

200 receitas **UNIÃO**



1º volume-reedição

200 receitas
UNIÃO







A Companhia União dos Refinadores apresenta a você, dona-de-casa, receitas 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

Balas

balas

Alfenins de nozes	09
Balas de amêndoas e nozes	10

alfenins de nozes

Receita (n° 68-A) enviada por Da. Waldeli Magda Schiavon, residente à rua Catarina Braida n° 479, ap. 206-A — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 coco ralado

1 xícara de chá de nozes moídas

2 copos americanos de água

1kg de açúcar granulado

DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Esquente o coco com a água, esprema em um guardanapo para extrair o leite. Junte o açúcar e leve ao fogo, mexendo com colher de pau até dissolver bem. Pare de mexer e aguarde que chegue ao ponto de fio grosso. Junte as nozes moídas e despeje na pedra já untada. Espere que esfrie e puxe a massa até ficar branca e firme. Corte em pedaços pequenos.

balas de amêndoas e nozes

Receita (n° 146-A) enviada por Da. Mildred Mikie Tako, residente à rua Dr. Fernando Costa n° 398 — Álvares Machado — SP

INGREDIENTES

1kg de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 vidro pequeno de leite de coco

2 xícaras de chá de água

100g de nozes moídas

100g de amêndoas moídas sem pele
e ligeiramente torradas

MODO DE FAZER

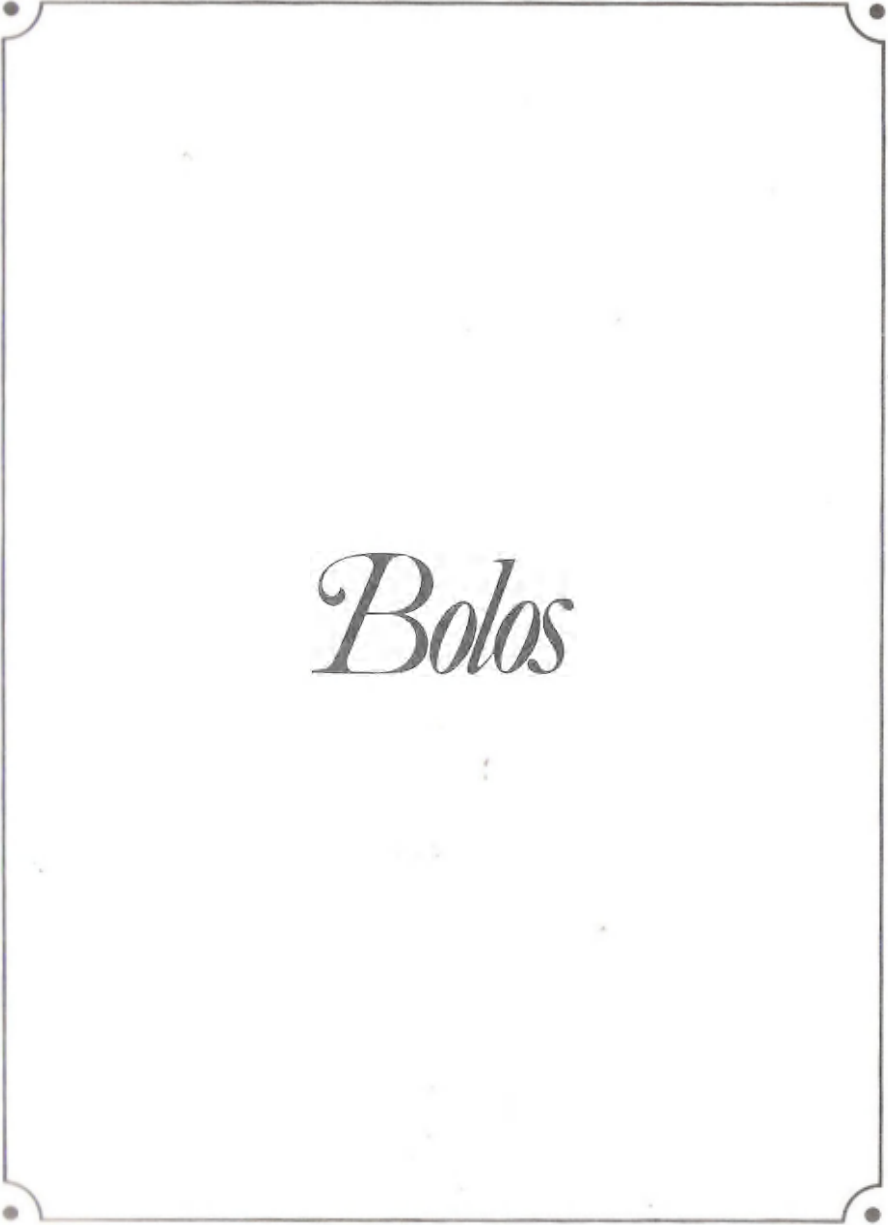
Misture o açúcar com o leite de coco e a água. Leve ao fogo mexendo até dissolver o açúcar. Pare de mexer e aguarde que chegue ao ponto de fio grosso. Despeje sobre a pedra untada, espalhe as nozes e as amêndoas e deixe esfriar um pouco. Puxe a massa até ficar branca e firme. Faça cordões e corte com uma tesoura, no tamanho desejado.

Alfenins de Nozes



Balas de Amêndoas e Nozes





Bolos

bolos

Bolo de natal	15
Bolo de natal de tâmaras e nozes	16
Bolo da rainha	17
Bolo inglês	18
Bolo de coco e ameixas	19
Bolo Dona Aparecida	20
Bolo Maria Luiza	21
Bolo vienense de mel	22
Bolo de castanhas portuguesas	23
Delicioso bolo de frutas	24
Bolo inglês especial	25
Bolo de tâmaras	26
Bolo superfino de fubá	27
Bolo de maçãs e nozes	28
Bolo de nozes	31
Bolo festivo de ricota	32

bombons

Bombons de coco e nozes	35
Bombons de abóbora e coco	36
Bombons Santa Helena	37

bolo de natal

Receita (nº 12-A) enviada por Da. Nereide P. Beatriz, residente à rua João Mazzei nº 91, Parada Inglesa — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	100g de ameixas pretas picadas
3 ovos	100g de amêndoas sem pele picadas
1 colher de sopa de maisena	100g de nozes picadas
70g de farinha de trigo	100g de avelãs picadas
1 colher bem cheia de manteiga amolecida	100g de figos cristalizados picados
100g de passas sem sementes	100g de tâmaras picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos. Retire a taça da batideira e acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Asse em forma untada e forrada com papel também untado, com temperatura moderada. Leva cerca de 1 hora para assar.

bolo de natal de tâmaras e nozes

Receita (nº 37-A) enviada por Da. Fany F. Feller, residente à rua Dr. Franco da Rocha nº 645, Perdizes — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

200g de açúcar UNIÃO
6 ovos
200g de tâmaras

200g de nozes moídas
1 colher de café de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e misture o restante dos ingredientes, mexendo sem bater. Asse em forma untada e forrada com papel também untado, com calor moderado. Desenforme, deixe esfriar e cubra com chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

1 colher de café 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 da rainha

Receita (nº 64-A) enviada por Da. Conceição de Souza, residente à rua Bahia nº 151, Gonzaga — Santos — SP

INGREDIENTES

2 cocos ralados	3 xícaras de chá de massa de
2 xícaras de chá de água fervente	mandioca cozida
1 pitada de sal	500g de açúcar UNIÃO
1 colher de sopa de manteiga	150g de castanhas de caju torradas
12 gemas	e moídas

MODO DE FAZER

Escalde os cocos com a água já misturada com sal. Abafe por 10 minutos. Esprema num pano, reserve o leite obtido e adicione a manteiga. Deixe esfriar. Junte os ingredientes restantes, reservando as castanhas, apenas misturando, sem bater. Passe por uma peneira e acrescente então as castanhas. Asse em forma untada e forrada com papel também untado, em forno moderado.

bolo inglês

Receita (nº 73-A) enviada por Da. Aurora Marinho Torres, residente à rua Oliveira Alves nº 699 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de café de noz-moscada
2 xícaras de chá de manteiga sem sal	200g de nozes picadas
6 gemas	200g de passas sem sementes
4 xícaras de chá de farinha de trigo	1 xícara de chá de whisky
1 colher de chá de fermento em pó	6 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e fofo. Junte as gemas e os ingredientes restantes, sendo as frutas misturadas com uma xícara de farinha, antes de serem misturadas à massa. Por último, coloque as claras em neve. Asse em forma de bolo inglês, untada e forrada com papel também untado. O forno deve ser quente nos primeiros 15 minutos e depois moderado. Desenforme depois de frio e retire o papel.

bolo de coco e ameixas

Receita (nº 103-A) enviada por Da. Maria da Silva, residente à rua 1º de Maio nº 84
— Blumenau — SC

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

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

MODO DE FAZER

Leve o açúcar ao fogo com meia xícara de água e deixe ferver até caramelizar. Acrescente a água restante, deixe ferver até obter um caramelo mole. Cubra a forma e reserve.

INGREDIENTES — MASSA

350g de açúcar UNIÃO 100g de farinha de trigo
5 ovos 3/4 de litro de leite
1 coco ralado
100g de queijo duro de Minas
ralado

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com os ovos, batendo ligeiramente. Adicione os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Coloque a massa na forma reservada e asse com calor moderado. Desenforme depois de esfriar. Cubra com o doce de ameixas e, depois com o suspiro.

INGREDIENTES — DOCE DE AMEIXAS

200g de açúcar UNIÃO 2 xícaras de chá de água
300g de ameixas-pretas picadas

MODO DE FAZER

Ferva todos os ingredientes até obter um doce pastoso. Utilize.

INGREDIENTES — SUSPIRO

300g de açúcar de confeiteiro 6 claras
GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras na velocidade máxima da batedeira, até que o suspiro fique bem firme. Utilize.

bolo dona aparecida

Receita (n° 124-A) enviada por Da. Aparecida Gossn Botura, residente à rua Mato Grosso n° 464 — Votuporanga — SP

INGREDIENTES — MASSA

700g de mandioca crua e ralada	3 gemas
200g de açúcar UNIAO	1 colher de chá de essência de
50g de queijo ralado	baunilha
50g de coco ralado	1 colher de sopa rasa de fermento
200g de manteiga	em pó
	3 claras em neve

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, menos as claras, seguindo a ordem indicada e bata bem. Por último, coloque as claras, misturando levemente. Asse em forno quente, em assadeira n° 2, bem untada. Depois de pronto, corte em quadrados, dentro da própria forma, cubra com a calda e leve de novo ao forno por 10 minutos. Sirva frio.

INGREDIENTES — CALDA

300g de açúcar granulado	1 colher de chá de essência de
DOÇUCAR	baunilha
3 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar uma calda em ponto de fio. Retire do fogo, junte a baunilha e utilize quente.

bolo maria luiza

Receita (nº 135-A) enviada por Da. Maria Luiza Cintra D'Angelo, residente à rua Loefgren nº 1.241, Vila Mariana — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 1/2 xícaras de chá de açúcar

UNIÃO

1 xícara de chá mal cheia de
manteiga

5 gemas

1 pitada de sal

1/2 xícara de chá de creme de leite

5 colheres de sopa de chocolate em
pó

2 1/2 xícaras de chá de farinha de
trigo

1 xícara de chá mal cheia de
coalhada ou iogurte

1 colher de sopa de fermento em pó

5 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme. Junte as gemas, o sal e o creme de leite, batendo sempre. Adicione o chocolate peneirado com a farinha, alternadamente com a coalhada ou iogurte. Misture o fermento e as claras, mexendo sem bater. Asse em forma de buraco, bem untada e polvilhada com farinha. Forno quente nos primeiros 15 minutos, e depois, moderado. Após desenformar, ainda quente, umedeça com a cobertura, fazendo uns furos com palito comprido, para que a calda penetre bem.

INGREDIENTES — COBERTURA

2 1/2 xícaras de chá de açúcar

UNIÃO

2 colheres de sopa de chocolate em
pó

1/2 xícara de chá de manteiga

1 xícara de chá de leite

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo até ferver, durante 2 minutos. Utilize quente.

bolo vienense de mel

Receita (nº 153-A) enviada por Da. Lázara Ferreira da Silva, residente à rua Eng. Bianor nº 164 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de fermento em pó
6 gemas	1 colher de café de bicarbonato de sódio
1 copo americano de mel	1 maçã ácida descascada e ralada
1 copo americano de óleo	150g de passas sem sementes
1 copo americano de café	300g de nozes picadas grossas
CABOCLO bem forte e morno	6 claras em neve
Caldo e raspa de 1 limão	
600g de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, até obter uma massa clara e fofa. Acrescente, sempre batendo, os ingredientes restantes, sendo a farinha peneirada com os fermentos. No fim, as claras apenas misturadas sem bater. Coloque a massa em assadeira nº 4, untada e forrada com papel também untado e asse em forno moderado por 40 minutos. Desenforme depois de frio e corte em quadrados.

bolo de castanhas portuguesas

Receita (nº 155-A) enviada por Da. Maria Cândida Rodrigues Dupont, residente à avenida Indianópolis nº 1.500 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

400g de açúcar UNIÃO

8 gemas

400g de castanhas cozidas e

passadas pela máquina

150g de nozes moídas

1 colher de chá de fermento em pó

8 claras em neve

Figos cristalizados e cerejas para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até ficarem claras e fofas. Junte o purê de castanhas, acrescentando os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. O bolo não precisa ser muito batido, a não ser as gemas com o açúcar. Asse em forma de buraco, untada e polvilhada com farinha de rosca, com calor moderado. Desenforme depois de frio. Cubra e enfeite o bolo com chantilly e decore com as frutas reservadas.

INGREDIENTES — CHANTILLY

500g de creme de leite fresco e gelado

4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

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

delicioso bolo de frutas

Receita (nº 162-A) enviada por Da. Ana Langoni, residente à rua José de Alencar nº 425 — Campinas — SP

INGREDIENTES

150g de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de fermento em pó
3 ovos	150g de frutas cristalizadas picadas
150g de manteiga amolecida	50g de passas sem sementes
1 colher de café de essência de baunilha	2 colheres de sopa de rum
150g de farinha de trigo	50g de amêndoas ou nozes picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, acrescente a manteiga, e continue batendo, até obter uma massa clara e fofa. Acrescente os ingredientes restantes, sendo as passas colocadas com antecedência em infusão no rum. Coloque em forma de bolo inglês, untada e forrada com papel também untado, e asse durante 65 minutos, sendo os primeiros 15 minutos com calor forte, e depois bem moderado, para não queimar.

bolo inglês especial

Receita (n° 180-A) enviada pela “Cidade dos Velinhos Santa Luiza de Marillac”, com sede à rua Sabatto D’Angelo n° 1.845, Itaquera — São Paulo — SP

INGREDIENTES

340g de açúcar UNIÃO

4 claras

8 gemas

340g de manteiga com sal
amolecida

340g de farinha de trigo

2 cálices de vinho do Porto ou
conhaque

250g de passas sem sementes

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras e as gemas até dobrarem o volume. Sem parar a batedeira, acrescente os ingredientes restantes. Coloque a massa em forma de bolo inglês, untada e forrada com papel também untado. Asse durante 2 horas, a princípio com forno quente e depois moderado. Desenforme e retire o papel.

bolo de tâmaras

Receita (n° 183-A) enviada por Da. Luci de Barros Teixeira, residente à alameda Iraé n° 137, Moema — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar UNIÃO

8 gemas

300g de amêndoas sem pele
moidas

300g de tâmaras picadas

8 claras em neve

1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até dobrarem o volume. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Asse em forma untada, com calor moderado. Desenforme, deixe esfriar e coloque a cobertura. Pode decorar com algumas amêndoas e tâmaras formando flores.

INGREDIENTES — COBERTURA

200g de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

200g de manteiga sem sal
3 gemas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme espumoso e claro. Sem parar a bateadeira, adicione as gemas, uma a uma. Utilize.

bolo superfino de fubá

Receita (nº 172-A) enviada por Da. Maria de Fátima C. D'Angelo, residente à rua Loefgren nº 1.241, Vila Mariana — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	250g de manteiga
1 xícara de chá de farinha de trigo	7 gemas
2 xícaras de chá de fubá	7 claras
1 colher de sopa de fermento em pó	Açúcar de confeitiro
1 colher de chá de sal	GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar
1 lata de leite condensado	

MODO DE FAZER

Pencire juntos todos os ingredientes secos. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. E, por último, as claras em neve. Asse em assadeira nº 2, untada e polvilhada com farinha, em forno quente nos primeiros 5 minutos e, depois, moderado. Desenforme quente e polvilhe com o GLAÇÚCAR. Corte em quadrados.

bolo de maçãs e nozes

Receita (nº 182-B) enviada por Da. Palmira Flosi Alves, residente à rua Francisca Biriba nº 442, Santana — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

4 gemas	1/2 xícara de chá de caldo de laranja
1 xícara de chá de manteiga	1 colher de chá de raspa de laranja
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de farinha de rosca
1 pitada de sal	2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de maçã ácida	1 colher de sopa bem cheia de
ralada (2 maçãs)	fermento em pó
1 xícara de chá de nozes moídas	4 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes seguindo a ordem acima indicada, terminando com as claras. Asse em forma desmontável, bem untada, com calor moderado. Desenforme e decore com chantilly, e, se quiser, cubra com fatias de maçãs passadas por limão.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

Bolo Superfino de Fubá



Bolo de Maçãs e Nozes



bolo de nozes

Receita (nº 188-A) enviada por Da. Maria Tereza S. Silva, residente à rua Cunha Gago nº 276. Pinheiros — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar
UNIÃO
6 ovos

2 xícaras de chá de nozes moídas
3 colheres de sopa de farinha
de rosca

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire a taça da batedeira e misture as nozes e a farinha de rosca, mexendo sem bater. Asse em forma untada e forrada com papel também untado, com calor moderado. Desenforme, deixe esfriar e coloque a cobertura. Sobre ela, se quiser, faça uma decoração com chantilly.

INGREDIENTES — COBERTURA

1 xícara de chá de açúcar
UNIÃO
1 xícara de chá de água

250g de ameixas-pretas picadas
1 cálice de rum

MODO DE FAZER

Reserve o rum e leve os ingredientes restantes ao fogo brando até obter um creme grosso. Retire do fogo e acrescente o rum.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

1 colher de café 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 festivo de ricota

Receita (nº 133-A) enviada por Da. Maria José Hellmeister Mendes, residente à rua Estevão de Almeida nº 98 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — 1ª MASSA

500g de ricota fresca passada
pelo espremedor de batata
2 xícaras de chá de açúcar
UNIÃO
4 gemas
1 xícara de chá de passas sem
sementes

1 xícara de chá de frutas
cristalizadas picadas
Raspa de 1 limão
4 claras em neve

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, seguindo a ordem indicada. No fim, as claras apenas misturadas.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
200g de manteiga
4 gemas
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de fécula de batata
1 pitada de sal

Caldo de 1 limão
3 colheres de chá de fermento em
pó
1 xícara de chá de leite
4 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até ficar como um creme claro e fofo. Acrescente os ingredientes pela ordem indicada, sendo que o fermento deve ser dissolvido no leite. No fim, as claras apenas misturadas. Coloque numa assadeira de 30x40 cm, espalhando bem. Sobre esta massa estenda a primeira massa e leve ao forno quente nos primeiros 15 minutos, passando depois a moderado. Depois de pronto cubra com glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

500g de açúcar de confeitiro
GLAÇUCAR

5 colheres de sopa de água
Caldo de 1/2 limão

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes e leve ao banho-maria até derreter bem o açúcar. Bata um pouco e utilize.

Bombons

bombons

Bombons de coco e nozes.....	35
Bombons de abóbora e coco	36
Bombons Santa Helena.....	37
Bombons Maria Dolores	38
Bombons de leite e ameixas	39

bombons de coco e nozes

Receita (nº 61-A) enviada por Da. Júlia B. Lieski, residente à rua Siqueira Afonso nº 71 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

100g de passas sem sementes	150g de coco ralado
1 copo americano de qualquer licor ou rum	3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
6 gemas	200g de nozes moídas

MODO DE FAZER

De véspera, deixe as passas de infusão no licor ou rum. Enxugue-as ligeiramente num pano e reserve. Junte os ingredientes restantes, mexa bem, e leve ao fogo brando, até ficar em ponto de enrolar. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco, e faça pequenas bolas, recheando cada uma, com uma das passas reservadas. Passe os bombons no glacê e deixe esfriar numa superfície fria e untada. Depois de frios e secos, coloque-os em forminhas plissadas.

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de chocolate de cobertura	70g de manteiga de cacau
--------------------------------	--------------------------

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga de cacau, sem deixar esquentar muito a água e mexendo com cuidado. Passe os bombons rapidamente.

bombons de abóbora e coco

Receita (nº 77-A) enviada por Da. Maria Pierangeli, residente à estrada do Vergueiro nº 89 — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

2kg de abóbora madura
1/2kg de açúcar UNIÃO

Cravo e canela a gosto

MODO DE FAZER

Descasque a abóbora, corte em pedaços, junte o açúcar, e leve ao fogo brando em panela tampada. Depois de cozida passe por peneira grossa, junte o cravo e a canela, e leve de novo ao fogo, mexendo sempre, até se soltar do fundo da panela. Retire e deixe esfriar. Faça bombons do tamanho de uma noz e passe-os no glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

500g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR

8 colheres de sopa de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e leve ao banho-maria até esquentar bem. Bata um pouco para formar ponto e passe os bombons, colocando-os depois numa superfície fria e untada. Se o glacê engrossar muito, junte um pouco de água.

bombons santa helena

Receita (nº 91-A) enviada por Da. Helena Gaia Cocchi, residente à estrada do Imirim nº 680, Santana — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

10 claras em neve
1kg de amendoins torrados e
moídos
1 coco ralado

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
1/2 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo fraco, mexendo sempre até descolar da panela. Retire para um prato, deixe esfriar e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO

Tâmaras ou ameixas,
sem caroços, suficientes para
rechear os bombons

MODO DE FAZER

Faça uma pequena bola com a massa, achate-a, coloque a tâmara ou ameixa e enrole de forma a cobrir bem o recheio. Passe na cobertura.

INGREDIENTES — COBERTURA

250g de chocolate de cobertura
ralado

50g de rasas de manteiga de cacau
50g de rasas de parafina

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes e derreta em banho-maria, com pouco calor, até obter uma pasta homogênea. Utilize rápido. Depois de passados na cobertura, coloque os bombons numa superfície fria e untada. Arrume em forminhas de papel de alumínio.

bombons maria dores

Receita (nº 175-A) enviada por Da. Marija Horácio, residente à rua Santos Dumont nº 200 — São Caetano do Sul — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de mandioquinha amarela	1 coco grande ralado
500g de açúcar UNIÃO	100g de passas sem sementes
1 xícara de chá de água	1 cálice de rum

MODO DE FAZER

Cozinhe a mandioquinha sem deixar desfazer. Enquanto isso, leve o açúcar com a água ao fogo até obter uma calda grossa. Junte então a essa calda, a mandioquinha, passada pelo espremedor de batata e o coco, mexendo sempre, até que a massa se torne bem compacta. Despeje num prato e deixe esfriar. Enrole os bombons, colocando uma passa, já de infusão no rum durante algumas horas, dentro de cada um. Passe na cobertura e vá colocando-os sobre uma superfície fria e untada.

INGREDIENTES — COBERTURA

250g de chocolate de cobertura ralado	50g de raspas de parafina
	50g de raspas de manteiga de cacau

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes numa caçarola e leve ao fogo baixo, em banho-maria, até tudo dissolver e ficar homogêneo. Utilize rápido.

bombons de leite e ameixas

Receita (nº 82-A) enviada por Da. Alda Gesualdi Fernandes Neto, residente à rua Custódio Ribeiro nº 208 — Santa Rita do Sapucaí — MG

INGREDIENTES — MASSA

2 copos americanos de açúcar

4 copos americanos de leite

UNIÃO

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Pingue um pouco dessa calda num copo com água fria, se conseguir pegar a massa depositada no fundo, está no ponto. Retire do fogo e bata até formar uma bola. Deixe esfriar enquanto prepara o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

100g de açúcar UNIÃO

1 copo americano de água

200g de ameixas-pretas picadas

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até formar uma massa enxuta. Reserve para esfriar. Pegue pequenas porções da massa de leite, abra na mão, coloque uma pequena porção de recheio, e enrole em forma oval. Reserve até o dia seguinte, quando então serão passados na cobertura.

continua

INGREDIENTES — COBERTURA

250g de chocolate de cobertura
ralado

50g de raspas de parafina
50g de raspas de manteiga de cacau

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes e leve ao banho-maria até obter uma mistura homogênea. Passe os bombons, e deixe secar, colocando-os numa superfície fria e untada. Depois, arrume-os em forminhas de papel de alumínio.

Diversos

diversos

Frank.....	43
Rolos de frutas.....	44
Canudos de chantilly.....	45
Bombinhas de chantilly.....	46
Bom-bocado de fubá.....	49
Tarteletes folhados.....	50

frank

Receita (nº 118-A) enviada por Da. Carla Pereira Silva, residente à praça Dom Epaminondas nº 14 — Taubaté — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar UNIÃO	1 pitada de cravo moído
5 gemas	1 pau-canela
1 colher de sopa rasa de manteiga	1 coco ralado

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo brando, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Reserve até esfriar completamente.

INGREDIENTES — MASSA

1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	2 ovos
1 colher de sopa de manteiga	250g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e vá amassando com as mãos até obter uma massa macia, que não se cole às mãos, para o que, se for necessário, pode acrescentar um pouco de água. Reserve em descanso por 15 minutos. Divida, então, esta massa em cinco partes iguais, e trabalhe-as com o rolo até ficarem em folhas finas, do tamanho da assadeira nº 1.

MONTAGEM DOS DOCES

Unte a assadeira e coloque uma folha de massa. Cubra com um quarto do recheio e repita a mesma operação até terminar com a quinta folha de massa. Asse com calor moderado até corar. Ainda quente, pincele com manteiga e cubra com um pano úmido. Reserve assim até o dia seguinte. Corte, então, em pequenos quadrados.

rolos de frutas

Receita (nº 119-A) enviada por Da. Margarida Pereira, residente à rua Onze nº 40, Paulistano — Santo André — SP

INGREDIENTES

1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	2/3 de xícara de chá de leite
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo	100g de manteiga
4 colheres de chá de fermento em pó	Gema para pincelar
1 colher de café rasa de sal	150g de passas sem sementes
5 colheres de sopa de manteiga	150g de nozes picadas
1 ovo	1/2 xícara de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Peneire os quatro primeiros ingredientes e junte a manteiga, o ovo e o leite. Amasse sobre a mesa, estenda com o rolo, com espessura fina e cubra com a manteiga (100g) derretida em banho-maria, mas já fria. Coloque a seguir os ingredientes restantes, reservando um pouco para cobrir os rolos. Corte a massa em quadrados de 10 cm. enrole um a um, apertando as extremidades para que o recheio não caia. Pincele com gema e salpique com as passas, nozes e DOÇÚCAR reservados. Deixe descansar por 20 minutos, já na assadeira, e asse no forno, com calor moderado.

canudos de chantilly

Receita (nº 58-A) enviada por Da. Júlia Ferreira Rocco, residente à rua 1º de Maio nº 490, casa 4 — São Caetano do Sul — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO
5 ovos

170g de farinha de trigo
50g de amendoins crus bem picados

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, usando a velocidade máxima da batedeira. Quando a massa estiver clara e bem fofa, retire a taça e misture a farinha, mexendo apenas até ligar. Numa assadeira untada, e usando o saco de confeitar, faça pequenos filetes de 12 cm de comprimento por 2 cm de largura. Polvilhe com os amendoins e leve ao forno quente por 5 minutos. Enquanto quentes, enrole-os no dedo, em forma de canudos. A assadeira deve manter-se à boca do forno para que se mantenham moles. Depois de frios e firmes, coloque o chantilly e sirva em seguida para que não amoleçam.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

1 colher de café 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.

bombinhas de chantilly

Receita (nº 80-A) enviada por Da. Luzia M.M. Capelletto, residente à estrada do Vergueiro nº 1.172, Rudge Ramos — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1/2 xícara de chá de manteiga fresca	1 pitada de sal
1 xícara de chá de água fervente	3 ovos
1 xícara de chá de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Junte a manteiga com a água, a farinha e o sal e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter uma massa completamente descolada da panela. Espere esfriar um pouco, junte os ovos, um de cada vez, batendo bem a massa entre cada adição. Com duas colheres ou com o saco de confeitar, faça pequenos montes do tamanho de uma noz, sobre uma assadeira untada. Asse com forno bem quente nos primeiros 15 minutos, passando a moderado por mais 25 minutos. Depois de frias, corte as bombas de lado, recheie com chantilly e cubra com o glacê.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	1/2 copo americano de anizete 1 clara
--	--

MODO DE FAZER

Leve os ingredientes ao fogo em banho-maria, mexa para ligar e cubra as bombas com o glacê morno.

Canudos de Chantilly



Bombinhas de Chantilly



bom-bocado de fubá

Receita (nº 144-A) enviada por Da. Deomira Canalanga Trocoli, residente à rua Itaguaçaba nº 227, Santana Mirim — São Paulo — SP

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de açúcar	UNIÃO	2 colheres de sopa de farinha de
2 xícaras de chá de leite		trigo
2 xícaras de chá de leite de coco		1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sobremesa de manteiga		4 ovos
2 colheres de sopa de fubá		

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes pela ordem acima indicada, batendo-os no liquidificador. Asse em assadeira nº 0, bem untada. Desenforme, deixe esfriar e corte em quadrados.

tarteletes folhados

Receita (nº 173-A) enviada por Da. Nicoleta A. Silva, residente à rua Pe. Antônio Tomás nº 504, Água Branca — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de farinha de trigo
500g de manteiga
1 colher de chá de sal
2 gemas
Água gelada suficiente para
amassar (cerca de 1 copo)

1 copo de geléia de damascos
1 gema para pincelar
Açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte a farinha com 200g de manteiga e amasse com o sal, gemas e água, de forma a obter uma massa macia, sem ser mole, e firme. Deixe descansar 1 hora, coberta com um pano úmido. Estenda-a, então, com o rolo e com o auxílio da farinha, até ficar com 1 cm de espessura. Divida a manteiga restante (300g) em três partes iguais. Espalhe uma delas sobre a massa, dobre um dos lados para o centro, e sobreponha a parte oposta. Estenda de novo a massa e repita a mesma operação por mais duas vezes. Deixe descansar 10 minutos e divida-a em três partes iguais. Estenda cada uma delas com o tamanho da assadeira nº 3. Coloque a primeira, passe a geléia, cubra com a segunda folha de massa, espalhe o recheio de creme e termine com a terceira folha. Pincele com gema e asse em forno quente. Depois de pronta, polvilhe com o GLAÇÚCAR, corte em quadrados pequenos e arrume em forminhas de papel.

INGREDIENTES — CREME

15 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
2 gemas
6 colheres de sopa de maisena

1 litro de leite
1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Utilize frio.

*Doces
de
Frutas*

doces de frutas

Doce de laranjas-lima	53
Doce de pêssegos maduros	54

doce de laranjas-lima

Receita (nº 167-A) enviada por Da. Iracema M. Barreto, residente à rua Min. Jesuino Cardoso nº 499 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

12 laranjas-lima de tamanho médio 1 1/2 litro de água
e de casca grossa
2,1 kg de açúcar granulado
DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Descasque as laranjas retirando apenas a parte amarela (vidrado). Coloque em água, mantendo-as totalmente cobertas durante 24 horas e renovando a água quatro a cinco vezes por dia. Quando a água se apresentar bem transparente, escorra e faça uma pequena cavidade no lugar do cabo, para retirar todas as sementes sem danificar a polpa. Coloque-as numa panela grande, onde caibam todas no mesmo plano, juntamente com uma calda, já preparada com 700g de açúcar da porção total, mais a água. Deixe esta calda esfriar antes de juntá-la às laranjas. Leve ao fogo para ferver um pouco, com a panela tampada. Retire a tampa e mantenha a fervura por 1 hora. No dia seguinte, adicione o açúcar restante e deixe ferver lentamente até apurar. O doce estará pronto quando as laranjas ficarem transparentes e a calda espessa.

doce de pêssegos maduros

Receita (nº 185-A) enviada por Da. Sinhá Barreto, residente à rua Min. Jesuíno Cardoso nº 499 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1kg de pêssegos maduros de polpa
amarela
1 xícara de chá de água

Uma porção de açúcar UNIÃO
equivalente ao peso da polpa depois
de cozida e escorrida

MODO DE FAZER

Esfregue os pêssegos com um pano úmido para lhes retirar a penugem. Lave-os com água fria e leve-os ao fogo, com água, deixando-os cozinhar até ficarem macios. Ponha para escorrer, esmague a polpa com um garfo, separando os caroços que devem ser reservados numa panela pequena. Junte a água, deixe ferver 5 minutos e raspe bem cada caroço, aproveitando uma espécie de gelém que os envolve. Reserve. Pese, então, a polpa que já está escorrida, acrescente o mesmo peso de açúcar, coloque a polpa gelatinosa dos caroços e leve ao fogo brando, mexendo de vez em quando para não pegar no fundo. Quando a massa se desprender da panela, está pronta. Coloque o doce em forma forrada com papel alumínio e aguarde dois dias para desenformar, o que é fácil, passando uma faca entre a forma e o doce.

*Doces
Tradicionalis*

doces tradicionais

Doce napolitano de natal (struffoli)	57
Baba Jamaica	58
Bom-boçado de laranjas	59
Spumoni	60
Legítimos pastéis de Belém	61
Panetone folhado	62
Baba ao rum	63
Quindins	64
Panetone milanês	67
Ataief (doce sírio)	68
Charlotte russe	69
Fatias mineiras	70
Crêpes Suzette	71
Shalom de ricota	73
Papos-de-anjo diferentes	74
Pastiera di grano	75
Quindão	77
Charlotte de coco	78
Bom-bocado de assadeira	79
Fatias da China	80

doce napolitano de natal (struffoli)

Receita (nº 11-A) enviada por Da. Annunciata A. Lo Leggio, Caixa Postal nº 2.278
— São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

6 ovos	500g de farinha de trigo
1 cálice de conhaque ou rum	Óleo suficiente para fritar

MODO DE FAZER

Bata bem os ovos e vá acrescentando o conhaque ou rum. Adicione a farinha até obter uma massa consistente. Passe para a mesa e trabalhe a massa como macarrão (talharim). Corte em pequenos pedaços, frite-os no óleo bem quente até ficarem bem secos e reserve até entrarem na calda.

INGREDIENTES — CALDA

250g de açúcar UNIÃO	Raspa de laranja a gosto
1/4 de litro de mel	Confeitos coloridos para decorar
Amêndoas, nozes e avelãs a gosto	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o mel até obter o ponto de bala mole, misture o macarrão reservado, polvilhe com as nozes, amêndoas, avelãs picadas e torradas e a raspa de laranja. Despeje numa travessa, arrume os struffoli a gosto, molhando as mãos com caldo de limão. Decore com confeitos coloridos.

baba jamaica

Receita (nº 29-A) enviada por Da. Maria Queiroz Cesco, residente à avenida São Carlos nº 2.488 — São Carlos — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 tablete de fermento de pão (15g)	250g de manteiga ou margarina
1/2 xícara de chá de leite morno	300g de farinha de trigo
5 ovos	150g de passas sem sementes
1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	150g de laranjas cristalizadas
1 pitada de sal	picadas

MODO DE FAZER

Desmanche o fermento no leite, acrescente os ovos batidos e os ingredientes restantes, seguindo a ordem acima indicada, sovando bem a massa. Coloque numa forma de buraco, alta e bem untada, e deixe crescer pelo espaço de 2 horas, em lugar tépido. Asse em forno quente nos primeiros 15 minutos, reduzindo-o depois, até que o baba esteja bem dourado. Regue com a calda, furando a massa para que fique ensopada por igual, mantendo o doce na forma.

INGREDIENTES — CALDA

500g de açúcar granulado	2 cálices de licor de café
DOÇÚCAR	2 cálices de rum
4 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar uma calda rala. Retire do fogo, adicione o licor e o rum. Utilize quente. Desenforme o baba depois de completamente frio.

bom-bocado de laranjas

Receita (nº 38-A) enviada por Da. Terezinha Neves Ferreira, residente à rua Cel. João Cruz nº 1.072 — Avaré — SP

INGREDIENTES

300g de açúcar granulado	1 copo americano de caldo de
DOÇÚCAR	laranja
2 xícaras de chá de água	5 gemas
1 colher de sopa de manteiga	2 claras
2 colheres de sopa de maisena	

MODO DE FAZER

Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto de fio. Retire do fogo e junte a manteiga. Separadamente, dissolva a maisena no caldo de laranja, misture as gemas, as claras e a calda já morna. Passe tudo pela peneira e asse em forminhas untadas com manteiga. Forno moderado. Desenforme ainda mornos.

spumoni

Receita (nº 40-A) enviada por Da. Alzira de Almeida Moura, residente à rua Dr. Rodrigo Otávio nº 145 — Campinas — SP

INGREDIENTES — CREME

6 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	1/2 xícara de chá de água fervente
6 claras	150g de frutas cristalizadas picadas
1 xícara de chá de açúcar granulado	50g de passas sem sementes
DOÇÚCAR	50g de ameixas-pretas picadas
1/2 xícara de chá de água	50g de castanhas-do-Pará picadas
4 folhas de gelatina incolor	50g de nozes picadas
2 folhas de gelatina vermelha	50g de marmelada picada
	1 fatia de abacaxi de lata picado

MODO DE FAZER

Junte o GLAÇÚCAR com as claras e bata na batedeira com a velocidade máxima, até obter um merengue firme. Faça um caramelo com o DOÇÚCAR e água e acrescente ao merengue continuando a bater. Coloque as gelatinas previamente amolecidas em água fria e dissolvidas na água fervente e bata mais um pouco. Acrescente os ingredientes restantes, sem bater, apenas misturando. Coloque numa forma de sua preferência, previamente molhada ou untada com óleo de amêndoas doces, e leve à geladeira até gelar e ficar bem firme. É melhor fazer na véspera. Desenforme e cubra com o creme de baunilha.

INGREDIENTES — CREME DE BAUNILHA

8 colheres de sopa de açúcar	1 colher de chá de maisena
UNIÃO	1 colher de chá de essência de baunilha
1 litro de leite	
6 gemas	

MODO DE FAZER

Reserve a baunilha. Junte os ingredientes restantes, bata no liquidificador e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Retire do fogo, adicione a baunilha e utilize depois de completamente frio.

legítimos pastéis de belém

Receita (nº 65-A) particular do pasteleiro-chefe do navio português “Vera Cruz” enviada por Da. Gertraude Steigleder, residente à rua Joaquim Gustavo nº 45, ap. 71 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

500g de farinha de trigo	1 1/2 xícara de chá de água
2 gemas	375g de banha de porco
100g de manteiga ou margarina	3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de café de sal	

MODO DE FAZER

Ligue e amasse os cinco primeiros ingredientes até que a massa abra bolhas. Deixe descansar 1 hora, coberta com um pano. Divida a banha em três partes iguais. Estenda a massa com 1 cm de espessura, cubra com um terço da banha e polvilhe com uma colher de farinha. Dobre em quatro e deixe descansar 15 minutos. Repita este processo por mais duas vezes. Abra então a massa bem fina, corte rodela e forre com elas as forminhas, que devem ser redondas, de tamanho levemente maior que o das empadas. As forminhas devem ser molhadas com água antes de aplicar a massa. Coloque o recheio e asse em forno quentíssimo.

INGREDIENTES — RECHEIO

1kg de açúcar granulado	1 1/2 copo americano de leite
DOÇUCAR	25 gemas
1/2 litro de água	1 colher de chá de essência de baunilha
150g de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio fraco. Junte a farinha desfeita no leite e deixe engrossar com fogo brando. Retire, espere esfriar, adicione as gemas e a baunilha. Passe pela peneira e utilize.

panetone folhado

Receita (nº 62-A) enviada por Da. Eliana Costa Rizzo, residente à rua Um nº 53, Vila Ademar — São Miguel Paulista — SP

INGREDIENTES

1 colher de sopa de açúcar UNIAO
1 xícara de chá de leite morno
2 tabletes de fermento de pão
1 xícara de chá de farinha de trigo
4 ovos
1 colher de café de sal
3 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
3 colheres de sopa de manteiga ou
margarina

2 colheres de sopa de banha
1 xícara de chá de leite morno
1 colher de chá de canela em pó
700g de farinha de trigo
300g de manteiga ou margarina
150g de frutas cristalizadas picadas
150g de passas pretas sem sementes
150g de passas brancas sem
sementes
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Junte os quatro primeiros ingredientes e misture bem para fazer o fermento básico. Deixe crescer e acrescente os ingredientes seguintes, até a farinha. Sove bem a massa e deixe crescer até dobrar o volume. Estenda a massa com o rolo com a espessura de 1 cm. Passe metade da manteiga, dobre em três, torne a estender e a cobrir de novo toda a superfície com a manteiga restante. Abra a massa, corte em tiras, distribua as frutas cristalizadas e as passas sobre cada tira. Coloque umas sobre as outras e forme uma trança. Enrole em forma de rosca, coloque na assadeira e deixe crescer de novo. Passe a gema e asse no forno, com calor moderado.

baba ao rum

Receita (nº 45-A) enviada por Da. Josete Machado Miguel, residente à rua Pedro Magalhães nº 175, casa 3, Ipiranga — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 tabletes de fermento de pão	1 pitada de sal
2 colheres de sopa de leite morno	1 colher de sopa de açúcar UNIÃO
5 ovos	300g de farinha de trigo
250g de manteiga ou margarina	100g de passas sem sementes

MODO DE FAZER

Desmanche o fermento no leite. Acrescente os ingredientes restantes, menos as passas. Sove bem a massa até levantar bolhas. Junte, então, as passas e jogue em forma redonda de buraco, muito bem untada. A massa deve encher a forma até metade. Deixe levedar até aumentar para o dobro do volume. Asse em forno quente por 40 minutos. Depois de esfriar ensope com calda quente, mas sem retirar da forma. Só deve desenformar depois de bem frio. Se preferir, decore com geléia de damascos.

INGREDIENTES — CALDA

400g de açúcar granulado	1 xícara de chá de rum
DOÇUCAR	Raspa de limão
4 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e os ingredientes restantes, até obter uma calda em ponto de fio ralo. Utilize.

quindins

Receita (nº 66 - A) enviada por Da. Joana de Castro Filhinho, residente à rua Delfino Cintra nº 303 — Campinas — SP

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado	16 gemas
DOÇÚCAR	1 xícara de chá de coco ralado
2 copos americanos de água	Açúcar UNIÃO para polvilhar as
2 colheres de sopa de manteiga sem	forminhas
sal	

MODO DE FAZER

Junte o DOÇÚCAR com a água e ferva até obter uma calda em ponto de fio brando. Retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar. Acrescente as gemas passadas pela peneira e o coco, mexendo com colher de pau. Não deve ser batido. Despeje em forminhas de quindim, untadas com manteiga e polvilhadas com o açúcar. Asse no forno, em banho-maria. Forno quente. Retire das formas enquanto mornos. Arrume em forminhas de papel de alumínio.

Baba ao Rum



Quindins



panetone milanês

Receita (nº 81-A) enviada por Da. Zelinda Z. Sangiorato, residente à rua Brasil nº 689, Vila Vivaldi — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — FERMENTO BÁSICO

6 tablets de fermento de pão (90g)	1 colher de chá de açúcar UNIÃO
1 xícara de chá de água morna	1 xícara de chá de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Dissolva o fermento na água já adoçada, acrescente a farinha e deixe levedar até dobrar o volume.

INGREDIENTES — MASSA

12 colheres de sopa de açúcar	1 kg de farinha de trigo
UNIÃO	200g de cidras cristalizadas picadas
4 ovos	200g de laranjas cristalizadas picadas
3 colheres de sopa bem cheias de manteiga ou margarina	250g de passas pretas sem sementes
1 colher de sopa de banha	100g de nozes picadas
1/2 litro de leite morno	Gema para pincelar
1 colher de café de sal	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, junte o fermento básico, e depois os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Sove bem a massa, coloque em formas de papel, especiais para panetone, enchendo-as apenas até a metade. Deixe crescer até dobrarem o volume, faça um corte em cruz, pincele com gema e leve ao forno já quente, por cerca de 30 minutos.

ataief (doce sírio)

Receita (nº 101-A) enviada por Da. Thereza Bassi, residente à rua do Acre nº 107, Moóca — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de farinha de trigo
1 pitada de sal

Leite suficiente
200g de manteiga derretida

MODO DE FAZER

Com a farinha, o sal e o leite, prepare uma massa de consistência regular, nem muito mole nem muito dura. Faça trinta pequenas bolas iguais. Abra com o rolo, formando pequenos discos. Passe-lhes a manteiga, um a um. Dobre ao meio. Abra novamente com o rolo, dando-lhes o formato de uma tira. Enrole-as sobre si mesmas, fazendo canudos. Com as pontas dos dedos, vá abrindo uma das extremidades e fechando a oposta, dando à massa o formato de uma tigela pequena. Coloque o recheio, feche bem a abertura e asse em forno moderado. Depois de prontas mergulhe-as em calda e sirva mornas.

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de ricota amassada

3 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO

MODO DE FAZER

Amasse a ricota com o açúcar e utilize.

INGREDIENTES — CALDA

400g de açúcar granulado
DOÇUCAR

1/2 litro de água
Caldo de 1 limão

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e deixe ferver até obter o ponto de fio brando. Utilize.

charlotte russe

Receita (nº 116-A) enviada por Da. Yolanda Mezzalira, residente à rua Prudente de Morais nº 446 — Jundiaí — SP

INGREDIENTES — CHARLOTTE

200g de açúcar UNIÃO	1 colher de café de essência de baunilha
6 gemas	6 claras em neve
1/2 litro de leite	250 g de biscoitos champanhe
6 folhas de gelatina branca	
1 xícara de chá de água fervente	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma gemada fofa e clara. Junte o leite quente e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Retire do fogo, acrescente a gelatina, previamente amolecida em água fria e dissolvida na água fervente, e a baunilha. Deixe esfriar, acrescente as claras e despeje numa forma de charlotte, já forrada com os biscoitos. Leve à geladeira até o dia seguinte. Desenforme e decore com chantilly, se for de seu gosto.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1 copo americano de creme de leite fresco e gelado	3 gotas 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 batadeira. Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.

fatias mineiras

Receita (nº 134-A) enviada por Da. Beatriz de Oliveira, residente à rua São João nº 106, ap. 302 — Juiz de Fora — MG

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado	3 claras em neve
DOÇÚCAR	125g de queijo mineiro duro ralado
3 xícaras de chá de água	Açúcar UNIÃO suficiente para passar as fatias
125g de manteiga ou margarina	
125g de farinha de trigo peneirada	
6 gemas	

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Retire do fogo, junte a manteiga ou margarina, e deixe esfriar. Acrescente os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada, misturando bem mas sem bater. Asse em assadeira nº 0, untada e forrada com papel também untado. Forno quente. Depois de frio, desenforme, retire o papel e corte em quadrados, passando-os pelo açúcar.

crêpes suzette

Receita (nº 145-A) francesa autêntica enviada por Da. Regina Salles, residente à rua Teodureto Souto nº 435 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa rasas de açúcar

UNIÃO

125g de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de sopa de manteiga
derretida

2 ovos

2 colheres de sopa de creme de leite

1 copo americano de leite

1 colher de sopa de conhaque ou
rum

Manteiga ou margarina para fritar
os crêpes

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes no liquidificador, passe para uma tigela e deixe descansar por 1 hora. Despeje pequenas porções de massa numa frigideira pequena, sobre a gordura bem quente. Frite de um lado, vire e frite do outro, sempre com fogo moderado. Quando terminar todos, reserve e prepare o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

50g de açúcar de confeiteiro

GLAÇÚCAR

50g de manteiga sem sal

1 colher de chá de caldo de laranja

1 colher de chá de licor Curaçau

Raspa fina de 1 laranja

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até ficar em creme. Acrescente os ingredientes restantes, batendo sempre. Passe um pouco de recheio em toda a superfície dos crêpes, dobre em quatro e coloque-os no prato ou taça de serviço, em banharia e reserve.

continua

INGREDIENTES — CALDA

6 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

4 colheres de sopa de licor Curaçau

2 colheres de sopa de conhaque

1 colher de sopa bem cheia de
manteiga

1 copo americano de caldo de
laranja

Raspa de 1 laranja média

1/2 xícara de chá de conhaque

MODO DE FAZER

Reserve a meia xícara de conhaque. Junte os ingredientes restantes e ferva por 5 minutos. Despeje sobre os crêpes. Numa concha es quente o conhaque até ele pegar fogo. Deixe flambar e jogue sobre a calda. Sirva imediatamente.

shalom de ricota

Receita (nº 143-A) israelense, muito saborosa, enviada por Da. Cecília Blunberg, residente à avenida 23 de Maio nº 12 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

250g de farinha de trigo	250g de manteiga ou margarina
1 pitada de sal	1 gema para pincelar
1 copo americano mal cheio de água gelada	Nozes ou castanhas-do-Pará moídas para decorar

MODO DE FAZER

Amasse os três primeiros ingredientes até que a massa fique macia. Deixe descansar 30 minutos. Abra com a espessura de 1/2 cm, divida a manteiga ou margarina em cinco partes iguais e espalhe uma delas em toda a superfície da massa. Dobre em quatro, estenda de novo e espalhe outra parte da manteiga ou margarina, procedendo do mesmo modo, até terminar todos os pedaços. Guarde na geladeira, embrulhada num pano úmido. No dia seguinte abra bem fina e corte em retângulos de 6x8 cm. Coloque o recheio no centro e dobre sobre ele os dois extremos, torcendo as pontas. Pincele com a gema e asse em assadeira levemente untada, em forno quente. Depois de prontos, mergulhe-os na calda e salpique-os com as nozes ou castanhas.

INGREDIENTES — RECHEIO

4 colheres de sopa de açúcar	100g de frutas cristalizadas picadas
UNIÃO	1 gema
200g de ricota fresca e amassada	

MODO DE FAZER

Junte e amasse todos os ingredientes com um garfo. Utilize.

INGREDIENTES — CALDA

200g de açúcar granulado	1 cálice de rum
DOÇUCAR	4 colheres de sopa de mel
1 copo americano de água	

MODO DE FAZER

Ferva todos os ingredientes até obter um ponto de fio grosso. Utilize.

papos-de-anjo diferentes

Receita (nº 157-A) enviada por Da. Helena B. Castro, residente à rua 13 de Maio nº 1.611 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

10 gemas

MODO DE FAZER

Bata as gemas até triplicarem de volume. Leve ao forno, em banho-maria, em forminhas bem untadas com manteiga. Não deixe corar. Retire, quando espetando um palito este sair seco. Reserve.

INGREDIENTES — CALDA E COBERTURA

250g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

2 copos americanos de água

1 vidro pequeno de leite de coco

1/2 colher de chá de raspa de limão

1 colher de sopa de manteiga

100g de nozes picadas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar uma calda em ponto de fio forte. Junte o leite de coco, deixe ferver um pouco mais e retire do fogo. Mergulhe os papos-de-anjo nesta calda por 30 minutos e deixe escorrer na peneira. Torne a levar a calda ao fogo, adicionando então a raspa de limão e a manteiga. Quando o ponto for bem forte e borbulhante, retire do fogo, bata rapidamente e despeje sobre os papos-de-anjo. Deixe escorrer um pouco, passe-os pelas nozes e arrume em forminhas de papel.

pastiera di grano

Receita (nº 166-A) enviada por Da. Ângela Prattes, residente à rua Costa Júnior nº 184 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

150g de açúcar UNIÃO
300g de margarina
3 ovos

600g de farinha de trigo
Açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes sem trabalhar muito a massa. Só até ligar. Deixe descansar 30 minutos. Abra a massa com o rolo e forre com ela uma forma desmontável, untada com margarina. Aplique o recheio, faça tiras finas com as aparas da massa e faça um gradeado na superfície. Leve ao forno moderado. Depois de fria, polvilhe com o GLAÇÚCAR.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de trigo em grão	3 gemas
1/2 litro de leite quente	1 pitada de canela em pó
1 pitada de sal	2 colheres de café de essência de
Casca de limão a gosto	baunilha
1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	200g de frutas cristalizadas bem
300g de açúcar UNIÃO	picadas
500g de ricota fresca passada pela	200g de passas sem sementes
peneira	3 claras em neve

MODO DE FAZER

Deixe de véspera o trigo de molho em água fria, leve-o ao fogo com bastante água e deixe ferver 15 minutos. Escorra e leve ao fogo com o leite e sal, o limão e o açúcar (1 colher de sopa). Tampe a panela e deixe cozer lentamente até secar o leite. Deixe esfriar e retire a casca de limão. Em separado, junte os ingredientes restantes reservando as claras. Misture o trigo reservado, bata bem e, no fim, ligue com as claras. Utilize.

quindão

Receita (n° 161-A) enviada por Da. Francisca Rolim, residente à rua Francisco Leifão n° 144, Pinheiros — São Paulo — SP

INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO

1 coco médio ralado

15 gemas

2 colheres de sopa de manteiga
amolecida

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e bata bem com colher de pau, até obter uma massa homogênea. Deixe descansar durante 1 hora. Coloque a massa numa forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha peneirada. Deixe repousar por mais 2 horas. Asse então em banho-maria, em forno forte, com a forma tampada com papel de alumínio, durante 1 hora. Quando pronto, retire do forno, aguarde 15 minutos, agite a forma para que o quindão se desprenda bem e desenforme.

charlotte de coco

Receita (nº 178-A) enviada por Da. Walda Martins Correia, residente à rua Cardeal Arcoverde nº 600, Pinheiros — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 cocos ralados	9 claras
1 copo americano de leite fervente	500g de creme de leite fresco e
15 folhas de gelatina incolor	gelado
350g de açúcar de confeiteiro	300g de biscoitos champanhe
GLAÇUCAR	1/2 vidro de geléia de damascos

MODO DE FAZER

Reserve duas xícaras de chá de coco e adicione o leite ao restante. Leve ao fogo em banho-maria, esquite e extraia todo o leite, espremendo o coco num guardanapo. Reserve. Em separado, amoleça a gelatina em água fria e adicione-a ao leite de coco ainda quente. Junte o açúcar com as claras e bata na velocidade máxima da batedeira, até formar um suspiro firme. Acrescente a mistura reservada e o creme de leite, levemente batido, ligando tudo sem bater. Unte uma forma alta, cubra-a com papel de alumínio e forre com os biscoitos, apertando-os bem para que o creme não passe para fora. Despeje o recheio com cuidado, até a beirada superior dos biscoitos. Leve à geladeira por 4 horas, corte as pontas excedentes dos biscoitos e desenforme no prato em que for servir. Cubra com a geléia, usando um pincel e polvilhe com o coco reservado (2 xícaras).

bom-bocado de assadeira

Receita (nº 193-A) enviada por Da. Justina Fernandes Nietto, residente à rua Boa Esperança nº 532 — Bauru — SP

INGREDIENTES

800g de açúcar UNIÃO	2 cocos ralados sem casca
200g de farinha de trigo	1 copo americano de leite
12 ovos	2 colheres de sopa de manteiga
100g de queijo parmesão ralado	

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a farinha e os ovos, e bata muito bem. Acrescente os ingredientes restantes e ligue tudo até obter uma massa homogênea. Coloque em tabuleiro untado, com o fundo forrado com papel também untado e asse no forno bem quente. Desenforme frio e corte em quadrados.

fatias da china

Receita (nº 197-A) enviada por Da. Helena Fernandes de Magalhães, residente à rua Engº Andrade Júnior nº 402 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA

800g de açúcar granulado
DOÇUCAR

1/2 litro de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter ponto de fio fino. Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES — MASSA

12 gemas

3 colheres de chá de água de flor de
laranjeira ou 1/2 copo americano de
rum

MODO DE FAZER

Passe as gemas pela peneira e bata-as na batedeira até dobrarem o volume e ficarem claras. Despeje numa assadeira pequena, untada e forrada com papel também untado. Leve ao forno quente, em banho-maria, até que a massa cresça, mas sem tomar cor. Deixe esfriar, corte em quadrados. Coloque-os na calda fria, e deixe até o dia seguinte. Adicione então a água de flor de laranjeira ou rum, e leve ao fogo virando até as fatias ficarem transparentes. Sirva em compoteira, de pois de completamente frias.

Docinhos

docinhos

Marronzinho Canadá.....	85
Bem-casados de chocolate.....	86
Confeitos de amendoins.....	87
Suspiros recheados.....	88
Nougat.....	89
Segredinhos de suspiros.....	90
Carioquinhas de ameixas.....	91
Segredinhos de amor.....	92
Passas recheadas.....	93
Amendolitas.....	94
Tortinhas gaúchas.....	95
Delícias ao rum.....	96
Cocadas de gala.....	97
Quadrinhos gelatinosos de bananas.....	98

Marronzinho Canadá



Bem-casados de Chocolate



marronzinho canadá

Receita (nº 98-A) enviada por Da. Zoé Amaral Osório, residente à avenida Chibará
nº 249, Moema — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de feijão de soja
800g de açúcar UNIAO
1 colher de sopa de água

1 colher de chá de essência de
baunilha
3 gotas de essência de amêndoas

MODO DE FAZER

Deixe o feijão de molho em água, de um dia para o outro. Tire a casca, esfregando os grãos com as mãos. Cozinhe em panela de pressão, com bastante água, durante 1 hora. Escorra e passe pela peneira. Misture o açúcar e a água e leve ao fogo, mexendo sempre, até se soltar da panela. Acrescente as essências, deixe esfriar e enrole em bolas do tamanho de castanhas. Reserve até passar pelo glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

500g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR

2 xícaras de café de leite frio

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite, mexendo sempre até obter uma espécie de mingau bem fino. Passe as bolas e deixe escorrer pela peneira. Quando secarem, embrulhe em papel prateado.

bem-casados de chocolate

Receita (nº 129-B) enviada por Da. Nádia Santos Beltrame, residente à rua Engº Prudente Meireles de Moraes nº 706 — São José dos Campos — SP

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE

5 colheres de sopa de açúcar

UNIAO

5 ovos

80g de chocolate meio amargo em tablete

4 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire a taça da batedeira e misture o chocolate derretido em banho-maria, e a farinha, mexendo tudo sem bater. Asse em forno moderado, em assadeira nº 2, untada e forrada com papel também untado. Desenforme e reserve.

INGREDIENTES — CALDA DE CHOCOLATE

80g de chocolate meio amargo em tablete

1 xícara de chá de água

1 colher de sopa de açúcar UNIAO

1 xícara de café de licor de cacau

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes, menos o licor. Leve ao fogo até derreter o chocolate e tomar consistência cremosa. Retire do fogo e acrescente o licor. Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES — GLACÊ DE CHOCOLATE

4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

1 colher de café de essência de baunilha

80g de chocolate meio amargo em tablete

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

Chocolate granulado e cerejas para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme. Junte a baunilha, o chocolate derretido em banho-maria e frio, e, sem parar de bater, adicione o creme de leite. Reserve.

MONTAGEM DO DOCE

Corte a massa em rodela ou quadrados. Abra no sentido horizontal e coloque a calda unindo de novo. Passe a calda por toda a parte lateral e role no chocolate granulado. No centro faça uma pitanga com o glacê e decore com uma cereja.

confeitos de amendoins

Receita (n° 71-A) enviada por Da. Floriza Santos Colela, residente à rua Jordão Ferreira n° 14 — São José dos Campos — SP

INGREDIENTES

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1 xícara de chá de leite | 1 xícara de chá de amendoins |
| 1/2kg de açúcar UNIÃO | torrados e moídos |
| 1 colher de sopa de chocolate em pó | 1 colher de sopa de mel |
| 4 gemas passadas pela peneira | Chocolate granulado para passar os |
| 1 colher de sobremesa de manteiga | confeitos |
| 1 coco pequeno ralado | |

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes pela ordem indicada e leve ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Retire para um prato e deixe esfriar. Faça pequenas bolas, passe-as por chocolate granulado e arrume-as em forminhas de papel.

suspiros recheados

Receita (n° 94-A) enviada por Da. Marlene B. Gonçalves, residente à rua da Moóca n° 2.082, ap. 11 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — SUSPIRO

6 claras

400g de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Misture as claras e o açúcar e bata na batedeira até não cair mais das pás. Reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 gemas

250g de açúcar UNIÃO

1 coco ralado

250g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Misture as gemas, o coco e o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Junte as nozes, misture bem e volte ao fogo, continuando a mexer até dar ponto de enrolar. Espere esfriar. Faça pequenas bolas com recheio, mergulhe-as no suspiro e coloque-as em assadeira forrada com papel pardo e untado. Leve ao forno para corar, com temperatura baixa (120° C).

nougat

Receita (n° 31-B) enviada por Da. Nilza Siqueira Anderson, residente à rua Visc. de Pirajá n° 786, ap. 21 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

650g de açúcar granulado

DOÇUCAR

2 xícaras de chá de água

2 xícaras de chá de mel

6 claras em neve

1kg de amendoins sem pele e
torrados

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar, água e mel, até chegar ao ponto de fio grosso. Jogue a calda quente sobre as claras, batendo sempre até a mistura esfriar. Torne a levar ao fogo brando, mexendo sempre até soltar da panela. Retire do fogo e bata bem até amornar. Misture o amendoim e despeje essa massa em mármore untado, alisando com uma faca. Depois de frio, corte o nougat como preferir e embrulhe em papel celofane.

segredinhos de suspiro

Receita (nº 108-A) enviada por Da. Maria Aparecida Inácio Rosa, residente à rua dos Junquilhos nº 65, Vila Alpina — São Paulo — SP

INGREDIENTES — 1ª MASSA

200g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 xícara de chá de água

12 gemas passadas pela peneira

1 colher de chá de manteiga sem sal

1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar e adicione o restante dos ingredientes mexendo sempre em fogo brando, até aparecer o fundo da panela. Reserve para esfriar.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

125g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1/2 xícara de chá de água

175g de nozes moídas

4 gemas passadas pela peneira

100g de passas sem semente
amaciadas numa infusão de rum

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter uma calda de ponto de fio. Acrescente as nozes, as gemas, e dois terços das passas moídas. Leve ao fogo mexendo sempre até se descolar da panela. Reserve para esfriar.

INGREDIENTES — SUSPIRO

200g de açúcar de confeiteiro

GLAÇUCAR

4 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras, usando a velocidade máxima da batedeira, até obter um merengue bem firme. Utilize.

MONTAGEM DO DOCE

Envolve cada passa, do terço que reservou, numa camada fina da primeira massa. Depois, noutra camada, também fina, da segunda massa, dando o formato de uma pequena bola. Passe cada uma no suspiro e leve ao forno, em tabuleiro untado, só até secarem. O forno deve ser brando.

carioquinhas de ameixas

Receita (nº 109-A) enviada por Da. Suzana Rôla Soranço, residente à rua Alberto Bacarat nº 32 — Santos — SP

INGREDIENTES

500g de ameixas-pretas
500g de açúcar UNIÃO
1 coco ralado

Açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR para passar os doces
Confeitos prateados para decorar

MODO DE FAZER

Retire os caroços das ameixas e passe-as na máquina de moer. Acrescente o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até atingir o ponto de bala. Junte o coco, misture bem e retire do fogo. Despeje num prato untado e deixe esfriar. Faça pequenas bolas, passe no GLAÇÚCAR e arrume em forminhas de papel dourado, colocando um confeito prateado em cada uma.

segredinhos de amor

Receita (nº 111-A) enviada por Da. Elisabete Araújo, residente à rua Boa Morte nº 939 — Limeira — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar UNIÃO

500g de nozes moídas

7 gemas

3 claras

1 copo americano de água

250g de ameixas - pretas bem macias

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, menos as ameixas, e leve ao fogo, mexendo sempre até que a massa se descole do fundo da panela. Retire, deixe esfriar, e faça pequenos croquetes, colocando como recheio um pedaço de ameixa ou inteira, se quiser os doces maiores. Passe os doces no glacê e deixe secar bem.

INGREDIENTES — GLACÊ

500g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR

8 colheres de sopa de leite

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes e leve ao banho-maria para ligarem bem. Depois de morno, utilize.

passas recheadas

Receita (nº 50-A) enviada por Da. Maria de Lourdes Santos, residente à rua A nº 192 — Tauhaté — SP

INGREDIENTES — BÁSICO

500g de uvas-passa
tipo Málaga em cacho

MODO DE FAZER

Limpe as passas com um pano, com cuidado para não se soltarem dos cabos. Dê um talho em cada passa, até o meio. Retire as sementes e reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar UNIÃO 50g de manteiga sem sal
14 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Lleve todos os ingredientes ao fogo brando, mexendo sempre, até se soltar da panela. Passe para um prato untado e reserve até o dia seguinte.

MONTAGEM DOS DOCES

Faça pequenas bolas do recheio e coloque nas passas, introduzindo-as de forma a imitar botões de flores. Decore a bandeja com folhas de parreira.

amendolitas

Receita (nº 139-A) italiana, enviada por Da. Helena Di Sessa, residente à rua Guaratinguetá nº 183, Moóca — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

220g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1/2 copo americano de água

1 colher de sopa de manteiga

350g de batatas macias, cozidas e

passadas pela peneira

200g de amêndoas sem pele

2 gotas de essência de amêndoas

MODO DE FAZER

Com o açúcar e a água, prepare uma calda em ponto de fio. Junte a manteiga e a batata, e mexa sempre até soltar-se da panela. Acrescente as amêndoas (100g) passadas pela máquina e a essência. Leve ao fogo por mais 5 minutos. Deixe esfriar e faça os doces, rolando-os em forma de pequenas bolas. Passe-as no glacê e em seguida nas amêndoas restantes torradas e moídas.

INGREDIENTES — GLACÊ

500g de açúcar de confeiteiro

GLAÇUCAR

2 xícaras de café de leite

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite e leve ao banho-maria, até derreter. Utilize.

tortinhas gaúchas

Receita (nº 148-A) enviada por Da. Ida Teixeira, residente à rua dos Voluntários nº 511 — Pelotas — RS

INGREDIENTES — MASSA

1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	200g de farinha de trigo
100g de manteiga ou margarina	Cerejas para decorar
2 colheres de sopa de água	

MODO DE FAZER

Amasse todos os ingredientes, até obter uma massa lisa e seca. Forre forminhas pequenas, asse com calor moderado, deixe esfriar e recheie com ovos moles. Decore com uma cereja cortada em flor.

INGREDIENTES — OVOS MOLES

12 gemas passadas pela peneira	12 colheres de sopa de leite
10 colheres de sopa de açúcar	
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Utilize morno.

delícias ao rum

Receita (nº 156-A) enviada por Da. Raimunda Taiani, residente à rua Pamplona nº 1.000 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

12 gemas
2 ovos

50g de farinha de trigo
1 pitada de sal

MODO DE FAZER

Bata as gemas com os ovos até obter uma massa clara e bem fofa. Acrescente a farinha peneirada e o sal, misturando sem bater. Asse em forminhas bem untadas, no forno com calor moderado. Retire quando a massa estiver corada e firme. Deixe esfriar para desenformar. Cubra os doces com calda e deixe-os embeber bem, até ficarem transparentes. Coloque-os numa peneira para escorrerem, e depois, se quiser, passe-os por açúcar UNIAO.

INGREDIENTES — CALDA

1kg de açúcar granulado
DOÇUCAR
2 copos americanos de água

1 copo americano de rum
Caldo de 2 limões

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Retire do fogo e junte o rum e o limão. Utilize.

cocadas de gala

Receita (nº 195-A) enviada pelas Diretoras do "Instituto Meninos de São Judas Tadeu", à avenida Itacira nº 2.801, Jabaquara — São Paulo — SP

INGREDIENTES — COCADA

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1,2kg de açúcar granulado | 2 cocos ralados com o peso de 1kg |
| DOÇÚCAR | cada |
| 3 copos americanos de água | 2 claras em neve |

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de bala mole. Retire do fogo, acrescente o coco e as claras. Leve de novo ao fogo por 5 minutos. Reserve até esfriar. Coloque, às colheradas, num tabuleiro forrado com papel alumínio, ou use forminhas de vários feitios, e leve ao sol para secarem. Desenforme e deixe um pouco mais ao sol para cristalizarem dos dois lados. Depois de secas, decore com glacê real, usando o bico de pitanga, ou sirva simples, se for mais de seu gosto.

INGREDIENTES — GLACÊ REAL

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 1/2 colher de sopa de caldo de limão | 2 gotas de essência de baunilha |
| 1 clara em neve | |
| Açúcar de confeitiro | |
| GLAÇÚCAR | |
| suficiente para que o glacê não caia da colher | |

MODO DE FAZER

Junte o limão com a clara e vá adicionando o açúcar até obter uma massa firme. Aromatize com a baunilha e utilize. Pode dividir este glacê em duas ou três partes, colocando em cada uma pequena porção de anilina vegetal, nas cores desejadas para a decoração. Se preferir uma cobertura mais simples, use o chamado glacê branco.

INGREDIENTES — GLACÊ BRANCO

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 500g de açúcar de confeitiro | 10 colheres de sopa de água |
| GLAÇÚCAR | |

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com a água, batendo bem. Use um pincel para cobrir as cocadas.

quadrinhos gelatinosos de bananas

Receita (nº 198-B) enviada por Da. Maria Augusta do Valle, residente à rua Cons. Brotero nº 541, ap. 22 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

900g de açúcar UNIÃO
1kg de bananas-nanicas maduras
mas firmes
1 colher de sopa de manteiga
3/4 de xícara de café de caldo de
limão

Gotas de anilina vermelha, a seu
gosto
Açúcar granulado GRANÇÚCAR,
para passar os doces

MODO DE FAZER

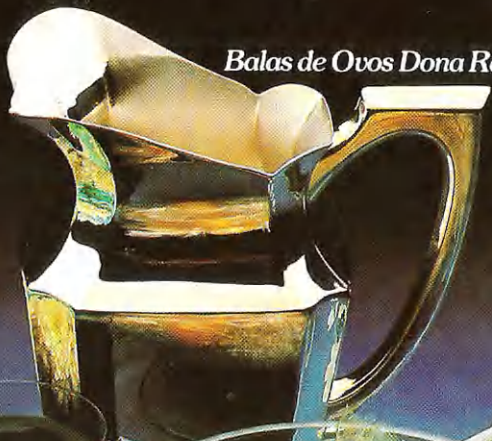
Misture o açúcar com as bananas moídas e leve ao fogo moderado, mexendo por 10 minutos. Junte a manteiga e continue mexendo até completar 30 minutos. Acrescente o limão e a anilina misturados e conserve no fogo mais 10 minutos, mexendo sempre. Despeje a massa numa assadeira 20x30 cm, levemente untada com manteiga. Depois de completamente fria, corte em pequenos quadrados e passe no GRANÇÚCAR. Pode aguardar o dia seguinte para cortar. É importante observar que este doce deverá ser preparado dentro dos tempos já indicados. Perde sabor, se não for feito com este cuidado.

*Docinhos
Vidrados*

docinhos vidrados

Balas de ovos Dona Raquel	103
Docinhos de nozes	104
Nozes vidradas	105
Caixinhas de ovos	106
Balas baianas	107
Camafeus	108

Balas de Ovos Dona Raquel



Docinhos de Nozes



balas de ovos dona raquel

Receita (n° 20-A) enviada por Da. Maria Thereza Speers Hayden, residente à avenida Washington Luiz n° 234, ap. 5 — Santos — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR
2/3 de xícara de chá de água
13 gemas
1 colher de chá de manteiga fresca e
sem sal

1 colher de café de essência de
baunilha
Açúcar granulado GRANÇÚCAR
suficiente para passar as balas

MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter um ponto de fio. Deixe esfriar e misture com as gemas já passadas pela peneira. Adicione a manteiga e leve ao fogo em banho-maria mexendo sempre de um lado para o outro e não em círculo, até desprender da panela. Retire do fogo, coloque a baunilha e deixe até o dia seguinte. Faça pequenas bolas, passe cada uma no GRANÇÚCAR e depois na calda vidrada.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

1 1/2 xícara de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até o ponto de bala dura. Experimente a calda em uma xícara de água fria. Quando estalar no fundo, como vidro, está pronta. Utilize. Coloque as balas numa superfície untada até esfriar e embrulhe em papel celofane.

docinhos de nozes

Receita (nº 32-A) enviada por Da. Benedita Ferreira do Amaral, residente à rua Pe. Adelino nº 1.059, Belém — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de passas sem sementes	300g de miolo de nozes
1 copo americano de vinho branco doce	8 gemas
	250g de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Deixe as passas de infusão no vinho durante 15 minutos. Escorra um pouco e passe-as pela máquina juntamente com as nozes. Adicione os ingredientes restantes, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até descolar do fundo da panela. Despeje num prato untado e reserve até o dia seguinte. Faça então os doces no formato de pequenas bolas, passe-os na calda vidrada e vá colocando numa superfície fria, untada com manteiga. Depois de esfriarem completamente, embrulhe-os em papel celofane.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

500g de açúcar granulado	1 copo americano de água
DOÇUCAR	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até que colocando uma gotas de calda num copo com água fria, elas solidifiquem e estalem como vidro. Utilize rápido.

nozes vidradas

Receita (nº 60-A) enviada por Da. Daisy Castro Mendes, residente à rua Gal. Júlio Salgado nº 647 — Pindamonhangaba — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar granulado	3 gemas
DOÇUCAR	100g de nozes moídas
1/2 copo americano de água	Nozes suficientes para decorar
1 colher de chá de manteiga sem sal	

MODO DE FAZER

Faça uma calda em ponto de fio, fervendo o açúcar com a água. Deixe esfriar e adicione a manteiga. Depois de bem frio, junte o restante dos ingredientes e mexa em fogo brando até desprender da panela. Espere esfriar completamente, enrole em pequenas bolas, aplicando uma meia noz em cada uma delas. Passe na calda vidrada e deixe esfriar sobre uma superfície fria e untada. Coloque em forminhas de papel de alumínio.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

300g de açúcar granulado	Caldo de 1/2 limão
DOÇUCAR	
1 copo americano de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o limão, até que, colocando umas gotas de calda num copo com água fria, elas solidifiquem e estalem como vidro. Utilize rápido.

caixinhas de ovos

Receita (nº 69-B) enviada por Da. Felícia Ribeiro Novaes, residente à rua Paulo de Faria nº 27, Tucuruvi — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 1/2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR
1 copo americano de água
12 gemas
6 claras

1/2 colher de sopa de manteiga sem
sal
1 colher de sopa bem cheia de
farinha de trigo
50g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar, acrescente as gemas ligeiramente batidas, as claras em neve e os ingredientes restantes, menos as nozes. Mexa em fogo brando, até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar completamente. Faça pequenas bolas, passe-as nas nozes e, em seguida, na calda vidrada colocando-as para esfriar, numa superfície fria e untada. Use forminhas de papel de alumínio para colocar os doces.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

300g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1 copo americano de água

1 colher de sopa de vinagre

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o vinagre, até que, colocando umas gotas de calda num copo com água fria, elas solidifiquem e estalem como vidro. Utilize rápido.

balas baianas

Receita (nº 72-A) enviada por Da. Márcia Giudicissi, residente à rua Floriano nº 73 — Dourado — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar UNIÃO
5 gemas
1 coco ralado

1 colher de sopa de manteiga
1 copo americano de leite

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Tire do fogo, deixe esfriar e faça bolas do tamanho desejado. Passe-as na calda vidrada, deixando-as esfriar sobre uma superfície fria e untada. Arrume em forminhas de papel de alumínio.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

500g de açúcar granulado
DOÇUCAR

1 1/2 copo americano de água
Caldo de 1/2 limão

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o limão, até que, colocando umas gotas de calda num copo de água fria, elas solidifiquem e estalem como vidro. Utilize rápido.

camafeus

Receita (nº 102-A) enviada por Da. Aparecida Monteiro, residente à rua 13 de Maio nº 288 — Amparo — SP

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 copo americano de água

300g de nozes moídas

10 gemas

Nozes suficientes para decorar

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio brando. Acrescente as nozes moídas, deixe esfriar um pouco e junte as gemas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Espere esfriar, faça pequenas bolas e aplique uma metade de noz de cada lado, apertando ligeiramente. Passe-as na calda vidrada, deixe esfriar numa superfície untada com manteiga e arrume depois em forminhas de papel de alumínio.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

500g de açúcar granulado

DOÇUCAR

2 xícaras de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até que, colocando umas gotas de calda num copo com água fria, elas solidifiquem e estalem como vidro. Utilize rápido.

*Pães
e
Roscas*

pães e roscas

Flor de coco	111
Paêzinhos de maçãs	112
Pão de ricota	113
União em espirais	114
Paêzinhos de coco	115
Pão de abóbora	116
Sonho americano.....	117
Rosca doce	118
Rosca de mandioca	121
Fatias húngaras.....	122
Pão folhado americano	123
Meia-lua	124
Paêzinhos deliciosos de natal	125
Sonhos celestiais	126

flor de coco

Receita (n° 127-A) enviada por Da. Maria de Lourdes Neri, residente à rua dos XVvintes n° 667, Brás — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 tabletes de fermento de pão (45g)	5 gemas
2 xícaras de chá de leite morno	700g de farinha de trigo
5 colheres de sopa de açúcar	

UNIÃO

MODO DE FAZER

Desmanche o fermento no leite, junte os ingredientes pela ordem indicada e amasse bem até abrir bolhas. Deixe levedar até dobrar o volume, conservando a massa coberta com um pano. Abra a massa com um rolo, bem fino, passe o recheio e enrole como rocambole. Corte em fatias de 1 1/2cm e disponha-as numa assadeira untada, mantendo entre elas o espaço necessário para crescerem sem se colarem. Deixe descansar por mais 30 minutos e leve ao forno com calor moderado. Depois de assadas e frias enfeite cada fatia com creme de chantilly.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 coco ralado
250g de manteiga	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até ficar cremoso. Passe em toda a superfície da massa. Espalhe por cima o coco.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

pãezinhos de maçãs

Receita (nº 56-A) enviada por Da. Dilce de V. Jacintho, residente à rua Dr. Quirino nº 1.353 — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 tabletes de fermento de pão (30g)	3 colheres de sopa de banha
1 copo americano de água morna	1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de chá de açúcar UNIAO	2 ovos
1 colher de chá de sal	750g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Dissolva o fermento na água e vá juntando os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada, acrescentando a farinha aos poucos. Sove a massa até fazer bolhas. Deixe levedar por 1 hora, ou até dobrar o seu volume. Abra a massa com o rolo, com a espessura de 1/2 cm, coloque o recheio e corte a massa em quadrados, enrolando-os de ponta a ponta. Deixe levedar novamente por mais 1 hora. Asse em forno quente. Depois de assados e ainda quentes, cubra-os com glacê.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 colheres de sopa de manteiga derretida	100g de passas sem sementes
2 maçãs descascadas e em fatias finas	

MODO DE FAZER

Espalhe a manteiga na massa já aberta, cubra com as maçãs e as passas.

INGREDIENTES — GLACÊ

2 copos americanos de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	4 colheres de sopa de leite
---	-----------------------------

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite e leve ao banho-maria mexendo para ligar. Utilize.

pão de ricota

Receita (n° 69-A) enviada por Da. Esther A. Menezes, residente à rua Minas Gerais n° 115 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

50g de fermento de pão	1 colher de chá de sal
1 xícara de chá de leite morno	1 colher de sopa de manteiga
2 ovos	500g de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar	Gema para pincelar
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Dissolva o fermento no leite e acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Sove bem a massa e deixe levedar até dobrar o volume. Abra a massa com o rolo na espessura de 1/2cm, espalhe o recheio e enrole como rocambole. Deixe levedar bem, picle com a gema e asse em forno quente.

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de ricota fresca	1 colher de sopa de manteiga
100g de passas sem sementes	5 colheres de sopa de açúcar UNIÃO
2 ovos	1 colher de chá de baunilha

MODO DE FAZER

Esmague a ricota e misture com os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Utilize.

Obs.: Esta porção de massa dá para fazer dois pães.

união em espirais

Receita (nº 75-A) enviada por Da. Diva Pereira Cassiano, residente à rua Dr. Felix nº 117, Aclimação — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 colher de sopa rasa de açúcar	3 gemas
UNIÃO	1 colher de chá de sal
50g de fermento de pão	5 xícaras de chá rasas de farinha de trigo
1 copo americano de leite morno	

MODO DE FAZER

Misture pela ordem indicada todos os ingredientes e amasse até fazer bolhas. Deixe levedar até dobrar o volume cerca de uma hora. Tire um pedaço da massa, estenda com o rolo e forre o fundo de uma forma redonda, bem untada. Estenda a massa restante, coloque o recheio e enrole como rocambole. Corte em pedaços de 3 cm de espessura. Coloque-as bem juntas, com o corte para cima, sobre o fundo da forma já forrada. Deixe dobrar o volume e asse em forno quente. Depois de pronto jogue a calda sobre a massa, apague o forno e deixe-a dentro até esfriar.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 copo americano de açúcar	2 colheres de sopa de coco ralado
UNIÃO	2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e bata até ficar cremoso. Utilize.

INGREDIENTES — CALDA

1 copo americano de açúcar	1 colher de café de essência de baunilha
UNIÃO	1 colher de café de canela em pó
1 copo americano de leite	

MODO DE FAZER

Ferva todos os ingredientes até engrossar um pouco. Utilize.

pãezinhos de coco

Receita (n° 76-A) enviada por Da. Consuelo Vasconcelos, residente à rua Visc. do Rio Branco n° 439 — Ribeirão Preto — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de farinha de trigo	1 ovo
150g de açúcar UNIAO	2 tabletes de fermento de pão
100g de manteiga ou margarina	1/4 de litro de leite morno
1 colher de café de sal	150g de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER

Coloque a farinha em monte. Abra uma cova no centro e jogue o açúcar, os 100g de manteiga ou margarina, o sal e o ovo. Mexa para misturar e acrescente o fermento dissolvido no leite. Amasse tudo, sove bem a massa e deixe crescer até dobrar o volume. Abra a massa com o rolo até ficar com 1cm de espessura, passe a manteiga ou margarina restante e dobre em quatro partes. Torne a abrir a massa, coloque o recheio. Corte em quadrados de 10 cm, depois corte cada um deles em diagonal formando triângulos e enrole por uma das pontas até a outra oposta. Deixe crescer de novo e asse em forno quente. Depois de prontos, regue-os com a calda.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 ovos	250g de coco ralado
--------	---------------------

MODO DE FAZER

Bata os ovos, junte o coco e utilize.

INGREDIENTES — CALDA

150g de açúcar granulado	1/2 copo americano de água
DOÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar a ponto de fio forte. Utilize.

pão de abóbora

Receita (nº 104-A) enviada por Da. Neuza Bueno, residente à rua Dr. Almeida Lima nº 369, Brás — São Paulo — SP

INGREDIENTES

750g de abóbora madura
50g de fermento de pão
1 xícara de chá de leite morno
300g de açúcar UNIÃO
1,4kg de farinha de trigo
3 ovos

200g de manteiga ou margarina
1 colher de chá de sal
1 gema para pincelar
1 colher de chá de leite
Açúcar granulado DOÇÚCAR
suficiente para polvilhar

MODO DE FAZER

Cozinhe a abóbora, escorra, passe pela peneira e reserve. Dissolva o fermento no leite e junte um terço do açúcar, 200g de farinha de trigo e a abóbora. Misture bem e deixe levedar em lugar abrigado, bem coberto com um pano, até dobrar o volume. Junte os ovos, a manteiga ou margarina, o sal, o restante do açúcar e da farinha, esta acrescentada aos poucos. Sove bem a massa até levantar bolhas. Faça os pães a seu gosto. Coloque na assadeira untada e deixe-os crescer até dobrarem o volume. Pincele com a gema misturada com o leite e polvilhe com o DOÇÚCAR. Asse em forno quente.

sonho americano

Receita (nº 35-B) enviada por Da. Alzira Ferrando, residente à rua Haddock Lobo nº 255, ap. 17 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — FERMENTO BÁSICO

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1 colher de chá de açúcar UNIÃO | 1 pitada de sal |
| 1 copo americano de leite morno | 2 tablets de fermento de pão (30g) |

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, desfazendo bem o fermento. Deixe levedar durante 1 hora, em lugar abrigado.

INGREDIENTES — MASSA

- | | |
|---|---|
| 1 colher de sopa de manteiga ou margarina | 500g +- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo |
| 3 colheres de sopa de açúcar UNIÃO | Açúcar de confeiteiro |
| 2 colheres de sopa de rum | GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar |
| 5 gemas | |
| 1 copo americano de leite fervido e morno | |

MODO DE FAZER

Amoleça a manteiga ou margarina e junte os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada, reservando a meia xícara de farinha. Bata bem a massa, acrescentando o fermento básico e a meia xícara de farinha reservada. Sove bem a massa, até que se solte das mãos e da pedra. Quando necessário, polvilhe as mãos com farinha de trigo para ajudar. Deixe levedar até dobrar o volume, dentro de uma tigela coberta com um pano. Abra a massa com o rolo, sobre a pedra polvilhada, com 1 1/2 cm de espessura. Com um copo enfarinhado, corte em rodela e deixe crescer novamente. Depois, frite numa panela com bastante óleo. Escorra em papel absorvente. Faça um golpe de lado e recheie. Polvilhe com GLAÇÚCAR, misturando com canela, se quiser.

INGREDIENTES — RECHEIO

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 4 gemas | 1/2 litro de leite morno |
| 200g de açúcar UNIÃO | 4 folhas de gelatina incolor |
| 100g de farinha de trigo | 250g de creme de leite batido |

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar, adicione a farinha e o leite. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Acrescente a gelatina previamente amolecida em água fria. Deixe esfriar e misture o creme de leite sem bater. Utilize.

rosca doce

Receita (nº 150-A) enviada por Da. Helena Celestino Paul, residente à praça dos Municipios nº 87, Cambuí — Campinas — SP

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento de pão (30g)	1 pitada de sal
1 copo americano de leite morno	250g de cidras e figos cristalizados
850g de farinha de trigo	250g de avelãs, nozes e amêndoas
200g de açúcar UNIAO	picadas
4 ovos	Gema para pincelar
3 colheres de sopa bem cheias de manteiga	

MODO DE FAZER

Desmanche o fermento no leite, junte duas xícaras de farinha. Misture, cubra com um pano e deixe dobrar o volume. Bata o açúcar com os ovos, a manteiga e o sal. Junte o fermento, bata um pouco mais e acrescente o restante da farinha, amassando bem, mas sem sovar. Divida a massa em duas partes, abra-as com o rolo, formando dois retângulos iguais de 50x25 cm, e com a espessura de 1/2 cm. Espalhe as frutas cristalizadas e as amêndoas, nozes e avelãs, e enrole como rocambole, juntando as extremidades para formar duas rosas. Coloque na assadeira untada e polvilhada. Deixe crescer até dobrar o volume. Pincele com gema. Asse em forno quente por 30 minutos.

Sonho Americano



Rosca Doce



rosca de mandioca

Receita (nº 122-A) enviada por Da. Hercília Franco de Oliveira, residente à praça Francisco Barretos nº 275 — Barretos — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 tablete de fermento de pão (15g)	100g de manteiga ou margarina amolecida
1 xícara de chá de leite morno	1 colher de café de sal
600g de farinha de trigo	1 colher de café de canela em pó
250g de mandioca	2 gemas para pincelar
2 ovos	
100g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Desmanche o fermento no leite, junte uma xícara de farinha, retirada do peso acima indicado. Misture bem e deixe crescer, coberto com um pano, até dobrar o volume. Enquanto isso, cozinhe a mandioca, escorra e passe-a pela peneira. Reserve. Bata os ovos com o açúcar até ficarem claros e fofos. Junte a manteiga ou margarina, o sal e a canela. Bata e acrescente a mandioca e o fermento. Continuando a bater, junte a farinha aos poucos, sovando a massa até levantar bolhas. Faça uma rosca em forma de trança, coloque numa assadeira untada e deixe crescer até dobrar o volume. Pincele com as gemas e asse em forno quente. Logo que esteja pronta, cubra com glacê e deixe no forno até secar bem.

INGREDIENTES — GLACÊ

2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	1 xícara de café de leite e ou caldo de laranja
--	---

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite ou laranja e leve ao banho-maria até ligar. Utilize.

fatias húngaras

Receita (nº 114-A) enviada por Da. Arismar Lara, residente em Araraquara — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

5 gemas

1 colher de chá de sal

2 xícaras de chá de leite

2 tabletes de fermento de pão

8 xícaras de chá de farinha de trigo

200g de coco ralado

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes menos o coco. Bata bem e deixe descansar por 15 minutos. Divida a massa em quatro partes iguais e abra com o rolo com o mesmo tamanho, devendo ficar meio grossa. Sobreponha essas camadas, umas sobre as outras, intercalando o recheio e polvilhando com coco. Enrole como um rocambole, corte em fatias com 3 cm de espessura e coloque-as numa assadeira untada. Deixe crescer até dobrarem o volume. Asse com calor moderado. Depois de prontas, cubra com glacê e leve-as de novo ao forno só para secar.

INGREDIENTES — RECHEIO

200g de açúcar UNIÃO

100g de manteiga derretida

MODO DE FAZER

Bata bem o açúcar com a manteiga e utilize.

INGREDIENTES — GLACÊ

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO

1 1/2 copo americano de leite

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite, misture bem e utilize.

pão folhado americano

Receita (nº 136-A) enviada por Da. Julieta Prezia, residente à praça da Bandeira nº 88 — Águas da Prata — SP

INGREDIENTES — MASSA

50g de fermento de pão
2 copos americanos de água morna
1 xícara de chá rasa de açúcar

UNIÃO

1kg de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de sobremesa de sal

3 colheres de sopa de manteiga ou margarina

250g de manteiga

250g de passas sem sementes

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO

2 colheres de chá de canela em pó

1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Desmanche o fermento na água com o açúcar (1 xícara) e metade da farinha. Misture bem e acrescente o ovo, o sal e a manteiga ou margarina amolecida (3 colheres). Bata bem, sove até abrir bolhas e deixe dobrar o volume. Sove de novo a massa e abra-a com o rolo, sendo mais simples dividi-la primeiro em duas partes. Estenda-a bem fina. Espalhe a manteiga restante (250g), distribua as passas, polvilhe com uma xícara de açúcar misturada com a canela e enrole como rocambole. Corte em fatias de 3 cm. Coloque numa assadeira untada e deixe dobrar o volume, pincele com gema e leve ao forno quente por 30 minutos. Depois de assadas e ainda quentes cubra com glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO

1 xícara de chá de leite

1/2 xícara de chá de creme de leite

2 colheres de sopa de glicose de milho

1 colher de café de manteiga

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver. Utilize quente.

meia-lua

Receita (nº 149-A) enviada por Da. Jandira Ribeiro da Silva, residente à alameda Itu nº 304, ap. 61, Jd. América — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 tabletes de fermento de pão (30g)	2 gemas
1 xícara de café de leite morno	1 ovo
500g de farinha de trigo	3 colheres de sopa de iogurte
4 colheres de sopa de açúcar	Gema para pincelar
UNIÃO	Açúcar UNIÃO suficiente para
250g de manteiga	passar as roscas

MODO DE FAZER

Desmanche o fermento no leite, junte duas colheres de sopa de farinha, misture bem e deixe crescer até dobrar o volume. Em separado, misture os ingredientes restantes. Acrescente o fermento, misture bem, sem bater e deixe crescer por 1 hora. Abra a massa com o rolo na espessura de 3 mm, polvilhando a pedra com farinha. Corte em quadrados de 8x8 cm, coloque o recheio e enrole no formato de meia-lua. Arrume numa assadeira untada e deixe crescer. Pincele com gema e leve ao forno quente. Depois de prontas envolva-as no açúcar.

INGREDIENTES — RECHEIO

300g de ricota fresca	150g de cidras e laranjas
1 gema	cristalizadas bem picadas
6 colheres de sopa de açúcar	
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e utilize.

pãezinhos deliciosos de natal

Receita (nº 130-A) enviada por Da. Neide D'Elia, residente à rua Kansas nº 164 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 copo americano de leite	2 xícaras de chá rasas de açúcar
1 colher de chá de sal	UNIAO
1 pau-canela	4 ovos
1/2 colher de café de noz-moscada ralada	2 gemas
1 colher de chá de erva-doce	250g de manteiga ou margarina
3 cravos-da-Índia	1 colher de chá de raspa de limão
2 tabletas de fermento de pão (30g)	Farinha suficiente para obter uma massa que não se cole nas mãos
1 colher de sopa de açúcar UNIAO	200g de passas sem sementes
1 xícara de chá de farinha de trigo	200g de frutas cristalizadas

MODO DE FAZER

Ferva o leite com os cinco primeiros ingredientes,coe e deixe esfriar. Misture o fermento, uma colher de açúcar, uma xícara de farinha e deixe dobrar o volume. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada e reservando as passas e as frutas cristalizadas. Sove bem a massa, deixe crescer de novo e misture então as passas e frutas reservadas. Faça os pãezinhos com o formato desejado, coloque na assadeira e deixe dobrarem o volume, novamente. Asse no forno, em assadeira untada, com temperatura quente. Depois de prontos e ainda quentes, cubra-os com glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

1 copo americano de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	3-4 colheres de sopa de leite
---	-------------------------------

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o leite, batendo bem até ficar como um mingau ralo. Utilize rápido.

sonhos celestiais

Receita (nº 168-A) enviada por Da. Irma Josefina de Thomaz Tavares residente à rua Guerino Razzo nº 40, Alto da Moóca — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 tabletes de fermento de pão (45g)	100g de açúcar UNIÃO
500g de farinha de trigo	1 colher de chá de sal
300ml de leite morno	Óleo suficiente para fritar
2 ovos	Açúcar UNIÃO suficiente para
75g de manteiga	passar os sonhos

MODO DE FAZER

Junte o fermento com 100g de farinha de trigo e misture com um copo americano de leite. Deixe crescer 15 minutos. Acrescente os ingredientes restantes e sove a massa até se soltar das mãos. Cubra e deixe dobrar o volume. Abra com o rolo com a ajuda de um pouco de farinha e deixe com a espessura de 1 cm. Corte em rodela e deixe crescer por mais 20 minutos. Frite no óleo quente e coloque em papel absorvente. Corte de lado, recheie e passe no açúcar.

INGREDIENTES — RECHEIO

150g de açúcar UNIÃO	700ml de leite
75g de maisena	Casca de limão
5 gemas	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes muito bem, menos a casca de limão. Passe pela peneira, junte a casca de limão e engrosse em fogo brando, mexendo sempre. Retire a casca de limão, bata bem e utilize frio.

Pavès

pavês

Pavê especial de chocolate	129
Pavê de ameixas	130
Pavê de frutas cristalizadas.....	131
Pavê de creme e passas	132
Pavê delícia	133
Pavê de morangos.....	134

pavê especial de chocolate

Receita (n° 10-A) enviada por Da. Luiza Correia, residente à rua Amador Bueno da Ribeira n° 95, casa 6 — São Vicente — SP

INGREDIENTES

250g de chocolate em barra
1/2 xícara de chá de leite
250g de manteiga fresca e sem sal
3 xícaras de chá de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
5 gemas

500g de biscoitos champanhe ou
inglês
1 cálice de licor de cacau
Leite suficiente para embeber os
biscoitos

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate com o leite em fogo brando. Reserve. Bata a manteiga com o açúcar até ficar branca e junte as gemas, uma a uma. Adicione o chocolate e bata para ligar tudo muito bem. Embeba os biscoitos no leite já misturado com o licor e arrume-os em camadas alternadas com o creme. Deixe gelar antes de servir. Pode ser decorado com frutas cristalizadas ou qualquer outra guarnição desejada.

pavê de ameixas

Receita (n° 46-A) enviada por Da. Fani Lopes, residente à rua Homem de Mello n° 169, ap. 102-B, Tijuca — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES

200g de ameixas—pretas sem caroços	150g de açúcar de confeitiro
100g de açúcar UNIAO	GLAÇUCAR
1 copo americano de água	4 gemas
2 cálices de vinho do Porto	1 coco ralado
250g de biscoitos amanteigados	Ameixas suficientes para decorar
150g de manteiga sem sal	

MODO DE FAZER

Cozinhe as ameixas com o açúcar e a água. Escorra-as e junte o vinho na calda. Embeba os biscoitos nessa mistura depois de fria e reserve. Bata muito bem a manteiga com o GLAÇUCAR, junte as gemas e torne a bater. Forre um refratário com uma parte desse creme, coloque uma camada dos biscoitos reservados, outra de creme, uma parte das ameixas cozidas e do coco ralado. Repita as camadas. Cubra com o coco restante e enfeite com algumas ameixas. Leve à geladeira.

pavê de frutas cristalizadas

Receita (n° 53-A) enviada por Da. Genecy de Ávila, residente à rua Gal. Rondon n° 349, Tristeza — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES

160g de açúcar de confeitiro	350g de biscoitos champanhe
61. AÇÚCAR	1/2 litro de leite
175g de manteiga fresca sem sal	3/4 de xicara de chá de vinho do
4 gemas	Porto
1/4 de litro de creme de leite batido	160g de frutas cristalizadas picadas
espesso	
125g de amêndoas torradas e picadas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro, acrescente as gemas, uma a uma. Bata bem e adicione o creme de leite. Acrescente as amêndoas e reserve. Embeba os biscoitos no leite já misturado com o vinho e monte uma camada numa forma lisa e forrada com papel alumínio. Cubra com uma camada de creme, salpique uma porção de frutas cristalizadas e volte a colocar nova camada de biscoitos, seguindo a mesma ordem da primeira camada, até terminar. Deixe na geladeira até gelar bem. Desenforme e decore a seu gosto.

pavê de creme e passas

Receita (nº 78-A) enviada por Da. Carlota Maria de Jesus, residente à rua Álvaro Müller nº 784 — Campinas — SP

INGREDIENTES

200g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR
250g de manteiga fresca sem sal
4 gemas
100g de passas sem sementes

250g de creme de leite batido
250g de biscoitos Maizena
50g de chocolate granulado para
decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até esbranquiçar, junte as gemas e bata até ligar bem. Acrescente as passas e o creme de leite. Coloque uma camada deste creme num refratário, cubra com outra de biscoitos e assim sucessivamente até terminarem os ingredientes. Decore com o chocolate e leve à geladeira.

pavê delícia

Receita (nº 196-A) enviada por Da. Cecy Maria Vasques, residente à rua Alves Ribeiro nº 282, casa 18 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

200g de açúcar de confeitiro

GLAÇÚCAR

200g de manteiga sem sal

4 gemas

150g de amendoins torrados e
moídos fino

600g de creme de leite de lata

300g de biscoitos Maizena

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme fofo e claro. Junte as gemas, continue batendo, e, em seguida, os amendoins e o creme de leite. Faça camadas alternadas de creme e biscoitos, utilizando uma forma retangular, previamente untada e forrada com papel alumínio. Leve à geladeira de um dia para o outro. Desenforme, retire o papel de alumínio e sirva assim ou com decoração a seu gosto.

pavê de morangos

Receita (nº 67-A) enviada por Da. Alzira Estochi Cortellini, residente à rua Espírito Santo nº 517 — Cornélio Procopio — PR

INGREDIENTES

1 litro de leite
4 colheres de sopa bem cheias de
maizena
1 colher de chá de essência de
baunilha
250g de manteiga sem sal
250g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR

1kg de morangos frescos
250g de açúcar UNIAO
250g de biscoitos champanhe
1 copo de vinho do Porto ou
vermute doce

MODO DE FAZER

Misture o leite com a maizena e deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre. Retire, aromatize com a baunilha e deixe esfriar. Bata a manteiga com o GLAÇÚCAR até esbranquiçar. Junte o creme, aos poucos e batendo sempre. Reserve. Limpe os morangos, reserve alguns para decorar o pavê e amasse os restantes com o açúcar. Reserve. Umedeça os biscoitos com o vinho e monte o pavê em camadas de creme, biscoitos, creme, morangos, creme, biscoitos e creme, usando uma forma desmontável. Leve à geladeira. Desenforme e decore com os morangos reservados.

*Petits-
Fours*

petits-fours

Luas-de-mel	139
Petits-fours	140
Petits-fours de tâmaras	141



Luas-de-Mel

Petits-fours



luas-de-mel

Receita (nº 181-A) enviada por Da. Maria Cecília Lima Shimomoto, residente à rua Morato Coelho nº 95, Pinheiros — São Paulo — SP

INGREDIENTES

250g de açúcar UNIÃO
500g de manteiga ou margarina
1 pitada de sal
800g de farinha de trigo

1 xícara de chá de mel
Açúcar UNIÃO perfumado com
baunilha para passar os petits-fours

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a manteiga ou margarina e faça uma massa bem ligada. Acrescente o sal e a farinha e amasse até ligar. Estenda com o rolo, corte meias-luas, usando um cortador próprio para massas, ou então a boca de um copo. Asse com calor moderado e não deixe tomar cor. Retire, deixe esfriar e una as meias-luas com um pouco de mel. Passe pelo açúcar e sirva.

petits-fours

Receita (nº 147-A) enviada por Da. Joanita Félix Cardoso, residente à rua Santa Maria Goretti nº 225 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

500g de manteiga ou margarina

1 gema

1 pitada de sal

1kg de farinha de trigo

Geléia de morango para rechear

Açúcar UNIÃO suficiente para
passar os petits-fours

MODO DE FAZER

Junte os quatro primeiros ingredientes, ligue muito bem e acrescente a farinha, amassando até obter uma massa homogênea. Estenda com o rolo na espessura 3 mm e corte com a boca de um cálice pequeno. Asse com calor moderado. Depois de esfriar completamente, una duas a duas com o recheio da geléia que deve ser passado primeiro pela peneira. Vá colocando os biscoitos num recipiente com o açúcar, envolvendo-os com cuidado.

petits-fours de tâmaras

**Receita (nº 89-A) enviada por Da. Olga Dias dos Santos, Caixa Postal nº 221
Moçambique — África Oriental Portuguesa**

INGREDIENTES

1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO

125g de manteiga ou margarina

1 ovo

1 colher de chá de essência de

baunilha

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1 xícara de chá de tâmaras picadas

1/2 xícara de chá de nozes picadas

Farinha de rosca para passar os
petits-fours

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até ficar um creme. Junte o ovo, a baunilha, a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos, e ligue tudo muito bem. Acrescente as tâmaras e as nozes, faça pequenas bolas, passe na farinha de rosca e leve a assar dentro de forminhas de papel, com calor moderado.

Pudins

pudins

Pudim de nozes com ameixas	145
Pudim frufu	146
Pudim gelatinado de café Caboclo	147
Pudim Clarita	148
Pudim de abacaxi	149
Pudim de nozes	150
O melhor pudim de pão	151
Pudim real	152
Pudim de laranja	153
Pudim de coco à brasileira	154
Pudim de milho verde	157
Pudim de abóbora	158
Pudim de nozes com creme inglês	159

pudim de nozes com ameixas

Receita (nº 6-A) enviada por Da. Marina Machado, residente à rua Cristóvão Colombo nº 50, ap. 6 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — PUDIM

16 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO

8 claras
250g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro firme. Junte as nozes moídas e misture sem bater. Asse no forno em forma untada, com calor moderado. Desenforme ainda quente, deixe esfriar e cubra com doce de ovos.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

200g de açúcar granulado

8 gemas

DOCUCAR

200g de ameixas—pretas em calda

1 xícara de chá de água

1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Derreta o açúcar com a água e a baunilha até obter ponto de fio. Deixe esfriar, junte as gemas passadas pela peneira e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar, cubra o pudim e coloque as ameixas à volta.

pudim frufu

Receita (nº 13-A) enviada por Da. Angelina Ribeiro Marcatto, residente à rua Rafael Fecondo nº 27, Vila Moraes — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com uma xícara de água e deixe ferver até ponto de caramelo. Adicione a água restante e deixe ferver um pouco mais, até obter um caramelo mole. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

200g de açúcar UNIÃO
1 litro de leite
50g de chocolate em pó meio
amargo

8 gemas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite até ficar reduzido à metade do volume inicial. Deixe esfriar, junte o chocolate e ferva de novo para engrossar. Depois de frio, adicione as gemas, passe pela peneira e coloque na forma reservada. Leve ao forno em banho-maria. Desenforme frio.

pudim gelatinado de café caboclo

Receita (nº 176-A) enviada por Da. Anna Fontão Lemos, residente à rua Bela Cintra nº 619, ap. 31 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — PUDIM

500g de açúcar granulado	12 folhas de gelatina incolor
DOÇUCAR	12 claras em neve
1 copo americano de água	
400g de café CABOCLO coado	
forte e quente	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até caramelizar. Adicione o café com a gelatina previamente amolecida em água fria e mantenha no fogo até que tudo esteja uniforme. Retire do fogo. Acrescente esta calda às claras, mexendo com um garfo para misturar sem bater. Despeje esta massa em forma de pudim, bem untada com óleo e deixe na geladeira até o dia seguinte. Desenforme o pudim e cubra com doce de ovos.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

250g de açúcar granulado	Casca de limão
DOÇUCAR	12 gemas
2 xicaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o limão até obter uma calda em ponto de fio. Retire do fogo, deixe esfriar e jogue sobre as gemas já passadas pela peneira. Leve de novo ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Utilize frio.

pudim clarita

Receita (nº 27-A) enviada por Da. Maria Judith Congro Wanderley, residente na avenida Gal. Rondon, nº 1.205 — Corumbá — MT

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇUCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com uma xícara de água e deixe ferver até ponto de caramelo. Adicione a água restante e ferva um pouco mais, até obter um caramelo mole. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

8 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO

8 claras
1 coco ralado

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até ficar firme. Misture uma xícara de chá do coco e coloque na forma reservada. Asse em banho-maria. Desenforme depois de frio e cubra com o creme.

INGREDIENTES — CREME

1/2 litro de leite
O coco restante
1 colher de sobremesa de fécula de
batata

8 gemas
6 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO

MODO DE FAZER

Ferva o leite e jogue sobre o coco. Esprema num guardanapo. Depois de frio, adicione a fécula, as gemas e o açúcar. Deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre. Utilize morno.

pudim de abacaxi

Receita (n° 52-A) enviada por Da. Antônia dos Santos Resende, residente à rua da Liberdade n° 839 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇUCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com uma xícara de água e deixe ferver até ponto de caramelo. Adicione a água restante e ferva um pouco mais, até obter um caramelo mole. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

500g de açúcar UNIÃO
1 abacaxi grande e maduro

12 ovos

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com o abacaxi utilizando o liquidificador. Leve ao fogo e deixe ferver até ponto de pasta. Deixe esfriar. Bata os ovos e misture à calda reservada ainda morna, passando em seguida por uma peneira fina. Coloque na forma e leve ao forno, em banho-maria.

pudim de nozes

Receita (nº 55-A) enviada por Da. Hilda O. Piccolo, Caixa Postal nº 64 — Assis — SP

INGREDIENTES — PUDIM

150g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR

8 claras
250g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro firme. Junte as nozes moídas, apenas misturando e leve ao forno moderado, em forma untada. Desenforme ainda quente, reserve até esfriar, coloque a cobertura.

INGREDIENTES — COBERTURA E GUARNIÇÃO

150g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água
8 gemas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio fraco. Deixe esfriar, acrescente as gemas e deixe engrossar, mexendo sempre, em fogo fraco. Utilize morno, sobre o pudim.

o melhor pudim de pão

Receita (nº 123-A) enviada por Da. Regina Salles, residente à rua Teodureto Souto nº 435, Cambuci — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com uma xícara de água e deixe ferver até ponto de caramelo. Adicione a água restante e deixe ferver um pouco mais até obter um caramelo mole, despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

250g de pão amanhecido com casca
3 xícaras de chá de água
1/2 litro de leite frio
250g de açúcar UNIÃO
4 gemas
1 cálice de vinho do Porto ou
semelhante
1 colher de chá de essência de
baunilha

1/2 colher de café de noz-moscada
moída
1/2 colher de café de canela em pó
75g de manteiga derretida
1 colher de chá de fermento em pó
150g de passas sem sementes
150g de frutas cristalizadas
4 claras em neve

MODO DE FAZER

Corte o pão em fatias, umedeça com a água e aguarde 2 horas. Junte o leite e amasse tudo até obter uma mistura bem homogênea. Adicione os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. No fim, as claras apenas ligadas com a massa. Coloque na forma e asse em forno quente. Desenforme frio.

pudim real

Receita (nº 95-A) enviada por Da. Maria de Lourdes Bispo, residente à rua Machado de Assis nº 789 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

800g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

1 litro de água

1 pão de forma sem casca e fatiado

200g de frutas cristalizadas picadas

100g de passas sem sementes

100g de ameixas -pretas picadas

1 coco ralado

12 ovos

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio fraco. Jogue metade desta calda sobre metade das fatias de pão, já arrumadas numa forma refratária. Sobre o pão, coloque metade de todos os ingredientes, sobrepondo-os pela ordem indicada, sendo os ovos ligeiramente batidos. Recomece com o pão restante, repetindo as mesmas operações já feitas. Leve ao forno quente, durante 30 minutos, para corar. Sirva na temperatura ambiente, sem desenformar.

pudim de laranjas

Receita (nº 70-A) enviada por Da. Maria Antônia Sampaio dos Santos, residente à rua Dr. Tomás Alves nº 65 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

250g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com uma xícara de água e deixe ferver até ponto de caramelo. Adicione a água restante e deixe ferver um pouco mais, até obter um caramelo mole. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

12 colheres de sopa bem cheias de
açúcar UNIÃO
12 ovos

1 1/2 copo americano de caldo de
laranja (400ml)
1 colher de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Misture os ovos com o açúcar, sem bater. Adicione os ingredientes restantes e coloque na forma, já forrada com o caramelo. Asse no forno, em banho-maria, durante cerca de 1 hora. Desenforme depois de frio. Sirva gelado.

pudim de coco à brasileira

Receita (n° 14-A) enviada por Da. Livia Mattoso Saraiva, residente à rua da Glória n° 747, 2° andar, ap. 27 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com uma xícara de água e deixe ferver até o ponto de caramelo. Adicione a água restante e deixe ferver um pouco mais até obter um caramelo mais mole. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

500g de açúcar UNIÃO
1 copo americano de leite
1 coco fresco ralado

6 ovos
5 gotas de essência de baunilha
1 colher de sopa de maisena

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite, junte o coco e deixe ferver até formar um mingau. Depois de esfriar, adicione os ovos batidos, a baunilha e a maisena, misturando tudo muito bem. Coloque na forma reservada e leve ao fogo em banho-maria, durante cerca de 1 hora. Desenforme depois de frio.

Pudim de Laranja



Pudim de Coco à Brasileira



pudim de milho verde

Receita (nº 117-A) enviada por Da. Ely Seixas, residente à rua Tabor nº 302, Ipiranga — São Paulo — SP

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde	1 coco ralado
3 copos americanos de leite	5 ovos
400g de açúcar UNIÃO	125g de manteiga
1 pitada de sal	

MODO DE FAZER

Rale o milho, junte o leite, passe pela peneira para separar o bagaço, espremendo bem a massa para aproveitar todo o amido. Acrescente o açúcar e o sal e deixe assentar a parte mais espessa. Com uma concha, retire a parte mais líquida e ferva até obter um curau ralo. Junte à parte mais espessa e deixe esfriar. A seguir, adicione os ingredientes restantes seguindo a ordem acima indicada e mexendo bem para ligar. Asse no forno, em forma bem untada, usando calor moderado. Desenforme morno e sirva gelado.

pudim de abóbora

Receita (n° 186-A) enviada por Da. Maria Bernardes Orsi, residente à rua Tle. Otávio Gomes n° 227, 2° andar, Aclimação — São Paulo — SP

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de massa de
abóbora

4 1/2 xícaras de chá de açúcar

UNIÃO

2 colheres de sopa de manteiga

3 ovos

100g de maisena

1 cálice de vinho branco

1 colher de café de canela em pó

1 colher de café de noz-moscada
ralada

100g de passas sem sementes

Farinha de trigo suficiente para
polvilhar as passas

MODO DE FAZER

Prepare a massa de abóbora cozinhando-a madura e sem casca. Escorra, passe pelo espremedor de batata, e deixe ainda escorrer um pouco mais sobre uma peneira. Misture os ingredientes pela ordem indicada, devendo polvilhar as passas com farinha de trigo. Despeje em forma de pudim bem untada e asse em forno moderado, por cerca de 90 minutos. Desenforme frio.

pudim de nozes com creme inglês

Receita (nº 15-A) enviada por Da. Diana S.Cox Rolim, residente à rua Mato Grosso nº 8 — Santos — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

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

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com meia xícara de água e deixe ferver até ponto de caramelo. Adicione a água restante e deixe ferver um pouco mais, até obter um caramelo mole. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

6 colheres de sopa de açúcar de 6 claras
confeiteiro **GLAÇUCAR** 300g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro firme. Acrescente as nozes moídas e mexa sem bater. Coloque na forma reservada e leve ao forno brando, em banho-maria. Desenforme morno e cubra com creme inglês.

continua

INGREDIENTES — CREME INGLÊS

4 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

6 gemas

1 colher de sopa de maisena

1/2 litro de leite

1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e a maisena até clarearem. Junte o leite, passe pela peneira e deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre. Retire do fogo, aromatize com a baunilha e utilize depois de esfriar. Sirva gelado.

Rocamboles

rocamboles

Rocambole de cenouras	163
Rocambole de amêndoas	164
Rocambole de bom-bocado.....	165
Rocambole de amendoins.....	166
Rocambole de nozes	167
Rocambole terremoto	168

rocambole de cenouras

Receita (nº 154-A) enviada por Da. Célia Magalhães, residente à rua Abílio Soares nº 122, 5º andar, ap. 52 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de cenouras cozidas
400g de açúcar UNIÃO
2 colheres de sopa de farinha de trigo
4 gemas

1 pitada de sal
2 colheres de sopa bem cheias de manteiga ou margarina
3 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata as cenouras com o restante dos ingredientes, menos as claras, usando o liquidificador. Coloque em uma tigela e misture as claras sem bater. Asse em assadeira nº 3, untada e forrada com papel também untado e polvilhado com farinha. Forno quente. Depois de assado, desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar. Deixe esfriar um pouco, coloque o recheio bem frio e enrole o rocambole. Reserve um pouco do recheio para cobrir.

INGREDIENTES — RECHEIO

200g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 vidro pequeno de leite de coco
3 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite de coco até espumar. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente as gemas ligeiramente batidas. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Utilize.

rocambole de amêndoas

Receita (nº 87-A) enviada pelo Sr. Cirilo dos Reis Theodoro, residente à rua Paraiha nº 319 — São Caetano do Sul — SP

INGREDIENTES — MASSA

180g de açúcar UNIÃO	9 claras em neve
9 gemas	Chocolate granulado para decorar
180g de amêndoas moídas com pele	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e misture as amêndoas e as claras mexendo sem bater. Asse em assadeira nº 3, untada e forrada com papel também untado, no forno com calor moderado. Depois de pronto, desenforme num guardanapo úmido e polvilhado com açúcar. Enrole e deixe esfriar. Abra de novo, coloque o recheio e volte a enrolar. Cubra com a cobertura e decore com chocolate granulado.

INGREDIENTES — RECHEIO

300g de açúcar granulado	1 copo americano de água
DOÇUCAR	12 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio fino. Deixe esfriar, misture as gemas e deixe engrossar em fogo baixo, mexendo sempre com colher de pau. Utilize frio.

INGREDIENTES — COBERTURA

100g de açúcar de confeiteiro	2 gemas
GLAÇUCAR	2 colheres de sopa de chocolate em pó
100g de manteiga ou margarina sem sal	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Junte as gemas e bata até ligar. Adicione o chocolate e bata de novo até que a mistura fique bem homogênea. Utilize.

rocambole de bom-bocado

Receita (nº 83-A) enviada por Da. Márcia Maria Zimpeck, residente à rua Gal. Glicério nº 422 — Santo André — SP

INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO	1 coco pequeno ralado
6 ovos grandes ou 7 pequenos	100g de queijo ralado tipo parmesão
1 colher de sopa de manteiga ou	2 colheres de sopa de açúcar
margarina amolecida	UNIÃO para polvilhar a forma
1 colher de sopa de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar e os ovos até obter uma massa fofa e crescida. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes, misturando bem até ligar. Asse em assadeira de 30x40 cm untada e forrada com papel também untado. Polvilhe com as duas colheres de sopa de açúcar. Depois de assado, desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar. Enrole o rocambole e sirva frio.

rocambole de amendoins

Receita (nº 21-A) enviada por Da. Isabel Penteadó, residente à avenida Dr. Arnaldo nº 1.532 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

6 colheres de sopa de açúcar	1 pires de chá de amendoins
UNIÃO	torrados e moídos
6 ovos	1 pires de chá de amendoins
3 colheres de sopa de farinha de rosca	torrados e moídos para polvilhar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Retire da batedeira e misture a farinha de rosca e os amendoins mexendo sem bater. Asse em assadeira untada e forrada com papel também untado. Depois de assado, desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar. Deixe esfriar, coloque metade do recheio e, sobre este, metade dos amendoins moídos. Enrole pela forma habitual. Cubra com o recheio e polvilhe com o restante dos amendoins.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

125g de açúcar UNIÃO	1 xícara, de café, de café
125g de manteiga ou margarina	CABLOCO bem forte e frio
2 gemas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas até obter um creme bem ligado. Acrescente o café sem parar de bater até que o creme fique homogêneo. Utilize.

rocambole de nozes

Receita (nº 158-A) enviada pelo sr. Nilo de Campos, residente à rua da Moóca nº 3.220 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

125g de açúcar UNIÃO
6 gemas
125g de nozes moídas

6 claras em neve
Açúcar de confeitiro
GLAÇUCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e adicione as nozes, mexendo bem. Junte as claras, misturando tudo sem bater e asse em assadeira nº 2, untada e forrada com papel também untado, em forno moderado. Desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar. Enrole o rocambole e deixe esfriar. Desenrole, recheie, enrole de novo, polvilhe com o GLAÇUCAR e faça traços em diagonal, usando uma faca.

INGREDIENTES — RECHEIO

75g de açúcar UNIÃO
25g de maisena
1/4 de litro de leite
1 colher de chá de essência de baunilha

30g de manteiga ou margarina sem sal
75g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar com a maisena e o leite, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e junte a baunilha. Separado bata a manteiga ou margarina e junte o creme já frio, batendo bem até ligar. Utilize, polvilhando o creme com as nozes.

rocambrole terremoto

Receita (nº 165-A) enviada por Da. Antonia Geraldini Gierean, residente à rua 9 de Julho nº 117, Jd. Santana — Amparo — SP

INGREDIENTES — MASSA

6 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

6 ovos

1 pitada de sal

5 colheres de sopa de farinha de

trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de sopa de água

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos e o sal até obter uma massa clara, fofa e crescida. Retire da batedeira, junte a farinha peneirada com o fermento e misture bem. Adicione a água, misturando sem bater e coloque numa assadeira untada e forrada com papel também untado. Asse em forno quente. Depois de pronto, desenforme num guardanapo úmido e polvilhado com açúcar. Recheie, enrole o rocambrole e cubra com o glacê, decorando a seu gosto. Coloque na geladeira por algum tempo para firmar bem.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

1/2 coco ralado

1 colher de sopa de maisena

1 gema

1 copo americano de leite

1 colher de café de essência de

baunilha

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, menos a baunilha e deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre. Retire do fogo, acrescente a baunilha e deixe esfriar um pouco. Utilize.

INGREDIENTES — GLACÊ

200g de açúcar de confeiteiro

GLAÇÚCAR

100g de manteiga ou margarina sem

sal

2 cálices de groselha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e liso. Acrescente a groselha sem parar de bater até tudo estar bem ligado. Utilize.

Sobremesas

sobremesas

Sobremesa paulistinha.....	171
Sobremesa colorida	172
Manjar supremo.....	175
Maças à Débora	176
Sobremesa Anita	177
Montanha dourada.....	178
Bavarois de abacaxi	179
Cocada com ovos moles.....	180
Surpresa de laranjas.....	181
Merengue recheado	182
Montanha Suíça	183
Zabaione de natal	184
Delícia em forma de charlotte.....	185
Merengue de coco	186
Moranga em flor.....	187
Mousse de pêras.....	188
Folhado de mamão	189
Sobremesa Bahia.....	193
"Suprême" de coco	194

sobremesa paulistinha

Receita (nº 7-A) enviada por Da. Helena Dotta Verona, residente à rua Gertrudes de Lima nº 488 — Santo André — SP

INGREDIENTES — SUSPIRO

6 colheres de sopa de açúcar de 3 claras
confeiteiro GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras, usando a velocidade máxima da batedeira. Quando estiver firme, divida por duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Asse com forno moderado. Desenforme ainda quente sobre um pano úmido e reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY COM MORANGOS

1 colher de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	1 colher de café de essência de baunilha
1/4 de litro de creme de leite fresco e gelado	500g de morangos frescos

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

Arrume num prato uma camada de suspiro, uma camada de chantilly e uma camada de morangos. Repita as camadas até terminar e leve à geladeira. Sirva gelado.

sobremesa colorida

Receita (nº 115-A) enviada por Da. Cacilda Fernandes Credidio, residente à rua Alm. Marques Leão nº 775, Bela Vista — São Paulo — SP

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

8 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

8 ovos

8 colheres de sopa de farinha de

trigo

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e misture a farinha sem bater. Coloque em assadeira nº 4 untada e forrada com papel também untado. Asse com calor moderado e desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar. Cubra com um papel impermeável também untado e enrole com o rolo de macarrão, deixando assim até esfriar. Retire o rolo, desenrolando a massa com cuidado. Coloque o recheio, voltando a enrolar de novo.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

1/2 litro de creme de leite fresco e
gelado

200g de frutas cristalizadas picadas

100g de passas pretas sem sementes

1 colher de sopa de xarope de
groselha

250g de chocolate de cobertura

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com o creme de leite na velocidade mínima da batedeira, até obter um creme espesso e fofo. Divida em duas porções iguais. Espalhe uma sobre o pão-de-ló, e sobre ele, metade das frutas picadas e metade das passas. Misture a groselha no creme restante e cubra todo o recheio já colocado. Espalhe as passas pretas e as frutas restantes. Enrole com cuidado. Cubra com chocolate derretido, enrole em papel impermeável e leve à geladeira por 1 hora.



Sobremesa Colorida



manjar supremo

Receita (nº 25-A) enviada por Da. Luíza Rossi, residente à rua Henrique Schaumann nº 567, Pinheiros — São Paulo — SP

INGREDIENTES — BÁSICO

500g de biscoitos mentira

INGREDIENTES E MODO DE FAZER — CHANTILLY

Vide receita nº 37-A à página 16.

INGREDIENTES — CREME

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO

2 gemas

1/2 litro de leite

2 colheres de sopa de maisena

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, passe pela peneira e deixe engrossar, mexendo sempre, em fogo brando. Reserve.

INGREDIENTES — CREME DE AMEIXAS

250g de ameixas-pretas

1/2 litro de água

MODO DE FAZER

Ferva as ameixas com a água até amaciarem. Retire os caroços. Bata no liquidificador as ameixas e a água, e leve ao fogo, mexendo sempre, até apurarem. Reserve.

INGREDIENTES — GELATINA

4 folhas de gelatina incolor

1 cálice de vinho do Porto

2 folhas de gelatina vermelha

Caldo de 3 laranjas

1 xícara de chá de água fervente

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Amoleça as gelatinas em água fria. Dissolva com a água fervente e acrescente os ingredientes restantes, ligando tudo muito bem. Reserve sem deixar solidificar.

MONTAGEM DO MANJAR

Coloque o chantilly no fundo de uma forma refratária. Sobre este distribua um terço dos biscoitos. Cubra com o creme e faça nova camada com um terço dos biscoitos. Espalhe o creme de ameixas e sobreponha a última camada de biscoitos. Termine com a gelatina já meio espessa e leve o manjar à geladeira até o dia seguinte.

maçãs à débora

Receita (nº 174-A) enviada por Da. Nilce Alamino Vandeplace, residente à rua Jaborandi nº 119-F, Penha — São Paulo — SP

INGREDIENTES

5 maçãs grandes

5 gemas

1 lata de leite condensado

5 claras

200g de açúcar de confeitiro

GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Descasque as maçãs, corte em fatias e arrume-as numa torteira refratária, previamente untada com manteiga ou margarina. Bata as gemas até obter uma gemada, misture o leite condensado e com esse creme cubra as fatias de maçãs. Leve ao forno até que as maçãs estejam macias. Bata as claras com o açúcar até obter um suspiro firme. Coloque em colheradas sobre o doce e leve de novo ao forno, para tostar. Sirva quente ou gelado.

sobremesa anita

Receita (nº 22-A) enviada por Da. Ana Maria Rolim Von Hoenholtz, residente à Avenida Brasil nº 713 — Santo Ângelo—RS

INGREDIENTES — MASSA

12 gemas
350g de açúcar UNIÃO
1 coco

1 pires de chá de queijo de Minas
meia-cura ralado
1 colher de sopa de maisena

MODO DE FAZER

Bata as gemas e junte os ingredientes restantes. Coloque num recipiente refratário e asse com calor moderado, até começar a tomar cor. Quando já estiver bem sólido, cubra com o merengue, leve de novo ao forno para tostar, e sirva gelado.

INGREDIENTES — MERENGUE

6 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras

MODO DE FAZER

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

montanha dourada

Receita (nº 190-A) enviada por Da. Maria Isabel Costa Ferreira, residente à rua Carlos Meira nº 269, Penha de França — São Paulo — SP

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

200g de açúcar UNIÃO
6 ovos

200g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e adicione a farinha bem peneirada com o fermento, mexendo sem bater. Asse em assadeira untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Depois de esfriar, desenforme e reserve por 1 ou 2 dias. Corte então em fatias finas e coloque-as numa travessa em camadas alternadas com o doce de ovos com amêndoas.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS COM AMÊNDIAS

500g de açúcar granulado
DOÇUCAR
1/2 litro de água
4 gotas de caldo de limão

12 gemas
1 xícara de chá de miolo de
amêndoas sem pele e moídas

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de fio. Coloque o limão, não mexa e aguarde que esfrie. Adicione então as gemas, já passadas pela peneira e as amêndoas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Utilize o doce ainda quente. A última camada deve ser de doce. Sirva frio.

bavarois de abacaxi

Receita (nº 70-B) enviada por Da. Derry Zedan Vieira, residente em Santa Bárbara do Rio Pardo — SP

INGREDIENTES

1 lata de compota de abacaxi em rodela	1/2 copo americano de calda de abacaxi
10 colheres de sopa de marasquino (ou outro licor preferido)	12 folhas de gelatina incolor
6 colheres de sopa de açúcar	Caldo de 1 limão
UNIAO	300g de creme de leite fresco e gelado
160g de açúcar granulado	
DOÇUCAR	

MODO DE FAZER

Reserve três rodela de abacaxi e deixe de molho com cinco colheres de licor e quatro colheres de açúcar. O restante pique miudinho deixando de molho com duas colheres de açúcar e duas de licor; ao fim de 1 hora bata no liquidificador. Deve dar 200g de polpa cremosa. Reserve. Ferva o DOÇUCAR com a calda de abacaxi, em ponto de fio brando. Retire do fogo e junte a gelatina previamente amolecida em água fria. Deixe esfriar, misture a polpa do abacaxi, o caldo de limão e o restante do licor (três colheres). Mexa até começar a gelificar, acrescente então o creme de leite ligeiramente batido, misture bem e coloque numa forma untada com óleo ou simplesmente molhada. Deixe na geladeira até ficar bem firme (cerca de 4 horas). Desenforme e decore com as fatias de abacaxi reservadas. Sirva bem gelado.

cocada com ovos moles

Receita (nº 200-A) enviada por Da. Ivone Vieira, residente à rua Dubugras nº 254, Jd. da Glória, Zona 12 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — COCADA E COBERTURA

250g de açúcar UNIÃO	6 colheres de açúcar de confeitiro
1 coco ralado com a casca	GLAÇÚCAR
1/2 copo americano de água de coco	6 claras

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o coco e a água de coco e coloque numa forma refratária bem untada. Leve ao forno e deixe solidificar e tomar um pouco de cor. Bata então o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um suspiro bem firme. Coloque esse suspiro sobre a cocada, de forma a cobri-la por igual, e leve de novo ao forno para corar. Retire do forno e, com uma colher levemente untada, faça doze cavidades no suspiro preenchendo-as com os ovos moles. Sirva gelado.

INGREDIENTES — OVOS MOLES

4 colheres de sopa de açúcar	1 xícara de chá de água
granulado DOÇÚCAR	6 gemas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Retire do fogo, deixe esfriar e misture com as gemas passadas pela peneira. Leve de novo ao fogo brando, mexendo, em movimentos suaves, até engrossar. Utilize quente.

surpresa de laranjas

Receita (nº 90-A) enviada por Da. Dora Faria, residente à rua Augusta nº 115
— São Paulo — SP

INGREDIENTES — PUDIM DE LARANJAS

6 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
1 copo americano de caldo de
laranja gelado
6 ovos

1/2 copo americano de leite gelado
150g de biscoitos diplomata ou
champanhe
Caldo de 2 laranjas

MODO DE FAZER

Misture os quatro primeiros ingredientes e passe pela peneira. Leve ao forno em banho-maria em forma refratária de 17x17 cm, untada com manteiga ou margarina. Quando estiver cozido, mas mole na parte superior, retire do forno e cubra com os biscoitos embebidos no caldo de laranja. Sobre os biscoitos faça uma farta camada de suspiro e leve de novo ao forno até dourar. Sirva gelado.

INGREDIENTES — SUSPIRO

4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras usando a velocidade máxima da batedeira até obter um suspiro bem firme. Utilize.

merengue recheado

Receita (nº 92-A) enviada por Da. Rosa Svartman, residente à rua Vergueiro nº 2.434, Vila Mariana — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MERENGUE

18 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR 6 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras, usando a batedeira na velocidade máxima, até obter uma massa firme. Coloque em duas formas iguais, redondas, untadas e forradas com papel também untado. Asse em forno moderado até crescerem e ficarem levemente douradas. Reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

3 colheres de sopa de açúcar	2 colheres de sopa de coco ralado
UNIÃO	1 xícara de chá de creme de leite
1 vidro pequeno de leite de coco	batido
A mesma medida de leite	Coco ralado suficiente para
1 colher de sopa de farinha de trigo	polvilhar

MODO DE FAZER

Junte os quatro primeiros ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, acrescente o coco e deixe esfriar. Adicione o creme de leite bem firme e misture sem bater. Coloque um dos merengues no prato escolhido, passe uma farta camada de creme e cubra com o outro merengue. Cubra com o creme restante e polvilhe tudo com o coco ralado. Sirva gelado.

montanha suíça

Receita (nº 97-A) enviada por Da. Alice Albregard Ehrenberg, Caixa Postal nº 129 — Araçatuba — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

2 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇUCAR

2 xícaras de chá de água

MODO DE FAZER

Leve o açúcar com uma xícara de água e ferva até caramelizar. Acrescente a água restante, deixe ferver até ligar de novo e despeje na forma, forrando-a totalmente. Reserve.

INGREDIENTES — CREME

12 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
1 litro de leite
Raspas de 1/2 limão

1 colher de café de essência de
baunilha
12 gemas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite e o limão, até obter um creme fino. Retire, passe pela peneira, junte a baunilha e as gemas. Coloque na forma reservada e leve ao forno em banho-maria por 1 hora. Depois de frio, leve à geladeira por mais 1 hora, desenforme e cubra com a calda de ameixas, e sobre esta, coloque o merengue.

INGREDIENTES — CALDA DE AMEIXAS

6 colheres de sopa de açúcar
granulado DOÇUCAR
1 xícara de chá de água
250g de ameixas-pretas com
caroços

2 cálices de vinho moscatel
1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Leve e ferva todos os ingredientes, reservando a baunilha para o fim. Tire os caroços das ameixas, deixe esfriar para engrossar. Utilize.

INGREDIENTES — MERENGUE

10 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR

5 claras

MODO DE FAZER

Leve o açúcar com as claras até obter uma massa bem firme. Cubra o creme em forma bicuda, como uma montanha. Leve ao forno só para secar.

zabaione de natal

Receita (nº 63-A) enviada por Da. Teresa S. Guiomar, residente à rua Tupi nº 728, ap. 5 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — 1º CREME

8 colheres de sopa de açúcar	4 claras em neve
UNIAO	6 folhas de gelatina incolor
6 gemas	1/2 xícara de chá de vinho do Porto
8 colheres de sopa de vinho do Porto	quente

MODO DE FAZER

Faça uma gemada com o açúcar e as gemas. Junte as oito colheres de vinho e leve ao banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar, adicione as claras e a gelatina previamente amolecida em água fria, e depois dissolvida em meia xícara de vinho do Porto. Reserve.

INGREDIENTES — 2º CREME

3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	250g de frutas cristalizadas picadas
1/2 litro de creme de leite fresco e gelado	Rum suficiente para macerar as frutas
	125g de chocolate ralado

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com o creme de leite até engrossar. Junte os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Reserve.

MONTAGEM DA SOBREMESA

Unte uma forma com óleo e forre com papel impermeável. Coloque metade do primeiro creme, sobre este todo o segundo, cobrindo com o restante do primeiro. Leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e decore a seu gosto. Sugerimos chantilly e frutas cristalizadas.

delícia em forma de charlotte

Receita (nº 39-A) enviada por Da. Maria da Conceição Fonseca, residente à praça Surg. Eudócio Passos nº 36, Encantado — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES

300g de açúcar de confeitiro

GLAÇUCAR

250g de manteiga sem sal

5 gemas

1 1/2 xícara de chá de chocolate em pó

300g de biscoitos champanhe

150g de amêndoas sem pele picadas e torradas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até espumar. Junte as gemas, uma a uma e o chocolate previamente peneirado. Bata bem até obter um creme homogêneo. Reserve. Forre uma forma redonda e alta com papel de alumínio e vá montando camadas alternadas de biscoitos, creme e amêndoas até terminar com biscoitos. Leve à geladeira e sirva no dia seguinte, desenformando e decorando com um pouco de creme reservado para esse fim, ou conforme o seu gosto.

merengue de coco

Receita (nº 151-A) enviada por Da. Nilda da Silva, residente à rua Líbero Badaró nº 385 — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — MASSA

800g de açúcar granulado
DOÇUCAR
5 xícaras de chá de água
16 claras

200g de coco seco ralado
(2 pacotes)
Raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter uma calda em ponto de fio forte. Enquanto isso, bata as claras em neve bem firme. Jogue a calda quente sobre as claras, aos poucos e sem parar de bater. Estará pronta quando não cair da colher. Adicione o coco, misturando sem bater. Divida em duas porções iguais e coloque sobre duas tábuas previamente mergulhadas em água. Leve para assar em forno brando. Para retirar, puxe os merengues, deixando-os deslizar, o primeiro para o prato escolhido, e o segundo sobre o chantilly já espalhado sobre o primeiro. Cubra o segundo também com chantilly e decore com raspas de chocolate.

INGREDIENTES — CHANTILLY

4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
500g 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.

moranga em flor

Receita (nº 152-B) enviada por Da. Nice Magalhães Le Voci, residente à rua Pinto Gonçalves nº 41, Perdizes — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 moranga bem madura com cerca de 1 1/2kg	3 xícaras de chá de água
1/2 xícara de chá de água fria	100g de damascos secos escaldados e sem pele
1kg de açúcar granulado	3 colheres de sopa de passas brancas
DOÇUCAR	1 colher de chá de essência de baunilha
10 cravos-da-Índia	
4 paus-canela	

MODO DE FAZER

Corte a moranga em gomos de 3 cm. Sem descascar, retire as sementes e reserve. Coloque a água numa panela grande. Faça uma camada de gomos da moranga. Sobre estes espalhe oito colheres de sopa de açúcar. Repita a mesma operação, tampe a panela e deixe ferver durante 15 minutos, com fogo baixo. Com o açúcar restante, os cravos, a canela e as três xícaras de água, faça uma calda rala e despeje-a sobre o doce. Leve de novo ao fogo brando com a panela tampada, deixando ferver por mais 1 hora. Retire, aguarde cerca de 1 hora até amornar. Leve de novo ao fogo, com a panela sem tampa até reduzir um pouco a calda. Deixe ferver mais 10 minutos. Adicione os damascos e as passas e deixe ferver mais 20 minutos. Deixe esfriar e retire os gomos, colocando-os num prato de cristal meio fundo, dispoindo com a curvatura para o mesmo lado, simulando uma grande flor, em duas camadas sobrepostas. Coloque os damascos e as passas. Aromatize a calda com a baunilha e jogue-a sobre os gomos da moranga. Com a canela e os cravos, forme o centro da flor.

mousse de pêras

Receita (n° 191-A) enviada por Da. Rosina Di Domênico Aquino, residente à rua Com. Custódio n° 105 — Lorena — SP

INGREDIENTES

1kg de pêras maduras
6 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

200g de creme de leite de lata ou
fresco

5 folhas de gelatina incolor
1/2 xícara de chá de água fervente
1/2 cálice de licor marasquino
Cerejas marasquino para decorar

MODO DE FAZER

Descasque as pêras, corte-as ao meio e retire as sementes. Corte em pedaços e bata-os no liquidificador com o açúcar e o creme de leite, até obter um creme homogêneo. Enquanto isso, dissolva a gelatina, previamente amolecida em água fria, na água fervente, acrescente o licor e junte à mistura, continuando a bater por mais 30 segundos. Coloque numa forma molhada com água e leve à geladeira, no mínimo, por 4 horas. Desenforme no momento de servir e decore com as cerejas.

folhado de mamão

Receita (n°. 79-A) enviada por Da. Marijá Horácio, residente à rua Serra de Japi
n° 145, Tatuapé — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa bem cheias de açúcar UNIÃO	2 gemas
3 xícaras de chá de farinha de trigo	Água suficiente para ligar a massa
50g de manteiga	300g de manteiga sem sal
1 colher de chá de sal	100g de farinha de trigo
1 colher de chá bem cheia de canela em pó	

MODO DE FAZER

Junte os sete primeiros ingredientes e faça uma massa bem sovada. Deixe descansar 1 hora. Divida a manteiga (300g) e a farinha (100g) em quatro partes iguais. Abra a massa com o rolo com 1/2 cm de espessura, aplique uma parte de manteiga, alise com uma faca e polvilhe com outra parte de farinha, dobre em quatro e leve à geladeira por 15 minutos. Abra a massa e repita as operações até terminar a manteiga e a farinha. Reserve na geladeira, coberta com um pano úmido.

INGREDIENTES — DOCE DE MAMÃO

1 1/2 xícara de chá de açúcar granulado DOÇUCAR	1 1/2 kg de mamão maduro mas firme cortado em pedaços
10 cravos-da-índia	1 colher de chá de canela em pó

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes e leve ao fogo brando até que o mamão fique transparente e sem calda. Retire os cravos e reserve até esfriar.

continua

INGREDIENTES — CREME

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
50 g de manteiga fresca
2 colheres de sopa de maisena
2 gemas

4 claras em neve
1 xícara de chá de coco ralado
Açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, bata bem e leve ao fogo. Mexa até engrossar. Reserve.

MONTAGEM DA SOBREMESA

Abra a massa na espessura de 1/2 cm e divida em quatro partes, do tamanho de uma forma com 25 cm de diâmetro. Coloque uma folha de massa na forma, sem untar, cubra com metade do doce de mamão, outra folha de massa, o creme frio, outra folha de massa, o doce de mamão, terminando com a última folha de massa. Leve ao forno quente por 40 minutos. Polvilhe com GLAÇÚCAR.

Mousse de Pêras



Folhado de Marmão



sobremesa bahia

Receita (nº 170-A) enviada por Da. Acássia Bocco, residente à rua Januário dos Santos nº 7, ap. 703 — Santos — SP

INGREDIENTES — COCADA

Água de coco	250g de biscoitos champanhe
800ml de leite	1 coco fresco ralado
175g de açúcar UNIÃO	6 gemas

MODO DE FAZER

Coloque a água de coco num copo americano grande e termine de encher com parte dos 800ml do leite. Adoce com duas colheres de sopa de açúcar (50g das 175g já reservadas); umedeça os biscoitos nesta mistura e forre com eles uma forma refratária baixa, e bem untada com manteiga. Reserve. Misture o restante do leite com o coco e com as gemas, bem batidas com o açúcar restante (125g). Leve ao fogo mexendo sempre até obter uma cocada grossa. Coloque na forma reservada e cubra com merengue.

INGREDIENTES — MERENGUE

125g de açúcar UNIÃO	6 claras
----------------------	----------

MODO DE FAZER

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

“suprême” de coco

Receita (nº 189-A) enviada por Da. Ida L. Almeida Ramos, residente à rua Rangel Pestana nº 1.439 — Jundiaí — SP

INGREDIENTES — BÁSICO

1 coco grande ralado com a casca 3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até formar uma cocada firme. Deixe esfriar um pouco e cubra o fundo e os lados de uma forma refratária, retangular ou redonda. Reserve.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	Raspa de 1/2 limão
2 copos americanos grandes de leite	1 colher de chá de manteiga
3 gemas	
2 colheres de sopa bem cheias de maizena	

MODO DE FAZER

Junte os cinco primeiros ingredientes e faça um creme em fogo brando, mexendo sempre. Retire do fogo e junte a manteiga. Despeje na forma reservada sobre a cocada.

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

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

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro firme. Cubra o primeiro recheio.

INGREDIENTES — 3º RECHEIO

3 xícaras de chá de água	1 vidro de leite de coco
2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	3 gemas

MODO DE FAZER

Com a água e o açúcar faça uma calda em ponto de fio, junte o leite de coco e as gemas previamente desmanchadas, deixe no fogo até engrossar mexendo sempre. Espere esfriar e cubra o “suprême”, levando-o a gelar.

Sorvetes

sorvetes

Sorvete de morangos	197
Sorvete de abóbora com coco.....	198
Sorvete de café Caboclo	199
Sorvete crocante de amêndoas	200
Sorvete de creme de leite com marshmallow.....	201
Sorvete italiano	202
Sorvete de nozes	203
Sorvete de ameixas	204
Cassata de chocolate	205

sorvete de morangos

Receita (nº 28-A) enviada por Da. Adélia Gennari, residente à rua Victorino Carmillo nº 1.805, Barra Funda — São Paulo — SP

INGREDIENTES

250g de morangos maduros
8 colheres de sopa de açúcar
UNIAO

2 claras
1 copo americano de leite frio
150g de creme de leite

MODO DE FAZER

Esmaque os morangos com metade do açúcar e reserve. Bata as claras com a outra metade do açúcar até obter um suspiro cremoso. Junte aos morangos. Misture bem e acrescente o restante. Leve para gelar, e, quando começar a engrossar, bata bem, recolocando-o de novo no congelador. Repita mais duas vezes esta operação, para que o sorvete fique macio e homogêneo.

sorvete de abóbora com coco

Receita (n° 44-A) enviada por Da. Ignez Constança Pires, residente à rua Monteiro Godoy n° 465 — Pindamonhangaba — SP

INGREDIENTES

1kg de abóbora bem madura e
picada
250g de açúcar UNIÃO
1 1/2 xícara de chá de água

4 xícaras de chá de leite
1/2 xícara de chá de coco ralado
200g de açúcar UNIÃO
1 clara em neve

MODO DE FAZER

Cozinhe a abóbora com o açúcar (250g) e a água, mexendo sempre para não grudar. Acrescente o leite e bata no liquidificador. Junte os ingredientes restantes e torne a bater. Leve ao congelador. Quando começar a engrossar, retire e bata bem. Volte a colocar no congelador e repita esta operação por mais duas vezes. O sorvete ficará macio e homogêneo.

sorvete de café caboclo

Receita (nº 93-A) enviada por Da. Elsa Maria, residente à rua Mar. Barbacena nº 577, Água Rasa — São Paulo — SP

INGREDIENTES

50g de café CABOCLO em pó
4 xícaras de chá de leite
6 gemas

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
1/2 folha de gelatina vermelha
2 xícaras de chá de creme de leite

MODO DE FAZER

Leve o café no leite fervente, aguarde 5 minutos e coe por um guardanapo úmido. Reserve. Bata as gemas com o açúcar até obter uma gemada clara e fofa. Misture o café com leite e a gelatina previamente amolecida em água fria, e leve ao fogo, em banho-maria, até engrossar ligeiramente. Deixe esfriar, adicione o creme de leite mal batido e leve ao congelador. Quando o creme começar a engrossar, retire e bata bem. Recoloque no congelador e repita esta operação por mais duas vezes. O sorvete ficará macio e homogêneo.

sorvete crocante de amêndoas

Receita (nº 110-A) enviada por Da. Antonieta Franco do Amaral, residente à rua Tuim nº 993, Indianópolis — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CROCANTE

250g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água

250g de amêndoas sem pele e
ligeiramente torradas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio grosso. Acrescente as amêndoas e aguarde que chegue a ponto de caramelo, apenas virando a panela de um lado para outro. Não mexa com a colher. Despeje na pedra untada, e, quando esfriar completamente, moa com o rolo de macarrão até ficar bem fino. Reserve.

INGREDIENTES — CREME

170g de açúcar UNIÃO

1/2 litro de creme de leite fresco

8 gemas

Morangos macerados no licor para
acompanhamento

MODO DE FAZER

Junte os três ingredientes, bata-os bem, e leve ao fogo em banho-maria até engrossarem. Deixe esfriar. Misture o crocante e leve ao congelador até engrossar, coberto com papel alumínio. Retire, bata bem, e recoloque no congelador. Repita esta operação mais duas vezes. O sorvete ficará macio e homogêneo. Sirva com morangos macerados em licor.

sorvete de creme de leite com marshmallow

Receita (nº 142-A) enviada por Da. Guiomar Olmo Mendes, residente à rua Gal. Gols Monteiro nº 59 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CREME

1 lata de leite condensado cozido
por 15 minutos

1/2 litro de leite fresco

4 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

250g de creme de leite fresco gelado
e batido

MODO DE FAZER

Junte os três primeiros ingredientes e leve ao fogo até ficarem bem ligados. Deixe esfriar. Junte o creme de leite e leve ao congelador para gelar. Retire, bata, volte a colocar no congelador por duas vezes para que o sorvete fique macio e homogêneo. Sirva em taças, coberto de marshmallow.

INGREDIENTES — MARSHMALLOW

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO

1 xícara de chá de glicose

4 claras

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a glicose até ficar bem misturado. Jogue sobre as claras em neve, continuando a bater até obter uma pasta bem espessa e fria. Utilize.

sorvete italiano

Receita (nº 177-A) enviada por Da. Cândida Pereira, residente à estrada da Conceição nº 1539, Vila Guilherme — São Paulo — SP

INGREDIENTES

400g de açúcar UNIAO

10 ovos

1 litro de creme de leite

25g de amêndoas picadas e torradas

150g de laranjas, cidras e figos
cristalizados

100g de biscoitos champanhe

2 cálices de licor de cacau

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, na velocidade máxima da batedeira, até obter uma gemada clara e bem espessa. Enquanto isso, leve o creme de leite ao fogo até começar a ferver. Junte à gemada e leve de novo ao fogo, em banho-maria, até espumar, mas não deixando talhar. Reserve até esfriar e leve ao congelador para engrossar. Retire, bata bem e misture os ingredientes restantes, quebrando os biscoitos em pedaços pequenos e umedecendo-os com o licor. Misture e leve de novo ao congelador, não voltando a bater. Sirva em taças e, se quiser, pode cobrir com uma pequena porção de licor de cacau.

sorvete de nozes

Receita (nº 179-A) enviada por Da. Noemia Ravazio, residente à rua Oscar Freire nº 2.505 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 litro de leite	1/2 xícara de chá de água fria
1 lata de leite condensado	150g de creme de leite pouco batido
2 gemas	100g de nozes moídas
150g de açúcar UNIÃO	2 cálices de rum
4 folhas de gelatina incolor	

MODO DE FAZER

Ferva o leite e junte o leite condensado, mexendo para ligar. Bata as gemas com o açúcar como uma gemada e junte ao leite. Acrescente a gelatina amolecida em água fria e dissolvida em banho-maria. Leve esse creme ao congelador até gelar. Retire e bata bem. Junte então os ingredientes restantes, batendo para ligar tudo muito bem. Coloque em forma de bolo inglês, forrada com papel de alumínio e deixe gelar até poder desenformar como um bolo. Retire o papel e sirva com ou sem decoração.

sorvete de ameixas

Receita (nº 131-A) enviada por Da. Alba Chiaradia de Moura, residente à rua São Francisco nº 203, Tremembé — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CREME

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 cálices de licor de cacau
4 copos americanos de leite	1 lata de creme de leite gelado e
2 colheres de sopa de maisena	sem soro
200g de ameixas-pretas sem caroços	Ameixas para decorar

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite e a maisena e prepare um mingau sem encaroçar. Reserve para esfriar. Bata as ameixas com um terço desse creme, usando o liquidificador. Retire para uma tigela e junte o creme restante e o licor. Misture bem e leve ao congelador. Quando começar a ficar com as beiradas sólidas, retire e junte o creme de leite, batendo bem para ligar. Recoloque no congelador e volte a bater o creme por mais duas vezes. O sorvete ficará macio e homogêneo. Sirva em taças, decorando com chantilly e ameixas inteiras.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

cassata de chocolate

Receita (nº 128-A) enviada por Da. Alice Sampaio Simões, residente à rua Maria Setúbal nº 6, Casa Verde — São Paulo — SP

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
6 gemas
1 colher de sobremesa de maisena
3 copos americanos de leite fervido
1 colher de sobremesa de gelatina
em pó
2 colheres de sobremesa de água
3 latas em neve
10 colheres de sopa de açúcar
UNIAO

1 colher de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de leite
2 latas de creme de leite gelado e
sem soro
4 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
100g de biscoitos champanhe
2 cálices de rum
150g de cidras e figos cristalizados
picados

MODO DE FAZER

Bata o açúcar (2 colheres) com as gemas e a maisena. Junte o leite quente, mexa bem e leve ao fogo brando, continuando a mexer até engrossar sem ferver. Adicione a gelatina amolecida com a água fria. Reserve para esfriar. Bata então as latas com as dez colheres de açúcar, junte ao creme e divida em três partes iguais. Coloque duas partes para gelar na forma de gelo, e, na restante, acrescente o chocolate dissolvido com o leite (1 colher) e uma lata de creme de leite, bem batido. Leve ao congelador. A lata de creme de leite restante é batida com o GLAÇÚCAR e reservada para a montagem.

continua

MONTAGEM DA CASSATA

Forre uma forma de bolo inglês, de preferência com papel impermeável ou de alumínio. Corte o sorvete de creme em fatias finas e guarneça o fundo e os lados da forma. Cubra com uma camada de creme de leite, espalhe metade dos biscoitos em pedaços e borrife com um cálice de rum. Aplique nova camada de creme, salpique com metade das frutas cristalizadas e espalhe nova camada de creme. Recomece com os biscoitos e o licor restantes, repetindo as outras camadas como as primeiras. No topo, o sorvete de chocolate, como uma tampa. Cubra com papel de alumínio e leve ao congelador até ficar bem firme. Desenforme, retire o papel e sirva.

Tortas

tortas

Torta escocesa.....	211
Torta de maçãs	212
Torta de coco	213
Torta artística.....	214
Torta de pêras à francesa	215
Torta de avelãs	216
Torta de coco	217
Torta especial de ricota.....	218
Torta diferente de ricota	219
Torta celestial.....	220
Torta delícia de abóbora.....	221
Torta de laranjas	222
Torta de coco superfina	223
Torta de coco da mamãe	224
Torta transparente de uvas	225
Torta de coco deliciosa	226
Torta transparente de morangos	229



Torta de Maçãs



torta escocesa

Receita (nº 47-A) enviada por Da. Benedita Azevedo Araújo, residente à rua Santana Gomes nº 235 — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de açúcar	1 colher de sobremesa de manteiga
UNIAO	1 colher de sobremesa de banha
1 xícara de chá de farinha de trigo	1 cálice de rum
1 colher de café de fermento em pó	Leite suficiente para ligar

MODO DE FAZER

Miste todos os ingredientes e faça uma massa que fique macia e boa para abrir com o rolo. Forre uma forma de torta, com aro removível, previamente untada, coloque o recheio e leve ao forno moderado.

INGREDIENTES — RECHEIO

8 colheres de sopa bem cheias de açúcar UNIAO	3 gemas
1 litro de leite	Raspa de 1 limão
4 colheres de sopa bem cheias de maizena	1/2 cálice de rum
	1 colher de chá de manteiga
	1 xícara de chá de coco ralado

MODO DE FAZER

Miste todos os ingredientes, reservando o coco, e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Adicione o coco, misture bem e utilize. Depois de pronta a torta, cubra com suspiro e leve de novo ao forno para dourar.

INGREDIENTES — SUSPIRO

3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	3 claras
	1 xícara de chá de coco ralado

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro firme. Coloque na torta e espalhe o coco.

torta de maçãs

Receita (nº 16-A) enviada por Da. Augusta Lisboa, residente à rua Alm. Lamego nº 220 — Florianópolis — SC

INGREDIENTES — MASSA

200g de farinha de trigo
1 colher de café de sal
100g de manteiga

1 gema
1/2 colher de sopa de vinho Madeira

MODO DE FAZER

Esfarele a farinha e o sal com a manteiga e ligue com os ingredientes restantes, sem amassar. Forre uma forma de torta, com aro removível, já untada com manteiga e asse com calor moderado. Reserve até rechear.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
2 xícaras de chá de leite
2 gemas
1 colher de sopa de maisena

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

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite, as gemas e a maisena e prepare um creme, em fogo baixo e mexendo sempre. Reserve. Descasque e corte as maçãs em fatias e leve ao fogo brando com uma xícara de DOÇÚCAR. Enquanto isso, ferva as sementes e as cascas das maçãs com a xícara de água. Coe e junte o DOÇÚCAR restante ao caldo, deixando ferver até ponto de geléia. Coloque o creme na caixa de massa, cubra com as maçãs e jogue a geléia sobre estas. Sirva gelada.

torta de coco

Receita (nº 3-A) enviada por Da. Odette Schrema Schurig — Jacareí — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de farinha de trigo	1 pitada de sal
penetrada	2 colheres de café de fermento em pó
2 colheres de sopa de manteiga	
Um pouco de leite para ligar	

MODO DE FAZER

Junta todos os ingredientes e amasse bem até obter uma massa macia, com consistência para ser aberta fina com o rolo. Forre uma forma de torta e reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de coco ralado
2 colheres de chá de manteiga	2 colheres de sopa de farinha de trigo
6 gemas	1/2 colher de café de sal
1 1/2 copo americano de leite fervido	

MODO DE FAZER

Siga a ordem indicada e vá batendo e acrescentando todos os ingredientes até obter um recheio bem ligado. Coloque na massa reservada e asse com calor moderado até estar seca. Cubra com o suspiro e leve de novo ao forno para secar.

INGREDIENTES — SUSPIRO

6 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	6 claras
---	----------

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras na velocidade máxima da batedeira, até obter um suspiro firme. Utilize.

torta artística

Receita (nº 8-A) enviada por Da. Maria Ignez Caninéo, residente à rua Caiovas nº 161, Perdizes — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 ovo	
3 colheres de sopa de manteiga	2 xícaras de chá de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes seguindo a ordem indicada até formar uma massa macia. Forre uma forma de torta e leve ao forno para assar. Depois de pronta e fria recheie e decore com a fruta reservada.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 folhas de gelatina incolor, amolecidas em água fria	1 lata de abacaxi ou outra fruta a seu gosto
---	--

MODO DE FAZER

Esquente um quarto da calda em banho-maria e dissolva a gelatina. Misture a calda restante e espere que comece a engrossar para utilizar. Faça uma camada de chantilly na caixa de massa já fria, cubra com a geléia e decore com as frutas reservadas e escorridas.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g 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.

torta de pêras à francesa

Receita (nº 184-A) enviada por Da. Muneko Isaka, Caixa Postal nº 774 — Marília — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá bem cheia de farinha de trigo	1/2 colher de café de sal
1/2 colher de café de fermento em pó	6 colheres de sopa de manteiga amolecida
	4 colheres de sopa de água gelada

MODO DE FAZER

Junta todos os ingredientes e trabalhe a massa com as pontas dos dedos, para ligar sem amassar. Deixe na geladeira por 30 minutos. Forre uma forma refratária, apertando bem a massa, no fundo e nos lados, e coloque o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 pêras francesas	1/2 colher de chá de gengibre fresco e ralado
1 colher de sopa de caldo de limão	2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de glicose de milho	
1 xícara de chá de açúcar granulado	

DOÇIFICAR

MODO DE FAZER

Desmame as pêras, retire as sementes e corte em fatias finas. Adicione o caldo de limão e os ingredientes restantes. Despeje esta mistura na massa reservada, e cubra com a cobertura.

INGREDIENTES — COBERTURA

1/2 xícara de chá de açúcar	1/2 xícara de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa rasas de manteiga	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e fofo. Junte a farinha, bata um pouco mais e coloque sobre o recheio. Leve ao forno moderado durante 45 minutos, ou até que as pêras fiquem bem macias.

torta de avelãs

**Receita (nº 30-A) enviada por Da. Marlene Farias, residente à rua Graúna nº 235,
Brás de Pina — Rio de Janeiro — RJ**

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar de confeitiro

GLAÇÚCAR

4 claras

1 colher de café de essência de

baunilha

50g de avelãs torradas e moídas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar, as claras e a baunilha até obter um suspiro firme. Coloque numa forma de torta com aro removível, forrada com papel de alumínio, cobrindo todo o interior da forma e leve ao forno moderado até assar. Depois de fria e colocada no prato, recheie com o chantilly-com-avelãs e decore com crocante de avelãs.

INGREDIENTES — CHANTILLY-COM-AVELÃS

3/4 de litro de creme de leite, gelado
e fresco

5 colheres de sopa de açúcar de
confeitiro **GLAÇÚCAR**

50g de avelãs torradas e moídas

MODO DE FAZER

Bata o creme de leite com o açúcar usando a velocidade mínima da batedeira. Quando ficar espesso por igual, retire da batedeira e misture as avelãs, sem bater. Utilize.

INGREDIENTES — CROCANTE DE AVELÃS

2 colheres de sopa de açúcar
granulado **DOÇÚCAR**

1 colher de sopa de água

50g de avelãs torradas

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e deixe ferver até ponto de caramelo bem claro. Acrescente as avelãs, aguarde que o caramelo fique mais acentuado e jogue na pedra untada. Deixe esfriar e moa com o rolo. Utilize.

torta de coco

Receita (nº 194-A) enviada por Da. Clotilde Maria de Souza Fascioni, residente à rua
1ª, Roma nº 62 — Florianópolis — SC

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de açúcar
UNIAO
150g de manteiga ou margarina
1 gema

3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de leite ou um
pouco mais se for preciso

MODO DE FAZER

Entre os quatro primeiros ingredientes e ligue com o leite, de forma a obter uma massa que possa ser estendida com o rolo, com 1/2 cm de espessura. Forre uma forma refratária e coloque o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 xícaras de chá de açúcar UNIAO
3 xícaras de chá bem calcadas de
coco ralado
1/2 xícara de chá de farinha de trigo
penetrada

2 gemas
1 colher de chá de fermento em pó
3 claras em neve dura

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes seguindo a ordem indicada. Recheie a torta e leve ao forno até que tanto a massa como o recheio estejam assados. Utilize.

torta especial de ricota

Receita (nº 17-A) enviada por Da. Catoméa Guglielmi, residente à avenida Antônio Rodrigues nº 513 — São Vicente — SP

INGREDIENTES — MASSA

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

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e amasse muito bem. Estenda com o rolo e forre uma forma de torta. Coloque o recheio. Cubra com pequenas tiras de massa fazendo xadrez e asse em forno moderado por 40 minutos.

INGREDIENTES — RECHEIO

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

MODO DE FAZER

Passa a ricota pelo espremedor de batatas e acrescente-lhe o leite. Separadamente, bata as gemas com o açúcar até obter uma gemada bem fofa. Adicione os ingredientes restantes e misture com a ricota reservada. Utilize.

torta diferente de ricota

Receita (nº 1-A) enviada por Da. Maria Barbosa de Moraes, residente à rua Itacolomi nº 523, ap. 8B, Higienópolis — São Paulo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de ricota fresca passada pela peneira
4 ovos
1 lata de creme de leite sem soro
300g de açúcar UNIÃO

1 colher de café rasa de sal
1 colher de chá de essência de baunilha
100g de passas sem sementes
passadas em farinha de trigo

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes muito bem e reserve.

INGREDIENTES — MASSA

400g de farinha de trigo
150g de manteiga
1 ovo
1 gema
2 colheres de sopa rasas de açúcar
UNIÃO

1 colher de chá de fermento em pó
Raspa de 1/2 limão
Açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

MODO DE FAZER

Peneire a farinha e junte com a manteiga, fazendo uma farofa. Acrescente os ingredientes restantes, ligando a massa sem amassar. Forre uma forma de torta desmontável de 25cm de diâmetro, usando as mãos e não o rolo, porque a massa colar-se à pedra. Recheie com a mistura de ricota reservada e leve ao forno quente por cerca de 1 hora. Retire do forno, polvilhe com o açúcar misturado com a canela, e retire o aro da forma, só depois de esfriar.

torta celestial

Receita (nº 54-A) enviada por Da. Aurea Vichi Zelante, residente à rua Bela Cintra nº 33, ap. 602-C — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

4 claras	2 colheres de sopa de coco ralado
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	
1/2 colher de café de cremor de tártaro	

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve, junte o açúcar misturado com o cremor de tártaro e continue batendo como para suspiro. Cubra o fundo e os lados de uma forma rasa muito bem untada com manteiga e salpique com o coco. Asse em forno brando, por 1 hora. Reserve para esfriar e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO

4 gemas	1 pitada de sal
1/2 xícara de chá de leite	1 xícara de chá de creme de leite
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	200g de morangos para decorar
Raspa de 1 limão	
2 colheres de sopa de caldo de limão	

MODO DE FAZER

Bata ligeiramente as gemas, junte o leite, o açúcar, a raspa, o caldo do limão e o sal. Leve ao fogo em banho-maria até engrossar, mexendo sempre. Deixe esfriar. Acrescente o creme de leite batido grosso e mexa. Recheie a massa e leve à geladeira por 12 horas. Decore com chantilly e morangos.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/4 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.

torta delícia de abóbora

Receita (nº 125-A) enviada por Da. Itália Dardes Pereira, residente à rua Florianópolis nº 97, Moóca — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

150g de farinha de trigo
1 1/2 colher de sopa de manteiga
2 gemas
1 colher de café de sal
Água fria suficiente para ligar a massa

100g de farinha de trigo
200g de manteiga
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Junta os cinco primeiros ingredientes e amasse bem. Deixe descansar 30 minutos e abra a massa com o rolo, com 1/2 cm de espessura. Bata a farinha e a manteiga restantes e espalhe sobre a massa aberta. Enrole como rocambole e corte em duas partes. Abra cada uma na mesma espessura anterior e use uma para forrar uma assadeira nº 1, já untada. Coloque os recheios e, com a massa restante, faça tiras cruzadas no topo, como uma grade. Pincele com gema e asse em forno forte.

INGREDIENTES — RECHEIO DE ABÓBORA

750g de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 1/2kg de abóbora madura e picada

1 coco ralado
Cravo e canela a gosto

MODO DE FAZER

Junta todos os ingredientes e leve ao fogo brando, até apurar. Deixe esfriar e coloque na torta. Cubra com o recheio de damascos.

INGREDIENTES — RECHEIO DE DAMASCOS

150g de damascos secos
2 copos americanos de água

150g de açúcar granulado
DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Junta os damascos com a água e deixe cozinhar em fogo brando. Passe pela peneira e acrescente o açúcar e leve de novo ao fogo para engrossar. Utilize.

torta de laranjas

Receita (nº 113-A) enviada por Da. Joaquina Suarez, residente à rua Cel. Dulcídio nº 1.973 — Ponta Grossa — PR

INGREDIENTES — MASSA

300g de biscoitos champanhe ou Maria moidos	2 colheres de sopa mal cheias de açúcar UNIÃO
75g de manteiga	Gomos de laranja para decorar
1/2 xícara de chá de leite	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes muito bem e forre o fundo e os lados de uma forma tipo travessa refratária e leve à geladeira, para que se forme uma crosta dura. Coloque o recheio para gelar, decore com chantilly e gomos de laranjas.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 gemas	2 colheres de sopa de raspa de laranja
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 pitada de sal
1 xícara de chá de caldo de laranja	1/2 xícara de chá de coco ralado
1/4 de xícara de chá de água quente	3 claras em neve
3 folhas de gelatina branca	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com dois terços do açúcar e o caldo de laranja. Junte a água e cozinhe até engrossar. Adicione a gelatina já amolecida em água fria, retire do fogo e misture a raspa de laranja e o sal. Quando este creme começar a ficar grosso, acrescente o coco e as claras. Utilize.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/4 de creme de leite fresco e gelado	1/2 colher de café de essência de baunilha
1 colher 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.

torta de coco superfina

Receita (nº 141-A) enviada por Da. Ida N. Morezuola, residente à rua Marambaia nº 282, Casa Verde — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
2 ovos
1 colher de sopa bem cheia de
manteiga ou margarina

1 colher de sopa de fermento em pó
350g de farinha de trigo
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e amasse bem. Abra a massa com o rolo com a espessura de 1/2cm. Forre uma assadeira nº 1 untada, reservando algumas tiras de massa para o acabamento. Coloque os recheios, faça uma grade no topo usando as tiras de massa reservadas, pincele com a gema e asse em forno quente.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

3 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
2 gemas

2 colheres de sopa de maisena
2 copos americanos de leite
Raspa de 1 limão verde

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Utilize quente.

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

300g de açúcar granulado
DOÇUCAR
2 xícaras de chá de água
1 coco ralado

3 gemas
1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio. Junte o coco batido com as gemas e a baunilha e leve ao fogo para engrossar. Esta cocada deve ficar grossa mas não seca, para ser fácil espalhar sobre o primeiro recheio, que, a essa altura, deverá estar frio e bem sólido.

torta de coco da mamãe

Receita (nº 171-A) enviada por Da. Myrian C. Monteiro, residente à rua Joaquim Piza nº 80, Aclimação — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa de açúcar	12 colheres de sopa de farinha de
UNIÃO	trigo
6 colheres de sopa de manteiga	1/2 xícara de chá de água
ou margarina	
1 colher de sobremesa de fermento	
em pó	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e amasse até formar uma massa homogênea. Forre com a massa uma forma de torta já untada e leve a assar em forno quente. Depois de fria, recheie e cubra.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar	1 colher de sopa de manteiga
UNIÃO	1/2 coco ralado
4 xícaras de chá de leite	1 colher de chá de essência de
2 gemas	baunilha
4 colheres de sopa de maisena	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes menos o coco e a baunilha, e leve ao fogo para engrossar, mexendo sempre. Adicione o coco, deixe ferver mais 3 minutos, retire e aromatize com a baunilha. Deixe amornar e utilize, espalhando por igual na caixa de massa. Cubra com o suspiro e o coco restante e leve de novo ao forno, só para secar um pouco.

INGREDIENTES — SUSPIRO

4 colheres de sopa de açúcar de	2 claras
confeiteiro GLAÇÚCAR	1/2 coco ralado

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a clara usando a velocidade máxima da batedeira, até ficar bem firme. Utilize.

torta transparente de uvas

Receita (nº 147-A) enviada por Da. Aurora Marinho Torres, residente à rua Oliveira Alves nº 699, Ipiranga — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1 colher de sopa de açúcar UNIAO | 1 gema |
| 200g de farinha de trigo | 3 colheres de sopa de água |
| 100g de manteiga | |

MODO DE FAZER

Misture os três primeiros ingredientes como uma farofa e ligue-os com a gema e a água. Não amasse. Forre uma forma de 25cm de diâmetro, fure com um palito o fundo e os lados e asse em forno quente.

INGREDIENTES — CREME

- | | |
|--|----------------------------------|
| 8 colheres de sopa de açúcar UNIAO | 1/2 litro de leite |
| 5 gemas | 300g de uvas brancas tipo Itália |
| 2 colheres de sopa bem cheias de maizena | |

MODO DE FAZER

Reserve as uvas e junte os ingredientes restantes, mexendo em fogo brando até engrossar. Espalhe este creme sobre a massa reservada. Corte as uvas ao meio, retire as sementes e coloque-as em círculos até o centro da torta. Cubra com a gelatina e deixe gelificar.

INGREDIENTES — GELATINA

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 copo americano de açúcar UNIAO | 8 folhas de gelatina incolor |
| 3 copos americanos de água | 1 cálice de rum |

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até reduzir a mistura ao volume de dois copos. Junte então a gelatina, previamente amolecida em água fria, e o rum. Deixe ferver mais 5 minutos e quando começar a engrossar, cubra as uvas.

torta de coco deliciosa

Receita (nº 112-A) enviada por Da. Julieta Martins, residente à travessa do Triunfo nº 19, Tatuapé — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 ovos	150g de açúcar UNIÃO
300g de manteiga	400g de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Prepare uma massa com todos os ingredientes seguindo a ordem indicada. Estenda-a grossa e divida ao meio. Com uma das partes forre uma assadeira já untada. Coloque os recheios, abra a outra parte da massa, corte em tiras e faça uma grade sobre eles. Forno quente. Desenforme depois de esfriar completamente.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

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

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e deixe engrossar, mexendo sempre em fogo baixo. Retire a casca do limão e utilize sobre a massa antes do segundo recheio (cocada mole).

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

500g de açúcar granulado	1 coco ralado
DOÇUCAR	1 colher de café de essência de
2 xícaras de chá de água	baunilha
3 gemas	

MODO DE FAZER

Faça uma calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Junte o restante dos ingredientes e leve ao fogo até ficar uma cocada bem grossa. Espalhe sobre o primeiro recheio.

Torta Transparente de Uvas



Torta de Coco Deliciosa



torta transparente de morangos

Receita (nº 99-A) enviada por Da. Sônia Waitman, residente à rua José Paulino nº 524, ap. 26 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

150g de farinha de trigo + 1 colher
de sopa

1/2 colher de chá de fermento em
pó

65g de açúcar UNIÃO

1/2 colher de chá de essência de
baunilha

1 pitada de sal

1 ovo pequeno

65g de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER

Peneire a farinha (150g) com o fermento e junte os ingredientes pela ordem indicada, tendo o cuidado de não amassar, apenas ligar. Deixe descansar um pouco e abra com o rolo só dois terços da massa, forrando o fundo de uma forma de torta com aro removível. A massa restante, acrescente a colher de sopa de farinha e faça a parte lateral até a altura de 3 cm. Perfure a massa com um palito e leve ao forno até estar assada e dourada. Reserve.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

1 copo americano de leite
5 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
25g de manteiga

1 gema
2 colheres de sopa rasas de maisena
500g de morangos frescos

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes menos os morangos e leve ao fogo brando, mexendo para engrossar. Espalhe este creme sobre a massa, deixe esfriar e arrume os morangos em círculos, cobrindo-os depois com gelatina.

INGREDIENTES — GELATINA

2 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
1 copo americano de água

3 folhas de gelatina vermelha
amolecidas em água fria

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até reduzir o líquido pela metade. Retire do fogo, acrescente a gelatina e deixe engrossar na geladeira antes de utilizá-la.

*Tortas
em
Camadas*

tortas em camadas

Torta de Zug com kirsch	233
Torta de ameixas e amêndoas	235
Torta tentação	236
Torta de castanhas de caju	237
Pão-de-ló recheado	238
Torta alemã deliciosa	239
Torta Julieta	241
Torta de café Caboclo	242
Flor de pêssego	243
Torta chiffon	244
Delícia de ameixas	247
Maravilha de coco	249
Torta de laranjas	250
Torta dos três cocos	251
Torta de nozes Julieta	252
Torta real	253
Torta de aniversário	255
Torta de amendoins	256
Torta Suely	257
Torta deliciosa de nozes	259
Bananas com folhado	260
Torta de limão	261
Torta clássica de nozes	262
Torta finíssima	265
Torta de natal	266
Torta mista	267
Torta do papai	269
Mil-folhas	270
Torta de flocos de abóbora	271
Torta rica de Lorena	273
Torta americana de nozes	274
Grande gala União	275
Torta de suspiro com massa folhada	277
Torta campestre	279
Torta dourada	280
Torta diferente de nozes	283
Torta de castanhas-do-Pará	285
Torta australiana de natal	286
Torta Miss Brasil	287
Torta de chocolate	289
Torta diplomata União	291
Torta quero mais	293

torta de zug com kirsch

Receita (nº 199-A) da famosa torta do cantão de Zug, na Suíça, enviada por Da. Frieda G. Munrer, Caixa Postal nº 599 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — 1ª MASSA

400g de açúcar de confeitiro
GLAÇUCAR
8 claras

150g de miolo de amêndoas moídas
sem pele

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras, usando a velocidade máxima da batedeira. Retire a taça e misture as amêndoas, mexendo sem bater. Asse em duas formas redondas, desmontáveis, de 22 cm de diâmetro, untadas e forradas com papel também untado. Forno com calor moderado. Desenforme sem retirar o papel. Reserve.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

90g de açúcar UNIÃO
3 ovos

30g de manteiga derretida
90g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Leve o açúcar com os ovos ao banho-maria, batendo bem até engrossar. Passe para a batedeira e continue batendo até esfriar. Junte a manteiga e a farinha, mexendo à mão, com movimentos suaves. Asse numa das formas já utilizadas, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Desenforme depois de esfriar e reserve.

continua

INGREDIENTES — CREME E DECORAÇÃO

200g de açúcar de confeitiro

GLAÇÚCAR

200g de manteiga sem sal

1/2 cálice de licor de kirsch

1/2 cálice de xarope de groselha

100g de amêndoas sem pele e

1 cereja marasquinho para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até espumar, usando a velocidade máxima da batedeira. Continuando a bater, vá acrescentando o licor e o xarope, até obter um creme homogêneo. Reserve.

INGREDIENTES — CALDA

3 colheres de sopa de açúcar de
confeitiro **GLAÇÚCAR**

1/2 xícara de chá de água

1/2 xícara de chá de kirsch

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes até ficarem bem ligados. Reserve.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma parte da primeira massa no prato escolhido. Cubra com um terço do creme. Sobreponha a segunda massa previamente embebida na calda, e, sobre esta, espalhe mais um terço do creme. Coloque a outra parte da primeira massa. Cubra toda a lateral com um pouco do creme, salpique com amêndoas picadas e torradas, reservando algumas inteiras para decorar. No tampo faça um xadrez usando o saco de confeitar com o creme restante, bico ferlé. No centro uma cereja marasquinho e à volta, formando uma flor, meias amêndoas levemente torradas. Sirva gelada.

torta de ameixas e amêndoas

Receita (nº 2-A) enviada por Da. Maria da Paz Barbosa, residente no largo Palacinho nº 100, 6º and. — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO
12 gemas

300g de amêndoas moídas com pele
6 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira, misture as amêndoas e as claras. Asse em três formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Desenforme depois de esfriar, monte em camadas alternadas com chantilly e o recheio, e cubra com um terço de chantilly, reservado para esse fim.

INGREDIENTES — RECHEIO

4 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
100g de ameixas moídas na
máquina

1 copo americano de água

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e deixe ferver até ficar pastoso. Deixe esfriar e utilize.

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.

torta tentação

**Receita (nº 24-A) enviada por Da. Isaltina Mesquita Marins, Faculdade de Teologia
— Rudge Ramos — SP**

INGREDIENTES — MASSA

14 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
8 ovos
200g de fécula de batata

2 colheres de sopa de caldo de
limão
1 colher de café de essência de
abacaxi

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e adicione os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Asse em forno moderado, em assadeira untada e forrada com papel também untado. Desenforme depois de fria, divida pelo meio, recheie e cubra a torta. Sirva gelada.

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de açúcar UNIÃO
1 abacaxi ralado
1 coco ralado

1 colher de sopa de manteiga
6 ovos

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o abacaxi durante 5 minutos. Acrescente o restante dos ingredientes seguindo a ordem indicada, reservando os ovos. Deixe esfriar e junte os ovos bem batidos. Utilize frio.

INGREDIENTES — COBERTURA

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

375g de manteiga sem sal
1 colher de café de essência de
abacaxi

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar um ponto de fio fraco. Deixe esfriar, acrescente a manteiga já batida e a essência de abacaxi ligando tudo muito bem. Utilize.

torta de castanhas de caju

Receita (nº 26-A) enviada por Da. Helena Luciano, residente à rua Honduras nº 199 — Jd. Paulista — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

6 colheres de sopa de açúcar

UNIAO

8 ovos

1 colher de sopa de farinha de
rosca

250g de castanhas de caju torradas
e moídas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e misture a farinha de rosca e as castanhas, mexendo sem bater. Asse em duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Esfrie, desenforme e recheie, cobrindo a torta com o mesmo recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

6 colheres de sopa de açúcar

UNIAO

1/4 de litro de leite

1 colher de sopa de maisena

1 colher de chá de essência de
baunilha

125g de manteiga sem sal

1 colher de sopa de cherry ou de
outro licor preferido

Castanhas de caju picadas para
decorar

MODO DE FAZER

Junte os três primeiros ingredientes e deixe engrossar, em fogo brando, e mexendo sempre. Depois de frio, junte a baunilha. Bata a manteiga até ficar branca. Junte o mingau reservado, aos poucos e batendo sempre. Aromatize com o licor. Utilize. Depois de coberta, salpique a torta com castanhas de caju picadas. Sirva gelada.

pão-de-ló recheado

Receita (nº 34-A) enviada por Da. Maria Caim Pena, residente à rua Industrial nº 30 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

8 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
8 ovos
8 colheres de sopa de farinha de
trigo

2 colheres de sopa de fécula de
batata
250g de amêndoas sem pele picadas
e torradas para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes. Asse numa forma alta ou em duas rasas, bem untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Deixe esfriar, e corte a massa em duas partes horizontais. No caso de usar formas de camadas, não precisa. Recheie e cubra salpicando com as amêndoas torradas e picadas.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

250g de açúcar UNIÃO
6 gemas
1 colher de chá de essência de
baunilha

250g de manteiga sem sal
2 colheres de sopa de raspas de
chocolate

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa clara e fofa. Adicione a baunilha e a manteiga, sem parar de bater. Separe esse creme em duas porções iguais. Numa delas, acrescente o chocolate. Recheie a torta com a parte de chocolate e cubra com a parte amarela.

torta alemã deliciosa

Receita (n° 164 - A) enviada por Da. Maria Aparecida de Ulhôa Cintra D'Angelo, residente à rua Loefgren n° 1.241, casa 26 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

200g de açúcar UNIÃO
125g de manteiga
3 gemas
1 pitada de sal
1/2 copo de iogurte
Caldo de 1/2 limão
25g de chocolate em pó

1/2 cálice de rum
2 cálices de licor de cacau
250g de farinha de trigo
150g de fécula de batata
3 claras batidas em neve
1 colher de chá de bicarbonato
1 colher de sopa de leite

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme. Vá adicionando os ingredientes restantes, terminando com o bicarbonato diluído no leite. Misture sem bater e asse em forma n° 28, untada e forrada com papel também untado, em forno quente por 5 minutos e depois moderado. Deixe esfriar, abra horizontalmente e reserve.

INGREDIENTES — CALDA

150g de açúcar granulado
DOÇUCAR
1/2 xícara de chá de água
1 colher de sobremesa de manteiga

50g de chocolate em pó
3 gemas passadas pela peneira
1 colher de café de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Faça uma calda, fervendo o açúcar com a água, até ponto de fio brando. Retire do fogo, acrescente a manteiga e os ingredientes restantes, deixando engrossar ligeiramente. Conserve em banho-maria até utilizar.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

75g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

1/2 xícara de chá de água

50g de damascos cozidos e sem caroços

75g de ameixas-pretas sem caroços

1 cálice de rum.

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar uma calda fina. Junte os ingredientes restantes e bata no liquidificador. Reserve.

INGREDIENTES — GLACÊ

300g de açúcar de confeiteiro

GLAÇÚCAR

3 claras

200g de manteiga sem sal

1 colher de chá de essência de baunilha.

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até formar um suspiro bem firme. Junte com a manteiga batida previamente em creme, aromatize e utilize.

MONTAGEM DA TORTA

Umedeça as duas placas da massa reservadas com a calda. Aplique o recheio. Cubra toda a torta com o glacê e leve à geladeira durante algumas horas antes de servir.

torta julieta

Receita (nº 33-A) enviada por Da. Wilma Schu, residente à avenida Chicago nº 96 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO
6 ovos
250g de nozes moídas

4 colheres de sopa de farinha de rosca

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até formar uma gemada clara e fofa. Retire da batedeira e adicione os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Asse em três formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Deixe esfriar, desenforme, recheie e cubra.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

1 colher de sopa de açúcar
UNIÃO
2 ovos
1/4 de litro de leite

1 colher de sopa de maisena
1 colher de chá de essência de baunilha
125g de manteiga sem sal

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos e junte o leite e a maisena. Deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre. Deixe esfriar e acrescente a baunilha. Bata a manteiga e vá juntando o creme às colheradas, sem parar de bater. Use este recheio numa camada interna e na cobertura.

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

4 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
250g de ameixas-pretas picadas

1 copo americano de água
1 colher de sobremesa de maisena

MODO DE FAZER

Ferva todos os ingredientes até obter um creme pastoso. Utilize frio.

torta de café caboclo

Receita (nº 41-A) enviada por Da. Bernardette Andrade Oliveira, residente à avenida Dr. Arnaldo nº 2.105 — São Paulo — SP.

INGREDIENTES — MASSA

9 colheres de sopa de açúcar	50g de nozes moídas
UNIÃO	9 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga	1 colher de sopa de fermento em pó
3 gemas	3 claras em neve
2 colheres de sopa de chocolate em pó	
1 copo americano de café	
CABOCLO forte e frio	

MODO DE FAZER

Faça um creme, batendo o açúcar com a manteiga e as gemas. Vá adicionando os restantes, seguindo a ordem indicada. Asse em duas formas, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Deixe esfriar, recheie e cubra a torta.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

7 colheres de sopa de açúcar	1 ovo
UNIÃO	1 colher de sopa de café
1 colher de sopa de chocolate em pó	CABOCLO forte e frio
3 colheres de sopa de manteiga	1 colher de sopa de licor ou rum

MODO DE FAZER

Faça um creme com os três primeiros ingredientes. Acrescente os restantes, seguindo a ordem indicada. Bata bem e utilize.

flor de pêssgo

Receita (nº 36-A) enviada por Da. Helena Maria Linhares Vieira, residente à rua
Gal. Bento Martins nº 292, ap. 32 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

8 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

8 ovos

8 colheres de sopa de farinha de

trigo

1 colher de café de fermento em pó

1 lata de pêssgos em calda

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa bem clara e fofa. Retire da batedeira e misture a farinha peneirada com o fermento, mexendo sem bater.ASSE em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Forno moderado. Deixe esfriar, desenforme e corte em três pedaços iguais. Umedeça cada um com a calda de pêssgos. Coloque o recheio, salpique com pêssgos picados e monte a torta, sobrepondo, alternadamente, as camadas. Cubra com o mesmo creme do recheio e decore com o pêssgo em forma de flor. Sirva gelado.

INGREDIENTES — RECHEIO

8 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

5 colheres de sopa de maisena

1 litro de leite

1 colher de chá de essência de

baunilha

250g de manteiga fresca e sem sal

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a maisena e o leite e leve a fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, acrescente a baunilha, e deixe esfriar completamente. Bata a manteiga até ficar clara e espumosa. Vá juntando o creme aos poucos, batendo sempre entre cada adição. Utilize.

torta chiffon

Receita (nº 19-A) enviada por Da. Maria Neide Alves Monte, residente à rua Comprida nº 745, Vila Mazzei — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1/2 xícara de chá de óleo de boa qualidade
2 xícaras de chá de farinha de trigo	7 gemas
3 colheres de café de fermento em pó	1 colher de café de essência de baunilha
1 colher de café de sal	7 claras em neve
1/2 xícara de chá de chocolate em pó	
3/4 de xícara de chá de água quente	

MODO DE FAZER

Peneire juntos os quatro primeiros ingredientes. Faça uma cova no centro e jogue o chocolate dissolvido na água e os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. As claras são apenas misturadas, não bata a massa. Asse em duas formas redondas, iguais, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Deixe esfriar, desenforme, recheie e cubra a torta.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

2 xícaras de chá de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	2 gemas
200g de manteiga sem sal	2 xícaras de chá de chocolate em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme. Continue batendo, junte as gemas, o chocolate e utilize.

Flor de Pêssego





Torta Chiffon

delícia de ameixas

Receita (nº 163-A) enviada por Da. Maria Nilza do Nascimento, residente à rua Lucinda Barbosa nº 11 — Quintino — RJ

INGREDIENTES — MASSA

6 colheres de sopa de açúcar
1 UNIAO
6 ovos

6 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de café de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, usando a velocidade máxima da batedeira. Retire a taça e adicione a farinha peneirada com o fermento, mexendo sem bater. Asse em assadeira nº 3 untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Reserve.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

4 colheres de sopa de açúcar
1 UNIAO
3 gemas
1/2 litro de leite
1 colher de sopa de maisena

1 pitada de sal
4 folhas de gelatina incolor
Água suficiente para dissolver a gelatina

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter um suspiro firme. Ferva o leite com a maisena e o sal até engrossar. Junte o creme e deixe engrossar sem ferver. Retire do fogo, acrescente a gelatina já amolecida em água fria, misture bem e deixe esfriar.

continua

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

2 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
3 claras
150g de ameixas-pretas e sem
caroços

2 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
1 copo americano de água

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um suspiro firme. Enquanto isso, junte as ameixas com o açúcar e com a água e deixe ferver, mexendo sempre até que se forme uma pasta macia. Acrescente então a mistura ao suspiro, misturando com um garfo. Reserve.

MONTAGEM

Corte a massa em duas partes abrindo cada uma delas ao meio. Coloque um quarto no prato e vá montando, colocando os recheios alternados com os restantes três pedaços de massa reservados. Cubra com o restante do primeiro recheio e leve à geladeira para solidificar.

maravilha de coco

Receita (nº 43-A) enviada por Da. Nell Thomé, residente à rua Vergueiro nº 536, ap. 4 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

12 colheres de açúcar de confeitiro	6 claras
GLAÇÚCAR	1 pitada de sal

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras e o sal, até formar um merengue bem firme. Divida em duas formas de camadas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Asse com calor moderado e reserve dentro das formas até recheá-las.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 colheres de sopa de açúcar	3 gemas
UNIAO	1 colher de chá de maisena
300g de coco ralado	A água do coco
2 colheres de sopa rasas de açúcar	
UNIAO	

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o coco e leve ao fogo, mexendo sempre até dourar. Divida em duas partes iguais, reservando uma delas. À outra parte acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até formar um mingau espesso. Retire então um dos merengues da forma, coloque no prato de serviço, recheie e cubra o outro merengue, segurando-o pelo papel, o que torna a operação bem mais fácil. Polvilhe com o coco reservado e deixe para servir no dia seguinte, de preferência fora da geladeira.

torta de laranjas

Receita (nº 9-A) enviada por Da. Charlotte Stein, residente à rua Francisco Leitão nº 124, 5º andar, ap. 20 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	120g de castanhas de caju moídas finas
7 gemas	2 colheres de farinha de rosca
1 ovo	7 claras em neve
Raspa e caldo de 2 laranjas	Castanhas de caju torradas e picadas suficientes para decorar
Raspa e caldo de 1/2 limão	
100g de laranjas cristalizadas picadas finas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e o ovo até ficar uma massa clara e fofa. Vá adicionando os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada e alternando a farinha de rosca com as claras. Não bata, apenas misture. Asse em três formas iguais, untadas, forradas com papel também untado e polvilhado com farinha de rosca. Forno moderado. Depois de esfriar, recheie e cubra, polvilhando a torta com as castanhas de caju, torradas e picadas.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

7 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	4 colheres de sopa de leite
7 gemas	1 colher de chá de maisena
Caldo de 2 laranjas	120g de manteiga sem sal

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma gemada clara e fofa. Reserve a manteiga e junte os ingredientes restantes. Leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Deixe esfriar um pouco (morno) e adicione a manteiga. Bata bem e utilize.

torta dos três cocos

Receita (nº 18-A) enviada por Da. Marina Tanajura Amaral, residente à avenida Jerônimo de Ornelas nº 510, aps. 3 e 4 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar UNIÃO
12 claras

1 1/2 coco ralado
120g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Faça um merengue com o açúcar e as claras, batendo bem, na velocidade máxima da batedeira. Retire, misture o coco e a farinha, coloque em duas formas, untadas e forradas com papel também untado. Asse com calor moderado. Depois de esfriar, desenforme, recheie e cubra.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

500g de açúcar UNIÃO
1 1/2 coco ralado

12 gemas
2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, bata até ligar e deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Utilize frio.

torta de nozes julieta

Receita (n° 106-A) enviada por Da. Julieta Capelli Nogueira, residente à rua Rosalina Siqueira n° 158 — Jacareí — SP

INGREDIENTES — MASSA

12 colheres de sopa de açúcar	3 colheres de sopa de farinha de trigo
UNIÃO	500g de nozes pesadas com casca
12 ovos	
6 colheres de sopa de farinha de rosca	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e muito fofa. Retire da batedeira e misture as farinhas e o miolo das nozes moído. Mexa sem bater e asse no forno moderado, em duas assadeiras redondas, untadas e forradas com papel também untado. Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

6 colheres de sopa de açúcar	1 copo americano de leite de coco
UNIÃO	1 xícara de chá de coco ralado
3 copos americanos de leite	1 lata de pêssegos em calda picados
2 1/2 colheres de sopa rasas de maisena	

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o leite e a maisena, leve ao fogo brando e deixe engrossar sem parar de mexer. Retire do fogo, adicione o leite de coco e o coco ralado. Leve de novo ao fogo, só para ligar. Utilize metade deste creme, morno, sobre uma das massas reservadas, previamente umedecida com a metade da calda dos pêssegos. Sobre o creme, distribua os pêssegos e cubra com a outra parte da massa. Regue com a calda restante e vire sobre o prato escolhido. Cubra com o creme restante e decore com pêssegos ou nozes.

torta real

Receita (nº 160-A) enviada por Da. Maria Elisa G. P. Mariluz, residente à rua Plindorama nº 12 — Santos — SP

INGREDIENTES — MASSA

125g de amêndoas sem pele e
levemente torradas

125g de avelãs sem pele e
levemente torradas

125g de nozes ao natural

4 colheres de sopa de farinha de
rosca

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento
em pó

6 ovos

250g de açúcar UNIÃO

Nozes picadas, metades de nozes, e
cerejas em calda para decorar.

MODO DE FAZER

Misture as amêndoas, avelãs e nozes, todas passadas pela máquina. Junte a farinha de rosca e a de trigo peneiradas com o fermento e misture tudo muito bem. Adicione os ovos batidos com o açúcar, como se fosse massa de pão-de-ló. Misture sem bater e asse em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Depois de desenformadas, regue com a calda, monte a torta e cubra com os ovos moles, reservando um terço para decorar. Decore a parte lateral com nozes picadas e use o saco de confeitar para decorar a parte superior com o doce de ovos reservado, alternando listas de cerejas em calda e metades de nozes.

continua

INGREDIENTES — CALDA

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

3 gemas
1 colher de chá de água de flor de
laranjeira

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água em ponto de fio fino. Retire do fogo, deixe esfriar e acrescente as gemas. Leve de novo ao fogo até engrossar muito ligeiramente. Aromatize com a água de flor de laranjeira e utilize.

INGREDIENTES — OVOS MOLES

300g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
2 xícaras de chá de água

12 gemas
1 colher de café de manteiga

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio grosso. Deixe esfriar, junte as gemas e deixe engrossar em fogo brando, mexendo lentamente. Retire do fogo, adicione a manteiga e utilize completamente frio.

torta de aniversário

Receita (nº 5-A) enviada por Da. Collnha da Cunha Bueno, residente à avenida Higienópolis nº 349 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa rasa de fermento
1 xícara de chá de manteiga	em pó
4 gemas	1/2 xícara de chá de leite
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo	4 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e fofo. Acrescente as gemas sem parar de bater. Retire a taça da batedeira e adicione os ingredientes restantes sendo a farinha peneirada com o fermento, e alternada com o leite. Adicione as claras e misture sem bater. Asse em forno moderado, em duas formas de camada, untadas e forradas com papel também untado. Depois de esfriar, desenforme, coloque o chantilly e o coco entre as camadas, cobrindo também toda a torta. Sirva gelada.

INGREDIENTE — RECHEIO DE COCO

1 coco ralado fino

MODO DE FAZER

Use o coco ralado sobre o chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

6 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	1 colher de chá de essência de baunilha
3/4 de 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.

torta de amendoins

Receita (nº 42-A) enviada por Da. Jamile Abdo Mafra, residente à travessa Ananias Alves Pereira nº 644 — São Sebastião do Paraíso — MG

INGREDIENTES — MASSA

6 colheres de sopa de açúcar	125g de amendoins torrados e moídos
UNIÃO	1 colher de chá de fermento em pó
6 ovos	Amendoins inteiros torrados e sem pele para decorar
5 colheres de sopa de farinha de rosca	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, usando a velocidade máxima da batedeira. Retire a taça e misture os ingredientes restantes à mão, sem bater. Asse em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Forno moderado. Depois de frio e desenhado, corte em dois pedaços iguais, coloque o recheio, monte a torta e cubra com um terço do recheio reservado para esse fim. Decore com os amendoins.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	1/2 xícara de café UNIÃO forte e frio
125g de manteiga sem sal	125g de amendoins torrados e moídos
2 gemas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até ficar cremoso. Junte os ingredientes restantes, sem parar de bater. Os amendoins são acrescentados à mão. Utilize.

torta suely

Receita (nº 159-A) enviada por Da. Suely Couto, residente à rua Pereira da Silva nº 121 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

150g de açúcar UNIÃO
4 ovos
1 colher de sopa de chocolate
em pó
1 xícara de chá de leite com
café CAHOCLIO bem forte

250g de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de
fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e vá acrescentando os ingredientes restantes, mexendo bem, mas sem bater. Asse em forma com 25 cm de diâmetro, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Depois de esfriar, desenforme e corte ao meio, no sentido horizontal. Umedeça cada uma das camadas com a calda, uma com o recheio e cubra com o glacê.

INGREDIENTES — CALDA

300g de açúcar granulado
DOÇUCAR
2 xícaras de chá de água

1 1/2 xícara de chá de rum
1 colher de chá de chocolate em pó

MODO DE FAZER

Junta todos ingredientes e ferva até obter um ponto de fio fino, reservando o chocolate que deve ser acrescentado já fora do fogo. Deixe amornar e utilize.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

1 lata de creme de leite

160g de raspas de chocolate (2
tabletes)

MODO DE FAZER

Esquente o creme de leite em banho-maria. Junte o chocolate, mexa para ligar e engrossar. Utilize quente.

INGREDIENTES — GLACÊ

5 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

3 colheres de sopa de manteiga sem
sal

2 gemas

80g de raspas de chocolate meio
amargo (1 tablete)

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER

Faça um creme com o açúcar, manteiga e gemas. Junte o chocolate derretido e frio e o creme de leite. Bata para ligar e utilize sobre a torta.

torta deliciosa de nozes

Receita (nº 51-B) enviada por Da. Marina Culau, residente à rua Leão XIII nº 38, ap. 11 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar de confeitiro
GLAÇUCAR
18 claras

200g de nozes moídas
Metades de nozes para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até formar um merengue consistente. Divida a massa em três porções iguais e junte numa delas as nozes. Asse em três formas iguais de 24cm, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Depois de frias e desenformadas, recheie, monte a torta e cubra com chantilly. Decore com nozes. Sirva gelada. A camada de nozes fica no meio de merengue simples.

INGREDIENTES — RECHEIO

300g de açúcar UNIÃO
18 gemas
1 xícara de chá de leite

1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Reserve a baunilha. Junte os ingredientes restantes e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, aromatize com a baunilha, deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES — CHANTILLY

3 colheres de sopa de açúcar de
confeitiro GLAÇUCAR
500g 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 batadeira. Considere pronto quando a espessura do creme se apresentar consistente e uniforme.

bananas com folhado

Receita (nº 57-A) enviada pelo Sr. Antônio Rodrigues Yodas, residente à avenida Gentil de Moura nº 722 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

500g de farinha de trigo	225g de banha
1 colher de chá de sal	125g de farinha de trigo
2 xícaras de chá de água gelada	12 bananas-da-terra ou prata
1 colher de sopa bem cheia de banha	Açúcar UNIÃO e
225g de manteiga sem sal	Canela para passar as bananas
	1/2 xícara de chá de coco ralado

MODO DE FAZER

Junte e amasse bem os quatro primeiros ingredientes. Deixe descansar 1 hora. Separadamente, ligue a manteiga com a banha e a farinha (125g). Amasse bem, divida em quatro partes iguais e leve à geladeira. Abra a primeira massa na espessura de 1/2 cm, aplique uma das partes da segunda massa, estendendo-a bem. Dobre em quatro partes, como um envelope. Deixe na geladeira por 15 minutos, repita a mesma operação até terminar a segunda massa e leve de novo à geladeira por 1 hora. Abra então a massa, corte as beiradas, coloque em forma retangular, molhada e leve ao forno quente. Enquanto o folhado estiver pronto, coloque as bananas, fritas e passadas no açúcar com canela. Cubra com suspiro, polvilhe o coco e deixe tostar em forno brando. Sirva morna.

INGREDIENTES — SUSPIRO

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

MODO DE FAZER

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

torta de limão

Receita (nº 86-A) enviada por Da. Arlette Gazza, residente à rua Dr. Faustino Ribeiro da Silva nº 19 — Piratininga — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar **UNIÃO**
3 colheres de sopa de manteiga
fresca
2 ovos
2 gemas

1 pitada de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sobremesa de raspa de
limão

MODO DE FAZER

Bata o açúcar e a manteiga até obter um creme claro e fofo. Acrescente os ovos e as gemas, vá juntando os ingredientes restantes, seguindo a ordem já indicada. Asse com calor moderado em duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Depois de esfriar, recheie e cubra, ralando um pouco de casca de limão diretamente sobre o tampo da torta.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de açúcar de
confeiteiro **GLAÇÚCAR**
2 colheres de sopa de manteiga sem
sal

1 colher de sobremesa de raspa de
limão
2 claras
Caldo de 1 limão

MODO DE FAZER

Bata uma xícara de açúcar com a manteiga até ficar um creme bem claro e fofo. Junte o limão. Bata a outra xícara de açúcar com as claras até obter um suspiro bem firme. Junte ao creme de manteiga. Acrescente o caldo de limão e bata bem. Utilize.

torta clássica de nozes

Receita (n° 192-A) enviada por Da. Antônia Denardi, residente à rua Amadis n° 224, Ipiranga — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de manteiga	1 xícara de chá de nozes picadas
1 pitada de sal	3 claras em neve
3 gemas	Algumas nozes inteiras para
1 colher de chá de essência de	decorar
baunilha	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga e o sal até obter um creme. Vá acrescentando os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. As claras devem ser misturadas delicadamente. Asse em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Deixe esfriar, desenforme e abra em duas camadas horizontais. Recheie e cubra.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

1 1/2 xícara de chá de açúcar	8 gemas
granulado DOÇÚCAR	8 colheres de sopa de manteiga sem
1 xícara de chá de água	sal

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar uma calda em ponto de fio. Reserve para esfriar. Bata as gemas até ficarem fofas e claras. Junte a calda e misture sem bater. Acrescente a manteiga, bata bem e deixe engrossar em banho-maria, mexendo sempre. Utilize morno, coloque as nozes inteiras levando depois à geladeira para solidificar.

Torta de Limão



Torta Clássica de Nozes



torta finíssima

Receita (nº 74-B) enviada por Da. Lydia Pisano da Silva, residente à rua Gal. Osório nº 800 — Santa Bárbara D'Oeste — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO
8 ovos
150g de farinha de trigo

100g de chocolate em pó
1 colher de sopa rasa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, mexendo bem, mas sem bater. Asse em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Forno com temperatura moderada. Depois de fria e desenformada, abra pelo meio, coloque o recheio e a cobertura.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
1/2 lata de leite evaporado
1 gema
2 colheres de sopa de manteiga sem sal

1 xícara de chá de castanhas-do-Pará moídas

MODO DE FAZER

Bata os quatro primeiros ingredientes no liquidificador e leve ao fogo brando até engrossar. Deixe esfriar e misture com as castanhas. Utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA

1/2 lata de leite evaporado
2 tabletes de chocolate meio amargo picado (160g)

Castanhas-do-Pará picadas ou moídas para decorar

MODO DE FAZER

Miste os ingredientes e leve ao banho-maria até que levantando a mistura com uma colher, esta fique com uma camada grossa. Deixe esfriar e cubra a torta. Decore com castanhas-do-Pará.

torta de natal

Receita (nº 59-A) enviada por Da. Maura da Silva Vieira, Caixa Postal nº 8.470 —
Diadema — SP

INGREDIENTES — MASSA

10 colheres de sopa de açúcar	100g de amêndoas moídas com pele
UNIÃO	100g de avelãs moídas com pele
10 ovos	Nozes para decorar
100g de nozes moídas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes mexendo sem bater. Asse em duas assadeiras iguais, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Deixe esfriar, desenforme, recheie, cubra com o glacê e decore com nozes.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de açúcar	50g de nozes picadas
granulado DOÇUCAR	50g de avelãs picadas e torradas
1 xícara de chá de água	2 cálices de vinho do Porto (velho)
6 gemas	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de fio. Deixe esfriar, acrescente as gemas, nozes e avelãs, e leve de novo ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo, adicione o vinho e utilize frio.

INGREDIENTES — GLACÊ

2 copos americanos de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR	1 clara sem bater Caldo de 1 limão médio
---	---

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e esquite em banho-maria. Mexa para ligar, até ficar como um mingau grosso. Utilize.

torta mista

Receita (nº 137-A) enviada por Da. Acelina M. Pereira, residente à rua Armando Salles nº 11 — São Vicente — SP

INGREDIENTES — 1ª MASSA

8 colheres de sopa de açúcar
UNTADO
8 ovos
8 colheres de sopa de farinha de
trigo

1 colher de café de fermento em pó
5 colheres de sopa de amendoins
torrados e moídos

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e misture delicadamente os ingredientes restantes. Asse em duas assadeiras nº 1, untadas e forradas com papel também untado, em forno moderado. Reserve para esfriar.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

16 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

8 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras usando a velocidade máxima da batedeira, até obter um aspecto firme. Asse na mesma assadeira, untada e forrada da mesma forma, com forno também moderado. Reserve para esfriar.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

10 colheres de sopa rasas de açúcar 8 gemas
UNIÃO

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com as gemas e leve a fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Utilize frio.

INGREDIENTES — COBERTURA

8 colheres de sopa de açúcar de 1/2 xícara de chá de açúcar
confeiteiro **GLAÇÚCAR** granulado **DOÇÚCAR**
5 claras

MODO DE FAZER

Bata o **GLAÇÚCAR** com as claras como foi feito na segunda massa. Caramelize o **DOÇÚCAR** e jogue sobre o suspiro, sem parar de bater. Utilize rápido.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque metade do recheio sobre uma camada da primeira massa. Cubra com a segunda massa, volte a espalhar o recheio restante e termine com a camada restante da primeira massa. Decore com a cobertura.

torta do papai

Receita (nº 96-A) enviada por Da. Joana Evelise Remus, residente em Porto Alegre

— RS

INGREDIENTES — MASSA

3 xícaras de chá de açúcar **UNIÃO**
1 pitada de sal
250g de manteiga
1/2 colher de café de essência de
baunilha
1 ovo
3 gemas

3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de maisena
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de café de fermento em pó
1 xícara de chá de leite
Confeitos prateados para decorar

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o sal, a manteiga e a baunilha e bata bem. Adicione o ovo e as gemas, torne a bater, retire da batedeira e misture os ingredientes secos, peguntados juntos, alternadamente com o leite. Asse em duas formas redondas de tamanhos diferentes, untadas e forradas com papel também untado. Forno com calor moderado. Desenforme depois de frio, cubra a massa de maior diâmetro com o recheio. Coloque a menor e sobre toda a massa aplique o suspiro e decore com confeitos prateados.

INGREDIENTES — RECHEIO

4 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO

150g de ameixas-pretas picadas
1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e ferva até formar um doce macio. Reserve para esfriar um pouco e utilize.

INGREDIENTES — SUSPIRO

5 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro **GLAÇÚCAR**

3 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras, usando a velocidade máxima da batedeira, até obter um suspiro bem firme. Utilize.

mil-folhas

Receita (nº 105-A) enviada por Da. Marina Müller Paes, residente à rua Coelho Netto nº 111 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — 1ª MASSA

250g de farinha de trigo	1 pitada de sal
2 colheres de sopa de manteiga	Água suficiente para ligar
2 gemas	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e amasse como para pastel. Reserve a massa coberta com um pano úmido.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

200g de farinha de trigo	200g de manteiga ou margarina
--------------------------	-------------------------------

MODO DE FAZER

Ligue os dois ingredientes como se fosse uma pasta. Reserve.

PREPARAÇÃO DO FOLHADO

Abra a primeira massa com o rolo como para pastel. Sobre ela espalhe a segunda massa. Enrole como rocambole e corte em três pedaços iguais. Abra cada um deles com o rolo de forma a manter um tamanho certo. Asse cada parte sobre um tabuleiro e reserve para depois rechear, intercalando a massa com o creme.

INGREDIENTES — CREME

4 colheres de sopa de açúcar	1 colher de sopa de manteiga
UNIÃO	1 colher de café de baunilha
1/2 litro de leite	1/2 cálice de rum
2 gemas	Açúcar de confeiteiro
2 colheres de sopa de maisena	GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Reserve a manteiga, baunilha e rum. Leve o restante ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Acrescente os ingredientes reservados e utilize. Polvilhe com GLAÇÚCAR.

torta de flocos de abóbora

Receita (nº 132-A) enviada por Da. Amália Silveira da Rocha, residente à rua 1º de Março nº 990 — São Leopoldo — RS

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

12 colheres de sopa de açúcar
UNIAO
12 ovos
11 colheres de sopa de farinha de
trigo

1 colher de sobremesa de fermento
em pó
Raspa de 1/2 limão

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e vá adicionando a farinha aos poucos, peneirada com o fermento, mexendo sem bater. Acrescente a raspa de limão e divida em duas formas de camada, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Desenforme depois de esfriarem e corte cada uma horizontalmente. Reserve.

INGREDIENTES — 1º CREME

2 latas de creme de leite

3 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR

MODO DE FAZER

Bata o creme de leite ligeiramente, junte o açúcar e reserve.

INGREDIENTES — FLOCOS DE ABÓBORA

1kg de abóbora madura cortada em
lascas pequenas
Água suficiente para cobrir a
abóbora

1 colher de sopa de cal virgem
1kg de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 1/2 litro de água

MODO DE FAZER

Mantenha a abóbora na mistura de água e cal virgem por 15 minutos. Depois passe por várias águas e escorra bem. Coloque-a numa panela e acrescente o açúcar e a água (1 1/2 litro). Deixe ferver até quase secar a água. Espalhe os flocos numa peneira para esfriarem e reserve.

continua

INGREDIENTES — 2º CREME

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
3 xícaras de chá de água
300g de ameixas-pretas

1 cálice de conhaque
4 colheres de sopa de maisena
1/2 xícara de chá de água fria

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e as ameixas. Junte o conhaque, deixe esfriar e retire os caroços. Reserve metade. A metade restante acrescente a maisena diluída na água e leve ao fogo até ligar, como um creme, mexendo sempre.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque a primeira camada de pão-de-ló no prato escolhido. Passe uma leve camada do primeiro creme e cubra com uma porção de flocos de abóbora. Coloque a segunda camada de pão-de-ló e sobre esta uma camada do segundo creme com nova camada de pão-de-ló. Sobreponha com outra porção do primeiro creme, colocando-o também com mais flocos de abóbora. Termine com a quarta camada de pão-de-ló, cobrindo toda a torta com o que restar do primeiro e segundo recheios. Decore com o restante dos flocos de abóbora.

torta rica de lorena

Receita (nº 84-A) enviada por Da. Genésia Di Domênico Ignácio, residente à avenida
Bernardino de Campos nº 313 — Lorena — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar UNIÃO	2 colheres de chá de fermento
2 colheres de sopa de manteiga	2 xícaras de chá de leite
6 gemas	200g de frutas cristalizadas picadas
500g de farinha de trigo	6 claras em neve

MODO DE FAZER

Beat o açúcar com a manteiga e as gemas, adicionadas uma a uma. Vá juntando os ingredientes restantes, peneirando a farinha com o fermento e acrescentando-os à massa, alternando com o leite. Asse em forno quente, em assadeira nº 4, untada e forrada com papel também untado. Desenforme, deixe esfriar e corte em três porções iguais. Recheie, sobreponha as camadas e cubra com o mesmo recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de açúcar UNIÃO	2 gemas
1 litro de leite	200g de castanhas-do-Pará moídas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite, até reduzir a uma pasta grossa. Deixe esfriar, acrescentando as gemas e ferva um pouco mais para engrossar. Retire do fogo, junte as castanhas, deixe amornar e utilize.

torta americana de nozes

Receita (nº 107-A) enviada por Da. Olgamaria Bussato, residente à rua Luís Delfino nº 104, Jd. da Glória — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

200g de açúcar UNIÃO
150g de manteiga
1 xícara de chá de leite
1 pitada de sal
6 claras em neve

300g de farinha de trigo
3 colheres de chá rasas de fermento em pó
Raspa de 1/2 limão
200g de nozes picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até ficar um creme. Acrescente os ingredientes restantes seguindo a ordem acima indicada e peneirando juntos a farinha e o fermento. Asse em forma untada, forrada com papel também untado, e polvilhado com farinha de rosca. Forno moderado. Depois de esfriar, abra em duas partes, umedeça, recheie e cubra.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 cálices de licor ou rum
6 claras
300g de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

1/2 lata de figos em compota
Nozes para decorar

MODO DE FAZER

Derrame o licor nas duas rodela de massa e reserve. Bata as claras com o açúcar até obter um suspiro bem firme. Utilize metade e faça uma camada sobre a torta. Cubra com os figos. Coloque a outra parte da massa e termine cobrindo toda a torta com suspiro restante. Decore com as nozes. Leve ao forno, sem deixar tomar cor, apenas para secar. Pode usar os figos restantes para decorar, juntamente com as nozes, ou substituindo-as.

grande gala união

Receita (nº 140-A) enviada por Da. Esnerina Gonçalves, residente à rua Lima
a Costa nº 351 — Marília — SP

INGREDIENTES — MASSA

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

1 ovo
1 colher de café de fermento em pó

MODO DE FAZER

Penetre o açúcar com a farinha, junte os ingredientes restantes, amasse bem e divida a massa em cinco partes iguais. Abra cada uma delas com a espessura de 1/2 cm, polvilhando a mesa com farinha. Acerte em forma de rodela. Asse com calor moderado sem deixar dourar. Reserve até esfriar e monte a torta, intercalando com o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
4 ovos
9 colheres de café bem cheias de
farinha de trigo

1 colher de café de essência de
baunilha
1/2 litro de leite quente

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Utilize morno, e, depois da torta montada, cubra com o suspiro.

continua

INGREDIENTES — SUSPIRO

6 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — COBERTURA

3 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

1 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de chocolate em
pó

1 colher de sobremesa de fécula de
batata

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Aguarde 5 minutos de cozimento e jogue sobre a torta, ainda quente.

torta de suspiro com massa folhada

Receita (nº 100-A) enviada por Da. Rúbia Ruivo Sampaio, residente à rua Sousa
Cafrao nº 365, Joaquim Távora — Fortaleza — Ceará

INGREDIENTES — 1ª MASSA

600g de açúcar de confeiteiro
GLAÇUCAR

12 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras, usando a velocidade máxima da batedeira. Quando a massa estiver bem firme, divida-a em duas formas redondas e iguais, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Retire cada placa com o papel e reserve.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

200g de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
1 gema
1 colher de chá rasa de sal
1/2 colher de sopa de vinagre

1/2 xícara de chá de água gelada
175g de margarina em tablete
Morangos suficientes para rechear
e decorar a torta

MODO DE FAZER

Miste os cinco primeiros ingredientes e amasse bem com a água. Depois de obter uma massa lisa e macia, deixe descansar 1 hora. Abra com a espessura de 1/2 cm; pince um terço da margarina e dobre em três. Repita a mesma operação com os dois terços restantes deixando sempre descansar por 10 minutos na geladeira. Divida em duas partes iguais, abra com o rolo cortando as beiradas, de maneira que fiquem com o mesmo tamanho das placas da primeira massa. Asse sobre um tabuleiro molhado. Depois de esfriar, monte a torta em camadas alternadas de suspiro e massa folhada, cobrindo-as com chantilly e morangos frescos.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco e
gelado

6 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.

torta campestre

Receita (nº 23-A) enviada por Da. Eunice de Maria Mendes, residente à avenida Dr. Pedro Lessa nº 157 — Santos — SP

INGREDIENTES — MASSA

6 colheres de sopa de açúcar

UNIAO

6 ovos

5 colheres de sopa de farinha de trigo

250g de frutas cristalizadas picadas para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e misture a farinha, mexendo sem bater. Asse em assadeira untada e forrada com papel untado. Forno moderado. Depois de fria e desenformada, corte em três pedaços iguais. Recheie montando as camadas alternadas com o recheio e cobrindo cada uma com o chantilly e as frutas cristalizadas. Sirva gelada.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar

UNIAO

2 copos americanos de leite

2 colheres de sopa de maisena

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite e a maisena. Deixe ferver, mexendo sempre até engrossar. Utilize frio.

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.

torta dourada

Receita (nº 48-A) enviada por Da. Célia Martinez Ehlert, residente à rua Patagônia nº 197, Petrópolis — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA DE COCO

250g de açúcar UNIÃO
1 coco ralado

12 claras em neve

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o coco e deixe dourar em fogo brando e mexendo sempre. Depois de esfriar, adicione as claras, mexendo sem bater. Divida em três formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Forno brando até secarem. Deixe esfriar, desenforme e reserve.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

350g de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 copo americano de água

12 gemas
1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar um pouco e junte às gemas já passadas pela peneira. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Retire e acrescente a baunilha. Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

250g de açúcar UNIÃO
1/2 litro de água

250g de ameixas—pretas

MODO DE FAZER

Ferva todos os ingredientes, retire os caroços e esmague as ameixas ou bata no liquidificador. Deixe esfriar e reserve.

MONTAGEM DA TORTA

Comece com uma das placas de massa de coco, cubra com o primeiro recheio, depois com o segundo, terminando com nova camada de massa de coco. Repita a mesma operação com a última camada de massa. Reserve um pouco do primeiro recheio e cubra toda a torta. Se quiser pode polvilhar com coco tostado.



Torta Dourada



torta diferente de nozes

Receita (nº 88-B) enviada por Da. Clélia Campos Cruz, residente à rua Ajudante Albano n° 559 — Piracicaba — SP

INGREDIENTES — 1ª MASSA

300g de açúcar de confeitiro
GLAÇUCAR

12 claras
300g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro bem firme, usando a batedeira na velocidade máxima. Misture as nozes sem bater e distribua a massa por duas formas redondas, com 26 cm de diâmetro, untadas e forradas com papel também untado. Forno brando. Reserve para esfriar, desenformando sobre um prato forrado com um pano úmido.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

12 gemas
6 ovos
300g de açúcar UNIÃO

1/2 copo americano de caldo de laranja

MODO DE FAZER

Passe as gemas e os ovos pela peneira, só para desmanchar a clara e ligá-la com as gemas. Misture o açúcar, mexa ligeiramente, acrescente o caldo de laranja e asse numa das formas da primeira massa, muito bem untada. Forno quente, por 45 minutos. Deixe esfriar para poder utilizar.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

1 colher de chá de essência de
baunilha
Nozes para decorar

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 TORTA

Passes uma camada de chantilly sobre a segunda massa ainda na forma, coloque uma das placas da primeira massa. Passe a faca em volta da beirada para soltar a massa da forma, vire no prato escolhido, passe nova camada de chantilly e cubra com a camada restante (primeira massa). Decore com chantilly e nozes.

torta de castanhas-do-pará

Receita (nº 138-A) enviada por Da. Emilda Carvalho Duarte, residente à avenida Osvaldo Aranha nº 224, ap. 21 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar UNIÃO
12 claras
6 gemas

500g de castanhas-do-Pará moídas
4 colheres de sopa de biscoitos
Maria moídos

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras e as gemas, usando a velocidade máxima da batedeira. Quando a massa estiver firme e bem clara, retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, mexendo bem com o garfo. Asse em duas assadeiras untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Deixe esfriar para desenformar e una as duas com o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
6 gemas
2 colheres de sopa de caldo de
laranja

1 colher de café de manteiga
100g de castanhas-do-Pará cortadas
em lâminas finas para decorar

MODO DE FAZER

Reserve as castanhas, junte os ingredientes restantes e misture bem. Passe pela peneira e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e untar. Cubra com chantilly e decore com as castanhas.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e
gelado

2 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR

MODO DE FAZER

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

torta australiana de natal

Receita (n° 169-A) enviada por Da. Inez Militão Lopes, residente à rua Gal. Carneiro n° 135 — São João da Boa Vista — SP

INGREDIENTES — MASSA

150g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de farinha de
6 gemas	rosca
1/2 tablete de chocolate meio	6 claras em neve
amargo (50g)	
125g de amêndoas moídas e sem	
pele	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até formar uma gemada fofa e clara. Acrescente o chocolate derretido em banho-maria, as amêndoas e a farinha de rosca, e, no fim, apenas misturando, as claras. Asse em forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Depois de desenformada e fria, abra em duas partes no sentido horizontal, recheie e cubra com o creme.

INGREDIENTES — CREME

250g de açúcar de confeitiro	2 colheres de sopa de chocolate em
GLAÇÚCAR	pó meio amargo
150g de manteiga sem sal	2 claras em neve
2 gemas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme bem fofo e claro. Sem parar de bater acrescente os ingredientes restantes. Utilize em seguida e leve a torta à geladeira por 1 a 2 horas.

torta miss brasil

Receita (nº 85-A) enviada por Da. Carmem Rezende, residente em Rio Pardo — RS

INGREDIENTES — 1ª MASSA

8 colheres de sopa de açúcar

UNIAO

8 ovos

8 colheres de sopa de farinha de

trigo

1 colher de café de fermento em pó

5 colheres de sopa de chocolate em
barra ralado

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira, misture a farinha peneirada com o fermento e, em seguida, o chocolate. Asse em duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Deixe esfriar, desenforme e recheie, colocando a segunda massa entre as duas primeiras, e termine com a cobertura.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

15 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GIL AÇÚCAR

5 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter uma massa firme. Asse numa das formas já usadas, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Depois de esfriar, utilize.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

10 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO

10 gemas

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com as gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Reserve.

INGREDIENTES — COBERTURA

8 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
5 claras

1/2 xícara de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR
1/4 de xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme. Acrescente o DOÇÚCAR caramelado com a água, bata até engrossar e cubra a torta, já montada.

torta de chocolate

Receita (nº 4-A) enviada por Da. Armenoa Pilard, residente à rua Da. Júlia nº 66, ap. 10, Vila Mariana — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIAO	350g de farinha de trigo
150g de manteiga	1 colher de sopa de fermento em pó
4 gemas	1 pitada de sal
150g de raspas de chocolate	4 claras em neve
1 xícara de chá de leite	Raspas de chocolate suficientes
1 cálice de vinho branco doce	para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até ficar um creme. Vá juntando os ingredientes restantes, seguindo a ordem acima indicada. Asse em assadeira nº 2, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Desenforme, deixe esfriar e corte em três partes iguais. Monte a torta com a calda e o recheio, colocando-os em camadas alternadas. Cubra com o merengue, leve ao forno só para secar, deixe esfriar e decore com raspas de chocolate. Sirva gelada.

INGREDIENTES — CALDA DE CHOCOLATE

2 colheres de sopa bem cheias de açúcar UNIAO	1 1/2 copo americano de água
100g de raspas de chocolate	1/2 copo americano de licor de cacau
1 colher de chá de manteiga sem sal	
1 colher de chá de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Reserve o licor e junte os ingredientes restantes, levando ao fogo até engrossar. Retire do fogo, adicione então o licor e deixe esfriar. Utilize diretamente sobre cada camada de massa, para umedecê-la antes de colocar o recheio.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

50g de farinha de trigo

3 gemas

1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

1 vidro pequeno de leite de coco

1 colher de sopa de manteiga

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, passe pela peneira e deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre.

INGREDIENTES — MERENGUE

8 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

4 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter uma massa espessa e firme. Utilize.

torta diplomata união

Receita (nº 126-A) enviada por Da. Genésia Di Domênico Ignácio, residente à Avenida Bernardino de Campos nº 313 — Lorena — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

250g de farinha de trigo	1 colher de chá de sal
1 gema	1 xícara de chá de água gelada
1 colher de sopa de manteiga	250g de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER

Unte os cinco primeiros ingredientes e sove bem a massa até abrir bolhas. Deixe descansar 30 minutos coberta com um pano úmido. Abra com o rolo na espessura de 1/2 cm e passe uma quinta parte da manteiga ou margarina. Dobre em três partes, torne a abrir e repita a mesma operação até terminar toda a manteiga ou margarina. Deixe na geladeira, coberta com pano úmido e use no dia seguinte. Estenda a massa com a espessura de 1/2 cm e faça dois retângulos que caibam em assadeira nº 1. Molhe a forma, coloque uma parte da massa e logo que esteja pronta, repita com a restante. Reserve.

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

6 colheres de sopa de açúcar	1 colher de café de fermento em pó
UNIAO	1/2 xícara de chá de rum
6 ovos	1/2 xícara de chá de água
6 colheres de sopa de farinha de trigo	4 colheres de sopa de açúcar
	UNIAO

MODO DE FAZER

Bata os dois primeiros ingredientes até obter uma massa fofa e clara. Retire da batidoeira e misture a farinha já peneirada com o fermento, mexendo sem bater. Asse em assadeira nº 1, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Desmoldo depois de frio e reserve. Quando for utilizar, regue o pão-de-ló com uma mistura de rum, água e o açúcar.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

200g de açúcar UNIAO

3 colheres de sopa de maisena

4 gemas

1/2 litro de leite

1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, reservando a baunilha, passe pela peneira e leve a fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Aromatize com a baunilha e reserve para esfriar.

INGREDIENTES — CHANTILLY

250g de creme de leite fresco e
gelado

2 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher de café 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 no prato escolhido uma camada de massa folhada e cubra com outra de recheio. Sobreponha uma camada de pão-de-ló regado com a mistura do rum com a água. Coloque nova camada do recheio, complete com a outra camada de massa folhada e cubra com o chantilly, polvilhando um pouco de GLAÇÚCAR, se for de seu gosto.

torta quero mais

Receita (nº 49-A) enviada por Da. Theresa Pavan Leite, residente à rua Dr. Moacir Troncoso Peres nº 822 — Vargem Grande do Sul — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO
6 ovos
100g de fécula de batata

100g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 copo de geléia de abacaxi

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da bateteira e junte as farinhas, já peneiradas com o fermento, misturando bem, mas sem bater. Asse com calor moderado, em forma redonda. Depois de fria e desenformada, corte em três camadas, passe a geléia, recheie e cubra, decorando com o crocante de amendoins. Sirva gelada.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
2 copos americanos de leite
1 gema
2 colheres de sopa de maisena

1 colher de chá de essência de baunilha
200g de manteiga sem sal

MODO DE FAZER

Junte os quatro primeiros ingredientes e deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre. Depois de frio, aromatize com a baunilha e acrescente a manteiga na batida e em pequenas porções, continuando a bater até ligar bem. Utilize.

continua

INGREDIENTES — CROCANTE DE AMENDOINS

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

1 xícara de chá de amendoins
torrados e sem pele

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água em ponto de caramelo claro. Junte os amendoins e deixe caramelizar um pouco mais. Despeje na pedra untada. Depois de frio, moa com o rolo ou passe pela máquina de moer. Utilize.





Índice geral

balas

Allenins de nozes	09
Balas de amêndoas de nozes	10

bolos

Bolo de natal	15
Bolo de natal de tâmaras e nozes	16
Bolo da rainha	17
Bolo inglês	18
Bolo de coco e ameixas	19
Bolo Dona Aparecida	20
Bolo Maria Luiza	21
Bolo vienense de mel	22
Bolo de castanhas portuguesas	23
Delicioso bolo de frutas	24
Bolo inglês especial	25
Bolo de tâmaras	26
Bolo superfino de fubá	27
Bolo de maçãs e nozes	28
Bolo de nozes	31
Bolo festivo de ricota	32

bombons

Bombons de coco e nozes	35
Bombons de abóbora e coco	36
Bombons Santa Helena	37

Bombons Maria Dolores	38
Bombons de leite e ameixas	39

diversos

Frank.....	43
Rolos de frutas.....	44
Canudos de chantilly.....	45
Bombinhas de chantilly.....	46
Bom-bocado de fubá.....	49
Tarteletes folhados	50

doces de frutas

Doce de laranjas-lima	53
Doce de pêssegos maduros	54

doces tradicionais

Doce napolitano de natal (struffoli)	57
Baba Jamaica	58
Bom-bocado de laranjas.....	59
Spumoni.....	60
Legítimos pastéis de Belém	61
Panetone folhado	62
Baba ao rum	63
Quindins.....	64
Panetone milanês	67
Ataief (doce sírio).....	68
Charlotte russe	69
Fatias mineiras	70
Crêpes Suzette.....	71
Shalom de ricota	73
Papos-de-anjo diferentes.....	74
Pastiera di grano.....	75
Quindão	77
Charlotte de coco	78

Bom-bocado de assadeira.....	79
Fritas da China.....	80

docinhos

Marronzinho Canadá.....	85
Bem-casados de chocolate.....	86
Confeitos de amendoins.....	87
Suspiros recheados.....	88
Bouquet.....	89
Sopradinhos de suspiros.....	90
Carroquinhas de ameixas.....	91
Sopradinhos de amor.....	92
Pissas recheadas.....	93
Amendolitas.....	94
Tortinhas gaúchas.....	95
Delícias ao rum.....	96
Cocadas de gala.....	97
Quadrinhos gelatinosos de bananas.....	98

docinhos vidrados

Italias de ovos Dona Raquel.....	103
Docinhos de nozes.....	104
Italias vidradas.....	105
Caxinhas de ovos.....	106
Italias bananas.....	107
Canafreus.....	108

pães e roscas

Pão de caju.....	111
Pãozinhos de maçãs.....	112
Pão de mel.....	113
Umbos em espirais.....	114
Pãozinhos de coco.....	115
Pão de plôhora.....	116
Bonito americano.....	117
Bonito doce.....	118

Rosca de mandioca	121
Fatias húngaras	122
Pão folhado americano	123
Meia-lua	124
Pãezinhos deliciosos de natal	125
Sonhos celestiais	126

pavês

Pavê especial de chocolate	129
Pavê de ameixas	130
Pavê de frutas cristalizadas	131
Pavê de creme e passas	132
Pavê delícia	133
Pavê de morangos	134

petits-fours

Luas-de-mel	139
Petits-fours	140
Petits-fours de tâmaras	141

pudins

Pudim de nozes com ameixas	145
Pudim frufru	146
Pudim gelatinado de café Caboclo	147
Pudim Clarita	148
Pudim de abacaxi	149
Pudim de nozes	150
O melhor pudim de pão	151
Pudim real	152
Pudim de laranja	153
Pudim de coco à brasileira	154
Pudim de milho verde	157
Pudim de abóbora	158
Pudim de nozes com creme inglês	159

rocamboles

Rocamboles de cenouras	163
Rocamboles de amêndoas	164
Rocamboles de bom-bocado	165
Rocamboles de amendoins	166
Rocamboles de nozes	167
Rocamboles terremoto	168

sobremesas

Sobremesa paulistinha	171
Sobremesa colorida	172
Mantar supremo	175
Maçãs à Debora	176
Sobremesa Anita	177
Montanha dourada	178
Bavarois de abacaxi	179
Cocada com ovos moles	180
Surpresa de laranjas	181
Merengue recheado	182
Montanha Suíça	183
Zabaglione de natal	184
Delícia em forma charlotte	185
Merengue de coco	186
Morango em flor	187
Mousse de pêras	188
Polhado de nímio	189
Sobremesa Bahia	193
"Suprême" de coco	194

sorvetes

Sorvete de morangos	197
Sorvete de abóbora com coco	198
Sorvete de café Caboclo	199
Sorvete crocante de amêndoas	200
Sorvete de creme de leite com marshmallow	201

Sorvete italiano	202
Sorvete de nozes	203
Sorvete de ameixas	204
Cassata de chocolate	205

tortas

Torta escocesa	211
Torta de maçãs	212
Torta de coco	213
Torta artística	214
Torta de pêras à francesa	215
Torta de avelãs	216
Torta de coco	217
Torta especial de ricota	218
Torta diferente de ricota	219
Torta celestial	220
Torta delícia de abóbora	221
Torta de laranjas	222
Torta de coco superfina	223
Torta de coco da mamãe	224
Torta transparente de uvas	225
Torta de coco deliciosa	226
Torta transparente de morangos	229

tortas em camadas

Torta de Zug com kirsch	233
Torta de ameixas e amêndoas	235
Torta tentação	236
Torta de castanhas de caju	237
Pão-de-ló recheado	238
Torta alemã deliciosa	239
Torta Julieta	241
Torta de café Caboclo	242
Flor de pêssego	243
Torta chiffon	244
Delícia de ameixas	247
Maravilha de coco	249
Torta de laranjas	250
Torta dos três cocos	251

Torta de nozes Julieta.....	252
Torta real.....	253
Torta de aniversário.....	255
Torta de amendoins.....	256
Torta Suely.....	257
Torta deliciosa de nozes.....	259
Quinua com folhado.....	260
Torta de limão.....	261
Torta clássica de nozes.....	262
Torta Antônia.....	265
Torta de mel.....	266
Torta melão.....	267
Torta de pupai.....	269
Mil folhas.....	270
Torta de flocos de abóbora.....	271
Torta rica de Lorena.....	273
Torta americana de nozes.....	274
Grande gala União.....	275
Torta de suspiro com massa folhada.....	277
Torta composta.....	279
Torta dourada.....	280
Torta diferente de nozes.....	283
Torta de castanhas do Pará.....	285
Torta australiana de mel.....	286
Torta Miss Brasil.....	287
Torta de chocolate.....	289
Torta diplomata União.....	291
Torta quatro melões.....	293

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

