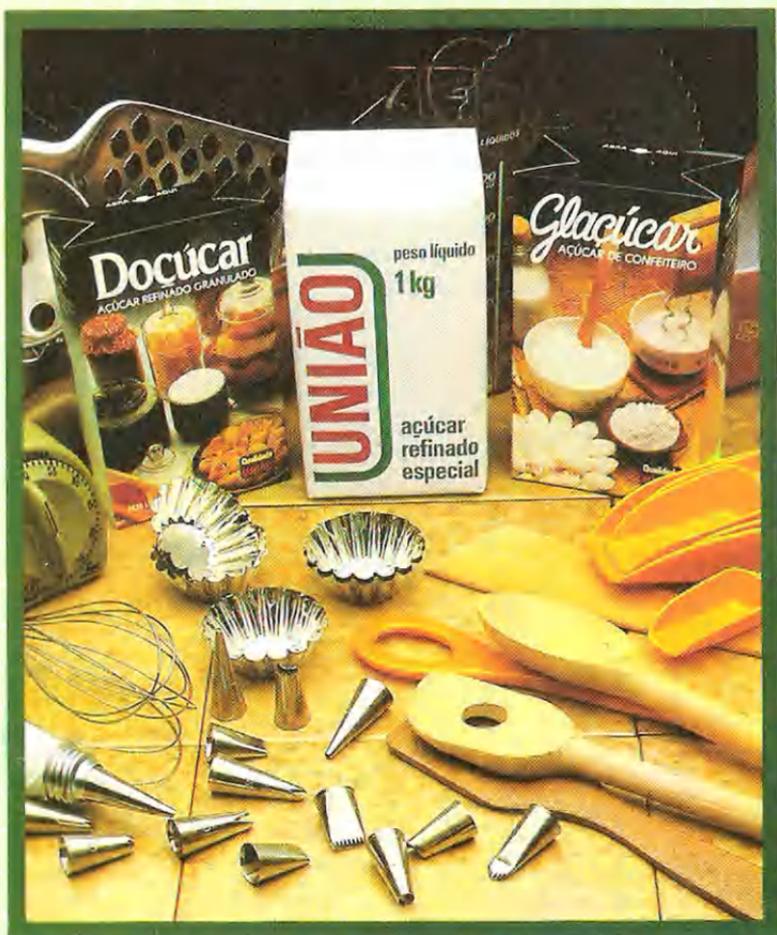
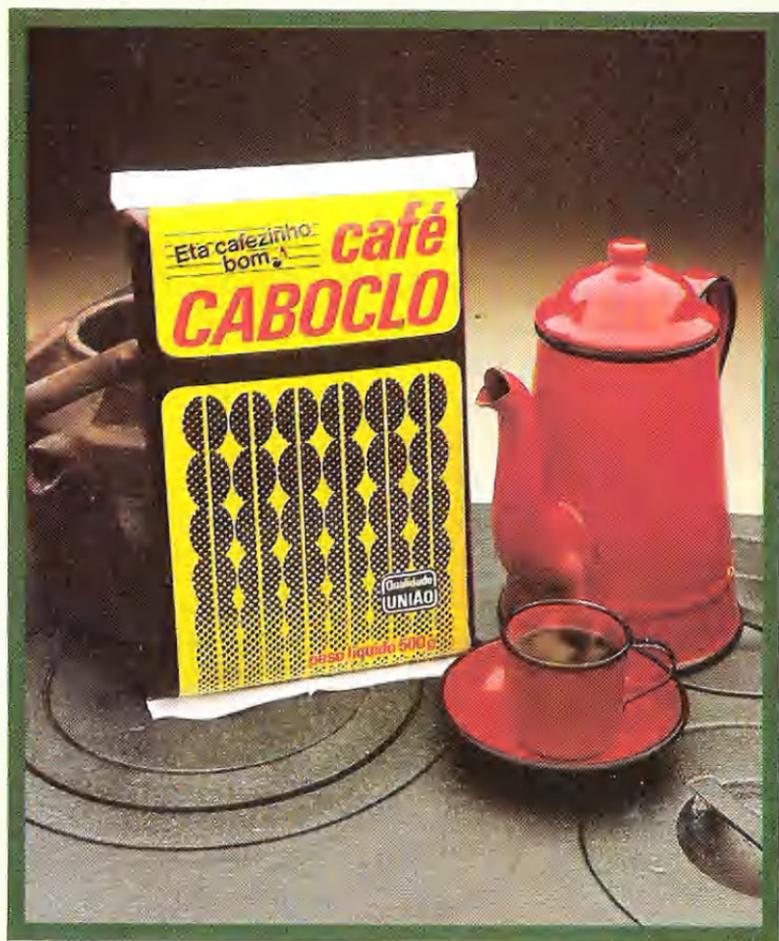


200 receitas
UNIÃO



2ª volume-reedição

200 receitas
UNIÃO



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

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

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

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

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

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

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES AÇÚCAR E CAFÉ

DOCELAR UNIÃO

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

Balas

balas

Balas toffe	07
Caramelos ingleses	08
Rapadurinha de nozes	11

balas toffe

Receita (n° 262) enviada por Da. Custódia Ferreira de Souza, residente à rua Rangel Pestana n° 767 — Jundiá — SP

INGREDIENTES

1/4 de litro de leite

1/4 de xícara de chá de mel

1 copo grande de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 colher de chá de manteiga

1 colher de sopa de chocolate em pó

1 colher de café de bicarbonato de sódio

MODO DE FAZER

Misture os cinco primeiros ingredientes e leve ao fogo, mexendo até derreter o açúcar. Pare de mexer e deixe engrossar bem. Retire do fogo, adicione o bicarbonato e bata na batedeira até ficar em ponto de bala dura. Despeje na pedra untada, corte em tiras e depois em pedaços, como balas de coco.

caramelos ingleses

Receita (nº 264) enviada por Da. Maria Juvenil Coelho, residente à avenida 21 de Abril nº 372 — Palmital — SP

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado	2 colheres de sopa de mel
10 colheres de sopa de açúcar granulado DOÇÚCAR	2 colheres de sopa de manteiga
	1 xícara de chá de nozes moídas

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o leite condensado, o açúcar e o mel, mexa enquanto estiver fervendo, durante 15 minutos. Tire do fogo, junte a manteiga e as nozes, e bata mais 15 minutos. Despeje sobre o mármore untado com manteiga e corte antes de esfriar.

Balas Toffe



Caramelos Ingleses



rapadurinha de nozes

Receita (n° 308) enviada por Da. Evangelina A. e Silva, residente à rua Martiniano de Carvalho n° 694, Liberdade — São Paulo — SP

INGREDIENTES

5 xícaras de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

2 xícaras de chá de água

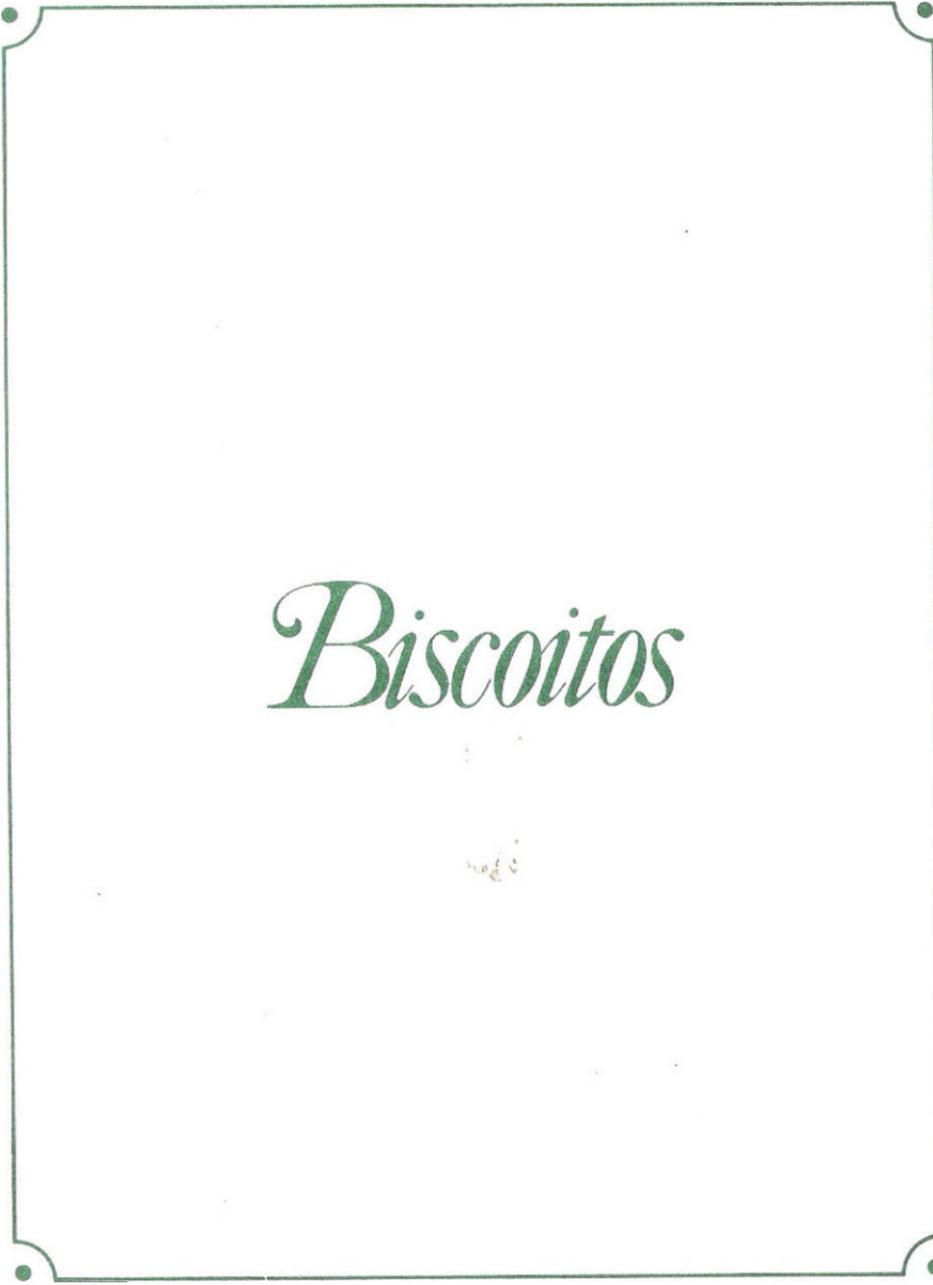
4 xícaras de chá de leite quente

1 colher de café de bicarbonato de
sódio

500g de nozes pesadas com casca

MODO DE FAZER

Coloque em uma panela duas xícaras de chá de açúcar e a água. Deixe ferver até caramelizar. Acrescente o leite misturado com o bicarbonato, o açúcar restante e mexa até ficar em ponto de bala. Acrescente as nozes moídas, retire do fogo e bata até açucarar. Despeje na pedra untada e corte em pequenos quadrados.



Biscoitos

biscoitos

Rosquinhas de laranja	15
Rosquinhas esplêndidas	16
Saudades	17
Biscoitos de gemas	18

rosquinhas de laranja

Receita (nº 251) enviada por Da. Rita Viegas Zanoni, residente à rua dos Andradas nº 109 — Pirassununga — SP

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de chá de açúcar	1 colher de sopa de raspa de limão
UNIÃO	2 colheres de sopa de raspa de laranja
150g de manteiga ou margarina	1 xícara de chá de maisena
1 colher de chá rasa de sal	4 xícaras de chá de farinha de trigo
2 ovos	Gema para pincelar
3 colheres de sopa de creme de leite	Farinha de milho amarela em flocos para passar as rosquinhas
1 colher de chá bem cheia de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Junte os oito primeiros ingredientes, ligue bem e acrescente então a maisena e a farinha de trigo peneiradas juntas. Amasse bem e deixe descansar por 15 minutos. Faça as rosquinhas, pincele com a gema, passe nos flocos de milho e asse em assadeira levemente untada. Forno com calor moderado, de 15 a 20 minutos.

rosquinhas esplêndidas

Receita (n° 358) enviada por Da. Elvira N. Macedo, residente à rua Tapiratiba n° 39 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

10 colheres de sopa de açúcar	2 colheres de sopa de amoníaco em pó
UNIÃO	1 xícara de chá de leite
4 ovos	1 pitada de sal
2 colheres de sopa de banha	1 kg de farinha de trigo peneirada
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até crescerem e ficarem fofos. Junte os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Faça as rosquinhas e leve para assar em tabuleiro untado.

INGREDIENTES — COBERTURA

250g de manteiga ou margarina	2 colheres de sopa de canela em pó
6 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Derreta a manteiga, passe as rosquinhas ainda quentes e, em seguida, no açúcar, misturado com a canela.

saudades

Receita (nº 364) enviada por Da. Therezinha Paraizo, residente à avenida Pedro Ometto nº 820, Barra Funda — São Paulo — SP

INGREDIENTES

6 ovos	1 cálice de conhaque
250g de manteiga ou margarina	1 clara ligeiramente batida
250g de farinha de trigo	100g de açúcar granulado
250g de polvilho doce	GRANÇUCAR
125g de açúcar UNIAO	1 colher de chá de canela em pó

MODO DE FAZER

Cozinhe os ovos, retire as gemas e passe-as pela peneira. Acrescente a manteiga ou margarina, ligue bem e adicione a farinha peneirada com o polvilho, o açúcar e o conhaque. Amasse bem, abra a massa com o rolo e corte os biscoitos com uma forma à sua escolha ou com a borda de um cálice. Pincele com a clara e polvilhe com o GRANÇUCAR misturado com a canela. Coloque em assadeira untada e asse no forno com calor moderado.

biscoitos de gemas

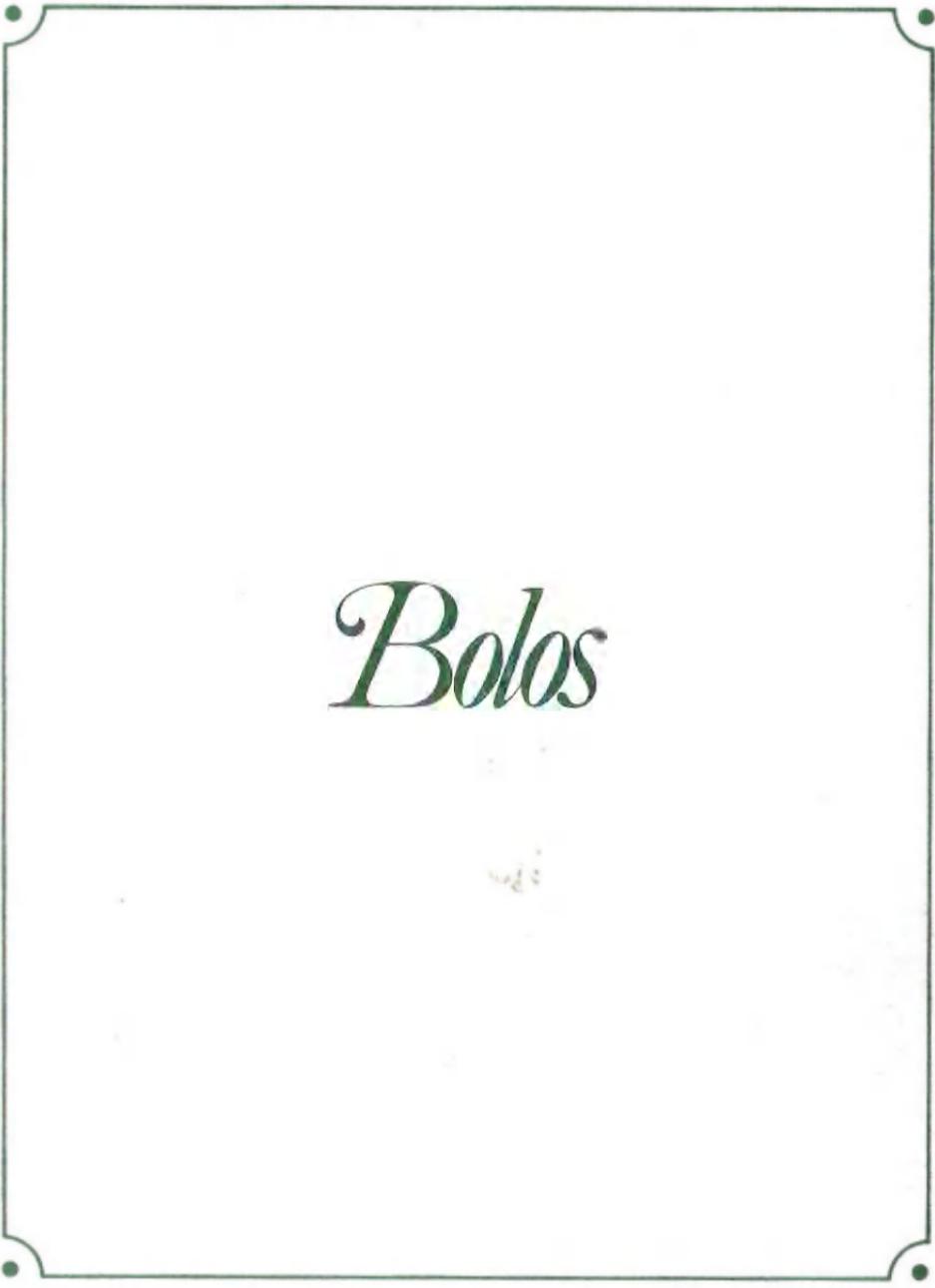
Receita (nº 372) enviada por Da. Zuleika Serpa dos Santos, residente à rua Visc. de Inhaúma nº 218, Saúde — São Paulo — SP

INGREDIENTES

6 ovos	2 xícaras de chá de farinha de araruta
2 colheres de sopa bem cheias de manteiga ou margarina	1 clara
125g de açúcar UNIÃO	Açúcar UNIÃO e
1 cálice de conhaque	Canela para passar os biscoitos
1 xícara de chá de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Cozinhe os ovos por 20 minutos, retire as gemas e passe-as pela peneira. Acrescente a manteiga ou margarina, bata bem e junte o açúcar e o conhaque, alternadamente com as farinhas peneiradas juntas. Quando a massa estiver ligada, faça os biscoitos com o formato da letra "e" minúscula ou "S" maiúscula. Arrume em assadeira untada, pincele-os com a clara e polvilhe com o açúcar e a canela. Asse no forno com calor moderado.



Bolos

bolos

Cake de fubá	21
Bolo de chocolate e amêndoas	22
Bolo de fubá	23
Bolo de frutas	24
Bolo dourado	25
Bolo de mel	26
Bolo D. Pedro I	29
Bolo de nozes	30
Bolo de especiarias	31
Bolo flamengo	32
Bolo Luís Felipe	33
Silvia's Cake	34
Bolo de maçãs e ameixas	35
Bolo de aipím (mandioca)	36
Bolo do amor	37
Bolo de melado	38
Bolo ribatejano	39
Bolo especial de fubá para o natal	40
Bolo de condessa	41
Bolo anjo	42
Bolo natalino	43
Bolo de aniversário	44
Bolo de milho verde	47
Bolo real de nozes	48
Bolo suíço de cenouras	49
Lua-de-mel	50
Bolo especial de laranjas	51
Bolo nobreza	52

cake de fubá

Receita (n° 205) enviada por Da. Iraydes de Mattos Cortezano, residente à rua Assis Figueiredo n° 1.829 — Poços de Caldas — MG

INGREDIENTES

350g de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de coco ralado
350g de manteiga ou margarina	100g de uvas-passa pretas sem sementes
7 ovos	200g de frutas cristalizadas picadas
150g de farinha de trigo	
200g de fubá mimoso	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, alternados com a farinha e o fubá já peneirados juntos. Adicione o coco, as passas e as frutas cristalizadas, previamente polvilhadas com farinha de trigo, e coloque numa forma tipo bolo inglês, untada e forrada com papel também untado e polvilhado com farinha de trigo. Asse no forno com calor moderado. Desenforme depois de frio.

bolo de chocolate e amêndoas

Receita (nº 214) enviada por Da. Mafalda Mezzalira Schreiner residente à rua João Masser nº 88, Caixa Postal nº 1.022 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

160g de chocolate meio amargo	6 claras em neve
160g de manteiga ou margarina	Amêndoas torradas sem pele e
160g de açúcar UNIÃO	Raspas de chocolate para decorar
6 gemas	
160g de amêndoas sem pele e moidas	

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate em banho-maria e reserve. Bata a manteiga ou margarina com o açúcar, acrescente as gemas e continue batendo até obter um creme claro e fofo. Misture o chocolate já frio, as amêndoas e, no fim, as claras, ligando tudo sem bater. Coloque numa forma de aro removível, untada e polvilhada com farinha de rosca. Asse em forno moderado. Depois de desenformado e frio, cubra com chantilly e decore com as amêndoas e raspas de chocolate.

INGREDIENTES — CHANTILLY

1/4 de litro de creme de leite fresco e gelado	3 gotas 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.

bolo de fubá

Receita (nº 222) enviada por Da. Ivete Miranda, residente à rua Bernardino de Campos nº 341 — Araçatuba — SP

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 pau-canela
2 xícaras de chá de fubá	1 pitada de sal
2 xícaras de chá de leite	4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de erva-doce	1 xícara de chá de leite
4 cravos-da-Índia	1 pires de queijo parmesão ralado

MODO DE FAZER

Junte os oito primeiros ingredientes e leve ao fogo, fazendo um mingau grosso e mexendo sempre até se soltar da panela. Deixe esfriar. Bata os ovos na batedeira até dobrarem de volume. Adicione ao mingau, acrescente o fermento dissolvido no leite e o queijo. Misture bem e asse em forma bem untada, com calor moderado. Desenforme morno.

bolo de frutas

Receita (nº 224) enviada por Da. Elvira Carallin Baptistella, residente à rua Júlia da Costa nº 371 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de manteiga ou margarina	Raspa de 1 limão
5 gemas	1/4 de colher de sopa de cravo moído
1 copo americano de vinho tinto	1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de farinha de rosca	5 claras em neve
100g de castanhas-do-Pará moídas	200g de frutas cristalizadas picadas para decorar
100g de passas sem sementes	
100g de frutas cristalizadas picadas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, junte as gemas, e, continuando a bater, acrescente os ingredientes restantes, tendo o cuidado de apenas misturar as claras, no final. Coloque esta massa numa forma untada e polvilhada com farinha de rosca e asse no forno com calor moderado. Depois de pronto e desenformado, cubra com o glacê e decore com as frutas cristalizadas.

INGREDIENTES — GLACÊ

200g de açúcar de confeitiro	1/2 xícara de chá de leite
------------------------------	----------------------------

GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o leite e esquite em banho-maria. Mexa e utilize.

bolo dourado

Receita (n° 274) enviada por Da. Guadalupe Fontana Patz, Caixa Postal n° 178 — Paranavaí — PR

INGREDIENTES — MASSA

600g de açúcar UNIÃO	300g de farinha de trigo
200g de manteiga ou margarina	1 1/2 vidro pequeno de leite de coco
3 ovos	
9 gemas	

MODO DE FAZER

Bata bem o açúcar com a manteiga ou margarina. A seguir, junte os ovos e as gemas, uma a uma, batendo tudo até ligar. Retire da batedeira, acrescente a farinha e o leite de coco, mexendo sem bater, até obter uma massa homogênea. Caramelize uma forma de buraco, coloque a massa e leve a assar no forno com calor moderado.

INGREDIENTES — CARAMELO

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

DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de caramelo. Utilize.

bolo de mel

Receita (nº 306) enviada por Da. Lilian do Rosário Dziedzic, residente à rua Pedro Ivo nº 718 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de mel	1 1/2 xícara de chá de leite
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	1 colher de café de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal	4 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de café de canela em pó	1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de café de cravo moído	

MODO DE FAZER

Bata o mel, a manteiga ou margarina, o sal e as especiarias. Acrescente o leite com o bicarbonato já dissolvido, alternando com a farinha peneirada com o fermento. Asse em forma untada e polvilhada com farinha. A temperatura deverá ser forte nos primeiros 15 minutos, passando a moderada até que o bolo esteja bem assado. Desenforme morno, deixe esfriar e cubra com o glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

2 colheres de sopa de açúcar	2 colheres de sopa de leite
UNIÃO	1 colher de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Ferva todos os ingredientes até engrossarem. Utilize.

Bolo Dourado



Bolo de Mel



bolo d. pedro I

Receita (n° 232) enviada por Da. Cecília Brisola Leitão, residente à rua Cel. Afonso n° 575 — Itapetininga — SP

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de leite
250g de manteiga ou margarina	4 colheres de chá de fermento em pó
4 gemas	100g de tâmaras picadas
Raspa de 2 limões	100g de cidras cristalizadas picadas
4 claras em neve	100g de passas sem sementes
3 xícaras de chá rasas de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, as gemas e a raspa dos limões. Quando estiver bem cremoso, retire da batedeira, acrescente as claras e vá adicionando a farinha alternada com o leite, já com o fermento dissolvido. Junte as frutas secas passadas por farinha e coloque em forma de bolo inglês, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado, cerca de 1 hora. Desenforme frio.

bolo de nozes

Receita (nº 236) enviada por Da. Cecília Blumberg, residente à avenida 23 de Maio nº 12 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

200g de açúcar UNIÃO	200g de nozes moídas
200g de manteiga ou margarina	2 colheres de sopa de farinha de rosca
6 gemas	8 claras em neve
2 colheres de sopa de mel	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina. Continuando a bater, acrescente as gemas, uma a uma. Retire a taça da batadeira e junte o mel, as nozes e a farinha de rosca, ligando tudo muito bem. Por último, adicione as claras, ligando-as à massa sem bater. Asse numa forma de aro removível, untada e polvilhada com farinha de rosca, com calor moderado. Depois de pronto, desenformado e frio, cubra, decore com o chantilly e o crocante.

INGREDIENTES — COBERTURA

2 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de manteiga ou margarina
4 gemas	1/2 colher de chá de essência de baunilha
1 xícara de chá de creme de leite	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até dobrarem o volume. Acrescente o creme de leite e deixe engrossar em banho-maria, sem parar de mexer. Retire do fogo e adicione a manteiga ou margarina e a baunilha. Utilize.

INGREDIENTES E MODO DE FAZER — CHANTILLY

Vide receita nº 214 à página 22.

INGREDIENTES — CROCANTE

150g de açúcar granulado DOÇUCAR	1 xícara de chá de água
	50g de nozes

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até começar a caramelizar. Junte as nozes, deixe acentuar o caramelo e despeje em pedra untada. Depois de completamente frio, passe o rolo ou moa na máquina, de forma a obter uma farofa fina. Decore o bolo com o chantilly e com este crocante, colocando-os à volta do bolo já coberto.

bolo de especiarias

Receita (nº 248) enviada por Da. Ingelone Leszczy, residente à rua Jacob Wellner nº 110, Vista Alegre das Mercês — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

350g de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de canela em pó
125g de manteiga ou margarina	1/2 colher de café de noz-moscada
4 gemas	320g de farinha de trigo
1/4 de litro de leite	2 colheres de café de fermento em pó
125g de chocolate em pó	4 claras em neve
1/2 colher de chá de cravo moído	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, junte as gemas, uma de cada vez, bata até formar um creme claro e fofo. Amorne metade do leite e dissolva nele o chocolate, misturando-o ao creme já batido. Adicione as especiarias, acrescente a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite restante. Bata bem e, por último, acrescente as claras, mexendo bem sem bater. Asse em forma de buraco, untada e polvilhada com farinha de trigo, com calor moderado. Depois de desenformado e frio, cubra com o glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar de confeitiro	3 colheres de sopa de água
GLAÇÚCAR	1 colher de sopa de rum

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao banho-maria até esquentar bem. Mexa e cubra o bolo.

bolo flamengo

Receita (nº 269) enviada por Da. Antonieta Veneziano Gonçalves, residente à rua Tucuna nº 600, casa 1, Pompéia — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA

500g de ameixas-pretas	3 xícaras de chá de açúcar
4 copos americanos de água	granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER

Tire os caroços das ameixas e quebre-os. Junte a água e passe tudo pela peneira. O caldo obtido deverá dar os quatro copos iniciais, mas, senão, complete com água. Junte o açúcar e as ameixas descaroçadas e leve a cozinhar um pouco. Coe de novo e deixe a calda apurar até ponto de pasta rala. Reserve.

INGREDIENTES — MASSA

375g de açúcar UNIÃO	400g de farinha de trigo
250g de manteiga ou margarina	1 colher de sopa de fermento em pó
6 gemas	6 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, acrescente as gemas, uma a uma, batendo sempre até obter um creme claro e fofo. Junte a farinha peneirada com o fermento alternando com as claras e as ameixas reservadas. Coloque em forma untada e forrada com papel também untado e asse em forno moderado. Quando o bolo começar a crescer, despeje sobre ele metade da calda reservada. A restante deve ser utilizada sobre o bolo, quando estiver assado, deixando-o no forno até ensopá-lo completamente. Desenforme morno.

bolo luís felipe

Receita (n° 283) enviada por Da. Rosana da Silva Rodrigues, residente à rua Nossa Senhora do Rosário n° 75 — Quitaúna — SP

INGREDIENTES — CALDA

800g de açúcar granulado 4 xícaras de chá de água
DOÇÚCAR

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de pasta fina. Reserve para esfriar.

INGREDIENTES — MASSA

8 ovos 200g de farinha de trigo peneirada
150g de manteiga ou margarina 100g de queijo tipo Minas ralado
amolecida 1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE FAZER

Bata os ovos e vá acrescentando os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Depois de tudo bem ligado, adicione a calda reservada, misturando-a muito bem com a massa. Coloque em forma de buraco, untada e leve para assar com calor moderado. Desenforme depois de esfriar.

silvia's cake

Receita (nº 292) enviada por Da. Wilda Calejo Pinto, residente à avenida Chibarás nº 624, Indianópolis — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	250g de farinha de trigo
250g de manteiga ou margarina	1 colher de chá de fermento em pó
4 ovos	100g de miolo de amêndoas sem
2 gemas	pele e picadas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, e as gemas. Retire a taça da batedeira e adicione a farinha peneirada com o fermento, mexendo sem bater. No fim acrescente as amêndoas, mexa com cuidado e coloque numa forma de buraco, untada e polvilhada com farinha. Forno moderado até estar bem assado. Desenforme ainda quente e cubra logo com o glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

200g de açúcar UNIÃO	35g de amêndoas sem pele e moídas
Caldo de 1 1/2 laranja	para decorar
Raspa de 1 laranja	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o caldo e a raspa da laranja. Mexa e passe pela peneira. Cubra o bolo e salpique-o com as amêndoas.

bolo de maçãs e ameixas

Receita (n° 298) enviada por Da. Elvira Gocks, residente à rua Mar. Deodoro n° 675
— Joinville — SC

INGREDIENTES

2 maçãs	2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	4 ovos
1/2 xícara de chá de água	1 xícara de chá de caldo de laranja
150g de ameixas sem caroços	2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sobremesa rasa de fermento em pó
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Descasque as maçãs, retire as sementes e corte cada uma em quatro. Leve ao fogo com o açúcar e a água, deixando ferver até formar uma calda grossa. Faça o mesmo com as ameixas. Coloque as maçãs no fundo de uma forma de buraco, levemente untada, dispondo os quartos de forma simétrica. No espaço entre as maçãs, arrume as ameixas. Bata os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada. Jogue a massa sobre as frutas e leve ao forno moderado até assar. Desenforme enquanto quente para que saia da forma com facilidade.

bolo de aipim (mandioca)

Receita (nº 299) enviada por Da. Dory Stichler, residente à rua Frei Gabriel Zimmer nº 105 — Blumenau — SC

INGREDIENTES

350g de açúcar UNIÃO	500g de aipim ralado cru
150g de manteiga ou margarina	3 colheres de chá de fermento em pó
4 gemas	4 claras em neve
1 coco pequeno ralado	
2 colheres de sopa de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, até obter um creme claro e fofo. **Continue batendo e acrescente as gemas, uma a uma.** Retire da batedeira e adicione os ingredientes restantes. No fim, as claras, apenas mexendo, sem bater. Coloque em forma de buraco, untada. Asse com calor moderado.

bolo do amor

Receita (nº 313) enviada pelo Sr. Louiz Carlos Fernandes, residente à rua Vital Alves Freitas nº 301 — Lorena — SP

INGREDIENTES — MASSA

12 gemas

100g de amêndoas sem pele
picadas e levemente torradas

MODO DE FAZER

Bata as gemas até dobrarem o volume. Asse em forno quente, em forma untada e forrada com papel também untado. Despeje a calda sobre os papos-de-anjo ainda na forma e deixe esfriar. Passe então para o prato escolhido e salpique com as amêndoas.

INGREDIENTES — CALDA

2 copos americanos de açúcar
granulado DOÇÚCAR

2 copos americanos de água
1 cálice de rum

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Junte o rum, deixe ferver um pouco mais e utilize. Se preferir, asse em tabuleiro, siga as mesmas operações e corte em quadrados.

bolo de melado

Receita (nº 323) enviada por Da. Adelaide Corbett Mammini, residente à rua Oscar Freire nº 2.185, Cerqueira César — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de café de noz-moscada em pó
1 xícara de chá de manteiga ou margarina	1 colher de café de cravo em pó
3 gemas	1 colher de café de fermento em pó
1 xícara de chá de melado	2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de café de bicarbonato de sódio	3 claras em neve
1/2 xícara de chá de água	Açúcar de confeitiro
1 colher de café de canela em pó	GLAÇÚCAR para polvilhar
1 colher de café de gengibre em pó	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, as gemas e o melado. Junte metade do bicarbonato dissolvido na água, as especiarias e o fermento com o restante do bicarbonato. Acrescente a farinha, mexa bem, e, no fim, as claras, mexendo sem bater. Leve a assar em forno moderado em forma de buraco untada. Depois de desenformado, polvilhe com o GLAÇÚCAR. Se quiser, pode assar em assadeira, untada e forrada com papel também untado, e depois de frio corte em quadrados, passando-os pelo GLAÇÚCAR.

bolo ribatejano

Receita (nº 342) enviada por Da. Eveline Souza de Abreu, residente à rua Pe. Inácio T. de Andrade nº 28, V. Nova — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO
250g de nozes moidas
2 colheres de sopa de farinha de trigo
6 claras em neve

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com as nozes e a farinha. Junte as claras e mexa sem bater. Coloque em forma de aro removível, untada e forrada com papel também untado. Leve ao forno quente por 20 minutos. Depois de esfriar, desenforme e cubra com o doce de ovos.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

150g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1 xícara de chá de água
6 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar e acrescente as gemas. Leve de novo ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Utilize.

bolo especial de fubá para o natal

Receita (n° 344) enviada por Da. Andila Devoraes, residente à rua Hermínio Lemos n° 55 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

4 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	3 xícaras de chá de caldo de laranja
200g de manteiga ou margarina	2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de óleo	1 colher de sopa rasa de erva-doce
2 colheres de sopa de banha	6 claras em neve
6 gemas	2 colheres de sopa de fermento em pó
500g de fubá	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gorduras. Junte as gemas e bata mais. Acrescente o fubá, previamente deixado de molho no caldo de laranja, a farinha de trigo e a erva-doce. Adicione as claras e, no fim, o fermento, mexendo sem bater. Leve para assar em forma de buraco untada e polvilhada com farinha de trigo. Forno quente durante 5 minutos e, depois moderado para assar bem. Cubra quente com o glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar de confeitiro	Caldo de 1 laranja
GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a laranja até obter um mingau grosso. Utilize.

bolo de condessa

Receita (nº 346) enviada por Da. Maria de Lourdes Philippe, residente à rua Gomes de Carvalho nº 445 — Tubarão — SC

INGREDIENTES

1 copo americano de mel	3 gemas
3 claras em neve	1/2 colher de café de noz-moscada ralada
300g de farinha de trigo	1/2 colher de café de cravo moído
2 colheres de sopa de açúcar	1 copo americano de leite
UNIÃO	1/2 cálice de rum
1 colher de sopa de fermento em pó	Açúcar de confeitiro
1 colher de café de canela em pó	GLAÇÚCAR para polvilhar
50g de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Aqueça o mel até formar bolhas e acrescente as claras. Bata até esfriar. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada, peneirados juntos os ingredientes secos. Leve para assar em forma alta, de buraco, untada e polvilhada com farinha de trigo. Forno brando. Depois de assado e desenhado, polvilhe com o **GLAÇÚCAR**.

bolo anjo

Receita (n° 362) enviada por Da. Ana Lemos, residente à rua Bela Cintra n° 619, ap. 31 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

8 claras	85g de farinha de trigo
1 colher de café de cremor de tártaro	1 colher de sobremesa de fermento em pó
175g de açúcar UNIÃO	Cerejas em calda para decorar

MODO DE FAZER

Bata as claras em neve, acrescente o cremor de tártaro e o açúcar e misture sem bater. Por último, junte a farinha peneirada com o fermento, ligando tudo com movimentos suaves. Coloque em forma alta, de buraco, sem ser untada e asse com temperatura baixa. Depois de assado vire a forma e deixe assim até se soltar, quando frio. Espalhe o doce de ovos sobre o bolo e decore com as cerejas.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

300g de açúcar granulado	1/4 de litro de água
DOÇUCAR	8 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Retire do fogo, deixe esfriar e junte as gemas. Leve de novo ao fogo brando, mexendo até engrossar. Utilize frio.

bolo natalino

Receita (nº 318) enviada por Da. Rosemar Dionísio dos Santos, residente à rua 15 de Novembro nº 1.075 — Assis — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	1/4 de xícara de chá de leite
250g de manteiga ou margarina	50g de amêndoas moídas
6 gemas	50g de nozes moídas
1 colher de sopa de chocolate em pó	100g de ameixas-pretas picadas
1 cálice de vinho do Porto	50g de figos cristalizados picados
250g de farinha de trigo	100g de frutas cristalizadas picadas
1/2 colher de sopa de fermento em pó	6 claras em neve
	Nozes para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Junte as gemas, bata mais e, em seguida, acrescente os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada, sendo a farinha peneirada com o fermento e alternada com o leite e o vinho. No fim, as claras sem bater, apenas misturando bem. Leve para assar em uma forma de buraco untada. Forno moderado. Depois de frio, desenforme e cubra com glacê simples ou fondant francês e decore com nozes.

INGREDIENTES — GLACÊ

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

MODO DE FAZER

Ligue o açúcar com o leite até formar um glacê como se fosse mingau. Utilize.

INGREDIENTES — FONDANT FRANCÊS

3 copos americanos de açúcar granulado DOÇUCAR	1 1/2 copo americano de água
	1/2 colher de café de caldo de limão

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Coloque sobre a pedra, pingue o limão, espere que esfrie um pouco e trabalhe a calda com uma espátula de madeira até que ela solidifique e fique bem clara. Amasse com as mãos até formar uma massa branca. Para utilizar, dissolva em banho-maria.

bolo de aniversário

Receita (nº 315) enviada por Da. Júlia Romero Rodrigues, residente à rua Tibúrcio nº 253, Jd. Três Marias — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de açúcar	1/2 xícara de chá de óleo
UNIÃO	5 gemas
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo	3/4 de xícara de chá de suco de abacaxi
1 colher de sopa de fermento em pó	5 claras
1/2 xícara de chá de coco ralado	1/2 colher de chá de cremor de tártaro
1 colher de chá de sal	

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes secos, junte os restantes, sendo as claras batidas com o cremor de tártaro em ponto de neve. Aperte essa massa com as costas de uma colher numa forma de buraco sem untar e leve ao forno brando. Depois de assado e frio, desenforme, cubra e decore com as fitas de coco.

INGREDIENTES — COBERTURA

1 1/2 xícara de chá de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	1 colher de chá de essência de baunilha
1/2 xícara de chá de água	2 claras

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo em banho-maria até esquentar bem. Retire do fogo e bata até ficar frio e firme. Utilize.

INGREDIENTES — FITAS DE COCO

300g de açúcar granulado	1 coco cortado em fitas no cortador próprio
DOÇUCAR	
2 copos americanos de água	

MODO DE FAZER

Faça uma calda em ponto de floc com o açúcar e a água, junte as fitas de coco e ferva 5 minutos. Retire com escumadeira e espalhe-as sobre um pano seco. Deixe secar e decore o bolo a gosto.

Bolo Natalino



Bolo de Aniversário



bolo de milho verde

Receita (nº 368) enviada por Da. Olga Haidar Assad, residente à rua Felipe Camarão nº 176, Tatuapé — São Paulo — SP

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde	4 ovos
2 xícaras de chá de leite	1 colher de café de canela em pó
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina derretida	1 colher de sobremesa de fermento em pó
2 xícaras de chá de açúcar	UNIÃO

MODO DE FAZER

- * Retire os grãos de milho com uma faca afiada, cortando-os rente ao sabugo. Coloque no liquidificador com todos os ingredientes, menos o fermento que é acrescentado no fim e misturado com uma colher. Asse no forno, com temperatura moderada por aproximadamente 40 minutos, em forma untada. Deixe esfriar para desenformar. Se quiser, pode assar em assadeira e cortar depois a massa em quadrados.

bolo real de nozes

Receita (nº 369) enviada pela Srta. Ely Lopes Gomes, residente à avenida Brasil nº 3.253 — Maringá — PR

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de açúcar	6 colheres de sopa de farinha de rosca
UNIÃO	
8 ovos	2 colheres de sopa de licor de cacau
2 xícaras de chá de nozes moídas	100g de nozes inteiras para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofo e clara. Retire da batedeira e junte os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Coloque metade da massa numa forma untada e forrada com papel também untado. Cubra com o recheio e termine com a massa restante. Asse no forno com temperatura moderada por 50 minutos. Depois de esfriar, desenforme, cubra com metade do leite condensado e decore com o chantilly e as nozes.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 lata de leite condensado cozido por 30 minutos na panela de pressão	1 colher de chá de essência de baunilha
1 gema	1 xícara de chá de ameixas-pretas picadas
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Reserve meia lata do leite condensado e misture o restante com todos os ingredientes. Utilize.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

bolo suíço de cenouras

Receita (nº 371) enviada por Da. Emy Laubé, residente à avenida Rebouças nº 2.516
— São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de açúcar
UNIÃO
6 gemas
3/4 de xícara de chá bem calcada de
cenoura crua, ralada
1 3/4 de xícara de chá de amêndoas
ou avelãs moídas com a pele

1 xícara de chá de farinha de rosca
1/2 colher de chá de canela em pó
1/2 colher de café de cravo moído
Raspa e caldo de 1 limão
6 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa clara e fofa. Reserve. Misture a cenoura com as amêndoas, a farinha de rosca, a canela, o cravo e o limão. Junte as duas misturas e bata bem. No fim adicione as claras. Coloque a massa em uma forma de aro removível de 25 cm de diâmetro, untada e polvilhada com farinha de rosca e leve para assar com calor moderado. Depois de assado, deixe esfriar e desenforme. Cubra com o glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

2 xícaras de chá de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

4 colheres de sopa de água quente
1 colher de chá de caldo de limão

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, bata para ligar e utilize.

lua-de-mel

Receita (n° 382) enviada por Da. Terezinha Graciano, residente à rua Dr. Graciano Geribelo, Turma 8, casa 5 — Itu — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 copos americanos de açúcar	100g de queijo ralado
UNIÃO	1 coco ralado
4 gemas	1kg de mandioca crua ralada
1 pitada de sal	1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, seguindo a ordem indicada e coloque em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse com calor moderado. Depois de pronto, ainda quente e na forma, despeje a calda e deixe esfriar. Pode servir inteiro ou cortar em quadrados.

INGREDIENTES — CALDA

2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇUCAR	1 1/2 xícara de chá de água
	3 paus-canela

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo até obter uma calda em ponto de fio. Utilize quente sobre o bolo.

bolo especial de laranjas

Receita (nº 393-N) enviada por Da. Roseli Schewarz de Andrade, residente à rua Cel. Silva Teles nº 66 — Cosmópolis — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de manteiga ou margarina	4 xícaras de chá de farinha de trigo
2 ovos	1 colher de sopa rasa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Adicione os ovos e bata um pouco mais. Acrescente alternadamente o leite e a farinha peneirada com o fermento, misturando sem bater. Coloque em forma de aro removível com bordas altas de 36x24 cm, bem untada. Com as costas duma colher de pau, puxe a massa para os lados da forma. No centro coloque o recheio. Aguarde que a massa alastre e fique de novo nivelada, cubra com o merengue e leve ao forno moderado. Retire da forma depois de esfriar completamente.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 laranjas-da-baía	5 colheres de sopa de farinha de trigo
10 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Descasque as laranjas sem deixar ficar nenhuma película branca. Pique-as sem esmagar. Retire um copo de caldo. Adicione o açúcar e a farinha, misture bem e utilize.

INGREDIENTES — MERENGUE

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

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Coloque sobre o bolo, alisando bem a superfície.

bolo nobreza

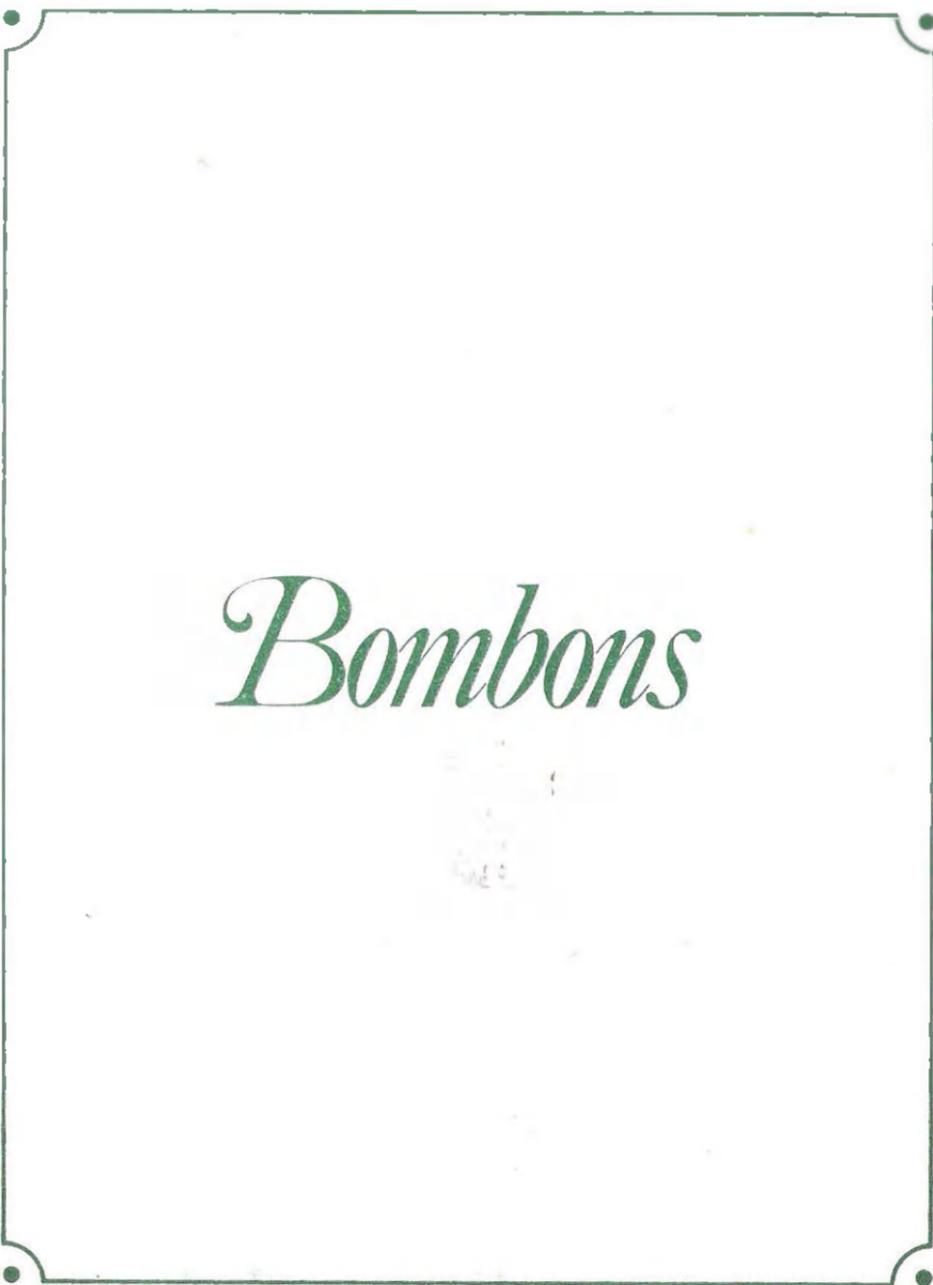
Receita (n° 395-N) enviada por Da. Heliana A. Soares de Mello, residente à alameda Sarutaiá n° 333, ap. 13 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

500g de açúcar mascavo	450g de passas Málaga
DOURADINHO	450g de passas de Corinto
500g de manteiga ou margarina	150g de cidras e laranjas
1 colher de sopa de canela em pó	cristalizadas picadas
1/2 colher de sopa de noz-moscada	100g de amêndoas sem pele picadas
ralada	500g de farinha de trigo
10 ovos	1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de conhaque	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e fofo. Acrescente as especiarias e os ovos, um a um, e sem parar de bater. Retire da batedeira e adicione os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Asse em forma retangular, untada e forrada com papel também untado. Forno com calor moderado. Depois de frio e desenformado, decore a seu gosto.



Bombons

bombons

Bombons de ameixas e nozes	55
Bombons de chocolate e coco	56
Bombons de cenouras	57
Confeitos natalinos	58
Bombons de tâmaras	59
Bombons de cerejas	61
Delícias do reino	62

bombons de ameixas e nozes

Receita (n° 247) enviada por Da. Anastácia Rodrigues, residente à rua Giacomo Lobato n° 132 — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	1 colher de café de manteiga ou margarina
1 xícara de chá de água	300g de ameixas-pretas
2 xícaras de chá de nozes moídas	1/2 copo americano de rum
6 gemas passadas pela peneira	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar e a água até obter uma calda em ponto de fio. Retire do fogo e acrescente as nozes e as gemas, levando de novo ao fogo, mexendo sempre até desprender da panela. Retire do fogo, junte a manteiga ou margarina, misture bem, coloque num prato e deixe esfriar. Ferva as ameixas com água até poder retirar os caroços. Junte o rum e deixe esfriar. Forme com cada ameixa, uma pequena bola redonda ou ovalada. Cubra-as com uma camada do doce de nozes e deixe algum tempo ao ar para secarem. Passe-as então na cobertura e deixe endurecer e secar sobre uma superfície untada.

INGREDIENTES — COBERTURA DE CHOCOLATE

30g de raspas de manteiga de cacau	250g de chocolate de cobertura
30g de raspas de parafina	ralado

MODO DE FAZER

Derreta a manteiga de cacau com a parafina em banho-maria. Junte o chocolate e misture para que derreta também. Trabalhe fora do fogo para esfriar um pouco e passe os bombons.

bombons de chocolate e coco

Receita (nº 305) enviada por Da. Creuza Elisabeth Gonçalves, residente à avenida 4 nº 377 — Brotas — SP

INGREDIENTES — RECHEIO DE COCO

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1 xícara de chá de açúcar UNIÃO | 1 colher de sopa de farinha de trigo |
| 1 lata de leite condensado | 1 colher de sopa de manteiga ou |
| 1 coco ralado | margarina |
| 2 gemas | |

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre, até se desprender do fundo da panela e ficar em ponto de enrolar. Coloque num prato e espere esfriar. Faça pequenas bolas e deixe secar até o dia seguinte.

INGREDIENTES — COBERTURA DE CHOCOLATE

- | | |
|---|--------------------------------|
| 2 caixas pequenas de chocolate em pó (200g) | 1 colher de chá de manteiga ou |
| 1 lata de leite condensado | margarina |
| | 350g de chocolate granulado |

MODO DE FAZER

Junte os três primeiros ingredientes e ligue bem com uma colher de pau. Passe manteiga ou margarina nas mãos e abra um pouco desta massa na palma da mão. Coloque uma pequena bola do recheio e enrole. Passe cada uma no chocolate granulado e deixe secar. No dia seguinte embrulhe em papel celofane.

bombons de cenouras

Receita (n° 320) enviada por Da. Ierotides Justiniano de Loredó, residente à rua Batatais n° 322 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

1kg de açúcar UNIÃO	50g de nozes moídas
1kg de cenouras cruas raladas	200g de coco ralado
4 copos americanos de água	1 colher de chá de água de flor de laranjeira
150g de amêndoas moídas sem pele	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com as cenouras e a água e leve ao fogo até obter um doce transparente e espesso. Acrescente as amêndoas, as nozes e o coco, deixe continuar fervendo até o ponto de enrolar. Retire do fogo, aromatize com a água de flor de laranjeira e deixe esfriar. Faça os bombons, redondos ou ovais, passe-os no fondant, escorra com o auxílio de um garfo e coloque sobre uma superfície untada até secarem, passando-os depois para pequenas formas de papel alumínio.

INGREDIENTES — FONDANT FRANCÊS

4 copos americanos de açúcar granulado DOÇUCAR	2 copos americanos de água
	Caldo de 1/2 limão pequeno

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Despeje na pedra molhada com água, pingue o limão, deixe esfriar um pouco e trabalhe essa calda com movimentos suaves, usando uma espátula de madeira. Quando se formar uma massa espessa que pode juntar-se numa bola, está pronto. Leve então ao fogo em banho-maria e passe os bombons. Se engrossar muito, pingue um pouco de água.

confeitos natalinos

Receita (nº 336) enviada por Da. Jandyra Guerra e Silva, residente à rua Duque de Caxias nº 875, 15º andar, ap. 1.504 — Ribeirão Preto — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

400g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de manteiga ou
250g de nozes moídas	margarina
250g de amêndoas moídas sem pele	1 colher de chá de essência de
8 gemas	baunilha
1/2 xícara de chá de leite	
2 colheres de sopa de chocolate em	
pó	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até desprender da panela. Deixe esfriar, faça pequenas bolas e passe-as no glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

1 xícara de chá de anizete	1 colher de sopa de xarope de
500g de açúcar de confeitiro	groselha
GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Ferva o anizete, retire do fogo e misture os ingredientes restantes, mexendo bem até ligar como um mingau grosso. Passe as bolas. Se o glacê engrossar demais, junte um pouco mais de licor.

bombons de tâmaras

Receita (n° 343) enviada por Da. Ada M. Capeletto, residente à avenida Rudge Ramos n° 1.172 — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de tâmaras	1 copo americano de água
1 copo americano de rum	12 gemas passadas pela peneira
250g de açúcar granulado	

DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Mergulhe as tâmaras no rum depois de lhes retirar os caroços e deixe por algum tempo. Enquanto isso, ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe esfriar, misture com as gemas e leve de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar e desprender da panela. Deixe esfriar, faça pequenas bolas e recheie as tâmaras, deixando-as com o mesmo formato. Passe-as no fondant e na cobertura de chocolate, deixando-as secar bem antes de colocá-las em forminhas de papel de alumínio ou embrulhá-las em papel celofane próprio para bombons.

INGREDIENTES — FONDANT FRANCÊS

4 copos americanos de açúcar granulado	2 copos americanos de água
DOÇUCAR	Caldo de 1/2 limão pequeno

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Despeje na pedra molhada com água, pingue o limão, deixe esfriar um pouco e trabalhe essa calda com movimentos suaves, usando uma espátula de madeira. Quando formar uma massa espessa que possa juntar-se numa bola, está pronto. Leve ao fogo em banho-maria e passe as tâmaras, colocando-as numa superfície untada.

continua

INGREDIENTES — COBERTURA DE CHOCOLATE

250g de chocolate de cobertura
ralado ou raspado

30g de rasas de parafina
30g de rasas de manteiga de cacau

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes em banho-maria para derreter e misturar bem. Deixe esfriar um pouco e passe os bombons já com o fondant bem seco.

bombons de cerejas

Receita (nº 209) enviada por Da. Cléa Campos Martucci, Caixa Postal nº 25 —
Cornélio Procópio — PR

INGREDIENTES — RECHEIO

2 vidros de cerejas em calda de marasquino

MODO DE FAZER

Coloque numa peneira e deixe-as escorrer.

INGREDIENTES — 1ª COBERTURA

1 kg de açúcar UNIÃO

1 vidro pequeno de leite de
coco

1 vidro pequeno de água

1/2 cálice de vinho branco e doce

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite de coco e a água, leve ao fogo sem mexer até obter uma calda em ponto de bala dura. Reconhece-se colocando um pouco de calda num copo com água fria: se formar uma bola que, rolada entre os dedos, fique dura, está no ponto. Despeje na pedra untada, deixe esfriar um pouco, puxando então a massa até ficar dura e branca. Quebre essa massa em pequenos pedaços e reserve até o dia seguinte. Então sove com as mãos, juntando o vinho aos poucos até obter uma massa ligada mas pastosa e consistente. Tome então as cerejas, uma a uma, cubra com uma capa desta massa e role nas palmas das mãos para que fique bem apertada. Reserve e prepare a segunda cobertura.

INGREDIENTES — 2ª COBERTURA

250g de chocolate de cobertura
ralado

30g de rasas de parafina

30g de rasas de manteiga de cacau

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao banho-maria, até derreter e ligar. Deixe esfriar um pouco e passe as cerejas. Coloque-as em forminhas de papel de alumínio. Ficam muito bonitas com cabo natural das cerejas. Se lhe for possível usá-los, coloque-os quando aplicar a camada de bala de coco, o que os prenderá aos bombons.

delícias do reino

Receita (nº 314) enviada por Da. Jovita Oliveira Rosa, residente à rua Saldanha Maranhão nº 47 — Sorocaba — SP

INGREDIENTES — RECHEIO E DECORAÇÃO

2 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

1 lata de leite condensado

100g de nozes moídas

2 gemas

1 colher de sopa de chocolate em pó

200g de nozes inteiras para decorar

MODO DE FAZER

Reserve as nozes inteiras. Misture os ingredientes restantes e leve ao fogo, mexendo sempre até que a massa se desprenda da panela. Deixe esfriar e faça os bombons, em bola ou com o formato ovalado. Passe no glacê ou fondant e coloque em seguida, enquanto está mole, um quarto de noz sobre cada um.

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar de confeiteiro

GLAÇUCAR

2 colheres de sopa de rum

3 colheres de sopa de água quente

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, bata bem e utilize.

INGREDIENTES — FONDANT FRANCÊS

3 copos americanos de açúcar
granulado DOÇUCAR

1 1/2 copo americano de água

Algumas gotas de limão

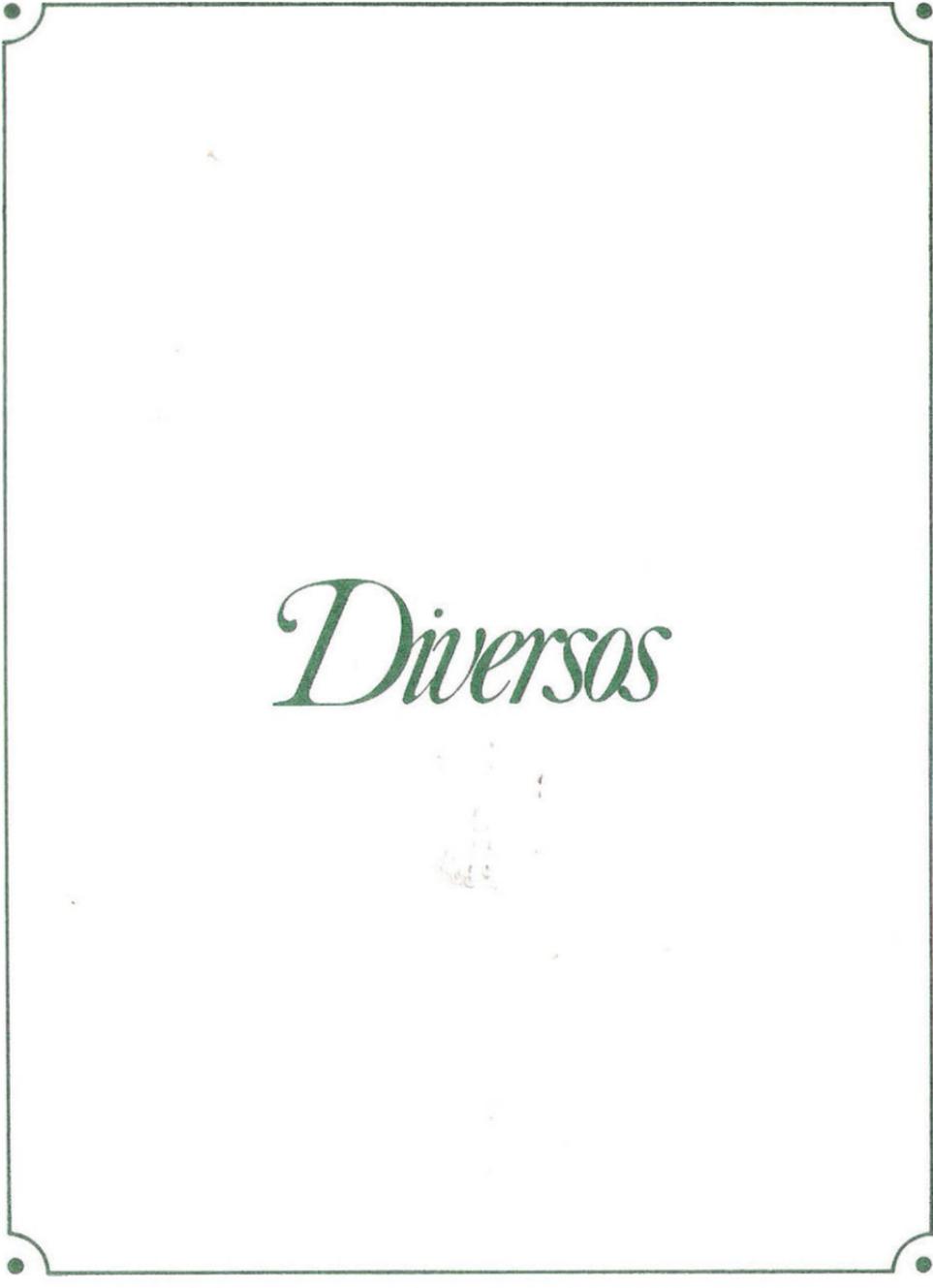
MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda, em ponto de fio forte. Despeje na pedra molhada com água, pingue o limão, deixe esfriar um pouco e trabalhe essa calda com movimentos suaves, usando uma espátula de madeira. Quando formar uma massa espessa que possa juntar-se numa bola, está pronto. Leve ao fogo em banho-maria e passe os bombons.

Bombons de Cerejas







Diversos

diversos

Fofinhos de creme de arroz	67
Pasteizinhos de amêndoas e ricota	68
Queijadinha paulista	69
Cakes especiais	70
Enroladinhos de abóbora	71
Tortinhas de coco	72
Pastéis folhados	73
Tea time	74

fofinhos de creme de arroz

Receita (n° 228) enviada por Da. Maria da Conceição Ribas D'Avila, residente à rua Regente Feijó n° 712, 11° andar — Campinas — SP

INGREDIENTES

300g de açúcar UNIÃO

6 gemas

3 ovos

300g de manteiga ou margarina

300g de creme de arroz

1 vidro pequeno de leite de coco

1 xícara de chá de coco ralado

Açúcar de confeitiro

GLAÇÚCAR para passar os doces

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, os ovos e a manteiga ou margarina até obter uma massa fofo e clara. Retire da batedeira e acrescente o creme de arroz alternadamente com o leite de coco. No fim, junte o coco ralado, misture bem e asse em forminhas de papel, colocadas dentro de forminhas de folha ou de alumínio. Forno moderado. Depois de assados e ainda quentes passe-os pelo GLAÇÚCAR.

pasteizinhos de amêndoas e ricota

Receita (n° 279) enviada por Da. Mikie Tako, residente à avenida Ceci n° 2.212, São Judas Tadeu — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

400g de farinha de trigo	150g de açúcar UNIÃO
1 colher de chá de sal	4 gemas
1 colher de chá de fermento em pó	150g de amêndoas moídas
150g de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Peneire juntos os três primeiros ingredientes. Abra uma cova no centro, coloque o restante e misture tudo muito bem. Embrulhe a massa num guardanapo e deixe na geladeira por 30 minutos. Abra a massa com a espessura de 1/2 cm. corte em quadrados de 6 cm e recheie. Enrole no formato de pequenos rolos, apertando as pontas para que o recheio não escape. Coloque numa assadeira untada e polvilhada com farinha e leve ao forno moderado.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de ricota	1 colher de café de canela em pó
100g de açúcar UNIÃO	
1 colher de sopa de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Amasse a ricota com um garfo, misture o açúcar, junte a manteiga e a canela. Ligue bem e utilize.

queijadinha paulista

Receita (n° 295) enviada por Da. Rita de Cassia Zanoni, residente à rua dos Andradas n° 109 — Pirassununga — SP

INGREDIENTES

3 copos americanos de açúcar UNIÃO	100g de queijo de Minas curado e ralado
1/2 litro de leite	1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 copo americano de farinha de trigo	2 colheres de sopa de açúcar
4 ovos	UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Asse em forma retangular untada durante 25 a 30 minutos. Desenforme depois de frio, polvilhe com o açúcar, corte em pequenos quadrados e coloque na geladeira até servir.

cakes especiais

Receita (nº 322) enviada por Da. Francisca Dal Bem, residente à rua Teodoro Souto nº 128, ap. 23 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

12 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
12 gemas
3 claras

10 colheres de sopa de araruta
4 colheres de sopa de manteiga ou
margarina
Açúcar UNIÃO para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e bata bem até a massa levantar bolhas. Asse em forminhas untadas, em forno quente por aproximadamente 20 minutos. Depois de desenformados e frios, abra-os ao meio no sentido da largura e coloque o recheio, passando-os depois pelo açúcar.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 lata de leite condensado cozido 35
minutos em panela de pressão

MODO DE FAZER

Deixe esfriar, bata ligeiramente e utilize.

enroladinhos de abóbora

Receita (nº 327) enviada por Da. Clelia Sperandio, residente à rua 7 de Abril nº 342, 10º andar, s/104 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — DOCE DE ABÓBORA

300g de açúcar granulado	6 cravos-da-Índia
DOÇUCAR	3 paus-canela
1kg de abóbora	100g de coco ralado

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a abóbora, descascada e cortada em pedaços. Leve ao fogo, juntamente com o cravo e a canela, deixando ferver até obter um doce transparente e sem calda. Junte o coco, deixe apurar um pouco mais, divida em três porções e reserve.

INGREDIENTES — MASSA

3 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo	1 colher de chá de fermento em pó
3 colheres de sopa de açúcar	2 ovos
UNIÃO	1/2 xícara de chá de leite
1 pitada de sal	2 gemas para pincelar
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Faça uma cavidade no centro da farinha e junte todos os ingredientes, seguindo a ordem indicada. Amasse ligeiramente, embrulhe num papel impermeável e deixe na geladeira por 30 minutos. Divida a massa em três porções. Abra cada uma com o rolo em formato de retângulo. Espalhe respectivamente as três porções do doce reservado. Enrole como rocambole e corte em fatias de 3 cm de espessura. Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo, e pincele cada uma com a gema de ovo. Asse no forno com calor moderado por 30 minutos.

tortinhas de coco

Receita (n° 367) enviada por Da. Maria de Carvalho, residente à rua Santa Clara n° 793 — Guaratinguetá — SP

INGREDIENTES — MASSA

6 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

500g de farinha de trigo

250g de manteiga ou margarina

4 gemas

10 amêndoas para decorar

1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Reserve as amêndoas, junte os ingredientes restantes e faça uma massa bem sovada. Abra com o rolo e corte rodela com a borda de um copo. Coloque cada rodela dentro de uma forminha de empada e ajuste bem para que fique forrada por igual. Encha com o recheio e guarneça com duas tiras de massa, cruzadas sobre o recheio. Nos quatro cantos do recheio, coloque um pedaço de amêndoa. Pincele as tiras de massas com a gema e asse em forno quente.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 1/2 copo americano de açúcar

UNIÃO

6 gemas

1 coco ralado

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes muito bem e reserve. O recheio ficará ainda melhor se for feito de véspera.

pastéis folhados

Receita (n° 374) enviada por Da. Maria Petronilha Barbosa, residente à praça Dr. Arnolfo Azevedo n° 54 — Lorena — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

2 copos americanos de farinha de trigo	2 copos americanos de farinha de trigo
2 gemas	250g de manteiga ou margarina
3 colheres de sopa de manteiga ou margarina	Gema para pincelar
1 pitada de sal	Açúcar de confeiteiro
Água morna suficiente para ligar	GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte os cinco primeiros ingredientes e faça uma massa que possa ser aberta com o rolo. Divida em três partes e reserve. Amasse a farinha e a manteiga ou margarina de forma a poder também ser aberta com o rolo, divida em três partes e reserve. Abra então uma parte da massa amarela e coloque uma parte da massa branca no meio, dobre ao meio e abra com o rolo até ficar bem fina. Faça o mesmo com as partes restantes. Enrole cada parte como rocambole, de modo que fique bem justo e embrulhe num pano úmido. Deixe descansar por 30 minutos. Corte pedaços de 2 cm, abra com o rolo, coloque o recheio e feche sem apertar as bordas. Pincele com a gema e leve ao forno com temperatura moderada. Depois de assados polvilhe com o GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar	1 lata de leite condensado
UNIÃO	1 coco ralado

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e utilize.

tea time

Receita (nº 397-N) enviada por Da. Aparecida de Souza, residente à rua Saint Hilaire nº 140, ap. 72 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

125g de margarina	Açúcar de confeitiro
125g de requeijão cremoso	GLAÇÚCAR para polvilhar
1 1/2 copo grande de farinha de trigo	Nozes para decorar

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e trabalhe a massa com as pontas dos dedos até obter uma mistura bem ligada e sem grudar nas mãos. Deixe na geladeira por 1 hora. Abra a massa aos poucos, na palma da mão, coloque em forminha de empada, fazendo uma borda grossa. Fure a massa no fundo, coloque o recheio e decore com um pedaço de noz. Asse com calor moderado. Depois de prontas, arrume em forminhas de papel e polvilhe com GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 copo americano de açúcar mascavo DOURADINHO	1 copo americano de nozes picadas
1 colher de sobremesa bem cheia de margarina	1 ovo
	1 colher de sobremesa de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, mexendo bem até ligar. Utilize.

*Doces
Tradicionalis*

doces tradicionais

Novas fatias da China.....	77
Apfelstrudel.....	78
Dom Rodrigo.....	79
Quindins deliciosos de assadeira.....	83
Palha de abranes.....	84
Strudel especial.....	85
Dan-top.....	86

novas fatias da china

Receita (nº 341) enviada por Da. Veríssima Wersdonfer, Caixa Postal nº 55
— Garibaldi — RS

INGREDIENTES — MASSA

18 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Bata as gemas até dobrarem o volume e ficarem claras. Coloque numa assadeira nº 1 muito bem untada e asse no forno com calor moderado. Deixe esfriar um pouco e desenforme sobre um pano úmido. Reserve até esfriar completamente. Corte em fatias finas, depois em pequenos quadrados, arrume numa compoteira e jogue a calda quente por cima.

INGREDIENTES — CALDA

1 kg de açúcar granulado
DOÇUCAR

1/2 litro de água
1 cálice de rum

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio fino. Retire do fogo, junte o rum e utilize.

apfelstrudel

Receita (nº 220) enviada por Da. Armenoa Pilard Jean, Caixa Postal nº 12.825 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

300g de farinha de trigo	Manteiga derretida para pincelar a massa antes de colocar o recheio
50g de manteiga ou margarina	1 gema para pincelar
1 xícara de chá mal cheia de água	Açúcar UNIÃO para polvilhar
1 colher de chá de sal	

MODO DE FAZER

Misture a farinha com a manteiga ou margarina e amasse com a água temperada com o sal, até formar uma massa lisa e consistente como massa de pastel. Deixe descansar 30 minutos, abra a massa com o rolo, o mais fino possível, sobre um pano fino, polvilhado com farinha. Pincele com a manteiga derretida e espalhe o recheio e enrole como rocambole. Pincele com a gema e leve para assar em assadeira untada, no forno com temperatura moderada. Depois de pronto, polvilhe com o açúcar e sirva morno, acompanhado com chantilly.

INGREDIENTES — RECHEIO

5 maçãs	2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
100g de passas sem sementes	50g de manteiga ou margarina
Caldo de 1/2 limão	cortada em pequenos pedaços

MODO DE FAZER

Descasque as maçãs, corte em fatias finas, acrescente as passas e deixe macerar no caldo de limão misturado com o açúcar. Depois de espalhar o recheio sobre a massa, distribua sobre ele os pedaços de manteiga ou margarina, enrolando, então, conforme o indicado.

INGREDIENTES E MODO DE FAZER — CHANTILLY

Vide receita nº 214 à página 22.

dom rodrigo

Receita (nº 267) enviada por Da. Conceição L. Chiffoni, residente à rua Alagoas nº 33
— Campinas — SP

INGREDIENTES — FIOS DE OVOS

2kg de açúcar granulado
DOÇUCAR
1 litro de água

36 gemas passadas pela peneira e à
temperatura ambiente
Baunilha a gosto

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Ponha as gemas no funil próprio para fios de ovos e deixe correr sobre a calda em movimentos circulares e sem parar. Retire esses fios depois de ferverem um pouco, coloque-os numa peneira de taquara e borrafe com água fria. Repita esta operação até terminarem as gemas, mantendo o ponto inicial com o acréscimo de pequenas porções de água à calda fervente. Coe a calda que sobrou, deixe esfriar, aromatize com um pouco de baunilha e despeje sobre os fios de ovos, já bem abertos e colocados em tabuleiro. Na altura de utilizar, escorra-os numa peneira. Reserve.

continua

INGREDIENTES — OVOS MOLES COM AMÊNDOAS

250g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

1 copo americano de água

10 gemas passadas pela peneira e à temperatura ambiente

140g de amêndoas sem pele e moidas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Deixe esfriar e adicione as gemas e as amêndoas. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até desprender da panela. Reserve.

MONTAGEM

Coloque uma colher de sopa da calda dos fios de ovos numa frigideira pequena. Deixe começar a dourar e ponha uma porção de fios de ovos. Sobre estes, que devem estar com o aspecto de um ninho, coloque uma colher de chá do doce de amêndoas. Com o auxílio de duas facas, envolva e enrole os fios de ovos como se fossem uma bola. Deixe dourar bem e coloque num prato untado. Repita esta operação até terminarem os fios de ovos e o recheio. Sirva os Dom Rodrigo embrulhados em papel metalizado, amarrando as pontas como uma trouxa e dando um lacinho com uma fita de cor.

OBS: A frigideira deve ser lavada de vez em quando para não queimar os doces.

Apfelstrudel



Dom Rodrigo



quindins deliciosos de assadeira

Receita (n° 354) enviada por Da. Tedes Guidotti Berzoti, residente à avenida João Jorge n° 499, 8° andar — Campinas — SP

INGREDIENTES

800g de açúcar granulado	12 ovos
DOÇÚCAR	1/2 xícara de chá de farinha de trigo
3 copos americanos de água	1 colher de sopa de manteiga
1 coco ralado	
100g de queijo de Minas curado, ralado	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Reserve. Misture todos os outros ingredientes, sendo os ovos batidos previamente. Junte então a calda e deixe essa massa repousar por 12 horas. Coloque a mistura numa assadeira bem untada e polvilhada com açúcar, asse em banho-maria, no forno com calor moderado. Deixe esfriar completamente para desenformar.

palha de abrantes

Receita (n° 366) enviada por Da. Julia da Silva Carvalho, residente à rua Tanque Velho n° 1.023, Vila Gustavo — São Paulo — SP

INGREDIENTES — FIOS DE OVOS

1kg de açúcar granulado
DOÇUCAR
1/2 litro de água

36 gemas passadas pela peneira e à temperatura ambiente

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Ponha porções de gema no funil próprio para fios de ovos e deixe-as tombar sobre a calda fervente, rodando-o em círculo para que fiquem finos como meadas de linha. Retire para uma peneira de taquara e borrfite com água fria. Proceda da mesma forma até terminarem as gemas. Separe bem os fios de ovos e reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de amêndoas sem pele e moídas
2 copos americanos da calda em que se fizeram os fios de ovos

12 gemas passadas pela peneira e à temperatura ambiente
1 pacote de waffles

MODO DE FAZER

Junte as amêndoas com a calda e com as gemas. Leve ao fogo até aparecer o fundo da panela. Retire e deixe esfriar.

MONTAGEM DOS DOCES

Corte rodela de waffles com 5 cm de diâmetro. Espalhe uma colher de chá do doce de amêndoas e cubra com fios de ovos. Leve ao forno quentíssimo, só para tostar os fios de ovos.

strudel especial

Receita (nº 389-N) enviada por Da. Fátima Aparecida Rodrigues, residente à rua Manoel Dias nº 64 — Ribeirão Pires — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo	2 gemas para pincelar
1 colher de chá de sal	Açúcar UNIAO e
1/4 de xícara de chá de água	Canela a gosto para polvilhar
1 colher de sopa de manteiga	

MODO DE FAZER

Peneire a farinha com o sal, junte a água e a manteiga e amasse bem. Deixe descansar 30 minutos. Abra a massa bem fina, primeiro na pedra, com o rolo, depois sobre um guardanapo úmido, puxando-a com as mãos. Coloque o recheio e enrole como rocambole. Passe para as costas de um tabuleiro untado, pincele com as gemas e polvilhe com o açúcar e a canela. Asse no forno, com calor moderado até tostar e ficar seco.

INGREDIENTES - RECHEIO

3 colheres de sopa bem cheias de manteiga ou margarina	Caldo de 1 limão pequeno
1/2 xícara de chá de farinha de rosca	100g'de uvas-passa sem sementes
3 maçãs ácidas cortadas em fatias finas	1 1/2 xícara de chá de açúcar UNIAO
	1 colher de sopa de canela em pó

MODO DE FAZER

Misture a manteiga ou margarina com a farinha de rosca e espalhe sobre a massa. Cubra com as maçãs cortadas em fatias finas, salpicadas com limão e com as passas. Polvilhe o açúcar com a canela e enrole.

dan-top

Receita (nº 384) enviada por Da. Celisa Sugai, residente à avenida Leôncio de Magalhães nº 634, Jd. São Paulo — São Paulo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

2 copos americanos de açúcar
granulado DOÇUCAR
1 copo americano de água
4 claras
2 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR

1 envelope de gelatina em pó
incolor (ou 6 folhas)
1 xícara de café de água

MODO DE FAZER

Junte o DOÇUCAR com a água e faça uma calda em ponto de fio grosso. Bata as claras com o GLAÇUCAR até ficarem em neve. Acrescente a calda quente sem parar de bater até ficar bem firme. Adicione a gelatina previamente dissolvida em banho-maria com a água. Quando começar a enrolar-se nas pás da batedeira, passe para um saco de confeitar, use um bico de pitanga dos grandes e faça os dan-tops diretamente sobre uma assadeira forrada com papel de alumínio untado. Leve à geladeira até endurecerem. Em seguida passe-os na cobertura de chocolate.

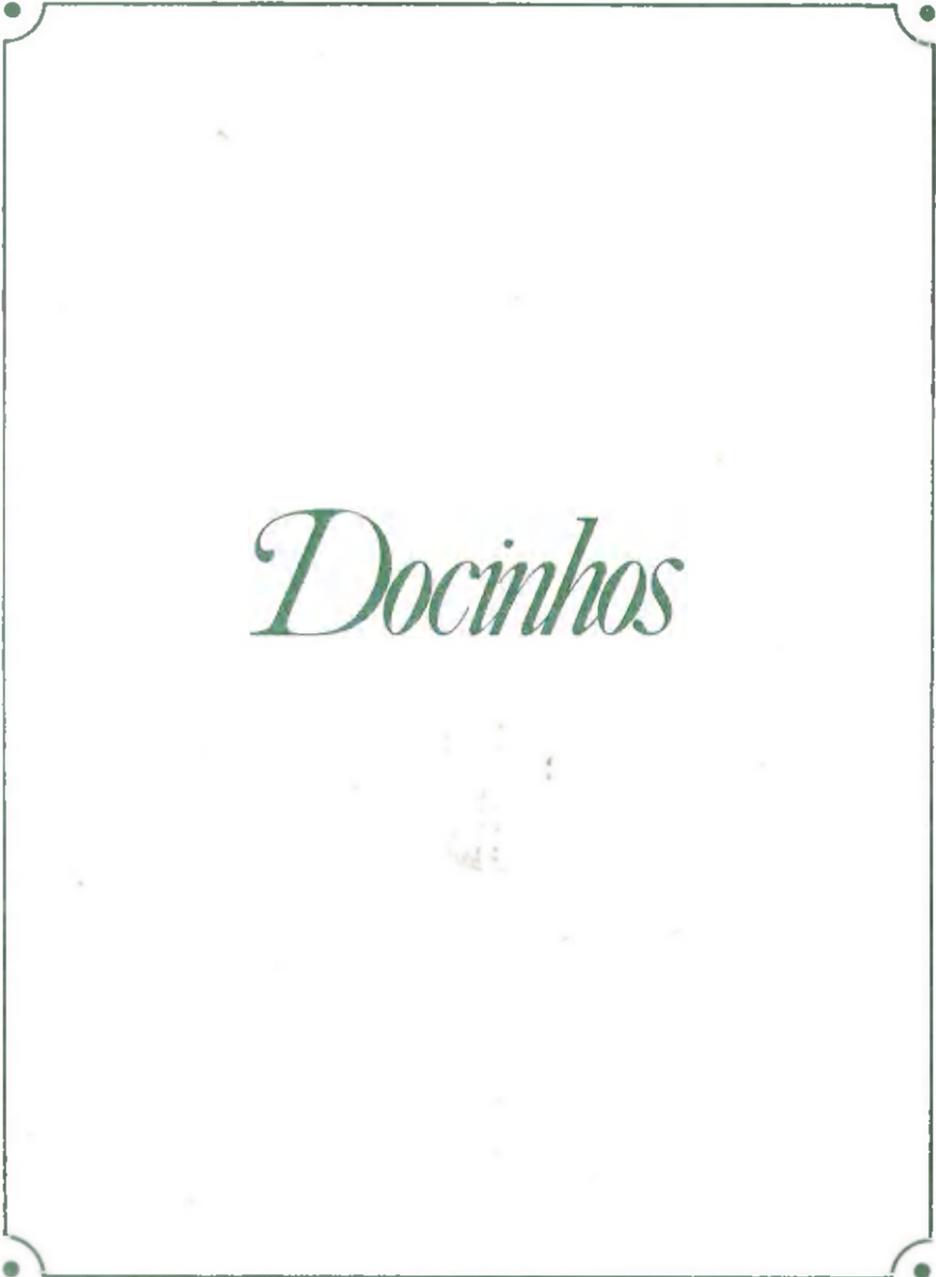
INGREDIENTES — COBERTURA DE CHOCOLATE

30g de parafina
40g de manteiga de cacau

300g de chocolate em tablete, meio
amargo

MODO DE FAZER

Pique a parafina e a manteiga de cacau e derreta em banho-maria. Acrescente o chocolate ralado e mexa até estar tudo dissolvido e ligado. Passe os dan-tops e coloque-os depois sobre papel de alumínio untado. Leve à geladeira.



Docinhos

docinhos

Docinhos de batatas-doces com nozes.....	89
Doce polonês.....	90
Fatias celestes.....	91
Barras de tâmaras e nozes.....	92
Quadrinhos de amêndoas.....	93
Manuês da Bahia.....	94
Falsas tangerinas.....	95
Suspiro misto.....	97

docinhos de batatas-doces com nozes

Receita (nº 233) enviada por Da. Nancy Maria Alves de Almeida, residente à rua Graciliano Ramos nº 40 — Florianópolis — SC

INGREDIENTES — MASSA

1 kg de batatas-doces
400g de açúcar UNIAO
50g de chocolate em pó

100g de nozes picadas
Pedacos de nozes para decorar

MODO DE FAZER

Cozinhe as batatas sem casca. Passe pela peneira, junte o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até que a massa desprenda do fundo da panela. Acrescente o chocolate, as nozes e mantenha no fogo até secar a massa, formando uma bola. Retire do fogo, deixe esfriar e faça pequenas bolas, achatando-as um pouco. Passe pelo glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

500g de açúcar de confeiteiro
GLAÇÚCAR

9 colheres de sopa
de leite

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, leve ao banho-maria até esquentar, vá passando os doces e coloque um pedaço de noz em cada um.

doce polonês

Receita (nº 260) enviada por Da. Neida Corrêa Teixeira, residente à rua 7 de Abril nº 468, ap. 11 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO
6 ovos
200g de tâmaras moídas
200g de nozes moídas

100g de amêndoas moídas sem pele
1 colher de sobremesa 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 junte os ingredientes restantes, misturando tudo muito bem. Coloque numa assadeira untada e forrada com papel também untado e polvilhado com farinha de trigo. Asse em forno quente. Depois de assado e enquanto está quente, cubra com o glacê, salpique as nozes e as amêndoas e deixe esfriar. Corte então em pequenos quadrados e coloque em forminhas de papel aluminizado.

INGREDIENTES — GLACÊ E DECORAÇÃO

200g de açúcar de confeiteiro
GLAÇUCAR
Caldo de 1 laranja

1 colher de sopa de chocolate em pó
Nozes e amêndoas picadas para
decorar

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, o caldo de laranja e o chocolate, bata bem. Utilize.

fatias celestes

Receita (nº 391-N) enviada por Da. Trisa Salles Gattyny, residente à rua Cap. Francisco Lima nº 311 — Nepomuceno — MG

INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO
2 litros de leite
1 coco ralado
200g de manteiga
6 ovos

6 gemas
2 xícaras de chá de açúcar
granulado GRANÇÚCAR
Canela em pó a gosto

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite e deixe ferver até obter uma calda rala. Depois de esfriar, acrescente o coco, a manteiga, os ovos e as gemas passados juntos pela peneira. Ligue tudo muito bem, coloque num tabuleiro untado e enfarinhado, e deixe sem mexer até ao dia seguinte. Asse, então, em forno brando, até ficar sólido e firme. Retire do forno, deixe esfriar completamente e corte em pequenas fatias. Passe pelo GRANÇÚCAR misturado com a canela e arrume em forminhas de papel aluminizado.

barras de tâmaras e nozes

Receita (nº 387-N) enviada por Da. Elpídia Ferreira Alves, residente à rua Silveira Martins nº 18, ap. 1.002, Flamengo — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES

1 ovo	6 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
5 1/2 colheres de sopa de açúcar	1/2 colher de chá de fermento em pó
UNIÃO	Leite suficiente para ligar a massa
1/2 colher de sopa de manteiga ou margarina derretida	Açúcar granulado GRANÇÚCAR para passar os doces
140g de tâmaras moídas	
60g de nozes moídas	

MODO DE FAZER

Bata o ovo com o açúcar até dobrar o volume. Acrescente a manteiga ou a margarina, as tâmaras e as nozes. Bata bem. Junte a farinha com o fermento peneirados juntos, alternando com o leite. A massa deve ficar pastosa e dura. Espalhe em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Leve ao forno com calor moderado por 15 minutos. Retire, deixe esfriar, desenforme e corte em pequenas barras, passando-as, então pelo GRANÇÚCAR.

quadrinhos de amêndoas

Receita (n° 290) enviada por Da. Santa Rossini, residente à rua da Moóca n° 32 — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES

500g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

1 1/2 copo americano de água

5 gemas passadas pela peneira

200g de amêndoas moídas sem pele

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar e misture com as gemas e as amêndoas. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Bata fora do fogo até começar a açucarar e despeje rapidamente na pedra untada. Alise com uma faca também untada e, enquanto morno, corte em pequenos quadrados.

manuês da bahia

Receita (nº 302) enviada por Da. Marcia Vanessa Caldas, residente à rua Leôncio Magalhães nº 520, ap. 2, Jd. São Paulo — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	3 gemas
250g de mandioca ralada	1 clara
1 coco ralado	1/2 copo americano de água quente
2 colheres de sopa de manteiga	

MODO DE FAZER

Amasse o açúcar com a mandioca e metade do coco ralado. Junte a manteiga, as gemas e a clara. Bata bem e adicione o leite da metade restante do coco, extraído com o auxílio da água quente. Depois de tudo ligado, asse em assadeira untada, com calor moderado. Depois de pronto, desenforme morno, cubra com o glacê. Deixe esfriar completamente e corte em quadrados.

INGREDIENTES — GLACÊ

200g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	4 colheres de sopa de leite
--	-----------------------------

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o leite e utilize.

falsas tangerinas

Receita (nº 244) enviada por Da. Maria Imaculada Vanni Dias, residente à rua Ataliba Leonel nº 426 — Taquarituba — SP

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

Água de 1 coco (mais ou menos 1 copo grande)

1 coco ralado

100g de amêndoas moídas sem pele

100g de nozes moídas

6 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água do coco, completando a medida com água, se a água do coco for insuficiente. Quando obtiver uma calda em ponto de fio, retire do fogo, junte o coco, as amêndoas e as nozes, leve de novo ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar, acrescente as gemas, mexa bem e deixe engrossar em fogo brando, até desprender da panela. Depois de esfriar, faça bolas do tamanho de tangerinas pequenas e cubra com o glacê.

continua

INGREDIENTES — GLACÊ

500g de açúcar de confeitiro
GLAÇUCAR

6 colheres de sopa de água

Algumas gotas de anilina vermelha
suficientes para dar boa cor

Pequenas folhas verdes para
decorar

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e leve ao banho-maria até esquentar bem. Adicione a anilina, mexa bem e cubra as tangerinas mergulhando-as no glacê. Coloque a folha e deixe secar. Arrume em forminhas de papel.

suspiro misto

Receita (n° 378) enviada por Da. Maria de Lourdes Abade, residente à rua Vicente da Fontoura n° 12.987 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MERENGUE

400g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR
8 claras

1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras, o fermento e a baunilha, leve ao banho-maria sem parar de bater. Logo que tenha esquentado bem, retire e continue batendo até obter uma massa firme e espessa. Reserve.

INGREDIENTES — 1° RECHEIO

5 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
200g de nozes moídas

2 gemas
3 colheres de sopa de leite

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar em ponto de enrolar. Deixe esfriar e faça bolos pequenas. Reserve.

continua

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

2 1/2 xícaras de chá de açúcar
UNIÃO
6 gemas

300g de coco ralado fresco ou seco
e hidratado

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Reserve.

MONTAGEM DOS DOCES

Abra uma pequena porção do segundo recheio na palma da mão. Coloque uma bola do primeiro recheio e envolva-a de forma a ficar totalmente coberta e redonda por igual. Passe essas bolas, uma a uma no merengue, retire com o auxílio de um garfo e coloque-as em assadeira untada e polvilhada com farinha. Leve ao forno brando, só para secar sem tomar cor.



Suspiro Misto



*Docinhos
Vidrados*

docinhos vidrados

Docinhos de amêndoas	103
Vidrados de coco.....	104
Beijinhos de avelãs	105
Rolas nevadas.....	106
Beijinhos paraenses	107
Gemas carameladas	108
Docinhos de nozes.....	109
Bananas carameladas	110

docinhos de amêndoas

Receita (nº 203) enviada por Da. Nair Martins Santos, residente à rua 15 de Novembro nº 1.075 — Assis — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar UNIÃO
1 coco ralado
5 gemas
3 claras

1 colher de sopa rasa de manteiga
ou margarina
100g de amêndoas moídas sem pele

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, sendo as claras em neve e leve ao fogo mexendo sempre até soltar da panela. Deixe esfriar e faça pequenas bolas. Passe-as na calda e deixe esfriar sobre uma superfície untada. Arrume em forminhas de papel laminado.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

300g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 copo americano de água
1 colher de chá de caldo de limão

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 como vidro. Utilize rápido.

vidrados de coco

Receita (nº 230) enviada por Da. Miguelina Bonifácio, residente à rua Siqueira Campos nº 80, Caixa Postal nº 68 — Presidente Venceslau — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
2 cocos ralados	
8 gemas	
2 colheres de sopa de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com os cocos e as gemas e leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar da panela. Retire do fogo, acrescente a farinha e a manteiga ou margarina. Volte com a panela ao fogo por mais 5 minutos. Deixe esfriar, faça pequenas bolas e passe-as na calda, colocando-as numa superfície untada até secarem. Passe-as então para forminhas de papel laminado.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

300g de açúcar granulado	1 copo americano de água
DOÇUCAR	1 colher de chá de caldo de limão

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 como vidro. Utilize rápido.

beijinhos de avelãs

Receita (nº 261) enviada por Da. Maria Delfina Freire, residente à rua Batatais nº 43 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar granulado	125g de avelãs moídas
DOÇUCAR	6 gemas passadas pela peneira
1 copo americano de água	2 claras em neve

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de fio. Misture as avelãs e deixe no fogo por mais alguns minutos. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente as gemas e as claras. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar, faça pequenas bolas do tamanho de avelãs e passe-as por calda vidrada, uma a uma, colocando-as numa superfície untada. Arrume em forminhas de papel.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

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

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o caldo do limão até obter uma calda em ponto de quebrar. Para reconhecer esse ponto, jogue um pouco de calda num copo com água fria. Se estalar, está pronta.

bolas nevadas

Receita (n° 276) enviada por Da. Regina Maria Bastos, residente à rua Flávio Queiroz n° 239 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

9 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

3 colheres de sopa de água

1 colher de chá de manteiga

16 gemas passadas pela peneira

1 colher de chá de essência de baunilha

Açúcar granulado GRANÇÚCAR para passar os doces

MODO DE FAZER

Reserve a baunilha e leve os ingredientes restantes ao fogo, mexendo sempre até soltar-se da panela. Retire do fogo, acrescente a baunilha e coloque num prato untado passando também um pouco de manteiga sobre a massa para não criar crosta. Deixe esfriar, faça pequenas bolas e passe no GRANÇÚCAR. Deixe secando até o dia seguinte. Passe na calda e nas amêndoas, e arrume em forminhas de papel.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA E DECORAÇÃO

3 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 copo americano de água

1 colher de chá de caldo de limão
100g de amêndoas sem pele, cortadas finas e tostadas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o caldo de limão até obter uma calda em ponto de quebrar. Para reconhecer esse ponto, jogue um pouco de calda num copo com água fria. Se estalar, está pronta. Utilize.

beijinhos paraenses

Receita (nº 284) enviada por Da. Maria Helena Loeck, residente à rua Br. Santa Tecla nº 712 — Pelotas — RS

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de açúcar granulado	8 ovos
DOÇÚCAR	1 colher de chá de essência de baunilha
2 copos americanos de água	
300g de castanhas-do-Pará raladas sem pele	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Retire do fogo, acrescente as castanhas e os ovos previamente batidos no liquidificador por 3 segundos. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até soltar-se do fundo da panela. Retire do fogo, junte a baunilha e passe para um prato untado. Deixe esfriar, faça pequenas bolas, deixe secar até o dia seguinte, passando-as então na calda vidrada, uma a uma. Deixe-as secar sobre superfície untada e arrume em forminhas de papel.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

3 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	2 xícaras de chá de água
	4 gotas de caldo de limão

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o caldo de limão até obter uma calda em ponto de quebrar. Para reconhecer esse ponto, jogue um pouco de calda num copo com água fria. Se estalar, está pronta.

gemas carameladas

Receita (n° 287) enviada por Da. Ivy Morris, residente à rua Aurora n° 439, 9° andar, ap. 911 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar granulado	12 gemas passadas pela peneira
DOÇÚCAR	1 colher de chá de essência de
1 copo americano de água	baunilha
30g de manteiga	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até o ponto de fio. Tire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar. Depois de fria junte as gemas, misture e leve ao fogo brando, mexendo até obter uma massa consistente. Tire do fogo e misture a baunilha. Coloque o doce num prato untado e deixe esfriar. Faça pequenas bolas e com o auxílio de um garfo passe na calda vidrada, colocando-as em mármore untado. Deixe esfriar e arrume em forminhas de papel.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

200g de açúcar granulado	1/2 copo americano de água
DOÇÚCAR	4 gotas de caldo de limão

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o caldo de limão até obter uma calda em ponto de quebrar. Para reconhecer esse ponto, jogue um pouco de calda num copo com água fria. Se estalar, está pronta.

docinhos de nozes

Receita (nº 325) enviada por Da. Sônia Maria Correia de Toledo, residente à rua Celso de Azevedo Marques nº 177, Moóca — São Paulo — SP

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de passas sem sementes
1 cálice de vinho branco doce
300g de nozes pesadas sem casca

250g de açúcar UNIÃO
8 gemas

MODO DE FAZER

Borrife as passas com o vinho, misture as nozes e passe tudo pelo moedor. Acrescente os ingredientes restantes e leve ao fogo, mexendo sempre até soltar-se do fundo da panela. Despeje num prato untado e deixe esfriar. Faça os doces no formato de pequenas bolas e deixe secar. Passe-os então pela calda, colocando-os numa superfície untada. Sirva em forminhas de papel.

INGREDIENTES — CALDA VIDRADA

500g de açúcar granulado
DOÇUCAR

1 copo americano de água
1 colher de chá de caldo de limão

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e o caldo de limão até obter uma calda em ponto de quebrar. Para reconhecer esse ponto, jogue um pouco de calda num copo com água fria. Se estalar, está pronta.

bananas carameladas

Receita (nº 398-N) enviada por Da. Catarina Opan, residente à rua Tamandaré nº 776 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	1 1/2 xícara de chá de farinha de
2 ovos	trigo
1 pitada de sal	5-6 bananas-nanicas
1/2 xícara de chá de leite	

MODO DE FAZER

Bata os cinco primeiros ingredientes no liquidificador. Deixe descansar 15 minutos. Corte as bananas em rodellas grossas, passe, uma a uma, na massa e frite em óleo quente. Escorra em papel absorvente e reserve.

INGREDIENTES — CARAMELO

1 xícara de chá bem cheia de açúcar granulado DOÇUCAR	1/2 xícara de chá de água
	1 colher de sopa de mel

MODO DE FAZER

Ferva todos os ingredientes até obter uma calda em ponto de caramelo. Passe os bolinhos de bananas e coloque sobre uma superfície untada. Deixe esfriar e sirva.

*Pães
e
Roscas*

pães e roscas

Rosca de passas	113
Trança de cará	114
Pãezinhos folhados	115
Pão de ricota	119
Paëzinhos de mandioquinha amarela.....	120
Stölen	121
Rosca de batatas	122
Pão de figos da Dona Gertrudes.....	123
Ring-a-ling	124
Rosca de maçãs.....	125

rosca de passas

Receita (nº 215) enviada por Da. Ojesh Schlotmann, Caixa Postal nº 386 — Joinville — SC

INGREDIENTES — MASSA

3 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
3 tabletes de fermento de pão
3/4 de xícara de chá de leite morno
600g de farinha de trigo
3 ovos

3 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de sal
2 gemas para pincelar
Açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Esfarele o açúcar e o fermento com o leite, junte 100g de farinha (tirada dos 600g), misture bem e deixe crescer. Junte os demais ingredientes, amasse bem e deixe a massa crescer novamente até dobrar o volume. Depois da massa crescida, abra-a com o rolo, em mesa polvilhada com farinha de trigo, na espessura de 1/2 cm. Espalhe o recheio sobre a massa aberta, enrole como rocambole, corte em seis partes iguais. Coloque-as numa forma redonda untada, como se fosse uma flor, com a parte cortada para cima e deixe crescer. Pincele com as gemas e leve para assar. Depois da rosca assada polvilhe com GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO

2 colheres de sopa de azeite
300g de passas brancas sem sementes

MODO DE FAZER

Derreta a manteiga, junte o restante dos ingredientes, misturando bem. Utilize.

trança de cará

Receita (nº 312) enviada por Da. Beatriz Bombarda, residente à rua Faustolo nº 648, Lapa — São Paulo — SP

INGREDIENTES — FERMENTO BÁSICO

1 colher de chá de açúcar UNIÃO
100g de fermento de pão

1 xícara de chá de leite morno
100g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Esfarele o açúcar e o fermento no leite, junte a farinha, misture bem e deixe crescer até dobrar de volume.

INGREDIENTES — MASSA

6 ovos
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
500g de cará cozido passado pelo espremedor
200g de manteiga ou margarina derretida e fria

900g de farinha de trigo
2 gemas para pincelar
1/2 xícara de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER

Bata os ovos com o açúcar até ficar bem fofo, misture o cará, a manteiga ou margarina, bata bem. Junte o fermento básico já crescido e a farinha, bata bem até a massa ficar bem macia. Deixe crescer até dobrar o volume. Depois de crescida, divida a massa em três pedaços, faça três rolos e enrole como uma trança. Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo deixe crescer. Pincele com as gemas, polvilhe com o DOÇÚCAR e leve ao forno quente durante 35 minutos mais ou menos.

pãezinhos folhados

Receita (nº 324) enviada por Da. Ivone Kebbe, residente à avenida São Carlos nº 1.379 — São Carlos — SP

INGREDIENTES — FERMENTO BÁSICO

2 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

3 tabletes de fermento de pão

1 xícara de chá de água morna

2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Esfarele o açúcar e o fermento na água, junte a farinha, misture e deixe crescer.

INGREDIENTES — MASSA

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1 ovo

1 pitada de sal

500g de farinha de trigo

260g de manteiga ou margarina

3 gemas para pincelar

50g de açúcar granulado

DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Junte ao fermento básico já crescido, a manteiga ou margarina, o ovo, o sal e a farinha, sovando até levantar bolhas. Deixe crescer até dobrar o volume. Abra a massa em formato retangular, com 1/2 cm de espessura, espalhe a metade da manteiga ou margarina amolecida por toda a massa, dobre as duas beiradas para o meio e dobre mais uma vez ao meio em sentido contrário. Deixe descansar por 5 minutos. Abra a massa novamente e repita essa operação com o restante da manteiga ou margarina. Deixe descansar mais 5 minutos, abra a massa com espessura de 1/2 cm, corte quadrados de 8 cm de lado. Coloque o recheio em sentido diagonal e enrole, formando os paézinhos. Ponha em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo e deixe crescer. Pincele com as gemas, polvilhe com o DOÇUCAR e leve ao forno quente até dourar.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

1 1/2 copo americano de açúcar
granulado DOÇÚCAR
1 copo americano de água
3 gotas de caldo de limão

1/2 colher de sopa de manteiga
200g de coco ralado
200g de ameixas-pretas sem
caroços picadas

MODO DE FAZER

Faça uma calda em ponto de fio grosso com o açúcar, a água e o limão. Junte os ingredientes restantes, misture bem e leve ao fogo, mexendo até apurar, sem no entanto ficar seco. Espere que esfrie para utilizar.

Trança de Cará



Pãezinhos Folhados



pão de ricota

Receita (n° 303) enviada por Da. Maria Amorim Maciel, residente à rua Cel. Leme n° 130 — Bragança Paulista — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 tablete de fermento de pão	1 colher de chá de sal
1 xícara de chá de leite morno	1 colher de sopa de manteiga ou
4 colheres de sopa de açúcar	margarina
UNIÃO	2 gemas para pincelar
500g de farinha de trigo	1 colher de sopa de café Caboclo
2 ovos	coado

MODO DE FAZER

Dissolva o fermento no leite, junte o açúcar e uma xícara de chá de farinha, retirada do peso indicado. Deixe crescer por 30 minutos. Junte os ovos, o sal, a manteiga ou margarina e a farinha restante, amasse até formar uma massa lisa e firme. Divida a massa em duas porções iguais, abra cada parte com o rolo, espalhe o recheio e enrole como rocambole. Pincele com as gemas misturadas com café e deixe crescer até dobrar o volume. Asse em forno quente até ficar crescido e dourado.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 ricota fresca	1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO
100g de passas sem sementes	1 colher de chá de essência de
2 ovos	baunilha
1 colher de sopa de manteiga	

MODO DE FAZER

Amasse a ricota com um garfo e ligue com os ingredientes restantes. Utilize.

pãezinhos de mandioca amarela

Receita (nº 319) enviada por Da. Maria Alves Rodrigues, residente à rua Bastos Pereira nº 535, Jd. Paulista — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 colheres de sopa de açúcar	1 colher de café de sal
UNIÃO	500g de mandioca cozida
50g de fermento de pão	passada pelo espremedor
1 xícara de chá de leite morno	600g de farinha de trigo
3 ovos	2 gemas para pincelar
2 colheres de sopa de óleo	
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, o fermento e o leite, misture bem, acrescente os outros ingredientes, sendo a farinha por último, amassando sem sovar. Faça os pãezinhos, deixe crescer, em assadeira untada, até dobrar o tamanho. Pincele com as gemas e leve ao forno quente. Depois de assados, abra os pãezinhos ao meio e recheie com o creme.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 colheres de sopa de açúcar	2 colheres de sopa de maizena
UNIÃO	2 gemas
2 xícaras de chá de leite	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar um creme. Utilize.

stöllen

Receita (n° 388-N) enviada por Da. Maria Regina Marchi dos Santos, residente à rua Monte Serrat n° 1.449, casa 7 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1/2 xícara de chá de casca de laranja cristalizada picada
1 1/2 xícara de chá de leite morno	2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
2 tabletes de fermento de pão	Manteiga derretida para pincelar
1 colher de sopa de sal	1 pacote pequeno de açúcar baunilhado
8 xícaras de chá de farinha de trigo	Açúcar de confeitiro
1 1/4 de xícara de chá de uvas-passa pretas	GLAÇÚCAR para polvilhar
1 1/2 xícara de chá de amêndoas ou castanhas de caju raladas	

MODO DE FAZER

Dissolva o açúcar no leite, acrescente o fermento, o sal e a farinha, peneirados juntos. Amasse até levantar bolhas. Acrescente os ingredientes restantes, reservando os açúcares e continue trabalhando a massa até que fique macia. Cuhra-a e deixe levedar até dobrar de volume. Abra-a em formato ovalado com a grossura de 2 cm, coloque em assadeira untada e dobre ao meio. Deixe crescer de novo, pincele com manteiga derretida e asse em forno quente durante 40 minutos. Depois de pronto, misture o açúcar baunilhado com o GLAÇÚCAR e polvilhe o stöllen. Sirva morno.

rosca de batatas

Receita (n° 392-N) enviada por Da. Juracy de Souza Sabatini, residente à rua Santiago n° 911, Jd. Brasilândia — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES

500g de batatas	3 colheres de sopa de óleo
100g de fermento de pão	1 colher de sopa de erva-doce
1/2 xícara de chá de leite	100g de frutas cristalizadas
5 ovos	50g de cerejas em calda
2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1kg de farinha de trigo
3 colheres de sopa de manteiga ou margarina	Gema e óleo para pincelar

MODO DE FAZER

Cozinhe as batatas, descasque e passe ainda quentes pelo espremedor. Deixe amornar, junte o fermento dissolvido no leite e os ingredientes restantes. Trabalhe a massa até ficar macia, sem grudar nas mãos. Deixe repousar até dobrar de volume. Faça uma ou várias roscas, conforme desejar, e arrume numa assadeira untada e polvilhada com farinha. Pincele com a gema misturada com o óleo e asse em forno quente.

pão de figos da dona gertrudes

Receita (n° 394-N) enviada por Da. Isabel de Melo Couto, residente à rua Benedita Maria da Silva n° 112 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 tablete de fermento de pão	1 pitada de sal
1 xícara de chá de farinha de trigo	1/2 xícara de chá de banha
1/2 copo americano de leite morno	1/2 xícara de chá de margarina
1/2kg de farinha de trigo	1 copo americano de leite
250g de açúcar UNIÃO	3 claras em neve
3 gemas pequenas	

MODO DE FAZER

Junte os três primeiros ingredientes, misture bem e deixe levedar até dobrar o volume. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Sove bem a massa e deixe descansar até dobrar o volume. Enquanto isso, prepare o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

10 figos frescos	5 colheres de sopa de açúcar granulado DOÇÚCAR
------------------	--

MODO DE FAZER

Pique os figos e junte com o açúcar. Leve ao fogo brando para ferver até obter um doce pastoso. Deixe esfriar e utilize.

MONTAGEM DO PÃO

Divida a massa em duas ou três porções. Coloque uma na forma bem untada e forrada com papel também untado. Cubra com uma camada de doce de figos. Repita esta operação, conforme desejar. Deixe crescer de novo e asse com calor moderado. Desenforme depois de completamente frio.

ring-a-ling

Receita (nº 226) enviada por Da. Aurea Furlani, residente à rua Boa Morte nº 1.425
— Piracicaba — SP

INGREDIENTES — MASSA

1/4 de xícara de chá de açúcar	2 colheres de chá de sal
UNIÃO	2 colheres de chá de raspa de laranja
2 tabletes de fermento de pão	4 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/4 de xícara de chá de água morna	Gema para pincelar
3/4 de xícara de chá de leite morno	
2 ovos	
1/3 de xícara de chá de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Esfarele o açúcar e o fermento na água misturada com o leite, junte o restante dos ingredientes até ligar bem. Deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa com o rolo no formato de um retângulo de 30 x 50 cm. mais ou menos. Cubra a superfície da massa com o recheio, dobre três vezes. Corte tiras de 1 cm. do lado maior do retângulo, torça cada tira quatro a cinco vezes e una as pontas obtendo o formato de rosquinha. Coloque em assadeira, deixe crescer, pincele com gema e leve ao forno quente até ficarem coradas. Pincele com o glacê e leve-as ao forno por mais 5 minutos.

INGREDIENTES — RECHEIO

1/3 de xícara de chá de manteiga ou margarina	1 xícara de chá de açúcar UNIÃO
	1 xícara de chá de nozes picadas

MODO DE FAZER

Bata a manteiga ou margarina até ficar cremosa, junte o açúcar sempre batendo e misture as nozes.

INGREDIENTES — GLACÊ

5 colheres de sopa de açúcar	1/4 de xícara de chá de caldo de laranja
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes e utilize.

rosca de maçãs

Receita (nº 273) enviada por Da. Evanyr C. Michelin, Caixa Postal nº 30 — SC

INGREDIENTES — FERMENTO BÁSICO

1 colher de chá de açúcar UNIÃO 1 copo americano de leite morno
2 tabletes de fermento de pão

MODO DE FAZER

Esfarele o açúcar e o fermento no leite, misture bem e deixe levedar.

INGREDIENTES — MASSA

3 colheres de sopa de açúcar 1 colher de chá de sal
UNIÃO 700g de farinha de trigo
2 ovos 1 gema para pincelar
3 colheres de sopa de azeite

MODO DE FAZER

Misture ao fermento básico, já crescido, os ingredientes acima, amasse bem, cubra e deixe dobrar de volume. Depois de crescida, abra a massa em formato retangular, espalhe o recheio e enrole como rocambole. Divida em sete pedaços iguais, coloque numa forma redonda untada, de forma que os pedaços fiquem de pé. Deixe crescer novamente, pincele com a gema e leve a assar. Depois de assada, e enquanto quente, regue com a calda.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar 2 maçãs médias raladas
UNIÃO
2 colheres de sopa bem cheias de
manteiga ou margarina

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até ficar cremoso, junte as maçãs e misture bem. Utilize.

INGREDIENTES — CALDA

2 xícaras de chá de açúcar 2 xícaras de chá de leite
granulado DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar e o leite até ficar em ponto de fio grosso. Utilize quente.

Pavês

pavês

Pavê de chocolate.....	129
Fatias do céu	130

pavê de chocolate

Receita (n° 356) enviada por Da. Lia Chyla de Brito, Caixa Postal n° 6.442 — Curitiba — PR

INGREDIENTES

200g de açúcar de confeitoiro	600g de biscoitos champanhe
GLAÇÚCAR	2 1/2 xícaras de chá de vinho do
200g de manteiga ou margarina sem	Porto
sal	1 xícara de chá de leite
6 gemas	100g de castanhas-do-Pará raladas
Raspa de 1 limão	grossas
300g de creme de leite fresco e	200g de chocolate ralado grosso
gelado	
2 colheres de sopa de açúcar de	
confeitoiro GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme homogêneo. Acrescente as gemas, uma a uma, continuando a bater, e a raspa de limão. Reserve. Bata o creme de leite com o açúcar (2 colheres) até engrossar. Reserve. Molhe os biscoitos no vinho misturado com o leite e arrume uma camada no fundo e nos lados da forma, que pode ser redonda e deve estar forrada com papel alumínio. Ponha uma camada de creme, uma de castanhas, outra de biscoitos, uma de creme de leite, outra de chocolate, e assim alternadamente, até terminarem os ingredientes, devendo a penúltima e a última serem respectivamente de creme e biscoitos. Reserve algum creme e chocolate para decorar. Leve à geladeira até firmar, desenforme, retire o papel e decore com o creme e o chocolate.

fatias do céu

Receita (nº 333) enviada por Da. Gilse Marly Albus, residente à avenida Iguazu nº 3.845 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

12 colheres de sopa de açúcar	3 cálices de vinho do Porto
UNIÃO	2 cálices de rum
12 ovos	
12 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 junte a farinha, misturando sem bater. Asse em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Forno moderado. Depois de esfriar, corte em fatias e reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

12 gemas cozidas	4 colheres de sopa de chocolate em pó
12 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	
250g de manteiga ou margarina sem sal	

MODO DE FAZER

Passe as gemas pela peneira enquanto estiverem quentes. Junte o açúcar e a manteiga ou margarina e bata bem. Separe metade deste recheio e junte o chocolate. Ficam portanto dois recheios, um amarelo e outro marrom. Reserve.

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 confeitiro GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DO PAVÊ

Forre uma forma retangular ou quadrada com papel alumínio. Coloque uma camada de fatias reservadas e horrafe com os vinhos. Faça nova camada do recheio amarelo. Cubra com outra camada de fatias também borrifadas. Sobre esta, faça nova camada do recheio escuro. Coloque nova camada de fatias, e assim até terminarem as fatias e os recheios, sendo a última camada de fatias de massa. Depois de pronto coloque na geladeira até estar bem firme, desenforme, retire o papel e cubra com o chantilly.

*Petits-
Fours*

petits-fours

Delícias de amêndoas	133
Alfajores de leite	134
Petits-fours deliciosos	137
Biscoitos holandeses	138

delícias de amêndoas

Receita (nº 360) enviada por Da. Clementina V. dos Santos, residente à rua Papa João XXIII s/nº — Joinville — SC

INGREDIENTES

150g de açúcar UNIÃO	1 colher de café de fermento em pó
250g de manteiga ou margarina	3 claras mal batidas
3 gemas	100g de açúcar granulado
1 colher de chá de essência de	GRANÇÚCAR
baunilha	100g de amêndoas moídas sem pele
300g de farinha de trigo	1 vidro de geléia de damasco

MODO DE FAZER

Reserve os quatro últimos ingredientes e misture os restantes, trabalhando a massa sem sovar. Faça pequenas bolas, passe-as nas claras, em seguida no GRANÇÚCAR e nas amêndoas. Finalmente faça uma pequena cavidade no centro, calcando a bola com a ponta do dedo e coloque uma colher das de café, de geléia. Leve ao forno em assadeira untada e polvilhada com farinha e asse com calor moderado, até ficarem douradas.

alfajores de leite

Receita (n° 376) enviada por Da. Odete Campos, residente à rua Ajudante Albano n° 599 — Piracicaba — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	2 gemas
600g de maisena	1 lata de leite condensado cozido
1 colher de chá de fermento em pó	em panela de pressão por 45
200g de manteiga ou margarina	minutos
2 ovos	

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes secos com a manteiga ou margarina, esfarelado-os como uma farofa. Ligue com os ovos e as gemas e trabalhe a massa sem força. Quando estiver homogênea, abra com o rolo, com 1/2 cm de espessura. Corte rodela de 4 a 5 cm de diâmetro, usando um cortador próprio ou a borda de um copo. Asse com calor moderado em tabuleiro untado e polvilhado com farinha. Depois de prontas e frias, una-as duas a duas com o doce de leite e cubra com o glacê.

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar de confeitiro	5 colheres de sopa de leite
GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Misture o açúcar com o leite, leve ao banho-maria até esquentar bem. Passe nos biscoitos com a ajuda de um pincel.

Delicias de Amêndoas



Alfajores de Leite



petits-fours deliciosos

Receita (nº 206) enviada por Da. Nadiva Alves de Oliveira, residente à rua Sigismundo Novais s/nº, no Pontal do Triângulo — Planura — MG

INGREDIENTES

150g de açúcar UNIÃO	3 claras sem ser batidas
250g de manteiga ou margarina	3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sobremesa de fermento em pó	UNIÃO
400g de farinha de trigo	100g de castanhas-do-Pará moídas sem pele
3 gemas	

MODO DE FAZER

Junte os cinco primeiros ingredientes e trabalhe a mistura até obter uma massa ligada. Faça pequenas bolas, passe-as nas claras e depois no açúcar misturado com as castanhas. Asse em forno brando, em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo.

biscoitos holandeses

Receita (n° 332) enviada pela Srta. Vitória Ieda B. Silva, residente à rua Mons. Celso n° 256, 12° andar, D.A.E.E. — Curitiba — PR

INGREDIENTES

250g de farinha de trigo	2 gemas para pincelar
150g de manteiga ou margarina	50g de amêndoas picadas sem pele
1 pitada de sal	100g de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Misture a farinha com a manteiga ou margarina e o sal e trabalhe a mistura sobre a mesa com a ajuda de um pouco de farinha. Quando formar uma massa ligada, deixe descansar por 15 minutos, estenda com o rolo com a espessura de 1/2 cm. Corte os biscoitos com o formato de meias-luas, usando forma própria ou com a boca de uma xícara de café. Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha, pincele com as gemas e salpique as amêndoas já misturadas com o açúcar. Asse em forno quente.

Pudins

pu^dins

Pudim bom-bocado	141
Pudim de coco e pão-de-ló	142
Pudim de nata	143
Pudim supremo	144
Pudim Piratininga	145
Pudim de coco e tâmaras	146
Tigelinhas de laranja	147
Pudim quindim	148
Queijão	149
Pudim real	150
Pudim dos namorados	151
Pudim de ovos	152
Pudim russo	155
Pudim de coco e abacaxi	156
Delícia italiana	157
Pudim Getúlio	158
Pudim de calda	159
Pudim de coco delicioso	160

pudim bom-bocado

Receita (n° 202) enviada por Da. Maria José Pires de Masi, residente à rua Francisco Ribas n° 354 — Ponta Grossa — PR

INGREDIENTES

900g de açúcar granulado

DOÇÚCAR

4 xícaras de chá de água

10 gemas

4 claras

200g de manteiga ou margarina
derretida

1 xícara de chá de leite

5 colheres de sopa de queijo fresco
de Minas ralado

200g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio fino. Reserve. Bata as gemas com as claras, junte a manteiga ou margarina, o leite, o queijo e a farinha, misturando tudo até que a massa fique homogênea. Acrescente a calda já morna e mexa bem. Coloque em forma de buraco, untada. Asse no forno quente. Desenforme depois de esfriar.

pudim de coco e pão-de-ló

Receita (nº 211) enviada por Da. Anita Reis Nader, residente à rua Ceará nº 165 —
Poços de Caldas — MG

INGREDIENTES — PUDIM

4 colheres de sopa de açúcar	2 colheres de sopa de maisena
UNIÃO	1 colher de sopa de manteiga ou
1/2 litro de leite	margarina
2 gemas	1 coco ralado
1 colher de café de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes menos o coco. Leve ao fogo, mexendo sempre até obter um mingau consistente. Ainda quente mas fora do fogo, acrescente metade do coco e reserve.

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

3 colheres de sopa de açúcar	3 colheres de sopa de farinha de
UNIÃO	trigo
3 ovos	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até crescerem e ficarem claros. Retire da batedeira e misture a farinha sem bater.

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

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 caramelizar. Despeje na forma e reserve.

MONTAGEM DO PUDIM

Logo que a forma esteja revestida pelo caramelo, mas com este ainda quente, salpique a metade do coco restante e deixe esfriar. Em seguida, despeje a massa do pudim reservada. Sobre esta, a massa de pão-de-ló. Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos. Depois de frio, coloque na geladeira, ainda na forma. Deixe até o dia seguinte e desenforme.

puddim de nata

Receita (nº 240) enviada pela Irmã M. Inês, residente à avenida D. Cavalcante nº 357 — Jundiaí — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

1 1/2 xícara de chá de açúcar
granulado DOÇUCAR

1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

200g de açúcar UNIÃO

1 copo americano de nata ou creme
de leite

1 copo americano de leite

1 colher de sopa de manteiga

Raspa de 1 limão

3 colheres de sopa de farinha de
trigo

4 gemas

50g de queijo mineiro, curado e
ralado

150g de coco ralado

4 claras em neve

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes seguindo a ordem indicada. Despeje na forma reservada e asse em banho-maria, no forno, com temperatura quente (200°C).

pudim supremo

Receita (n° 249) enviada por Da. Elida R.C. Altamauer, residente à rua Júlio de Castilhos n° 947 — Lajeado — RS

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

1 1/2 xícara de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

12 ovos
500g de açúcar UNIÃO
1 lata de compota de abacaxi
picado (400g)
200g de coco ralado

1 colher de sopa de manteiga ou
margarina
4 colheres de sopa de leite
1 xícara de chá de caldo da compota
de abacaxi

MODO DE FAZER

Bata os ovos, junte os ingredientes restantes, misture muito bem e coloque na forma. Asse no forno, com temperatura quente (200° C). Desenforme depois de frio.

pu^dim piratininga

Receita (n° 255) enviada por Da. Idarci Esteves Lasmar, residente à avenida São José n° 556 — Alfenas — MG

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

250g de açúcar granulado
DOÇUCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

8 gemas
4 claras
20 colheres de sopa de açúcar

UNIAO

2 colheres de sopa de manteiga ou
margarina

2 copos americanos de leite
5 colheres de sopa rasas de farinha
de trigo
2 colheres de sopa de queijo
mineiro curado e ralado

MODO DE FAZER

Bata as gemas com as claras sem fazer espuma, só para ligar. Junte os ingredientes restantes, menos o queijo. Passe três vezes pela peneira. Acrescente o queijo e leve para assar em banho-maria na forma reservada. Forno com calor forte (200° C). Desenforme depois de frio.

pudim de coco e tâmaras

Receita (nº 278) enviada por Da. Regina Salles, residente à rua Teodoro Souto nº 435 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

250g de açúcar granulado
DOÇUCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar um caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

400g de açúcar granulado
DOÇUCAR
2 copos americanos de água
2 cocos ralados

2 claras em neve
15 gemas
300g de tâmaras picadas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de bala mole. Junte os cocos e as claras em neve e leve de novo ao fogo por mais 5 minutos. Deixe esfriar e acrescente as gemas, uma a uma, mexendo sempre.

MONTAGEM DO PUDIM

Na forma já caramelizada coloque uma camada da massa de coco e faça sobre esta, uma camada de tâmaras picadas. Repita a mesma operação até terminar com a última de massa de coco. Leve ao fogo em banho-maria durante 50 minutos. Depois retire do banho-maria e deixe mais 20 minutos no calor direto do forno previamente aquecido. Desenforme morno. Pode decorar com tâmaras.

tigelinhas de laranja

Receita (nº 280) enviada por Da. Leonina Franco da Silveira, residente no largo Paissandu nº 100, 10º andar — São Paulo — SP

INGREDIENTES

400g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1 copo americano de caldo de laranja ácida

1 colher de chá de caldo de limão

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

9 gemas

3 claras

1 colher de sopa bem cheia de creme de arroz

200g de amêndoas sem pele e moidas

Manteiga ou margarina e

Açúcar **UNIÃO** suficientes para untar e polvilhar as tigelinhas

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o caldo de laranja e limão até obter uma calda em ponto de fio. Junte a manteiga ou margarina e reserve até esfriar. À parte, misture as gemas com as claras e o creme de arroz. Passe pela peneira e junte a calda reservada. Por último, junte as amêndoas e misture tudo muito bem. Unte pequenas tigelas de louça ou vidro refratário, polvilhe com o açúcar e distribua o doce pronto. Asse no forno quente (200º C) em banho-maria. Sirva nas próprias tigelas ou desenforme.

pu^dim quⁱndim

Receita (n° 282) enviada por Da. Maria Kussmã Liberali, Caixa Postal n° 20 — Videira — SC

INGREDIENTES

500g de açúcar UNIÃO
10 ovos

1 colher de sopa de manteiga
200g de coco ralado

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque numa forma de vidro refratário, muito bem untada. Asse no forno quente (200° C), em banho-maria. Desenforme morno.

queijão

Receita (n° 285) enviada por Da. Angélica Maria Zamlutti, residente à rua Maria Paula n° 243, ap. 1.802 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

250g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 copo americano de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

500g de açúcar UNIÃO
2 litros de leite

Casca fina de 1/2 limão
9 ovos

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com o leite e o limão em fogo brando, até obter um doce de leite grosso mas mole. Retire a casca de limão e reserve até esfriar. À parte, bata os ovos. Junte então o doce e misture muito bem. Despeje na forma e asse em banho-maria com calor moderado. Desenforme morno.

pu^{di}m real

Receita (n° 297) enviada por Da. Violeta A. Concílio, residente à rua Topásio n° 110, Aclimação — São Paulo — SP

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

100g de açúcar UNIÃO
3 ovos

100g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofo e clara. Retire da batedeira e misture a farinha sem bater. Asse no forno, com temperatura moderada, em forma untada e forrada com papel também untado. Deixe esfriar e corte em fatias. Reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

500g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
3 xícaras de chá de água
12 gemas

5 claras
3 cálices de vinho do Porto
2 colheres de sopa de açúcar
granulado DOÇÚCAR

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Bata as gemas com as claras e jogue na calda fervente. Em seguida, junte as fatias de pão-de-ló, já horrifadas com o vinho. Deixe ensopar bem. Com o auxílio de uma escumadeira, vá colocando as fatias e a parte grossa dos ovos, dentro de uma forma de pudim bem untada. Acabe com o restante da calda, despejando-a sobre as fatias. Leve ao forno até secar e ter o aspecto de um pudim ligado. Desenforme frio e decore com o DOÇÚCAR.

pudim dos namorados

Receita (nº 221) enviada por Da. Maria Delci B. Loba, residente no Departamento Florestal Miranda — Monte Alegre — PR

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

250g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

2 xícaras de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

1/2 xícara de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara de chá de água

1 colher de sopa rasa de manteiga
ou margarina

5 ovos

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 lata de leite condensado

1 coco ralado

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda grossa. Retire do fogo, junte a manteiga ou margarina e deixe esfriar. Bata ligeiramente os ovos, junte a calda e passe pela peneira. Adicione os ingredientes restantes pela ordem indicada, coloque na forma reservada e asse em banho-maria, no forno quente. Desenforme depois de frio.

pudim de ovos

Receita (n° 265) enviada por Da. Maria M. Welter, residente no Hospital Universitário — Blumenau — SC

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

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

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

12 colheres de sopa de açúcar 1 litro de leite
UNIÃO 4 colheres de sopa de maisena
12 ovos

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, acrescente os ingredientes restantes e passe pela peneira. Despeje na forma reservada e cozinhe no forno em banho-maria, durante 1 hora e 30 minutos. Desenforme depois de frio.

Pudim dos Namorados



Pudim de Ovos



pudim russo

Receita (nº 339) enviada pelo Sr. Synésio Wyss Barreto, residente à avenida Djalina nº 274 — Araraquara — SP

INGREDIENTES — PUDIM

500g de açúcar UNIÃO	9 claras
1 colher de sopa de manteiga ou margarina	350g de queijo ralado, tipo Palmira
12 gemas	1 colher de sopa de maisena
	50g de amêndoas picadas sem pele

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou a margarina e as gemas. Junte as claras em neve, o queijo e a maisena, e mexa tudo muito bem. Coloque em forma untada e asse no forno moderado. Depois de frio, retire da forma, cubra com o merengue e polvilhe com as amêndoas. Leve de novo ao forno, apenas para o merengue secar.

INGREDIENTES — MERENGUE

150g de açúcar de confeitiro	3 claras
GLAÇÚCAR	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até ficarem firmes. Utilize.

pudim de coco e abacaxi

Receita (n° 350) enviada por Da. Ivaneti M. de Borda, Caixa Postal n° 243 — Blumenau — SC

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

250g de açúcar granulado
DOÇUCAR

2 xícaras de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
1 coco ralado

1 lata de compota de abacaxi (400g)
5 ovos

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes juntos no liquidificador, despeje na forma reservada e asse em banho-maria, no forno quente. Desenforme depois de frio.

delícia italiana

Receita (nº 380) enviada por Da. Diva Paula Vachtel, Caixa Postal nº 203 — Canoinhas — SC

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

250g de açúcar granulado

2 xícaras de chá de água

DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

15 colheres de sopa de açúcar

3 copos americanos de leite

UNIÃO

100g de coco ralado

5 gemas

100g de queijo duro de Minas,

5 colheres de sopa rasas de farinha

ralado

de trigo

5 claras em neve

2 colheres de manteiga ou

margarina

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa fofa e clara. Junte a farinha e a manteiga ou margarina. Aos poucos, adicione o leite, o coco e o queijo. Por último, junte as claras. Misture bem e coloque na forma reservada. Asse em forno moderado por cerca de 30 minutos. Desenforme depois de frio.

pudim getúlio

Receita (nº 385) enviada por Da. Miriam S. Bender, Caixa Postal nº 243 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — CALDA CARAMELADA

250g de açúcar granulado 2 xícaras de chá de água
DOÇUCAR

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

INGREDIENTES — PUDIM

3 copos americanos de leite 1 coco pequeno ralado
250g de pão amanhecido 1 copo americano de caldo de
8 ovos laranja
3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
1 lata de compota de
abacaxi picado (400g)

MODO DE FAZER

Ferva o leite e deixe esfriar. Corte o pão em pedaços, junte ao leite e amasse até formar uma massa. Acrescente os ingredientes restantes e coloque na forma reservada. Asse em forno quente. Desenforme depois de frio e decore com doce de ameixas.

INGREDIENTES — DOCE DE AMEIXAS

200g de ameixas-pretas 2 xícaras de chá de água
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO

MODO DE FAZER

Retire os caroços das ameixas, junte o açúcar e a água e deixe cozinhar em fogo brando. Utilize.

pudim de calda

Receita (nº 330) enviada por Da. Maria Aparecida Pimenta, residente em S.Q. 405/6, Bloco 61, ap. 205, Asa Norte Residencial — Brasília — DF

INGREDIENTES

1 kg de açúcar granulado

DOÇUCAR

3 copos americanos de água

15 ovos

150g de farinha de trigo

150g de queijo ralado

150g de manteiga ou margarina derretida

1 pitada de noz-moscada

150g de passas sem sementes

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar. À parte, bata os ovos até dobrarem de volume. Acrescente a calda e o restante dos ingredientes, mexendo bem. Coloque numa forma de pudim e asse no forno com temperatura quente (200° C). Depois de frio, desenforme.

puddim de coco delicioso

Receita (nº 335) enviada por Da. Doralice Lima Moreira, residente à rua B nº 44, São Judas — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CALDA CAMELADA

250g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar ponto de caramelo. Despeje na forma e reserve.

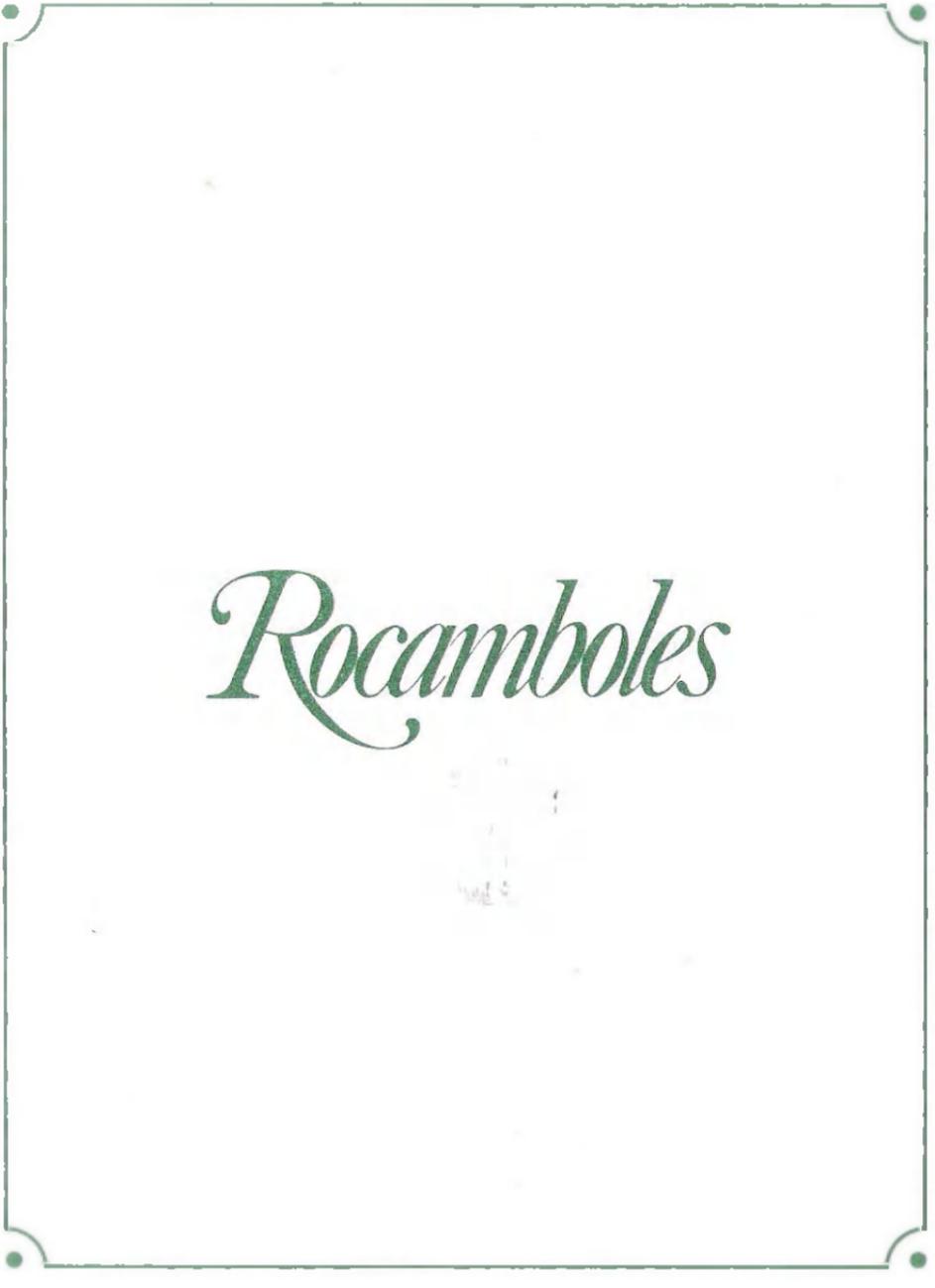
INGREDIENTES — PUDIM

1 coco
15 gemas

1 xícara de chá de leite
450g de açúcar UNIAO

MODO DE FAZER

Rale o coco, reserve um pires e junte as gemas. Ferva o leite com o coco reservado, passe por um guardanapo e jogue o bagaço fora. Leve de novo esse leite ao fogo com o açúcar até formar uma calda grossa. Deixe esfriar um pouco. Misture essa calda com a massa de coco e gemas. Coloque na forma reservada e cozinhe no fogo, em banho-maria, por 2 horas. Depois leve ao forno para corar, sempre em banho-maria. Desenforme frio.



Rocamboles

rocamboles

Rocambole delicioso	163
Rocambole delicado de coco	165
Rocambole de café Caboclo e coco.....	167
Tronco de nozes	169
Rocambole de laranja	170
Rocambole Portugal	173
Rocambole de amêndoas.....	174

rocambole delicioso

Receita (nº 218) enviada por Da. Dorinha G. Felix, residente à rua Iguatemi nº 2.232, casa 2 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA E RECHEIO

5 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

8 ovos

5 gotas de caldo de limão

8 colheres de sopa de chocolate em pó

100g de castanhas-do-Pará moídas

1 copo de geléia de damasco

50g de chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos e o limão até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e adicione o chocolate, passando-o pela peneira, diretamente sobre a massa. Mexa sem bater e acrescente as castanhas. Misture bem e coloque em uma assadeira, untada e forrada com papel também untado. Asse em forno moderado. Desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar. Coloque a geléia bem espalhada e enrole pela forma habitual, com o auxílio do próprio guardanapo. Depois de frio, cubra com chantilly e com o chocolate granulado.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

8 colheres de sopa de chocolate em
pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com o creme de leite até ficar bem espesso, usando a velocidade mínima da batedeira. Retire da batedeira e misture o chocolate, peneirando-o direto sobre o creme. Misture delicadamente e utilize.

rocambole delicado de coco

Receita (n° 252) enviada por Da. Josefina de Medeiros, Caixa Postal n° 42 — Agudos — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 coco grande ralado	12 gemas
O mesmo peso de açúcar UNIÃO + 100g	2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga ou margarina	Açúcar de confeitiro GI. AÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até desprender da panela. Deixe esfriar e coloque em uma assadeira untada e forrada com papel também untado. Leve ao forno quente até dourar. Desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar, retire o papel, deixe esfriar, coloque o recheio e enrole com o auxílio do próprio guardanapo. Polvilhe com o GLAÇÚCAR.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIAO	2 gemas
1 copo americano de leite	1 colher de sopa de manteiga
1 pitada de sal	1/2 pacote de gelatina incolor
3 colheres de sopa de maisena	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar. A gelatina deve primeiro ser amolecida com água fria. Retire do fogo, deixe esfriar, bata bem e utilize.

rocambole de café caboclo e coco

Receita (nº 386-N) enviada por Da. Elena Gicus Botari, residente à rua T. Antonio Castro Guimarães nº 519, Vila Timóteo — Avaré — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	3 colheres de sopa de chocolate ralado
6 ovos	2 xícaras de chá de farinha de trigo
6 colheres de sopa de café CABOCLO coado bem forte	1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofo. Junte o café e bata mais um pouco. Retire da batedeira, acrescente o chocolate e a farinha peneirada com o fermento, mexendo sem bater. Asse em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Forno quente. Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar, recheie e enrole com a ajuda do pano. Depois de frio, cubra com uma decoração de chantilly.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

1 1/2 xícara de chá de açúcar
granulado DOÇUCAR
1/2 xícara de chá de água
100g de coco seco e hidratado

3 colheres de sopa de licor de cacau
1 colher de sobremesa de maisena
1/2 xícara de chá de leite

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até caramelar. Retire, junte o coco hidratado, o licor e a maisena desfeita no leite. Mexa bem e leve ao fogo mexendo sempre até ligar. Utilize quente.

INGREDIENTES — CHANTILLY

3 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR
1/2 litro de creme de leite fresco e
gelado

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

tronco de nozes

Receita (nº 281) enviada por Da. Luzia Capeletto, residente à avenida Rudge Ramos nº 1.172 — São Bernardo do Campo — SP

INGREDIENTES — MASSA

12 colheres de sopa de açúcar	1 kg de nozes pesadas com casca
UNIAO	Cerejas em calda para decorar
12 claras	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem firme. Retire da batedeira e misture as nozes moídas, lentamente e sem bater. Leve para assar em tableiro untado e forrado com papel também untado. Forno quente. Desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar, espalhe o recheio e enrole com o auxílio do próprio guardanapo. Cubra e decore com cerejas.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g 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 uma calda em ponto de fio grosso. Depois de fria misture as gemas e leve de novo ao fogo mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA

1 xícara de chá de açúcar de confeitiro	2 colheres de sopa de chocolate em pó
GLAÇUCAR	
250g 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 o chocolate, bata até ligar e utilize.

rocambole de laranja

Receita (n° 288) enviada por Da. Celia Campos, residente à rua Ajudante Albano n° 559 — Piracicaba — SP

INGREDIENTES — MASSA

5 colheres de sopa de açúcar	4 colheres de sopa de farinha de trigo
UNIÃO	
5 ovos	1 colher de sopa de raspa de laranja
2 colheres de sopa de maisena	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofo. Retire da batedeira e misture as duas farinhas peneiradas juntas, misturando-as sem bater. Coloque numa assadeira untada e forrada com papel também untado e asse no forno quente. Desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar e a raspa de laranja. Recheie e enrole com a ajuda do guardanapo.

INGREDIENTES — RECHEIO

4 colheres de sopa de açúcar	1 colher de sopa de maisena
UNIÃO	1 colher de chá de raspa de laranja
1 copo americano de caldo de laranja	1 colher de café de manteiga ou margarina
2 gemas	

MODO DE FAZER

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

Tronco de Nozes



Rocambole de Laranja



rocambole português

Receita (nº 338) enviada por Da. Belmira Magri, residente à rua Altino Arantes nº 607 — Ribeirão Preto — SP

INGREDIENTES — MASSA

400g de açúcar UNIÃO	2 1/2 colheres de sopa de farinha de trigo
8 ovos	Açúcar de confeitiro
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	GLAÇÚCAR para polvilhar
Raspa de 1 limão	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Misture a manteiga ou margarina, a raspa de limão e a farinha. Coloque em assadeira untada e forrada com papel também untado. Asse em forno quente. Desenforme sobre um guardanapo úmido e polvilhado com açúcar. Recheie e enrole com o auxílio do próprio guardanapo e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar granulado	100g de miolo de amêndoas sem pele e moídas
DOÇÚCAR	2 gemas
1/2 xícara de chá de água	
100g de passas sem sementes	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar uma calda em ponto de fio fraco. Retire do fogo e junte os ingredientes restantes. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Utilize.

rocambole de amêndoas

Receita (nº 400-N) enviada por Da. Mariêna Nogueira Werner, residente à rua Visc. do Rio Branco nº 583, ap. 01 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

180g de açúcar UNIÃO
9 ovos

180g de amêndoas moídas com pele

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e junte as amêndoas, misturando sem bater. Coloque em tabuleiro untado e forrado com papel também untado e asse com calor moderado. Desenforme sobre um pano úmido, deixe esfriar um pouco, recheie e enrole com a ajuda do pano. Passe para o prato escolhido, cubra e decore.

INGREDIENTES — RECHEIO

300g de açúcar granulado
DOÇUCAR

1 copo americano de água
12 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de fio fraco. Deixe esfriar e acrescente as gemas. Leve de novo ao fogo brando e mexa até engrossar. Utilize depois de frio.

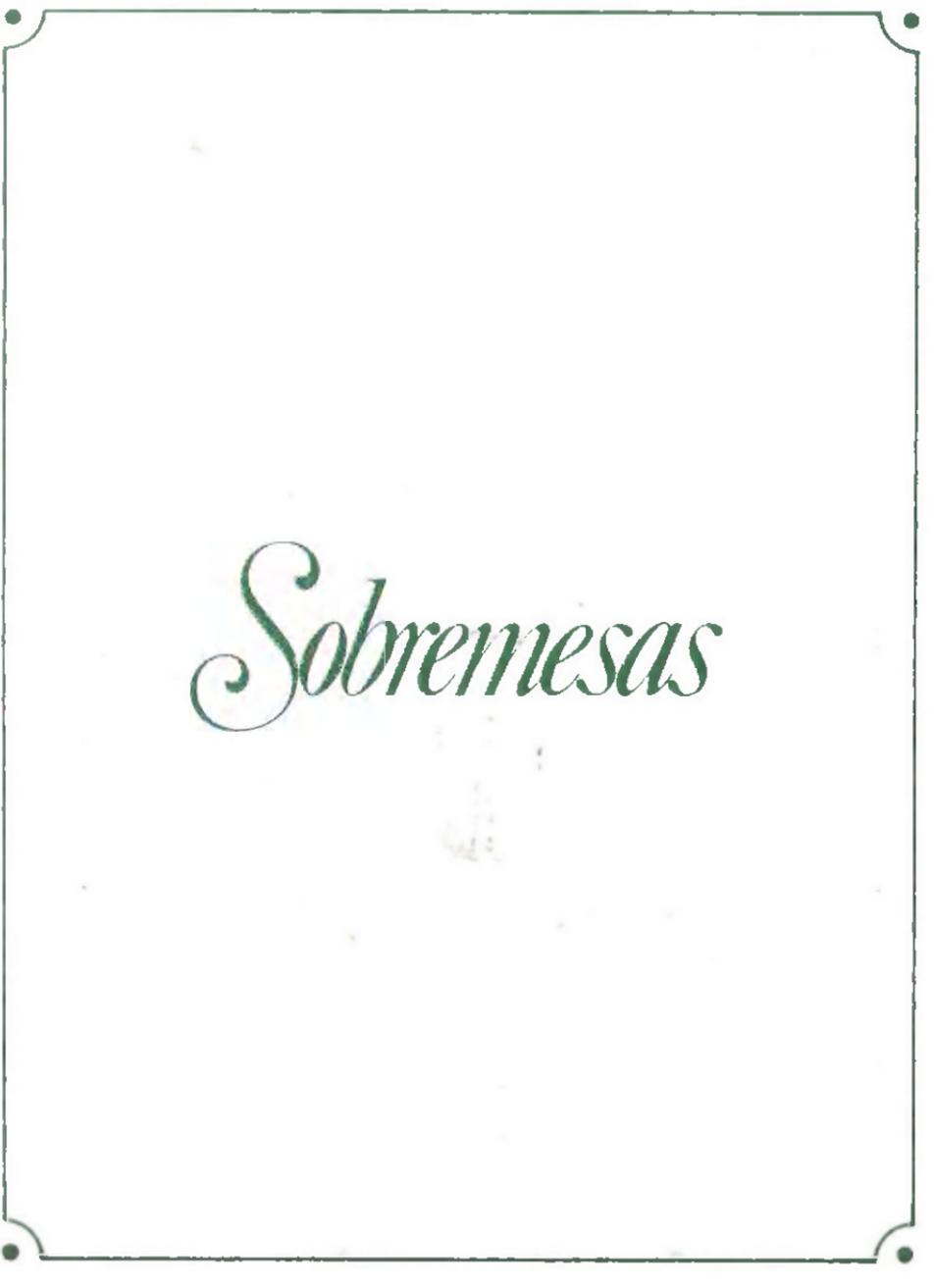
INGREDIENTES — COBERTURA E DECORAÇÃO

100g de açúcar de confeitiro
GLAÇUCAR
100g de manteiga ou margarina sem
sal

2 gemas
2 colheres de sopa de chocolate em
pó
Raspas de chocolate para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e as gemas até obter um creme claro. Continue batendo e acrescente o chocolate. Logo que esteja homogêneo, utilize cobrindo o rocambole. As raspas de chocolate colocam-se sobre a cobertura.



Sobremesas

sobremesas

Bavarois crocante.....	177
Maria-mole de abacaxi.....	178
Sobremesa smolensk.....	179
Gelatina de coco.....	180
Chiffon do coração.....	181
Bavarois de leite.....	182
Merengada carioca.....	183
Bavarois de baunilha.....	184
Creme diplomata.....	185
Sobremesa de coco.....	186
Gelado especial de morangos.....	187
Bavarois colorida.....	188
Gelatina de chocolate.....	191
Bavarois de pêssegos.....	192
Delícia dos deuses.....	193
Marquise de chocolate.....	194
Mousse de chocolate.....	195
Charlotte de amêndoas.....	196
Delícia de maçãs.....	197

bavarois crocante

Receita (n° 216) enviada por Da. Maria Aparecida Moreno, residente à alameda das Gilcínias n° 237 — Bauru — SP

INGREDIENTES — CROCANTE

1 1/2 xícara de chá de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1/2 xícara de chá de água
200g de amêndoas sem pele

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até chegar ao ponto de fio grosso. Acrescente as amêndoas, deixe caramelar e jogue na pedra untada. Deixe esfriar completamente e moa na máquina ou com o rolo de macarrão. Reserve.

INGREDIENTES — CREME

6 gemas
2 xícaras de chá de leite
6 folhas de gelatina incolor

1/2 xícara de chá de água fervente
6 claras, em neve

MODO DE FAZER

Bata as gemas até ficarem claras e fofas. Junte o leite quente, leve ao banho-maria para engrossarem. Adicione a gelatina previamente amolecida em água fria e dissolvida na água fervente, retire do fogo e misture o crocante (pralinée). No fim, junte as claras, sem bater, apenas misturando. Coloque em forma untada com óleo de amêndoas doce e deixe gelar antes de desenformar.

maria-mole de abacaxi

Receita (nº 219) enviada por Da. Nádía Chuaby, residente à rua Aquilino Pacheco nº 1.211 — Piracicaba — SP

INGREDIENTES — MARIA-MOLE

9 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	12 folhas de gelatina incolor
9 claras	1 lata de abacaxi em calda

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro firme. Adicione a gelatina, previamente amolecida em água fria e dissolvida numa xícara de chá de caldo de abacaxi quente. Bata até esfriar e reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA SOBREMESA

Tome o aro de uma forma desmontável com 30 cm de diâmetro. Coloque-o no centro do prato escolhido. Faça uma camada de maria-mole, uma de abacaxi picado e outra de chantilly. Leve à geladeira com o aro e espere que fique firme para retirá-lo.

sobremesa smolensk

Receita (nº 237) enviada por Da. Nair Fischer Nunes, residente à rua Santos Dumont nº 1.487 — Canoas — RS

INGREDIENTES — CREME

8 folhas de gelatina incolor	150g de creme de leite
1 colher de chá de erva-doce	Geléia de damascos suficiente para revestir a forma
1 litro de leite	2 pacotes de biscoitos champanhe
1 colher de chá de essência de baunilha	1 cálice de rum
6 gemas	100g de passas sem sementes
400g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Amoieça a gelatina em água fria e leve ao fogo para dissolver, juntamente com a erva-doce. Reserve. Ferva o leite, retire do fogo e junte a baunilha. Bata as gemas com o açúcar, adicione o leite e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar, junte a gelatina reservada e passe tudo pela peneira e aguarde que comece a gelificar. Junte então o creme de leite e mexa bem. Passe a geléia na forma, forre com os biscoitos com a parte abaulada para fora. Coloque as passas, que devem ter sido maceradas no rum, e, sobre estas, sobreponha o creme. Leve à geladeira e, depois de firme, desenforme e cubra com chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

150g de creme de leite gelado e fresco	3 gotas 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.

gelatina de coco

Receita (nº 238) enviada por Da. Roseli Hella Marques, residente à rua Prof. Brandão nº 387 — Curitiba — PR

INGREDIENTES

12 folhas de gelatina incolor	1 litro de leite
1 lata de creme de leite gelado sem soro	2 copos americanos de açúcar
1 coco ralado	UNIAO

MODO DE FAZER

Amoleça a gelatina em água fria. Depois derreta em banho-maria. Misture os ingredientes restantes, junte a gelatina bem líquida e bata no liquidificador. Passe pela peneira e coloque numa forma refratária molhada com água. Leve para gelar. Se não puder bater tudo de uma vez, bata em duas vezes e junte a mistura numa taça antes de enformar. Desenforme depois de estar bem gelado e firme, cerca de 4 horas.

chiffon do coração

Receita (nº 246) enviada por Da. Rosina Di Domênico Aquino, residente à rua Com. Custódio nº 105 — Lorena — SP

INGREDIENTES — CREME

1 tablete de chocolate meio amargo (100g)	2 claras
2 gemas	6 colheres de sopa de açúcar
6 folhas de gelatina incolor	UNIÃO
1 xícara de chá de água fervente	1 lata de creme de leite gelado e sem soro

MODO DE FAZER

Dissolva o chocolate em banho-maria, acrescente as gemas e mexa bem. Junte a gelatina dissolvida na água quente e ligue toda a mistura. Reserve para esfriar. Bata as claras com o açúcar como suspiro. Acrescente a mistura do chocolate reservada. Misture sem bater, adicione o creme de leite e coloque em forma molhada, levando à geladeira até ficar bem firme. Desenforme e cubra com chantilly.

INGREDIENTES — CHANTILLY

200g de creme de leite gelado e fresco	3 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.

bavarois de leite

Receita (nº 242) enviada por Da. Iracema Guazzi, Caixa Postal nº 350 — Cornélio Procopio — PR

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de leite fervido e frio	8 folhas de gelatina incolor
4 gemas	4 claras em neve
250g de açúcar UNIÃO	1 cálice de anisete

MODO DE FAZER

Junte o leite com as gemas e o açúcar e bata no liquidificador. Leve ao fogo em banho-maria até engrossar. Deixe esfriar um pouco e acrescente a gelatina previamente molhada em água fria e dissolvida em banho-maria. Misture bem e adicione as claras e o licor, mexendo sem bater. Coloque numa forma molhada com água e leve à geladeira até solidificar bem. Desenforme e sirva gelado.

merengada carioca

Receita (n° 277) enviada pelo Sr. Benedito de Souza Franco, residente à rua São Paulo n° 622 — Águas de Lindóia — SP

INGREDIENTES — MASSA

200g de açúcar UNIÃO	100g de queijo mineiro ralado
1 coco médio ralado	3 ovos
1 xícara de chá de leite	4 gemas

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, mexa bem e leve a assar em banho-maria numa forma de aro removível untada com manteiga ou margarina e polvilhada com açúcar. Logo que esteja bem assado, cubra com o suspiro e leve de novo ao forno só para tostar. Retire o aro e sirva gelada.

INGREDIENTES — SUSPIRO

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

MODO DE FAZER

Bata os dois ingredientes na velocidade máxima da batedeira. Logo que o suspiro esteja bem firme utilize.

bavarois de baunilha

Receita (nº 289) enviada por Da. Regina Maria Trovó, residente à rua José Bonifácio nº 246 — Mococa — SP

INGREDIENTES — CREME

4 gemas	1/4 de litro de creme de leite fresco e gelado
200g de açúcar UNIÃO	1 colher de café de essência de baunilha
1/2 litro de leite fervido e quente	1/2 cálice de licor de cacau
10 folhas de gelatina incolor amolecidas em água fria	

MODO DE FAZER

Bata as gemas com o açúcar até ficarem claras e fofas. Junte o leite quente aos poucos e mexendo sempre. Leve ao banho-maria até engrossar. Adicione a gelatina bem espremida e ligue bem. Deixe amornar, acrescente o creme de leite ligeiramente batido e a baunilha. Coloque numa forma umedecida com o licor. Leve à geladeira até ficar bem firme. Desenforme no prato escolhido e decore com merengues.

INGREDIENTES — MERENGUES

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

MODO DE FAZER

Bata os dois ingredientes juntos na batedeira, na velocidade máxima, até obter um suspiro bem firme. Faça pequenos suspiros e asse em forno brando, sobre papel untado.

creme diplomata

Receita (nº 293) enviada por Da. Regina Maria Melloni Gomes Chacon, residente à rua Eleutério nº 149-A, Brooklin — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CREME

250g de açúcar UNIÃO	1 colher de café de essência de baunilha
5 gemas	1 pitada de sal
1 litro de leite quente	5 claras em neve
12 folhas de gelatina amolecidas em água fria	Nozes para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até ficarem fofas e claras. Junte o leite e leve ao banho-maria até engrossar. Retire do fogo, deixe perder um pouco do calor, acrescente a gelatina bem espremida, a baunilha e o sal. Logo que esteja morno, adicione as claras, misture sem bater e coloque em forma redonda, lisa e molhada. Leve à geladeira até ficar bem firme. Desenforme, cubra com chantilly e decore com as nozes.

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 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.

sobremesa de coco

Receita (n° 345) enviada por Da. Neila Terezinha Saraiva Tonchetto, residente à rua 18 de Novembro n° 53 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

12 gemas
3 claras

Confeitos coloridos para decorar

MODO DE FAZER

Bata as gemas e as claras até ficarem crescidas e fofas. Ponha num refratário untado e leve ao forno. Depois de assada, fure com um garfo, recheie com a cocada e coloque a cobertura, os confeitos salpicados e leve ao forno para dourar.

INGREDIENTES — COCADA

500g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1 1/2 copo americano de água

1 coco grande ralado
1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Faça com o açúcar e a água uma calda em ponto de fio. Retire do fogo, junte o coco e a baunilha e volte ao fogo mexendo sempre, por 2 minutos. Coloque sobre a massa preparada.

INGREDIENTES — COBERTURA

250g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR

9 claras

MODO DE FAZER

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

gelado especial de morangos

Receita (n° 208) enviada por Da. Gilda da Rocha Faria, residente à rua Helton Penteado n° 1.420, ap. 11 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — GELADO ESPECIAL

16 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
8 claras

4 folhas de gelatina incolor e
amolecidas em água fria
500g de morangos frescos

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um suspiro firme. Dissolva a gelatina em banho-maria, junte ao suspiro e bata mais 5 minutos. Coloque esse suspiro em duas formas redondas, iguais e bem molhadas com água. Leve à geladeira até ficar firme. Desenforme, recheie com metade do chantilly e dos morangos, coloque a outra parte do suspiro e cubra com o chantilly restante, decorando com os morangos.

INGREDIENTES — CHANTILLY

400g de creme de leite fresco e
gelado
3 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

bavarois colorida

Receita (nº 254) enviada por Da. Maria Antonia Batista, residente à rua 13 de Maio nº 1.552 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

250g de açúcar UNIÃO	1/2 litro de creme de leite fresco e gelado
6 gemas	2 colheres de sopa de chocolate em pó
1 litro de leite fervente	1 folha de gelatina vermelha amolecida em água fria
1 colher de chá de essência de baunilha	
14 folhas de gelatina incolor amolecidas em água fria	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma gemada clara. Escalde com o leite e leve ao banho-maria até engrossar. Retire do fogo, junte a baunilha e a gelatina muito bem espremida. Mexa até engrossar ao mesmo tempo que vai esfriando sem ganhar película na superfície. Acrescente o creme de leite levemente batido e divida em três partes iguais. Deixe a primeira ao natural, colocando-a numa forma molhada e gelada. Na segunda parte, coloque o chocolate, sobrepondo-a a primeira que já deve estar firme. Na terceira, acrescente a gelatina vermelha dissolvida em banho-maria, e termine colocando-a sobre a camada de chocolate. Leve à geladeira. Deixe até o dia seguinte e desenforme na hora de servir. Pode decorar com cerejas marasquino e chantilly ou apresentar simples.

Gelado Especial de Morangos



Bavaois Colorida



gelatina de chocolate

Receita (n° 317) enviada por Da. Ronilda Knopp, residente à rua Des. Nelson Guimarães n° 132 — Joinville — SC

INGREDIENTES

50g de açúcar UNIÃO	6 folhas de gelatina incolor
100g de damascos secos	amolecidas em água fria
1 xícara de chá de água	1 lata de creme de leite gelado e
225g de chocolate meio amargo	sem soro
100g de manteiga	5 claras em neve
5 gemas	Damascos para decorar
100g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar (50g) com os damascos picados e a água e deixe cozinhar até ficarem macios. Reserve. Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga. Reserve. Bata as gemas com o açúcar (100g). Misture então o chocolate com as gemas e a gelatina dissolvida em banho-maria, os damascos reservados, o creme de leite e as claras, misturando-as ao creme sem bater. Coloque numa forma molhada com água e leve à geladeira até ficar firme. Desenforme e decore com os damascos inteiros, fervidos com água e açúcar até amolecerem.

bavarois de pêsegos

Receita (nº 329) enviada por Da. Alvina Campregher, residente à alameda Aristiliano Ramos nº 20 — Rio do Sul — SC

INGREDIENTES

200g de açúcar UNIÃO	1 lata de creme de leite gelado e sem soro
6 gemas	1 lata de compota de pêsegos
1/2 litro de leite	
8 folhas de gelatina incolor	
1 colher de café de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter um creme claro e fofo. Junte o leite bem quente e leve ao banho-maria até engrossar ligeiramente. Retire do fogo, acrescente a gelatina, previamente amolecida em água fria, e a baunilha. Deixe esfriar sem solidificar e adicione o creme de leite batido e seis a oito metades de pêsegos bem picados. Leve à geladeira em forma molhada com água. Quando o doce estiver bem firme, desenforme e sirva com os pêsegos restantes arrumados de forma decorativa.

delícia dos deuses

Receita (nº 370) enviada por Da. Nice Magalhães Le Voci, residente à rua Pinto Gonçalves nº 41, Perdizes — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CREME

1 tablete de chocolate meio amargo (100g)	6 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR
2 gemas	2 claras
6 folhas de gelatina incolor	1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER

Dissolva o chocolate em banho-maria, acrescente as gemas e mexa bem. Junte a gelatina previamente amolecida em água fria e derretida em banho-maria. Bata até ficar homogêneo. Tire do fogo e deixe esfriar. À parte faça um merengue com o açúcar e as claras. Junte à mistura do chocolate, mexendo delicadamente. Acrescente o creme de leite e coloque em forma molhada. Leve à geladeira até estar bem firme. Desenforme e cubra com chantilly. Conserve na geladeira até a hora de servir.

INGREDIENTES — CHANTILLY

200g de creme de leite fresco e gelado	3 gotas de essência de baunilha
2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	

MODO DE FAZER

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

marquise de chocolate

Receita (n° 399-N) enviada por Da. Normalina Cavalcante, residente à alameda Casa Branca n° 605, ap. 1.400 — São Paulo — SP

INGREDIENTES

150g de chocolate doce	4 claras em neve
100g de chocolate meio amargo	1/2 litro de chá preto forte
1 xícara de café de leite	1 cálice de vinho do Porto ou de rum
175g de manteiga ou margarina sem sal	2 colheres de sopa de açúcar
60g de açúcar de confeitiro	UNIÃO
GLAÇÚCAR	3 pacotes de biscoitos tipo Maria quadrados
4 gemas	

MODO DE FAZER

Derreta os chocolates com o leite, em banho-maria. Deixe esfriar. Bata a manteiga ou margarina com o GLAÇÚCAR até obter um creme fofo e claro. Acrescente os chocolates, continue a bater e junte as gemas, uma a uma. Retire da batedeira e misture as claras. Reserve. Misture o chá com o vinho ou o rum e o açúcar. Forre uma assadeira quadrada com papel alumínio. Cubra os lados e fundo com os biscoitos molhados na mistura líquida. Faça camadas de creme e de biscoitos até encher a forma, terminando com os biscoitos. Coloque um peso sobre o tampo e deixe até o dia seguinte. Desenforme e sirva simples ou com decoração a seu gosto. Pode aumentar mais metade das porções do creme, utilizando-a como decoração.

mousse de chocolate

Receita (n° 300) enviada por Da. Nilza Cunha Gois, residente à rua Mário Araújo n° 52, Santana — São Paulo — SP

INGREDIENTES

5 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

3 colheres de sopa de manteiga

1 lata de creme de leite

1 tablete de chocolate meio amargo
derretido em banho-maria

6 folhas de gelatina incolor
amolecidas em água fria

6 claras em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro. Junte o creme de leite aos poucos e bata para ligar. Acrescente o chocolate e a gelatina, dissolvida em banho-maria. Depois de tudo bem ligado, junte as claras, mexendo sem bater. Coloque em taças e leve à geladeira até ficarem firmes. Se quiser decorar, pode usar chocolate granulado, chantilly ou cerejas marasquino.

charlotte de amêndoas

Receita (n° 310) enviada por Da. Helena Mariani, residente à alameda Barros n° 186, ap. 103, Santa Cecília — São Paulo — SP

INGREDIENTES

300g de biscoitos champanhe ou inglês	100g de amêndoas moídas sem pele
1 copo americano de vinho do Porto	250g de açúcar UNIÃO
8 folhas de gelatina incolor amolecidas em água fria	5 gemas
1/2 litro de leite	500g de creme de leite fresco e gelado
1/2 fava de baunilha ou 1 colher de chá de essência de baunilha	3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR

MODO DE FAZER

Utilize uma forma lisa e alta. Molhe com água e cubra o fundo e os lados com papel impermeável. Foure com os biscoitos umedecidos no vinho. Derreta a gelatina em banho-maria enquanto ferve o leite, com a baunilha e as amêndoas. Bata o açúcar com as gemas até ficarem claras. Adicione o leite e a gelatina e leve ao fogo em banho-maria. Retire do fogo, vá mexendo até quase esfriar. Misture o creme de leite, batido levemente com o GLAÇUCAR, e ligue sem bater. Coloque dentro da forma reservada e leve à geladeira até ficar bem firme. Desenforme e sirva gelado.

delícia de maçãs

Receita (nº 271) enviada por Da. Benedita Lima, residente à rua São José nº 482
— Nova Horizonte — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 maçãs	1 cálice de rum
2 copos americanos de água	1 lata de leite condensado
1 copo americano de açúcar	2 gemas
UNIÃO	1 colher de sopa de caldo de limão
50g de uvas-passa sem sementes	

MODO DE FAZER

Corte as maçãs em pedaços, junte a água e deixe ferver até cozinharem. Passe pela peneira, junte o açúcar e leve de novo ao fogo até tomar ponto de geléia fina. Reserve para esfriar. Unte uma forma de aro removível com manteiga, guarneça com a geléia e salpique com as passas previamente embebidas no rum. Reserve. Bata o leite condensado com as gemas e o caldo de limão, usando o liquidificador. Despeje na forma reservada e leve ao forno até assar bem. Deixe esfriar.

continua

INGREDIENTES — COBERTURA

1 copo americano de açúcar
granulado DOÇÚCAR
1 copo americano de água
1/2 copo americano de vinho
branco

6 folhas de gelatina incolor
3 maçãs

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e o vinho, e ferva até obter um ponto de calda grossa. Acrescente a gelatina previamente amolecida em água fria. Mexa bem e deixe engrossar na geladeira, até que fique como clara grossa. Corte as maçãs em fatias grossas, arme uma flor sobre a massa reservada e cubra tudo com a gelatina. Leve à geladeira para solidificar. Só então retire o aro da forma e coloque no prato escolhido. Decore os lados com chantilly e sirva bem gelada.

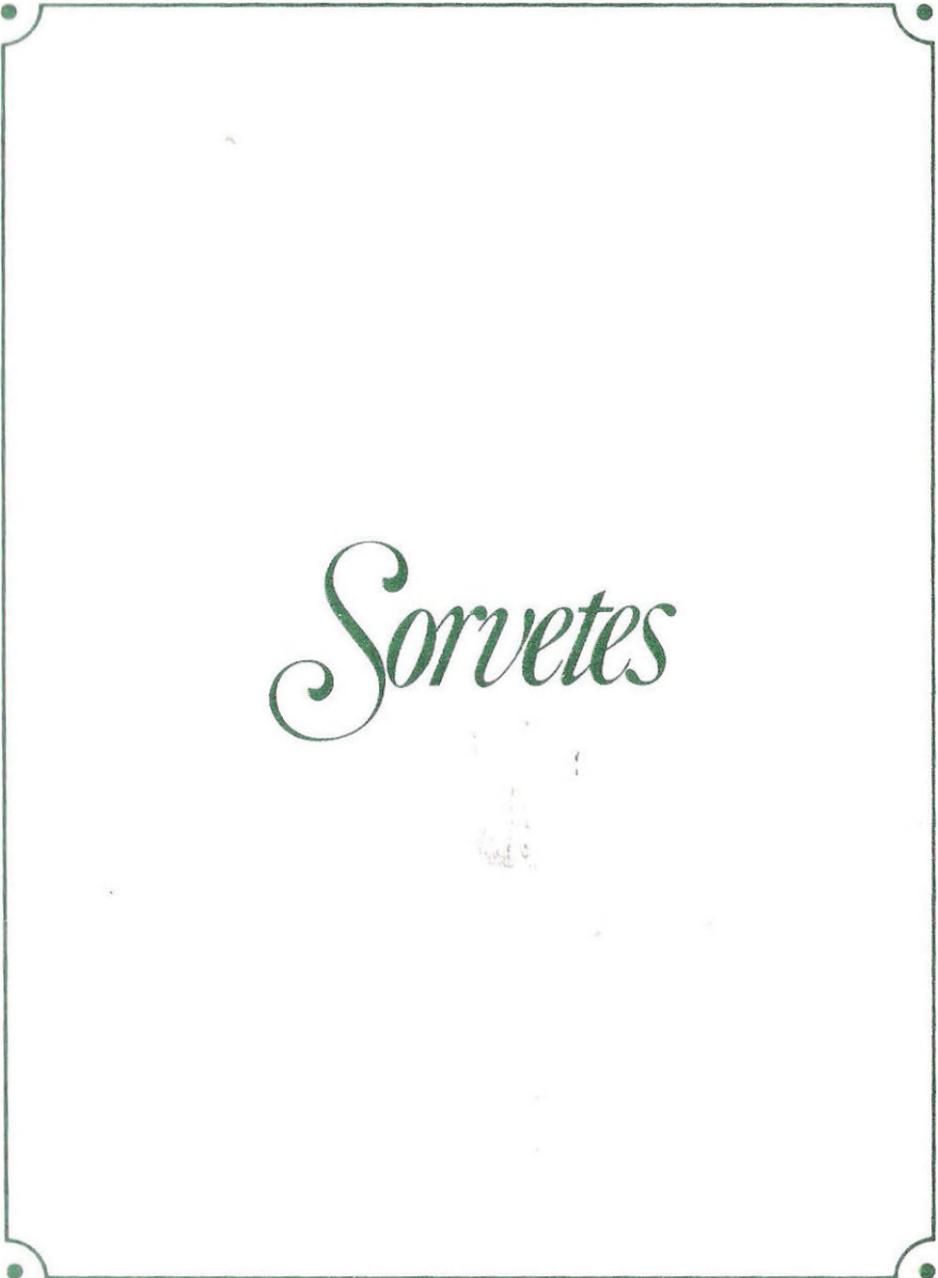
INGREDIENTES — CHANTILLY

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

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.



Sorvetes

sorvetes

Cassata siciliana	201
Sorvete especial de baunilha	202

cassata siciliana

Receita (nº 235) enviada por Da. Lúcia Bonagura, residente à rua Altino Arantes nº 58.1 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — CREME AMARELO

250g de açúcar UNIÃO	300g de creme de leite fresco e gelado
6 gemas passadas pela peneira	2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR
1/2 litro de leite	
1 colher de café de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter um creme fofo e claro. Junte o leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Retire do fogo e aromatize com a baunilha. Deixe esfriar. Separe uma e meia xícara de chá e reserve. No restante do creme, junte o creme de leite batido com o GLAÇÚCAR até ficar com a espessura de chantilly, misture bem e coloque no congelador, batendo de vez em quando.

INGREDIENTES — CREME DE CHOCOLATE

100g de chocolate meio amargo em tablete	1 colher de sobremesa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR
100g de creme de leite fresco batido	

MODO DE FAZER

Junte o chocolate já derretido em banho-maria, com a xícara e meia do creme reservado. Depois de obter uma mistura bem homogênea e fria, adicione o creme de leite batido com o açúcar e leve ao congelador, mexendo de vez em quando.

INGREDIENTES — RECHEIO DE FRÚTAS CRISTALIZADAS

100g de cerejas glaçadas	100g de creme de leite batido
50g de passas brancas sem sementes	1 colher de café de essência de baunilha
100g de laranjas cristalizadas picadas	100g de biscoitos diplomata embebidos nos licores que sobram das frutas
2 cálices de marasquino	1/2 xícara de café de leite frio
2 cálices de rum	
2 cálices de groselha	

MODO DE FAZER

Coloque as frutas em infusão nas bebidas com a groselha. Esprema e misture o creme de leite e a baunilha. Reserve.

MONTAGEM DA CASSATA

Forre todo o interior de uma forma de cassata com o creme amarelo. Em seguida, faça uma camada do creme de chocolate, outra da mistura de frutas e outra de biscoitos embebidos nos licores misturados com o leite. Proceda da mesma forma, até terminarem os cremes. Comprima e alise a parte superior da cassata, tampe a forma e leve ao congelador até estar bem gelada. Para desenformar, molhe a forma em água fria.

sorvete especial de baunilha

Receita (n° 396-N) enviada por Da. Cristiane Ferreira Leite, Caixa Postal n° 42 —
Cambará — PR

INGREDIENTES — CROCANTE

1 xícara de chá mal cheia de açúcar granulado DOÇUCAR	1 1/4 xícara de chá de avelãs ou amêndoas sem pele
1/2 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até formar uma calda grossa. Junte as avelãs ou amêndoas e deixe no fogo sem mexer, até chegar ao ponto de caramelo. Jogue sobre uma pedra untada com óleo e deixe esfriar. Moa ou passe o rolo até obter um crocante grosso. Reserve.

INGREDIENTES — CREME

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de creme de leite
6 gemas	2 colheres de chá de essência de baunilha
4 xícaras de chá de leite	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa clara e fofa. Esquente o leite com o creme de leite, sem deixar ferver, e acrescente à gemada. Misture bem e leve ao fogo em banho-maria para engrossar, não deixando ferver. Retire do fogo, despeje numa tigela e adicione a baunilha. Deixe esfriar, leve à geladeira até começar a engrossar e acrescente o crocante. Coloque de novo no congelador e bata o creme de vez em quando para ficar sólido, mas macio. Sirva em taças.

Tortas

tortas

Torta de cerejas	205
Torta de limão	206
Torta três sabores.....	209
Torta Joinville	210
Folhado de maçãs.....	211
Torta de ricota	212
Torta dos reis	213
Torta alemã	214
Torta italiana	215
Torta húngara de ricota.....	216
Folhado de coco.....	217
Torta de morangos.....	218
Lemon pie	219
Torta mista	220
Torta deliciosa de maçãs	221
Torta de maçãs	223
Torta transparente de frutas.....	224
Torta de coco Napoleão.....	227
Torta cristalizada de ricota	228
Torta de coco delícia	229

torta de cerejas

Receita (nº 307) enviada por Da. Nair M. Brujn, residente à rua Gassipós nº 34 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 colheres de sopa de açúcar	400g de farinha de trigo
UNIÃO	4 gemas
200g de manteiga ou margarina	Cerejas para decorar

MODO DE FAZER

Faça uma espécie de farofa com o açúcar, a manteiga ou margarina e a farinha, ligue com as gemas, apertando com as pontas dos dedos, sem amassar. Abra com as mãos, direto numa forma sem untar, forre lados e fundo. Fure toda a massa com um garfo e leve ao forno quente para assar. Recheie com o creme, as cerejas e cubra com a gelatina fria.

INGREDIENTES — RECHEIO

5 colheres de sopa de açúcar	3 copos americanos de leite
UNIÃO	fervente
3 gemas	1 colher de chá de manteiga ou
3 colheres de sopa de farinha de	margarina sem sal
trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas muito bem, junte a farinha, batendo até misturar. Junte o leite e a manteiga ou margarina aos poucos, misturando bem e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Depois de frio, utilize.

INGREDIENTES — GELATINA

1 copo americano de calda de cerejas	4 folhas de gelatina incolor
	1/2 xícara de chá de água fria

MODO DE FAZER

Ferva a calda de cerejas, tire do fogo e junte a gelatina, previamente amolecida na água fria e espremida, mexendo bem até que dissolva. Esfrie e utilize.

torta de limão

Receita (nº 259) enviada por Da. Zinah Meinberg, residente à alameda Jaú nº 161, ap. 61 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 colheres de sopa de açúcar	1 colher de chá de raspa de limão
UNIÃO	1 colher de café de canela em pó
200g de torradas doces, moídas	4 colheres de sopa de leite
50g de manteiga ou margarina sem sal, amolecida	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e comprima essa mistura no fundo e lados de uma forma de aro removível muito bem untada. Leve à geladeira enquanto prepara o recheio.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	6 folhas de gelatina incolor
8 gemas	1/2 xícara de chá de água
1 xícara de chá de caldo de limão	2 colheres de chá de raspa de limão
1 pitada de sal	8 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar (1 xícara) com as gemas, misture o caldo de limão e o sal e leve ao fogo em banho-maria até engrossar. Tire do fogo e junte a gelatina, previamente amolecida na água e espremida, e a raspa de limão. Deixe esfriar. Bata as claras com o açúcar restante até o ponto de suspiro, junte ao creme frio, misturando levemente. Coloque sobre a massa que está na forma e volte à geladeira por 2 ou 3 horas.

Torta de Cerejas





torta três sabores

Receita (nº 204) enviada por Da. Antonia de Castro Olivênciã, residente à rua Cipriano Barata nº 1.888, Ipiranga — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 colher de sopa de açúcar UNIÃO 200g de farinha de trigo
100g de manteiga ou margarina 3 colheres de sopa de vinho branco

MODO DE FAZER

Misture o açúcar, a manteiga ou margarina e a farinha como uma farofa. Junte o vinho amassando com as pontas dos dedos. Abra a massa com o rolo e forre uma assadeira untada. Recheie, leve ao forno para corar. Sobre o recheio coloque o doce de ovos e cubra com suspiro. Leve novamente ao forno quente por 10 minutos para secar.

INGREDIENTES — RECHEIO

400g de açúcar UNIÃO 3 claras em neve
2 cocos ralados com a casquinha
escura

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo, mexendo sempre por 5 minutos. Recheie a massa reservada na assadeira e leve ao forno para corar.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS

200g de açúcar granulado 1 colher de chá de manteiga
DOÇUCAR 8 gemas passadas pela peneira
1 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar e a água fazendo uma calda em ponto de fio forte. Tire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar. Depois de fria, junte as gemas, misture bem e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Utilize.

INGREDIENTES — SUSPIRO

8 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇUCAR 4 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar e as claras na velocidade máxima da batedeira até formar um suspiro bem firme. Utilize.

torta joinville

Receita (n° 212) enviada por Da. Lydia L. Betarello, residente à rua Costa Barbosa n° 100 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

4 colheres de sopa de açúcar	1/2 xícara de chá de leite
UNIÃO	1 1/2 xícara de chá de açúcar
200g de manteiga ou margarina	UNIÃO
500g de farinha de trigo	1 colher de chá de canela em pó
2 colheres de chá de fermento em pó	1 gema para pincelar
4 gemas	Açúcar de confeiteiro
	GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture os quatro primeiros ingredientes fazendo uma espécie de farofa, ligue com as gemas e o leite, amassando com as pontas dos dedos. Deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa com o rolo, forre uma assadeira untada e reserve. Guarde as sobras de massa para decorar.

INGREDIENTES — RECHEIO

4 maçãs sem cascas cortadas em fatias finas	1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de caldo de limão	1 colher de café de essência de baunilha
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	100g de passas sem sementes
500g de ricota amassada	Raspa de 1 limão
4 gemas	4 claras em neve

MODO DE FAZER

Misture as fatias de maçãs com o caldo de limão. Reserve. Junte os ingredientes restantes, ligando-os muito bem. Por último, acrescente as claras, apenas misturando.

MONTAGEM DA TORTA

Sobre a massa que forrou a assadeira arrume as fatias de maçãs, cubra com o açúcar (1 1/2 xícara) misturado com a canela, por cima a mistura de ricota e cubra com um xadrez das sobras de massa, cortada em pequenas tiras. Pincele com a gema, leve ao forno para assar. Depois de assada polvilhe com o GLAÇÚCAR.

folhado de maçãs

Receita (n° 253) enviada por Da. Dinorá Toledo Ladeira, residente à praça Canuto do Val n° 2 — Paraibuna — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

400g de farinha de trigo	200g de margarina
1 1/2 xícara de chá de água fria	100g de manteiga
1 colher de café de sal	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, reservando a margarina e a manteiga. Amasse, forme uma bola e deixe descansar por 30 minutos. Misture a manteiga com a margarina e divida em quatro partes iguais. Abra a massa com o rolo no formato retangular, passe uma parte da manteiga com margarina sem chegar nas extremidades da massa. dobre-a em três partes, torne a abrir a massa e repita a operação até terminar a mistura de margarina e manteiga. Depois da massa dobrada pela última vez, embrulhe em papel alumínio e deixe na geladeira por 20 minutos.

INGREDIENTES — RECHEIO

750g de açúcar granulado	750g de maçãs ácidas inteiras sem cascas e sem sementes
DOÇÚCAR	1 gema para pincelar
4 xícaras de chá de água	100g de açúcar de confeiteiro
1 pau-canela	GLAÇÚCAR para polvilhar
3 cravos-da-Índia	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar, a água, a canela e o cravo até o ponto de fio. Coloque as maçãs, deixe ferver em fogo brando até as maçãs estarem cozidas. Retire do fogo, e escorra as maçãs numa peneira de taquara.

MONTAGEM DO FOLHADO

Abra metade da massa e com ela forre uma forma desmontável. Recheie com as maçãs escorridas e frias e cubra com a outra parte da massa aberta. Pincele com a gema e leve ao forno quente para assar. Depois de assada, polvilhe com o GLAÇÚCAR.

torta de ricota

Receita (nº 291) enviada por Da. Nair Benazzi, residente à rua 2 de Julho nº 337, casa 2 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

150g de açúcar UNIÃO	3 gemas
300g de farinha de trigo	2 gemas para pincelar
150g de manteiga ou margarina	50g de açúcar de confeitiro
Raspa de 1 limão	GLAÇÚCAR para polvilhar
1 pitada de sal	

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes secos com a manteiga ou margarina, esfarelando como se fosse uma farofa, ligue com as gemas e amasse com as pontas dos dedos. Abra a massa com o rolo e forre uma forma desmontável, lados e fundo, untada. Reserve um pouco de massa para fazer tiras para o tampo da torta. Recheie com o creme e a ricota. Faça as tiras de massa, cubra a torta formando um xadrez. pincele com as gemas e leve ao forno até ficar corada. Depois de fria polvilhe com GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES — RECHEIO — CREME

2 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de farinha de trigo
2 gemas	1 copo americano de leite

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, junte a farinha dissolvida no leite e leve ao fogo até engrossar. Depois de frio, utilize.

INGREDIENTES — RECHEIO DE RICOTA

6 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de canela em pó
3 gemas	200g de cidras e laranjas glaçadas
300g de ricota fresca passada pela peneira	1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes. Utilize.

torta dos reis

Receita (nº 316) enviada por Da. Lilah Corrêa Poni, residente à avenida Contorno nº 7.103, Stº Antonio — Belo Horizonte — MG

INGREDIENTES — MASSA

3 colheres de sopa bem cheias de açúcar UNIÃO	125g de manteiga ou margarina
250g de farinha de trigo	2 colheres de sopa de leite
1 colher de chá de fermento em pó	50g de açúcar de confeitiro
	GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, amassando com as pontas dos dedos, fazendo uma bola. Deixe descansar por 15 minutos. Abra com as palmas das mãos e forme os lados e o fundo de uma forma desmontável untada, reservando um terço da massa para as tiras do tampo. Recheie a massa, cubra com as tiras de massa reservada formando um xadrez. polvilhe com o GLAÇÚCAR e leve ao forno para assar.

INGREDIENTES — RECHEIO

200g de açúcar UNIÃO	250g de farinha de trigo
6 ovos	300g de frutas cristalizadas picadas
1 colher de sopa de rum	100g de passas sem sementes
1 colher de chá de essência de baunilha	100g de amêndoas picadas
125g de manteiga ou margarina derretida e fria	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até ficar bem fofo. Enquanto isso, misture os ingredientes restantes na farinha. Junte essa mistura na gemada, mexendo levemente. Utilize-o.

torta alemã

Receita (n° 328) enviada por Da. Marla Laura Borges Maradei, residente à rua Rui Barbosa n° 776 — Itápolis — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de óleo
2 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo	1 ovo
1 colher de chá de fermento em pó	3 colheres de sopa de geléia de fruta a gosto
Raspa de 1 limão	
3 colheres de sopa de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Reserve a geléia. Misture todos os ingredientes até ficar uma massa lisa. Abra a massa, forre uma forma desmontável, lados e fundo, fure toda a massa, com um garfo, passe a geléia de frutas no fundo da massa. Coloque o recheio, leve ao forno. Depois de assada e fria cubra com chantilly.

INGREDIENTES — RECHEIO

500ml de leite	3 gemas
1 pitada de sal	50g de manteiga ou margarina sem sal
3 colheres de sopa de farinha de sêmola	Raspa de 1/2 limão
1 1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	3 claras em neve

MODO DE FAZER

Ferva o leite com o sal, junte a farinha de sêmola, misture e deixe no fogo, mexendo sempre até ficar bem grosso. Tire do fogo e deixe esfriar. Junte os ingredientes restantes, por último as claras. Utilize.

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 confeitiro GLAÇUCAR	

MODO DE FAZER

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

torta italiana

Receita (nº 340) enviada por Da. Josefina Canalonga, residente à rua Dias da Silva nº 650, casa A, Vila Maria Baixa — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	50g de manteiga ou margarina
4 xícaras de chá de farinha de trigo	2 ovos
1 colher de chá de fermento em pó	1/2 xícara de chá de leite

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes pela ordem indicada, até formar uma massa homogênea. Forre o fundo e lados de uma forma untada. Recheie e leve ao forno para assar.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 litro de leite	1 colher de chá de essência de baunilha
3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de farinha de trigo
12 ovos	
500g de ricota fresca	

MODO DE FAZER

Bata muito bem todos os ingredientes no liquidificador. Utilize.

torta húngara de ricota

Receita (nº 347) enviada por Da. Kikue Yamato, residente à rua Arco Verde nº 459 — Marília — SP

INGREDIENTES — MASSA

1/2 lata de creme de leite	1 colher de sopa de rum
1 colher de chá de caldo de limão	3 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de sopa de raspa de limão	1 ovo para pincelar
1/2 xícara de chá de manteiga ou margarina	Açúcar de confeiteiro
1 ovo	GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Misture o creme de leite com o caldo de limão e deixe descansar por 20 minutos. Junte a esse creme azedo os ingredientes restantes. Trabalhe a massa até ficar bem ligada. Divida em duas partes e deixe descansar na geladeira por 30 minutos. Forre com uma parte o fundo e os lados de uma assadeira untada, fure toda a massa com um garfo e leve ao forno regular por 20 minutos. Recheie, cubra com a massa restante, pincele com o ovo ligeiramente batido e leve ao forno novamente por 20 minutos. Polvilhe a torta com o GLAÇÚCAR, enquanto quente.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	2 xícaras de chá de ricota fresca amassada
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina sem sal	1/2 lata de creme de leite
2 gemas	4 colheres de sopa de passas sem sementes
1 colher de chá de essência de baunilha	2 claras em neve
1 colher de chá de raspa de limão	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar, a manteiga ou margarina e as gemas até ficar bem ligado. Acrescente, apenas misturando, os ingredientes restantes. Por último, as claras. Utilize.

folhado de coco

Receita (n° 349) enviada por Da. Angela Bueno Lobo, residente à rua Fernando Costa n° 719 — Registro — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

250g de farinha de trigo	1 colher de chá de sal
1 xícara de chá de água	250g de manteiga ou margarina
1 colher de sopa de vinagre	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, menos a manteiga ou margarina, amassando bem. Trabalhe essa massa até desprender das mãos. Deixe descansar 20 minutos coberta com um pano. Bata a manteiga ou margarina e divida em quatro partes. Reserve. Abra a massa, com espessura de 1/2 cm, em formato retangular. Espalhe sobre dois terços da massa uma parte da manteiga, dobre o pedaço que ficou sem manteiga, sobre metade da massa amanteigada. Recubra com a outra parte amanteigada. Repita esse processo até terminar a manteiga. Antes de usar a massa, deixe na geladeira por 15 minutos, no mínimo.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 copo americano de açúcar granulado DOÇÚCAR	6 colheres de sopa de açúcar
1 copo americano de água	UNIÃO
4 gemas	1 lata de creme de leite gelado
1 coco ralado	1 gema para pincelar
4 claras	1 colher de sopa de leite

MODO DE FAZER

Leve o DOÇÚCAR e a água ao fogo até formar uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar e misture as gemas e o coco. Volte ao fogo mexendo sempre por 15 minutos. Deixe esfriar. Bata as claras com o açúcar até o ponto de suspiro. Misture levemente com o creme de leite. Junte essa mistura ao doce de gemas e coco. Reserve.

MONTAGEM DA TORTA

Abra a massa folhada e forre o fundo e as bordas de uma forma desmontável. Coloque o recheio e leve ao forno quente por 15 minutos. Abra o restante da massa, corte uma rodela, que dê para o tampo da torta e corte em cinco gomos. Arrume esses gomos sobre o recheio, pincele com a gema dissolvida no leite e leve ao forno até assar.

torta de morangos

Receita (nº 250) enviada por Da. Maria Martins Ferraz, residente à rua Santa Angela nº 573, Vila Palmeiras — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1/2 xícara de chá de maisena	1 gema
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo	4 colheres de sopa de água gelada
2/3 de xícara de chá de manteiga ou margarina com sal	

MODO DE FAZER

Peneire a maisena com a farinha de trigo. Junte a manteiga ou margarina e esfregue a massa entre as mãos, até obter uma farofa. Acrescente a gema e a água e ligue bem sem amassar. Deixe descansar por 1 hora na geladeira. Forre o fundo e os lados de uma forma de aro removível. Fure a massa com um palito e asse em forno quente até estar bem dourada. Retire, deixe esfriar e coloque o recheio. Sirva gelada.

INGREDIENTES — RECHEIO

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

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com o leite e a maisena e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e coloque a baunilha. À parte, bata a gordura vegetal até ficar fofo. Junte ao mingau, continuando a bater. Prepare os morangos e polvilhe metade com o açúcar (1/2 xícara), já cortados ao meio. Misture-os no glacê e recheie a torta. Decore com os morangos restantes.

lemon pie

Receita (n° 351) enviada por Da. Alba Nice de Oliveira Nunes da Silva, residente à rua Prof. Anacleto Damiani n° 40 — Florianópolis — SC

INGREDIENTES — MASSA

3/4 de xícara de chá de açúcar	1 pitada de sal
UNIÃO	200g de manteiga ou margarina
3 xícaras de chá de farinha de trigo	1 ovo
1 colher de sopa de fermento em pó	1 vidro de geléia de laranja

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes pela ordem indicada, reservando a geléia. até obter uma massa homogênea. Abra com o rolo e forre o fundo e os lados de uma forma desmontável untada. Espalhe a geléia no fundo da massa, recheie com o creme frio, cubra com suspiro e leve ao forno moderado por 50 minutos.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 1/2 xícaras de chá de açúcar	4 xícaras de chá de leite fervente
UNIÃO	Caldo de 2 limões
6 gemas	Raspa de 1 limão
3 colheres de sopa de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Misture o açúcar, as gemas e a farinha muito bem. junte ao leite fervente, leve ao fogo mexendo até engrossar. Tire do fogo e acrescente o caldo e a raspa de limão.

INGREDIENTES — SUSPIRO

12 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	6 claras
	1 pitada de sal

MODO DE FAZER

Bata o açúcar, as claras e o sal, na velocidade máxima da batedeira até ponto de suspiro. Utilize.

torta mista

Receita (nº 375) enviada por Da. Elvira Idalina Castelli Cerillo, residente à travessa Antonio Vieira de Medeiros nº 98, Pinheiros — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

125g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de raspa de limão
250g de farinha de trigo	1 ovo
100g de manteiga ou margarina	1 gema
2 colheres de chá de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, com as pontas dos dedos, sem amassar. Abra direto numa forma com as mãos, forre lados e fundo. Leve ao forno para assar. Deixe esfriar, recheie com o doce de maçãs. Coloque o creme por cima do doce, cubra com o suspiro e leve ao fogo para dourar.

INGREDIENTES — DOCE DE MAÇÃS

4 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de água
	3 maçãs sem cascas em fatias finas

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo para cozinhar. Deixe esfriar. Utilize.

INGREDIENTES — CREME

1/2 litro de leite	1 caixa de pudim sabor baunilha
1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	100g de coco ralado

MODO DE FAZER

Faça um creme com o leite, o açúcar e o pudim; acrescente, fora do fogo, o coco ralado. Utilize.

INGREDIENTES — SUSPIRO

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

MODO DE FAZER

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

torta deliciosa de maçãs

Receita (nº 361) enviada por Da. Maria Elisa G. Monteiro, residente à rua 3 nº 415 — Rio Claro — SP

INGREDIENTES — MASSA

1/2 copo americano de açúcar	1 colher de sopa de fermento em pó
UNIÃO	100g de manteiga ou margarina
1 copo americano de farinha de trigo	1 gema
1 pitada de sal	1 colher de sopa de leite
	1 clara em neve

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes pela ordem indicada, sendo a clara por último, e mexa até ficar uniforme. A massa fica mole. Forre com ela o fundo e os lados de uma forma untada. Coloque o recheio, o creme de laranjas e leve ao forno moderado para assar. Depois de assada e fria, cubra com chantilly.

INGREDIENTES — RECHEIO

100g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal
2 gemas	1 copo americano de leite
1 colher de sopa bem cheia de maisena	2 maçãs sem cascas fatiadas finas

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, menos as maçãs, e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Depois de frio coloque sobre a massa e, por cima do creme, disponha as fatias de maçãs.

continua

INGREDIENTES — CREME DE LARANJAS

200g de açúcar UNIÃO
1 colher de sopa bem cheia de
maisena

1 1/2 copo americano de caldo de
laranjas

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo para engrossar. Utilize.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

torta de maçãs

Receita (n° 234) enviada por Da. Ione Atlas, residente à alameda Santos n° 1.217 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

100g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de rum
250g de farinha de trigo	1 colher de café de essência de baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó	100g de nozes picadas
1 pitada de sal	100g de passas sem sementes
125g de manteiga ou margarina	1 gema para pincelar
1 ovo	

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes secos, acrescente os ingredientes restantes, reservando as nozes e as passas, amasse bem e deixe descansar na geladeira por 1 hora. Para montar a torta, abra a massa e forre com ela o fundo e os lados de uma forma untada. Cubra a massa com as fatias de maçãs escorridas e frias, espalhe por cima as nozes e passas, cubra com tiras de massa em losangos, pincele com a gema e leve ao forno quente para assar. Depois de assada, regue com a calda que restou das maçãs engrossada no fogo.

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de açúcar UNIÃO	Água suficiente para cobrir as maçãs
Caldo de 1 limão	
7 maçãs sem cascas, sem sementes em fatias finas	

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar, o limão, as maçãs e a água, até cozinhar e ficarem macias. Escorra as maçãs e reserve a calda.

torta transparente de frutas

Receita (nº 321) enviada por Da. Diva Nunes Fernandes, residente à rua Paulo Franco nº 495, casa 1, Lapa — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

65g de açúcar UNIÃO	80g de manteiga ou margarina
250g de farinha de trigo	1 ovo
1/2 colher de chá de fermento em pó	500g de frutas frescas ou em calda escorridas e picadas para rechear
1 pitada de sal	
1 colher de chá de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes secos, acrescente os restantes amassando com as pontas dos dedos e comprima a massa entre as mãos até ficar homogênea. Estenda dois terços dessa massa no fundo de uma forma. Na massa restante, junte farinha que dê para formar um cordão (mais ou menos uma colher de sopa de farinha). Aperte esse cordão de massa nos lados da forma. Deve dar 3 cm de altura. Fure o fundo da massa com um garfo e leve ao forno quente por 20 minutos. Depois de assada e fria coloque o recheio e as frutas e cubra com a gelatina. Sirva gelada.

INGREDIENTES — RECHEIO

25g de açúcar UNIÃO	25g de manteiga ou margarina sem sal
1/2 pacote de pudim sabor baunilha	
1/4 de litro de leite	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar e o pó para pudim no leite, leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver. Tire do fogo e acrescente a manteiga ou margarina. Esfrie mexendo sempre para não criar crosta. Utilize.

INGREDIENTES — GELATINA

25g de açúcar UNIÃO	3 folhas de gelatina incolor
1/4 de litro de calda de fruta	1/2 xícara de chá de água fria

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar e a calda para ferver. Tire do fogo e junte a gelatina, previamente amolecida na água fria, espremida, mexendo bem. Deixe esfriar. Quando começar a engrossar, utilize.

Torta de Maçãs



Torta Transparente de Frutas



torta de coco napoleão

Receita (nº 377) enviada por Da. Silveria Marcucci Queiroz, residente à rua Regente Feijó nº 15 — Pirassununga — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	150g de manteiga
4 xícaras de chá de farinha de trigo	2 ovos
1 colher de chá de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes até ligar bem. Abra a massa direto numa forma de 30 cm, untada, cobrindo-a inteiramente. Reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO

8 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	1 litro de leite
3 gemas	1 coco ralado
4 colheres de sopa de maisena	1 lata de leite condensado

MODO DE FAZER

Misture o açúcar, as gemas, a maisena e o leite e leve ao fogo para engrossar. Tire do fogo e mexa até esfriar.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque o recheio sobre a massa reservada, polvilhe com o coco ralado, regue com o leite condensado. Leve para assar em forno quente. Depois de assada e fria, corte em quadrados.

torta cristalizada de ricota

Receita (nº 231) enviada por Da. Felícia Ribeiro Novaes, residente à rua Paulo de Faria nº 27, Tucuruvi — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	2 gemas
2 xícaras de chá de farinha de trigo	2 colheres de sopa de leite
100g de manteiga ou margarina	1 gema para pincelar
2 colheres de café de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e abra, com as mãos, direto no refratário em que vai ser assada a torta. Reserve as sobras de massa para decorar. Coloque sobre a massa crua o recheio, enfeite com tiras da sobra de massa, pincele com a gema e leve ao forno médio.

INGREDIENTES — RECHEIO

500g de ricota fresca amassada	50g de uvas-passa sem sementes
3 ovos ligeiramente batidos	50g de miolo de nozes moídas
1 lata de leite condensado	1 colher de café de essência de baunilha
100g de frutas cristalizadas	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes muito bem e utilize.

torta de coco delícia

Receita (nº 241) enviada por Da. Lydia Rubiano Marcelo, residente à rua Belo Horizonte nº 1.222 — Catanduva — SP

INGREDIENTES — MASSA

1 colher de sopa de açúcar UNIÃO	1 pitada de sal
200g de manteiga ou margarina	3 ovos
500g de farinha de trigo	1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes fazendo uma massa bem ligada. Divida a massa em partes e abra uma delas com o rolo e forre uma forma untada, própria para torta. Reserve.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

150g de açúcar UNIÃO	Raspa de 1/2 limão
3 gemas	500ml de leite
2 colheres de sopa de maisena	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar, as gemas, a maisena e a raspa de limão. Junte o leite, misture bem e leve ao fogo mexendo até engrossar. Deixe esfriar e utilize sobre a massa crua.

continua

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

500g de açúcar granulado

DOÇUCAR

2 xícaras de chá de água

1 colher de café de essência de
baunilha

1 coco ralado

3 gemas ligeiramente batidas

MODO DE FAZER

Faça com o açúcar e a água uma calda em ponto de fio, junte os ingredientes restantes e leve novamente ao fogo até o ponto de cocada mole. Espalhe essa cocada sobre o creme.

MONTAGEM DA TORTA

Depois de colocados o primeiro recheio sobre a massa crua e o segundo recheio, cubra com tiras feitas da massa reservada, uma bem junto da outra, pincele com a gema e leve ao forno quente. Desenforme depois de fria.

*Tortas
em
Camadas*

tortas em camadas

Torta especial de nozes.....	233
Torta de chocolate e crocante.....	234
Torta para o dia das mães.....	235
Torta húngara de nozes.....	236
Torta folhada.....	237
Minha torta de natal.....	239
Torta Moóca.....	240
Torta real.....	241
Torta de chocolate.....	245
Torta brigadeiro.....	247
Torta de natal.....	248
Torta de tâmaras.....	249
Torta delícia de amendoins.....	250
Biséé.....	251
Argola de amêndoas.....	252
Torta Alba.....	253
Torta finíssima de chocolate.....	254
Torta Farroupilha.....	255
Torta de chocolate.....	257
Torta de fécula.....	258
Torta de café Caboclo.....	259
Torta papão.....	260
Torta crocante.....	263
Torta de nozes com pudim de laranjas.....	265
Torta de gala.....	266
Torta alemã.....	267
Torta Napoleão.....	269
Torta de castanhas-do-Pará.....	270
Torta rainha.....	271
Torta de nozes e zabaione.....	272
Torta Maria Antonieta.....	273
Torta marasquino.....	275
Torta de chocolate e maçãs.....	276
Torta papo-de-anjo.....	277
Torta de massa folhada frita.....	278
Torta rei-rainha.....	281
Torta de café e castanhas de caju.....	282
Torta de coco branca e amarela.....	283
Torta deliciosa de amêndoas.....	284
Torta do céu.....	285
Torta ilônia.....	286
Torta especial de chocolate.....	287
Torta finíssima de massa folhada.....	289
Torta de massa folhada.....	291
Pão-de-ló com merengue.....	293

torta especial de nozes

Receita (nº 210) enviada por Da. Benedita Lima de Oliveira, residente em Novo Horizonte — SP

INGREDIENTES — MASSA

150g de açúcar UNIÃO	1 colher de café de fermento em pó
6 ovos	Licor de cacau para umedecer a torta
100g de nozes moídas	Nozes moídas para decorar
75g de farinha de rosca	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e acrescente o restante, mexendo bem mas sem bater. Divida a massa por duas formas de 25 cm de diâmetro, untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno com calor moderado. Desenforme depois de esfriarem, umedeça cada placa com o licor, recheie e cubra com o glacê, decorando com as nozes moídas.

INGREDIENTES — RECHEIO

100g de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de maisena	1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de chocolate em pó	100g de nozes moídas

MODO DE FAZER

Reserve as nozes, bata o restante no liquidificador e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e acrescente as nozes. Utilize.

INGREDIENTES — GLACÊ

100g de açúcar de confeitiro	1 lata de creme de leite gelado e sem soro
GLAÇÚCAR	1 colher de café de essência de baunilha
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. Continue batendo e vá juntando o creme de leite. No fim, a baunilha. Utilize.

torta de chocolate e crocante

Receita (nº 201) enviada por Da. Jandira Araujo, Caixa Postal nº 8.610 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de canela em pó
6 ovos	Amêndoas reservadas para decorar
2 xícaras de chá de farinha de rosca	
2 colheres de sopa de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes passando-os juntos pela peneira. Misture sem bater e divida por duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Asse em forno moderado. Depois de frio, recheie, cubra e decore.

INGREDIENTES — RECHEIO

150g de açúcar UNIÃO	200g de chocolate meio amargo em tablete e picado
1 ovo	1 colher de café de essência de baunilha
1 colher de sopa de chocolate em pó	O crocante todo
100g de manteiga ou margarina sem sal	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com o ovo até dobrar o volume. Junte os ingredientes restantes e bata bem. Utilize.

INGREDIENTES — CROCANTE

100g de açúcar granulado	1/2 xícara de chá de água
DOÇUCAR	100g de amêndoas sem pele

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até atingir o ponto de caramelo claro. Junte as amêndoas (reserve 15 para decorar) e deixe acentuar a cor. Despeje em pedra untada, deixe esfriar e passe no moedor ou com o rolo de macarrão até ficar em farofa fina. Misture no recheio.

INGREDIENTES — COBERTURA

200g de açúcar de confeitiro	1 clara sem bater
GLAÇUCAR	Licor de cacau suficiente para dar ponto
50g de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes acrescentando o licor aos poucos até obter uma consistência cremosa. Utilize.

torta para o dia das mães

Receita (nº 213) enviada por Da. Júlia Niake, residente à avenida Nossa Senhora do Rocio nº 606 — Cornélio Procopio — PR

INGREDIENTES — MASSA

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de fécula de batata
1 xícara de chá de manteiga ou margarina	3 xícaras de chá de farinha de trigo
5 gemas	1 colher de sopa de fermento em pó
Raspa de 1 laranja	1 pitada de sal
1 copo americano de caldo de laranja	5 claras
	Coco ralado ou em flocos para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Vá acrescentando as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Retire da batedeira e adicione os ingredientes restantes, alternando o caldo de laranja com as farinhas peneiradas juntas com o fermento e o sal. No fim, as claras misturadas sem bater. Coloque em forma redonda untada, forrada com papel também untado e polvilhada com farinha. Asse no forno com calor moderado. Depois de frio corte em duas partes, recheie, cubra e decore com o coco e coloque no centro uma orquídea, ou uma rosa vermelha.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 lata de leite condensado	4 colheres de sopa de nozes picadas
4 gemas	1 colher de chá de essência de baunilha
1 vidro pequeno de leite de coco	

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o leite condensado com as gemas e o leite de coco, mexendo sempre até se descolar do fundo da panela. Retire do fogo e acrescente as nozes e a baunilha. Utilize.

INGREDIENTES — GLACÊ

4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	1 lata de creme de leite gelado e sem soro
2 claras	
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina sem sal	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. À parte bata a manteiga ou margarina, junte o creme de leite, mexendo sem bater. Junte as duas misturas, mexendo delicadamente. Utilize.

torta húngara de nozes

Receita (nº 223) enviada por Da. Alba Coelho, residente à rua Gonçalves Dias nº 1.071 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

200g de açúcar UNIÃO	4 colheres de sopa de farinha de
8 ovos	rosca
200g de nozes moídas	Nozes para decorar
100g de chocolate meio amargo em tablete e ralado	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes, misturando tudo sem bater. Asse no forno com calor moderado, distribuindo a massa por duas formas iguais untadas e forradas com papel também untado. Desenforme depois de frio, recheie e cubra com o chantilly, decorando com as nozes.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

torta folhada

Receita (nº 217) enviada por Da. Odete Rodrigues, residente à rua 15 de Novembro nº 65, Banco Auxiliar de São Paulo — São José dos Campos — SP

INGREDIENTES — MASSA

300g de farinha de trigo	1 colher de sopa de vinagre
1 colher de sopa de margarina	1 xícara de chá de água gelada
1 gema	185g de margarina
1 colher de chá rasa de sal	

MODO DE FAZER

Reserve os 185g de margarina, junte a farinha com o restante dos ingredientes e amasse até obter uma massa lisa e macia. Deixe descansar 1 hora, fora da geladeira. Divida a margarina em três partes. Abra a massa com 1/2 cm de espessura, passe uma parte da margarina, dobre em três partes e deixe descansar por 10 minutos na geladeira. Repita esta operação por mais duas vezes. Estenda a massa o mais fina possível e recorte cinco discos iguais. Perfure a massa com um palito, coloque cada disco sobre as costas de uma forma molhada e asse em forno moderado. Reserve para rechear e cobrir.

INGREDIENTES — RECHEIO

75g de açúcar UNIÃO	100g de manteiga ou margarina sem sal
2 gemas	125g de creme de leite fresco e gelado
40g de farinha de trigo	1 cálice de rum
1/2 litro de leite	50g de chocolate em pó
1 colher de café de essência de baunilha	Castanhas de caju picadas e torradas para decorar
100g de açúcar de confeitiro	
GLAÇUCAR	

MODO DE FAZER

Bata os três primeiros ingredientes, junte o leite e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, junte a baunilha e deixe esfriar. À parte bata o GLAÇUCAR com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Misture o creme de leite aos poucos e batendo sempre. Acrescente o rum e junte ao creme de gemas reservado. Depois de tudo bem ligado, divida o creme em três partes. Tome duas partes de creme e misture o chocolate.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

200g 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 um disco de massa no prato escolhido, cubra com uma camada do creme de chocolate e sobreponha outro disco de massa. Sobre este, coloque uma camada de creme amarelo. Repita esta operação até terminar com a última de creme de chocolate, usando este creme também nas laterais da torta. Guarneça com as castanhas de caju e decore com chantilly.

minha torta de natal

Receita (n° 257) enviada por Da. Terezinha Amin Ghanen, residente à rua Abdon Batista n° 172 — Joinville — SC

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar UNIÃO	4 colheres de sopa de farinha de rosca
10 ovos	
400g de castanhas-do-Pará moídas sem pele	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e junte os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Coloque em duas formas iguais de 27 cm de diâmetro, untadas e forradas com papel também untado. Asse com calor moderado. Depois de prontas, deixe esfriar e desenforme. Ensope a primeira camada de torta com a calda, já no prato escolhido, cobrindo com a segunda que também é ensopada pela calda. Cubra com o merengue.

INGREDIENTES — CALDA DE OVOS

2 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇUCAR	1 xícara de chá de água
	4 gemas passadas pela peneira

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Deixe esfriar, misture as gemas e leve ao fogo para engrossar. Utilize.

INGREDIENTES — MERENGUE

8 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR	4 claras
--	----------

MODO DE FAZER

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

torta moóca

Receita (nº 263) enviada por Da. Glória Marinho de Castro, residente à rua Piauí nº 1.246, ap. 81 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MERENGUES

12 colheres de sopa bem cheias de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR 6 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem firme. Faça os suspiros pequenos e asse com calor muito brando, colocando a massa em forma untada e polvilhada com farinha.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar 1 xícara de chá de café CABLOCO
UNIÃO bem forte e frio
3 gemas 1 xícara de chá de amêndoas
250g de manteiga ou margarina sem moídas sem pele
sal

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e a manteiga ou margarina, até obter um creme fofo e claro. Junte o café e as amêndoas. Reserve.

INGREDIENTES — GLACÊ DE CHOCOLATE

3 colheres de sopa de açúcar 1 colher de sopa de manteiga ou
UNIÃO margarina
3 colheres de sopa de chocolate em 1 xícara de chá de leite
pó

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo para engrossar. Deixe esfriar e utilize.

MONTAGEM DA TORTA

Forre uma forma com papel de alumínio. Arrume uma camada de suspiros, uma de creme e outra de suspiros. Coloque na geladeira. Depois de firme e gelada, desenforme e cubra com o glacê de chocolate.

torta real

Receita (nº 207) enviada por Da. Leda da Câmara Jaeger, residente à rua Dinarte Ribeiro nº 45, ap. 11 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — PAPOS-DE-ANJO

24 gemas

MODO DE FAZER

Bata as gemas até dobrarem o volume e ficarem claras e fofas. Coloque em duas formas de aro removível, untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno com calor moderado. Quando estiverem crescidas e ligeiramente douradas, retire do forno e jogue a calda com elas ainda nas formas e deixe esfriar.

INGREDIENTES — CALDA

500g de açúcar granulado

DOÇUCAR

2 copos americanos de água

1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

continua

INGREDIENTES — COCADA

500g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

2 copos americanos de água
1 coco ralado

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Junte o coco e deixe no fogo até aparecer o fundo da panela. Reserve.

INGREDIENTES — FIOS DE OVOS

1kg de açúcar granulado
DOÇÚCAR
3 copos americanos de água

18 gemas à temperatura ambiente e
passadas pela peneira

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA TORTA

Coloque um **papo-de-anjo** no prato escolhido. Cubra com a cocada, deixando uma pequena porção para decorar. Monte o segundo **papo-de-anjo**. Cubra com os fios de ovos, deixando no centro um pequeno espaço para formar um círculo de cocada. Circunde a torta com pequenos ninhos de fios de ovos, recheados com doce de coco.

Torta Mecca



Torta Real



torta de chocolate

Receita (n° 225) enviada por Da. Genésia Di Domenico Ignácio, residente à rua Dr. Rodrigues de Azevedo n° 437 — Lorena — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 colheres de sobremesa de fermento em pó
1 xícara de chá de manteiga ou margarina	1 xícara de chá de chocolate em pó
4 gemas	1 colher de café de essência de baunilha
1 1/2 xícara de chá de leite	4 claras em neve
2 xícaras de chá de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Acrescente as gemas e os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada, sendo a farinha peneirada com o fermento. Asse em duas assadeiras n° 1, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Depois de esfriar, recheie e cubra, decorando com os fios de ovos.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO
2 colheres de sopa de mel
1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de chocolate em pó
2 colheres de sopa de manteiga ou
margarina

MODO DE FAZER

Reserve a manteiga ou margarina. Junte os ingredientes restantes e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a manteiga ou margarina e mexa bem. Utilize.

INGREDIENTES — FIOS DE OVOS

1kg de açúcar granulado
DOÇUCAR
1/2 litro de água
12 gemas à temperatura ambiente e
passadas pela peneira

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 fraco. Coloque uma porção de gemas, sem bater, no funil próprio e deixe os fios tombarem na calda fervente, fazendo movimentos circulares. Depois vá retirando os fios para uma peneira de taquara e borrifando-os com água fria. Repita a mesma operação até terminarem as gemas. Cõe a calda por um guardanapo, adicione a baunilha, deixe esfriar e nela mergulhe os fios de ovos que devem já estar frios. Antes de cobrir a torta, deixe-os escorrer bem. Aconselhamos a fazer os fios de ovos no dia anterior.

torta brigadeiro

Receita (nº 239) enviada por Da. Zélia Calheiros de Aguiar, residente à rua Paulista nº 57, Vila Rio Branco — Jundiá — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

200g de farinha de trigo	1 colher de chá rasa de sal
200g de manteiga ou margarina	1 colher de chá de vinagre
9 colheres de sopa de água gelada	Chocolate granulado para decorar
1 gema	

MODO DE FAZER

Misture a farinha com uma colher de sopa de manteiga ou margarina, retirada dos 200g. Junte os ingredientes restantes, reservando a manteiga ou margarina e amasse como massa de pastel. Deixe descansar por 1 hora fora da geladeira. Divida a manteiga ou margarina em três partes iguais. Abra a massa em retângulo com a espessura de 1/2 cm. Passe uma porção de manteiga ou margarina, dobre em três e deixe descansar 10 minutos, na geladeira. Repita o processo até terminarem as partes restantes. Abra a massa com o rolo, divida em duas partes iguais, coloque cada uma em formas iguais e cubra com a cocada. Asse no forno com calor moderado.

INGREDIENTES — COCADA

300g de açúcar UNIÃO	1 coco ralado
3 gemas	
1 colher de sopa de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e a manteiga ou margarina, até obter um creme fofo e claro. Junte o coco e misture bem. Utilize.

INGREDIENTES — BRIGADEIRO

1 lata de leite condensado	1 colher de sopa bem cheia de chocolate em pó
A mesma medida de leite	

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Passe para um prato untado e deixe esfriar. Utilize.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma parte da massa no prato escolhido. Cubra com uma camada de brigadeiro. Coloque a outra massa, ajuste bem e cubra as laterais com brigadeiro. Decore o tampo com o chocolate granulado.

torta de natal

Receita (nº 227) enviada por Da. Rosa Mansur Kamaroski, residente à rua dos Palatinos nº 118, Cajuru — Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

100g de chocolate meio amargo	200g de passas sem sementes
1 xícara de chá de leite	300g de laranjas glaçadas
500g de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa de canela em pó
400g de manteiga ou margarina	1 colher de sopa de fermento em pó
12 gemas	100g de maisena
6 claras em neve	400g de farinha de trigo
1 cálice de conhaque	50g de nozes moídas para decorar
1 cálice de vinho do Porto	
200g de amêndoas sem pele e moídas	

MODO DE FAZER

Dissolva o chocolate no leite em fogo brando. Reserve para esfriar. Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Junte as gemas e as claras, bata bem. acrescente o chocolate e misture os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Divida a massa por três formas iguais, untadas e forradas com papel também untado, e leve para assar em forno com calor moderado. Desenforme depois de esfriar, coloque o recheio unindo as três camadas e cubra com o merengue.

INGREDIENTES — RECHEIO

2 vidros de geléia de damascos

MODO DE FAZER

Desfaça a geléia, batendo-a com uma colher. Utilize.

INGREDIENTES — MERENGUE

8 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR 4 claras

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com as claras e bata bem até obter um merengue firme. Cubra a torta e decore com as nozes.

torta de tâmaras

Receita (n° 243) enviada por Da. Angela Di Rienzo Bifulco, residente à rua Br. P. Carneiro n° 212, Barra Funda — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar UNIÃO	300g de nozes moidas
1 pitada de sal	250g de farinha de trigo
6 ovos	250g de tâmaras picadas
1 pitada de noz-moscada	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com o sal e os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e junte os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada, mexendo sem bater. Despeje a massa em duas assadeiras n° 1, untadas e forradas com papel também untado e asse no forno, com calor moderado. Desenforme depois de esfriar e recheie com o creme de confeitiro e cubra com chantilly.

INGREDIENTES — CREME DE CONFEITEIRO

250g de açúcar UNIÃO	3 gemas
75g de farinha de trigo	1/2 litro de leite
1 pitada de sal	1 casca de limão

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao liquidificador, menos a casca de limão. Passe para a panela e leve ao fogo brando, com o limão, mexendo sempre, até engrossar. Retire a casca de limão e deixe amornar para utilizar.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

Receita (n° 245) enviada por Da. Célia Martinez Ehlert, residente à rua Patagônia n° 197, Vila Bom Jesus — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	7 colheres de sopa de farinha de rosca
9 ovos	
200g de amendoins torrados e moídos	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofo e clara. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Coloque a massa em duas formas iguais de aro removível, untadas e forradas com papel também untado. Asse com calor moderado. Desenforme depois de esfriar, recheie e cubra.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar granulado DOÇUCAR	1 copo americano de água 9 gemas passadas pela peneira
-------------------------------------	---

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar e acrescente as gemas. Leve de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossarem. Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA

300g de açúcar de confeiteiro GLAÇUCAR	100g de amendoins torrados e moídos para decorar
6 claras	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Cubra a torta e decore com os amendoins.

biséé

Receita (nº 256) enviada por Da. Alita Neves, residente à rua Lúlia nº 130, ap. 12 — Santos — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de chocolate em pó
4 ovos	1/2 xícara de chá de caldo de laranja
150g de farinha de trigo	Chocolate granulado para decorar
50g de maisena	
1 colher de chá de fermento em pó	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofo e clara. Passe as farinhas, o fermento e o chocolate pela peneira por três vezes e junte à massa, mexendo sem bater, alternando com o caldo de laranja. Despeje em duas formas de aço removível, untadas e forradas com papel também untado. Forno com temperatura moderada. Deixe esfriar, desenforme e reserve.

INGREDIENTES — MERENGUE

6 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	3 claras
---	----------

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter uma massa espessa e firme. Asse numa das formas usadas para a massa, untada e forrada com papel também untado. Forno com temperatura branda. Desenforme ainda quente e reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA TORTA

Coloque, no prato escolhido, uma camada da torta, uma de chantilly, uma de merengue, outra de chantilly, e nova camada da torta com o chantilly restante, cubra e decore com chocolate.

argola de amêndoas

Receita (nº 258) enviada por Da. Yolanda Hilker, Caixa Postal nº 30.534 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

180g de açúcar UNIÃO	150g de amêndoas moídas sem pele
150g de manteiga ou margarina	70g de farinha de rosca
5 gemas	Amêndoas em lascas e torradas
Raspa e caldo de 1 limão	para decorar
1 colher de sopa de kirsch	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme fofo e claro. Continue batendo e acrescente as gemas, uma a uma. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Coloque a massa numa forma de buraco bem grande (Savarin) untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse com calor moderado e, no dia seguinte, abra a torta ao meio, recheie e cubra, guardando com as amêndoas.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

1/4 de litro de leite	1 colher de chá de essência de
2 gemas	baunilha
3 colheres de sopa de farinha de	150g de manteiga ou margarina sem
trigo	sal
6 colheres de sopa de açúcar	
UNIÃO	

MODO DE FAZER

Reserve meio copo de leite e nele dissolva as gemas e a farinha. Leve o leite restante com o açúcar para ferver. Junte então à primeira mistura e mexa bem até engrossar. Retire do fogo, acrescente a baunilha, a manteiga ou margarina e deixe esfriar, batendo de vez em quando para não criar película. Utilize.

torta alba

Receita (n° 270) enviada por Da. Alba Maya, residente à rua Duque de Caxias n° 973 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de farinha de rosca
8 ovos	
250g de castanhas-do-Pará	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Leve a assar em forno brando, colocando a massa numa forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Depois de esfriar, desenforme, cubra com o recheio de coco. Sobre este coloque o recheio de ovos e cubra com uma camada grossa de merengue. Leve de novo ao forno por 10 minutos, só para dourar o merengue. Sirva bem frio.

INGREDIENTES — RECHEIO DE COCO

1 1/2 xícara de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	1 xícara de chá de água
	1 coco pequeno ralado

MODO DE FAZER

Junte o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de fio. Acrescente o coco e deixe no fogo até aparecer o fundo da panela. Utilize.

INGREDIENTES — RECHEIO DE OVOS

8 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	6 gemas
	1/2 xícara de chá de leite

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Utilize.

INGREDIENTES — MERENGUE PARA COBERTURA

12 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	6 claras em neve
---	------------------

MODO DE FAZER

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

torta finíssima de chocolate

Receita (nº 275) enviada por Da. Adélia Gomes, residente à rua Mateus Leme nº 631
— Curitiba — PR

INGREDIENTES — MASSA

8 colheres de sopa de açúcar	4 colheres de sopa de chocolate em pó
UNIÃO	
8 ovos	1 colher de chá de fermento em pó
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 da batedeira e acrescente os ingredientes restantes, previamente peneirados juntos. Mexa sem bater, misturando tudo muito bem. Coloque para assar em forno moderado, numa forma untada e forrada com papel também untado, durante cerca de 35 minutos. Deixe esfriar, desenforme, abra em dois e recheie, cubra e decore a gosto.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de castanhas-do-Pará moídas
1/2 lata de leite evaporado	
3 gemas	
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

Reserve as castanhas e bata o restante no liquidificador. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo e acrescente as castanhas. Deixe esfriar e utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA

1/2 lata de leite evaporado	2 tabletes grandes de chocolate meio amargo
-----------------------------	---

MODO DE FAZER

Junte o leite com o chocolate picado e leve ao banho-maria, mexendo até engrossar. Utilize.

torta farroupilha

Receita (nº 272) enviada por Da. Ana Lúcia França, residente à rua João M. Carlos nº 38 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — 1ª MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	1 xícara de chá de farinha de trigo
4 ovos	1 colher de sopa de fermento em pó
6 colheres de sopa de café UNIÃO bem forte	1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Despeje numa forma redonda, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Desenforme depois de esfriar e reserve.

INGREDIENTES — 2ª MASSA

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

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Retire da batedeira e acrescente as nozes, mexendo sem bater. Asse na mesma forma da primeira massa. Forno brando.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

7 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	6 gemas
	1/2 xícara de chá de leite

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes, passe pela peneira e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Reserve.

continua

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

2 colheres de sopa de açúcar	300g de ameixas-pretas picadas
UNIÃO	1 colher de sopa de maisena
2 xícaras de chá de água	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água e as ameixas. Quando estiverem bem desfeitas, acrescente a maisena dissolvida num pouco de água, e deixe engrossar, mexendo sempre. Reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	1 colher de café de essência de baunilha
200g 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.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque a primeira massa no prato escolhido. Cubra com o primeiro recheio, depois com o segundo recheio, e termine com a segunda massa. Cubra tudo com chantilly e conserve na geladeira, antes de servir.

torta de chocolate

Receita (nº 286) enviada por Da. Therezinha Antonelli, residente à rua Alferes Raimundo nº 203 — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 1/2 xícara de chá de leite
1 1/2 xícara de chá de manteiga ou margarina	1 colher de sopa de fermento em pó
4 gemas	2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de mel	4 claras em neve
1 xícara de chá de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, acrescente as gemas sem parar de bater. Junte o mel e o chocolate e retire da batedeira. Adicione os ingredientes restantes mexendo sem bater. Asse com temperatura moderada, em duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado. Depois de pronto, deixe esfriar e desenforme.

INGREDIENTES — RECHEIO

400g de açúcar granulado	3 gemas batidas
DOÇUCAR	1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 copo americano de água de coco (se faltar, complete com água comum)	1 colher de café de essência de baunilha
1 coco ralado	

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água de coco até atingir o ponto de fio. Junte os ingredientes restantes, menos a baunilha, e leve de novo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e junte a baunilha. Utilize.

INGREDIENTES — CALDA

150g de açúcar UNIÃO	2 colheres de sopa de manteiga
150g de chocolate em pó	1 colher de sopa de mel
1/2 copo americano de leite	

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo brando e deixe engrossar. Utilize.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma parte da torta no prato escolhido. Cubra com o recheio e, sobre este, metade da calda. Cubra com a outra parte da torta e despeje a calda restante. Sirva frio.

torta de fécula

Receita (nº 296) enviada por Da. Malvina Cury, residente à rua José Bonifácio nº 372 — Bariri — SP

INGREDIENTES — MASSA

8 colheres de sopa de açúcar	1 colher de sopa rasa de fermento em pó
UNIÃO	Coco ralado para polvilhar
6 ovos	
100g de fécula de batata	
1 colher de sopa bem cheia de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes passados juntos pela peneira, mexendo sem bater. Coloque em duas formas redondas de 25 cm de diâmetro, untadas e forradas com papel também untado. Forno com temperatura moderada. Desforme depois de esfriar, recheie, cubra e polvilhe com o coco.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 copo americano de açúcar	1/4 de litro de leite
UNIÃO	200g de manteiga ou margarina sem sal
2 gemas	1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de farinha de trigo	
1 colher de sopa de maisena	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas. Junte as farinhas e acrescente o leite. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, junte a manteiga ou margarina, a baunilha, e bata bem até ficar fino e ligado. Deixe esfriar, batendo de vez em quando.

INGREDIENTES — COBERTURA DE MARSHMALLOW

3 xícaras de chá de açúcar granulado DOÇÚCAR	3 claras
2 xícaras de chá de água	1 colher de café de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Jogue sobre as claras em neve, e continue batendo até ficar firme. Aromatize com a baunilha e cubra a torta, enquanto ainda estiver mole.

torta de café caboclo

Receita (n° 266) enviada por Da. Maria Aparecida G. de Freitas, residente à avenida 9 de Julho n° 5.994, ap. 3 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

8 colheres de sopa de açúcar	6 claras em neve
UNIÃO	1 pitada de sal
8 gemas	200g de chocolate de cobertura em
2 colheres de sopa de chocolate em pó	lascas para decorar
3 colheres de café, de café	
CABOCLO em pó	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas, até obter um creme fofo e claro. Junte os ingredientes restantes pela ordem indicada, sendo as claras batidas com o sal, apenas misturando, sem bater. Leve ao forno quente, em forma untada e polvilhada com farinha. Depois de fria, corte ao meio, recheie e cubra toda a torta, decorando com as lascas de chocolate.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

4 colheres de sopa de açúcar	1 colher de chá de essência de
UNIÃO	baunilha
2 gemas	4 colheres de sopa de chocolate em
1 colher de sopa de farinha de trigo	pó
1 xícara de chá de café CABOCLO, coado bem forte	250g de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE FAZER

Misture os seis primeiros ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar bem. A parte, bata a manteiga ou margarina até ficar fofo e clara, junte aos poucos o creme de café frio, batendo até ficar homogêneo. Utilize.

torta papão

Receita (nº 268) enviada por Da. Regina Pellissari, residente à rua Visc. de Nacar nº 181 — Ponta Grossa — PR

INGREDIENTES — PAPO-DE-ANJO

12 gemas
2 xícaras de chá bem cheias de
açúcar granulado DOÇÚCAR

1 1/2 xícara de chá de água

MODO DE FAZER

Bata as gemas até dobrarem de volume. Leve ao forno brando em forma untada e forrada com papel também untado. Faça com o açúcar e a água uma calda em ponto de fio que deve ser derramada sobre o papo-de-anjo assado. Reserve.

INGREDIENTES — MERENGUE

650g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR

10 claras

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem firme. Leve ao forno brando em duas formas untadas, iguais à do papo-de-anjo.

INGREDIENTES — CREME DE DAMASCOS

250g de damascos secos
1 xícara de chá de água

200g de açúcar UNIÃO
50g de miolo de nozes para decorar

MODO DE FAZER

Deixe os damascos de molho na água por 2 horas. Leve ao fogo com o açúcar até amolecerem. Bata no liquidificador. Divida em duas partes e reserve.

INGREDIENTES E MODO DE FAZER — CHANTILLY

Vide receita nº 214 à página 22.

MONTAGEM DA TORTA

No prato de servir coloque um disco de merengue, uma parte do creme de damascos, o papo-de-anjo, o restante do creme de damascos, o outro merengue, cubra tudo com o chantilly e decore com os miolos de nozes.

Torta de Café Caboclo



Torta Papão



torta crocante

Receita (nº 301) enviada por Da. Maria Aparecida de Ujhôa Cintra D'Angelo, residente à rua Loeffgren nº 1.241, casa 26 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO
5 claras
3 gemas

1 colher de chá de canela em pó
1 colher de sopa de chocolate em pó
1 xícara de chá de farinha de rosca

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras e as gemas até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e junte os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Coloque numa forma untada e forrada com papel também untado e asse no forno, com calor moderado. Depois de esfriar, desenforme, corte em duas placas, recheie, cubra e decore com crocante.

INGREDIENTES — RECHEIO

200g de açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR
2 ovos
1 colher de sopa de chocolate em pó
Metade do crocante preparado

1 colher de café de essência de baunilha
150g de manteiga
100g de chocolate de leite em tablete picado

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Junte os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada e batendo sempre a cada adição. Utilize.

continua

INGREDIENTES — CROCANTE

150g de açúcar granulado

DOÇUCAR

1/2 xícara de chá de água

150g de amêndoas sem pele e
ligeiramente torradas

1 colher de café de manteiga ou
margarina sem sal

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter um ponto de caramelo bem claro. Junte as amêndoas e a manteiga ou margarina e deixe caramelar um pouco mais. Despeje na pedra untada e, depois de esfriar, passe na máquina de moer ou esmague com o rolo de macarrão.

INGREDIENTES — COBERTURA

300g de açúcar de confeitiro

GLAÇUCAR

2 colheres de sopa de chocolate em
pó

2 claras

2 colheres de sopa de licor de cacau

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes, misturando sem bater. Passe esta cobertura sobre o tampo e laterais da torta. Salpique com o crocante restante.

torta de nozes com pudim de laranjas

Receita (nº 304) enviada por Da. Célia Jelloso Christi, residente à rua Conde de Porto Alegre nº 448, ap. 14 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO Nozes para decorar
12 claras
750g de nozes pesadas com a casca
e moidas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até ficar bem fofo e misture levemente as nozes, reservando uma xícara de chá. Leve ao forno brando, em duas formas iguais untadas.

INGREDIENTES — PUDIM DE LARANJAS

1/2 xícara de chá 6 ovos
de açúcar UNIÃO Caldo de 2 laranjas
12 gemas

MODO DE FAZER

Bata ligeiramente o açúcar, as gemas, os ovos e junte o caldo de laranjas. Leve ao forno na mesma forma em que foi assada a massa, bem untada, por mais ou menos 45 minutos. Depois de assado, deixe esfriar bem, passe uma faca ao redor do pudim e desenforme.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada da massa de nozes, sobreponha com uma camada de chantilly e metade das nozes reservadas, uma camada de pudim de laranjas, uma camada de chantilly e o restante das nozes, uma camada da massa de nozes. Cubra com chantilly e enfeite com metade de nozes.

torta de gala

Receita (n° 326) enviada por Da. Lydiá N. Alves, residente à rua Eduardo Lane n° 380 — Campinas — SP

INGREDIENTES — MASSA

100g de açúcar UNIÃO	100g de castanhas-do-Pará moídas
100g de manteiga ou margarina sem sal	3 colheres de sopa de farinha de rosca
6 gemas	6 claras em neve
50g de chocolate em pó	

MODO DE FAZER

Bata bem o açúcar, a manteiga ou margarina e gemas. Junte os outros ingredientes sem bater, por último as claras. Leve ao forno por 30 minutos em duas formas iguais untadas, forradas com papel também untado.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	2 colheres de chá de manteiga ou margarina sem sal
3/4 de xícara de chá de leite	1 colher de chá de essência de baunilha
100g de chocolate meio amargo, em tablete, picado	
1 pitada de sal	

MODO DE FAZER

Faça um mingau com o açúcar, leite, chocolate e sal. Tire do fogo, junte a manteiga ou margarina e deixe amornar. Acrescente a baunilha e bata até ficar grosso e cremoso. Recheie entre as duas partes da massa e cubra totalmente com o restante do creme.

torta alemã

Receita (nº 309) enviada por Da. Maria Luiz, residente à rua da Moóca nº 1.932
— São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

3 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de sopa rasa de bicarbonato de sódio
6 ovos	1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 colher de sopa de mel	1 1/2 copo americano de leite
1 colher de sopa de óleo	Caldo de 1 limão
1 xícara de chá de manteiga ou margarina	
4 xícaras de chá de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos, junte os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. No fim, acrescente o leite previamente misturado com o limão. Asse com temperatura moderada, numa forma untada e forrada com papel também untado. Depois de desenformado e frio, recheie e cubra, decorando a gosto.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

200g de damascos	1 lata de leite condensado
200g de ameixas-pretas picadas	1 xícara de café de vinho branco
2 copos americanos de água	1 xícara de café de caldo de limão

MODO DE FAZER

Ferva os damascos e as ameixas com água até ficarem macios e a água secar. Acrescente os ingredientes restantes, deixe engrossar e utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA

6 colheres de sopa de açúcar	5 colheres de sopa de chocolate em pó
UNIÃO	1 cálice de vinho branco
2 copos americanos de leite	
100g de manteiga ou margarina	

MODO DE FAZER

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

torta napoleão

Receita (nº 331) enviada por Da. Nair Loureiro Coimbra, residente à avenida Tte. Névio Baracho nº 264, ap. 11 — São José dos Campos — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	1/2 xícara de chá de leite
125g de manteiga ou margarina	1/2 colher de sopa de fermento em pó
2 ovos	
1 pitada de sal	400g de farinha de trigo
1 colher de café de essência de baunilha	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina. Junte os ingredientes restantes, amassando bem até obter uma massa lisa. Cubra e deixe descansar 1 hora. Abra bem fina, com o rolo, corte em rodelas do tamanho de uma forma redonda, fure com garfo e asse em forno quente até dourar. Deixe esfriar e reserve.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

250g de açúcar UNIÃO	1/2 copo americano de leite
1 litro de leite	1/2 copo americano de farinha de trigo
1 pitada de sal	
4 gemas	1 colher de chá de essência de baunilha
250g de açúcar UNIÃO	

MODO DE FAZER

Misture o açúcar (250g) com o leite (1 litro) e o sal e leve ao fogo para ferver. Bata separadamente as gemas com o açúcar (250g), junte o leite (1/2 copo) e a farinha. Quando o leite (1 litro) estiver fervendo, retire a panela do fogo, junte a mistura de gemas e leve ao fogo, mexendo, até ferver novamente. Retire do fogo, junte a baunilha e deixe esfriar. Utilize.

MONTAGEM DA TORTA

Moa grosso um disco de massa e reserve. Monte a torta com os discos de massa restantes e o creme, cubra tudo com o creme e polvilhe com o disco moído. Sirva gelado.

torta de castanhas-do-pará

Receita (n° 334) enviada por Da. Elizete O. Nascimento, residente à rua Prof. João Cândido n° 333, 6° andar, ap. C — Londrina — PR

INGREDIENTES — MASSA

300g de açúcar UNIÃO
9 ovos

300g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até crescer bem e ficar fofo. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo sem bater. Leve ao forno em duas formas iguais e untadas, forradas com papel também untado. Depois de assadas e frias, corte cada uma ao meio e recheie, cubra com a cobertura e salpique com as castanhas reservadas.

INGREDIENTES — RECHEIO

7 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
7 gemas
150g de manteiga ou margarina
sem sal

200g de castanhas-do-Pará torradas
e raladas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar, as gemas e a manteiga ou margarina até ficar bem cremoso. Recheie as massas com esse creme, salpicando com as castanhas. Reserve um pouco de castanhas para a decoração final.

INGREDIENTES — COBERTURA

3 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
2 colheres de sopa de manteiga ou
margarina sem sal
1 colher de café de essência de
baunilha

1/2 colher de chá de fermento em
pó
1 lata de creme de leite gelado sem
soro
1 clara em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme bem claro, junte a baunilha, o fermento e o creme de leite. Bata durante 5 minutos. Acrescente, apenas misturando, a clara. Utilize.

torta rainha

Receita (nº 337) enviada por Da. Wainer Dornelles, residente à rua Voltaire Piers nº 150, Partenon — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MASSA DE SUSPIROS

18 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras
Raspa de 1 limão

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes até obter um merengue bem firme. Faça pequenos suspiros sobre uma assadeira forrada com papel, sem untar, e leve ao forno brando para secarem. Depois de assados, espere que esfriem para utilizar.

INGREDIENTES — RECHEIO

180g de açúcar granulado
DOÇÚCAR

1 xícara de chá de água
6 gemas passadas pela peneira

1 xícara de chá de leite
1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Faça com o açúcar e a água uma calda em ponto de fio. Deixe amornar e junte as gemas misturadas com o leite, misture e leve ao fogo, mexendo, até engrossar. Tire do fogo e junte a baunilha. Deixe esfriar. Utilize.

INGREDIENTES — CHANTILLY

2 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
300g de creme de leite fresco e
gelado

1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA TORTA

Monte o prato com camadas de suspiros e creme, sendo a última camada de suspiros. Cubra com chantilly.

torta de nozes e zabaione

Receita (nº 353) enviada por Da. Linda C. Klovrza, residente à rua Nhambiquaras nº 597 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	4 colheres de sopa de farinha de trigo
6 ovos	Nozes inteiras para decorar
200g de nozes moídas	
150g de amêndoas moídas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Leve para assar em forma untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Depois de pronta e fria, corte em três camadas. Coloque o recheio, cubra com o mesmo e decore com as nozes.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

150g de açúcar UNIÃO	250g de creme de leite batido
6 gemas	
15 colheres de sopa de vinho marsala ou do Porto	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa fofa e clara. Junte o vinho e leve ao banho-maria, batendo sempre até que o creme envolva a colher. Não pode ferver. Retire, deixe esfriar e junte o creme de leite. Sirva gelada.

torta maria antonieta

Receita (nº 348) enviada por Da. Carmela Contieri, residente à rua Dr. Melo Alves nº 427 — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

10 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

10 ovos

11 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa crescida e fofo, misture sem bater a farinha peneirada com o fermento. Leve ao forno em forma untada e forrada com papel também untado. Depois de assada e fria, corte a torta em três camadas e regue-as com a calda, recheie com o creme e acrescente a cobertura.

INGREDIENTES — CALDA

2 copos americanos de açúcar
granulado DOÇÚCAR

1 copo americano de água
1/2 copo americano de anizete

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até o ponto de fio fraco. Tire do fogo, junte o anizete e utilize.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO

125g de açúcar de confeiteiro
GLAÇUCAR
125g de manteiga ou margarina
sem sal
2 gemas

1 xícara de café de café CABOCLO
coado bem forte
100g de amêndoas sem pele,
torradas e moidas

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até ficar cremoso, junte as gemas e o café, sempre batendo. Misture as amêndoas. Utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA

3 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro **GLAÇUCAR**
2 colheres de sopa de manteiga ou
margarina sem sal
1 lata de creme de leite gelado, sem
soro

1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de café de essência de
baunilha
1 clara em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e, sempre batendo, junte o creme de leite com o fermento. Por último, misture a baunilha e a clara. Utilize.

torta marasquino

Receita (nº 390-N) enviada por Da. Dolores Carmona, residente à rua Ribeiro do Amaral nº 475, Ipiranga — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

6 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
6 ovos

6 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e junte a farinha, mexendo sem bater. Asse em duas formas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Depois de assadas, desenforme e recheie.

INGREDIENTES — RECHEIO

250g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1 copo americano de água
250g de amêndoas sem pele e moídas
3 gemas

3 claras
1 colher de chá de essência de baunilha
1 vidro de cerejas Marasquino
Açúcar de confeitiro
GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar um pouco, junte as amêndoas e as gemas. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Adicione as claras fora do fogo e misture sem bater. Aromatize com a baunilha e reserve até esfriar.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada de massa no prato escolhido, espalhe o recheio e, por cima, as cerejas picadas. Cubra com a outra camada de massa, sobre esta, distribua o caldo das cerejas, de forma uniforme. Polvilhe com o GLAÇÚCAR.

torta de chocolate e maçãs

Receita (nº 355) enviada por Da. Anita Ninburger, Caixa Postal nº 128 — Canoinhas — SC

INGREDIENTES — MASSA

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	6 colheres de sopa de farinha de rosca
1/2 xícara de chá de manteiga ou margarina	1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
4 gemas	4 claras em neve
1 xícara de chá de chocolate em pó	Fatias de maçãs cozidas para decorar
1 xícara de café de leite	
1/2 xícara de chá de castanhas-do-Pará moídas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme claro e fofo. Acrescente as gemas, uma a uma, e retire da batedeira. Misture o chocolate alternado com o leite e os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Leve para assar em forma untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Depois de assada e fria, abra ao meio, recheie, cubra e decore.

INGREDIENTES — RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	3 maçãs sem sementes e sem casca, picadas
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

Leve ao fogo até obter um purê. Utilize.

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

MODO DE FAZER

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

torta papo-de-anjo

Receita (nº 294) enviada por Da. Doroty Neuza de Castro Rodrigues, residente à rua Cachoeira Dourada nº 19, Jd. Estrela, km 11 da Via Anchieta — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA

180g de açúcar UNIÃO
9 ovos

180g de nozes moídas
Nozes inteiras para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e misture as nozes sem bater. Asse em duas formas pequenas, untadas e forradas com papel também untado, em forno moderado. Desenforme depois de esfriar e reserve.

INGREDIENTES — PAPO-DE-ANJO

12 gemas

MODO DE FAZER

Bata as gemas até dobrarem o volume. Leve a assar numa das formas já usadas, untada e forrada com papel também untado. Forno quente. Desenforme depois de esfriar e ensope com a calda quente.

INGREDIENTES — CALDA

300g de açúcar granulado
DOÇUCAR

3 xícaras de chá de água
1/2 xícara de chá de conhaque

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio. Retire do fogo, junte o conhaque e coloque sobre o papo-de-anjo. Reserve.

INGREDIENTES E MODO DE FAZER — CHANTILLY

Vide receita nº 214 à página 22.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma camada de torta sobre o prato escolhido. Cubra com chantilly, depois, com o papo-de-anjo. Faça nova camada de chantilly e depois a outra camada de torta. Cubra toda a torta com o chantilly restante e decore com as nozes inteiras. Leve à geladeira até a hora de servir.

torta de massa folhada frita

Receita (nº 311) enviada por Da. Angela Maria D'Angelo de Moraes, residente à rua Hermínio Lemos nº 40, Cambuci — São Paulo — SP

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA — 1ª MASSA

1/2 xícara de chá de açúcar UNIÃO	3 gemas
400g de farinha de trigo	1 cálice de aguardente
1 pitada de sal	1 copo americano de leite

INGREDIENTES — 2ª MASSA

125g de manteiga ou margarina sem sal	Óleo para fritar
125g de farinha de trigo	Açúcar de confeiteiro
	GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes da primeira massa e trabalhe tudo. Amasse bem. Deixe descansar 30 minutos. À parte faça a segunda massa, misturando bem a manteiga ou margarina com a farinha e divida em três partes. Abra a primeira massa com rolo e passe uma das partes da segunda massa, dobre três vezes e deixe descansar 10 minutos. Repita essa operação até terminar a segunda massa. Depois do último descanso, abra a massa bem fina, corte em retângulos iguais e frite em óleo quente. Depois de frita, recheie e polvilhe com GLAÇÚCAR.

INGREDIENTES — RECHEIO

6 colheres de sopa de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de manteiga ou margarina sem sal
1/2 litro de leite	1 colher de chá de essência de baunilha
3 gemas	
1 pitada de sal	
2 colheres de sopa de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Recheie a massa frita com o creme ainda quente.

Torta Papo-de-Anjo



Torta de Massa Folhada Frita



torta rei-rainha

Receita (nº 357) enviada por Da. Ilda da Silva, residente à rua Des. Pedro Silva nº 562 — Florianópolis — SC

INGREDIENTES — MERENGUE DE NOZES

12 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR
10 claras

300g de nozes moídas pesadas com
casca
Miolo de nozes para decorar

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue bem firme. Junte, sem bater, apenas misturando as nozes e leve ao forno moderado em duas formas iguais untadas e forradas com papel também untado. Recheie com doce de ovos moles, acrescente o doce de ameixas e cubra com o merengue, o doce de ovos reservados e as nozes.

INGREDIENTES — DOCE DE OVOS MOLES

300g de açúcar granulado
DOÇÚCAR
1 copo americano de água

10 gemas passadas pela peneira
1 colher de chá de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água até o ponto de fio. Depois de fria, junte as gemas e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Tire do fogo, acrescente a baunilha e deixe esfriar. Use como recheio, reservando um pouco.

INGREDIENTES — DOCE DE AMEIXAS-PRETAS

200g de açúcar UNIÃO
2 xícaras de chá de água

300g de ameixas-pretas

MODO DE FAZER

Leve todos os ingredientes ao fogo. Quando as ameixas estiverem cozidas, descaroe-as, bata tudo no liquidificador e leve ao fogo mexendo até ficar como geléia. Esfrie e utilize.

INGREDIENTES — COBERTURA DE MERENGUE

6 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

3 claras

MODO DE FAZER

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

torta de café e castanhas de caju

Receita (nº 359) enviada por Da. Munebo Nanka, Caixa Postal nº 744 — Marília — SP

INGREDIENTES — MASSA

250g de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de essência de baunilha
8 ovos	30g de raspas de chocolate para decorar
250g de castanhas de caju	
1 colher de chá de pó de café CABOCLO	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofo. Retire da batedeira e junte os ingredientes restantes, mexendo sem bater. Asse em duas formas de 22 cm de diâmetro, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado durante 30 minutos. Depois de pronta, recheie e cubra, decorando com o chocolate.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

1 xícara de chá de açúcar de confeitiro GLAÇUCAR	2 colheres de sopa de café CABOCLO coado bem forte
150g de manteiga ou margarina sem sal	1 colher de café de essência de baunilha
4 gemas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter um creme fofo e claro. Junte as gemas, uma a uma, batendo sempre. Acrescente o café e a baunilha. Utilize.

torta de coco branca e amarela

Receita (nº 363) enviada por Da. Maria C. Arisi, residente à rua Gal. João Manoel nº 609, ap. 3 — Porto Alegre — RS

INGREDIENTES — MERENGUE

600g de açúcar de confeitiro 12 claras
GLAÇÚCAR

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Coloque a massa em duas formas iguais, untadas, forradas com papel também untado e polvilhado com farinha. Asse com calor brando. Recheie uma parte com metade do recheio, cubra com a outra parte e guarneça toda a torta com o recheio reservado. Decore com o chantilly.

INGREDIENTES — RECHEIO E COBERTURA

500g de açúcar UNIÃO 2 cocos ralados
12 gemas

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — CHANTILLY

2 colheres de sopa de açúcar de 1/4 de litro de creme de leite fresco
confeitiro GLAÇÚCAR 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.

torta deliciosa de amêndoas

Receita (nº 365) enviada por Da. Léa Alaluf, residente à rua Prudente de Morais nº 1.668, ap. 44 — Rio de Janeiro — RJ

INGREDIENTES — MASSA

12 colheres de sopa de açúcar	6 claras
UNIÃO	300g de amêndoas sem pele e moidas
12 gemas	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas e as claras até obter um creme fofo e crescido. Junte as amêndoas, apenas misturando. Leve ao forno em três formas iguais, untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Depois de assadas, espere que esfrie para rechear.

INGREDIENTES — RECHEIO DE AMEIXAS E DAMASCOS

1 copo americano de açúcar	1 copo americano de açúcar
UNIÃO	UNIÃO
1 copo americano de água	1 copo americano de água
250g de ameixas-pretas picadas	200g de damascos secos

MODO DE FAZER

Leve ao fogo o açúcar, a água e as ameixas até o ponto de geléia. Esfrie e reserve. Faça o mesmo com os damascos.

INGREDIENTES — MERENGUE

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

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA TORTA

Monte a torta com um disco de massa, recheie com a geléia de ameixas, cubra com outra massa, recheando com a geléia de damascos, coloque o disco restante, cobrindo tudo com o merengue. Leve ao forno brando para secar.

torta do céu

Receita (nº 373) enviada por Da. Thália Mathilde Anderman Piparo, residente à rua Francisco Pascoal nº 31 — São João da Boa Vista — SP

INGREDIENTES — MASSA

100g de açúcar UNIÃO	2 colheres de chá de fermento em pó
200g de manteiga ou margarina	100g de castanhas-do-Pará para salpicar
1 ovo	
2 gemas	
200g de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina até obter uma massa fofo e clara. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Coloque metade desta massa numa forma untada e forrada com papel também untado, recheie com o merengue, salpique as castanhas-do-Pará e cubra com a outra porção de massa restante. Asse com calor moderado. Depois de pronta e fria, cubra com o chantilly.

INGREDIENTES — MERENGUE

200g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	4 claras
--	----------

MODO DE FAZER

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

INGREDIENTES — CHANTILLY

2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	1 colher de café de essência de baunilha
200g 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 ilônia

Receita (nº 383) enviada por Da. Carmem Dias do Rosário, Caixa Postal nº 725
— Joinville — SC

INGREDIENTES — MASSA

1 1/2 xícara de chá de açúcar	1 colher de café de essência de baunilha
UNIÃO	1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal	2 xícaras de chá de farinha de trigo
3 gemas	3 colheres de chá de fermento em pó
1 pitada de sal	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar, a manteiga ou margarina e as gemas até ficar cremoso, junte o sal, a baunilha, o leite alternando com a farinha e o fermento peneirados juntos. Despeje a massa em forma untada, cubra com a salada de frutas, leve ao forno por 50 minutos. Quando assada, cubra com o merengue e leve ao forno por 10 minutos para dourar.

INGREDIENTES — SALADA DE FRUTAS

2 xícaras de chá de açúcar UNIÃO	1 colher de chá de canela em pó
3 bananas-nanicas ou prata picadas	1 cálice de caldo de limão
2 laranjas sem peles picadas	1 colher de sopa de maisena
1 maçã sem casca picada	

MODO DE FAZER

Junte o açúcar, as frutas, a canela e leve ao fogo para esquentar, adicione o limão com a maisena, leve novamente ao fogo para engrossar. Esfrie e utilize.

INGREDIENTES — MERENGUE

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

MODO DE FAZER

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

torta especial de chocolate

Receita (nº 381) enviada por Da. Rosemari Gava, residente à rua João Gava nº 60 — Pilarzinho — PR

INGREDIENTES — MASSA

500g de açúcar UNIÃO	1 colher de sobremesa de fermento em pó
250g de manteiga ou margarina	1 xícara de chá de leite
6 gemas	6 claras em neve
200g de chocolate em pó	2 colheres de sopa de conhaque
1 colher de café de essência de baunilha	1 vidro de geléia de damascos para rechear
500g de farinha de trigo	

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina, até obter um creme claro e fofo. Vá juntando as gemas, uma a uma, batendo sempre. Retire da batedeira e acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada, sendo a farinha peneirada com o fermento e alternada com o leite. Divida a massa por duas formas iguais, untadas e forradas com papel também untado, e asse no forno moderado. Depois de prontas, deixe esfriar, desenforme e corte cada uma em duas. Reserve para colocar os recheios e cobertura.

INGREDIENTES — 1º RECHEIO

1 xícara de chá de açúcar UNIÃO	250g de ameixas sem caroços e picadas
1 xícara de chá de água	

MODO DE FAZER

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

continua

INGREDIENTES — 2º RECHEIO

200g de açúcar UNIÃO 6 gemas passadas pela peneira
1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE FAZER

Faça uma calda em ponto de fio com o açúcar e com o leite de coco. Deixe esfriar, junte as gemas e deixe engrossar em fogo baixo, mexendo sempre.

INGREDIENTES — GLACÊ

250g de açúcar de confeitiro 1 xícara de chá de claras sem bater
GLAÇÚCAR Caldo de 1 limão

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao banho-maria até esquentar. Retire e bata até ficar claro, firme e espesso.

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma parte da massa no prato escolhido, espalhe uma camada do segundo recheio. Sobreponha outra camada de massa, outra de geléia de damascos, outra de massa, o doce de ameixa e, finalmente a última parte de massa. Cubra com o glacê.

torta finíssima de massa folhada

Receita (n° 379) enviada por Da. Virgínia Maria Correia Quadros, residente à rua Atilio Bório n° 1.666 — Curitiba — PR

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

4 colheres de sopa bem cheias de
açúcar UNIÃO
4 ovos

4 colheres de sopa de farinha de
trigo
1 colher de chá de raspa de limão

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e misture a farinha e o limão, mexendo sem bater. Asse em forma de aro removível, untada e forrada com papel também untado. Forno moderado. Depois de fria e desenformada, corte horizontalmente pelo meio. Reserve.

INGREDIENTES — CREME DE RUM

1 litro de leite
8 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
4 colheres de sopa de maisena
6 gemas passadas pela peneira
1 colher de sopa de manteiga ou
margarina

1 colher de chá de essência de
baunilha
1 xícara de chá de rum
Açúcar de confeiteiro
GLAÇUCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Reserve um copo de leite. Ao restante do leite adicione o açúcar e leve para ferver. Dissolva a maisena e as gemas no leite reservado e junte ao leite, mexendo rapidamente. Quando estiver espesso, retire do fogo, acrescente a manteiga ou margarina, a baunilha e o rum. Deixe esfriar e reserve.

continua

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA — 1ª MASSA

250g de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
2 gemas

1 colher de chá de sal
Água suficiente para ligar

INGREDIENTES — 2ª MASSA

200g de farinha de trigo

150g de manteiga ou margarina sem
sal

MODO DE FAZER

Junte os ingredientes da primeira massa e trabalhe até obter uma massa lisa como a de pastel. À parte, ligue os ingredientes da segunda massa e reserve. Abra a primeira massa, espalhe a segunda massa e enrole como rocambole. Corte em três partes iguais. Estenda fina e corte em rodela do tamanho da torta reservada, usando a mesma forma. Asse, depois de fincá-las com um paíto para não entortarem. Forno moderado. Reserve.

MONTAGEM DA TORTA

Arrume a metade do pão-de-ló no prato escolhido. Cubra com o creme de rum. Ponha um disco de massa folhada, creme de rum, outro disco, creme de rum, outro disco e, por último, o pão-de-ló restante. Passe creme de rum nas laterais e polvilhe o tampo da torta com o GLAÇUCAR.

torta de massa folhada

Receita (n° 229) enviada pela Srta. Miriam Cury, residente à avenida Domingos T. Gallo n° 219 — Piraju — SP

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

6 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

6 ovos

6 colheres de sopa de farinha de trigo

Raspa de 1 limão

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e misture a farinha e a raspa de limão, mexendo sem bater. Asse em duas formas redondas e iguais, untadas e forradas com papel também untado. Forno moderado. Desenforme depois de frio e reserve.

INGREDIENTES — MASSA FOLHADA

250g de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

2 gemas

1 pitada de sal

Água suficiente para ligar a massa

200g de farinha de trigo

200g de margarina

Açúcar de confeiteiro

GLAÇÚCAR para polvilhar

MODO DE FAZER

Junte os quatro primeiros ingredientes e ligue com a água até formar uma massa como a de pastel. Ligue então separadamente a farinha restante com a margarina e reserve. Abra a massa de pastel e espalhe sobre ela a mistura de farinha com margarina. Enrole como rocambole e corte em duas partes iguais. Abra cada uma e forre o fundo das mesmas formas em que foi assado o pão-de-ló. Fure-as com um palito e asse com calor moderado. Depois de prontas reserve até esfriarem.

INGREDIENTES — RECHEIO DE CREME

9 colheres de sopa de açúcar

UNIÃO

3/4 de litro de leite

3 gemas

3 colheres de sopa de maisena

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de chá de essência de

baunilha

2 xícaras de café de rum

MODO DE FAZER

Reserve a baunilha e o rum. Bata o restante no liquidificador e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Retire do fogo e acrescente a baunilha e o rum. Reserve.

continua

INGREDIENTES — RECHEIO DE AMEIXAS

1 1/2 xícara de chá de açúcar

UNIÃO

2 xícaras de chá de água

350g de ameixas-pretas sem
caroços e picadas

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes e leve a ferver até engrossar e ficar bom para espalhar. Reserve.

INGREDIENTES — CHANTILLY

2 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

1/4 de litro de creme de leite fresco
e gelado

1 colher de café de essência de
baunilha

MODO DE FAZER

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

MONTAGEM DA TORTA

Coloque uma parte do pão-de-ló no prato escolhido, cubra com uma de creme, outra de doce de ameixas, uma de massa folhada, e assim por diante até acabarem as massas e os recheios. Polvilhe com o GLAÇÚCAR e cubra as laterais com chantilly.

pão-de-ló com merengue

Receita (nº 352) enviada por Da. A. T. Costa, Caixa Postal nº 293 — Joinville — SC

INGREDIENTES — MERENGUE

18 colheres de sopa de açúcar de
confeiteiro GLAÇÚCAR

6 claras
Caldo e raspa de 1/2 limão

MODO DE FAZER

Bata todos os ingredientes até obter um merengue bem firme. Leve ao forno brando em duas formas iguais untadas e forradas com papel também untado.

INGREDIENTES — PÃO-DE-LÓ

4 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
4 ovos

4 colheres de sopa de farinha de
trigo
1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos até ficar crescido e fofo, acrescente sem bater a farinha peneirada com o fermento. Leve ao forno moderado, em forma untada e forrada com papel também untado. A forma deve ser igual às usadas para os merengues. Depois de assado deixe esfriar.

INGREDIENTES — RECHEIO

3 colheres de sopa de açúcar
UNIÃO
1 colher de sopa bem cheia
de maisena

Caldo de 4 laranjas grandes

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo até engrossar.

continua

INGREDIENTES — CHANTILLY

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

1 colher de café de essência de
baunilha
Gomos de laranja sem pele 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

Monte a torta com uma placa de merengue, metade do recheio, o pão-de-ló, a outra metade do recheio e a segunda placa de merengue. Cubra com chantilly e decore com os gomos de laranja.



UNIAO

peso líquido
1 kg

açúcar
refinado
especial

UNIAO

peso líquido
5 kg

açúcar
refinado
especial

UNIAO

peso líquido
2 kg

açúcar
refinado
especial

Índice geral balas

Balas toffe	07
Caramelos ingleses	08
Rapadurinha de nozes	11

biscoitos

Rosquinhas de laranja	15
Rosquinhas esplêndidas	16
Saudades	17
Biscoitos de gemas	18

bolos

Cake de fubá	21
Bolo de chocolate e amêndoas	22
Bolo de fubá	23
Bolo de frutas	24
Bolo dourado	25
Bolo de mel	26
Bolo D. Pedro I	29
Bolo de nozes	30
Bolo de especiarias	31
Bolo flamengo	32
Bolo Luís Felipe	33
Silvia's Cake	34
Bolo de maçãs e ameixas	35
Bolo de aipim (mandioca)	36
Bolo do amor	37
Bolo de melado	38
Bolo ribatejano	39
Bolo especial de fubá para o natal	40
Bolo de condessa	41
Bolo anjo	42
Bolo natalino	43
Bolo de aniversário	44

Bolo de milho verde	47
Bolo real de nozes	48
Bolo suíço de cenouras	49
Lua-de-mel	50
Bolo especial de laranjas	51
Bolo nobreza	52

bombons

Bombons de ameixas e nozes	55
Bombons de chocolate e coco	56
Bombons de cenouras	57
Confeitos natalinos	58
Bombons de tâmaras	59
Bombons de cerejas	61
Delícias do reino	62

diversos

Fofinhos de creme de arroz	67
Pasteizinhos de amêndoas e ricota	68
Queijadinha paulista	69
Cakes especiais	70
Enroladinhos de abóbora	71
Tortinhas de coco	72
Pastéis folhados	73
Tea time	74

doces tradicionais

Novas fatias da China	77
Apfelstrudel	78
Dom Rodrigo	79
Quindins deliciosos de assadeira	83
Palha de abrantês	84
Strudel especial	85
Dan-top	86

docinhos

Docinhos de batatas-doces com nozes.....	89
Doce polonês.....	90
Fatias celestes.....	91
Barras de tâmaras e nozes.....	92
Quadrinhos de amêndoas.....	93
Manuês da Bahia.....	94
Falsas tangerinas.....	95
Suspiro misto.....	97

docinhos vidrados

Docinhos de amêndoas.....	103
Vidrados de coco.....	104
Beijinhos de avelãs.....	105
Bolas nevadas.....	106
Beijinhos paraenses.....	107
Gemas carameladas.....	108
Docinhos de nozes.....	109
Bananas carameladas.....	110

pães e roscas

Rosca de passas.....	113
Trança de cará.....	114
Pãezinhos folhados.....	115
Pão de ricota.....	119
Pãezinhos de mandioquinha amarela.....	120
Stölen.....	121
Rosca de batatas.....	122
Pão de figos da Dona Gertrudes.....	123
Ring-a-ling.....	124
Rosca de maçãs.....	125

pavês

Pavê de chocolate.....	129
Fatias do céu.....	130

petits-fours

Delícias de amêndoas	133
Alfajores de leite	134
Petits-fours deliciosos	137
Biscoitos holandeses	138

puddings

Pudim bom-bocado	141
Pudim de coco e pão-de-ló	142
Pudim de nata	143
Pudim supremo	144
Pudim Piratininga	145
Pudim de coco e tâmaras	146
Tigelinhas de laranja	147
Pudim quindim	148
Queijão	149
Pudim real	150
Pudim dos namorados	151
Pudim de ovos	152
Pudim russo	155
Pudim de coco e abacaxi	156
Delícia italiana	157
Pudim Getúlio	158
Pudim de calda	159
Pudim de coco delicioso	160

rocamboles

Rocambolê delicioso	163
Rocambolê delicado de coco	165
Rocambolê de café Caboclo e coco	167
Tronco de nozes	169
Rocambolê de laranja	170
Rocambolê Portugal	173
Rocambolê de amêndoas	174

sobremesas

Bavarois crocante.....	177
Maria-mole de abacaxi.....	178
Sobremesa smolensk.....	179
Gelatina de coco.....	180
Chiffon do coração.....	181
Bavarois de leite.....	182
Merengada carioca.....	183
Bavarois de baunilha.....	184
Creme diplomata.....	185
Sobremesa de coco.....	186
Gelado especial de morangos.....	187
Bavarois colorida.....	188
Gelatina de chocolate.....	191
Bavarois de pêsegos.....	192
Delícia dos deuses.....	193
Marquise de chocolate.....	194
Mousse de chocolate.....	195
Charlotte de amêndoas.....	196
Delícia de maçãs.....	197

sorvetes

Cassata siciliana.....	201
Sorvete especial de baunilha.....	202

tortas

Torta de cerejas.....	205
Torta de limão.....	206
Torta três sabores.....	209
Torta Joinville.....	210
Folhado de maçãs.....	211
Torta de ricota.....	212
Torta dos reis.....	213
Torta alemã.....	214
Torta italiana.....	215
Torta húngara de ricota.....	216
Folhado de coco.....	217
Torta de morangos.....	218

Lemon pie	219
Torta mista	220
Torta deliciosa de maçãs	221
Torta de maçãs	223
Torta transparente de frutas	224
Torta de coco Napoleão	227
Torta cristalizada de ricota	228
Torta de coco delícia	229

tortas em camadas

Torta especial de nozes	233
Torta de chocolate e crocante	234
Torta para o dia das mães	235
Torta húngara de nozes	236
Torta folhada	237
Minha torta de natal	239
Torta Moóca	240
Torta real	241
Torta de chocolate	245
Torta brigadeiro	247
Torta de natal	248
Torta de tâmaras	249
Torta delícia de amendoins	250
Biséé	251
Argola de amêndoas	252
Torta Alba	253
Torta finíssima de chocolate	254
Torta Farroupilha	255
Torta de chocolate	257
Torta de fécula	258
Torta de café Caboclo	259
Torta papão	260
Torta crocante	263
Torta de nozes com pudim de laranjas	265
Torta de gala	266
Torta alemã	267
Torta Napoleão	269
Torta de castanhas-do-Pará	270
Torta rainha	271
Torta de nozes e zabaione	272
Torta Maria Antonieta	273
Torta marasquino	275
Torta de chocolate e maçãs	276
Torta papo-de-anjo	277

Torta de massa folhada frita.....	278
Torta rei-rainhã.....	281
Torta de café e castanhas de caju.....	282
Torta de coco branca e amarela.....	283
Torta deliciosa de amêndoas.....	284
Torta do céu.....	285
Torta ilônia.....	286
Torta especial de chocolate.....	287
Torta finíssima de massa folhada.....	289
Torta de massa folhada.....	291
Pão-de-ló com merengue.....	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

