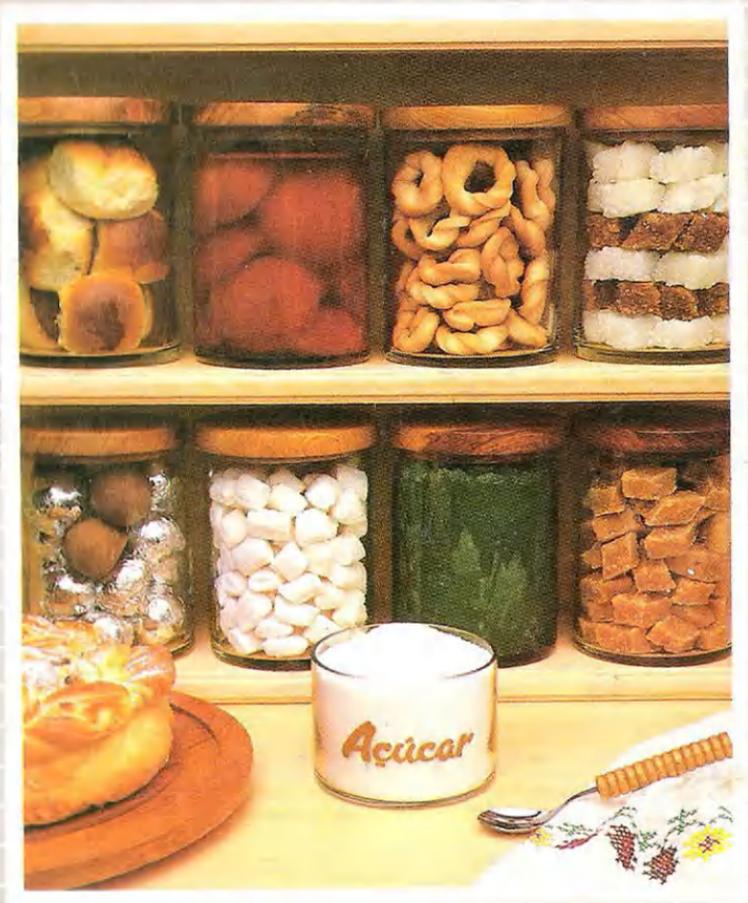
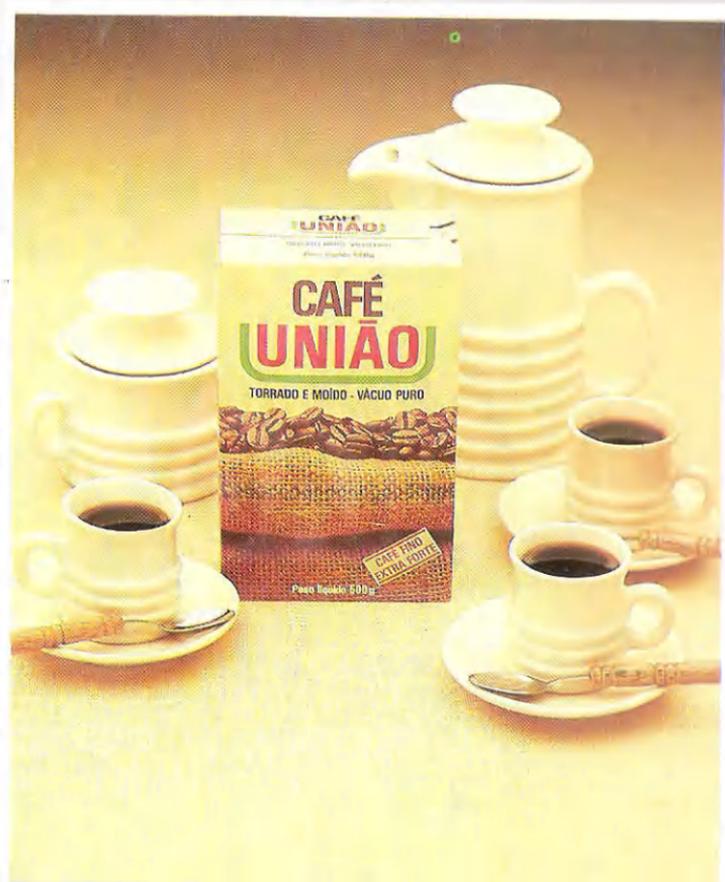


200 receitas
UNIÃO



4º volume-reedicao

200 receitas
UNIÃO



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

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

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

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

Uma vez aprovadas pela soma das opiniões, as receitas foram adquiridas, passando a fazer parte do receituário dos cursos ministrados no Docelar-União, instituição mantida para o interesse culinário de mulheres como você.

Cuidamos de tudo isso com muito carinho para que ao usar os novos Livros de Receitas do Açúcar União, você prepare os mais saborosos doces para a sua família.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES AÇÚCAR E CAFÉ

DOCELAR UNIÃO

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

*Biscoitos
e
Bolachinhas*

biscoitos e bolachinhas

Rosquinhas napolitanas	07
Biscoitos de pólvilho	08
Bolinhos de areia	11
Bolachinhas de coco	12
Biscoitos de amendoins	13
Biscoitinhos amanteigados de laranja.....	14
Bolachinhas de amor	15
Biscoitos do céu	16
Biscoitinhos de chocolate.....	17
Biscoitinhos de gengibre	18
Rosquinhas de neve	19
Ferraduras	20

rosquinhas napolitanas

Receita (nº 669) enviada por Da. Marcia Helena de Freitas, Caixa Postal nº 78 — Capinópolis — MG

INGREDIENTES — MASSA

1 copo americano de açúcar
UNIÃO
1 colher de sopa de manteiga ou
margarina
3 ovos
1 pitada de sal
1/2 copo americano de leite
10 colheres de sopa de queijo
ralado, tipo parmesão

4 copos americanos de farinha de
trigo
2 colheres de chá de fermento em
pó
1 xícara de chá de açúcar granulado
GRANÇÚCAR
1 xícara de chá de coco ralado
1 colher de chá de canela em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, os ovos e o sal. Acrescente o leite e o queijo. Ligue e amasse com a farinha peneirada com o fermento. Faça as rosquinhas, asse em tabuleiro untado, no forno com calor moderado. Depois de prontas, passe-as na calda, deixe escorrer e em seguida passe na mistura do GRANÇÚCAR, coco e canela.

INGREDIENTES — CALDA

500g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 copo americano de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de fio brando. Mergulhe as rosquinhas. Utilize.

biscoitos de polvilho

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

INGREDIENTES

9 colheres de sopa de açúcar

2 tabletes de margarina (200g)

UNIÃO

3 ovos

500g de polvilho doce

2 colheres de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER

Peneire o açúcar com o polvilho e o fermento, junte os ingredientes restantes e trabalhe a massa com as mãos até formar uma bola. Faça os biscoitos da forma desejada e asse em forno com calor moderado, em tabuleiro sem ser untado.

rosquinhas napolitanas





biscoitos de polvilho

bolinhos de areia

Receita (n° 665) enviada por Da. Sara da Silva Serra, residente à rua Dr. Campos Sales n° 215, ap. 112 — Santo André — SP

INGREDIENTES

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

2 xícaras de chá de açúcar
UNIÃO e
1 pitada de canela para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes muito bem, formando bolinhas. Coloque-as em tabuleiro polvilhado com farinha de trigo, não é untado. Com a ponta do dedo, faça uma ligeira covinha sobre o bolinho. Leve ao forno com calor brando para assarem sem cor. Depois de prontos, logo à saída do forno passe os bolinhos pelo açúcar misturado com a canela.

bolachinhas de coco

Receita (nº 666) enviada por Da. Rute Oliveira Sodré, residente à rua Joaquim Rondina nº 1.504 — Agudos — SP

INGREDIENTES

6 colheres de sopa bem cheias de açúcar UNIÃO	1 1/2 xícara de chá de coco ralado
2 colheres de sopa rasas de fermento em pó	3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
2 xícaras de chá de farinha de trigo	2 colheres de sopa de óleo
2 xícaras de chá de maisena	3 ovos

MODO DE FAZER

Coloque os quatro primeiros ingredientes 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 amendoins

Receita (n° 667) enviada por Da. Eugenia Pacheco Augusto, residente à rua Pindorama n° 25, ap. 103 — Santos — SP

INGREDIENTES

5 colheres de sopa de açúcar	1 cálice de vinho doce
UNIAO	2 xícaras de chá bem cheias de
300g de manteiga ou margarina	farinha de trigo
1 1/2 xícara de chá de amendoins	Açúcar granulado GRANÇÚCAR
torrados e moídos	suficiente para passar os biscoitos
1 pitada de sal	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até formar um creme, junte o restante dos ingredientes pela ordem acima indicada. Forme uma bola com a massa; se precisar, pode colocar um pouco mais de farinha e leve à geladeira de 2 a 3 horas. Depois, enrole os biscoitos pela forma desejada e coloque em tabuleiro sem ser untado. Leve a assar durante 10 a 15 minutos, retire do forno e passe os biscoitos pelo GRANÇÚCAR, 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 n° 216, Colônia Santana — Mun. S. José — SC

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de farinha de trigo	200g de manteiga ou margarina
3 colheres de chá de fermento em pó	1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
1/2 colher de chá de sal	1 ovo
	1 colher de chá de raspa de laranja

MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o fermento e o sal. À parte bata a manteiga ou margarina 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.

bolachinhas de amor

Receita (n° 662) enviada por Da. Nilce Domingues, residente à rua Goiás n° 142, Gonzaga — Santos — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

2 copos americanos de semolina grossa

1 copo americano de farinha de trigo

1 copo americano 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

Misture todos os ingredientes, colocando a água só no fim para ajudar a ligar a massa. Faça bolachas na palma da mão. Coloque recheio e feche a massa, moldando-a em forma de bolinhas. Asse em forno moderado, em tabuleiro untado com margarina. Passe as bolachinhas no açúcar.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 colher de sopa de açúcar

UNIÃO

6 nozes moídas

MODO DE FAZER

Faça uma massa com o açúcar e as nozes. Utilize.

biscoitos do céu

Receita (nº 670) enviada por Da. Carmelita Chrispe Ornellas, residente à rua Agostinho Mazzo nº 108 — Cordeiro — RJ

INGREDIENTES

240g de açúcar UNIÃO	2 ovos
240g de manteiga ou margarina	500g de farinha de trigo
Raspa de 1 limão	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, ligue e amasse sobre a pedra enfarinhada. Estenda com o rolo e corte em rodela. Asse em forno quente, em tabuleiro untado.

biscoitinhos de chocolate

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

INGREDIENTES

1/2 xícara de chá de manteiga ou margarina	1/2 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de essência de baunilha	1/8 de colher de chá de bicarbonato de sódio
3/4 de xícara de chá de açúcar	180g de chocolate meio amargo picado não muito fino
UNIÃO	1/2 xícara de chá de nozes ou castanhas-do-Pará picadas
1 ovo	
1 xícara de chá de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata a manteiga ou margarina com a baunilha e o açúcar até ficar cremoso. Junte o ovo e bata até misturar bem. Em seguida, junte os ingredientes secos, o chocolate em pedacinhos e as nozes ou castanhas-do-Pará. Pingue esta massa em assadeira sem untar, com auxílio de uma colher de chá e leve ao forno moderado durante 12 a 15 minutos. Retire os biscoitos do forno e deixe amornar antes de tirar da assadeira.

biscoitinhos de gengibre

Receita (nº 672) enviada por Da. Rita Ardigó, residente à rua Luiz Albani nº 143 — Brusque — SC

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 ovo
1 xícara de chá de maisena	3 colheres de sopa de glicose
2 xícaras de chá de farinha de trigo	1 colher de sobremesa de gengibre fresco e ralado
2 colheres de café de bicarbonato de sódio	Açúcar granulado GRANÇÚCAR suficiente para passar os biscoitos
1 colher de chá de canela em pó	
1/2 colher de café de sal	
1 1/2 xícara de chá de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Peneire o açúcar com todos os ingredientes secos. Em seguida junte a manteiga ou margarina, o ovo batido, a glicose e o gengibre. 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 GRANÇÚCAR 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 (nº 673) enviada por Da. Deolanda Fusso, residente à avenida Lins de Vasconcelos nº 2.671, ap. 07, V. Mariana — São Paulo — SP

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de açúcar	1 colher de café de essência de
UNIÃO	baunilha
100g de manteiga ou margarina	1 ovo
1 pitada de sal	Polvilho doce que dê para enrolar
1 colher de café de fermento em pó	

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.

ferraduras

Receita (n° 799) enviada por Da. Maria Rejane Boff Marques, residente à rua Tobias Barreto n° 142, Partenon — Porto Alegre — RS

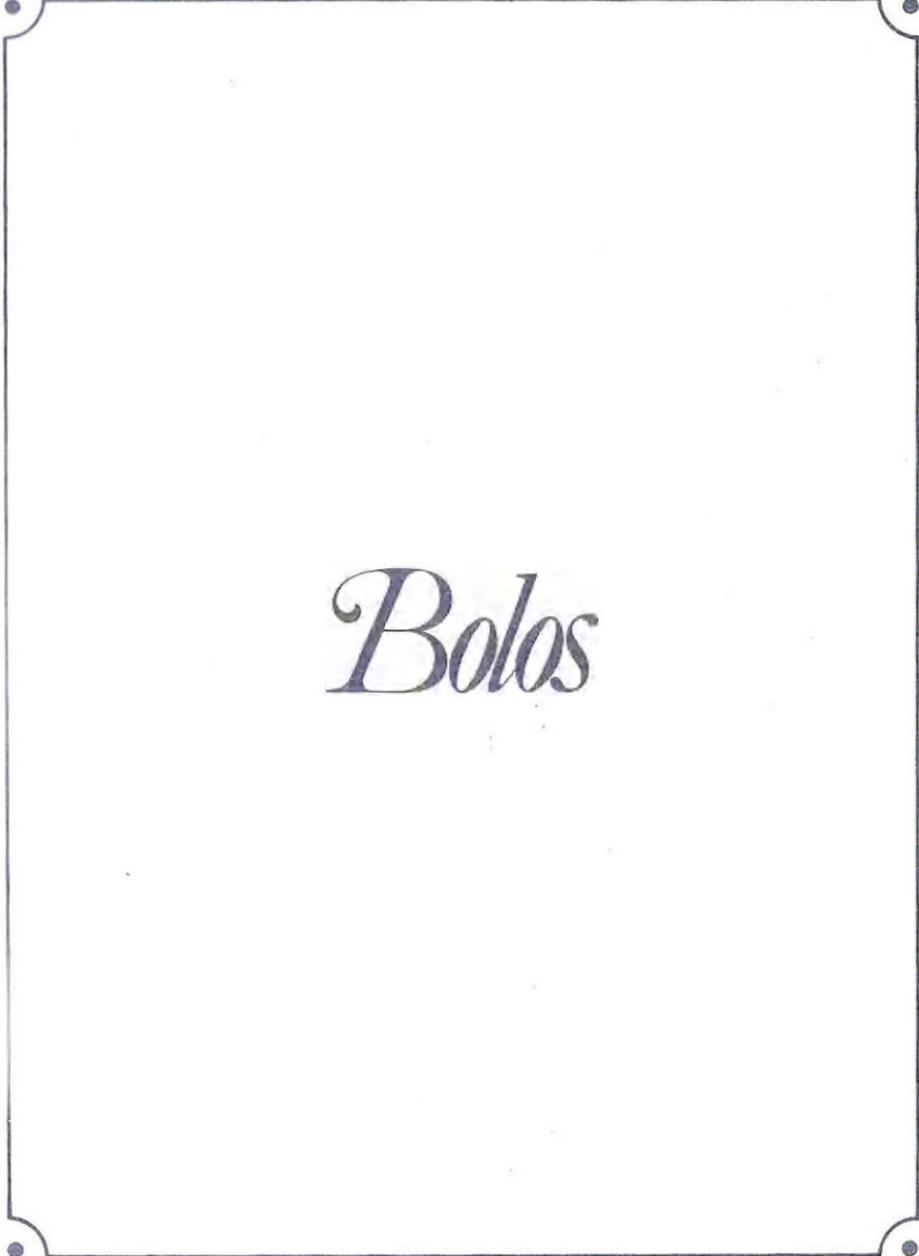
INGREDIENTES

50g de açúcar UNIÃO
100g de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar
baunilhado

1 ovo
Açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e forme uma massa ligada. Faça um rolo fino. corte em pedaços pequenos e dobre em formato de ferradura. Coloque em assadeira levemente untada e asse em forno moderado. Ainda quentes, passe os biscoitos pelo GLAÇÚCAR.



Bolos

bolos

Bolo São Paulo	23
Bolo de milho verde	24
Bolo francês com molho caramelado	25
Bolo gostosura de laranjas	29
Bolo de coco	30
Bolo dinamarquês.....	31
Bolo dona Nena	32
Bolo de mel e café Caboclo.....	33
Bolo de chocolate com ameixas	34
Bolo de nozes Natalice	35
Bolo fofinho.....	36
Bolo australiano	37
Bolo Xanxerê	38
Bolo chiffon de limão	39
Bolo de chocolate e amêndoas.....	40
Bolo dos 70 anos (legítimo bolo de papo-de-anjo).....	41

bolo são paulo

Receita (n° 606) enviada por Da. Emilia Netto, residente à rua Eduardo Generoso n° 225 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	2 claras em neve
250g de manteiga	250g de farinha de trigo
6 gemas	
100g de miolo de amêndoas sem pele e moídas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas. Acrescente as amêndoas e as claras, retire da batedeira e adicione a farinha peneirada, mexendo sem bater. Coloque em forma untada e forrada com papel bem untado. Asse com calor moderado, retire do forno e reserve. Jogue a calda de laranja sobre o bolo e aguarde que fique bem embebido antes de desenformar.

INGREDIENTES — CALDA DE LARANJA

250g de açúcar granulado	1 colher de sopa de raspa de laranja
DOÇÚCAR	1 copo americano de água

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo até formar um ponto de fio ralo. Coe pelo passador. Deixe esfriar e utilize.

bolo de milho verde

Receita (nº 616) enviada por Da. Maria Palhares Fuzzo, residente à rua Miguel Romano nº 100, São João Clímaco — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de fubá
300g de manteiga ou margarina	2 xícaras de chá de farinha de trigo
6 gemas	1 colher de sobremesa de fermento
2 latas de milho verde	em pó
2 vidros pequenos de leite de coco	6 claras em neve

MODO DE FAZER

Faça um creme com o açúcar, a manteiga ou a margarina e as gemas. Depois de muito bem batido, junte o milho mal batido no liquidificador com o leite de coco. Adicione as farinhas e o fermento e, no fim, as claras, mexendo sem bater. Asse 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.

bolo francês com molho caramelado

Receita (n° 602) enviada por Da. Isabel Olimpia da Silva, residente à rua Alm. Paraguaçu de Sá n° 35, Jd. Peri — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de amêndoas doces sem pele e moidas	150g de manteiga ou margarina
300g de farinha de trigo	200g de açúcar UNIAO
2 colheres de chá de fermento em pó	4 ovos
	1 copo americano de vinho branco doce

MODO DE FAZER

Primeiro misture as amêndoas com a farinha e o fermento peneirados. Reserve. Enquanto isso, bata a manteiga ou margarina com o açúcar até ficar bem cremosa. Adicione os ovos, um a um, batendo sempre a cada adição. Retire da batedeira e acrescente a primeira 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 em prato fundo, cubra com o molho caramelado e encha a cavidade central com creme de chantilly gelado.

INGREDIENTES — MOLHO CARAMELADO

1 colher de sopa de glicose	1/2 colher de chá de vinagre
100g de açúcar UNIAO	1 colher de chá de água
1 1/2 xícara de chá de creme de leite	
2 colheres de sopa de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

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

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

300g de creme de leite fresco e
gelado

4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

bolo de milho verde



bolo francês com molho caramelado



bolo gostosura de laranjas

Receita (nº 605) enviada por Da. Jorgina do Carmo Barbosa Viveiros, residente à rua Pe. Arthur Silveira nº 2.264 — Mirassol — SP

INGREDIENTES — MASSA

5 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
1 colher de sopa bem cheia de
manteiga ou margarina
1 colher de sopa de óleo de milho
1 ovo
1 colher de chá de raspa de laranja
Caldo de 2 laranjas misturado com

3 colheres de sopa de água
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de maisena
1 colher de chá de fermento em pó
1 xícara de chá de caldo de laranja
adoçado a gosto com açúcar
UNIÃO para regar o bolo

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 caldo 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 de sopa rasas de açúcar
UNIÃO

2 ovos
Raspa de 1 laranja

MODO DE FAZER

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

bolo de coco

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

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado	125g de amêndoas moídas sem pele
DOÇÚCAR	1 copo americano de leite
1 copo americano de água	1 coco ralado
125g de manteiga	
12 gemas	
2 colheres de sopa de farinha de trigo	

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 peneirada, as amêndoas, o leite e o coco. Misture bem e coloque 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 n° 69, Juriti Posse — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES

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

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até ficar bem cremoso. Adicione o restante dos 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 dona nena

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

INGREDIENTES — MASSA

4 ovos	4 xícaras de chá de farinha de rosca
5 bananas-nanicas	4 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
1/2 copo americano de óleo	1 colher de sopa 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 em uma tigela e misture bem. Junte a primeira 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 glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

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

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 n° 156, Rio do Ouro — São Gonçalo — RJ

INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO
200g de mel
5 gemas
1 copo americano de óleo
1 copo americano de café
CABOCLO bem forte
Raspa e caldo de 1 limão

300g de nozes moídas
2 maçãs ácidas raladas
600g de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de café de bicarbonato de sódio
6 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com o mel e as gemas. Junte o óleo, o café, o limão e as nozes, as maçãs, a farinha peneirada com o fermento e o bicarbonato. Bata bem, adicione as claras, sem bater e coloque 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 n° 999, Lapa — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de leite
2 colheres de sopa bem cheias de manteiga ou margarina	1 colher de sobremesa de fermento em pó
4 ovos	1/2 lata de ameixas-pretas
1 xícara de chá de farinha de trigo	3 colheres de sopa de açúcar UNIÃO
2 xícaras de chá de farinha de araruta	2 xícaras de chá de água
2 xícaras de chá de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	3 colheres de sopa de chocolate em pó
4 colheres de sopa de calda de ameixas, aproveitada das ameixas fervedas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a calda de ameixas, 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 n° 26-A — São Paulo — SP

INGREDIENTES

200g de nozes	8 gemas
100 g de chocolate em barra	4 colheres de chá rasas de farinha
8 claras	de rosca
200g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Bata as nozes e o chocolate no liquidificador até ficarem bem finas. Reserve. Bata as claras com o açúcar até obter um suspiro firme. Junte as gemas, continue batendo até ligar bem. Retire da batedeira, 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.

bolo fofinho

Receita (n° 615) enviada por Da. Irene Merigo Saião, residente à rua Frei Francisco Sampaio n° 97, ap. 22, Embaré — Santos — SP

INGREDIENTES — MASSA

150g de ameixas-pretas em calda	2 ovos
1 xícara de chá de vinho branco doce	1 pacote de coco ralado misturado com 1 xícara de chá de água
2 1/2 xícaras de chá de açúcar	2 xícaras de chá de farinha de trigo
UNIAO	1 colher de sopa de fermento em pó
200g de manteiga ou margarina	

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 forno com calor moderado. Desenforme depois de esfriar e cubra com glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar granulado	1 clara em neve
DOÇUCAR	1 colher de chá de caldo de limão
1 copo americano de água	

MODO DE FAZER

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

bolo australiano

Receita (n° 604) enviada por Da. Terezinha Alves Costa, residente à rua Rodovalho Júnior n° 279 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de farinha de
6 gemas	rosca
1 tablete grande de chocolate meio amargo	6 claras em neve
1 xícara de chá de amêndoas moidas sem pele	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, acrescente o chocolate derretido em banho-maria e apenas morno. 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 ralados
--------------------------	---

MODO DE FAZER

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

bolo xanxerê

Receita (n° 754) enviada por Da. Cleuza Gottardi, residente à rua Pres. Vargas n° 133 — Xanxerê — SC

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de chá de açúcar

UNIÃO

1 xícara de chá de manteiga ou
margarina

6 gemas

6 colheres de sopa de rum

1/2 pacote de biscoitos de coco
moídos

1 xícara de chá de nozes moídas

1/2 xícara de chá de leite

1 tablete grande de chocolate meio
amargo, picado ou ralado

6 claras

1/2 tablete de chocolate de
cobertura (250 g)

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 o chocolate de cobertura, seguindo as instruções da embalagem, e decore com as nozes.

bolo chiffon de limão

Receita (n° 766) enviada por Da. Iza Beatriz Silveira Soares, residente à rua Alan Kardec n° 12 — Esteio — RS

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de açúcar	6 gemas
UNIÃO	3/4 de xícara de chá de água fria
2 xícaras de chá de farinha de trigo	1 colher de chá de essência de
3 colheres de chá de fermento em	baunilha
pó	1 colher de sopa de raspa de limão
1/2 xícara de chá de óleo	6 claras

MODO DE FAZER

Peneire o açúcar com a farinha e o fermento. Abra uma cavidade no centro e coloque os ingredientes restantes 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 de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de raspa de limão
2 colheres de sopa de maisena	2 copos americanos de leite
3 gemas	1 xícara de chá de creme de leite

MODO DE FAZER

Misture os cinco primeiros 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 do bolo.

bolo de chocolate e amêndoas

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

INGREDIENTES — MASSA

160g de chocolate meio amargo picado	6 gemas
2 colheres de sopa de leite	160g de amêndoas moídas sem pele
160g de açúcar UNIAO	6 claras em neve
160g de manteiga ou margarina	Amêndoas torradas e raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate com o leite em banho-maria. Deixe esfriar. Bata o açúcar com a manteiga ou margarina 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 aro removível, untada e polvilhada com farinha de rosca. Forno com calor moderado. Depois de pronta, deixe esfriar, desenforme e cubra-a com chantilly. Decore com amêndoas torradas e raspas de chocolate.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

bolo dos 70 anos (legítimo bolo de papo-de-anjo)

Receita (n° 601) enviada por Da. Dárci Marks, residente à rua da República n° 281/301 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — PAPOS-DE-ANJO

30 gemas

MODO DE FAZER

Bata dez gemas na batedeira, até dobrarem o volume. Coloque 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

2kg de açúcar granulado
DOÇUCAR
2 litros de água

2 colheres de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — 1° RECHEIO

10 gemas passadas pela peneira

2 copos de calda aproveitada dos
papos-de-anjo

MODO DE FAZER

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

continua

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

2 xícaras de chá de calda aproveitada dos papos-de-anjo	1 coco ralado ou equivalente em coco seco
--	--

MODO DE FAZER

Junte os dois ingredientes e deixe ferver 5 minutos. Reserve.

INGREDIENTES — FIOS DE OVOS

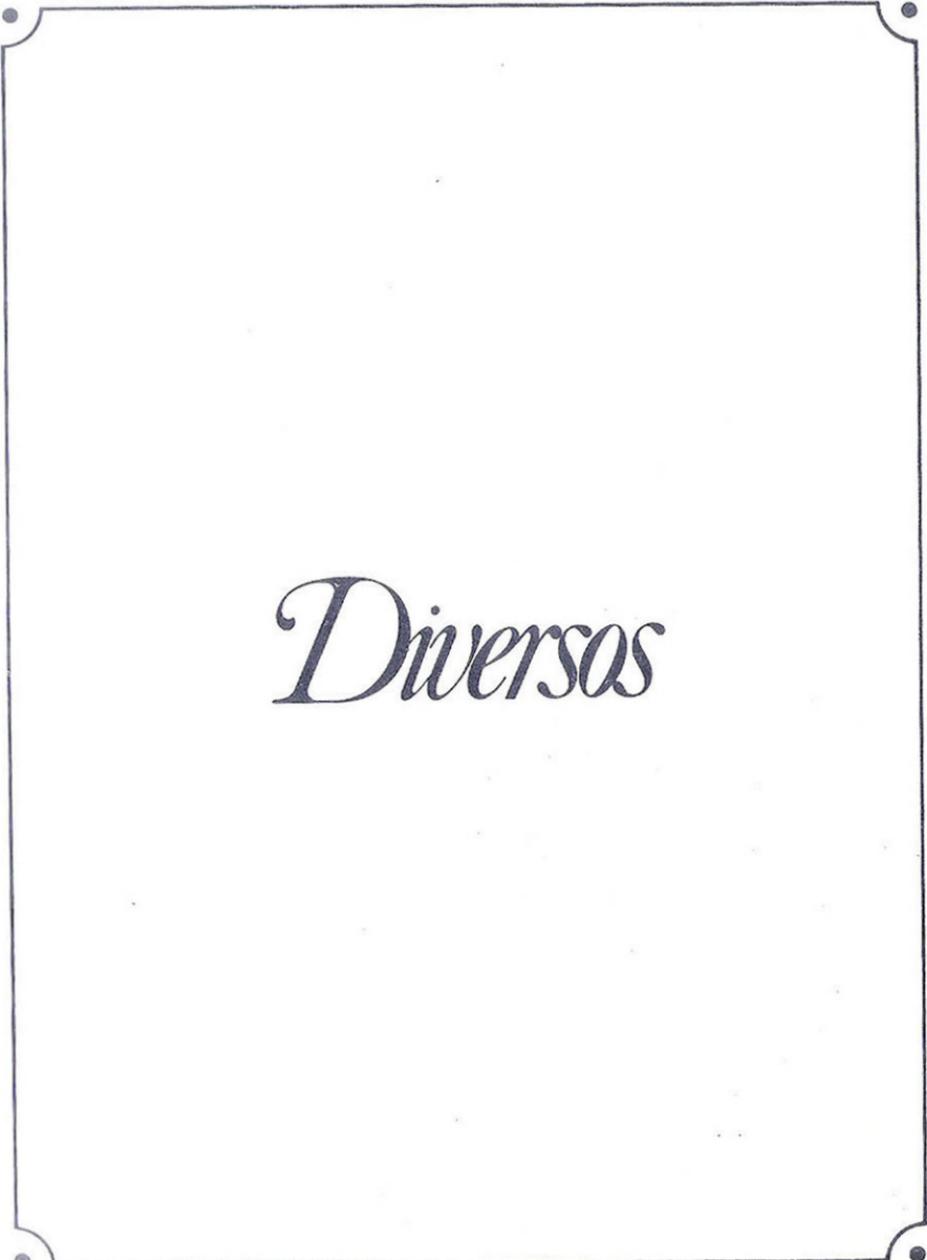
1kg de açúcar granulado DOÇUCAR	10 gemas
1 litro de água	1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de pérola fino. Mantenha o fogo forte e jogue as gemas, passadas pelo funil próprio, em movimento circular. Deixe cozinhar as gemas. Retire-as para uma peneira de taquara, borrifando-as com água fria. Repita essa operação até terminar as gemas. Depois que os fios de ovos estejam frios, separe-os com cuidado, com o auxílio de um garfo. Coe a calda, aromatize-a com baunilha e cubra com fios de ovos.

MONTAGEM DO BOLO

Coloque um papo-de-anjo no prato escolhido. Cubra com metade do primeiro recheio, sobreponha metade do segundo recheio, outro papo-de-anjo, o restante do primeiro recheio, o restante do segundo recheio e o último papo-de-anjo. Os fios de ovos colocam-se sobre o bolo, decorando-o com algumas cerejas ou ameixas-pretas, conforme sua preferência.



Diversos

diversos

Iogurte caseiro.....	47
Doce de mamão verde	48
Delícia húngara	49
Cataventos.....	50
Doce de toranjas em fatias.....	51
Marmelada de laranjas.....	52
Bombons brasileiros	53
Bombons de uvas	54
Alfenins de laranja.....	55
Doce de abóbora com coco	56





doce de mamão verde

iogurte caseiro

Receita (n° 776) enviada por Da. Mafalda Guimarães, residente à rua Leão Belensky n° 9 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 litro de leite cru	1 copo americano de água
1 copo de iogurte tradicional	1 pacote de gelatina sabor morango
4 colheres de sopa bem cheias de açúcar granulado DOÇÚCAR	

MODO DE FAZER

À noite es quente o leite até ficar um pouco mais que morno. Apague o fogo e coloque o iogurte tradicional, sem sabor. Misture bem e tampe com tampa, cobrindo-o com um pano. No dia seguinte prepare uma calda bem rala com o açúcar e a água. Junte a gelatina já fora do fogo, mexendo muito bem até esfriar. Adicione então à mistura do leite e bata no liquidificador. Coloque em tacinhas, podendo decorar cada uma com morangos ou outra fruta a gosto.

doce de mamão verde

Receita (n° 798) enviada por Da. Lindalva Passos Moreira, residente à rua Sete de Setembro n° 554, Pedra Azul — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 mamão verde
2 litros de água
1kg de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1/2 litro de água
Cravo e canela a gosto

MODO DE FAZER

Descasque o mamão e corte-o todo em fatias bem finas. Faça rolinhos com cada uma e enfie numa agulha com linha bem comprida, formando um colar depois de todos juntos. Uma linha só não chega. Devem ser feitos vários colares iguais. Mergulhe-os então na água fervente (2 litros) e deixe que cozinhem até ficarem macios. Escorra a água, retire as linhas e coloque 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 transparentes. Deixe esfriar e coloque cuidadosamente numa cometeira.

delícia húngara

Receita (n° 785) enviada por Da. Alzira Moreira Simões, residente à alameda Tietê n° 621, ap. 112 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de banha gelada
4 gemas	1 pitada de sal
1 lata de creme de leite	1 xícara de chá de farinha de trigo
2 pires de chá de queijo ralado, meia cura	Raspa de 1 limão
100g de uvas-passa sem sementes	4 claras
2 colheres de sopa de manteiga gelada	1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata os dez primeiros ingredientes. Junte as claras em neve e o fermento, envolvendo tudo sem bater. Leve ao forno em forma untada e polvilhada com farinha. Forno com calor moderado.

cataventos

Receita (n° 788) enviada por Da. Lima Vozt, residente à rua Tuiuti n° 2.563 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

6 colheres de chá de açúcar

UNIÃO

12 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada

1 pitada de sal

6 gemas

2 claras

Açúcar de confeiteiro

GLAÇÚCAR e

Canela em pó suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte e amasse os cinco primeiros ingredientes de forma a obter uma massa homogênea. Abra com o rolo com grossura média e corte em quadrados de 6 cm, usando a carretilha de cortar massa. Dê um talho nos cantos com a carretilha. dobre a massa, uma ponta sim, outra não, como se fosse um catavento. Frite em óleo bem quente. Escorra e polvilhe com GLAÇÚCAR e canela.

doce de toranjas em fatias

Receita (n° 790) enviada por Da. Margarita Pereyra de Basso, residente à avenida Garzón n° 1.205, "G", V. Sayago — Montevidéu — Uruguai

INGREDIENTES

1 kg de açúcar granulado

1 litro de água

DOÇUCAR

1kg de toranjas com casca, sem sementes e cortadas em fatias finas

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes e deixe macerar durante 12 horas. Em seguida leve 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 deixe mais 15 minutos com o fogo muito brando. A esta altura o doce está pronto, apresentando uma linda cor de âmbar brilhante. Deixe esfriar e passe para uma compoteira.

marmelada de laranjas

Receita (nº 791) enviada por Da. Odete Ribeiro Duarte, residente à rua Aracaçu nº 128, Ponte Rasa — São Paulo — SP

INGREDIENTES

6 laranjas doces
1 1/2 litro de água

1 1/2kg de açúcar granulado
DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Corte as laranjas com casca, em fatias finas. Tire os caroços de todas as fatias, e deixe-as de molho na água, durante 24 horas, juntando-lhe os caroços, amarrados dentro de um pano de filó. Passado o 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.

bombons brasileiros

Receita (n° 794) enviada por Da. Neuza Bonassa Bizotto, residente à rua Prof. Mário Macedo n° 4, V. Prudente de Moraes — Itu — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1/2 lata de leite condensado
1 xícara de chá bem cheia de amendoins torrados e moídos	Caldo de 1/2 limão galego
1 xícara de chá bem cheia de coco ralado	1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, amasse bem e faça bolas pequenas. Deixe secar um pouco, espete um palito em cada uma, passando-as a seguir no chocolate de cobertura.

INGREDIENTES — CHOCOLATE DE COBERTURA

250g de chocolate de cobertura ralado

MODO DE FAZER

Rale o chocolate, coloque em um refratário, reservando duas colheres de sopa. Leve ao banho-maria com o fogo já apagado e trabalhe até obter uma pasta lisa. Mergulhe o refratário dentro de água fria, junte o chocolate reservado e trabalhe a massa até esfriar, mantendo-se líquida. Passe os bombons.

bombons de uvas

Receita (n° 795) enviada por Da. Laurinda de Melo, residente à rua Guaimbé n° 209
— São Paulo — SP

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado
3 gemas
2 colheres de sobremesa de
manteiga

Uvas pequenas tipo chilena para
rechear
Açúcar granulado GRANÇÚCAR,
para envolver os bombons

MODO DE FAZER

Junte os três primeiros ingredientes, leve ao fogo, mexendo sempre até se soltar da panela. Deixe esfriar e faça bolinhas no tamanho de uma avelã. Introduza em cada uma um bago de uva, lavado e bem seco, não tire as sementes. Role a bolinha para cobrir perfeitamente o recheio e passe no GRANÇÚCAR. Coloque em forminhas de alumínio colorido e conserve em lugar fresco.

alfenins de laranja

Receita (n° 797) enviada por Da. Elza Rodrigues Lima, residente à rua Mar. Bittencourt n° 34-B — Barbacena — MG

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado

DOÇUCAR

3 colheres de sopa de caldo de laranja

1 colher de chá de raspa de laranja

1 copo americano de água

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes 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 amornar. Puxe como bala de coco. Corte com tesoura e embrulhe em papéis coloridos. Para facilitar, puxe com as mãos passadas em maiseana.

doce de abóbora com coco

Receita (n° 781) enviada por Da. Lídia Francisca Oliveira, residente à rua Amazonas n° 210, fundos — São Joaquim da Barra — SP

INGREDIENTES

2kg de abóbora bem vermelha
Água suficiente para cozinhá-la
800g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

4 xícaras de chá de água
1 pacote de coco ralado (100g)
Cravo e canela em rama a gosto

MODO DE FAZER

Descasque 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, o cravo e a canela, mexa e retire do fogo. Sirva bem frio, de preferência dentro de uma compoteira.

*Doces
de Açúcar
Mascavo
Douradinho*

doces de açúcar mascavo douradinho

Doces húngaros de abóbora	59
Bolo de frutas Angélica.....	60
Pecan pie	61
Bolo inglês	62
Bolo maranhense.....	65
Torta de nozes imperial.....	66
Bolo de coco com pêssegos.....	67
Bolo preto à moda de machico.....	68
Bolo de abóbora	69
Bolo de maçãs e nozes	70
Bolo alegria	71
Fatias de amendoins.....	72
Bolo estilo pão forte.....	73
Alegria de mulato	74
Pão de mel coberto com chocolate.....	75

doces húngaros de abóbora

Receita (nº 619) enviada por Da. Maria Ferreira Batista, residente à rua Walfrido de Moura nº 287, fundos — Itararé — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa bem cheias de açúcar mascavo DOURADINHO	1 gema
1 pitada de sal	2-3 colheres de sopa de água gelada
125g de manteiga ou margarina	Açúcar mascavo DOURADINHO
250g de farinha de trigo	suficiente para passar os doces

MODO DE FAZER

Esfarele o açúcar, sal, manteiga ou margarina e farinha peneirada, como se fosse uma farofa. Ligue com a gema misturada com a água, sem amassar. Deixe descansar enquanto prepara o recheio. Abra a massa, corte rodelas 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 com farinha e deixe assar com calor moderado. Ainda quentes, passe os doces pelo açúcar.

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.

bolo de frutas angélica

Receita (n° 620) enviada por Da. Angélica Barcauskas Denardi, residente à rua Traviata n° 149, V. Independência — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 xícaras de chá bem cheias de açúcar mascavo DOURADINHO	1 colher de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	2 colheres de chá de raspa de limão
5 gemas	1/2 colher de sopa de cravo moído
1 copo pequeno de vinho tinto	1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de farinha de rosca	5 claras em neve
100g de castanhas-do-Pará moídas	Açúcar de confeiteiro
100g de passas sem sementes	GLAÇÚCAR e frutas cristalizadas
100g de frutas cristalizadas bem picadas	suficientes para decorar

MODO DE FAZER

Bata o DOURADINHO 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, misturando sem bater. Asse em forma untada, com calor moderado. Depois de desenformado, decore com as frutas cristalizadas e polvilhe com o GLAÇÚCAR. Este bolo é próprio para a época de natal.

pecan pie

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

INGREDIENTES — MASSA

450g de farinha de trigo	1 colher de chá de fermento em pó
200g de açúcar UNIAO	200g de manteiga ou margarina
1 pitada de sal	2 ovos

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — RECHEIO

180g de açúcar mascavo	1 colher de café de essência de baunilha
DOURADINHO	1 pitada de sal
70g de manteiga	200g de nozes picadas
4 ovos	
1 xícara de chá de glicose	

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

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

MODO DE FAZER

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

bolo inglês

Receita (n° 625) enviada por Da. Normalina Cavalcanti, residente à alameda Casa Branca n° 605, ap. 1.400 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

50g de uvas-passa brancas	3 ovos
50g de uvas-passa pretas	250g de farinha de trigo
100g de frutas cristalizadas	1 colher de sopa de fermento em pó
1 1/2 copo americano de rum	2 colheres de sopa de farinha de
150g de açúcar mascavo	trigo para envolver as passas e
DOURADINHO	frutas
100g de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Coloque as uvas-passa e as frutas cristalizadas a macerar no rum durante 2 horas. À parte, bata o açúcar com a manteiga ou margarina até ficar cremosa. Junte os ovos, um a um, sem parar de bater. Retire da batedeira, misture a farinha e o fermento peneirados sem bater e por fim as frutas e as passas, escorridas e envolvidas na farinha. Asse em forma própria, untada e forrada com papel também untado com calor moderado.



bolo inglês



bolo maranhense

Receita (n° 621) enviada por Da. Anadir Aparecida Martins, residente à rua Santo Anselmo n° 385, Jd. São Bento — São Paulo — SP

INGREDIENTES

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

MODO DE FAZER

Bata o DOURADINHO com a manteiga ou margarina 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, amêndoas, avelãs, a glicose, noz-moscada e canela, mexendo tudo sem bater. No fim, os figos, as passas e as 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 GLAÇUCAR usando uma peneira pequena. Deve ser servido 48 horas depois de preparado porque fica mais macio e saboroso.

torta de nozes imperial

Receita (nº 623) enviada por Da. Dárci Mark, residente à rua da República nº 281/301 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar mascavo DOURADINHO	1/2 xícara de chá de coalhada ou leite azedo
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	1 colher de chá de essência de baunilha
2 ovos	2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 tabletes pequenos de chocolate meio amargo	1 colher de café de bicarbonato de sódio
1/2 xícara de chá de água fervente	1 colher de chá rasa de fermento em pó
1/2 xícara de chá de nozes moídas	
1/2 colher de café de sal	

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, alternando com a farinha já peneirada com os fermentos. Mexa sem bater, divida em duas formas de camada, tamanho pequeno e asse com calor moderado. Desenforme, deixe esfriar e recheie com chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

5 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	1 colher de chá de essência de baunilha
300g de creme de leite fresco e gelado	

MODO DE FAZER

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

bolo de coco com pêssegos

Receita (n° 624) enviada por Da. Eunice Vicente, residente à rua Bento Viana n° 560, ap. 2 — Água Verde — PR

INGREDIENTES

200g de açúcar UNIÃO	4 claras em neve
200g de manteiga ou margarina	2 xícaras de chá de açúcar mascavo
4 gemas	DOURADINHO
200g de farinha de trigo	1 lata de pêssegos escorridos
1 1/2 copo americano de leite	2 xícaras de chá de ameixas sem caroços
Raspa de 1 limão	
150g de coco ralado	
3 colheres de café de fermento em pó	

MODO DE FAZER

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

bolo preto à moda de machico

Receita (nº 622) enviada por Da. Iraci Barros Vieira, residente à rua Fagundes Dias nº 298, ap. 123, Saúde — São Paulo — SP

INGREDIENTES

550g de açúcar mascavo

DOURADINHO

250g de margarina

125g de gordura vegetal

4 gemas

500g de farinha de trigo

1/2 litro de leite

1 xícara de chá de melado

1 cálice de conhaque

1 cálice de vinho do Porto

1 noz-moscada ralada

1 pacote pequeno de canela em pó

20g de bicarbonato de sódio

Raspa de 1 limão

1 xícara de chá de uvas-passa sem sementes

1 xícara de chá de nozes picadas

4 claras em neve

MODO DE FAZER

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

bolo de abóbora

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

INGREDIENTES — MASSA

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

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e bata bem até formar uma massa homogênea. Asse em forma de buraco, bem untada com manteiga. Depois de assado, deixe esfriar um pouco, desenforme e cubra com glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

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

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo brando até engrossar, mexendo para não grudar na panela. Deixe esfriar e utilize.

bolo de maçãs e nozes

Receita (nº 627) enviada pelo Sr. João Batista dos Santos, residente à rua B nº 447, Ouro Preto — Pampulha — MG

INGREDIENTES

1 xícara de chá bem cheia de açúcar mascavo DOURADINHO	1 colher de chá de canela em pó
4-5 maçãs ácidas	1 colher de chá de essência de baunilha
1 ovo	1/2 xícara de chá de castanhas-do-Pará
1/4 de xícara de chá de óleo	Açúcar de confeitiro
1 xícara de chá de farinha de trigo	GLAÇUCAR para polvilhar
1 colher de chá de bicarbonato de sódio	

MODO DE FAZER

Misture o DOURADINHO 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 à 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 GLAÇUCAR.

bolo alegria

Receita (n° 628) enviada por Da. Leda Scacchetti, residente à rua Olavo Bilac n° 248 — Taubaté — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de passas sem sementes	3 gemas
1/2 copo americano de vermute branco e doce	1 colher de chá de noz-moscada ralada
300g de ameixas-pretas	1 colher de sobremesa de canela em pó
2 copos americanos de água	1 xícara de chá de melado
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar mascavo DOURADINHO	1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de manteiga ou margarina	1 xícara de chá de leite
	3 claras em neve

MODO DE FAZER

Coloque as passas no vermute, deixando-as macerar durante 1 hora. Ao mesmo tempo leve ao fogo as ameixas com a água e o açúcar, deixando ferver sem secar. Retire os caroços e bata no liquidificador. Leve de novo ao fogo para secar. Reserve. Bata o DOURADINHO com a manteiga ou margarina e as gemas. Junte as especiarias, o melado, as passas bem escorridas e o doce de ameixas. Misture bem, adicione a farinha e o fermento peneirados alternando com o leite. No fim, as claras, mexendo tudo sem bater. Coloque em forma alta de buraco, untada com manteiga ou margarina e polvilhada com farinha, e asse em forno moderado. Desenforme, deixe esfriar e cubra.

INGREDIENTES — COBERTURA

3 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	2 tabletes pequenos de chocolate meio amargo
2 colheres de sopa de manteiga	1 lata de creme de leite
1 colher de café de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, junte a baunilha e o chocolate derretido e frio. Bata bem e adicione o creme de leite, gelado e sem soro. Utilize sobre o bolo.

fatias de amendoins

Receita (nº 629) enviada por Da. Mariinha Nogueira de Sá, residente à rua Carlos Gomes nº 88 — Ouro Fino — MG

INGREDIENTES

500g de amendoins torrados e
moídos

500g de açúcar mascavo

DOURADINHO

3 ovos

2 colheres de sopa de farinha de
trigo

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e amasse até ligar. Coloque em forma retangular, untada, e com a palma da mão vá calcando a massa até formar uma camada lisa e nivelada. Para facilitar, pode-se ir molhando a mão para não grudar na massa. Leve ao forno, com calor moderado, por 20 minutos. Depois de esfriar, corte em fatias.

bolo estilo pão forte

Receita (nº 630) enviada por Da. Aparecida C.T. Cavalli, residente à rua Newton Prado nº 368, ap. 21, B. Retiro — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar mascavo	1 colher de chá de noz-moscada em pó
DOURADINHO	1 colher de chá de cravo em pó
1 xícara de chá de manteiga ou margarina	2 xícaras de chá de frutas cristalizadas picadas
6 gemas	1 xícara de chá de nozes picadas
2 xícaras de chá de farinha de trigo	1/2 xícara de chá de farinha de trigo para envolver as frutas e nozes
1/2 xícara de chá de café	1 colher de chá de fermento em pó
CABOCLO coado forte	
1 colher de chá de canela em pó	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, junte as gemas, uma a uma, sempre batendo. Depois junte a farinha peneirada e o café alternados, as especiarias, as frutas cristalizadas e as nozes envolvidas em farinha e, por fim, o fermento. Mexa sem bater, coloque em forma de bolo inglês bem untada e polvilhada e asse com calor moderado.

alegria de mulato

Receita (n° 631) enviada por Da. Janete Lillian Syka, residente à rua Emília Silva n° 47 — Sapucaia do Sul — RS

INGREDIENTES — MASSA

3 xícaras de chá bem cheias de açúcar mascavo DOURADINHO	1 xícara de chá rasa de chocolate em pó
4 colheres de sopa bem cheias de manteiga ou margarina	1/2 xícara de chá de farinha de rosca
5 ovos	2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 pitada de sal	1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de raspa de limão	1 xícara de chá de leite de coco
1/2 colher de café de noz-moscada ralada	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até ficar cremoso. Adicione os ovos um a um, sem parar de bater. Acrescente o sal e o limão, a noz-moscada e o chocolate. Retire da batedeira, junte 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. Asse em forma de buraco, untada e polvilhada com farinha de rosca, com calor moderado. Desenforme ainda quente e regue com a calda também quente. Sirva frio com chantilly ou com qualquer tipo de sorvete preferido.

INGREDIENTES — CALDA

3 copos americanos de açúcar granulado DOÇUCAR	1 cálice de licor de cacau
1 copo americano de água	Leite puro, extraído de um coco ralado
2 colheres de sopa de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Prepare uma calda caramelada com o açúcar e a água. Junte o chocolate dissolvido num pouco de água, para não empelotar, e o licor. Deixe ferver um pouco e retire do fogo. Adicione o leite de coco, mexa e utilize.

pão de mel coberto com chocolate

Receita (n° 618) enviada por Da. Maria da Conceição Souza Campos, residente à rua Clélia n° 2.189, Lapa — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar mascavo	1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
DOURADINHO	1 xícara de chá de leite
2 copos americanos de água	4 gemas
500g de farinha de trigo	4 claras em neve
1 colher de café de cravo em pó	1 xícara de chá de mel
1 colher de café de canela em pó	
2 colheres de sopa de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

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

continua

INGREDIENTES — CALDA

6 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	3 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de chocolate em pó	1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de manteiga	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo por 3 minutos após começar a ferver.
Utilize.

*Doces
Tradicionalis*

doces tradicionais

Trouxas de ovos (doce português)	79
Panetone	80
Gugelhupf	83
Brioche em coroa	84
Rosca de Dresden	85
Savarin	86
Churros	87
Ameixas de queijo mineiro	88
Queijadinhas de Sintra	89
Quindins simplificados	90
Toucinhos do céu de coco	91
Forminhas de bom-bocado	92
Docinhos de milho verde	93
Mufins	94
Rosca de páscoa tipo foliar	95

trouxas de ovos (doce português)

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

INGREDIENTES — MASSA

1kg de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 litro de água
2 dúzias de gemas

2 dúzias de claras finas
Água de flor de laranjeira ou
essência de baunilha a gosto

MODO DE FAZER

Com o açúcar e a água prepare uma calda em ponto de 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 colocando essa medida da mistura das gemas com claras na 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 dois pedaços cortados, e enrole como um rocambole, prendendo-o com um palito. Arrume num refratário retangular, bem juntas uma das outras, e cubra com a calda aromatizada com água de flor de laranjeira ou com essência de baunilha. Logo que esfriarem, pode retirar o palito.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 1/2 xícara de chá de açúcar
UNIÃO
1 xícara de chá de amêndoas
móidas sem pele

6 gemas
3 colheres de 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 um doce tradicional e muito fino, próprio para servir num jantar especial ou numa ceia.

panetone

Receita (nº 635) enviada pelo Sr. Tadeu Trochinski Filho, residente à avenida Morumbi nº 7.775, ap. 11 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de essência de panetone (compra-se em casas especializadas em festas)
50g de fermento de pão	500g de farinha de trigo
1 xícara de chá mal cheia de água	200g de frutas cristalizadas picadas
100g de farinha de trigo	200g de uvas-passa
6 ovos	
200g de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Prepare o fermento básico dissolvendo o açúcar e fermento na água morna. Misture bem e acrescente a farinha (100g), deixando levedar até dobrar o volume, cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois desse tempo acrescente os ovos, a manteiga ou margarina, a essência e a farinha restante (500g), sovando a massa até abrir bolhas e soltar das mãos. Se for preciso acrescente um pouco mais de farinha. Junte as frutas e as passas, divida a massa por três formas próprias untadas, forradas com papel também untado e polvilhado com farinha. Deixe crescer de novo em lugar quente e cobertas com pano. Logo que tenham dobrado o volume (cerca de 2 horas), leve ao forno quente nos primeiros 10 minutos, reduzindo-o depois para que asse sem queimar cerca de 45 minutos.

trouxas de ovos



A festive still life featuring two panetone loaves. One loaf is on a white pedestal, and the other is on a white plate surrounded by pink ribbon. The scene includes Christmas trees, silver ornaments, and wrapped gifts.

panetone

gugelhupf

Receita (n° 632) enviada por Da. Marilena Denike, residente à rua Nhu-Guassu n° 160, Aeroporto — São Paulo — SP

INGREDIENTES

300g de farinha de trigo	2 colheres de chá de essência de baunilha
1 xícara de chá de leite	50g de passas sem sementes
20g de fermento de pão	50g de miolo de amêndoas sem pele e picadas
125g de manteiga ou margarina	Açúcar de confeitiro
100g de açúcar UNIÃO	GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar
1 pitada de sal	
2 ovos	
2 gemas	
1 pitada de raspa de limão	

MODO DE FAZER

Retire uma 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, açúcar, sal, ovos, gemas e limão. Acrescente a massa já fermentada e trabalhe tudo na batedeira por 5 minutos. Retire da batedeira, junte a baunilha, 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 GLAÇÚCAR. Sirva logo que esfriar.

brioche em coroa

Receita (nº 633) enviada por Da. Geny Araujo Palmeiro, residente à rua Espírito Santo nº 357, ap. 2 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

1 tablete de fermento fresco de pão	450g de farinha de trigo
1 xícara de chá de leite	1 colher de sopa de açúcar UNIÃO
1 xícara de chá de farinha de trigo	1 colher de café de sal
1 colher de café de sal	1 gema e
1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de leite para pincelar
6 ovos mal batidos	
200g de manteiga amolecida	

MODO DE FAZER

Junte os cinco primeiros ingredientes, desfaça bem o fermento e reserve em lugar quente até dobrar o volume. Em seguida, acrescente o restante, bata e sove bem a massa. Guarde de novo em lugar quente até que a fermentação tenha dobrado o volume da massa, cerca de 4 horas. Despeje a massa sobre a pedra bem enfarinhada, forme bolas do tamanho de um ovo e coloque dentro de forminhas, untadas. Tome outros pedaços, um terço do total da massa, com cerca de um terço do tamanho já colocado nas forminhas, faça um pequeno rolo e coloque no topo de cada brioche, bem marcado com uma depressão feita com dedo. Deixe crescer de novo, pincele com a gema ligada com as duas colheres de leite, e leve ao forno quente até crescerem e ficarem bem tostados.

rosca de dresden

Receita (n° 636) enviada por Da. Bernardete Azevedo, residente à rua Vilaça n° 712, Centro — São José dos Campos — SP

INGREDIENTES

6 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
80g de fermento de pão
2 xícaras de chá de leite morno
1kg de farinha de trigo
1 xícara de chá de frutas
cristalizadas picadas

1 xícara de chá de amêndoas sem
pele e cortadas em fatias finas
300g de manteiga ou margarina
100g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Dissolva o açúcar e o fermento no leite, acrescente um pouco de farinha peneirada, 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 três porções iguais e faça três rolos. Coloque dois na assadeira e no meio destes o terceiro. Deixe crescer assim até dobrar o volume. Derreta os 100g de manteiga ou margarina restantes, pincele a rosca e asse em forno moderado por 50 minutos. Depois de pronto, polvilhe com o GLAÇÚCAR.

savarin

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

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa rasas de açúcar	4 ovos
UNIÃO	1 pitada de sal
20g de fermento de pão	100g de manteiga batida em creme
1/2 copo americano de leite morno	1 copo pequeno de geléia de frutas
250g de farinha de trigo	Pêssegos e cerejas para decorar

MODO DE FAZER

Dissolva o açúcar e o fermento no leite morno. Coloque a farinha peneirada 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 forno, desenforme e ensope com a calda. Pincele com geléia de frutas. Depois de esfriar completamente encha o centro com chantilly e guarneça os lados com metade de pêssegos decorados com chantilly e cerejas. Sirva bem frio.

INGREDIENTES — CALDA

500g de açúcar granulado	2 copos americanos de água
DOÇÚCAR	1 cálice de rum

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

churros

Receita (nº 638) enviada por Da. Maria Luiza Moreira Fludge, residente à rua Manoel Gonçalves Foz nº 18 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de água	6 ovos
1 pitada de sal	Açúcar UNIÃO e
1 colher de sopa de manteiga ou margarina	Canela suficiente para passar os churros
2 xícaras de chá de farinha de trigo	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 colocando-a em círculos com o começo no centro da panela, até chegar às paredes da mesma. Vire essa espiral de massa, deixe dourar 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.

ameixas de queijo mineiro

Receita (nº 780) enviada por Da. Mercedes Martins Mendonça, residente à rua
Projetada nº 1, V. das Mercês — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA

1kg de açúcar granulado
DOÇUCAR

3 copos americanos de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de pérola fina. Reserve.

INGREDIENTES — MASSA

1 queijo pequeno de Minas meia
cura
6-8 ovos, dependendo do tamanho

1 pires de café de açúcar UNIÃO
1 pires de café de farinha de trigo
Cravos para espetar nas ameixas

MODO DE FAZER

Rale o queijo bem fino. Junte os ovos, amasse, acrescente o açúcar e ligue com a farinha peneirada. A massa deve ficar firme mas macia. Enrole do tamanho de ameixas, espete um cravo em cada uma e coloque 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, jogue gotas de água para dissolver o caramelo e dar bonita cor avermelhada ao doce. Retire da calda, deixe cristalizar ao ar e arrume em forminhas de papel alumínio.

queijadinhas de sintra

Receita (n° 640) enviada por Da. Maria Stella Magnani, residente à avenida Suburbana n° 10.189, ap. 606, Cascadura — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — MASSA

250g de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de banha
1 gema

1/2 xícara de chá de água morna
1 colher de café de sal
Canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, dissolvendo o sal na água morna, 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 granulado
DOÇÚCAR
2 copos americanos de água
100g de queijo fresco ralado
250g de miolo de amêndoas sem pele e moídas

2 colheres de sopa de farinha de trigo
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, coloque a farinha peneirada, 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 n° 8 — Guarulhos — 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 todos os ingredientes e bata muito bem. Deixe a massa descansar enquanto prepara as formas. Estas devem ser de quindim, bem untadas e polvilhadas com o GRANÇÚCAR. Coloque a massa nas forminhas e leve ao forno em banho-maria. Desenforme quando estiverem mornos.

toucinhos do céu de coco

Receita (nº 642) enviada por Da. Luci Marlene Haninec, residente à avenida dos Estados nº 405 — Curitiba — PR

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado	2 ovos
DOÇÚCAR	5 colheres de sopa de maisena
1 copo americano de água	1 colher de café de raspa de limão
1 colher de sopa de manteiga sem sal	Baunilha e canela em pó a gosto
1 coco ralado	Açúcar granulado GRANÇÚCAR
1 lata de creme de leite gelada e sem soro	para passar nas forminhas e nos toucinhos depois de prontos
3 gemas	

MODO DE FAZER

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

forminhas de bom-bocado

Receita (n° 643) enviada por Da. Suely Nascimento de Oliveira, residente à rua Ferreira de Araújo n° 666, ap. 92, Pinheiros — São Paulo — SP

INGREDIENTES

750g de açúcar granulado

DOÇUCAR

2 copos americanos de água

12 gemas

150g de manteiga

150g de farinha de trigo

1 copo americano de queijo

parmesão

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe ferver até o 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, coloque a calda, 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. Joya Neto Macedo, residente à rua Miguel Costa n° 195 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado	Grãos de milho suficientes
1 lata de milho verde escorrido	para decorar
1 colher de sopa de manteiga	
Açúcar granulado GRANÇÚCAR	
suficiente para enrolar os doces	

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador, o leite condensado com o milho. Coloque 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 doces em forma de pequenas bolas, passando uma por uma no GRANÇÚCAR. Coloque em forminhas e deixe ao ar para cristalizarem. Decore com grãos de milho.

mufins

Receita (n° 645) enviada por Da. Cristina Knysak, residente à rua José D'Carlo n° 552 — Mogi das Cruzes — SP

INGREDIENTES

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

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 coloque o fermento. Leve ao forno em forminhas de empadas, untadas com manteiga ou margarina, e asse com temperatura moderada. Sirva quente, com manteiga e geléia de fruta, de preferência ao lanche ou de manhã com o café.

rosca de páscoa tipo folar

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

INGREDIENTES — FERMENTO BÁSICO

2 copos americanos de leite	1 colher de sopa rasa de sal
1/2 noz-moscada ralada	2 tabletes de fermento de pão
1 colher de sopa de erva-doce	1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO
3 paus-canela	2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 cravos-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.

continua

INGREDIENTES — MASSA

6 ovos	Farinha suficiente para formar uma massa que desgrude das mãos
2 colheres de sopa de óleo	Frutas cristalizadas para decorar
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	Ovos cozidos e coloridos
100g de passas sem sementes	
200g de frutas cristalizadas	

MODO DE FAZER

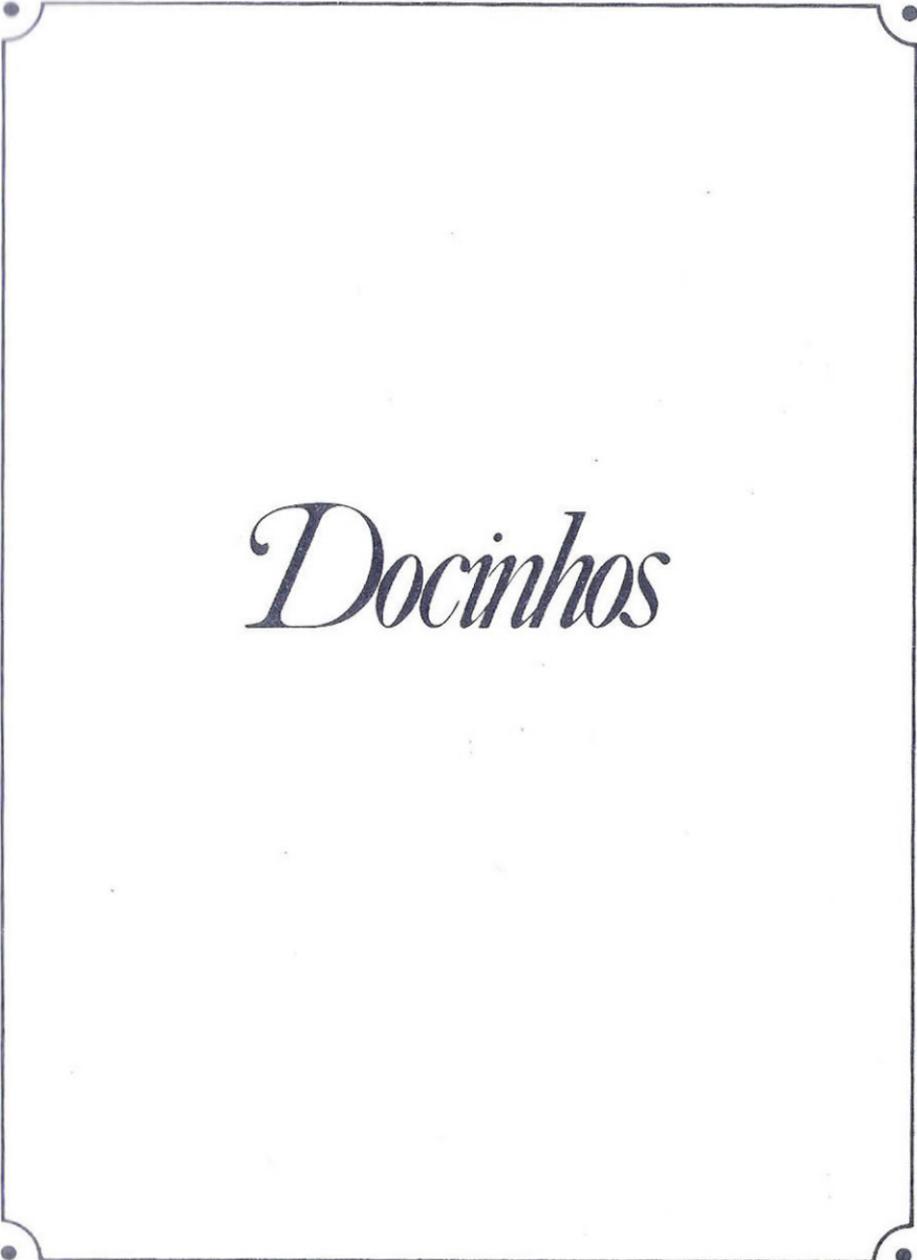
Coloque a primeira mistura numa vasilha grande, junte os ovos bem batidos, amasse com as mãos, vá acrescentando o restante dos ingredientes, sempre sovando a massa. Logo que desgrude das mãos divida em três pedaços, enrole e forme a rosca trançada. Coloque numa forma grande de buraco central, introduza cinco 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.

INGREDIENTES — GLACÊ

2 xícaras de chá de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	Caldo de 1/2 limão
---	--------------------

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com o caldo de limão até obter um mingau grosso. Utilize.



Docinhos

docinhos

Docinhos caramelados crocantes	101
Figos recheados	102
Queijadinhas folhadas	103
Docinhos de amêndoas	104
Cogumelos	105
Petit carré	106
Delícias de nozes	107
Cocadinha infantil	108
Docinhos de aveia	109
Pedacinhos do céu	110
Delícias de amêndoas	111
Tâmaras fingidas	112
Docinhos de frutas	113
Luas-de-mel	114
Amorzinhos	115
Trufas de chocolate	116
Doces caramelados de mandioca	119
Bolinhos da tia Joana	120
Ravioli doce	121
Bolinhos de erva-doce	122
Macarons de coco	123
Petits-fours de nozes com chocolate	124
Petits-fours de nozes	125
Bolinhos de mel	126
Docinhos folhados de maçãs	127

docinhos caramelados
crochantes



figos recheados



docinhos caramelados crocantes

Receita (nº 646) enviada por Da. Maria Lucia de Souza Bayma, residente à rua Pedro de Carvalho nº 321, Meyer — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — MASSA

2 latas de leite condensado	Açúcar granulado GRANÇÚCAR e
1 colher de sopa de manteiga ou	Crespinhos de arroz para envolver
margarina	os doces
1 pacote pequeno de pudim sabor	
caramelo	

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 GRANÇÚCAR. Deixe secar. Passe então os doces na calda caramelada e em seguida nos crespinhos. Coloque sobre pedra untada e deixe secar. Sirva em forminhas de papel alumínio.

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

3 xícaras de chá de açúcar	2 colheres de sopa de vinagre
granulado DOÇÚCAR	branco
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até dar ponto de bala dura. Acrescente o vinagre e deixe dourar.

figos recheados

Receita (nº 648) enviada por Da. Lidia Noemia Carneiro, residente à rua Visc. de Nacae nº 777, ap. 2 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

1kg de figos secos pequenos e macios

MODO DE FAZER

Alongue 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 granulado	4 claras em neve
DOÇÚCAR	6 gemas
1 copo americano de água	Açúcar granulado GRANÇÚCAR
200g de miolo de amêndoas moídas e sem pele	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 GRANÇÚCAR e introduza nos figos. Coloque em forminhas de papel frisado. Este doce é próprio para o natal.

queijadinhas folhadas

Receita (n° 647) enviada por Da. Natalina Canessi, residente à rua Quinto Bertoldi n° 27 — Guarujá — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

500g de farinha de trigo
1 colher de café de sal
1 copo americano de água
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 um quarto da manteiga ou margarina e dobre como um envelope. Deixe descansar 15 minutos na geladeira, abra de novo a massa e repita a mesma operação com os restantes três quartos da manteiga. Abra então a massa, corte rodela e forme forminhas pequenas, previamente molhadas. Recheie e leve ao forno quente.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
12 gemas
2 claras
1 coco ralado
2 colheres de sopa de manteiga amolecida
Cerejas ou ameixas suficientes para decorar

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR
1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

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

docinhos de amêndoas

Receita (n° 649) enviada por Da. Joana Azevedo Pinto Neves, residente à rua Taquaritinga n° 220, casa 8 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

3 gemas
100g de amêndoas sem pele e
moídas
1/2 lata de leite condensado

6 colheres de sopa de açúcar
granulado GRANÇÚCAR para
passar os doces

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 bolas. Passe pelo GRANÇÚCAR e coloque em forminhas coloridas.

cogumelos

Receita (n° 650) enviada por Da. Marilene Maria de Lima, residente à rua Jataí n° 70, casa 1, Queimados — Nova Iguaçu — RJ

INGREDIENTES — MASSA DE NOZES

500g de açúcar UNIÃO	5 gemas
500g de nozes moídas	Açúcar granulado GRANÇÚCAR
1 copo americano de leite	suficiente para envolver os doces

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve em fogo brando. Mexa até se desgrudar da panela. Coloque num prato untado e deixe esfriar. Reserve.

INGREDIENTES — MASSA DE AMÊNDOAS

500g de amêndoas sem pele e moídas	1 clara
250g de açúcar de confeitiro	
GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Passes as amêndoas na máquina juntamente com o açúcar. Ligue com a clara até obter uma massa bem homogênea e macia. Reserve.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

1 xícara de chá de açúcar granulado	1 xícara de chá de água
DOÇÚCAR	4 gemas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio. Deixe esfriar, ligue com as gemas e leve de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Esfrie e utilize.

MONTAGEM DOS DOCES

Estenda a massa de nozes e corte rodela arredondando-as na palma da mão. Com a massa de amêndoas forme uns rolinhos, como o pé dos cogumelos. Cole-os às rodela de nozes com uma pequena porção de doce de ovos, passe pelo GRANÇÚCAR e coloque deitados dentro de forminhas de papel frisado. Deixe ao ar para cristalizarem.

petit carré

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

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de fermento em pó
300g de manteiga ou margarina	1 colher de chá de essência de
300g de chocolate em pó	baunilha
6 gemas	6 claras em neve
300g de farinha de trigo	

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	1 colher de chá de essência de
GLAÇÚCAR	baunilha
1/2 xícara de chá de leite	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao banho-maria até ficar como um mingau grosso. Bata e utilize.

delícias de nozes

Receita (n° 652) enviada por Da. Cláudia Rocha, residente à avenida Heitor
Penteado n° 1.540, ap. 94 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

2 copos americanos de água

10 gemas passadas pela peneira

500g de nozes moídas

3 xícaras de chá de açúcar

granulado GRANÇÚCAR para

cristalizar os doces

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de pérola grosso. Retire do fogo, deixe esfriar e ligue com as gemas batidas e com as nozes. Leve de novo ao fogo brando, mexendo sempre até se soltar da panela. Coloque esta massa num prato untado com manteiga e deixe esfriar. Enrole então os docinhos passando-os no GRANÇÚCAR e deixe-os ao ar para secarem. Coloque em forminhas de papel frisado.

cocadinha infantil

Receita (nº 653) enviada por Da. Amélia Savoia Allegro, residente à rua Tte. Otávio Gomes nº 348, ap. 4 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado	1 prato de sopa de coco fresco
2 latas, as mesmas, de açúcar	ralado
UNIÃO	50g de manteiga

MODO DE FAZER

Junte e leve 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, jogue sobre uma pedra untada com manteiga. Corte em pequenos quadrados e deixe esfriar.

docinhos de aveia

Receita (nº 786) enviada por Da. Aparecida Negri Pascoli, residente à rua Cel. Lisboa nº 158, V. Mariana — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó
4 xícaras de chá de flocos de aveia	350g de manteiga ou margarina
3 xícaras de chá de farinha de trigo	500g de goiabada em fatias finas

MODO DE FAZER

Junte e amasse todos os ingredientes, menos a goiabada. 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 calçar com a palma da mão. Sobre esta camada coloque as fatias de goiabada. Cubra com a outra parte de 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 pequenos quadrados.

pedacinhos do céu

Receita (n° 655) enviada por Da. Maria Aparecida dos Santos, residente à alameda Br. de Limeira n° 1.061, ap. 81 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1kg de açúcar granulado	250g de amêndoas moídas e sem pele
DOÇÚCAR	250g de farinha de trigo
3 copos americanos de água	Açúcar de confeitiro
250g de manteiga fresca e sem sal	GLAÇÚCAR para passar os doces
12 gemas passadas pela peneira	

MODO DE FAZER

Leve o DOÇÚCAR 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 amêndoas e a farinha peneirada. Misture bem e coloque 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 pequenos quadrados, passando-os pelo GLAÇÚCAR.

delícias de amêndoas

Receita (n° 656) enviada por Da. Teodolinda Santos, residente à rua Jaguapita n° 293
— São Paulo — SP

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado	1 ovo
DOÇÚCAR	1 colher de sopa de farinha de trigo
1/2 litro de água	12 gemas
1 colher de sopa de manteiga	Açúcar granulado GRANÇÚCAR
150g de miolo de amêndoas moídas sem pele	suficiente para envolver os doces

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com 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 o ovo batido com a farinha. Em seguida acrescente as gemas, mexa bem e deixe repousar por 2 horas. Volte a mexer e coloque pequenas porções do doce em forminhas untadas e asse em forno moderado até crescerem e ficarem firmes. Retire das formas, passe no GRANÇÚCAR e coloque em forminhas de papel frisado.

tâmaras fingidas

Receita (nº 657) enviada por Da. Claudete C. Goulart, residente à rua Vicente Melillo nº 11, Nova Vila Teixeira — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 latas de leite condensado	Açúcar granulado GRANÇÚCAR
250g de nozes moídas	para envolver os doces
2 ovos batidos	
2 colheres de sopa de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até se desgrudar da panela. Coloque num prato untado e deixe esfriar. Enrole com o formato ovalado das tâmaras. Abra um sulco ao longo do doce, utilizando um palito untado. Recheie esse sulco com doce de ovos e passe depois pelo GRANÇÚCAR.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

6 colheres de sopa de açúcar granulado DOÇÚCAR	6 colheres de sopa de água
	3 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de pérola. Deixe esfriar, adicione as gemas e leve de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Utilize depois de frio. Coloque os docinhos em pequenas formas de papel frisado.

docinhos de frutas

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

INGREDIENTES

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

Passas sem sementes para decorar
Açúcar granulado GRANÇÚCAR
para envolver os doces

MODO DE FAZER

Moa as amêndoas juntamente com as frutas cristalizadas. Ligue com as claras e enrole em pequenas bolas. Espete uma passa em cada uma. Passe pelo GRANÇÚCAR e coloque em forminhas coloridas.

luas-de-mel

Receita (n° 660) enviada por Da. Suzana Barboza Oliveira, residente à rua Iimirim n° 100, Jd. Emilia — Poá — SP

INGREDIENTES

250g de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de mel
500g de manteiga fresca e sem sal	Açúcar de confeitiro
1 pitada de sal	GLAÇÚCAR para passar as
800g de farinha de trigo	meias-luas

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a manteiga e o sal. Acrescente a farinha peneirada e trabalhe a massa até formar uma bola. Deixe descansar. Abra com o rolo com a espessura de 1/2cm. 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 GLAÇÚCAR e guarde numa caixa bem tampada.

amorzinhos

Receita (n° 695) enviada por Da. Marcia Mattos Dantas, residente à rua 1, lote 2, quadra C, Jd. do Sol — Imbariê — RJ

INGREDIENTES — MASSA

100g de açúcar UNIÃO	150g de amêndoas sem pele moídas
250g de farinha de trigo	1 copo de geléia de sua preferência
125g de manteiga ou margarina	para rechear

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e forme uma massa bem ligada. Forre forminhas untadas e pequenas e leve a assar com calor moderado. Depois de prontas as caixinhas de massa, retire e deixe esfriar. Recheie com a geléia, guarneça com chantilly e sirva em seguida.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

trufas de chocolate

Receita (nº 654) enviada por Da. Shirlei Simone Simões, residente à rua Marion Fernandes nº 153 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

80g de açúcar UNIÃO
150g de amêndoas sem pele
levemente torradas e moídas
3 colheres de sopa rasas de
chocolate em pó
150g de biscoitos champanhe

Licor e leite suficiente para ligar a
massa
Chocolate em pó suficiente para
envolver os doces

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 frisado.



amorzinho

trufas de chocolate



doces caramelados de mandioca

Receita (nº 697) enviada por Da. Aracy dos Santos Loebel, residente à rua Barra de Guabiraba nº 237 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2kg de mandioca crua
500g de açúcar UNIÃO
5 ovos

1 vidro pequeno de leite de coco
1/2 litro de leite

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 caramelizado. Leve ao forno bem quente por 30 minutos. Não precisa ser em banho-maria.

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

500g de açúcar granulado
DOÇUCAR

1 copo americano 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 grudado, coloque a forma sobre a chama para ajudar a soltar.

bolinhos da tia joana

Receita (n° 777) enviada por Da. Marilena Correa Garcia, residente à rua Ermelino Leão n° 209 — Maringá — PR

INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO	10 claras em neve
10 gemas	Cerejas frescas ou em calda para decorar
250g de manteiga ou margarina	
3 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até formar um creme claro e fofo. Adicione a manteiga ou a margarina e continue batendo. Retire da batedeira e junte a farinha peneirada. Mexa sem bater e envolva tudo delicadamente com as claras. Coloque a massa em forminhas altas pequenas bem untadas, colocando uma cereja sem caroço no fundo de cada uma. Asse em forno moderado até ficarem crescidos e bem dourados.

ravioli doce

Receita (n° 783) enviada por Da. Maria Madalena de Souza Alvarenga, residente à rua Meirelles Reis Filho n° 203 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 ovos
2 xícaras de chá de farinha de trigo

1/2 colher de 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 moidas
2 gemas
1 colher de chá de rum

2 gemas para pincelar
2 colheres de sopa de água
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, pincelando com uma gema na parte interna do rebordo. Aperte as extremidades, faça umas incisões com os dentes de um garfo, pincele com a outra gema diluída com a água e coloque em tabuleiro untado. Leve ao forno quente e, logo que estejam corados, retire-os e passe-os no açúcar, ainda bem quentes.

bolinhos de erva-doce

Receita (n° 789) enviada por Da. Ieda Maria B. Cunha, residente à rua Manuel de Almeida n° 714 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

250g de açúcar granulado	1 coco ralado
DOÇÚCAR	3 ovos
1 xícara de chá de água	1 colher de café de canela em pó
1 colher de chá de erva-doce	1 xícara de chá de farinha de trigo
125g de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio grosso. Acrescente a erva-doce e deixe esfriar. Adicione os ingredientes restantes, misture bem e coloque em forminhas untadas com manteiga ou margarina. Forno quente.

macarons de coco

Receita (nº 792) enviada por Da. Elizete Bilhar, residente à rua Antonio Araújo nº 112, Centro — Passo Fundo — RS

INGREDIENTES

3/4 de xícara de chá de açúcar	1 colher de café de fermento em pó
UNIÃO	1/2 xícara de chá de manteiga ou
100g de coco ralado	margarina
3/4 de xícara de chá de maisena	1 ovo grande ou 2 pequenos

MODO DE FAZER

Misture o açúcar, o coco, a maisena e o fermento. Junte os ingredientes restantes e ligue a massa com as mãos. Faça pequenos rolos 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 Visc. de Pirajá n° 365/501, Ipanema — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — MASSA

1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de manteiga
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo	90g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Peneire o açúcar com a farinha. Coloque por cima a manteiga e as nozes. Misture bem sem amassar. Deixe descansar na geladeira por 2 horas. Faça pequenas bolas e arrume-as num tabuleiro levemente untado. Asse com calor moderado. Deixe esfriar e cubra com cobertura de chocolate.

INGREDIENTES — COBERTURA

250g de chocolate de cobertura	1 xícara de chá de nozes
--------------------------------	--------------------------

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate seguindo as instruções da embalagem. Quando a cobertura ainda não estiver seca, coloque um pedacinho de noz em cada petit-four.

petits-fours de nozes

Receita (nº 796) enviada por Da. Denise Justo, residente à rua Carijós nº 305 — Santo André — SP

INGREDIENTES

250g de açúcar de confeitoiro	2 colheres de chá de caldo de limão
GLAÇÚCAR	1-2 claras
250g de nozes moídas	4 colheres de sopa de açúcar de confeitoiro
1-2 gemas	GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com as nozes, ligue com as gemas, previamente batidas 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.

bolinhos de mel

Receita (n° 800) enviada por Da. Conceição Aparecida Rosa Campos, residente à praça João Pessoa n° 96 — Espírito Santo do Pinhal — SP

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	1 xícara de chá de leite
2 ovos	Farinha suficiente para ligar a massa de forma a poder ser enrolada com as mãos em formato de pequenas bolas
2 xícaras de chá de mel	
1 pitada de sal	
1 colher de café de canela em pó	

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 as bolinhas bem distanciadas porque crescem muito e se alastram. Asse em forno bem quente.

docinhos folhados de maçãs

Receita (nº 778) enviada por Da. Carmem Batista, residente à rua Sarabatana nº 97
— São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

500g de farinha de trigo	2 colheres de sopa de café
1 pitada de sal	CABOCLO
50g de margarina em tablete	1 colher de sopa de óleo
Água suficiente para ligar a massa, cerca de 1 copo	Açúcar de confeitiro
400g de margarina em tablete	GLAÇÚCAR para polvilhar
1 gema para pincelar	

MODO DE FAZER

Amasse os quatro primeiros 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, no centro e amasse com as mãos. Dobre como envelope. Leve à geladeira por mais 20 minutos. Torne a abrir, leve à geladeira de novo, repetindo a mesma operação por mais duas vezes. Divida a massa em duas porções iguais. Com uma delas bem aberta, forre 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 GLAÇÚCAR.

continua

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

1/2 litro de leite
2 colheres de sopa de maisena
6 gemas

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, reservando a baunilha, e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, adicione a baunilha. Com este creme, depois de frio, recheie os docinhos. Sobre o creme coloque as maçãs, cobrindo então com a massa como já foi indicado.

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

3 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇUCAR
1 xícara de chá de água
3 colheres de sopa de mel
1 colher de sopa de canela em pó

1 colher de chá de essência 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.

*Pães
e
Roscas*

pães e roscas

Pão de ameixas	131
Rosca deliciosa de coco	132
Pão rápido de abacaxi.....	133
Pão de abóbora	134

pão de ameixas

Receita (n° 664) enviada por Da. Iracema C. Sanches, residente à rua Mem de Sá n° 1.002 — Maringá — PR

INGREDIENTES

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

MODO DE FAZER

Junte os seis primeiros ingredientes e faça uma massa bem ligada e macia. Abra-a com rolo e corte em quadrados de 5 cm. 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.

rosca deliciosa de coco

Receita (nº 771) enviada por Da. Tania Regina Antunes, residente à rua 12 de Setembro nº 609, fundos, V. Guilherme — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de farinha de trigo	Água morna suficiente para
2 ovos	amassar (cerca de 1 copo
3 colheres de sopa de manteiga	americano)
1 pitada de sal	1 litro de leite para assar a rosca

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, 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 de uma forma alta, bem untada e polvilhada com farinha. Cubra com o leite e leve ao forno quente. Quando o leite se evaporar todo e a rosca ficar tostada, está pronta.

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de açúcar granulado	1 xícara de chá de passas sem
DOÇÚCAR	sementes
2 copos americanos de água	1 xícara de chá de ameixas secas
2 pacotes de coco ralado	picadas
(200g)	
6 gemas	

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.

pão rápido de abacaxi

Receita (n° 659) enviada por Da. Yumiko Nakazato, residente à rua Antônio Cavazzan n° 1.076, P. Peruche — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	4 ovos bem batidos
3 xícaras de chá de farinha de trigo	1 1/4 de xícara de chá de óleo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio	1/2 xícara de chá de manteiga ou margarina derretida
1 colher de chá de sal	2 xícaras de chá de castanhas-do-Pará picadas
1 colher de sopa de canela em pó	
2 xícaras de chá de abacaxi em calda bem escorrido e picado	

MODO DE FAZER

Peneire todos os ingredientes secos em 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.

pão de abóbora

Receita (n° 661) enviada por Da. Aurora Rodrigues Teinfelder, residente à avenida Regente Feijó n° 1.114, Água Rasa — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

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

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o leite e acrescente o fermento, mexendo 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 de sopa de açúcar	1 colher de chá de essência de
UNIÃO	baunilha
500g de ricota passada pela peneira	200g de passas sem sementes
2 gemas	

MODO DE FAZER

Reserve as passas. Mexa os ingredientes restantes para misturar bem. As passas são colocadas sobre o recheio, já espalhado sobre a massa.

INGREDIENTES — GLACÊ

1 xícara de chá de açúcar de	1 colher de chá de caldo de limão
confeiteiro GLAÇÚCAR	1 colher de chá de água

MODO DE FAZER

Mexa todos os ingredientes muito bem até formar um mingau grosso. Utilize e deixe o pão no forno já desligado, até secar.



pão rápido de abacaxi



*Pavès
e
Rocamboles*

pavês e rocamboles

Pavê Mirian Sandra.....	139
Rocambole surpresa.....	140
Pavê de café Pilão.....	141
Pavê sonho de valsa.....	142
Pavê de chocolate e café Pilão.....	143
Pavê mosaico gelado.....	144
Rocambole gelado.....	145
Pavê de abacaxi Regina.....	146
Rocambole de ricota e morangos.....	147
Pavê Riveira.....	148

pavê 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 — MASSA

250g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR
300g de manteiga sem sal
2 gemas
2 claras
100g de amêndoas sem pele e
moidas

500g de biscoitos champanhe
1/2 litro de leite fervido e frio
2 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO para adoçar o leite
Amêndoas torradas e picadas para
decorar

MODO DE FAZER

Bata muito bem o GLAÇÚCAR, 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 fresco e
gelado
3-4 colheres de sopa de açúcar de
confeitiro GLAÇÚCAR

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

rocambole surpresa

Receita (nº 703) enviada por Da. Nair T. Okuma, residente à avenida Rio de Janeiro nº 1.405 — Assai — PR

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado	6 colheres de sopa de chocolate
2 pacotes de coco ralado (200g)	doce
200g de castanhas de caju torradas e moídas	1 copo americano de farinha de trigo
6 ovos	1 colher de chá de fermento em pó
7 colheres de sopa de açúcar	
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Unte um tabuleiro médio e forre-o com papel de alumínio também untado e despeje o leite condensado cobrindo uniformemente toda a superfície. Cubra-o com coco e as castanhas. Reserve. Bata os ovos 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, retire o papel de alumínio e enrole delicadamente.

pavê de café pilão

Receita (n° 720) enviada por Da. Giane Ferrari, residente à rua Gal. Osório n° 111, Santa Cruz — Valinhos — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de café PILÃO bem forte	150g de manteiga sem sal
2 colheres de sopa de chocolate em pó	200g de biscoitos inglês próprio para pavês
4 gemas	Raspas de chocolate para decorar
1 1/2 xícara de chá de açúcar	
UNIAO	

MODO DE FAZER

Misture o café quente com o chocolate e deixe esfriar. À parte, 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 30 minutos e leve à geladeira até desenformar. Decore com chantilly e raspas de chocolate.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

pavê sonho de valsa

Receita (nº 722) enviada por Da. Paulina Marins Chiaradia, residente SQ 113, bloco B, ap. 408 — Brasília — DF

INGREDIENTES — 1ª CAMADA

1 colher de sopa de açúcar UNIÃO 3 gemas
1 lata de leite condensado 1 colher de sopa rasa de maisena
A mesma medida de leite

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, passe pela peneira e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Despeje rapidamente em um refratário untado.

INGREDIENTES — 2ª CAMADA

12 bombons sonho de valsa 200g de ameixas-pretas em calda

MODO DE FAZER

Pique os bombons e as ameixas e coloque sobre o primeiro creme.

INGREDIENTES — 3ª CAMADA

4 colheres de sopa bem cheias de açúcar UNIÃO 1 copo americano de leite
2 colheres de sopa de chocolate em pó 1 colher de sopa rasa de maisena

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Com este creme cubra a segunda camada.

INGREDIENTES — 4ª CAMADA

6 colheres de sopa bem cheias de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR 1 lata de creme de leite gelado e sem soro
3 claras em neve

MODO DE FAZER

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

pavê de chocolate e café pilão

Receita (nº 723) enviada por Da. Flávia Cavalcanti Rebelo, residente à rua Paissandu nº 258, C. 01, Flamengo — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — MASSA

2 1/2 xícaras de chá de açúcar	1 cálice de vinho do Porto,
UNIÃO	moscatel ou licor de cacau
1 xícara de chá de manteiga ou	1 pitada de sal
margarina	3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de chocolate em pó	1 colher de chá de fermento em pó
4 gemas	Castanhas de caju, torradas e
4 claras	picadas e
1 xícara de chá de café PILÃO	Ameixas-pretas em calda para
coado bem forte	decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até ficar bem cremoso. Adicione os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada, sendo a farinha peneirada com o fermento. Coloque em uma forma retangular, untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Asse com calor moderado, depois de pronto e frio, desenforme e corte em quatro partes, de forma a obter quatro camadas iguais. Una-as com o recheio, depois de bem ensopadas na calda, e cubra com o mesmo creme. Salpique com algumas castanhas de caju e pedaços de ameixas-pretas reservadas. Sirva gelado.

INGREDIENTES — CALDA

2 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de manteiga
1 1/2 copo americano de água	1 colher de chá de essência de baunilha
4 colheres de sopa de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo, reservando a baunilha. Deixe ferver. Retire do fogo e adicione a baunilha. Utilize.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 xícaras de chá de açúcar de	1 colher de sopa de vinho do Porto,
confeiteiro GLAÇÚCAR	moscatel ou licor de cacau
1/2 xícara de chá de manteiga ou	2 colheres de sopa de chocolate em
margarina sem sal	pó
1/4 de xícara de chá + 2 colheres	5 colheres de sopa de creme de leite
de sopa de café PILÃO, coado	bem espesso
forte	

MODO DE FAZER

Faça um creme bem fofo com o açúcar, a manteiga ou margarina e o café. Junte os ingredientes restantes pela ordem indicada. Utilize.

pavê mosaico gelado

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

INGREDIENTES

250g de açúcar de confeitiro

GLAÇÚCAR

250g de manteiga ou

margarina sem sal

4 gemas

250g de chocolate em barra

derretido em banho-maria

com 1-2 colheres de

sopa de água

1 colher de sopa de conhaque

4 colheres de sopa de licor

de sua preferência

300g de biscoitos quadrados,

tipo Maria

100g de amêndoas sem pele

picadas e torradas

MODO DE FAZER

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

rocambole gelado

Receita (nº 727) enviada por Da. Ruth Verzutti Fonseca, residente à rua Tupinambás nº 535 V. Alzira — Santo André — SP

INGREDIENTES — MASSA

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

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro bem firme. 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. Coloque em tabuleiro bem untado forrado com papel também untado e polvilhado com farinha. 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 chantilly com chocolate e leve à geladeira para gelar.

INGREDIENTES — CHANTILLY COM CHOCOLATE

4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR	4 colheres de sopa de chocolate em pó
1 lata de creme de leite bem gelado e sem soro	

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 (nº 728) enviada por Da. Regina Lopes Cardoso, residente à rua Ouro Preto nº 171, Bairro Preto — Belo Horizonte — MG

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1/2 xícara de chá de farinha de trigo
4 gemas	1 colher de chá de fermento em pó
1/3 de xícara de chá de glicose de milho	1 xícara de chá de caldo de laranja
1 1/2 xícara de chá de maisena	4 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e a glicose. Depois misture a maisena, farinha de trigo e fermento peneirados juntos, alternando com o caldo 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 de chá de manteiga ou margarina sem sal	1 colher de chá de caldo de limão
2/3 de xícara de chá de glicose de milho	1 abacaxi bem maduro e picado

MODO DE FAZER

Bata a manteiga ou margarina até ficar clara e cremosa. Adicione a glicose 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 de massa. Espalhe uma porção de 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.

rocambole de ricota e morangos

Receita (n° 784) enviada por Da. Ceres Sampaio Gomes, residente à rua Cap. Lemos Faria n° 139 — Rio Grande — RS

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de essência de baunilha
3 ovos	1 xícara de chá de farinha de trigo
1 pitada de sal	1 colher de chá de fermento em pó
5 colheres de sopa de água	

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. Coloque 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 açúcar. Deixe esfriar. Coloque o recheio e enrole com auxílio do pano sobre o qual foi desenformado.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR	1 colher de chá de glicose de milho
1/4 de xícara de chá de manteiga fresca e sem sal	1 colher de chá de essência de baunilha
250g de ricota bem fresca passada pela peneira	1 1/2 xícara de chá de morangos frescos e cortados

MODO DE FAZER

Reserve os morangos. Bata os ingredientes restantes até estarem bem ligados. Retire da batedeira e misture os morangos sem amassá-los. Utilize.

pavê riveira

Receita (n° 752) enviada por Da. Maria Helena Loeck, residente à rua Br. de Santa Tecla n° 712 — Pelotas — RS

INGREDIENTES

250g de açúcar de confeitiro

GLAÇÚCAR

250g de manteiga sem sal

5 gemas

2 latas de creme de leite gelado e sem soro

250g de nozes bem picadas

1 lata de leite condensado cozido em banho-maria

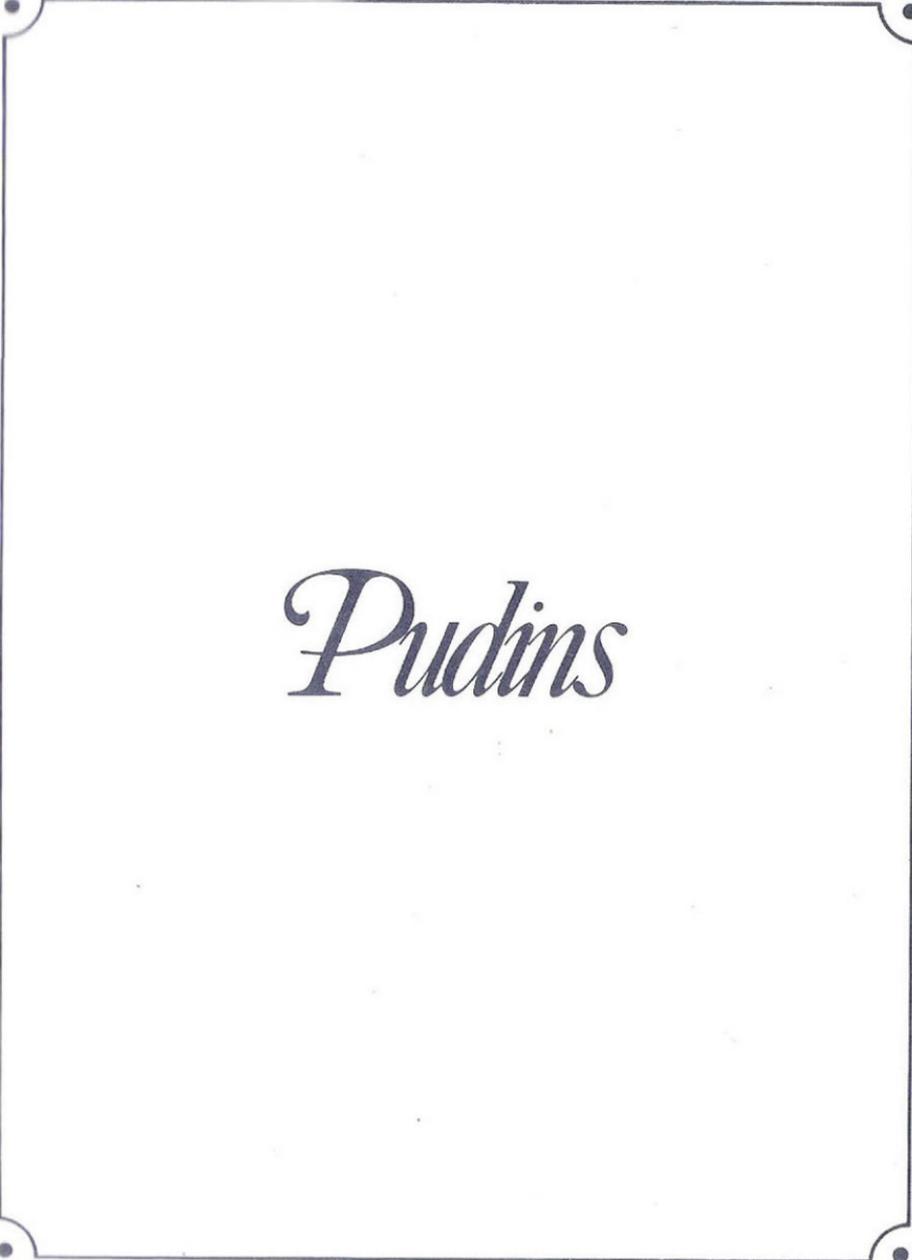
250g de biscoitos Maizena

1/2 litro de leite adoçado a gosto

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 doce de leite. Sobre esta faça uma de biscoitos embebidos no leite. Repita a mesma operação até terminarem os biscoitos e o creme. Cubra com papel de alumínio, coloque um peso sobre o pavê e leve à geladeira até o dia seguinte. Desenforme com cuidado para que a camada do fundo venha junto com os biscoitos; use um pano quente. Decore com o abacaxi e as cerejas e mantenha na geladeira até a hora de servir.



Pudins

pudins

Pudim de nozes de natal	151
Pudim à moda da Sissi	152
Pudim de queijo fresco	155
Pudim de amêndoas	156
Pudim de caramelo da vovó	157
Pudim Molotoff	158
Pudim da sogrinha	159
Pudim de abacaxi	160
Pudim de coco familiar	161
Pudim de amêndoas Elisa	162
Pudim de nozes Narchi	163
Pudim delicioso de amendoins	164
Pudim de feijão branco	165
Pudim alterosa	166
Pudim mineiro	167
Pudim de ricota com passas :	168

pudim de nozes de natal

Receita (674) enviada por Da. Rosa Arce Andreotti, residente à rua Amazonas nº 284 — Londrina — PR

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇUCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de caramelo. Utilize imediatamente.

INGREDIENTES — PUDIM

400g de açúcar UNIÃO
1/2 litro de leite
6 biscoitos champanhe

5 gemas batidas
5 claras em neve
20 nozes moídas

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 caramelizada e cozinhe em banho-maria até estar bem firme. Retire do fogo, deixe esfriar e desenforme. Guarneça com doce de ameixas em calda.

INGREDIENTES — DOCE DE AMEIXAS EM CALDA

100g de ameixas-pretas
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
2 xícaras de chá de água

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

MODO DE FAZER

Leve ao fogo as ameixas com o açúcar e a água. Deixe ferver tampada. 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. Coloque 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 n° 84, Santo Amaro — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 lata de milho verde
A mesma medida de água
8 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO

1 lata de creme de leite
12 folhas de gelatina incolor
6 colheres de 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 na água quente, em banho-maria. Bata tudo até ficar bem cremoso. Coloque em forma molhada e leve à geladeira até ficar firme. Desenforme e decore com as cerejas.

pudim de nozes de natal



pudim à moda da sissi



pudim de queijo fresco

Receita (nº 676) enviada por Da. Ivonette Mendes Oliveira, residente à rua Boa Morte nº 1.754 — Piracicaba — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

1 xícara de chá de açúcar granulado 1/2 xícara de chá de água
DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de caramelo. Forre a forma. Reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

2 colheres de sopa de açúcar	3 ovos
UNIÃO	2 colheres de sopa de farinha de
1 lata de leite condensado	trigo
2 latas de leite fresco	1 lata de pêssegos para decorar
2 1/2 xícaras de chá de queijo fresco	
amassado	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, leite condensado e leite fresco, queijo, ovos e farinha. Bata no liquidificador. Coloque na forma reservada 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 Mar. Falcão da Frota n° 763, ap. 102, Realengo — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — CALDA CARMELADA

1 xícara de chá de açúcar granulado 1/2 xícara de chá de água
DOÇUCAR

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — PUDIM

8 colheres de sopa de açúcar 1 colher de sopa de maisena
UNIÃO 1/2 litro de leite
4 ovos
100g de amêndoas sem pele e
moídas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Junte as amêndoas e a maisena. Misture o leite aos poucos. Coloque em forma caramelizada e cozinhe em banho-maria até estar firme e crescido. Desenforme depois de completamente frio.

pudim de caramelo da vovó

Receita (nº 678) enviada por Da. Marluce R. Fernandes, residente à rua 9 de Julho nº 126 — Iguape — SP

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

4 colheres de sopa de açúcar
granulado DOÇÚCAR

2 colheres de sopa de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda caramelada. Forre o fundo da forma e pincele os lados com manteiga ou margarina. Reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

1/2 litro de leite
Casca de 1/2 limão

4 ovos
125g de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Ferva o leite com a casca de limão. Reserve. Bata os ovos com o açúcar. Retire a casca de limão e vá colocando 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 (nº 679) enviada por Da. Maria Filomena Branco de Campos Saraiva, residente à rua Benjamim Constant nº 1.579 — Anápolis — GO

INGREDIENTES — PUDIM

7 colheres de sopa de açúcar granulado DOÇUCAR	7 claras 1 pitada de sal
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de caramelo, bem dourada. Jogue sobre as claras batidas em neve com o sal, colocando a calda em fio e sem parar de bater. Logo que a massa esteja toda com cor uniforme e o caramelo bem dissolvido, coloque 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 de sopa de açúcar granulado DOÇUCAR	7 meias cascas de ovos de água 7 gemas
---	---

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e ferva até obter uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar, ligue com as gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até 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 n° 25, casa 369, Vila dos Sargentos da Aeronáutica — Anápolis — GO

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

6 colheres de sopa de açúcar
granulado DOÇÚCAR

4 colheres de sopa 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.

INGREDIENTES — PUDIM

2 pãezinhos pequenos (50g)

1/2 litro de leite

3 ovos

7 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

50g de queijo ralado

1 colher de 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. Coloque em forma de pudim caramelizada e leve ao banho-maria até estar firme e crescido.

pudim de abacaxi

Receita (nº 681) enviada por Da. Cláudia Sabatoski, residente à avenida Manoel Ribas nº 526 — União da Vitória — PR

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Leve o açúcar com a água ao fogo até o ponto de caramelo. Utilize.

INGREDIENTES — PUDIM

1 abacaxi grande e bem maduro
500g de açúcar UNIÃO

12 ovos

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, passe pela peneira e junte à calda, mexendo bem. Forre a forma com o caramelo preparado, coloque 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 n° 692 — Venâncio Aires — RS

INGREDIENTES

1kg de açúcar granulado	6 ovos
DOÇUCAR	3 gemas
4 xícaras de chá de água	1 coco ralado
1 colher de sopa de manteiga	2 colheres de sopa de farinha de trigo
50g de uvas-passa	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter ponto de fio. Retire do fogo e acrescente a manteiga e as passas. Deixe esfriar. Enquanto isso, bata os ovos e as gemas e misture com o coco e a farinha peneirada. Junte à calda, mexa para ligar e coloque em forma de pudim bem untada com manteiga ou margarina. Leve ao forno até ficar bem assado. Desenforme quando estiver morno.

pudim de amêndoas elisa

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

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — PUDIM

500g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

2 copos americanos de água

500g de miolo de amêndoas sem
pele e moídas

2 colheres de sopa de manteiga sem
sal

2 colheres de sopa de farinha de
trigo

1 pitada de sal

10 ovos

MODO DE FAZER

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

pudim de nozes narchi

Receita (nº 684) enviada por Da. Ana Steigleder Narchi, residente à rua Soler nº 3.945 — Buenos Aires — Argentina

INGREDIENTES

300g de açúcar UNIÃO	Vinho branco suficiente para umedecer os biscoitos
8 gemas	Geléia de damascos suficiente para montar o pudim
1 litro de leite	Nozes para decorar
100g de nozes picadas	
100g de amaretes picados (petits-fours de amêndoas amargas)	
200g de biscoitos champanhe picados	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa clara e fofa. Junte o leite quente e leve ao banho-maria até engrossar ligeiramente. Reserve para esfriar. Misture as nozes com os amaretes. Reserve. Unte bem uma forma de pudim e forre o fundo com os biscoitos champanhe picados. Umedeça com o vinho e guarneça com a geléia. Sobre esta faça uma camada de creme e cubra com outra camada da mistura de amaretes com nozes. Faça nova camada com os biscoitos champanhe e repita estas operações até terminar todos os ingredientes, sendo a última camada de biscoitos. Cozinhe em banho-maria durante aproximadamente 30 minutos. Deixe esfriar, desenforme e decore com as nozes.

pudim delicioso de amendoins

Receita (nº 685) enviada por Da. Marina Angelo Serafim, residente à rua Eixu nº 36 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de caramelo. Jogue na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
5 ovos
2 colheres de sopa bem cheias de
maisena

1 copo americano de leite
1 xícara de chá de coco ralado
1 xícara de chá de amendoins
torrados e moídos

MODO DE FAZER

Coloque no liquidificador o açúcar, os ovos, a maisena, o leite, o coco e os amendoins, e bata até obter uma mistura homogênea. Coloque então a massa do pudim na forma e leve ao 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 Berteli n° 77, Pari — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

1 xícara de chá de açúcar granulado 1/2 xícara de chá de água
DOÇÚCAR

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de caramelo. Utilize forrando toda a forma.

INGREDIENTES — PUDIM

500g de açúcar granulado	1 colher de sopa de manteiga ou
DOÇÚCAR	margarina
2 copos americanos de água	4 ovos
250g de feijão branco cozido e	2 gemas
passado pela peneira	Raspa de 1 limão

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. À parte bata os ovos com as gemas, acrescentando a massa do feijão já fria. Adicione o limão e mexa bem sem bater. Coloque a massa já pronta na forma reservada 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 n° 167, V. Duzzi — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água (1 xícara) e aguarde que atinja uma bonita cor dourada escura. Adicione a água restante e deixe dissolver e engrossar. Utilize.

INGREDIENTES — PUDIM

2 copos americanos de açúcar

UNIÃO

1 copo americano de água

5 ovos

1 lata de leite condensado

1 xícara de chá de queijo de Minas
ralado

200g de coco ralado fresco

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 xícara de 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 buraco, bem untada e revestida de calda caramelada. Asse em forno moderado. Não é preciso o banho-maria. Desenforme depois de frio.

pudim mineiro

Receita (n° 688) enviada por Da. Sara Moreira, residente à rua Antônio Carlos n° 381, Matias Barbosa — Monte Alegre — MG

INGREDIENTES

600g de açúcar granulado	1 cálice de vinho do Porto
DOÇÚCAR	Canela e noz-moscada a gosto
3 copos americanos de água	12 gemas
2 colheres de sopa bem cheias de manteiga	3 claras
1 coco ralado	1 xícara de chá bem cheia de farinha de arroz ou farinha de trigo
1 pires de chá bem cheio de queijo de Minas duro	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar e a água 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 gemas e as 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 Paraúba n° 163, Jd. Tarumã — São Paulo — SP

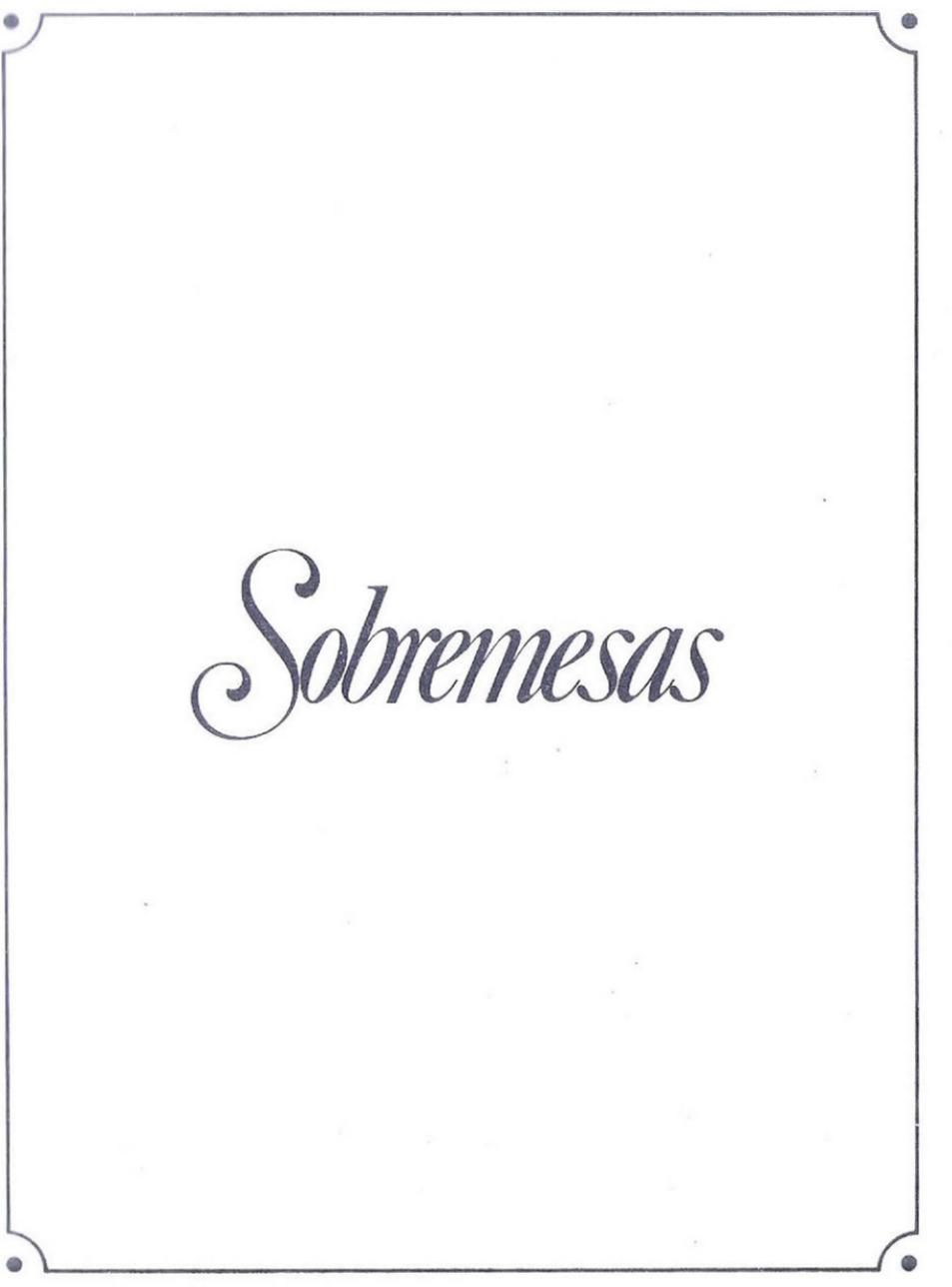
INGREDIENTES

200g de açúcar UNIÃO
100g de manteiga
500g de ricota fresca
4 gemas
50g de farinha de trigo

300g de passas sem sementes
maceradas em vinho branco
1 colher de chá de essência de
baunilha
4 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme bem claro. Junte a ricota amassada, as gemas, a farinha peneirada 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 dourado e firme. Desenforme depois de esfriar completamente.



Sobremesas

sobremesas

Doce de leite em calda	173
Manjar de morangos frescos	174
Sobremesa de maçãs com molho de baunilha	175
Charlotte de chocolate e nata	176
Doce de abacaxi com chantilly	177
Fatias do bispo	178
Charlotte diplomata	179
Menchikof	181
Charlotte de chocolate	182
Doce de chocolate para sobremesa	183
Gelatina caramelo	184
Mousse de morangos	185
Surpresa de abacaxi	186
Manjar de príncipe	187
Conchas recheadas	188
Mousse de café Pilão	191
Espuma de maçãs	192
Bolo de sorvete	193
Mousse de chocolate	194
Creme de café Caboclo	195
Creme enformado	196
Creme de chocolate	197
Gelatina rei Alberto	198
Doce gelado de abacaxi	199
Manjar de abóbora	200
Rosada	201
Bavarois de chocolate e coco	202
Gelatina Maritá	203
Bavarois de chocolate	204
Mousse de chocolate com nozes	205
Crêpes de maçãs	206
Sobremesa cremosa de licor	209
Doce de ovos e coco	210
Sobremesa de maçãs com creme de vinho	211
Sobremesa de nozes com recheio de ovos	212
Sobremesa de suspiros	213
Sobremesa Dárci	214

leite em calda





de morangos frescos

doce de leite em calda

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

INGREDIENTES

1kg de açúcar UNIÃO
1 litro de leite fresco
3 cravos-da-Índia

1 pau-canela
1 colher de sopa de caldo de limão
12 ovos

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite e mexa sobre o fogo até dissolver. Quando levantar fervura acrescente as especiarias e o caldo de limão e deixe em fervura branda enquanto bate os ovos na batedeira. Os ovos devem ficar muito bem batidos, esbranquiçados e fofos. Coloque esta massa sobre o leite e não mexa até que comece 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 compoteira. Sirva bem gelado. Este doce deve ser feito em panela grande porque cresce muito durante o cozimento.

manjar de morangos frescos

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

INGREDIENTES

1kg de açúcar granulado

DOÇÚCAR

3 copos americanos de água

1kg de morangos maduros

6 colheres de 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. Coloque este creme em forma com buraco, molhada, e deixe esfriar. Depois de completamente fria, coloque na geladeira. No dia seguinte, desenforme o manjar num prato fundo. Cubra com a segunda calda e guarneça com os morangos que ficaram toda a noite dentro dela. Sirva bem gelado.

sobremesa de maçãs com molho de baunilha

Receita (n° 609) enviada por Da. Sonia Maria Cardoso de Carvalho, residente à rua Goiás n° 105 — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — CREME

125g de manteiga	2 1/2 xícaras de chá de purê de
3 xícaras de chá de biscoitos Maria	maçãs adoçado
ou Maizena ralados	2 colheres de 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 mistura numa forma quadrada bem untada. Cubra com uma camada de purê de maçãs misturado com a canela e continue alternando os ingredientes até terminar. Leve ao banho-maria durante 30 minutos. Depois de fria, desenforme e cubra com o molho de baunilha.

INGREDIENTES — MOLHO DE BAUNILHA

4 gemas	2 xícaras de chá de creme de leite
4 colheres de sopa de açúcar	2 colheres de chá de essência de
UNIÃO	baunilha

MODO DE FAZER

Bata as gemas em banho-maria com o açúcar até dobrarem o volume e engrossarem. Junte um quarto de xícara de creme de leite e continue batendo no banho-maria. Retire do fogo, acrescente a baunilha, deixe esfriar e adicione o creme de leite restante, previamente batido. Sirva com o creme cortado em quadrados.

charlotte de chocolate e nata

Receita (nº 690) enviada por Da. Ana Lúcia Gomes, residente à rua Itacolomi nº 1.591 — Pato Branco — PR

INGREDIENTES — CHARLOTTE

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de licor a gosto
250g de manteiga ou margarina sem sal	3 xícaras de chá de leite
7 gemas	4 barras de chocolate de cobertura
1 colher de chá de raspa de limão	150g de castanhas-do-Pará picadas e torradas
500g de biscoitos champanhe	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, gemas e limão. Faça uma camada em uma forma retangular, já forrada com papel de alumínio. Cubra com uma camada de biscoitos embebidos no licor misturado com o leite. Guarneça com raspas de chocolate, castanhas e chantilly, reservando uma parte do chantilly e das raspas de chocolate para decorar. Repita a operação até terminarem os ingredientes, sendo a última camada de biscoitos. Leve à geladeira e desenforme. Retire o papel e decore com o chantilly e o chocolate reservados para esse fim.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

doce de abacaxi com chantilly

Receita (n° 693) enviada por Da. Ana Maria Leite, residente à avenida Prof. Francisco Morato n° 2.203 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — DOCE

1 abacaxi grande	4 ovos
250g de açúcar UNIÃO	2 latas de leite condensado
1 1/2 litro de água	2 latas de leite fresco
4 colheres de sopa bem cheias de maizena	

MODO DE FAZER

Pique o abacaxi, junte o açúcar e a água e leve a ferver até ficar transparente. Adicione a maizena dissolvida numa pequena porção de água misturada com calda de abacaxi, que deve estar bem fria, mexendo 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 mistura. 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 refratário para gelar. Decore com chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco e gelado	1 colher de chá de essência de baunilha
4-5 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

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

fatias do bispo

Receita (n° 694) enviada por Da. Maria Aparecida Alexandre Gurge, residente à rua H 23 n° 99, Jd. N. Sra. do Carmo — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1kg de açúcar granulado	12 ovos
DOÇUCAR	1 cálice de vinho do Porto
3 copos americanos de água	Canela para polvilhar
50g de manteiga	
1 pão de forma sem casca e cortado em fatias	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de fio ralo. Acrescente a manteiga. Mergulhe as fatias de pão 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 escorrer. 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.

charlotte diplomata

Receita (nº 696) enviada por Da. Laura A. P. Campi, residente à rua Jurubatuba nº 973, ap. 11 — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — MASSA

8 gemas	O mesmo peso dos ovos em farinha
O mesmo peso dos ovos em açúcar	de trigo
UNIÃO	8 claras
O mesmo peso dos ovos em manteiga	

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 então para o dia seguinte, o que é melhor ainda. Corte então toda a massa em fatias finas e reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

10 colheres de sopa de açúcar	100g de ameixas sem caroços
UNIÃO	picadas
10 ovos	100g de passas sem sementes
1 litro de leite	2 maçãs picadas
1 xícara de chá de vinho do Porto	100g de doce de morango
400g de frutas cristalizadas bem picadas	

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.

continua

INGREDIENTES — CALDA DE OVOS

500g de açúcar granulado	8 gemas
DOÇUCAR	1 colher de chá de essência de
2 copos americanos de água	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 pela peneira e batidas. Leve ao fogo brando mexendo sempre. Retire do fogo quando engrossar. Junte a baunilha. Utilize.

MONTAGEM DO PUDIM

Unte uma forma bem grande. Forre-a com fatias de massa, intercalando a gemada com as frutas cristalizadas, ameixas, passas, maçãs, doce de morango e camadas de massa. 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.

menchikof

Receita (n° 698) enviada por Da. Ernestina de Souza Nery, residente à rua Cel. Artur de Paula Ferreira n° 277 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

225g de açúcar UNIÃO	1 copo de geléia de fruta de sabor a
225g de manteiga	gosto
225g de avelãs ou amêndoas moídas sem pele	200g de biscoitos Maizena
1 colher de café de essência de baunilha	

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. Unte com a geléia o fundo e os lados de uma forma desmontável, já forrada com papel alumínio. Passe geléia nos biscoitos e cole-os na forma no fundo e nos 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	1 colher de chá de essência de baunilha
3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

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

charlotte de chocolate

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

INGREDIENTES — CHARLOTTE

1 1/2 xícara de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	100g de manteiga sem sal
1 xícara de chá de água	1 pacote de biscoitos tipo inglês
3 claras	1 xícara de chá de vinho doce
2 tabletes de chocolate meio amargo grandes ralados	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda grossa. Bata as claras em neve e, sem parar de bater, jogue a calda fervente sobre as claras, continuando a bater até engrossar. À parte derreta o chocolate em banho-maria, deixe esfriar e ligue com a manteiga, batendo até ficar cremoso. Junte este creme com as claras. 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 chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

doce de chocolate para sobremesa

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

INGREDIENTES — MASSA

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

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 coloque 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	1/2 colher de sopa de manteiga fresca sem sal
1/2 xícara de chá de água	
2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

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

gelatina caramelo

Receita (nº 705) enviada por Da. Maria Ferreira dos Santos, residente à avenida Suburbana nº 8.776, casa 9 — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — GELATINA

250g de açúcar UNIÃO	18 folhas de gelatina branca
2 copos americanos de água	1 xícara de chá de água
1 litro de leite	250g de frutas cristalizadas picadas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ficar cor de caramelo, junte o leite fervendo, misture bem, coloque a gelatina dissolvida na água, mexa bem e misture as frutas cristalizadas. Coloque em forma molhada e leve à geladeira até o dia seguinte. Desenforme a gelatina e cubra com o creme de gemas.

INGREDIENTES — CREME DE GEMAS

150g de açúcar UNIÃO	3 gemas
1 litro de leite	1 colher de sopa bem cheia de maisena
Casca de 1 limão	
3 gotas de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite, a casca de limão e a baunilha. Misture as gemas bem batidas com a maisena. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até levantar fervura. Retire do fogo, mexa até esfriar. Utilize.

mousse de morangos

Receita (n° 706) enviada por Da. Maria da Glória Carneiro, residente à rua Pedro de Carvalho n° 360, ap. 1.001 — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES

1 folha de gelatina vermelha	16 colheres de sopa de açúcar de confeitoiro GLAÇUCAR
9 folhas de gelatina branca	1 lata de creme de leite bem gelado e sem soro
1/2 xícara de chá de água	
1/2kg de morangos bem maduros	
8 claras	

MODO DE FAZER

Corte as gelatinas em pedaços e mergulhe em água fria até amolecerem. Esprema e junte a meia 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. Coloque em forma untada com óleo ou em taças individuais. Decore com morangos ou sirva simples.

surpresa de abacaxi

Receita (n° 707) enviada por Da. Maria Helena Loeck, residente à rua Br. de Santa Tecla n° 712 — Pelotas — RS

INGREDIENTES — CREME

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

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 o 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. Coloque num refratário molhado, deixe esfriar e leve à geladeira. Logo que esteja gelado, cubra com o chantilly e decore com as cerejas, mantendo a sobremesa na geladeira até a hora de servir.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

manjar de príncipe

Receita (n° 700) enviada por Da. Maria Júlia Galvão, residente à rua Santos Dumont n° 3.226 — Maringá — PR

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

1 copo americano de água

100g de amêndoas sem pele e moidas

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. Coloque em tacinhas, polvilhe com a canela e deixe esfriar completamente antes de servir. Fica melhor se for preparado de véspera.

conchas recheadas

Receita (nº 702) enviada por Da. Rosângela Berg, residente à rua Reta de Deodoro nº 451 — Deodoro — RJ

INGREDIENTES — MASSA

6 claras

12 colheres de sopa bem cheias de
açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Coloque as claras na batedeira, ligue e vá juntando o açúcar às colheradas, deixando bater fortemente até endurecerem bem. Com duas colheres e com o auxílio do bico de confeitar faça pequenas conchas, colocando-as sobre papel bem untado. Leve ao forno brando para crescerem e secarem sem tomarem muita cor. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e abra em duas 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

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

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

manjar de príncipe



conchas recheadas



mousse de café pilão

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

INGREDIENTES — MOUSSE

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1/2 copo americano de café PILÃO
6 gemas	coado bem forte
2 copos americanos de leite	1/4 de litro de creme de leite
9 folhas de gelatina incolor	6 claras

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. Coloque em forma molhada e deixe gelar até ficar bem firme. Decore com chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

espuma de maçãs

Receita (n° 709) enviada por Da. Neli Rossi Gonçalves de Oliveira, residente à rua Paraíba n° 66, ap. 17 — Santos — SP

INGREDIENTES — MERENGUE

10 colheres de sopa bem cheias de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	2 maçãs vermelhas raspadas ou raladas
6 claras	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até formar um merengue bem firme. Misture as maçãs e coloque numa forma de buraco grande. Coloque no forno dentro de um recipiente com água em banho-maria, e deixe assim até estar crescido e dourado. Retire, desênforme e aproveite o caldo que se forma no fundo para acrescentar ao creme com que é coberta a sobremesa.

INGREDIENTES — CREME DE COBERTURA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	2 1/2 copos americanos de leite
6 gemas batidas	1 xícara de chá de caldo de maçã reservada
2 colheres de sobremesa de maisena	
1 colher de café de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Bata os cinco primeiros ingredientes no liquidificador. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a calda de maçã e deixe esfriar. Jogue então sobre a sobremesa 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 n° 9
— São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

4 claras	4 colheres de sopa de água fervente
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de farinha de trigo
4 gemas	

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve com metade do açúcar. Bata as gemas com a água até crescerem e ficarem cremosas, acrescentando o restante 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 também untado. 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 como um forro. Deixe esfriar e recheie com três camadas de sorvete.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 tijolo de sorvete baunilha	1 tijolo de sorvete de chocolate
1 tijolo de sorvete de morango	

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 de chá de açúcar granulado	1 xícara de chá de Curaçau ou licor de cacau
DOÇÚCAR	
1/2 xícara de chá de água	1 tablete grande de chocolate superior meio amargo
3 cravos-da-Índia	
1 pau-canela	

MODO DE FAZER

Leve ao fogo os quatro primeiros ingredientes e deixe ferver até ponto de bala mole. Retire do fogo, acrescente o Curaçau ou 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 n° 39 — Atibaia — SP

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

4 gemas

1 lata de creme de leite

2 tabletes de chocolate meio

amargo

4 claras

4 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

MODO DE FAZER

Bata o açúcar (4 colheres) 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 até obter um merengue firme. Misture as três preparações sem bater, apenas para ficarem ligadas e homogêneas. Coloque em taças individuais e leve a gelar antes de servir.

creme de café caboclo

Receita (n° 712) enviada por Da. Regina Terezinha Dourado, residente à rua Juvenal da Silva Prado n° 17-B — Osasco — SP

INGREDIENTES

150g de café CABOCLO
1 litro de leite
450g de açúcar UNIÃO

12 gemas
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 claro e fofo. Acrescente a farinha e junte-lhe a infusão de café. Mexa bem com colher de pau e leve ao fogo brando, sem parar de mexer. Logo que tenha fervido e engrossado coloque em tacinhas e deixe esfriar. Leve à geladeira antes de servir.

creme enformado

Receita (n° 714) enviada por Da. Dulce Gigli, residente à rua Benta Pereira n° 37, fundos — São Paulo — SP

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 latas de creme de leite com soro
12 gemas	300g de biscoitos tipo inglês bem picados
1 litro de leite	Raspas de chocolate suficientes para cobrir o creme
2 xícaras de chá de licor de cacau	
16 folhas de gelatina incolor	
1 xícara de chá de água	

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 amolecida previamente e dissolvida na água, em banho-maria. Misture tudo e deixe esfriar mexendo de vez em quando. Acrescente então o creme de leite bem batido 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 e as raspas de chocolate.

creme de chocolate

Receita (n° 715) enviada por Da. Dulce L. Muchale, residente à rua 12 de Outubro n° 173 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

100g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de chocolate em pó
1/2 litro de leite	1 colher de sopa de maisena
1 colher de sopa de manteiga sem sal	Baunilha a gosto
4 gemas	1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo reservando 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, misture bem e coloque em taças. Leve à geladeira para gelar.

gelatina rei alberto

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

INGREDIENTES — GELATINA

10 folhas de gelatina incolor e	6 colheres de sopa bem cheias de
2 folhas de gelatina vermelhas	açúcar de confeitiro GLAÇUCAR
1 xícara de chá de calda de abacaxi	1 lata de abacaxi picado
em lata	Algumas cerejas ao marasquino
6 claras	para decorar

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 picado e escorrido e coloque em forma molhada. Leve à geladeira enquanto prepara a cobertura. Cubra com a cobertura, decore com o chantilly e as cerejas.

INGREDIENTES — COBERTURA

2 xícaras de chá de açúcar	6 gemas passadas pela peneira
granulado DOÇUCAR	1 vidro pequeno de leite de coco
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda grossa. Deixe esfriar e acrescente as gemas batidas com o leite de coco. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar e coloque sobre a gelatina.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e	1 colher de chá de essência de
gelado	baunilha
3-4 colheres de sopa de açúcar de	
confeitiro GLAÇUCAR	

MODO DE FAZER

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

doce gelado de abacaxi

Receita (n° 717) enviada por Da. Karina Pacheco Fonseca, residente à rua Tomaz Aldano n° 155, Porto Velho — Itajubá — MG

INGREDIENTES

2 copos americanos de açúcar	3 claras em neve
UNIAO	3 colheres de sopa rasas de açúcar
3 copos americanos de água	UNIAO
1 abacaxi de tamanho médio picado	1 lata de creme de leite gelado e sem soro
2 pacotes de pó para pudim flan ou de baunilha	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, a água e o abacaxi 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 refratário 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, deixando-o gelar bem antes de servir.

manjar de abóbora

Receita (n° 718) enviada por Da. Antonieta Di Scullo, residente à rua São Virgílio n° 109 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MANJAR

1kg de abóbora picada em pedaços	6 colheres de sopa de açúcar
Água suficiente para cozinhar a abóbora	UNIÃO
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	6 colheres de sopa de maisena
1 litro de leite	6 colheres de sopa de coco ralado
	1 gema

MODO DE FAZER

Cozinhe a abóbora na água. Escorra bem, junte o açúcar (2 xícaras) e ferva 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 refratário molhado. Cubra com o doce de abóbora e, sobre este, espalhe 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 de sopa rasas de açúcar granulado DOÇÚCAR	1 clara em neve
2 colheres de sopa de água	3 gotas de essência de baunilha
1/2 copo americano de água	Coco ralado suficiente para cobrir o manjar

MODO DE FAZER

Leve o açúcar com as duas colheres de água ao fogo e deixe caramelizar bem. Junte a água restante e reduza o fogo até se dissolver bem e engrossar. Jogue sobre a clara, continuando a batê-la até misturar bem com a calda. Aromatize com a baunilha e coloque sobre o manjar, salpique com 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 — DOCE

10 colheres de sopa de açúcar	1 xícara de chá de água
UNIÃO	2 colheres de sopa de conhaque
6 claras	2 folhas de gelatina incolor
15 colheres de sopa de açúcar granulado DOÇÚCAR	1 folha de gelatina vermelha
	1/2 xícara de chá de água quente

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem duro. Ferva o DOÇÚCAR com a água até ponto de caramelo. Adicione o conhaque e despeje sobre este merengue, sempre com a batedeira ligada. Acrescente as gelatinas previamente amolecidas em água fria, e depois dissolvidas com a água quente em banho-maria, bata até que a mistura fique homogênea e coloque 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 de sopa de açúcar	1 colher de sobremesa de essência de baunilha
UNIÃO	1 lata de creme de leite gelado e com soro
3 copos americanos de leite	
6 gemas	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite e deixe ferver. Coloque 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.

bavarois de chocolate e coco

Receita (n° 721) enviada por Da. Maria Aparecida Venâncio, residente à rua Prudente de Moraes n° 163, ap. 101 — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — BAVAROIS

1 pacote de coco ralado (100g)	2 gemas
6 folhas de gelatina incolor amolecidas em água fria	1/2 colher de chá de essência de amêndoas
1/2 xícara de chá de leite	1 lata de creme de leite
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	2 claras
2 colheres de sopa bem cheias de chocolate em pó	Cerejas em calda para decorar

MODO DE FAZER

Toste o coco numa frigideira e reserve. Junte a gelatina com o leite, o açúcar, o chocolate e as gemas e leve ao fogo mexendo sempre até quase ferver. Acrescente o coco tostado, retire e deixe esfriar. Adicione a essência de amêndoas, o creme de leite e as claras, misturando tudo muito bem, mas sem bater. Despeje numa forma untada com óleo e leve à geladeira por 6 horas, no mínimo. Desenforme na hora de servir e decore com chantilly e cerejas em calda.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

gelatina maritá

Receita (n° 725) enviada por Da. Leonice Puerari, residente à avenida Higienópolis n° 938, ap. 37 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — GELATINA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de essência de baunilha
6 gemas	6 claras em neve
1 lata de leite condensado	6 colheres de sopa de açúcar UNIÃO
1 lata de abacaxi picado	300g de creme de leite pouco batido
10 folhas de gelatina	
10 colheres de sopa de calda de abacaxi	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até esbranquiçar. Misture o leite condensado e o abacaxi, a gelatina dissolvida na calda de abacaxi e a baunilha. Adicione as claras bem batidas com o açúcar e mexa sem bater. Acrescente o creme de leite, misture e coloque 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 de chá de açúcar UNIÃO	3 gemas
1 copo americano de vinho branco	1 colher de sopa de maisena
1 copo americano de água	1 colher de chá de essência de baunilha
150g de passas sem sementes	

MODO DE FAZER

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

bavarois de chocolate

Receita (n° 726) enviada por Da. Maria Suzana Cosenheimer, residente à rua João Mosele n° 44 — Concórdia — SC

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

1 xícara de chá de açúcar granulado 1/2 xícara de chá de água
DOÇUCAR

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — BAVAROIS

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

UNIÃO

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 batedeira e misture o creme de leite previamente batido e, no fim, as claras. Coloque em forma caramelizada e leve à geladeira. Sirva depois de bem gelado, acompanhando com chantilly ou com sorvete a sua escolha.

mousse de chocolate com nozes

Receita (nº 713) enviada por Da. Regina Steinkird de Souza, residente à rua XV de Novembro nº 1.541 — Curitiba — PR

INGREDIENTES

1 tablete de chocolate de cobertura ralado (500g)	5 gemas
200g de manteiga sem sal	6 nozes picadas
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 cálice de rum
5 claras em neve	1 lata de creme de leite gelado e sem soro

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate em banho-maria juntamente com a manteiga. Bata metade do açúcar com as claras e a outra metade do açúcar com as gemas. Misture as claras com as gemas e vá colocando aos poucos, já fora da batedeira as nozes, 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.

crêpes de maçãs

Receita (n° 787) enviada pelo Sr. Geraldo de Almeida Rocha, residente à rua 26, casa 37, Triângulo, Três Rios — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — CRÊPES

1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	2 maçãs sem casca e sem sementes
2 ovos	1 clara em neve
1 copo americano de leite	Margarina para fritar
1 copo americano de farinha de trigo	Açúcar de confeitiro
1 colher de sobremesa de fermento	GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Reserve a clara. Bata todos os ingredientes no liquidificador, sendo a farinha peneirada com o fermento. Acrescente a clara apenas 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 reserve em lugar quente. Sirva com molho de maçã quente, polvilhando-os com GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES — MOLHO DE MAÇÃS

Casca e sementes das 2 maçãs	1 cálice de rum
2 copos americanos de água	1/2 xícara de chá de caldo de laranja
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	

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 ponto grosso. Adicione o rum e a laranja e utilize.

mousse de chocolate com nozes



crepes de maçãs



sobremesa cremosa de licor

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

INGREDIENTES

3 copos americanos de creme de leite	110g de açúcar UNIÃO
3 colheres de sopa de licor Curaçau ou pêssego	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. À parte bata o açúcar com os ovos até formar um creme fofo e bem claro. Junte as duas preparações, misture bem e coloque em forma bem untada com manteiga. Leve ao forno em banho-maria por 35 a 40 minutos, ou até que fique consistente. Desenforme depois de frio e sirva gelado.

doce de ovos e coco

Receita (n° 782) enviada por Da. Vanda Ferreira Barros, residente à rua Joinville n° 140, Realengo — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 copo americano de água
12 gemas

60g de coco ralado
7 colheres de sopa de água
1 colher de 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 umedecido com a água (7 colheres). 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.

sobremesa de maçãs com creme de vinho

Receita (n° 742) enviada por Da. Leda Maria de Meda Passo, residente à rua Paulino Azurenha n° 1.197, casa 32, Glória — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — DOCE

500g de maçãs ácidas	1 pacote de biscoitos champanhe
2 colheres de sopa de açúcar	100g de castanhas de caju picadas e torradas
UNIÃO	Reserve algumas castanhas de caju e fatias de maçãs para decorar
1/4 de litro de vinho branco doce e de boa qualidade	

MODO DE FAZER

Prepare as maçãs cortando-as em fatias finas, junte o açúcar e o vinho e leve para ferver em fogo brando. Escorra e reserve as maçãs separadas do caldo que também ficará reservado.

INGREDIENTES — CREME

125g de açúcar UNIÃO	1 colher de sobremesa de maisena
1/2 litro de água	1/2 copo americano de vinho branco da mesma qualidade usada nas maçãs
4 gemas	
1 pitada de raspa de limão	

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA SOBREMESA

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

sobremesa de nozes com recheio de OVOS

Receita (n° 764) enviada por Da. Anatercia Nascimento, residente à rua Itaperuna n° 137 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1kg de açúcar granulado
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 soltar da panela. Retire do fogo e reserve. Misture as gemas com a outra porção da 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 chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

sobremesa de suspiros

Receita (n° 775) enviada por Da. Aparecida Garcia de Oliveira, residente à rua Honduras n° 484, Jd. Paulista — São Paulo — SP

INGREDIENTES — SUSPIROS

3 xícaras de chá de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR

1 xícara de chá de claras

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com as claras e leve ao banho-maria até aquecer. Coloque na batedeira e bata até obter um suspiro bem duro. Com o saco de confeitar molde pequenos suspiros num tabuleiro untado. Asse em forno brando sem deixar tomar cor.

INGREDIENTES — CREME DE CHOCOLATE

200g de açúcar de confeiteiro
GLAÇUCAR

200g de manteiga ou margarina sem
sal
6 gemas

6 colheres de sopa de chocolate
1-2 colheres de sopa de leite

100g de nozes picadas
Nozes ou cerejas suficientes para
decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e as gemas até esbranquiçar. Reserve. Dissolva o chocolate com o leite em banho-maria até formar uma pasta. Retire do fogo, adicione as nozes e, depois de esfriar, ligue com o creme de manteiga. Reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

2 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR
250g de creme de leite fresco e
gelado

1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA SOBREMESA

Forre uma forma com papel de alumínio. Faça uma camada com metade dos suspiros, apertando-os bem para ficarem firmes. Cubra com o creme de chocolate e, sobre este, a restante camada de suspiros. Cubra com chantilly, decore com cerejas ou nozes e coloque na geladeira até a hora de servir.

sobremesa dárcki

Receita (n° 768) enviada por Da. Dárcki Marks, residente à rua da República n° 281/301 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

6 maçãs descascadas e cortadas em fatias finas	1/2 colher de café bem rasa de sal
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de café de canela em pó	1 colher de café rasa de fermento em pó
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
2 ovos	

MODO DE FAZER

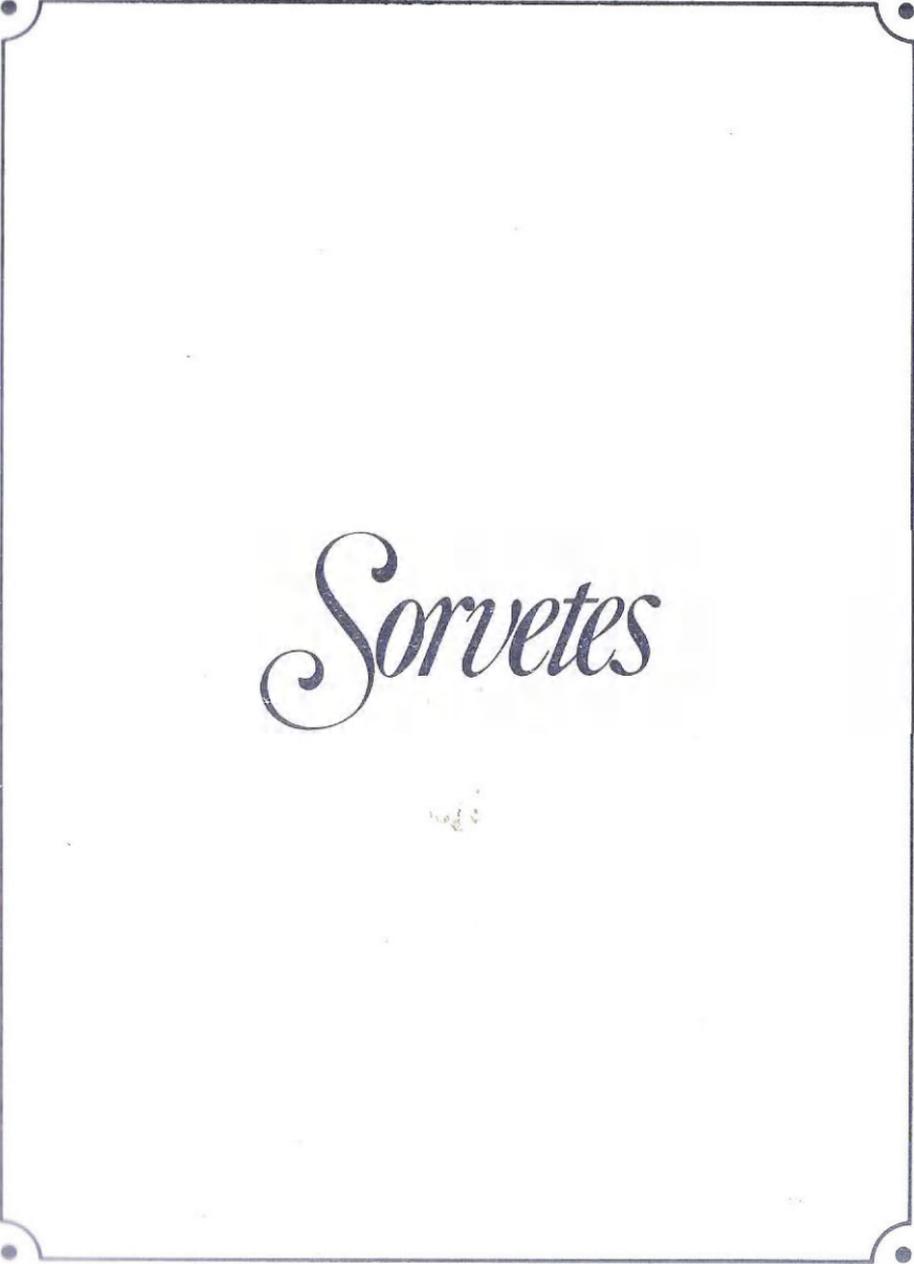
Unte uma forma de camada e coloque as maçãs. Misture o açúcar (2 xícaras) com a canela e cubra as maçãs. Reserve. Enquanto isso, bata a xícara de açúcar com os ovos e o sal. Tire da bateadeira e misture a farinha e o fermento peneirados. Mexa delicadamente e coloque sobre as maçãs. Distribua a manteiga sobre a massa e leve ao forno moderado até crescer e ficar assado. Desenforme, deixe amornar e sirva com molho inglês.

INGREDIENTES — MOLHO INGLÊS

3 colheres de sopa bem cheias de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de maisena
3 gemas	1 colher de chá de essência de baunilha
2 copos americanos de leite	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, o leite e a maisena no 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 novamente no liquidificador.



Sorvetes

sorvetes

Sorvete de laranja.....	217
Sorvete especial de morangos	218
Sorvete de morangos.....	219
Sorvete de café Caboclo	220

sorvete de laranja

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

INGREDIENTES — SORVETE

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 colher de chá de gelatina em pó incolor | 1 xícara de chá de leite |
| 2 colheres de sopa de água quente | 1 xícara de chá de caldo de laranja |
| 6 colheres de sopa de açúcar | |
- UNIÃO

MODO DE FAZER

Dissolva a gelatina na água e coloque no liquidificador com todos os outros ingredientes. Bata bem até espumar. Coloque 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 fresco e gelado | 1 colher de chá de essência de baunilha |
| 3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR | |

MODO DE FAZER

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

sorvete especial de morangos

Receita (n° 730) enviada por Da. Hermelinda Barbosa de Oliveira, residente à rua B n° 283, Jd. São Vicente — Parada XV de Novembro — SP

INGREDIENTES — SORVETE

200g de açúcar granulado	1 lata de creme de leite
DOÇÚCAR	Morangos e chantilly para decorar
1 xícara de chá de água	as taças de sorvetes
200g de morangos frescos e bem maduros	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda fina. Deixe esfriar. Bata os morangos 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	1 colher de chá de essência de baunilha
3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

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

sorvete de morangos

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

INGREDIENTES

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

1 copo americano de leite
150g de creme de leite fresco
gelado e batido

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 Manaus n° 63, Jd. Marsola — Campo Limpo Paulista — SP

INGREDIENTES

5 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de café
10 gemas	CABOCLO coado bem forte
2 colheres de chá de maisena	2 xícaras de chá de creme de leite
8 copos americanos de leite quente	4 claras
1/2 xícara de chá de conhaque	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter um creme claro e fofo. Acrescente a maisena e o leite aos poucos. Leve ao fogo até engrossar levemente em banho-maria. Retire do fogo, junte o conhaque e o café. Mexa, deixe esfriar e acrescente o creme de leite e as claras em neve. 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.

Tortas

tortas

Torta de goiabas Normalina	223
Torta de batata-doce	224
Tarte aux cerises	227
Torta de morangos	229
Torta de maçãs coberta com laranjas	231
Falsa torta de amêndoas	233
Torta de amêndoas	234
Torta de ricota com farofa	235
Torta de creme de ricota	236
Torta de requeijão	237
Torta suprema	238
Torta superdeliciosa de chocolate e mel	239
Torta de limão	241
Torta de coco deliciosa	242

torta de goiabas normalina

Receita (nº 749) enviada por Da. Normalina Cavalcanti, residente à alameda Casa Branca nº 605, ap. 1.400, Jd. Paulista — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa de açúcar	1 colher de café de raspa de limão
UNIÃO	200g de farinha de trigo
140g de manteiga ou margarina	2 gemas
1 pitada de sal	

MODO DE FAZER

Misture o açúcar, a manteiga ou margarina, o sal, a raspa de limão, a farinha e ligue com as gemas, tendo o cuidado de trabalhar a massa sem amassá-la. Deixe descansar em lugar fresco e forre uma tarteira baixa de aro removível. Leve ao forno para assar com calor moderado. Reserve enquanto prepara o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 colheres de sopa de açúcar	15 goiabas vermelhas
UNIÃO	5 goiabas picadas
1 xícara de chá de água	1 colher de sopa de açúcar UNIÃO
3 cravos-da-Índia	2 xícaras de chá de água

MODO DE FAZER

Prepare uma calda com o açúcar (3 colheres), a água (1 xícara) e os cravos. Coloque as goiabas (15), cortadas sem sementes, deixando ferver tampadas até cozinharem por igual. Reserve. Em outra panela bem pequena, coloque as cinco goiabas com a colher de açúcar e a água restante. Mexa até obter uma compota grossa. Reserve.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque a caixa de massa no prato escolhido. Guarneça com a compota e cubra com as metades inteiras de goiabas.

torta de batata-doce

Receita (n° 760) enviada por Da. Mirian O. Saccheta, residente à rua Heloiza Pamplona n° 655 — São Caetano do Sul — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	4 colheres de sopa de manteiga ou margarina
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo	2 colheres de chá de fermento em pó
1 xícara de chá de creme de leite gelado e sem soro	2 gemas

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e ligue sem amassar. Deixe descansar por 30 minutos. Forre uma forma de aro removível.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	150g de nozes moídas
3 xícaras de chá de batata-doce já cozida e amassada	1 colher de chá de canela em pó
1 xícara de chá de leite de coco	1 colher de chá de essência de baunilha
150g de passas embebidas em vinho doce	

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 por 30 minutos, aproximadamente.

torta de goiabas normalina



torta de batata-doce



tarte aux cerises

Receita (n° 735) enviada por Da. Lúcia S. Cardamone, residente à rua Amador Bueno de Ribeira n° 94, ap. 82 — São Vicente — SP

INGREDIENTES — MASSA

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

MODO DE FAZER

Peneire o açúcar, o sal e a 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	1kg de cerejas frescas sem caroços
1 xícara de café de água	1 pacote de gelatina sabor cereja

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.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

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 picada, preparando-a conforme a embalagem, aproveitando a calda reservada.

torta de morangos

Receita (nº 736) enviada por Da. Maria Francisca dos Santos, residente à SQS 111, Bloco K, ap. 506 — Brasília — DF

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de maisena	1 ovo
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo	1 gema
1 colher de café de sal	4 colheres de sopa de água gelada
4 colheres de sopa de açúcar	1 colher de chá de essência de baunilha
UNIÃO	1 gema para pincelar
3/4 de xícara de chá de manteiga	

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 beiradas com a gema. Perfure o fundo com um garfo e asse durante 20 minutos com calor moderado. Deixe esfriar e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de leite	1 colher de chá de essência de baunilha
2 colheres de sopa de maisena	2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
4 colheres de sopa de açúcar	500g de morangos frescos
UNIÃO	
1 pitada de sal	
4 gemas	

MODO DE FAZER

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

continua

INGREDIENTES — COBERTURA

1/2 xícara de chá de morangos
Caldo de 1/2 limão
1/2 xícara de chá de água

1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO
2 colheres de chá de maisena

MODO DE FAZER

Bata os morangos com o caldo de limão no liquidificador. Leve ao fogo e cozinhe com os ingredientes restantes, mexendo até engrossar. Passe pela peneira e deixe amornar.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA TORTA

Coloque o recheio sobre a massa, guarneça com os morangos e cubra com a cobertura morna. Leve à geladeira, decore com chantilly e alguns morangos.

torta de maçãs coberta com laranjas

Receita (nº 741) enviada por Da. Rosemar dos Santos, residente à rua Eduarda Cardoso Ricardo nº 8, Capão Redondo — Santo Amaro — SP

INGREDIENTES — MASSA

4 colheres de sopa de açúcar	1 pitada de sal
UNIÃO	150g de manteiga ou margarina
3 xícaras de chá de farinha de trigo	2-3 gemas
1 colher de chá de fermento em pó	

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	3 gemas
2 copos americanos de leite	1 colher de café de essência de baunilha
2 colheres de sopa rasas de maisena	

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar com um e meio copo de leite. Logo que ferver, junte o restante do leite 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.

continua

INGREDIENTES — COBERTURA DE MAÇÃS

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

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

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe caramelizar, 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 pouco de água. Depois das maçãs estarem sobre o creme da torta, cubra com gelatina de laranjas.

INGREDIENTES — GELATINA DE LARANJAS

Caldo de 3 laranjas

4-5 folhas de gelatina incolor

1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Ferva o caldo das laranjas 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 maçãs da torta. Leve à geladeira antes de servir.

falsa torta de amêndoas

Receita (nº 738) enviada por Da. Dolores Mercedes Mora Y. Araújo de Couto e Silva, residente à avenida Osvaldo Cruz nº 58, ap. 201 — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — MASSA

4 colheres de sopa rasas de açúcar	100g de manteiga ou margarina
UNIÃO	1 gema
10-12 colheres de sopa rasas de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de flocos grossos de aveia
100g de manteiga ou margarina derretida	1 colher de chá de essência de amêndoas
3 gemas	

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — MERENGUE

6 colheres de sopa bem cheias de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	4 claras
--	----------

MODO DE FAZER

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

torta de amêndoas

Receita (n° 744) enviada por Da. Maria da Conceição Tavares Cardoso, residente à rua Lins de Vasconcelos n° 298, ap. C-04 — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — MASSA

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

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina. Junte a farinha e o fermento peneirados, e ligue com o ovo. Forre a torteira 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	3 colheres de sopa de leite
125g de manteiga ou margarina	
125g de amêndoas sem pele e cortadas bem finas (falhada)	

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.

torta de ricota com farofa

Receita (n° 745) enviada por Da. Cláudia Fanelatto, residente à rua Rumaica n° 510, V.Ipojuca — Lapa — SP

INGREDIENTES — FAROFA

1 pacote de torradas doces
100g de manteiga ou margarina
2 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
1 pitada de canela

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — RECHEIO

1 copo americano de açúcar
UNIAO
1 ricota comum
2 ovos
1 colher de chá de essência de baunilha
1 copo americano de creme de leite
1 copo americano de leite

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque 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 de creme de ricota

Receita (nº 757) enviada por Da. Olga Salcedo Valença, residente à rua Alfredo Pujol nº 84, ap. 5, Santana — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

65g de açúcar UNIÃO	1 pitada de sal
150g de farinha de trigo	65g de manteiga ou margarina
1 colher de chá de fermento em pó	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	750g de ricota passada duas vezes pela peneira
2 pacotes de pudim em pó sabor baunilha	30g de passas sem sementes
2 colheres de chá de essência de limão	200g de açúcar UNIÃO
	3 claras em neve

MODO DE FAZER

Retire uma porção de leite para dissolver os pudins e leve o restante do leite ao fogo. Junte a primeira mistura e deixe ferver, mexendo sempre. Retire do fogo. Adicione a essência e a ricota e deixe ferver de novo. Retire do fogo, misture as passas, o açúcar e as claras, ligando tudo muito bem. Coloque este creme na tarteira reservada e leve ao forno com calor brando. Quando o palito sair seco, a torta está pronta.

torta de requeijão

Receita (n° 759) enviada por Da. Sylvia Kude, residente à rua Carlos Huber n° 710 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

150g de farinha de trigo	65g de manteiga ou margarina bem gelada
1 ovo	
60g de açúcar UNIÃO	
2 colheres de chá de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Divida a farinha peneirada em duas partes iguais. Numa, misture o ovo e o açúcar. Na outra, o fermento peneirado e a manteiga ou margarina bem picada. 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	3 colheres de sopa de leite
150g de manteiga derretida	100g de uvas-passa sem sementes
500g de requeijão cremoso	2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 pitada de sal	8 ovos
Raspa de 1/2 limão	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes pela ordem indicada e bata bem até obter um creme bem homogêneo. Utilize.

torta suprema

Receita (n° 772) enviada por Da. Maria de Lourdes Lima Pavan, residente à rua Ana Gonzaga n° 56 — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa de açúcar	2 gemas
UNIAO	50g de nozes picadas
200g de farinha de trigo	1/2 cálice de conhaque
100g de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes reservando as nozes e o conhaque, forme uma massa mole, forre uma torteira baixa e de aro removível. Distribua as nozes no fundo, e borrafe-as com o conhaque. Leve a assar em forno moderado e reserve enquanto prepara o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

4 xícaras de chá de açúcar	1 colher de sopa de conhaque
granulado DOÇÚCAR	1/2 xícara de chá de nozes raladas
2 xícaras de chá de água	6 colheres de sopa de açúcar de
8-10 gemas	confeiteiro GLAÇÚCAR
1 colher de sopa de manteiga sem	4 claras
sal	

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água até o ponto de pérola grosso. Deixe esfriar, adicione as gemas e a manteiga. Leve ao fogo até engrossar, mexendo sempre. Retire do fogo, junte o conhaque e as nozes e encha a caixa de massa. Bata o GLAÇÚCAR com as claras, cubra a torta e leve ao forno moderado, só para secar o merengue. Sirva fria.

torta superdeliciosa de chocolate e mel

Receita (n° 743) enviada por Da. Janete dos Santos, residente à avenida Santos Dumont n° 1.362, fundos — V. Carvalho — SP

INGREDIENTES — MASSA

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

MODO DE FAZER

Junte o chocolate e o mel, leve ao fogo até derreter. Reserve. Peneire a farinha com o fermento e o sal. Reserve. Bata a manteiga ou margarina com o açúcar até espumar, junte o chocolate já morno e continue batendo. Acrescente os ovos, um a um e a baunilha, batendo sempre a cada adição. Coloque a farinha alternada com a água, mexendo já fora da batedeira. Asse em duas formas untadas e forradas com papel também untado em forno moderado. Recheie e cubra com a cobertura francesa de mel e chocolate.

continua

**INGREDIENTES — COBERTURA FRANCESA
DE MEL E CHOCOLATE**

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

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao banho-maria, menos as gemas e o sal. Logo que o chocolate derreta, bata para ligar tudo e junte as gemas e o sal, mexendo sempre. Leve de novo ao banho-maria até engrossar, batendo sempre. Coloque a vasilha em água gelada até que o creme engrosse. Bata de novo, recheie e cubra a torta.

torta de limão

Receita (nº 767) enviada por Da. Mercedes Perle Oliva, residente à rua Francisco Biancalana nº 102, Sumaré — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 colheres de sopa de açúcar	1 colher de sopa de manteiga
UNIÃO	1 colher de café de fermento em pó
5 colheres de sopa de farinha de trigo	3 gemas
3 colheres de sopa de maizena	3 colheres de sopa de leite

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e ligue sem amassar. Forre uma forma redonda, de aro removível e leve a assar até ficar sequinha e dourada. Reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

300g de açúcar UNIÃO	6 ameixas-pretas picadas
1 litro de leite	Caldo de 1 limão galego tamanho médio
1 pitada de bicarbonato de sódio	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite e o bicarbonato até obter um doce de leite grosso. Quando começar a engrossar, acrescente 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 dourar no forno brando. Sirva fria.

INGREDIENTES — MERENGUE

6 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	3 claras
--	----------

MODO DE FAZER

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

torta de coco deliciosa

Receita (n° 774) enviada por Da. Magali T.Pereira Leme, residente à rua Rui Barbosa n° 406, Pacaembu — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

150g de açúcar UNIÃO	300g de manteiga ou margarina
400g de farinha de trigo	2 ovos
2 colheres de sopa de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e amasse bem. Divida a massa em duas partes iguais. Abra uma das partes e forre uma assadeira n° 3, untada com manteiga ou margarina. Cubra com o recheio de creme e com a cocada, coloque a parte restante da massa, aberta e cortada em tiras cruzadas. Asse com temperatura moderada. Retire da assadeira depois de esfriar completamente, cortando a torta em quadrados.

INGREDIENTES — RECHEIO DE CREME

150g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de maisena
1/2 litro de leite	Casca fina de 1 limão
2 gemas	

MODO DE FAZER

Junte e bata todos os ingredientes no liquidificador, reservando a casca de limão. Passe pela peneira e leve ao fogo com a casca de limão, mexendo sempre até engrossar. Retire a casca de limão e jogue o creme sobre a massa colocada na assadeira. Sobre este creme, jogue a cocada.

INGREDIENTES — COCADA

500g de açúcar granulado	3 gemas
DOÇUCAR	1 colher de chá de essência de baunilha
1 copo americano de água	
1 coco ralado ou 2 pacotes de coco hidratado com 2 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio. Junte o coco e as gemas. Mexa bem sobre o fogo brando, até obter uma cocada espessa. Retire do fogo, adicione a baunilha e utilize.

torta de limão



torta de coco deliciosa



*Tortas
em
Camadas*

tortas em camadas

Torta de nozes com recheio de coco	247
Torta Michelin	248
Torta recheada de amêndoas	249
Torta de chocolate com nozes	251
Torta Klamotte	253
Torta de ameixas	254
Torta de nozes Negri	255
Torta dos namorados	257
Torta húngara de café Caboclo	259
Torta floresta negra	260
Torta deliciosa	263
Torta deliciosa de café Caboclo	265
Torta especial de amendoins	266
Torta Verena	267
Mandeltorte	269
Torta de leite com mel	271
Torta de amendoins	273
Pão-de-ló com leite de coco	274
Torta real de polvilho	275
Torta de amendoim e abacaxi	276
Torta de cerejas da Nádia	277

torta de nozes com recheio de coco

Receita (n° 610) enviada por Da. Cleide Lúcia Silva da Veiga Cabral, residente à rua Moreira Cesar n° 254/901 — Niterói — RJ

INGREDIENTES — MASSA

4 ovos	2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 1/2 xícara de chá de açúcar	3 gotas de essência de amêndoas
UNIÃO	1 colher de sopa de conhaque
1 colher de sopa de manteiga ou margarina	1 colher de chá de fermento em pó
1 xícara de chá de leite	1 xícara de 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. Coloque em forma untada e asse no forno com temperatura moderada. Desenforme depois de fria e recheie. Cubra com chocolate de cobertura seguindo as instruções da embalagem.

INGREDIENTES — RECHEIO

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

MODO DE FAZER

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

torta michelin

Receita (nº 739) enviada por Da. Evany Michelin, residente à rua Vítor Meireles nº 505 — Videira — SC

INGREDIENTES — MASSA

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

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até espumar. Acrescente o azeite e o leite e bata bem. Retire da batedeira, junte a farinha e o fermento peneirados. Mexa bem e adicione as claras e a baunilha, envolvendo a massa sem bater. Distribua a massa por duas formas de camada, bem untadas e forradas com papel também untado. Asse com calor moderado. Deixe esfriar, desenforme e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO

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

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o caldo de laranja, a maisena e as gemas. Leve ao fogo mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, acrescente a manteiga e deixe esfriar completamente, mexendo para não encaroçar. Ligue então este creme com o creme de leite, bem gelado e um pouco batido. Recheie e cubra a torta, deixando-a na geladeira até a hora de servir.

torta recheada de amêndoas

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

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó
250g de manteiga ou margarina	1/2 xícara de chá de leite
7 gemas	150g de amêndoas moídas sem pele
250g de farinha de trigo	7 claras em neve

MODO DE FAZER

Faça um creme com o açúcar e a manteiga ou margarina e, sem parar de bater, junte as gemas, uma a uma. Acrescente a farinha com o fermento peneirados, alternada com o leite, coloque as amêndoas, mexendo delicadamente. Adicione as claras, misture sem bater. Asse em três formas de camadas, untadas e forradas com papel também untado. Forno com calor moderado. Desenforme depois de esfriarem, una as camadas com o recheio de amêndoas e com o creme patissière, cubra toda a torta e decore a seu gosto.

INGREDIENTES — RECHEIO DE AMÊNDOAS

200g de manteiga ou margarina sem sal	3 gemas
200g de açúcar de confeitiro	1 colher de chá de essência de baunilha
GLAÇÚCAR	200g de amêndoas moídas sem pele

MODO DE FAZER

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

continua

INGREDIENTES — CREME PATISSIÈRE

2 xícaras de chá de açúcar

granulado DOÇUCAR

1 xícara de chá de água

6 gemas

1 colher de sopa de maisena

1/2 litro de leite

1 colher de sopa de manteiga sem

sal

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até 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. Coloque a manteiga e deixe esfriar, batendo de vez em quando. Utilize frio.

torta de chocolate com nozes

Receita (n° 740) enviada por Da. Agda Magali Anders Müller, residente à rua Futz Wachholz n° 102 — Pomerade — SC

INGREDIENTES — MASSA

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

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até que a massa fique fofa e clara. Retire da batedeira, misture sem bater as nozes, o chocolate, o café e o fermento. Asse com calor moderado, em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio, recheie e cubra.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de rum	5 colheres de sopa de açúcar de
1 copo de doce de morango	confeiteiro GLAÇUCAR
500g de creme de leite fresco e gelado	1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Reserve o rum e bata o doce de morango para que fique fácil de espalhar. Reserve. Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme. Reserve na geladeira.

continua

INGREDIENTES — GLACÊ DE CHOCOLATE

1 barra de chocolate de cobertura
2 colheres de sopa de água
1 colher de sobremesa de manteiga
sem sal

1 colher de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate com a água em banho-maria. Deixe esfriar, junte a manteiga e o açúcar. Leve à geladeira até a hora de utilizar.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma parte da torta no prato. Borrife com o rum. Cubra com o doce e, sobre este, espalhe uma camada de chantilly. Coloque a outra parte da torta e cubra com glacê de chocolate. Decore com o chantilly restante.

torta klamotte

Receita (n° 746) enviada por Da. Karin Volobrief, residente à avenida Brasília n° 313, Sumaré — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

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

UNIÃO

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 os ingredientes restantes e a meia xícara da manteiga reservada. Bata bem, retire da batedeira e junte três quartos de xícara das nozes reservadas. Misture bem e divida por duas 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	1/4 de xícara de chá de leite
GLAÇÚCAR	As nozes restantes
A manteiga reservada	
1 colher de chá de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

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

torta de ameixas

Receita (n° 756) enviada por Da. Neide da Silva Romanholi, residente à rua Aquidaban n° 1.472, Centro — São Carlos — SP

INGREDIENTES — DOCE DE AMEIXAS

200g de açúcar UNIÃO
1/2kg de ameixas-pretas sem
caroços

1 copo grande de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com as ameixas e a água e leve ao fogo brando, mexendo até ficar um doce ligado e sem líquido. Reserve.

INGREDIENTES — MASSA DE AVEIA

200g de manteiga ou margarina
2 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
1 lata de aveia de flocos finos

5 pedacinhos de manteiga ou
margarina para colocar sobre a
massa

MODO DE FAZER

Junte os três primeiros ingredientes, ligando-os até formar uma bola.

MONTAGEM DA TORTA

Unte uma forma com manteiga ou margarina e coloque uma camada de massa de aveia, calcando-a bem para que fique uniforme. Cubra com doce de ameixas, e, sobre este, coloque nova camada de massa de aveia. Distribua os pedacinhos de manteiga ou margarina sobre a superfície da massa, e leve ao forno com calor moderado até estar crescida e bem dourada.

torta de nozes negri

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

INGREDIENTES — MASSA

120g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa rasa de fermento
3 ovos	em pó
50g de manteiga ou margarina	1/2 copo americano de leite
120g de nozes moídas	Pedaços de nozes para decorar
250g de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa bem fofa. Junte a manteiga ou margarina amolecida, bata um pouco mais e acrescente as nozes e a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite. Asse em duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Desenforme e deixe esfriar.

INGREDIENTES — RECHEIO

150g de açúcar de confeitiro	150g de nozes moídas
GLAÇÚCAR	
100g de manteiga ou margarina sem sal	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até espumar, junte as nozes. Utilize.

continua

INGREDIENTES — GLACÊ BRANCO

250g de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 xícara de chá de água

1 clara em neve
1 colher de chá de caldo de limão

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio grosso. Jogue em fio sobre a clara já batida, sem parar a batedeira. Acrescente o caldo de limão e continue batendo até engrossar. Utilize imediatamente porque seca rápido.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque o recheio entre as duas massas prontas. Acerte bem com uma faca, cubra com glacê branco e decore com pedaços de nozes.

torta dos namorados

Receita (n° 751) enviada por Da. Flávia L. Pellegrini, residente à rua Goiás n° 158 — Santos — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO 3 xícaras de chá de farinha de trigo
6 ovos 1 colher de chá fermento em pó
1 copo americano de água

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 coloque em forma redonda, untada e forrada com papel também untado e polvilhada com farinha. Asse em forno moderado. Deixe esfriar, desenforme num prato de vidro, molhe com a calda, recheie, cubra com glacê e decore com as cerejas reservadas.

INGREDIENTES — CALDA

1 xícara de chá de açúcar 1/2 xícara de chá de água
granulado DOÇUCAR 1 cálice de rum

MODO DE FAZER

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

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

300g de açúcar de confeiteiro	4 colheres de sopa de chocolate em pó
GLAÇÚCAR	200g de cerejas em calda
250g de manteiga ou margarina sem sal	150g de amêndoas sem pele, torradas e picadas
4 gemas	

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — GLACÊ

1 copo americano de leite	250g de manteiga sem sal
1 colher de sopa de maisena	1 colher de chá de essência de baunilha
250g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

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

torta húngara de café caboclo

Receita (n° 704) enviada por Da. Normalina Cavalcanti, residente à alameda Casa Branca n° 605, ap. 1.400 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

8 colheres de sopa de açúcar	100g de nozes moídas
UNIÃO	100g de amêndoas sem pele e moídas
8 gemas	8 claras em neve
1 colher de café, de café	Amêndoas em fatias finas e torradas para decorar
CABOCLO em pó	
2 colheres de sopa de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até ficar como gemada fofa. Junte aos poucos o café e o chocolate, sempre batendo. Retire da batedeira, acrescente as nozes e amêndoas, mexendo sem bater, e alternando com as claras. Asse em forma grande, untada e forrada com papel de alumínio também untado, com calor moderado; demora cerca de 30 minutos para assar. Depois de desenformado e frio, corte ao meio, recheie e cubra com o creme e as amêndoas.

INGREDIENTES — CREME

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

MODO DE FAZER

Faça um creme com o açúcar, ovos e manteiga ou margarina. Acrescente o chocolate e o café em pó. Continue batendo, adicione o café coado e o rum, batendo até obter um creme homogêneo. Recheie e cubra toda a torta. Sirva gelada.

torta floresta negra

Receita (nº 734) enviada por Da. Célia Leonetti Basseto, residente à rua Ouro Verde nº 6, Parque São Lucas — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

8 colheres de sopa de açúcar	1 colher de sobremesa rasa de
UNIÃO	fermento em pó
8 ovos	1 vidro de cerejas ao marasquino
6 colheres de sopa de farinha de	Raspas de chocolate de cobertura
trigo	Açúcar de confeitiro
3 colheres de sopa de chocolate em	GLAÇÚCAR para decorar
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. Coloque a massa em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Asse no forno com calor moderado. Depois de pronta, deixe esfriar, corte, recheie, cubra e decore.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada de massa, cubra com chantilly, algumas cerejas picadas e raspas de chocolate, sobreponha a outra camada. Cubra e decore com o chantilly restante, cerejas e raspas de chocolate. Polvilhe com o GLAÇÚCAR.

torta húngara de café caboclo





torta deliciosa

Receita (n° 758) enviada por Da. Ieda Gallo, residente à rua Andradas n° 115, ap.13
— Livramento — RS

INGREDIENTES — MASSA

3 copos americanos de açúcar	1 1/2 copo americano de leite
UNIAO	1 copo americano de nozes picadas
4 copos americanos de farinha de trigo	1/2 copo americano de frutas cristalizadas picadas
6 colheres de chá de fermento em pó	2 colheres de chá de essência de baunilha
1 colher de chá de sal	4 copos americanos de água fervente
100g de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes secos com a manteiga ou margarina já derretida no leite quente. Junte as nozes, as frutas cristalizadas passadas em farinha, e a baunilha. Coloque em assadeira não untada, cubra com a cobertura, e, sobre esta jogue a água fervente. Leve ao forno quente durante 40 minutos, aproximadamente.

INGREDIENTES — COBERTURA

6 colheres de sopa de chocolate instantâneo açucarado	3 copos americanos de açúcar
	UNIAO

MODO DE FAZER

Misture os dois ingredientes e cubra toda a massa já na assadeira. Desenforme ainda quente. Depois de fria, guarneça com chantilly.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

500g de creme de leite fresco e
gelado
4-5 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

torta deliciosa de café caboclo

Receita (nº 763) enviada por Da. Mary Araújo, residente à rua Vicente de Paula Dutra nº 225, 3º andar, Praia de Belas — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

400g de açúcar UNIÃO	4 colheres de chá rasas de fermento
8 gemas	em pó
8 colheres de sopa de água fria	1 pacote pequeno de açúcar
3 colheres de sopa de café	baunilhado
CABOCLO coado fortíssimo	8 claras em neve
250g de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até formar uma gemada clara. Acrescente a água e o café, batendo bem. Retire da batedeira e misture a farinha e o fermento peneirados, ligando sem bater. No fim adicione o açúcar baunilhado e as claras mexendo delicadamente. Distribua a massa por duas formas iguais de camada, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Asse em calor moderado. Depois de desenformadas e frias, abra cada uma em duas camadas. Recheie, cubra e decore.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

250g de açúcar de confeiteiro	1/2 xícara de chá de água
GLAÇÚCAR	4 gemas
200g de manteiga ou margarina sem sal	250g de amêndoas ou castanhas-do-Pará, picadas e levemente torradas
3 colheres de sopa de café	1 xícara de chá de amêndoas ou castanhas reservadas para decorar
CABOCLO coado fortíssimo	
1 colher de chá de essência de baunilha	
1 xícara de chá de açúcar granulado	
DOÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga ou margarina, até ficar bem cremoso. Adicione o café e a baunilha, aos poucos e batendo sempre. Prepare um doce fazendo uma calda fina com o açúcar e a água. Deixe esfriar, ligue com as gemas e leve de novo ao fogo para engrossar. Logo que esfrie, junte ao creme de manteiga, assim como as amêndoas ou castanhas, ligando tudo muito bem.

torta especial de amendoins

Receita (n° 762) enviada por Da. Maria Isabel Nogueira, residente à rua Marfisa n° 524, Vila Diva — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	3 xícaras de chá de leite
250g de manteiga ou margarina	4 xícaras de chá de farinha de trigo
6 ovos	2 colheres de sopa rasas de
250g de chocolate em pó	fermento em pó
250g de amendoins torrados e moidos	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes seguindo a ordem indicada. Bata bem e asse em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Depois de prontas e frias, recheie e cubra.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

1 lata de leite condensado cozido	Açúcar de confeitiro
250g de amendoins torrados e moidos	GLAÇÚCAR para decorar
Raspas de chocolate de cobertura e	

MODO DE FAZER

Misture bem o doce de leite com os amendoins. Recheie e cubra a torta, decorando-a com raspas de chocolate e o açúcar.

torta verena

Receita (nº 769) enviada por Da. Suely Martinez Duarte, residente à rua Ramiro Barcelos nº 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 duas formas iguais, untadas e polvilhadas com farinha. Depois de prontas deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

3 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
3 ovos

3 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos inteiros até ficarem espumosos e claros. Retire da batedeira e misture a farinha peneirada sem bater. Asse em forma igual às da outra massa, também untada e polvilhada com farinha. Forno quente. Depois de fria, recheie, cubra e decore.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚÇAR

4 claras

1/2 litro de creme de leite fresco e
gelado

1-2 colheres de sopa de essência 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. Sugerimos chocolate granulado ou em lâminas. Sirva gelada.

mandeltorte

Receita (nº 770) enviada por Da. Maria Hobach, residente à rua Cantareira nº 59 — Joinville — SC

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de canela em pó
6 gemas	200g de amêndoas sem peles
3 colheres de sopa de caldo de limão	torradas e moídas
1 colher de chá de raspa de limão	1/2 xícara de chá de farinha de rosca
1/2 colher de chá de essência de amêndoas	6 claras
	1/2 colher de chá de sal

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até ficarem leves e crescidas. Retire da batedeira, junte o caldo e a raspa de limão, a essência de amêndoas, a canela, as amêndoas e a farinha de rosca até misturar bem. Junte as claras batidas em neve com o sal, apenas misturando. Leve ao forno em duas formas untadas, forradas com papel também untado, até ficarem firmes e bem assadas. Retire do forno, inverta as formas sobre uma grande, deixe esfriar bem e retire as formas e os papéis. Una as massas com o recheio de limão.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO DE LIMÃO

2 1/2 colheres de sopa de caldo de limão	2 colheres de sopa de farinha de trigo
6 colheres de sopa de caldo de laranja	1 pitada de sal
1/3 de xícara de chá de água	3 gemas
1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1/2 colher de chá de raspa de limão

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. Utilize. Cubra a torta com glacê branco.

INGREDIENTES — GLACÊ BRANCO

500g de açúcar de confeiteiro	1 xícara de café de leite
GLAÇÚCAR	1 colher de sopa de rum

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes até conseguir um mingau grosso. Utilize.

torta de leite com mel

Receita (nº 773) enviada por Da. Ana M.C.Figueiredo, residente à rua Cel. Diogo nº 732 — Mococa — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de manteiga ou margarina	1 colher de sopa rasa de fermento em pó
1/2 xícara de chá de mel	3 claras em neve
3 gemas	Chocolate granulado branco para decorar
1/2 cálice de licor de cacau	
1/4 de xícara de chá de leite	

MODO DE FAZER

Faça um creme com o açúcar e 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 peneirados, e as claras. Misture sem bater e coloque em forma untada e forrada com papel também untado. Asse com calor moderado. Depois de pronto, desenforme e recheie.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

1 lata de leite condensado	1/2 cálice de licor de cacau
2 colheres de sopa de manteiga	
2 colheres de sopa bem cheias de mel	

MODO DE FAZER

Reserve o licor e misture o restante dos ingredientes numa panela. Leve ao fogo, mexendo até ficar pastoso. Adicione o licor e utilize.

continua

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

1 colher de chá de mel
Licor de cacau suficiente para macerá-las

250g de uvas-passa sem sementes

MODO DE FAZER

Dissolva o mel no licor e coloque sobre as uvas-passa, 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 uvas-passa. Espalhe um terço do primeiro recheio, cubra com as passas e sobre estas coloque a outra camada de massa. Borrife com a calda restante e cubra toda a torta com o recheio (dois terços) reservado. Decore com chocolate granulado branco.

torta de amendoins

Receita (n° 765) enviada por Da. Percilia Carrazza Rodrigues, residente à rua Pernambuco n° 360, ap. B, 1° andar, Jd. Vitória — Itabuna — BA

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar UNIÃO	3 colheres de sopa de farinha de rosca
6 ovos	1 colher de sopa de manteiga ou margarina amolecida
1 prato de sopa de amendoins torrados e moídos	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos inteiros até obter uma massa fofo. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes mexendo sem bater. Asse em duas formas de camadas, untadas e forradas com papel também untado. Desenforme depois de frias, recheie com a cocada e cubra com a cobertura de chocolate.

INGREDIENTES — COCADA

1 1/2 xícara de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	2 xícaras de chá de coco ralado seco hidratado com 1/2 xícara de chá de água
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até fazer um ponto fio fraco. Acrescente o coco e mexa sobre o fogo brando até ligar. Utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA DE CHOCOLATE

1 xícara de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de leite	1/2 colher de chá de essência de baunilha
1 xícara de chá de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo até o ponto de se soltar da panela. Utilize.

pão-de-ló com leite de coco

Receita (nº 779) enviada por Da. Zuleica Araújo da Fonseca, residente à rua Tacaratu nº 338, fundos — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — MASSA

4 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de leite de coco
6 ovos	quente
4 xícaras de chá de farinha de trigo	
1 colher de sopa rasa de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Retire da batedeira, acrescente a farinha e o fermento peneirados com o leite de coco. Coloque 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 granulado	8 gemas
DOÇUCAR	1 copo americano de leite de coco
2 xícaras de chá de água	Canela a gosto para polvilhar
1 colher de chá de manteiga	

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 de coco e passadas pela peneira. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até que solte do fundo da panela. Utilize quente. Depois do pão-de-ló recheado e coberto, polvilhe com canela.

torta real de polvilho

Receita (nº 761) enviada por Da. Celerina Marcolino Xavier, residente à rua Sonia Maria nº 81, fundos — Carapicuíba — SP

INGREDIENTES — MASSA

7 ovos	1/2 colher de café de fermento em pó
200g de açúcar UNIÃO	1/3 de xícara de chá de caldo de laranja
150g de farinha de trigo	
50g de polvilho doce	

MODO DE FAZER

Bata os ovos até ficarem claros. 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 duas 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

5 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	1 colher de chá de essência de baunilha
500g de creme de leite fresco e gelado	2 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com o creme de leite e a baunilha na velocidade mínima da batedeira. Logo que se apresente consistente e uniforme, retire e misture o chocolate, batendo o creme com um garfo e sem força. Utilize.

torta de amendoins e abacaxi

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

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar	1 xícara de chá de leite
UNIÃO	1 xícara de chá de farinha de rosca
1 xícara de chá de manteiga ou margarina	1 colher de sopa rasa de fermento em pó
1 pitada de sal	1 xícara de chá de amendoins torrados e moídos
5 gemas	5 claras em neve
2 xícaras de chá de fécula de batata	

MODO DE FAZER

Faça um creme com o açúcar, a manteiga ou margarina e o sal. Acrescente as gemas e bata bem. Adicione a fécula e o leite, alternados. Junte a farinha de rosca, o fermento e os amendoins. No fim, as claras, mexendo sem bater. Coloque em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Forno com calor moderado. Desenforme depois de frio. Abra a massa em duas partes e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 lata de abacaxi em calda	1 cálice de vinho do Porto ou moscatel
----------------------------	--

MODO DE FAZER

Escorra o abacaxi e junte o vinho à calda. Pique o abacaxi, deixando algumas fatias para decorar.

INGREDIENTES E MODO DE FAZER CHANTILLY

Vide receita n° 602 à página 25.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque metade da massa já cortada no prato escolhido. Borrife com a calda. Faça uma farta camada com o chantilly e polvilhe com os amendoins. Cubra com a massa restante, com o chantilly e decore com o abacaxi reservado.

torta de cerejas da nácia

Receita (n° 753) enviada por Da. Nácia Naira S. dos Santos, residente à rua Alfredo Guedes n° 987 — Piracicaba — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de farinha de trigo
4 ovos	1 colher de sopa de fermento em pó
4 colheres de sopa de água	

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 o fermento peneirados e coloque em duas formas de camada, bem untadas e forradas com papel também untado. Leve ao forno moderado. Retire e desenforme. Entretanto bata nova dose dos mesmos ingredientes, visto que serão necessárias quatro camadas de massa. Use as mesmas formas, de novo untadas e forradas. Reserve.

INGREDIENTES — 1° RECHEIO

1 coco ralado pequeno	2 colheres de sopa de manteiga
1 lata de leite condensado	1 colher de chá de essência de baunilha
2 gemas	

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — 2° RECHEIO

1 vidro de cerejas ao marasquino picadas	2 colheres de sopa de manteiga
1 lata de leite condensado	1 xícara de chá de vinho branco doce

MODO DE FAZER

Reserve a calda das cerejas e o vinho. Leve o restante dos ingredientes ao fogo até obter um doce mole. Reserve.

continua

INGREDIENTES — 3º RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
1/2 litro de leite

1 maçã cortada em fatias finas
2 gemas
1/2 copo americano de maisena

MODO DE FAZER

Reserve a maçã e misture os ingredientes restantes muito bem. Leve ao fogo, mexendo sempre até obter um mingau pastoso. Reserve.

INGREDIENTES — GLACÊ

500g de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 copo americano de água

4 claras
1 colher de café de caldo 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 caldo de limão e continue batendo. Logo que comece a engrossar, cubra a torta rapidamente.

MONTAGEM DA TORTA

Recheie o primeiro pão-de-ló com o primeiro recheio, regue com calda das cerejas misturada com o vinho. Cubra com o segundo recheio. Coloque o segundo pão-de-ló. Sobreponha com o terceiro recheio e sobre este distribua as maçãs. Termine com o quarto pão-de-ló. Cubra com glacê e se gostar decore com cerejas e coco ralado.

torta de amendoim e abacaxi



torta de cerejas da nãdia





UNIAO

peso líquido
1 kg

açúcar
refinado
especial

UNIAO

peso líquido
5 kg

açúcar
refinado
especial

UNIAO

peso líquido
2 kg

açúcar
refinado
especial



Índice geral biscoitos e bolachinhas

Rosquinhas napolitanas	07
Biscoitos de polvilho	08
Bolinhos de areia	11
Bolachinhas de coco	12
Biscoitos de amendoins	13
Biscoitinhos amanteigados de laranja	14
Bolachinhas de amor	15
Biscoitos do céu	16
Biscoitinhos de chocolate	17
Biscoitinhos de gengibre	18
Rosquinhas de neve	19
Ferraduras	20

bolos

Bolo São Paulo	23
Bolo de milho verde	24
Bolo francês com molho caramelado	25
Bolo gostosura de laranjas	29
Bolo de coco	30
Bolo dinamarquês	31
Bolo dona Nena	32
Bolo de mel e café Caboclo	33
Bolo de chocolate com ameixas	34
Bolo de nozes Natalice	35
Bolo fofinho	36
Bolo australiano	37
Bolo Xanxerê	38

Bolo chiffon de limão	39
Bolo de chocolate e amêndoas	40
Bolo dos 70 anos (legítimo bolo de papo-de-anjo):.....	41

diversos

Iogurte caseiro.....	47
Doce de mamão verde	48
Delícia húngara	49
Cataventos.....	50
Doce de toranjas em fatias.....	51
Marmelada de laranjas.....	52
Bombons brasileiros	53
Bombons de uvas	54
Alfenins de laranja.....	55
Doce de abóbora com coco.....	56

doces de açúcar mascavo douradinho

Doces húngaros de abóbora	59
Bolo de frutas Angélica.....	60
Pecan pie	61
Bolo inglês	62
Bolo maranhense.....	65
Torta de nozes imperial.....	66
Bolo de coco com pêssegos.....	67
Bolo preto à moda de machico.....	68
Bolo de abóbora	69
Bolo de maçãs e nozes	70
Bolo alegria.....	71
Fatias de amendoins.....	72
Bolo estilo pão forte.....	73
Alegria de mulato	74
Pão de mel coberto com chocolate.....	75

doce tradicionais

Trouxas de ovos (doce português).....	79
Panetone	80
Gugelhupf.....	83
Brioche em coroa	84
Rosca de Dresden.....	85
Savarin	86
Churros.....	87
Ameixas de queijo mineiro	88
Queijadinhas de Sintra.....	89
Quindins simplificados	90
Toucinhos do céu de coco	91
Forminhas de bom-bocado	92
Docinhos de milho verde.....	93
Mufins	94
Rosca de páscoa tipo foliar.....	95

docinhos

Docinhos caramelados crocantes	101
Figos recheados	102
Queijadinhas folhadas	103
Docinhos de amêndoas	104
Cogumelos.....	105
Petit carré.....	106
Delícias de nozes.....	107
Cocadinha infantil	108
Docinhos de aveia	109
Pedacinhos do céu	110
Delícias de amêndoas	111
Tâmaras fíngidas	112
Docinhos de frutas.....	113
Luas-de-mel	114
Amorzinhos	115
Trufas de chocolate	116
Doce caramelados de mandioca.....	119
Bolinhas da tia Joana.....	120
Ravioli doce	121

Bolinhos de erva-doce	122
Macarons de coco.....	123
Petits-fours de nozes com chocolate	124
Petits-fours de nozes	125
Bolinhos de mel	126
Docinhos folhados de maçãs	127

pães e roscas

Pão de ameixas	131
Rosca deliciosa de coco	132
Pão rápido de abacaxi.....	133
Pão de abóbora	134

pavês e rocamboles

Pavê Mirian Sandra.....	139
Rocambole surpresa.....	140
Pavê de café Pilão.....	141
Pavê sonho de valsa	142
Pavê de chocolate e café Pilão	143
Pavê mosaico gelado	144
Rocambole gelado	145
Pavê de abacaxi Regina.....	146
Rocambole de ricota e morangos.....	147
Pavê Riveira.....	148

pudins

Pudim de nozes de natal.....	151
Pudim à moda da Sissi	152
Pudim de queijo fresco	155
Pudim de amêndoas	156

Pudim de caramelo da vovó	157
Pudim Molotoff	158
Pudim da sogrinha	159
Pudim de abacaxi	160
Pudim de coco familiar	161
Pudim de amêndoas Elisa	162
Pudim de nozes Narchi	163
Pudim delicioso de amendoins	164
Pudim de feijão branco	165
Pudim alterosa	166
Pudim mineiro	167
Pudim de ricota com passas	168

sobremesas

Doce de leite em calda	173
Manjar de morangos frescos	174
Sobremesa de maçãs com molho de baunilha	175
Charlotte de chocolate e nata	176
Doce de abacaxi com chantilly	177
Fatias do bispo	178
Charlotte diplomata	179
Menchikof	181
Charlotte de chocolate	182
Doce de chocolate para sobremesa	183
Gelatina caramelo	184
Mousse de morangos	185
Surpresa de abacaxi	186
Manjar de príncipe	187
Conchas recheadas	188
Mousse de café Pilão	191
Espuma de maçãs	192
Bolo de sorvete	193
Mousse de chocolate	194
Creme de café Caboclo	195
Creme enformado	196
Creme de chocolate	197
Gelatina rei Alberto	198
Doce gelado de abacaxi	199
Manjar de abóbora	200
Rosada	201

Bavarois de chocolate e coco	202
Gelatina Maritá	203
Bavarois de chocolate	204
Mousse de chocolate com nozes	205
Crêpes de maçãs	206
Sobremesa cremosa de licor	209
Doce de ovos e coco	210
Sobremesa de maçãs com creme de vinho	211
Sobremesa de nozes com recheio de ovos	212
Sobremesa de suspiros	213
Sobremesa Dárci	214

sorvetes

Sorvete de laranja	217
Sorvete especial de morangos	218
Sorvete de morangos	219
Sorvete de café Caboclo	220

tortas

Torta de goiabas Normalina	223
Torta de batata-doce	224
Tarte aux cerises	227
Torta de morangos	229
Torta de maçãs coberta com laranjas	231
Falsa torta de amêndoas	233
Torta de amêndoas	234
Torta de ricota com farofa	235
Torta de creme de ricota	236
Torta de requeijão	237
Torta suprema	238
Torta superdeliciosa de chocolate e mel	239
Torta de limão	241
Torta de coco deliciosa	242

tortas em camadas

Torta de nozes com recheio de coco	247
Torta Michelin	248
Torta recheada de amêndoas	249
Torta de chocolate com nozes	251
Torta Klamotte	253
Torta de ameixas	254
Torta de nozes Negri	255
Torta dos namorados	257
Torta húngara de café Caboclo	259
Torta floresta negra	260
Torta deliciosa	263
Torta deliciosa de café Caboclo	265
Torta especial de amendoins	266
Torta Verena	267
Mandeltorte	269
Torta de leite com mel	271
Torta de amendoins	273
Pão-de-ló com leite de coco	274
Torta real de polvilho	275
Torta de amendoim e abacaxi	276
Torta de cerejas da Nádia	277

Os direitos de publicação deste livro pertencem à Companhia União dos Refinadores - Açúcar e Café, sendo proibida sua reprodução total ou parcial.

Layout, produção e fotos:
D'ART Merchandising e Comunicação S/C Ltda.

Impressão: Cia Lithographica Ypiranga

COMPANHIA **UNIAO** DOS REFINADORES AÇÚCAR E CAFÉ