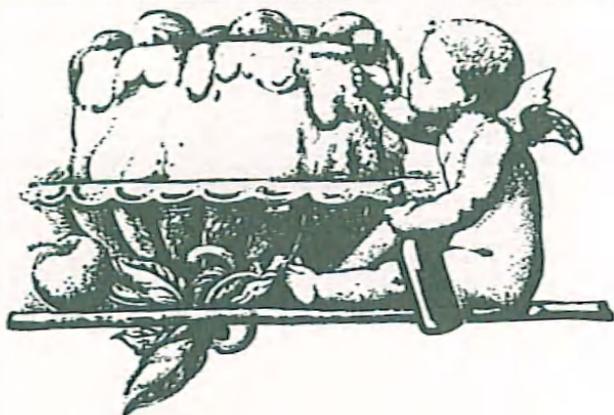
Suco de 3 laranjas (1 copo de  
água)

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
4-5 folhas de gelatina incolor

## MODO DE FAZER

Ferva o suco da laranja com o açúcar até reduzir um pouco. Acrescente a gelatina já amolecida em água fria, mexa até dissolver e aguarde que fique morna. Cubra então a camada de maçã da torta. Leve à geladeira antes de servir.





## torta de maçã com creme de vinho

Receita (n. 742) enviada por Da. Leda Maria de Meda Passo, residente à Rua Paulino Azurenha, 1197 – Casa 32 – Bairro Glória – Porto Alegre – RS.

### INGREDIENTES

2 colheres (sopa) açúcar UNIÃO  
1/4 de litro de vinho branco  
doce e de boa qualidade

500g de maçãs ácidas  
1 pacote de biscoitos  
champanhe

### MODO DE FAZER

Prepare as maçãs, corte em fatias finas, junte o açúcar e o vinho e leve a aferventar em fogo brando. Escorra e reserve as maçãs separadas do caldo que também ficará reservado.

## INGREDIENTES – CREME

125g de açúcar UNILÃO  
1/2 litro de água  
4 gemas  
1 pitada de raspa  
de limão

1 colher (sobremesa) de  
de maisena  
1/2 copo (água) de vinho  
branco da mesma qualidade usada  
nas maçãs

## MODO DE FAZER

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

## INGREDIENTES – PARA CONFEITAR

1 xícara (chá) de creme de leite  
1 colher (sopa) de açúcar de  
confeiteiro – GLAÇÚCAR

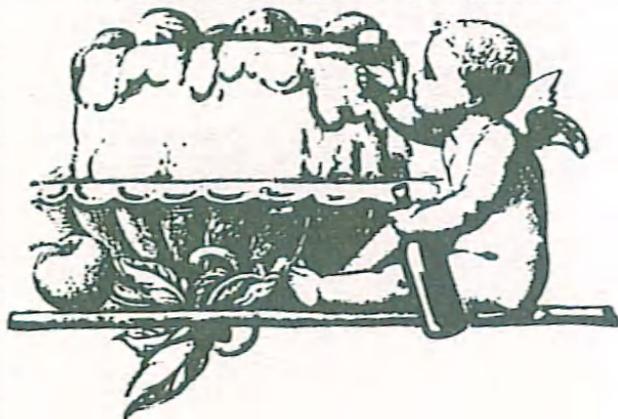
1 colher (chá) de essencia de baunilha  
100g de castanhas de cajú  
picadas e torradas

## MONTAGEM DA TORTA

Forre uma forma retangular com papel de alumínio. Coloque no fundo metade dos biscoitos embebidos no vinho reservado (caldo da maçã). Cubra com as maçãs. Sobre estas coloque o creme ainda morno. Salpique com as castanhas, cubra com os biscoitos restantes e deixe gelar na geladeira por algum tempo. Desenforme, cubra com o chantilly e decore com algumas castanhas e maçãs reservadas para esse fim.

## MODO DE FAZER O CHANTILLY

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Logo que o creme esteja uniformemente espesso, utilize.





# torta superdeliciosa de chocolate e mel

Receita (n. 743) enviada por Da. Janete dos Santos, residente à Av. Santos Dumont, 1362 – Fundos – V. Carvalho – SP.

## INGREDIENTES

1 tablete de chocolate meio amargo	1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina
2/3 de xícara (chá) de mel	1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO
1 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo peneirada	1 colher (chá) de essencia de baunilha
2 colheres de fermento em pó	2/3 de xícara (chá) de água
1/2 colher (café) de sal	

## MODO DE FAZER

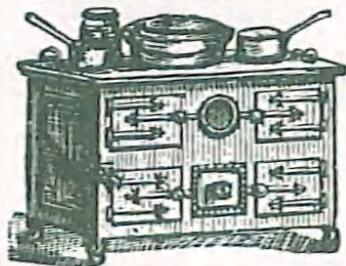
Juntar o chocolate e o mel, levar ao fogo até derreter. Reservar. Peneira a farinha com o fermento e o sal. Reservar. Bater a manteiga ou margarina com o açúcar até espumar, juntar o chocolate já morno e continuar batendo. Acrescentar os ovos, um a um e a baunilha, batendo sempre a cada adição. Colocar a farinha alternada com a água, mexendo já fora da batedeira. Assar em duas formas untadas, em forno moderado. Recheiar e cobrir com coberto francês e chocolate.

## INGREDIENTES – COBERTO FRANCÊS DE MEL E CHOCOLATE

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	1/4 de xícara (chá) de mel
1/4 de xícara (chá) manteiga sem sal	1 tablete de chocolate meio amargo
1/4 de xícara (chá) de creme de leite	2 gemas
	1 pitada de sal

## MODO DE FAZER

Levar todos os ingredientes ao banho-maria, menos as gemas e o sal. Logo que o chocolate derreta, bater para ligar tudo e juntar as gemas e o sal, mexendo sempre. Levar de novo ao banho-maria até engrossar, batendo sempre. Colocar a vasilha em água gelada até que o creme engrosse. Bater de novo, recheiar e cobrir o bolo.



## torta de amêndoas

Receita (n. 744) enviada por Da. Maria da Conceição Tavares Cardoso, residente à Rua Lins Vasconcelos, 298 – Apto. C-04 – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES – MASSA

100g de açúcar UNIÃO	1 colher (chá) de
100g de manteiga ou margarina	fermento em pó
200g de farinha de trigo peneirada	1 ovo

### MODO DE FAZER

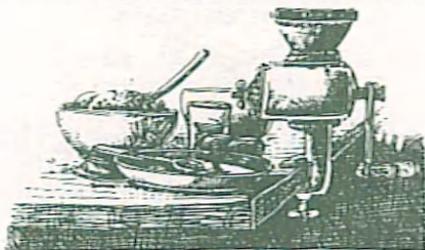
Bata o açúcar com a manteiga ou margarina. Junte a farinha e o fermento e ligue com o ovo. Forre a tarteira e leve ao forno moderado para assar parcialmente. Entretanto prepare o recheio, coloque-o dentro da massa, devendo permanecer no forno durante uns 15 a 20 minutos, ou até que o recheio fique dourado.

### INGREDIENTES – RECHEIO

125g de açúcar UNIÃO	sem pele e
125g de manteiga	cortadas bem finas (falhada)
125g de amêndoas	3 colheres (sopa) de leite

### MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo brando até dissolver bem o açúcar. Deixe ferver até ponto de caramelo claro. Retire do fogo e utilize como já foi dito acima.



## torta de ricota com farofa

Receita (n.745) enviada por Da. Claudia Fanelatto, residente à Rua Rumaica, 510 - V. Ipojuca - Lapa - SP.

### INGREDIENTES - FAROFA

100g de manteiga ou margarina	1 pacote de torrada doce
2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	1 pitada de canela

### MODO DE FAZER

Passa as torradas pela máquina de moer, junte os ingredientes e prepare uma farofa. Com ela, faça uma camada no fundo e lados duma tarteira de fundo removível e bem untada, deixando 1/3 para cobrir a torta. Reserve enquanto prepare o recheio.

### INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (água) de açúcar UNIÃO	1 colher (chá) de baunilha
1 ricota comum	1 copo (água) de creme de leite
2 ovos inteiros	1 copo (água) de leite de vaca

### MODO DE FAZER

Bata tudo junto no liquidificador. Deite sobre a farofa bem comprimida na forma. Cubra com a farofa reservada e leve ao forno com temperatura moderada, até estar bem crescida e com uma bonita cor dourada, cerca de 20 minutos.



## torta klamotte

Receita (n. 746) enviada por Da. Karin Volobrief, residente à Av. Brasila, 313, Sumaré - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

1 1/2 xícara (chá) de nozes picadas	1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de manteiga	1 xícara (chá) de leite
2 1/4 xícaras (chá) de farinha de trigo	1 colher (chá) de essencia de baunilha
1 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	2 ovos

### MODO DE FAZER

Junte as nozes com a manteiga e leve ao fogo brando, mexendo sempre até ficarem douradas. Escorra a manteiga e reserve. Numa tigela grande, misture a farinha o açúcar, o fermento, o leite, a baunilha, os ovos e 1/2 xícara de manteiga reservada. Bata bem, retire da batadeira e junte 3/4 de xícara das nozes reservadas. Misture bem e divida por 2 formas (pequenas) de camadas, untadas e forradas com papel também untado. Leve ao forno moderado até estarem assadas. Reserve enquanto prepara o glacê.

### INGREDIENTES - GLACÊ

500g de açúcar de confeiteiro	1 colher (chá) de essencia de baunilha
GLAÇÚCAR	1/4 de xícara (chá) de leite
a manteiga restante e reservada	e as nozes restantes

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar, manteiga, baunilha e leite, bata até obter um creme pastoso. Junte as nozes. Recheie a torta, reservando glacê suficiente para cobrir toda a torta.



# torta de amendoim e abacaxi

Receita (n. 747) enviada por Da. Telma M. Oliveira, residente à Rua Americana, 359 – V. Baeta Neves – São Bernardo do Campo - SP.

## INGREDIENTES – MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
1 xícara (chá) de manteiga ou  
margarina  
1 pitada de sal  
5 gemas  
2 xícaras (chá) de fécula de  
batata

1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) farinha de rosca  
1 colher (sopa) rasa de fermento em  
pó  
1 xícara (chá) de amendoim torrado  
e moído  
5 claras em neve

## MODO DE FAZER

Fazer um creme com o açúcar, manteiga e o sal. Acrescentar as gemas e bater bem. Adicionar a fécula e o leite, alternados. Juntar a farinha de rosca, o fermento e o amendoim. No fim, as claras, mexendo sem bater. Colocar em forma redonda, untada e forrada com papel untado. Forno com calor moderado. Desenformar depois de frio. Abrir a massa em duas e rechear.

## INGREDIENTES – RECHEIO

1 lata de abacaxi em calda  
1 cálice de vinho do porto  
ou moscatel

500g de chantilly  
1 xícara (chá) de amendoim  
torrado e moído

## MODO DE FAZER

Escorrer o abacaxi e juntar o vinho à calda. Picar o abacaxi, deixando algumas fatias para decorar.

## MONTAGEM DA TORTA

Colocar metade da massa já cortada, no prato escolhido. Borrifar com a calda. Fazer uma farta camada com o chantilly e polvilhar com o amendoim. Cobrir com a massa restante. Cobrir toda a torta com o chantilly restante e enfeitar com o abacaxi reservado.



## torta de nozes negri

Receita (n. 748) enviada por Da. Aparecida Negri Pascoli, residente à Rua Cel. Lisboa, 158 - V. Mariana - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES - MASSA

120g de açúcar UNIÃO  
3 ovos  
50g de manteiga ou margarina  
120g de nozes moídas

250g de farinha de trigo  
1/2 copo (água) de leite  
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com os ovos inteiros até obter uma massa bem fofa. Juntar a manteiga amolecida, bater um pouco mais e acrescentar as nozes e a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite. Assar em duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Desenformar e deixar esfriar.

### INGREDIENTES - RECHEIO

150g de açúcar de confeitiro -  
GLAÇÚCAR

100g de manteiga sem sal  
150g de nozes moídas

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com a manteiga até espumar, juntar as nozes e utilizar.

### MONTAGEM DA TORTA

Colocar o recheio entre as duas massas prontas. Acertar bem com uma faca, cobrir com glacê branco e enfeitar com pedaços de nozes.

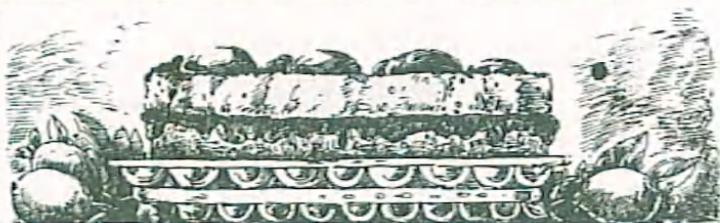
### INGREDIENTES - GLACÊ BRANCO

250g de açúcar cristalizado -  
DOÇÚCAR  
1 xícara (chá) de água

1 clara em neve  
1 colher (chá) de  
suco de limão

### MODO DE FAZER

Ferver o açúcar com a água até ponto de fio grosso. Jogar em fio sobre a clara já batida, sem parar a batedeira. Acrescentar o suco de limão e continuar batendo até engrossar. Utilizar imediatamente porque seca rápido.



## torta de goiaba normalina

Receita (n. 749) enviada por Da. Normalina Cavalcanti, residente à Al. Casa Branca, 605 – Apto. 1400 – Jd. Paulista – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

1 colher (café) de raspã de limão  
1 pitada de sal  
2 gemas

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
140g de manteiga ou margarina  
200g de farinha de trigo

### MODO DE FAZER

Misturar o açúcar, a manteiga, o sal e as raspas de limão e ligar com as gemas, tendo o cuidado de trabalhar a massa sem amassá-la. Deixar descansar em lugar fresco e forrar uma torteira baixa e de fundo removível, levar ao forno para assar com calor moderado. Reservar enquanto prepara o recheio.

### INGREDIENTES – RECHEIO

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
1 xícara (chá) de água  
3 cravos da índia  
15 goiabas vermelhas

1 colher (sopa) de  
açúcar UNIÃO  
5 goiabas picadas  
1 xícara de água

### MODO DE FAZER

Preparar uma calda com o açúcar (3 colheres), a água (1 xícara) e os cravos. Colocar as goiabas (15), cortadas sem sementes, deixando ferver tampadas até cozinharem bem inteiras. Reservar. Noutra panela bem pequena, colocar as 5 goiabas com a colher de açúcar e a água. Mexer até obter uma compota grossa. Reservar.

### MONTAGEM DA TORTA

Colocar a caixa de massa no prato escolhido. Guarnecer com a compota e cobrir com as metades inteiras de goiabas.



## torta especial de batata doce

Receita (n. 750) enviada por Da. Geni Loureiro, residente à Rua Manoel da Nóbrega, 1240 - Apto. 171 - Bloco A - Ibirapuera - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES - MASSA

500g de açúcar UNIÃO

10 ovos

500g de massa de batata doce cozida e esmagada

250g de nozes moídas

100g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (chá) de essencia de baunilha

500g de creme de leite cru e gelado

4 colheres (sopa) de açúcar de

confeiteiro - GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essencia de baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até dobrarem o volume e ficarem bem fofas. Retire da batedeira e vá acrescentando a batata doce, em seguida as nozes e as amêndoas, mexendo suavemente só para ligar. Adicione a baunilha e as claras em neve, sempre sem bater e distribua por 3 formas iguais, untadas e forradas com papel untado também. Leve a assar em forno moderado e só desenforme depois de bem fria. Enquanto isso prepare o recheio.

### INGREDIENTES - RECHEIO

100g de nozes moídas

1 xícara (chá) de água

2 gemas

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

### MODO DE FAZER

Ferva as nozes com a água até engrossarem. Bata as gemas com o açúcar. Acrescente esta gemada às nozes, e deixe ferver, mexendo sempre, apenas por 2 minutos. Deixe esfriar e utilize, recheando e cobrindo a torta. Decore com o chantilly.

### CHANTILLY

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Considere pronto quando a espessura for uniforme.

# torta dos namorados

751

Receita (n. 751) enviada por Da. Flávia L. Pellegrini, residente à Rua Goiás, 158 - Santos - SP.

## INGREDIENTES - MASSA

3 xícaras (chá) de  
açúcar UNIÃO  
6 ovos

1 copo (água) de água  
3 xícaras (chá) de farinha  
1 colher (chá) de fermento em pó

## MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até ficarem fofos. Acrescente a água, continue batendo um pouco mais. Retire da batedeira, misture a farinha peneirada com o fermento e deite em forma redonda, untada e polvilhada com farinha. Asse em forno moderado. Deixe esfriar, desenforme num prato de vidro, molhe com calda, recheie e cubra com glacê.

## INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) de açúcar  
cristalizado - DOÇÚCAR

1/2 xícara (chá) de água  
1 cálice de rum

## MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio. Retire do fogo e coloque rum. Reserve.

## INGREDIENTES - RECHEIO

300g de açúcar de confeitiro -  
GLAÇÚCAR  
250g de manteiga sem sal  
4 gemas

4 colheres (sopa) de chocolate em pó  
200g de cereja em calda  
150g de amêndoas sem pele,  
torradas e picadas

## MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, acrescente as gemas, uma a uma. Junte o chocolate e bata um pouco mais. Misture as cerejas (reserve 1/2 xícara) e as amêndoas. Utilize.

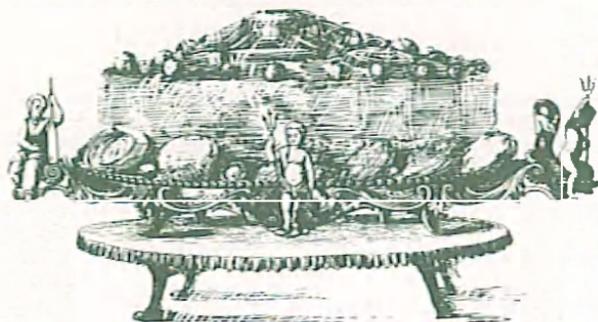
## INGREDIENTES - GLACÊ

1 copo (água) de leite  
1 colher (sopa) de maisena  
250g de açúcar UNIÃO

250g de manteiga sem sal  
1 colher (chá) de essência de  
baunilha

## MODO DE FAZER

Prepare um mingau com leite, maisena e açúcar. Deixe esfriar. Bata a manteiga em creme. Vá juntando o mingau sempre batendo e a baunilha. Logo que o creme esteja homogêneo, retire da batedeira e utilize.



## torta riveira

Receita (n. 752) enviada por Da. Maria Helena Loeck, residente à Rua Barão de Santa Tecla, 712 – Pelotas – RS.

### INGREDIENTES

250g de açúcar de confeitoiro -  
GLAÇUCAR

250g de manteiga sem sal

5 gemas

2 latas de creme de leite gelado  
e sem soro

250g de nozes bem picadinhas

250g de bolacha maisena

1/2 litro de leite adoçado  
a gosto

1 lata de leite

condensado cozido

em banho-maria e abacaxi  
e cerejas para decorar

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas até ficar bem cremoso. Junte o creme de leite e as nozes. Reserve. Forre uma forma com papel de alumínio e cubra o fundo com uma camada de creme. Sobre esta faça uma de bolacha embebida no leite. Repita a mesma operação até terminarem as bolachas e o creme. Cubra com papel de alumínio, coloque um peso sobre o doce e leve a geladeira até o dia seguinte. Desenforme com cuidado para que a camada do fundo venha junto com as bolachas (use um pano quente). Decore com o abacaxi e as cerejas e mantenha na geladeira até a hora de servir.



## torta de cerejas da nácia

Receita (n. 753) enviada por Da. Nadia Naira S. dos Santos, residente à Rua Alfredo Guedes, 987 – Piracicaba – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
4 ovos  
4 colheres (sopa) de água

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada com 1 colher (sopa) de fermento em pó

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até ficarem fofos e claros. Adicione a água e continue batendo. Retire da batedeira, misture a farinha e deite em 2 formas de camada, bem untadas e forradas com papel untado. Leve ao forno moderado. Retire e desenforme. Entretanto bata nova dose dos mesmos ingredientes, visto que serão necessárias 4 camadas de massa. Use as mesmas formas, de novo untadas e forradas. Reserve.

## INGREDIENTES - 1.º RECHEIO

1 coco ralado (pequeno)  
1 lata de leite condensado  
2 gemas

2 colheres (sopa) de manteiga  
1 colher (chá) de essência de baunilha

### MODO DE FAZER

Reserve a baunilha e leve o restante ao fogo, mexendo sempre até ficar pastoso. Retire e reserve, já com a baunilha misturada.

## INGREDIENTES - 2.º RECHEIO

1 vidro de cerejas ao marasquino picadas  
1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga  
Reserve a calda das cerejas  
1 xícara (chá) de vinho branco doce

### MODO DE FAZER

Leve tudo ao fogo até obter um doce mole. Reserve.

## INGREDIENTES - 3.º RECHEIO

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
1/2 litro de leite de vaca

2 gemas  
1/2 copo (água) de maisena

### MODO DE FAZER

Misture tudo muito bem e leve ao fogo, mexendo sempre até obter um mingau pastoso. À parte descasque 1 maçã cortada em fatias finas.

## INGREDIENTES - GLACÊ

500g de açúcar cristalizado - DOÇÚCAR  
1 copo (água) de água

4 claras  
1 colher (café) de suco de limão

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio grosso. Jogue sobre as claras em neve sem parar de bater. Adicione o suco de limão e continue batendo. Logo que começa a engrossar, cubra a torta rapidamente.

## MONTAGEM DA TORTA

Recheie o 1o. pão-de-ló com o 1o. recheio, regue com calda de cereja misturada com o vinho. Cubra o 2o. recheio. Coloque o 2o. pão-de-ló. Recheie com o 3o. recheio e sobre este distribua as maçãs. Termine com o 4o. pão-de-ló. Cubra com glacê e se gostar decore com cerejas e coco ralado.



## torta xanxerê

Receita (n. 754) enviada por Da. Cleuza Gottardi, residente à Rua Presidente Vargas, 133 – Xanxerê – SC.

### INGREDIENTES

1 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	1/2 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de manteiga ou margarina	1 tablete grande de chocolate
6 gemas	meio amargo, picado ou ralado
6 colheres (sopa) de rum	6 claras em neve
1/2 pacote de biscoitos de coco	1/2 tablete de chocolate de
moídos	cobertura (250g)
1 xícara (chá) de nozes moídas	e algumas nozes para decorar

### MODO DE FAZER

Bata em creme o açúcar com a manteiga ou margarina. Vá juntando as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Adicione o rum, bata mais um pouco, misture os biscoitos, as nozes, o leite e o chocolate, misturando tudo sem bater. No fim, as claras em neve. Asse em forma de torta, em forno com calor moderado. Desenforme depois de fria e cubra com chocolate de cobertura, seguido as instruções da embalagem, e decore com as nozes.



## torta de chocolate e amêndoas

Receita (n. 755) enviada por Da. Herta Burghardt, residente à Rua Riachuelo M Londres s/n. - RS.

### INGREDIENTES

160g de chocolate meio amargo  
2 colheres (sopa) de leite  
160g de açúcar UNIAO  
160g de manteiga ou margarina

6 gemas  
160g de amêndoas moídas sem  
peles  
6 claras em neve

### MODO DE FAZER

Derreta o chocolate com o leite, em banho-maria. Deixe esfriar. Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro. Junte as gemas sem parar de bater. Adicione o chocolate, as amêndoas e as claras, mexendo sem bater. Asse em forma de fundo removível, untada e polvilhada com farinha de rosca. Forno com calor moderado. Depois de pronta, deixe esfriar, desenforme e cubra-a com creme de chantilly. Decore com amêndoas tostadas e raspas de chocolate.

### INGREDIENTES - CHANTILLY

250g de creme de  
leite cru e gelado  
2-3 colheres (sopa) de açúcar de

confeiteiro - GLAÇUCAR  
1 colher (chá) de essencia de  
baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha. Use a velocidade mínima da batedeira, até que o creme fique com espessura uniforme. Considere pronto.



## torta de ameixas

Receita (n. 756) enviada por Da. Neide da Silva Romanholi, residente à Rua Aquidaban, 1472 – Centro – São Carlos – SP.

### INGREDIENTES – CALDA DE AMEIXAS

200g de açúcar UNIÃO	sem caroços
1/2 quilo de ameixas pretas,	1 copo (grande) de água

### MODO DE FAZER

Juntar o açúcar com as ameixas e a água e levar ao fogo brando, mexendo até ficar um doce ligado e sem líquido. Reserve.

### INGREDIENTES – MASSA

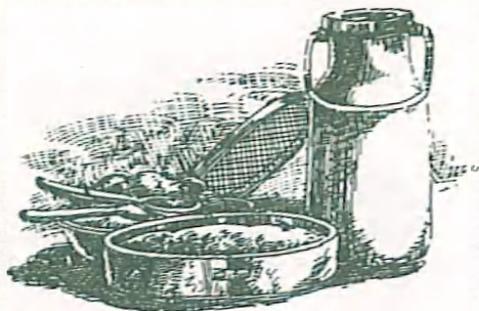
200g de manteiga ou margarina	1 lata de aveia de
2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	flocos finos

### MODO DE FAZER

Juntar os três ingredientes, ligando-os até formar uma bola.

### MODO DE ARMAR A TORTA

Untar uma forma com manteiga ou margarina e fazer uma camada de massa de aveia, calcando-a bem para que fique uniforme. Cobrir com o doce de ameixa, e, sobre este, nova camada de massa de aveia. Distribuir 5 ou 6 pedacinhos de manteiga sobre a superfície da massa, e levar ao forno, com calor moderado até estar crescida e bem dourada.



## torta de creme de ricota

Receita (n. 757) enviada por Da. Olga Salcedo Valença, residente à Rua Alfredo Pujol, 84 - Apto. 5 -- Santana - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES - MASSA

65g de açúcar UNIÃO  
150g de farinha de trigo peneirada  
1 colher (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal  
65g de manteiga ou margarina  
2 gemas

### MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes até ligar sem amassar. Forre uma forma desmontável e reserve.

### INGREDIENTES - RECHEIO

1/2 litro de leite  
2 caixas de pudim em pó,  
sabor baunilha  
2 colheres (chá) de aroma  
sabor limão

750g de ricota passada 2 vezes  
na peneira  
200g de açúcar UNIÃO  
30g de passas sem sementes  
3 claras em neve

### MODO DE FAZER

Retire uma porção de leite para dissolver os pudins e leve o restante ao fogo. Junte a 1ª. mistura e deixe ferver, mexendo sempre. Retire do fogo. Adicione o aroma e a ricota e deixe ferver de novo. Retire do fogo, misture as passas, o açúcar e as claras, ligando tudo muito bem. Deite este creme na tarteira reservada e leve ao forno com calor brando. Quando o palito sair seco, a torta está pronta.



## torta deliciosa

Receita (n. 758) enviada por Da. Ieda Gallo, residente à Rua Andradas, 115 - Apto - 13 - Livramento - RS.

### INGREDIENTES - MASSA

3 copos (água) de açúcar UNIÃO	1 copo (água) de nozes picadas
4 copos (água) de farinha de trigo	1/2 copo (água) de frutas cristalizadas também picadas
6 colheres (chá) de fermento em pó	2 colheres (chá) de essencia de baunilha
1 colher (chá) de sal	
100g de manteiga ou margarina	
1 1/2 copo (água) de leite	

### MODO DE FAZER

Misturar os ingredientes secos com a manteiga já derretida no leite quente. Juntar as nozes, e as frutas cristalizadas passadas em farinha e a baunilha. Deitar em assadeira não untada, cobrir com a cobertura e, sobre esta, jogar 4 copos (água) de água fervente. Levar ao forno quente durante 40 minutos, aproximadamente.

### INGREDIENTES - COBERTURA

6 colheres (sopa) de chocolate instantâneo acucarado	3 copos (água) de açúcar UNIÃO
--	--------------------------------

### MODO DE FAZER

Misturar e cobrir toda a massa já na assadeira. Desenformar ainda quente. Depois de fria, guarnecer com chantilly.

### INGREDIENTES - CHANTILLY

500g de creme de leite cru e gelado	confeiteiro - GLAÇUCAR
4-5 colheres (sopa) de açúcar de	1 colher (chá) de essencia de baunilha

### MODO DE FAZER

Bater o creme com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Considerar pronto quando a espessura for uniforme.



## torta de requeijão

Receita (n. 759) enviada por Da. Sylvia Kude, residente à Rua Carlos Huber, 710 Porto Alegre – RS.

### INGREDIENTES – MASSA

150g de farinha de trigo peneirada  
1 ovo  
60g de açúcar UNIÃO

65g de manteiga ou margarina  
bem gelada  
2 colheres (chá) de fermento em pó

### MODO DE FAZER

Divida a farinha em duas partes iguais. Numa, misture o ovo e o açúcar. Na outra, o fermento e a manteiga bem picadinha. Junte então as duas porções, ligando-as muito bem. Forre uma forma de aro removível, recheie e leve ao forno moderado.

### INGREDIENTES – RECHEIO

250g de açúcar UNIÃO  
150g de manteiga derretida  
500g de requeijão cremoso  
1 pitada de sal  
1/2 casca de limão ralada

3 colheres (sopa) de leite  
100g de passas de uvas sem sementes  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
8 ovos

### MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes pela ordem indicada e bata bem até obter um creme bem homogêneo. Utilize.



## torta de batata doce

Receita (n.760) enviada por Da. Mirian O. Saccheta, residente a Rua Heloiza Pamplona, 655 - São Caetano do Sul - SP.

### INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de creme de leite gelado e sem soro

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
2 colheres (chá) de fermento em pó  
2 gemas

### MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e ligue-os sem amassar. Deixe descansar enquanto prepara o recheio.

### INGREDIENTES - RECHEIO

1 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
3 xícaras (chá) de batata doce já cozida e amassada  
1 xícara (chá) de leite de coco  
150g de passas embebidas em

vinho doce  
150g de nozes moídas  
1 colher (chá) de canela em pó  
1 colher (chá) de essência de baunilha

### MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar, a batata doce e o leite de coco. Mexa até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, acrescente os ingredientes restantes e recheie a forma, já forrada com a massa reservada. Leve ao forno moderado por 30 minutos, aproximadamente.



## torta real de polvilho

Receita (n. 761) enviada por Celerina Marcolino Xavier, residente à Rua Sonia Maria, 81 – Fundos – Carapicuíba – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

7 gemas  
7 claras  
200g de açúcar UNIÃO  
150g de farinha de trigo

50g de polvilho doce  
1/2 colher (café) de fermento em pó  
1/3 de xícara (chá) de caldo de laranja

### MODO DE FAZER

Bata as gemas com as claras até ficarem claras. Junte o açúcar e continue batendo. Retire da batedeira e misture a farinha, já peneirada com o polvilho e com o fermento, mexendo bem, sem bater. No fim, adicione o caldo da laranja. Divida a massa por 2 formas bem untadas e forradas com papel também untado, e asse em forno moderado. Deixe esfriar, desenforme, recheie e cubra com chantilly misturado com chocolate. Decore a seu gosto.

### INGREDIENTES – CHANTILLY

500g de creme de leite cru e bem gelado  
5 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro - GLAÇUCAR

1 colher (chá) de essencia de baunilha  
2 colheres (sopa) de chocolate em pó

### MODO DE FAZER

Bata o creme com o açúcar e a baunilha na velocidade mínima da batedeira. Logo que esteja uniformemente espesso, retire e misture o chocolate, batendo o creme com um garfo e sem força. Utilize.



# torta de amendoim especial

Receita (n. 762) enviada por Da. Maria Isabel Nogueira, residente à Rua Marfisa, 524 - Vila Diva - São Paulo - SP.

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
250g de manteiga ou margarina  
6 ovos  
250g de chocolate em pó  
250g de amendoim torrado e

moído  
3 xícaras (chá) de leite  
4 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) rasas de fermento

## MODO DE FAZER

Juntar todos os ingredientes seguindo a ordem indicada. Bater bem e assar em 2 formas redondas. Depois de prontas e frias, rechear e cobrir.

## INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 lata de leite condensado cozido  
250g de amendoim torrado e moído

chocolate de cobertura e açúcar de confeitiro - GLAÇUCAR para decorar

## MODO DE FAZER

Misture bem o doce de leite com o amendoim. Utilizar.



# torta deliciosa de café caboclo

Receita (n. 763) enviada por Da. Mary Araújo, residente à Rua Vicente de Paula Dutra, 225 - 3 andar - Praia de Belas - Porto Alegre - RS.

## INGREDIENTES - MASSA

400g de açúcar UNIÃO  
8 gemas  
8 colheres (sopa) de água fria  
3 colheres (sopa) de café CABOCLO  
coado fortíssimo

250g de farinha peneirada com  
4 colheres (chá) rasas de fermento  
em pó  
1 pacotinho de açúcar baunilhado  
8 claras em neve

## MODO DE FAZER

Fazer uma gemada clara com o açúcar e as gemas. Acrescentar a água e o café, bater bem, retirar da batedeira e misturar a farinha, ligando sem bater. No fim adicionar a baunilha e as claras, mexendo delicadamente. Distribuir a massa por 2 formas iguais (de camada), untada com manteiga e polvilhada com farinha. Assar em calor moderado. Depois de desenformadas e frias, abrir cada uma em duas camadas. Recheiar e cobrir.

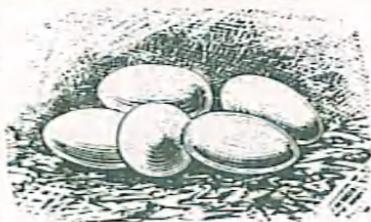
## INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

250g de açúcar de confeitiro -  
GLAÇÚCAR  
200g de manteiga sem sal  
3 colheres (sopa) de café CABOCLO  
coado fortíssimo  
1 colher (chá) de essencia de

baunilha  
1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
1/2 xícara (chá) de água  
4 gemas  
250g de amêndoas ou castanhas  
do Pará, picadas e levemente torradas

## MODO DE FAZER

Bater o açúcar com a manteiga até ficar bem cremosa. Adicionar o café e a baunilha, aos poucos e batendo sempre. Preparar um doce fazendo uma calda fina com o açúcar (1 xícara) e a água. Deixe esfriar, ligar com as gemas e levar de novo ao fogo para engrossar. Logo que esfrie, juntar ao creme de manteiga, assim como as amêndoas ou castanhas, ligando tudo muito bem. Das castanhas reservar 1 xícara para decorar a parte superior da torta.



## torta de nozes com recheio de ovos

Receita (n. 764) enviada por Da. Anatercia Nascimento, residente à Rua Itaperuna, 137 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

1 quilo de açúcar  
cristalizado -  
DOÇÚCAR

1/2 litro de água  
500g de miolo de nozes moídas  
12 gemas

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de fio. Divida a calda em duas porções iguais. Numa das porções acrescente as nozes. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até abrir estrada (soltar-se do fundo). Retire do fogo e reserve. Misture as gemas com a outra porção de calda. Leve ao fogo e mexa até obter um creme grosso. Unte bem uma forma de camada. Forre o fundo e os lados (baixos) com metade da massa de nozes. Cubra com o doce de ovos e coloque sobre estes o restante da massa de nozes. Leve ao forno brando para secar durante 30 minutos. Sirva bem fria como sobremesa de jantar, decorando-a com creme de chantilly.

### INGREDIENTES -- CHANTILLY

1/4 de litro de creme de leite  
fresco e gelado  
2 colheres de açúcar de

confeiteiro - GLAÇÚCAR  
1 colher (café) de essencia de  
baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o creme com o açúcar e com a baunilha usando a batedeira na velocidade mínima. Considere pronto logo que o creme se apresentar com espessura uniforme.



## torta de amendoim

Receita (n. 765 ) enviada por Da. Percília Carrazza Rodrigues, residente a Rua Pernambuco, 360 - Apto. B - 1o. andar - B. Jardim Vitória - Itabuna - BA.

### INGREDIENTES - MASSA

300g de açúcar UNIÃO	3 colheres (sopa) de
6 ovos	farinha de rosca
1 prato (sopa) de amendoim torrado e moído	1 colher (sopa) de manteiga ou margarina amolecida

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos inteiros até obter uma massa fofa. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes mexendo sem bater. Asse em duas formas de camada, untada e forradas com papel também untado. Desenforme depois de fria, recheie com recheio de cocada e cubra com cobertura de chocolate.

### INGREDIENTES - COCADA

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO	2 xícaras (chá) de coco ralado
1 xícara (chá) de água	misturado com 1/2 xícara (chá) de água

### MODO DE FAZER

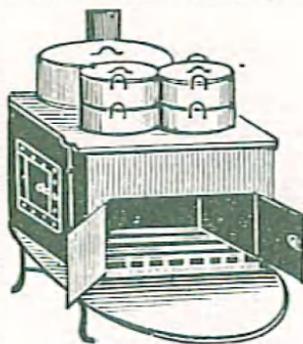
Ferva o açúcar com a água até fazer um ponto ralo. Acrescente o coco e mexa sobre o fogo brando até ligar. Utilize.

### INGREDIENTES - COBERTURA DE CHOCOLATE

1 xícara (chá) de açúcar cristalizado - DOÇÚCAR	2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de leite	1/2 colher (chá) de essencia de baunilha
1 xícara (chá) de chocolate em pó	

### MODO DE FAZER

Leve tudo ao fogo até ao ponto de se soltar da panela. Utilize.



## torta chiffon de limão

Receita (n.766 ) enviada por Da. Ilza Beatriz Silveira Soares, residente à Rua Alan Kardec, 12 – Esteio – RS.

### INGREDIENTES

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  | 3/4 de xícara (chá) de água fria       |
| 2 xícaras (chá) de farinha de trigo | 1 colher (chá) de essencia de baunilha |
| 3 colheres (chá) de fermento em pó  | 1 colher(sopa) de raspa de limão       |
| 1/2 xícara (chá) de óleo            | 6 claras em neve                       |
| 6 gemas                             |  |

### MODO DE FAZER

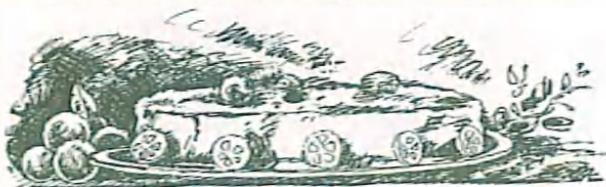
Peneire a farinha com o açúcar e o fermento. Abra uma cavidade no centro e deite os restantes ingredientes pela ordem indicada. No fim as claras em neve sem bater leve a assar em forma de buraco bem untada. Desenforme depois de frio e cubra com o creme de limão.

### INGREDIENTES – CREME DE LIMÃO

- |                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO | 1 colher (sopa) de raspa de limão |
| 2 colheres (sopa) de maisena    | 2 copos (água) de leite           |
| 3 gemas                         | 1 xícara (chá) de creme de leite  |

### MODO DE FAZER

Misture os cinco los. ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar, mexendo de vez em quando. Adicione o creme de leite, bata bem e despeje por cima da torta.



## torta de limão

Receita (n. 767) enviada por Da. Mercedes Perle Oliva, residente à Rua Francisco Biancalana, 102 - Sumaré - São Paulo -SP.

### INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	1 colher (café) de
5 colheres (sopa) de farinha de trigo	fermento em pó
3 colheres (sopa) de maisena	3 gemas
1 colher (sopa) de manteiga	3 colheres (sopa) de leite

### MODO DE FAZER

Junte tudo e ligue sem amassar. Forne numa forma redonda, de aro removível e leve a assar até ficar sequinha e dourada. Reserve.

### INGREDIENTES - RECHEIO

300g de açúcar UNIÃO	de sódio
1 litro de leite	6 ameixas pretas picadinhas
1 pitada de bicarbonato	1 limão galego tamanho médio

### MODO DE FAZER

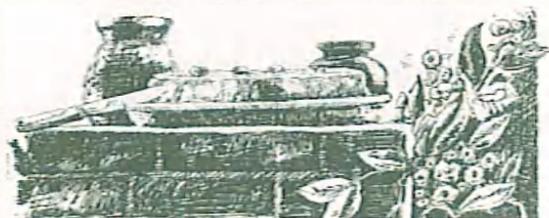
Ferva o açúcar com o leite e o bicarbonato até obter um doce de leite grosso. Dez minutos antes de retirar do fogo, coloque as ameixas, retire do fogo, deixe esfriar e adicione o limão. Misture bem. Este recheio é colocado na massa, alisando-o bem. Cubra a torta com o merengue e deixe alourar no forno brando. Sirva fria.

### INGREDIENTES - MERENGUE

6 colheres (sopa)	confeiteiro - GLAÇUCAR
de açúcar de	3 claras

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter uma massa dura e firme. Utilize.



## torta dárci

Receita (n.768) enviada por Da. Dárci Marks, residente à Rua da República, 281-301 - Porto Alegre - RS.

### INGREDIENTES

6 maçãs descascadas e cortadas em fatias finas  
2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
1 colher (café) de canela em pó  
1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
2 ovos

1/2 colher (café) bem rasa de sal  
1 colher (café) rasa de fermento em pó peneirado com 1 xícara (chá) de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

### MODO DE FAZER

Unte uma forma de camada e coloque as maçãs. Misture o açúcar (2 xícaras) com a canela e cubra as maçãs. Reserve. Enquanto isso, bata a restante xícara de açúcar com os ovos e o sal. Deite da batedeira e misture a farinha e o fermento. Mexa delicadamente e deite sobre as maçãs. Distribua a manteiga sobre a massa e leve ao forno moderado até crescer e ficar assado. Desenforme, deixe amornar e sirva com molho inglês.

### INGREDIENTES - MÔLHO INGLÊS

3 gemas  
3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO  
2 copos (água)

de leite  
1 colher (sopa) de maisena  
1 colher (chá) de essência de baunilha

### MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar, o leite e a maisena (liquidificador). Leve ao fogo brando mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe gelar bem. Na hora de servir, bata no liquidificador.



## torta verena

Receita (n. 769) enviada por Da. Suely Martinez Duarte, residente à Rua Ramiro Barcelos, 957 – Montenegro – RS.

### INGREDIENTES – 1a. MASSA

300g de açúcar UNIÃO  
12 claras

200g de chocolate em pó  
100g de maisena

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem firme. Retire da batedeira e misture o chocolate e a maisena, peneirados juntos sobre a massa. Não bata, apenas misture bem com um garfo. Asse em banho-maria em 2 formas iguais, untadas e polvilhadas com farinha. Depois de pronta, deixe esfriar e reserve.

### INGREDIENTES – 2a. MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
3 ovos

3 colheres (sopa) de farinha de  
trigo peneirada

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos inteiros até ficarem espumosos e claros. Retire da batedeira e misture a farinha sem bater. Asse em forma igual às da outra massa, também untada e polvilhada com farinha. Forno quente. Reserve.

### INGREDIENTES – RECHEIO E COBERTURA

4 colheres (sopa)  
de açúcar de  
confeiteiro -- GLAÇÚCAR  
4 claras

1/2 litro de creme de leite cru e  
gelado  
1 ou 2 colheres (sopa) de essencia  
de baunilha

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem firme. Misture o creme de leite já batido e a baunilha, mexendo delicadamente até ligar bem.

### MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma das camadas de chocolate no prato escolhido. Passe uma camada de recheio. Cubra com a massa clara, passe nova camada de recheio e termine com a restante camada de chocolate. Cubra tudo com o creme e decore a seu gosto. Sugirimo chocolate granulado ou em lâminas. Servir gelada.



# mandeltorte

Receita (n. 770) enviada por Da. Maria Hobach, residente à Rua Cantareira, 59 – Joinville – SC.

## INGREDIENTES

6 ovos	amêndoas
1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	1 colher (chá) de canela em pó
3 colheres (sopa) de suco de limão	200g de amêndoas peladas,
1 colher (chá) de casca de limão ralada	torradas e moídas
1/2 colher (chá) de essência de	1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
	1/2 colher (chá) de sal

## MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até ficarem leves e crescidas, e, sempre batendo, junte o suco de limão, essência de amêndoas e a farinha de rosca até misturar bem. Junte as claras batidas em neve com o sal, apenas misturando. Leve ao forno em 2 formas untadas, forradas com papel também untado, até ficar firme e bem assada. Retire do forno, inverta as formas sobre uma grande, deixe esfriar bem e retire as formas e os papéis. Una as massas com recheio de limão.

## INGREDIENTES – RECHEIO DE LIMÃO

2 1/2 colheres (sopa) de suco de limão	2 colheres (sopa) de farinha de trigo
6 colheres (sopa) de suco de laranjas	1 pitada de sal
1/3 de xícara (chá) de água	3 gemas
1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	1/2 colher (chá) de casca de limão ralada

## MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até engrossar. Quando estiver grosso e liso, retire do fogo e deixe esfriar. Empregue. Cubra a torta com glacê branco.

## INGREDIENTES – GLACÊ BRANCO

500g de açúcar de confeitiro - GLAÇUCAR	1 xícara (café) de leite
	1 colher (sopa) de rum

## MODO DE FAZER

Misture os ingredientes até conseguir um mingau grosso. Utilize.



## torta deliciosa de coco

Receita (n. 771) enviada por Da. Tania Regina Antunes, residente à Rua 12 de Setembro, 609 – Fundos – V. Guilherme – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

500g de farinha de trigo  
2 ovos  
3 colheres (sopa) de manteiga

1 pitada de sal  
água morna suficiente para amassar  
(cerca de 1 copo dos de água)

### MODO DE FAZER

Junte tudo, amasse e sove a massa até ficar bem macia. Deixe descansar 30 minutos. Abra a massa bem fina, coloque o recheio, deixando-o com a espessura de um dedo. Espalhe as ameixas e as passas e enrole como rocambole. Faça um rolo arredondado sem unir as pontas e coloque-o dentro numa forma alta, bem untada e polvilhada com farinha. Cubra com 1 litro de leite e leve ao forno quente. Quando o leite se evaporar todo e a torta ficar tostada, está pronta.

### INGREDIENTES – RECHEIO

500g de açúcar UNIÃO  
2 copos (água) de água  
2 pacotes de 100g de coco ralado

6 gemas  
1 xícara (chá) de passas sem sementes  
1 xícara (chá) de ameixa seca picada

### MODO DE FAZER

Faça uma calda com o açúcar e a água até ficar em ponto de pérola bem fino. Junte o coco, mexa, retire do fogo para esfriar e acrescente as gemas. Leve de novo ao fogo até ligar. Utilize.



## torta suprema

Receita (n. 772) enviada por Da. Maria de Lourdes Lima Pavan, residente à Rua Ana Gonzaga, 56 – Campinas – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIAO  
200g de farinha de trigo  
100g de manteiga ou margarina

2 gemas  
50g de nozes picadas  
1/2 cálice de conhaque

### MODO DE FAZER

Juntar todos os ingredientes, formar uma massa mole e forrar uma tarteira baixa e de fundo falso. Distribuir as nozes no fundo, e borrifá-las com o conhaque. Levar a assar em forno moderado e reservar enquanto prepara o recheio.

### INGREDIENTES – RECHEIO

4 xícaras (chá) de açúcar cristalizado  
**DOÇUCAR**  
2 xícaras (chá) de água  
8 a 10 gemas (dependendo do tamanho)  
1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de conhaque  
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro – **GLAÇUCAR**  
4 claras  
1/2 xícara (chá) de nozes raladas

### MODO DE FAZER

Ferver o açúcar com a água até ponto de pérola. Deixar esfriar, adicionar as gemas e a manteiga. Levar ao fogo até engrossar, mexendo sempre. Retirar do fogo, juntar o conhaque e encher a caixa de massa. Bater o açúcar (6 colheres) com as claras, cobrir a torta e levar ao forno moderado, só para secar o merengue. Sirva fria.

# torta de leite com mel

Receita (n. 773) enviada por Da. Ana M.C. Figueiredo, residente à Rua Coronel Diogo, 732 – Mococa – SP.

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIAO	1/2 cálice de licor de cacau
1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina	1/4 de xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de mel	2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada com 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
3 gemas	3 claras em neve

## MODO DE FAZER

Bata em creme o açúcar com a manteiga ou margarina. Junte o mel, as gemas, o licor e o leite e bata um pouco mais. Adicione a farinha com o fermento e as claras. Misture sem bater e despeje em forma untada e forrada com papel bem untado. Asse com calor moderado. Depois de pronto, desenforme e recheie.

## INGREDIENTES – 1o. RECHEIO

1 lata de leite condensado	2 colheres (sopa) bem cheias de mel
2 colheres (sopa) de manteiga	1/2 cálice de licor de cacau

## MODO DE FAZER

Reserve o licor e misture o restante numa panela. Leve ao fogo, mexendo até ficar pastoso. Adicione o licor e utilize.

## INGREDIENTES – 2o. RECHEIO

250g de uvas passas sementes	suficiente para macerá-las
licor de cacau que seja	1 colher (chá) de mel

## MODO DE FAZER

Dissolva o mel no licor e deite sobre as passas, deixando-as assim até o dia seguinte. Utilize.

## MONTAGEM DA TORTA

Corte a massa em duas. Coloque uma camada sobre o prato e borrife com a calda das passas. Espalhe 1/3 do 1o. recheio, cubra com as passas e sobre esta coloque a outra camada de massa. Borrife com a calda restante e cubra toda a torta com o recheio (2/3) reservado. Decore com chocolate granulado branco.



## torta de coco deliciosa

Receita (n. 774) enviada por Da. Magali T. Pereira Leme, residente à Rua Rui Barbosa, 406 – Pacaembú – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

150g de açúcar UNIÃO	fermento em pó
400g de farinha de trigo peneirada com 2 colher (sopa) de	300g de manteiga ou margarina
	2 ovos inteiros

### MODO DE FAZER

Juntar tudo e amassar bem. Dividir a massa em duas partes iguais. Abrir uma das partes e forrar uma assadeira n. 3, untada com manteiga ou margarina. Cobrir com o recheio de creme e com a cocada, colocar a parte restante da massa, aberta e cortada em tiras cruzadas. Assar com temperatura moderada. Retirar da assadeira depois de esfriar completamente, cortando a torta em quadrados.

### INGREDIENTES – RECHEIO DE CREME

150g de açúcar UNIÃO	2 gemas
1/2 litro de leite	2 colheres (sopa) de maisena
	casca fina de 1 limão

### MODO DE FAZER

Juntar e bater tudo no liquidificador menos a casca de limão. Passar pela peneira e levar ao fogo com a casca de limão, mexendo sempre até engrossar. Retirar a casca do limão e jogar o creme sobre a massa colocada na assadeira. Sobre este creme, jogar a cocada.

### INGREDIENTES – COÇADA

500g de açúcar UNIÃO	2 xícaras (chá) de água
1 copo (água) de água	3 gemas
1 coco ralado ou 2 pacotes de coco hidratados com	1 colher (chá) de essencia de baunilha

### MODO DE FAZER

Ferver o açúcar com a água até ponto de fio. Juntar o coco e as gemas. Mexer bem sobre o fogo brando, até obter uma cocada espessa. Retirar do fogo, adicionar a baunilha e utilizar.



## torta de suspiros

Receita (n. 775) enviada por Da. Aparecida Garcia de Oliveira, residente à Rua Honduras, 484 - Jd. Paulista - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES - SUSPIROS

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO      1 xícara (chá) de claras

### MODO DE FAZER

Juntar o açúcar com as claras e levar ao banho-maria até aquecer. Colocar na batedeira e bater até obter um suspiro bem duro. Com o saco de confeitar moldar pequenos suspiros num tabuleiro untado. Assar em forno brando sem deixar tomar cor.

### INGREDIENTES - CREME DE CHOCOLATE

200g de açúcar de confeiteiro - GLAÇÚCAR	6 colheres (sopa) de chocolate
200g de manteiga sem sal	1-2 colheres (sopa) de leite
6 gemas	100g de nozes picadas

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar com a manteiga e as gemas até esbranquiçar. Dissolva o chocolate com o leite em banho-maria até formar uma pasta. Retirar do fogo, adicionar as nozes, e, depois de esfriar, ligar com o creme de manteiga. Reservar.

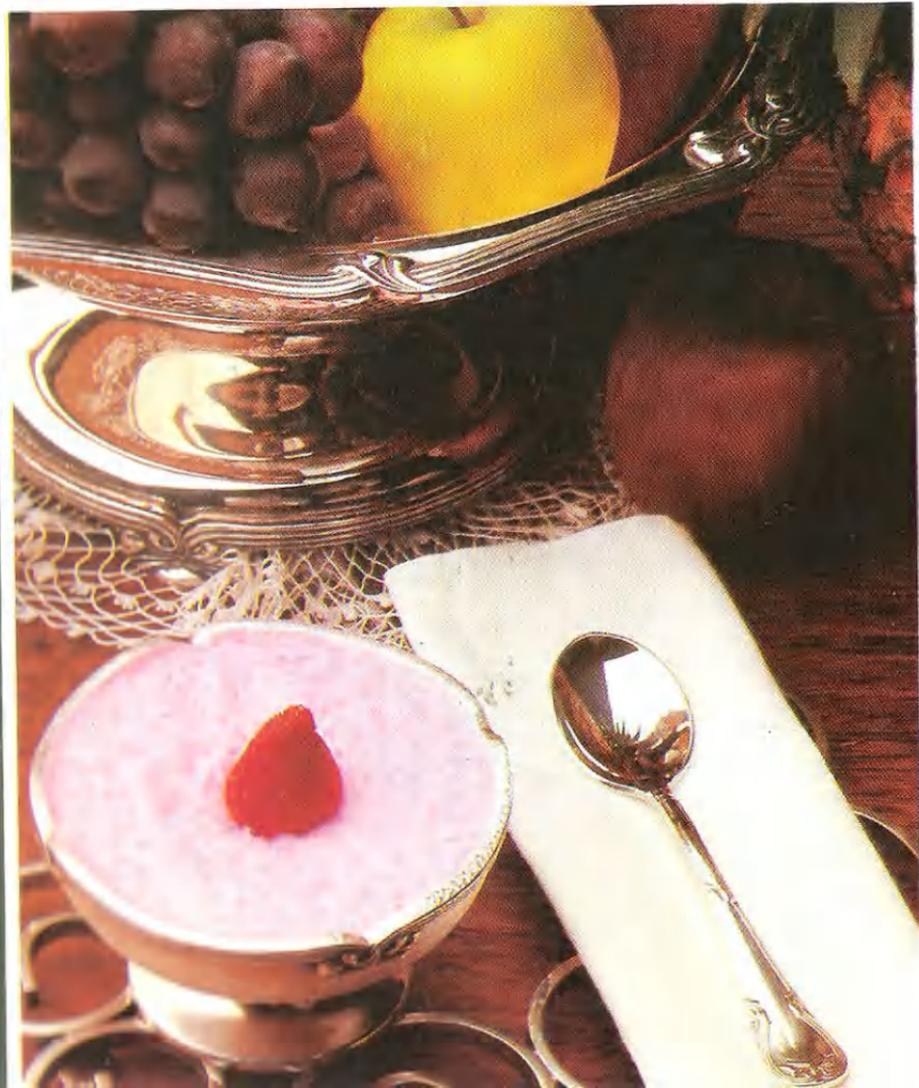
### MONTAGEM DA TORTA

Forrar uma forma com papel de alumínio. Fazer uma camada com metade dos suspiros, apertando-os bem para ficarem firmes. Cobrir com o creme de chocolate e, sobre este, a restante camada de suspiros. Cobrir com chantilly, decorar com cerejas ou nozes e colocar na geladeira até a hora de servir.

### CREME DE CHANTILLY

Bater 250g de creme fresco gelado com 1-2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro - GLAÇÚCAR e 1 colher (café) de essência de baunilha. Usar a batedeira com a velocidade mínima e considerar o creme pronto logo que a espessura ficar uniforme.

# Variados



Bolinhos da tia Joana (777)



Torta folhada de maçã (778)





## iogurte caseiro

Receita (n. 776 ) enviada por Da. Mafalda Guimarães, residente à Rua Leão Belensky, 9 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

1 litro de leite cru  
1 copo de iogurte tradicional  
1 copo (água) de água

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIAO  
1 pacote de gelatina sabor morango

### MODO DE FAZER

À noite esquentar-se o leite até ficar um pouco mais que morno. Apaga-se o fogo e coloca-se o iogurte tradicional (sem sabor), mistura-se bem e tampa-se com tampa, cobrindo-o com um pano. No dia seguinte prepara-se uma calda bem rala com o açúcar e a água. Junta-se a gelatina já fora do fogo, mexendo-se muito bem até esfriar um pouco (morno). Adiciona-se então à mistura do leite e bate-se no liquidificador. Coloca-se em tacinhas, podendo decorar cada uma com moranginhos ou outra fruta a gosto.



## bolinhos da tia joana

Receita (n. 777) enviada por Da. Marilena Correa Garcia, residente à Rua Ermelino Leão, 209 – Maringá – PR.

### INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO

10 gemas

250g de manteiga ou margarina

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

bem cheias

10 claras batidas em neve

cerejas frescas ou em calda,  
para decoração

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até ficar cremoso e fofo. Adicione a manteiga e continue batendo. Retire da batedeira e junte a farinha peneirada. Mexa sem bater e envolva tudo delicadamente com as claras. Deite a massa em forminhas altas (pequenas) bem untadas, colocando 1 cereja sem caroço no fundo de cada uma. Asse em forno moderado até ficarem crescidos e bem dourados.



## torta folhada de maçã

Receita (n. 778) enviada por Da. Carmem Batista, residente à Rua Sarabatana, 97 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES - MASSA FOLHADA

500g de farinha de trigo peneirada  
 1 pitada de sal  
 50g de margarina em tablete  
 água suficiente para ligar a massa  
 (cerca de 1 copo) de água  
 400g de margarina em tablete

1 gema  
 2 colheres (sopa) de café  
 CABOCCLO e outra de  
 óleo  
 açúcar de confeitiro -  
 GLAÇÚCAR para confeitir

## MODO DE FAZER

Amasse todos os ingredientes e sove bem a massa. Leve à geladeira por 20 minutos, coberta com um pano úmido. Estenda a massa em quadrado, coloque toda a margarina, bem gelada mas macia (amassar com as mãos) no centro e dobre como envelope. Leve a geladeira por mais 20 minutos. Torne a abrir, leve à geladeira de novo, repetindo a mesma operação por mais 2 vezes. Divida a massa em duas porções iguais. Com uma delas bem aberta forme uma forma retangular. Coloque os recheios, cubra com a outra metade da massa, também aberta fina e com uma faca mergulhada em farinha, divida toda a superfície em quadrados. Asse no forno quente até que o folhado esteja crescido e bem seco. Pincele com a gema batida com o café e o óleo, e leve de novo ao forno para secar. Sirva polvilhada com o açúcar.

## INGREDIENTES – 1.º RECHEIO

1/2 litro de leite  
2 colheres (sopa)  
de maizena

6 gemas  
1 colher (chá) de essencia  
de baunilha

## MODO DE FAZER

Junte tudo menos a baunilha e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, adicione a baunilha. Com este creme, depois de frio, recheie a torta. Sobre o creme coloque as maçãs, cobrindo então com a massa como já foi indicado.

## INGREDIENTES – 2.º RECHEIO

3 xícaras (chá) de açúcar  
cristalizado – DOÇUCAR  
1 xícara (chá) de água  
3 colheres (sopa) de mel

1 colher (sopa) de canela em pó  
1 colher (chá) de essencia de baunilha  
8 maçãs ácidas descascadas e cortadas  
em fatias

## MODO DE FAZER

Caramelize o açúcar com a água. Junte o mel, a canela e a baunilha. Adicione as maçãs, reduza o fogo e coloque uma tampa na panela para que o caramelo se dissolva com o suco da fruta. Logo que a maçã fique bem dourada, está pronta. Utilize.





## pão de ló de leite de coco

Receita (n. 779) enviada por Da. Zuleica Araújo da Fonseca, residente à Rua Tacaratu, 338 – Fundos – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de  
açúcar UNIAO  
6 ovos  
4 xícaras (chá) de farinha de

trigo peneirada com 1 colher (sopa)  
rasa de fermento em pó  
2 xícaras (chá) de leite de coco  
quente

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Retire da batedeira, acrescente a farinha alternada com o leite de coco. Deite em forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo e asse no forno com calor moderado. Depois de assado, deixe esfriar, desenforme e corte pelo meio. Recheie e cubra com baba de moça.

## INGREDIENTES – BABA DE MOÇA

400g de açúcar cristalizado –  
DOÇUCAR  
2 xícaras (chá) de água  
1 colher (chá) de manteiga

1 copo (água) de  
leite de coco  
8 gemas  
canela a gosto

## MODO DE FAZER

Prepare uma calda grossa com o açúcar e a água. Retire do fogo e adicione a manteiga. Deixe esfriar, junte as gemas batidas com o leite e passadas pela peneira. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até que veja o fundo da panela. Utilize quente. Depois do pão de ló recheado e coberto, polvilhe com canela.





## ameixas de queijo mineiro

Receita (n.780) enviada por Da. Mercedes Martins Mendonça, residente à Rua Projetada, 1 - V. das Mercês - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES - CALDA

1 quilo de açúcar cristalizado -  
DOÇUCAR

3 copos (água)  
de água

### MODO DE FAZER

Ferver o açúcar com a água até obter um ponto de pérola fino. Reserve.

### INGREDIENTES - MASSA

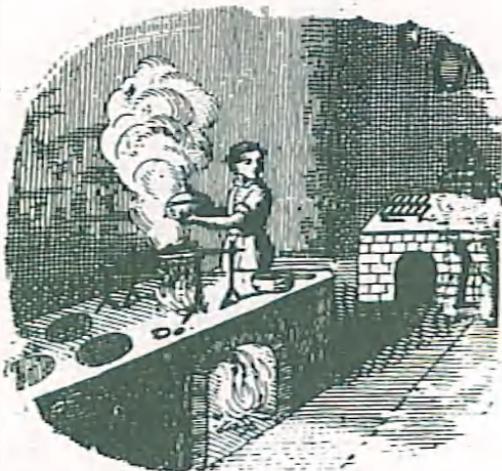
1 queijo (pequeno) de Minas,  
de meia cura  
6-8 ovos (depende do tamanho)  
1 pires (café) de açúcar UNLÃO

1 pires (café) de farinha de trigo  
peneirada  
cravinhos para espetar  
nas ameixas

## MODO DE FAZER

Ralar o queijo bem fino. Juntar os ovos, amassar, acrescentar o açúcar e ligar com a farinha. A massa deve ficar firme mas macia. Enrolar do tamanho de ameixas, espetar um cravinho em cada uma e colocar na calda fervente, num recipiente bem largo para não ficarem amontoadas. Vá jogando calda sobre as ameixas, deixando a calda engrossar. Quando o doce estiver já cozido e a calda a querer caramelar, jogar golinhos de água para dissolver o caramelo e dar bonita cor avermelhada ao doce. Retirar da calda, deixar cristalizar ao ar e arrumar em caixinhas de papel alumínio.





## doce de abóbora com coco

Receita (n. 781) enviada por Da. Lídia Francisca Oliveira, residente à Rua Amazonas, 210 – Fundos – São Joaquim da Barra – SP.

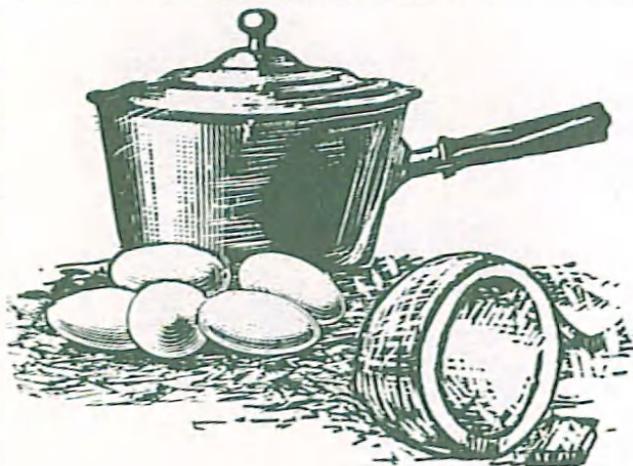
### INGREDIENTES

2 quilos de abóbora bem vermelha  
 água suficiente para cozinhá-la  
 800g de açúcar cristalizado –  
**DOÇUCAR**

4 xícaras (chá) de água  
 cravinho e canela em rama  
 a gosto  
 1 pacote de coco ralado (100g)

### MODO DE FAZER

Descaque e corte a abóbora em pedaços. Cozinhe com a água em fogo forte. Coloque numa peneira para escorrer completamente. Prepare a calda em ponto de pérola com o açúcar e a água (4 xícaras). Junte a massa da abóbora e mexa deixando ferver até ficar transparente. Acrescente o coco, mexa e retire do fogo. Sirva bem frio, de preferência dentro duma compoteira.



## doce de ovos e coco

Receita (n. 782) enviada por Da. Vanda Ferreira Barros, residente à Rua Joinville, 140 - Realengo - Rio de Janeiro - RJ.

### INGREDIENTES

500g de açúcar cristalizado -

DOÇUCAR

1 copo (água) de água

12 gemas

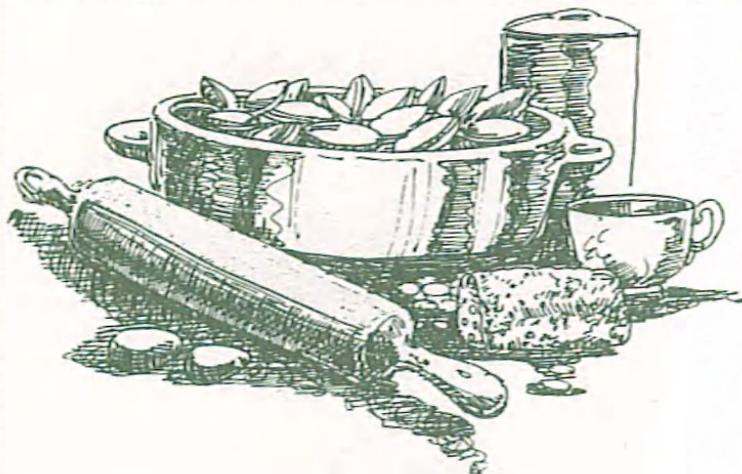
60g de coco ralado

umedecido com 7 colheres (sopa)  
de água

1 colher (café) de canela em pó

### MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e prepare uma calda grossa. Retire do fogo, deixe esfriar e adicione as gemas bem batidas e o coco. Leve de novo ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Tire do fogo, acrescente a canela e deixe esfriar. Passe para uma compoteira e sirva como sobremesa.



## ravioli doce

Receita (n. 783) enviada por Da. Maria Madalena de Souza Alvarenga, residente à Rua Meirelles Reis Filho, 203 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES – MASSA

2 ovos inteiro

2 xícaras (chá) de farinha

1/2 colher (café)  
de sal

### MODO DE FAZER

Bata os ovos só para misturar bem a gema com a clara. Acrescente a farinha peneirada com o sal e vá ligando a massa, sovando-a bem na pedra até ficar macia. Se precisar, pode acrescentar mais farinha ou suprimir, visto que o tamanho dos ovos é que determina a exatidão da farinha. Reserve.

### INGREDIENTES – RECHEIO

100g de açúcar UNIÃO

200g de ricota passada  
pela peneira

50g de amêndoas, sem  
pele e moídas

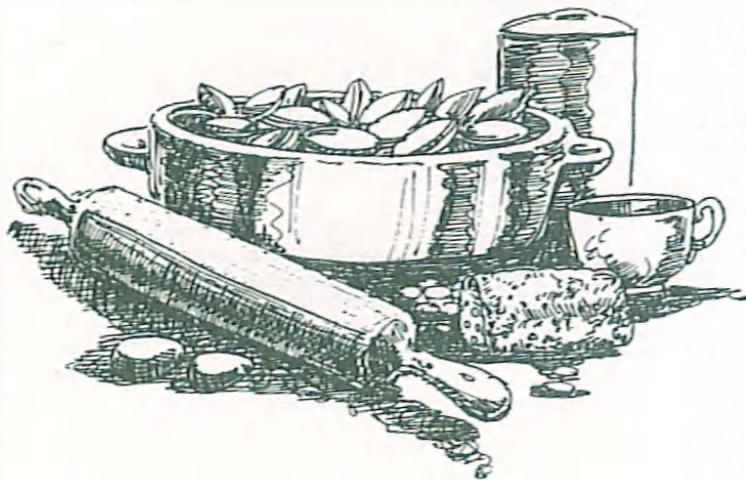
2 gemas

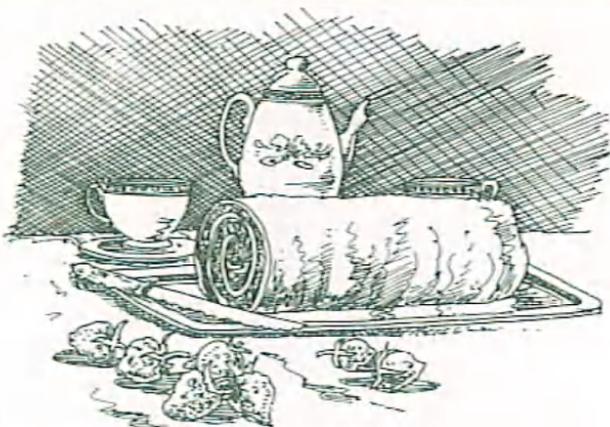
1 colher (chá) de rum

1 gema para pincelar  
açúcar UNIÃO suficiente para  
passar os doces

## MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a ricota e as amêndoas. Ligue com as gemas e o rum. Reserve. Abra a massa bem fina e corte rodela com um cortador próprio ou com um copo. Coloque o recheio, dobre ao meio, passando o pincel com um ovo na parte interna do rebordo. Aperte as extremidades, faça umas incisões com os dentes de um garfo, pincele com ovo diluído com água e coloque em tabuleiro untado. Leve ao forno quente e logo que estejam corados, retire-os e passe no açúcar ainda bem quentes.





## rocambolo de ricota e morango

Receita (n. 784) enviada por Da. Ceres Sampaio Gomes, residente à Rua Cap. Lemos Faria, 139 – Rio Grande – RS.

### INGREDIENTES – MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
3 ovos  
1 pitada de sal  
5 colheres (sopa) de água  
1 colher (chá) de essencia

de baunilha  
1 xícara (chá) de farinha  
1 colher (chá) de fermento em pó  
açúcar UNIÃO para enrolar o  
rocambolo

### MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos e o sal. Quando estiver bem fofo, acrescente a água aos poucos e continue batendo. Adicione a baunilha, retire da batedeira e misture a farinha e o fermento peneirados juntos, mexendo sem bater. Deite a massa num tabuleiro untado com margarina e forrado com papel também untado. Asse no forno bem quente e não deixe secar. Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com o açúcar. Deixe esfriar. Coloque o recheio e enrole com auxílio do pano sobre o qual foi desenformado.

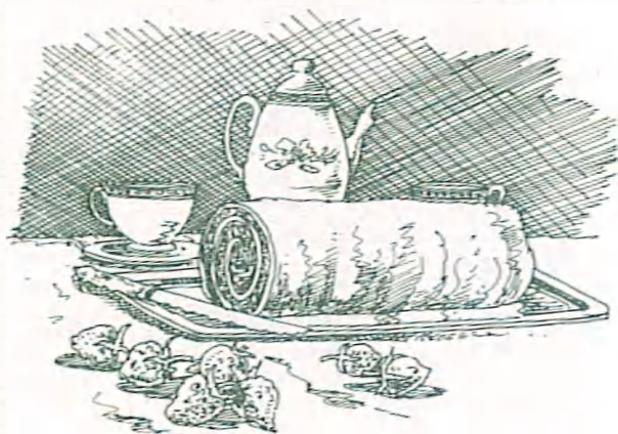
## INGREDIENTES – RECHEIO

1 xícara (chá) de açúcar de  
confeiteiro – GLAÇÚCAR  
1/4 de xícara (chá) de manteiga  
fresca e sem sal  
250g de ricota bem fresca  
passada pela peneira

1 colher (chá) de glucose de  
milho  
1 colher (chá) de essencia  
de baunilha  
1 1/2 xícara (chá) de morangos  
frescos e cortados

## MODO DE FAZER

Bata ate tudo estar bem ligado. Retirê da batedeira e misture os morangos sem amassá-los. Utilize.





## delícia húngara

Receita (n. 785) enviada por Da. Alzira Moreira Simões, residente à Alameda Tie-tê, 621 - Apto. 112 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNLÃO  
 4 ovos  
 1 lata de creme de leite  
 2 pires (chá) de queijo ralado  
 (meia cura)  
 100g de uvas passas sem semente

2 colheres (sopa) de manteiga gelada  
 2 colheres (sopa) de banha gelada  
 1 pitada de sal  
 1 xícara (chá) de farinha de trigo  
 raspa de 1 limão  
 1 colher (sopa) de fermento em pó

### MODO DE FAZER

Bater o açúcar, as gemas, o creme de leite, o queijo, a uva passa, a manteiga e a banha, o sal, a farinha e o limão. No fim juntar as claras em neve e o fermento, envolvendo tudo sem bater. Levar ao forno em forma untada e polvilhada com farinha. Forno com calor moderado.



## docinhos de aveia

Receita (n. 786) enviada por Da. Aparecida Negri Pascoli, residente à Rua Cel. Lisboa, 158 - V. Mariana - São Paulo - SP.

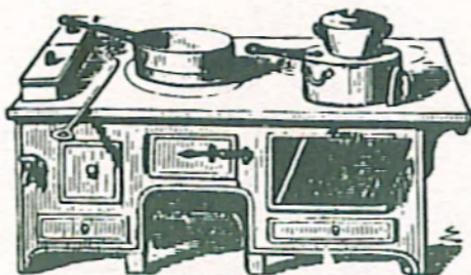
### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIAO  
4 xícaras (chá) de flocos de aveia  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó  
350g de manteiga ou margarina  
500g de goiaba em fatias finas

### MODO DE FAZER

Junte e amasse tudo menos a goiaba. Divida a massa em duas partes iguais e estenda uma delas no fundo de uma assadeira de tamanho médio, previamente untada. Para tornar esta operação mais simples, o melhor é calcar com a palma da mão. Sobre esta camada coloque as fatias de goiaba. Cubra com a outra parte da massa reservada, alisando-a com cuidado para que não fiquem aberturas. Leve ao forno com temperatura moderada até crescer e ficar levemente tostada. Pode servir inteira ou cortar em quadradinhos.



## crêpes de maçãs

Receita (n. 787) enviada pelo Sr. Geraldo de Almeida Rocha, residente à Rua 26 - Casa 37 - Bairro Triângulo - Três Rios - Rio de Janeiro - RJ.

### INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar  
**UNIÃO**  
 2 ovos inteiros  
 1 copo (água) de leite  
 1 copo (água) de farinha de trigo peneirada com 1 colher

(sobremesa) de fermento em pó  
 2 maçãs sem casca e sem sementes  
 1 clara em neve  
 margarina para fritar

### MODO DE FAZER

Bata tudo no liquidificador, menos a clara em neve. Ela é misturada à mão, deixando depois a massa em repouso por 1 hora. Faça os crêpes em frigideira pequena, apenas untada com a margarina derretida. Frite bem os dois lados e vá reservando em lugar quente. Sirva com molho de maçã quente, polvilhando-os com açúcar.

### INGREDIENTES - MOLHO DE MAÇÃS

Casca e sementes das duas maçãs  
 2 copos (água) de água  
 1 xícara (chá) de açúcar **UNIÃO**  
 1 cálice de rum

1/2 xícara (chá) de suco de laranja  
 açúcar de confeitiro - **GLAÇÚCAR**  
 para polvilhar os crêpes

### MODO DE FAZER

Ferva as cascas e as sementes com a água até reduzir pela metade. Coe em um pano fino e esprema bem. Coloque esse caldo numa panela pequena, acrescente o açúcar e deixe ferver até tomar pontos grosso. Adicione o rum e a laranja e utilize. Sirva os crêpes separados do molho, acompanhando com o açúcar.



## cataventos

Receita (n. 788) enviada por Da. Lima Vozt, residente à Rua Tuiuti, 2.563 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

6 colheres (chá) de açúcar **UNIÃO**  
 12 colheres (sopa) de farinha de  
 trigo peneirada  
 1 pitada de sal  
 6 gemas

2 claras  
 açúcar de confeitiro  
**GLAÇÚCAR**  
 canela em pó suficiente para  
 polvilhar

### MODO DE FAZER

Juntar e amassar os ingredientes de forma a obter uma massa homogênea. Abrir com o rolo com grossura média e cortar em quadrados de 6 centímetros, usando a carretilha de cortar massa. Dar nos cantos um talho com a carretilha. Dobrar a massa, uma ponta sim, outra não, como se fosse um catavento. Fritar em óleo bem quente. Escorrer e polvilhar com açúcar e canela.



## bolinhos de erva-doce

Receita (n. 789) enviada por Da. Ieda Maria B. Cunha, residente à Rua Manuel de Almeida, 714 – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

250g de açúcar cristalizado –

DOÇUCAR

1 xícara (chá) de água

1 colher (chá) de erva-doce

125g de manteiga ou margarina

1 coco ralado

3 ovos

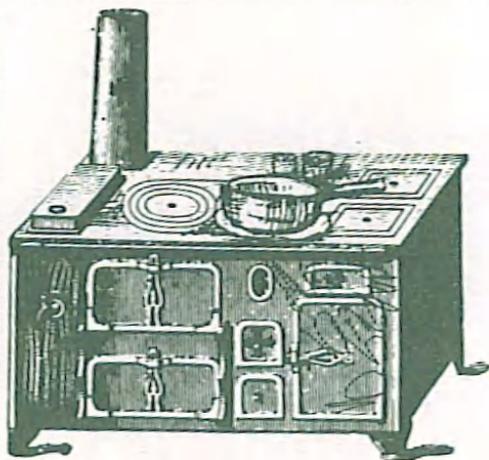
1 colher (café) de

canela em pó

1 xícara (chá) de farinha

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto grosso. Acrescente a erva doce e deixe esfriar. Adicione os ingredientes restantes, misture bem e deite em forminhas untadas com manteiga ou margarina. Forno quente.



## doce de toranjas em fatias

Receita (n. 790) enviada por Da. Margarita Pereyra de Basso, residente à Av. Garzón, 1205 - "G" - V. Sayago - Montevideo - Uruguai.

### INGREDIENTES

1 quilo de açúcar UNIÃO  
1 quilo de toranjas  
com casca

sem sementes e cortadas em  
fatias finas  
1 litro de água

### MODO DE FAZER

Juntar os três ingredientes e deixar macerar durante 12 horas. Em seguida levar ao fogo brando cerca de 2 horas, balançando a panela de um lado para o outro, evitando mexer com a colher. Ao fim desse tempo deixar mais 15 minutos com o fogo brandíssimo. A esta altura o doce está pronto, apresentando uma linda cor de âmbar brilhante. Deixar esfriar e passar para uma cometeira.



## marmelada de laranja

Receita (n. 791) enviada por Da. Odete Ribeiro Duarte, residente à Rua Aracaçu.  
128 - Ponte Rasa - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

6 laranjas doces  
1 1/2 litro de água

1 1/2 quilo de  
açúcar UNIÃO

### MODO DE FAZER

Corte as laranjas com casca, em fatias fininhas. Tire os caroços de todas as fatias, e deixe-as de molho na água, durante 24 horas, juntando-lhes os caroços, amarrados por dentro de um pano de filó. Passado este tempo, retire os caroços, junte o açúcar à mistura das laranjas com a água, e leve ao fogo para ferver, mexendo sempre até que apareça o fundo da panela. Guarde em pote ou sirva em compoteira. Este doce é especialmente indicado para acompanhar torradas.



## macarons de coco

Receita (n. 792) enviada por Da. Elizete Bilhar, residente à Rua Antonio Araújo, 112 - Centro - Passo Fundo - RS.

### INGREDIENTES

3/4 de xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
100g de coco ralado  
3/4 de xícara (chá) de maisena  
1 colher (café) de fermento em pó

1/2 xícara (chá)  
de manteiga ou  
margarina  
1 ovo grande ou 2 pequenos

### MODO DE FAZER

Misture o açúcar, o coco, a maisena e o fermento com as mãos. Faça pequenos rolinhos e asse no forno quente, em tabuleiro untado com margarina e polvilhado com farinha.



## petits fours de nozes com chocolate

Receita (n. 793) enviada por Da. Ivana M.N. Junqueira, residente à Rua Visconde de Pirajá, 365/501 – Ipanema – Rio de Janeiro – RJ.

### INGREDIENTES – MASSA

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO      1 xícara (chá) de manteiga  
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo      90g de nozes moídas

### MODO DE FAZER

Peneirar o açúcar com a farinha. Colocar por cima a manteiga e as nozes. Misturar bem sem amassar. Descansar na geladeira por 2 horas. Fazer pequenas bolas e ir arrumando num tabuleiro levemente untado. Assar no forno com calor moderado. Deixar esfriar e cobrir com cobertura de chocolate.

## INGREDIENTES – COBERTURA

250g de chocolate de cobertura

1 xícara (chá) de nozes

## MODO DE FAZER

Derreter o chocolate seguindo as instruções da embalagem. Quando a cobertura ainda não tiver secado, colocar um pedacinho de noz em cada petit four.





## bombom brasileiro

Receita (n. 794) enviada por Da. Neuza Bonassa Bizotto, residente à Rua Professor Mário Macedo, 4 – V. Prudente de Moraes – Itu – SP.

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO  
 1 xícara (chá) bem cheia de  
 amendoim torrado e moído  
 1 xícara (chá) bem cheia de  
 coco ralado

1/2 lata de leite  
 condensado  
 1/2 limão galego em suco  
 1 colher (chá) de essencia  
 de baunilha

### MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, amasse bem e faça bolinhas pequenas. Deixe secar um pouco, espete um palito em cada uma, passando-as a seguir em chocolate de cobertura.

## INGREDIENTES – CHOCOLATE DE COBERTURA

250g de chocolate de cobertura

### MODO DE FAZER

Rale o chocolate enquanto aquece um recipiente de pirex ou louça refratária em banho-maria, coloque o chocolate já ralado, tampe, não mexa, e espere que ele amoleça com o calor. Então ligue-o com uma espátula, mas sem bater. Vá passando os bombons e espete-os numa placa de isopor para que sequem isolados de qualquer superfície. Coloque em forminhas de alumínio.





## bombom brasileiro

Receita (n. 791) enviada por Tia Neuza Bonfatti Ruzic, residente à Rua Profeta  
em Mário Macedo, 4 - V. Presidente de Moraes - Itu - SP

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de leite condensado

1 xícara de leite condensado e manteiga

1 xícara (chá) de leite condensado  
sem salado

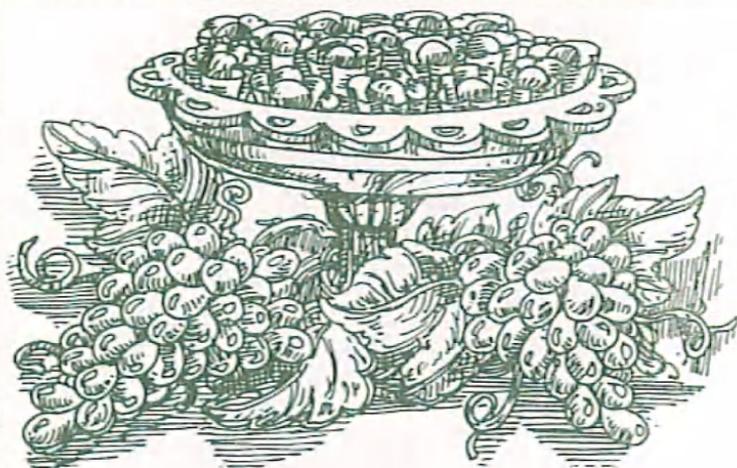
1/2 lata de leite  
condensado

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de essência  
de baunilha

### MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, amasse bem e faça bolinhas pequenas. Deixar secar  
em papel, expor por 24 h em cada uma, pressionar a seguir em chocolate de  
cobertura.



## bombons de uva

Receita (n. 795 ) enviada por Da. Laurinua de Melo, residente à Rua Guaimbé, 209 - São Paulo - SP.

### INGREDIENTES

3 latas de leite condensado  
3 gemas  
2 colheres (sobremesa) de manteiga

uvas pequenas tipo chileno  
para rechear e açúcar granulado  
GRANÇUCAR, para envolver os bombons

### MODO DE FAZER

Juntar os três primeiros ingredientes e levar ao fogo, mexendo sempre até se soltar da panela. Deixar esfriar e fazer bolinhas do tamanho duma avelã. Introduzir em cada uma um bago de uva, lavado e bem seco (não tirar as sementes). Rolar a bolinha para cobrir perfeitamente o recheio e passar no açúcar. Colocar em caixinhas de alumínio colorido e conservar em lugar fresco.



## petits fours de nozes

Receita (n. 796) enviada por Da. Denise Justo, residente à Rua Carijós, 305 – Santo André – SP.

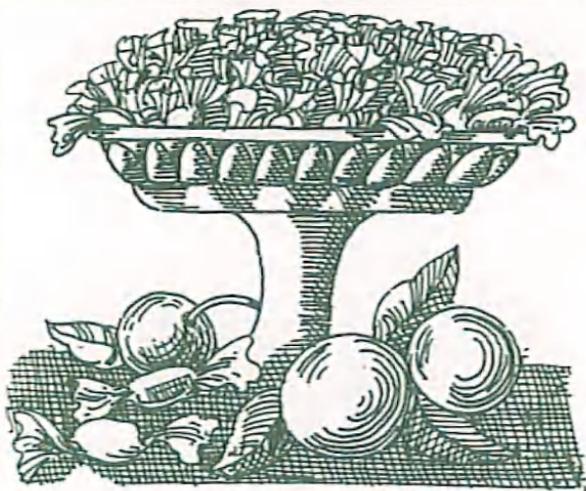
### INGREDIENTES

250g de açúcar de confeitiro –  
**GLAÇÚCAR**  
 250g de nozes moídas  
 1-2 gemas batidas com 2 colheres  
 (chá) de suco de limão  
 1-2 claras em neve

4 colheres (sopa)  
 de açúcar de  
 confeitiro – **GLACÚCAR**  
 manteiga e farinha de rosca  
 suficiente para untar e polvilhar  
 a assadeira

### MODO DE FAZER

Misture o açúcar com as nozes, ligue com as gemas (2 se forem pequenas) previamente batida com o limão e faça 3 rolos finos. Coloque esses rolos sobre a pedra, bata as claras com o açúcar (4 colheres) e passe o suspiro obtido sobre a superfície de cada rolo. Mergulhe uma faca na farinha e corte em pedaços pequenos, como fatias grossas. Coloque com cuidado na assadeira já untada e polvilhada com a farinha de rosca e leve ao forno brando para secarem sem tomar cor.



## alfenim de laranja

Receita (n. 797) enviada por Da. Elza Rodrigues Lima, residente à Rua Marechal Bittencourt, 34 - B - Barbacena - MG.

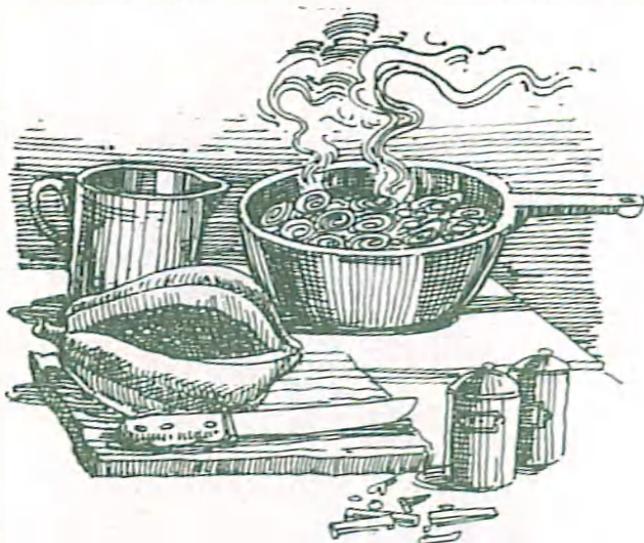
### INGREDIENTES

500g de açúcar cristalizado -  
DOÇUCAR  
3 colheres (sopa) de suco de

laranja  
1 colher (chá) de raspa de laranja  
1 copo (água) de água

### MODO DE FAZER

Junte tudo e leve ao fogo, mexendo até dissolver o açúcar. Pare de mexer e deixe ferver até ponto de bala mole. Despeje sobre a pedra untada, deixe esfriar até apenas ficar momo. Puxe como bala de coco. Corte com tesoura e embrulhe em papéis coloridos. Para facilitar, puxe com as mãos passadas em maisena.



## doce de mamão verde

Receita (n. 798) enviada por Da. Lindalva Passos Moreira, residente à Rua Sete de Setembro, 554 – Pedra Azul – São Paulo – SP.

### INGREDIENTES

1 mamão verde  
2 litros de água  
1 quilo de açúcar cristalizado –

DOÇÚCAR  
1/2 litro de água  
cravo e canela a gosto

### MODO DE FAZER

Descascar o mamão e cortá-lo todo em fatias bem finas. Fazer rolinhos com cada uma e enfiá-los numa agulha com linha bem comprida, formando um colar depois de todos juntinhos. Uma linha só não chega. Tem que se fazer vários colares iguais. Mergulha-los então na água fervente (2 litros) e deixar que cozinhem até ficarem macios. Escorrer a água, retirar as linhas e colocar todos os rolinhos numa calda grossa, já preparada com o açúcar, a água indicada, e as especiarias. Essa calda deve manter-se fervendo, já com o mamão dentro permanecendo no fogo até que fiquem bem dourados e transparentes. Deixar esfriar e colocar cuidadosamente numa compeiteira.



## ferraduras

Receita (n. 799) enviada por Da. Maria Rejane Boff Marques, residente à Rua Tobias Barreto, 142 – Partenon – Porto Alegre – RS.

### INGREDIENTES

50g de açúcar UNIÃO  
100g de farinha de trigo  
peneirada  
1 colher (sopa) de

açúcar baunilhado  
1 ovo  
açúcar de confeiteiro – GLAÇÚCAR  
para polvilhar os biscoitos

### MODO DE FAZER

Misturar todos os ingredientes e formar uma massa ligada. Fazer um rolo fino, cortar em pedaços pequenos e dobrá-los em formato de ferradura. Colocar em assadeira levemente untada e assar em forno moderado. Ainda quentes passar os biscoitos pelo açúcar.



## bolinhos de mel

Receita (n. 800) enviada por Da. Conceição Aparecida Rosa Campos, residente à Praça João Pessoa, 96 – Espírito Santo do Pinhal – SP.

### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO  
 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
 2 ovos  
 2 xícaras (chá) de mel  
 1 pitada de sal  
 1 colher (café) de canela em pó

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio  
 1 xícara (chá) de leite  
 farinha suficiente para ligar a massa de forma a poder ser enrolada com as mãos em formato de pequenas bolinhas

### MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes pela ordem indicada. Amasse e ligue até obter uma massa macia. Faça as bolinhas e coloque num tabuleiro untado e polvilhado com farinha. Coloque os paezinhos bem distanciados porque crescem muito e se alastram. Asse em forno bem quente.





alta  
rendimento  
**café**  
**CABOCCLO**

alta  
rendimento  
**café**  
**CABOCCLO**

*café*  
**PILÃO**

*café*  
**PILÃO**

**café**  
**UNIÃO**

café líquido  
500 g

café líquido  
250 g

café  
tipo exportação  
300 g

Bolo dos 70 anos (legítimo bolo de pupo de anjo)..... 601

## Bolos

Bolo francês com molho caramelado .....602  
Bolo Mirian Sandra .....603  
Bolo australiano .....604  
Bolo gostosura de laranja .....605  
Bolo São Paulo .....606  
Bolo de coco .....607  
Bolo dinamarquês .....608  
Bolo de maçã com molho de baunilha .....609  
Bolo de nozes com recheio de coco .....610  
Bolo dona Nena .....611  
Bolo de mel e café CABOCLO .....612  
Bolo de chocolate com ameixas .....613  
Bolo de nozes Natalice .....614  
Bolo fofinho .....615  
Bolo de milho verde .....616

## Doces de açúcar

### mascavo Douradinho

Pedra pic .....617  
Pão de mel coberto com chocolate .....618  
Doces húngaros de abóbora .....619  
Bolo de frutas Angélica .....620  
Bolo maranhense .....621  
Bolo alegria .....622  
Torta de nozes imperial .....623  
Torta de coco com pêssegos .....624  
Bolo inglês .....625  
Bolo de abóbora .....626  
Bolo de maçãs e nozes .....627  
Bolo preto à moda de machico .....628  
Pastas de amendoim .....629  
Bolo estilo pão forte .....630  
Alegria de mulato .....631

## Doces tradicionais

Gugelhupf .....632  
Brioche em coroa .....633  
Rosca de Páscoa tipo foliar .....634  
Panetone .....635  
Rosca de Dresden .....636  
Savarin .....637  
Churros .....638  
Trouxas de ovos (doce português).....639  
Queijadinhos de Sintra .....640  
Quindins simplificados .....641  
Toucinhos do céu de coco.....642  
Forminhas de bombocados .....643  
Docinhos de milho verde .....644  
Mufins .....645

## Docinhos diversos

Docinhos caramelados crocantes .....646  
Queijadinhos folhadas .....647  
Figos recheados .....648  
Docinhos de amêndoas .....649  
Cogumelos .....650  
Petit carré .....651  
Delícias de nozes .....652  
Cocadinha infantil .....653  
Trufas de chocolate .....654  
Pedacinhos do céu .....655  
Delícias de amêndoas .....656  
Tâmaras fingidas .....657  
Docinhos de frutas .....658

## Pães, roscas e

### biscoitos

Pão rápido de abacaxi .....659  
Luas de mel .....660  
Pão de abóbora .....661  
Pão de ameixa .....662  
Bolachinhas de amor .....663  
Biscoitinhos de chocolate .....664  
Bolinhos de aveia .....665  
Bolachinhas de coco .....666

Biscoitos de amendoim .....	667	Charlotte de chocolate.....	699
Biscoitinhos amanteigados de laranja .....	668	Manjar de príncipe .....	700
Rosquinhas napolitanas .....	669	Doce de chocolate para sobremesa .....	701
Biscoitinhos do céu .....	670	Conchas recheadas .....	702
Biscoitos de polvilho .....	671	Rocambole surpresa .....	703
Biscoitinhos de gengibre .....	672		
Rosquinhas de neve .....	673		

## Pudins

Pudim de nozes de Natal .....	674
Pudim à moda da Sissi .....	675
Pudim de queijo fresco .....	676
Pudim de amêndoas .....	677
Pudim de caramelo da vovó.....	678
Pudim Molotoff .....	679
Pudim da sogrinha .....	680
Pudim de abacaxi .....	681
Pudim de coco familiar .....	682
Pudim de amêndoas Elisa .....	683
Pudim de nozes Narchi .....	684
Pudim deliciosos de amendoim .....	685
Pudim de feijão branco .....	686
Pudim alterosa .....	687
Pudim mineiro .....	688
Pudim de ricota com passas .....	689

## Sobremesas

Charlotte de chocolate e nata .....	690
Doce de leite em calda .....	691
Manjar de morangos frescos .....	692
Doce de abacaxi com chantilly .....	693
Fatias do bispo .....	694
Amorzinhos .....	695
Charlotte diplomata .....	696
Doce caramelado de mandioca .....	697
Menchikof .....	698

## Sorvetes e doces gelados

Torta húngara de café CABOCLO .....	704
Gelatina caramelo .....	705
Mousse de morangos .....	706
Surpresa de abacaxi .....	707
Mousse de café PILÃO .....	708
Espuma de maçã .....	709
Bolo de sorvete .....	710
Mousse de chocolate .....	711
Creme de café CABOCLO .....	712
Mousse de chocolate com nozes .....	713
Creme enformado .....	714
Creme de chocolate com chantilly .....	715
Gelatina rei Alberto .....	716
Doce gelado de abacaxi .....	717
Manjar de abóbora .....	718
Rosada .....	719
Pavê de café PILÃO .....	720
Bavarois de chocolate e coco .....	721
Pavê sonho de valsa .....	722
Pavê de chocolate e café PILÃO .....	723
Pavê mosaico gelado .....	724
Gelatina Maritá .....	725
Bavarois de chocolate .....	726
Rocambole gelado .....	727
Pavê de abacaxi Regina .....	728
Sorvete de laranja .....	729
Sorvete de morango especial .....	730
Sorvete de morangos .....	731
Sorvete de café CABOCLO .....	732

Sobremesa cremosa de licor .....	733
-------------------------------------	-----

## Tortas

Torta floresta negra .....	734
Tarte aux cerises .....	735
Torta de morangos .....	736
Torta recheada de amêndoas .....	737
Falsa torta de amêndoas .....	738
Torta Michelin .....	739
Torta de chocolate com nozes .....	740
Torta de maçã coberta com laranja .....	741
Torta de maçã com creme de vinho .....	742
Torta superdeliciosa de chocolate e mel .....	743
Torta de amêndoas .....	744
Torta de ricota com farola .....	745
Torta Klamote .....	746
Torta de amendoim e abacaxi .....	747
Torta de nozes Negri .....	748
Torta de goiaba Normalina .....	749
Torta especial de butata doce .....	750
Torta dos innamorados .....	751
Torta riveira .....	752
Torta de cerejas da Nádia .....	753
Torta Xuxxerê .....	754
Torta de chocolate e amêndoas .....	755
Torta de ameixas .....	756
Torta de creme de ricota .....	757
Torta delicioso .....	758
Torta de requijão .....	759
Torta de butata doce .....	760
Torta real de polvilho .....	761
Torta de amendoim especial .....	762
Torta delícia de café CARUCCI .....	763

Torta de nozes com recheio de ovos .....	764
Torta de amendoim .....	765
Torta chiffon de limão .....	766
Torta de limão .....	767
Torta Dárci .....	768
Torta verena .....	769
Mandeltorte .....	770
Torta deliciosa de coco .....	771
Torta suprema .....	772
Torta de leite com mel .....	773
Torta de coco deliciosa .....	774
Torta de suspiros .....	775

## Variados

Iogurte caseiro .....	776
Bolinhos da tia Joana .....	777
Torta folhada de maçã .....	778
Pão-de-ló de leite de coco .....	779
Ameixas de queijo mineiro .....	780
Doce de abóbora com coco .....	781
Doce de ovos e coco .....	782
Ravioli doce .....	783
Rocambole de ricota e morango .....	784
Delícia húngara .....	785
Doçinhos de aveia .....	786
Crêpes de maçãs .....	787
Cataventos .....	788
Bolinhos de erva-doce .....	789
Doces de toranjas em fatias .....	790
Marmelada de laranja .....	791
Macarons de coco .....	792
Petit fours de nozes com chocolate .....	793
Bombom brasileiro .....	794
Bombom de uva .....	795
Petit fours de nozes .....	796
Alfenin de laranja .....	797
Doce de mamão verde .....	798
Ferraduras .....	799
Bolinhos de mel .....	800

Rosca de Dresden (636)



UNIÃO