

MINHAS

RECEITAS

DOCES



Marlene Soeli Age

2007

TABELA DE EQUIVALÊNCIA DE MEDIDAS

INGREDIENTES	MEDIDAS	EQUIVALÊNCIA
AÇÚCAR	1 COLHER DE SOPA	20 GRAMAS
	1/2 XÍCARA DE CHÁ	75 GRAMAS
	3/4 XÍCARA	110 GRAMAS
	1 XÍCARA DE CHÁ CHEIA	150 GRAMAS
BANHA	1 COLHER DE SOPA RASA	40 GRAMAS
	1/2 XÍCARA	65 GRAMAS
	1 XÍCARA	130 GRAMAS
FARINHA DE TRIGO	1 COLHER	25 GRAMAS
	1/2 XÍCARA DE CHÁ	50 GRAMAS
	3/4 XÍCARA DE CHÁ	80 GRAMAS
	1 XÍCARA DE CHÁ RASA	100 GRAMAS
	2 1/2 XÍCARAS	250 GRAMAS
MAIZENA	1 COLHER	15 GRAMAS
	1/2 XÍCARA DE CHÁ	50 GRAMAS
	1 XÍCARA DE CHÁ	100 GRAMAS
MANTEIGA	1 COLHER	30 GRAMAS
	1/2 XÍCARA	75 GRAMAS
	3/4 XÍCARA	110 GRAMAS
	1 XÍCARA DE CHÁ	150 GRAMAS
LÍQUIDOS	1 COPO	250 GRAMAS ou 1/4 LITRO
	2 COPOS	500 GRAMAS ou 1/2 LITRO
	6 XÍCARAS	1 LITRO

LISTA DE SUBSTITUIÇÃO

GRUPO DE CARNE: bife / carne moída / picadinho / carnes ensopadas / salame / bisteca de porco / galinha / miúdos / dobradinha / fígado / lingüiça / pernil / posta / rosbife / costela / salsicha ou vira / ovo.

GRUPO DE LEITE: leite / queijo / iogurte / coalhada.

GRUPO DE FEIJÃO: lentilha / ervilha / soja / grão de bico / feijão.

GRUPO DE ARROZ: arroz / farinhas / macarrão / polenta / batata inglesa / batata doce / milho verde / mandioca / pão / bolachas/bolos.

VEGETAIS A: tomate / alface / pepino / palmito / alcachofra / broto de bambu / couve flor / pimentão / giló / brócolis / beringela / abobrinha / couve (folhas) / mostarda / rabanete / repolho / aspargo / acelga / almeirão / espinafre / agrião.

VEGETAIS B: vagem / cenoura/ quiabo/ nabo / beterraba / chuchu/ervilha verde.

FRUTAS A: abacaxi / araçá / caju/ carambola / goiaba / groselha/ melancia / mel,,o / moranguinho / pitanga / jabuticaba / jaca / laranja / lima / limão / maracujá / romã.

FRUTAS B: ameixa / amora / figo / framboesa / pêssego / maçã / mamão / banana / manga / pêra / caqui / marmelo / uva.

OLEAGINOSAS: amêndoas / abacate / avelãs / castanha de caju / nozes / castanha do Pará.

RECOMENDAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

- * Para substituição de alimentos, utiliza-se sempre alimentos do mesmo grupo, conforme relação de grupo de alimentos.
- * Variar as cores, texturas e sabores dos alimentos que compõem uma mesma refeição, pois tornam a mesma, mais agradável.
- * Variar os tipos de preparação de um alimento.
- * Servir sempre, um vegetal cru e um cozido, em cada refeição.
- * Servir vegetais diariamente, pelo menos em uma das refeições.
- * Não usar mais de uma fritura, na mesma refeição.
- * Não repetir, mais de um alimento do grupo de arroz (vide relação de grupos de alimentos), na mesma refeição.
- * Evitar usar dois vegetais da mesma cor, numa refeição.
- * Utilizar sempre, alimentos em safra.

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

Sumário

AMENDOIM DOCE (MARILDA).....	48
ARROZ DOCE.....	26
BALA CROCANTE.....	25
BALA DE AMÊNDOAS.....	24
BALA DE AMENDOIM.....	24
BALA DE CAFÉ.....	24
BALA DE CAFÉ.....	24
BALA DE CHOCOLATE.....	24
BALA DE COCO E ABACAXI.....	24
BALA DE COCO.....	24
BATIDA BRASILEIRINHO.....	33
BATIDA DE ABACAXI.....	33
BATIDA DE COCO.....	43
BATIDA DE JABUTICABA.....	34
BATIDA DE MARACUJÁ.....	32
BATIDA DE MORANGO.....	33
BATIDA DE MORANGO.....	43
BATIDA NEVADA.....	33
BEBIDA BUSCA-PÉ.....	34
BEBIDA CAPUCCINO (GIL).....	34
BEBIDA CAPUCCINO EM CREME (SIRLENE).....	35
BEBIDA CERVEJA CASEIRA.....	83
BEBIDA CERVEJA DE CASA (VÓ NILZA).....	33
BEBIDA CHAMPAGNOLA DE PÊSSEGO.....	34
BEBIDA CHOCO VERÃO.....	33
BEBIDA CHORINHO.....	34
BEBIDA CHRISTMAS COCKTAIL.....	34
BEBIDA COQUETEL DE TANGERINA.....	33
BEBIDA COQUETEL LEITE DE TIGRE.....	32
BEBIDA DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (SESI).....	63
BEBIDA GIM LARANJA.....	32
BEBIDA HAVANA CLUB.....	32
BEBIDA LIMONADA.....	22
BEBIDA MEIA DE SEDA.....	34
BEBIDA MENINA MOÇA.....	34
BEBIDA MORANGO LEITE.....	33
BEBIDA PANAMÁ.....	32
BEBIDA PONCHE REVEILLON.....	34
BEBIDA PONCHE.....	32
BEBIDA QUENTÃO (MARILDA).....	50
BEBIDA QUENTÃO.....	32
BEBIDA SMIRNOFF.....	35
BEBIDA SUCO DE TOMATE TEMPERADO.....	32
BEBIDA SUCO DE UVA.....	33
BEBIDA VITAMINADA (SESI).....	64
BEBIDA VITAMINADA (SESI).....	64
BEBIDA X.Y.Z.....	32
BEIJO DE MULATA.....	46
BEM CASADOS.....	98
BISCOITINHOS A ANTIGA.....	40
BISCOITINHOS DE NATAL.....	93
BISCOITINHOS DECORADOS.....	93
BISCOITO - ALEMÃO DE NATAL.....	93
BISCOITO - ROSQUINHAS DE COCO.....	94
BISCOITO - SEQUILHOS DE AMIDO DE MILHO.....	95
BISCOITO - SEQUILHOS 1.....	94

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BISCOITO - SEQUILHOS DE COCO 2	95
BISCOITO - SEQUILHOS DE COCO	95
BISCOITO - SEQUILHOS	94
BISCOITO - SEQUILHOS	95
BISCOITO AMANTEIGADO 2	92
BISCOITO AMANTEIGADO	92
BISCOITO DE CEBOLA 2	93
BISCOITO DE CEBOLA 3	93
BISCOITO DE CEBOLA	93
BISCOITO DE COCO	48
BISCOITO DE GOIABINHA	94
BISCOITO DE MAIZENA (SIRLENE)	52
BISCOITO DE NATA OU CREME DE LEITE	94
BISCOITO DE POLVILHO AZEDO	55
BISCOITO DE POLVILHO DOCE	55
BISCOITO DE QUEIJO	27
BISCOITO GLAÇADO (SESI)	62
BISCOITO O VENTO LEVOU (SESI)	61
BOLACHA BOTUCATU	55
BOLACHA CASADINHOS DE LEITE CONDENSADO	39
BOLACHA DE ARARUTA	96
BOLACHA DE GERGELIM (VÓ NILZA)	26
BOLACHA DE MEL DECORADAS (SESI)	62
BOLACHA DE POLVILHO DOCE (SIRLENE)	76
BOLACHA ENROLADINHO DE GOIABADA (VÓ NILZA)	46
BOLACHA SÍRIA (GHORAIBE)	91
BOLACHAS SEQUILHOS DE ARARUTA	36
BOLACHINHAS DE NATA	38
BOLINHO DE BANANA (TIA MARLI)	72
BOLINHO DE BANANA (TIA MARLI)	74
BOLINHO DE FARINHA DE MILHO (TIA MARLI)	72
BOLINHO DE GOMA (TIA MARLI)	49
BOLINHO DE POLVILHO (TIA AIDÊ)	75
BOLINHO DE POLVILHO AZEDO (MARILISE)	49
BOLINHO DE QUEIJO	56
BOLINHO NÓ DE SOGRA (SIRLENE)	72
BOLO - BOMBOCADO (BETE - MÃE DO OLOMIR)	89
BOLO - BOMBOCADO DE COCO	99
BOLO - BOMBOCADO	6
BOLO - NEGA MALUCA (VÓ NILZA)	1
BOLO - PÃO DE LÓ (TIA NENA)	7
BOLO - PÃO DE LÓ (VÓ NILZA)	2
BOLO - PÃO DE LÓ DE ÁGUA (VÓ NILZA)	7
BOLO - PÃO DE LÓ DE LEITE (MARIA HELENA)	6
BOLO - TOALHA FELPUDA (VÓ NILZA)	2
BOLO ADRIANA	2
BOLO AMOR EM PEDAÇOS	39
BOLO AMOR EM PEDAÇOS	7
BOLO BOMBOCADO (SESI)	59
BOLO C/FÉCULA DE BATATA	44
BOLO DE 3 CAMADAS	4
BOLO DE AIPIM (ERONI)	5
BOLO DE AIPIM	4
BOLO DE AMEIXA	3
BOLO DE AMENDOIM	2
BOLO DE ANIVERSÁRIO	3
BOLO DE BANANA (ANE)	88
BOLO DE BANANA (SANDRA)	51
BOLO DE BETERRABA (MARCELO)	90
BOLO DE CASCA DE BANANA (SESI)	65

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOLO DE CENOURA (MARIL)	100
BOLO DE CENOURA COZIDA (SESI)	66
BOLO DE CENOURA SEM OVOS	6
BOLO DE CENOURA	1
BOLO DE CHOCOLATE (JOÃO MARCOS)	89
BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ	3
BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ	4
BOLO DE CHOCOLATE	91
BOLO DE COCA COLA	1
BOLO DE COCO	1
BOLO DE FAROFA	100
BOLO DE FORMA	55
BOLO DE FRUTAS NATALINO (TIPO PANETONE)	55
BOLO DE FUBÁ (EMI)	47
BOLO DE FUBÁ (ERONI)	73
BOLO DE FUBÁ (LAIR)	55
BOLO DE FUBÁ (LAIR)	56
BOLO DE FUBÁ (MARLENE)	7
BOLO DE FUBÁ (SANDRA)	50
BOLO DE FUBÁ (VÓ NILZA)	1
BOLO DE FUBÁ CREMOSO	5
BOLO DE FUBÁ MOLHADINHO	35
BOLO DE FUBÁ	3
BOLO DE FUBÁ	6
BOLO DE IOGURTE (MARIL)	100
BOLO DE LARANJA (MARIA)	46
BOLO DE LARANJA E IOGURTE	5
BOLO DE MAÇÃ	1
BOLO DE MAÇÃ	101
BOLO DE MANDIOCA (LUCIANE)	87
BOLO DE MANDIOCA	101
BOLO DE MANDIOCA	6
BOLO DE MANDIOCA	73
BOLO DE MILHO VERDE	4
BOLO DE NATAL (CRISTINA)	7
BOLO DE NATAL (SESI)	67
BOLO DE NOZES	2
BOLO DE NOZES	6
BOLO DE ROSCA (IVETE)	53
BOLO DE UVA PASSAS	101
BOLO DIVINO DE CHOCOLATE	2
BOLO FITAS DE COCO (SESI)	64
BOLO FLOQUINHO	74
BOLO FLORESTA BRANCA	92
BOLO FOFURA DE FUBÁ (ERONI)	76
BOLO FORMIGA	2
BOLO MAGICOCO	101
BOLO MAJESTOSO (SESI)	64
BOLO MARIA (SESI)	64
BOLO MÁRMORE (SESI)	64
BOLO MASSA BÁSICA	1
BOLO MEIA HORA (ERONI)	52
BOLO MESCLADO DE IOGURTE COM AMORA	102
BOLO MESCLADO	75
BOLO NEGA DALVA (ERONI)	73
BOLO NEGA MALUCA (GILZA)	52
BOLO NEGA MALUCA (SESI)	62
BOLO OURO E PRATA	5
BOLO PARA O LANCHE	3
BOLO PIQUENIQUE (IVETE)	53

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOLO PRESTÍGIO (MARILDA)	4
BOLO PRESTÍGIO (SESI)	62
BOMBAS (SESI).....	59
BOMBOM ANILINA DE CHOCOLATE (ERONI)	71
BOMBOM CACHO DE UVA (SESI)	69
BOMBOM CASEIRO (COM CHOCOLATE HIDROGENADO).....	51
BOMBOM COBERTURA DE CHOCOLATE (SESI).....	68
BOMBOM COLORINDO O CHOCOLATE (ERONI)	71
BOMBOM CROCANTE DE AÇÚCAR (SESI)	68
BOMBOM CROCANTE	19
BOMBOM DE ABACAXI (ERONI).....	70
BOMBOM DE AMEIXA (ERONI).....	70
BOMBOM DE AMEIXA PRETA (SESI)	69
BOMBOM DE AMEIXA.....	20
BOMBOM DE AMENDOIM (ERONI)	68
BOMBOM DE BANANA PASSA (ERONI).....	70
BOMBOM DE CEREJA (ERONI).....	71
BOMBOM DE COCO (ERONI)	69
BOMBOM DE COCO	19
BOMBOM DE LICOR (ERONI)	71
BOMBOM DE MENTA (ERONI)	70
BOMBOM DE NOZES (ERONI).....	70
BOMBOM DE NOZES.....	19
BOMBOM DE PALHA ITALIANA	20
BOMBOM DE UVA (SESI)	63
BOMBOM DE UVA (THATY)	89
BOMBOM DE UVA ITÁLIA (ERONI).....	71
BOMBOM FESTIVO (ERONI)	70
BOMBOM FONDANT (ERONI).....	71
BOMBOM KRISPIS (SESI).....	68
BOMBOM MACIÇO.....	19
BOMBOM MARZIPÃ (SESI).....	68
BOMBOM NESTLE.....	19
BOMBOM PASSAS AO LICOR (ERONI)	71
BOMBOM PIRULITO DE CHOCOLATE (ERONI).....	71
BOMBOM PRESTÍGIO (ERONI)	70
BOMBOM PRESTÍGIO (SESI)	68
BOMBOM RECHEIO AMENDOIM CROCANTE (ERONI).....	71
BOMBOM RECHEIO CAMAFEU I (SESI)	69
BOMBOM RECHEIO CAMAFEU II (SESI)	69
BOMBOM RECHEIO CAMAFEU III (SESI).....	69
BOMBOM RECHEIO DE AMEIXA PRETA (SESI).....	68
BOMBOM RECHEIO DE COCO (SESI).....	67
BOMBOM RECHEIO DE NOZES (SESI).....	68
BOMBOM REQUINTE	95
BOMBOM SONHO DE VALSA (ERONI)	70
BOMBOM SONHO DE VALSA (SESI)	68
CALDA-COBERTURA P/ ESPELHAR TORTAS -1	97
CALDA-COBERTURA P/ESPELHAR PARA TORTAS -2.....	97
CANJICA	39
CERVEJA DE CASA (MARISA).....	73
COBERTURA CHANTILLI CASEIRO IMPECÁVEL	99
COBERTURA CREME CHANTILLY.....	67
COBERTURA DE BOLO BRANCA	49
COBERTURA DE BOLO C/ CLARA.....	49
COBERTURA DE BOLO COM NESCAU	49
COBERTURA DE BOLO COM RUM.....	49
COBERTURA DE BOLO DE CHOCOLATE	49
COBERTURA DE BOLO DE DOCE DE LEITE (SIRLENE).....	72
COBERTURA DE BOLO NATA (POÇA).....	86

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

COBERTURA DE BOLO.....	48
COBERTURA DE BOLO.....	48
COBERTURA DE BOLO.....	49
COBERTURA DE BOLOS GLACÊ.....	67
COBERTURA DE CHOCOLATE.....	23
COBERTURA DE CLARA.....	23
COBERTURA DE LEITE CONDENSADO.....	23
COBERTURA FONDANT DE ROLO.....	78
COBERTURA GANACHE - CHOCOLATE E CREME DE LEITE.....	78
COBERTURA GLACÊ COM EMUSTAB.....	82
COBERTURA GLACÊ DOURADO OU PRATEADO.....	82
COBERTURA GLACÊ REAL.....	82
COBERTURA GLACÊ ROYAL (MAIS FIRME).....	69
COBERTURA LAKA.....	78
COBERTURA LENCINHO DE AÇÚCAR - RENDADO SOBRE TULE.....	78
COBERTURA MARSHMELLOW.....	23
COBERTURA MASHEMELLOW (SESI).....	61
COBERTURA PARA TORTA DE MORANGO.....	77
COBERTURA PASTA AMERICANA.....	78
COBERTURA TRUFADA.....	78
COCADA (MÃE DO JAIRO-PRAIA).....	88
COCADA (QUEIJADINHA).....	28
COCADA (SIRLENE).....	72
COCADA MOLE (SESI).....	57
COCADA P/ BOLO PRESTÍGIO.....	45
COCADINHA.....	97
COELHOS E OVOS DE CHOCOLATE (SESI).....	69
COLOMBA PASCAL.....	58
CREME DE CAFÉ E CANELA.....	21
CUECA VIRADA - GRUSTELLE.....	102
CUECA VIRADA (SESI).....	39
CUECA VIRADA (TIA NENA).....	39
CUECA VIRADA (TIA NENA).....	40
CUECAS VIRADAS.....	90
CUQUE DE BANANA (MARLENE).....	73
CUQUE DE MAÇÃ.....	18
CUQUE GAÚCHA.....	19
CUQUE NORMAL (SESI).....	60
CUQUE ROYAL (VÓ NILZA).....	18
CUQUE.....	18
DANONINHO CASEIRO.....	47
DELÍCIA DE MORANGO.....	75
DICAS PARA UM BOLO GOSTOSO.....	49
DOCE DE LEITE.....	28
DOCINHO - OLHO DE SOGRA.....	98
DOCINHO BANANINHAS.....	25
DOCINHO BANANINHAS.....	27
DOCINHO BANANITA (MARILDA).....	28
DOCINHO BATATINHA DE NOZES.....	28
DOCINHO BRIGADEIRO (SESI).....	61
DOCINHO BRIGADEIRO BRANCO.....	29
DOCINHO BRIGADEIRO.....	25
DOCINHO CAÇULINHAS.....	29
DOCINHO CAJUZINHO (TIA YAYÁ).....	25
DOCINHO CAJUZINHO (VÓ NILZA).....	25
DOCINHO CAJUZINHO DE AMENDOIM (SESI).....	61
DOCINHO CAMAFEU.....	26
DOCINHO CAMAFEU.....	54
DOCINHO CARDEAL (SESI).....	61
DOCINHO CASQUINHAS DE CREME.....	27

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

DOCINHO COCADA BRANCA	26
DOCINHO CROCANTE	27
DOCINHO DE ABACAXI (MARILDA)	28
DOCINHO DE ABACAXI (SESI)	60
DOCINHO DE ABACAXI	25
DOCINHO DE AMENDOÍM (ERONI)	29
DOCINHO DE BANANA (MARILDA)	28
DOCINHO DE COCO (SESI).....	60
DOCINHO DE COCO	25
DOCINHO DE COCO	29
DOCINHO DE LEITE NINHO (MARILDA).....	28
DOCINHO DE MILHO VERDE.....	54
DOCINHO DE NOZES	27
DOCINHO DOCE DE COCO.....	28
DOCINHO MÃE BENTA.....	29
DOCINHO MÃE DO BRIGADEIRO.....	53
DOCINHO MÃE DO BRIGADEIRO.....	53
DOCINHO MARIA MOLE	26
DOCINHO MARIA MOLE	26
DOCINHO MORANGO FANTASIA	29
DOCINHO OLHO DE SOGRA (SESI)	61
DOCINHO OLHO DE SOGRA	24
DOCINHO PÉ-DE-MOLEQUE	26
DOCINHO QUADRADINHOS CROCANTES	27
DOCINHO QUINDIM DE COCO	26
DOCINHO QUINDIM.....	53
DOCINHO QUINDINS DE COCO.....	27
DOCINHO ROMEU E JULIETA.....	26
DOCINHO TRONQUINHO DE NEVE	28
FATIAS HÚNGARAS (TIA MARILDA).....	38
GELATINA BRANCA	17
GELATINA COLORIDA (ERONI)	50
GELATINA COLORIDA (SESI).....	66
GELATINA COLORIDA (TIA NENA).....	77
GELATINA COM MAÇÃS (REV.MANEQUIM)	48
GELATINA DE ABACAXI (TIA MARLI).....	18
GELATINA DE ABACAXI.....	17
GELATINA DE ABACAXI.....	17
GELATINA DE ABACAXI.....	22
GELATINA DE CHOCOLATE (TIA MARLI).....	18
GELATINA DE COCO	17
GELATINA DE COCO	43
GELATINA DE LARANJA.....	16
GELATINA DE LARANJA.....	17
GELATINA DE LARANJA.....	17
GELATINA DE MAÇÃS (SANDRA)	45
GELATINA DE MORANGOS	17
GELATINA ESPUMANTE	16
GELATINA ESPUMOSA (DÃ).....	46
GELATINA ROSADA DE MAÇÃ	76
GELATINA SIMPLES	17
GELATINA TRICOLOR.....	18
GELATINA VERMELHA (TIA MARLI).....	18
GELEIA DE MORANGO.....	36
GELEIA DE MORANGO.....	37
GELÉIA DE UVA	38
GLACÊ DE CHOCOLATE	22
GLACÊ DE LEITE (SESI)	63
GLACÊ DE MANTEIGA	22
GLACÊ LISO DE CHOCOLATE	22

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

GLACÊ PARA COBRIR O BOLO	23
GLACÊ PARA CONFEITAR O BOLO	22
LEITE CONDENSADO CASEIRO	23
LEITE CONDENSADO CASEIRO	46
LEITE CONDENSADO CASEIRO	48
MANJAR (LEITE MOÇA)	77
MANJAR BRANCO (COCONUT)	73
MANJAR BRANCO	83
MANJAR DE CALDA DE MORANGO	105
MANJAR DE VINHO	96
MARIA MOLE (SESI)	63
MASSA PARA TORTA N.1 COM MANTEIGA	12
MASSA PARA TORTA N.2 COM ÓLEO	13
MASSA PARA TORTA OU EMPADÃO (MARILDA)	50
MASSA PARA TORTA	14
MASSA PARA TORTAS	13
MASSA PODRE PARA EMPADÃO OU TORTA	44
MASSA PODRE PARA TORTA DOCE (ERONI)	8
MOGANGA (MARILDA)	50
MOLHO DE CARAMELO CREMOSO	89
MONTANHA RUSSA (VÓ NILZA)	35
MOUSSE DE CHAMPAGNE	20
MOUSSE DE CHOCOLATE COM SUSPIROS	21
MOUSSE DE CHOCOLATE E MARACUJÁ (ZANZA)	100
MOUSSE DE CHOCOLATE ESPECIAL	21
MOUSSE DE CHOCOLATE GELADO	22
MOUSSE DE CHOCOLATE	20
MOUSSE DE LIMÃO	20
MOUSSE DE MANGA COM CALDA DE UVA (ALEXandre)	99
MOUSSE DE MARACUJÁ	21
MOUSSE DE MORANGO	20
MOUSSE DE MORANGO	21
MOUSSE DE UVA COM CALDA DE UVA (NAIR)	100
PÂEZINHOS DE COCO	75
PÂEZINHOS DE LEITE CONDENSADO	74
PÂEZINHOS DOCES CASEIROS	72
PANETONE (SESI)	62
PÃO ÁRABE	96
PÃO DE LEITE	74
PAVE DE AMENDOIM (TORTA PAULISTA)	9
PAVÊ DE AMENDOIM	106
PAVÊ DE AMENDOIM	38
PAVÊ DE AMENDOIM	84
PAVÊ DE BOLACHA	37
PAVÊ DE MAÇÃ COM GOIABADA	84
PAVÊ DE MARACUJÁ AO LEITE	89
PAVE DE SONHO DE VALSA	89
PAVÊ DELICIOSO DE BOMBOM	84
PAVE DELICIOSO DE BOMBOM	91
PAVÊ GALAK (CRISTINA)	77
PAVÊ GALAK (CRISTINA)	85
PAVÊ MOUSSE DE ABACAXI	106
PAVÊ NEGRO	37
PAVÊ VIENENSE	106
PÉ DE MOLEQUE	97
PICADA DE ABELHA	103
PLIC-PLAC C/CALDA DE CHOCOLATE (SESI)	66
PREPARO DO CHOCOLATE	20
PRETO D' ALMA BRANCA (VÓ NILZA)	35
PRETO D'ALMA BRANCA (ELIANDRA)	76

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

PRETO D'ALMA BRANCA MOLE (MARILDA).....	73
PRETO DE ALMA BRANCA (COZIDO).....	45
PROFITEROLIS (ALExandre).....	100
PUDIM DE ABACAXI.....	16
PUDIM DE AIPIM.....	47
PUDIM DE CHOCOLATE.....	58
PUDIM DE COCO.....	14
PUDIM DE COCO.....	15
PUDIM DE COCO.....	16
PUDIM DE LARANJA (SESI).....	56
PUDIM DE LARANJA.....	15
PUDIM DE LARANJA.....	15
PUDIM DE LEITE CONDENSADO (VÓ NILZA).....	14
PUDIM DE LEITE CONDENSADO.....	15
PUDIM DE LEITE MOÇA.....	16
PUDIM DE LEITE NINHO.....	105
PUDIM DE MAÇÃS.....	15
PUDIM DE MARIA MOLE.....	16
PUDIM DE PÃO (JOÃO MARCOS).....	15
PUDIM DE PÃO (VÓ NILZA).....	14
PUDIM DE PÃO COM MOLHO DE VINHO.....	16
PUDIM DE QUEIJO.....	15
PUDIM GOSTOSO.....	15
QUEIJADINHA.....	39
QUEIJADINHA.....	40
QUINDIM DE LIQUIDIFICADOR.....	98
QUINDIM DO EDINALDO.....	97
QUINDINS TRADICIONAIS.....	98
RAPADURINHAS DE LEITE.....	97
RECHEIO CREME BÁSICO DE BAUNILHA.....	87
RECHEIO CREME COM DOCE DE LEITE E CASTANHAS.....	87
RECHEIO CREME COM SUCO DE MARACUJÁ.....	88
RECHEIO CREME DE CAMELO.....	87
RECHEIO CREME DE CONFEITEIRO.....	90
RECHEIO CREME LISO CHOCOLATE.....	23
RECHEIO DE BOLO COCADA.....	86
RECHEIO DE BOLO CREME CHANTILLY COM MORANGOS.....	86
RECHEIO DE CHOCOLATE.....	88
RECHEIO DE CREME DE LEITE.....	24
RECHEIO DE NOZES E AMEIXA.....	23
RECHEIO DE NOZES.....	91
RECHEIO E COBERTURA - CREME BRANCO.....	81
RECHEIO E COBERTURA DE CHOCOLATE.....	81
RECHEIO E COBERTURA DE CHOCOLATE.....	87
RECHEIO PARA BOLO - DIFERENTE.....	81
RECHEIO PARA BOLO - BABA DE MOÇA DE MARACUJÁ.....	79
RECHEIO PARA BOLO - BABA DE MOÇA.....	79
RECHEIO PARA BOLO - BÁSICO.....	79
RECHEIO PARA BOLO - CALDA BÁSICA PARA REGAR BOLOS.....	79
RECHEIO PARA BOLO - CREME DE BAUNILHA.....	79
RECHEIO PARA BOLO - CREME DE CAMELO.....	79
RECHEIO PARA BOLO - CREME DE CHOCOLATE.....	79
RECHEIO PARA BOLO - CREME DE LARANJA.....	80
RECHEIO PARA BOLO - DE AMENDOIM.....	80
RECHEIO PARA BOLO - DE BAUNILHA.....	80
RECHEIO PARA BOLO - DE CEREJA.....	80
RECHEIO PARA BOLO - DE COCO.....	80
RECHEIO PARA BOLO - DE DAMASCO.....	80
RECHEIO PARA BOLO - DE LARANJA.....	80
RECHEIO PARA BOLO - DE LARANJA.....	81

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

RECHEIO PARA BOLO - DE LEITE COND. E CREME DE LEITE	81
RECHEIO PARA BOLO - DE LIMÃO	80
RECHEIO PARA BOLO - MARAVILHA.....	82
RECHEIO PARA BOLO - MORENINHO.....	82
RECHEIO PARA BOLO - OVOS MOLES.....	81
RECHEIO PARA BOLO - ROLLED FONDANT.....	81
RECHEIO PARA BOLOS	23
REQUEIJÃO CREMOSO CASEIRO	47
ROCAMBOLE (ERONI).....	35
ROCAMBOLE DE CHOCOLATE.....	5
ROCAMBOLE DE CHOCOLATE.....	8
ROCAMBOLE SURPRESA	96
ROSCA DE COCO	102
ROSCA DE NATAL (SESI).....	67
ROSCA DOCE COM CANELA.....	102
ROSQUINHAS (ANETE)	50
ROSQUINHAS (VÓ CECÍLIA)	52
ROSQUINHAS COM COBERTURA	42
ROSQUINHAS DA SINHÁ.....	75
ROSQUINHAS DE CHOCOLATE	41
ROSQUINHAS DE LEITE CONDENSADO (MARLI)	52
ROSQUINHAS DE VINAGRE (SESI).....	61
ROSQUINHAS RÁPIDAS	41
SAGÚ (TIA MARISA).....	25
SALADA DE FRUTAS COM GELATINA	36
SALAMINHO DE CHOCOLATE.....	83
SEQUILHOS DE FUBÁ COM GELÉIA (SESI).....	67
SOBREMESA - BANANA FLAMBADA	104
SOBREMESA BAVAROISE CELESTIAL DE CHOCOLATE	83
SOBREMESA BOLO GELADO (ELIANE).....	77
SOBREMESA CAÇAROLA ITALIANA (MARILDA).....	73
SOBREMESA CAÇAROLA ITALIANA (VÓ NILZA).....	72
SOBREMESA CASSATA (MARILDA).....	42
SOBREMESA CASSATA (MARILDA).....	49
SOBREMESA CASSATA.....	36
SOBREMESA CEREJAS AO FORNO.....	36
SOBREMESA CREPES SUZETTE.....	40
SOBREMESA CURAU.....	37
SOBREMESA DE CHOCOLATE (TIA SARITA)	17
SOBREMESA DE MORANGOS	42
SOBREMESA DELÍCIA.....	36
SOBREMESA DO SÍTIO.....	103
SOBREMESA ELEFANTE BRANCO.....	45
SOBREMESA FLAN DE LARANJA	37
SOBREMESA GELADA DE ABACAXI	41
SOBREMESA GELADA DE COCO QUEIMADO	38
SOBREMESA GELADA DE MAÇÃS	42
SOBREMESA GELADA DE MORANGO.....	41
SOBREMESA GELADA DE PÊSSEGOS.....	43
SOBREMESA GELADA DE PÊSSEGOS.....	43
SOBREMESA GELADO BARILOCHE (NENA).....	47
SOBREMESA GELADO CROCANTE.....	42
SOBREMESA MANJAR CELESTE	37
SOBREMESA MERENGUE.....	39
SOBREMESA NUVEM DE ABACAXI.....	88
SOBREMESA OVOS NEVADOS (SESI)	59
SOBREMESA PÉ DE ANJO.....	38
SOBREMESA PÊSSEGOS CROCANTE.....	37
SOBREMESA QUENTE DE BANANAS (VÓ NILZA)	35
SOBREMESA QUIJADA DE COCO	42

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SOBREMESA QUINDÃO.....	40
SOBREMESA RICA	37
SOBREMESA SUFLÊ DE CHOCOLATE.....	39
SOBREMESA SURPRESA DE LARANJA	47
SOBREMESA SURPRESA DE MAÇÃS.....	41
SOBREMESA TORTA DE BOLACHA (PATTY).....	52
SOBREMESA TORTA DE SUSPIROS	43
SOBREMESA TORTA SÍRIA.....	85
SOBREMESA URUGUAIA (NENA)	50
SONHOS (MARGA)	27
SONHOS (MARGA)	52
SORVETE (MARLI)	32
SORVETE COM CROCANTE DE AMENDOIM	31
SORVETE COM CROCANTE DE COCO	31
SORVETE DA GRAÇA	31
SORVETE DE ABACAXI.....	30
SORVETE DE BAUNILHA	31
SORVETE DE CHAMPAGNE E MANDARINO	29
SORVETE DE CHOCOLATE.....	30
SORVETE DE COCO	29
SORVETE DE CREME.....	29
SORVETE DE CREME.....	30
SORVETE DE GUARANÁ.....	30
SORVETE DE LIMÃO	31
SORVETE DE MARACUJÁ	30
SORVETE DE MORANGO	31
SORVETE DE NATA	53
SORVETE DIETÉTICO.....	30
SORVETE MOLHO COM NOZES PARA SORVETE	31
SORVETES.....	76
STROGONOFF DE NOZES - KELLY	107
STROGONOFF DE NOZES (ANA MAROCHI).....	91
STRUDEL (SESI).....	60
SUCO ALOA (INTERNET)	85
SUCO DE BANANA (INTERNET).....	86
SUCO DE CASCA DE ABACAXI (INTERNET).....	86
SUCO DE COUVE, BETERRABA OU REPOLHO COM LIMÃO.....	82
SUCO DE COUVE, COM LIMÃO.....	83
SUCO DE LIMÃO COM CASCA	86
SUSPIRO DE CLARA COZIDA.....	41
SUSPIROS (SESI).....	60
SUSPIROS COM CREME.....	36
TORTA ARCO ÍRIS.....	54
TORTA BÁSICA DE FRUTAS	53
TORTA COM GELÉIA	9
TORTA CROCANTE C/CASTANHA CRAVO E CANELA.....	9
TORTA DA MAMÃE COM DAMASCOS.....	48
TORTA DE ABACAXI COM CARAMELO (SESI)	65
TORTA DE AMENDOIM.....	13
TORTA DE AVEIA	11
TORTA DE BANANA (SANDRA)	51
TORTA DE BANANA COM CREME (MARILDA)	50
TORTA DE BANANA MASSA (VÓ NILZA)	5
TORTA DE BANANAS	53
TORTA DE COCO (CRISTINA).....	9
TORTA DE GOIABADA (REALTA).....	86
TORTA DE GOIABADA	12
TORTA DE LIMÃO (MARCEL).....	88
TORTA DE LIMÃO.....	10
TORTA DE LIMÃO.....	44

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA DE LIMÃO	52
TORTA DE MAÇÃ (BETE - MÃE DO OLOMIR)	86
TORTA DE MAÇÃ (SESI)	65
TORTA DE MAÇÃ	14
TORTA DE MAÇÃ	7
TORTA DE MANDIOQUINHA (NENA)	51
TORTA DE NESCAU.....	14
TORTA DE NOZES.....	11
TORTA DE NOZES.....	8
TORTA DE NOZES.....	9
TORTA DE REQUEIJÃO (sem massa)	104
TORTA DE REQUEIJÃO (SESI).....	66
TORTA DE REQUEIJÃO (VÓ NILZA).....	9
TORTA DE REQUEIJÃO	43
TORTA DE SUSPIRO COM CAFÉ.....	10
TORTA ESCOCESA COM COCO	45
TORTA FLORESTA NEGRA.....	56
TORTA FLORESTA NEGRA.....	58
TORTA GELADA DE GOIABA.....	12
TORTA GELADA DE MARIA MOLE.....	44
TORTA GELADA CREME DELICADO (SESI).....	59
TORTA GELADA DE ABACAXI.....	10
TORTA GELADA DE ABACAXI.....	42
TORTA GELADA DE ABACAXI.....	44
TORTA GELADA DE AMEIXAS (MARI).....	45
TORTA GELADA DE BANANAS (SESI).....	67
TORTA GELADA DE BOLACHA (SESI).....	65
TORTA GELADA DE BOLACHA MISTA	43
TORTA GELADA DE CERRAGEM (ELIANE).....	77
TORTA GELADA DE COCO QUEIMADO (VÓ NILZA).....	56
TORTA GELADA DE COCO QUEIMADO	104
TORTA GELADA DE COCO QUEIMADO	14
TORTA GELADA DE LEITE CONDENSADO.....	12
TORTA GELADA DE MAÇÃ (SESI).....	59
TORTA GELADA DE MAÇÃ.....	75
TORTA GELADA DE MAÇÃS.....	45
TORTA GELADA DE MARACUJÁ.....	104
TORTA GELADA DE MORANGO (ANELISE)	99
TORTA GELADA DE MORANGO (ANGELITA)	90
TORTA GELADA DE MORANGO (SIRLENE).....	72
TORTA GELADA DE MORANGO COM SUSPIRO REGINA.....	103
TORTA GELADA DE MORANGO.....	11
TORTA GELADA DE MORANGOS (TIA MARLI).....	10
TORTA GELADA DE NATAL (CEMA).....	90
TORTA GELADA DE NOZES	44
TORTA GELADA DE PÊSSEGO.....	10
TORTA GELADA DE PÊSSEGOS (MARIA).....	46
TORTA GELADA DE SONHO DE VALSA.....	44
TORTA GELADA DE SORVETE (ANETE).....	55
TORTA GELADA DE SORVETE (SESI).....	58
TORTA GELADA DE SORVETE (TIA SARITA).....	13
TORTA GELADA DE SORVETE COM BOLACHA	12
TORTA GELADA DE SORVETE	105
TORTA GELADA DE UVA	104
TORTA GELADA DELÍCIA DOS DEUSES	106
TORTA GELADA DIAMANTE NEGRO	12
TORTA GELADA DONA SARA (SESI)	51
TORTA GELADA DOS SONHOS (COM BIS).....	103
TORTA GELADA HOLANDESA	105
TORTA GELADA MANJAR DO NORTE (SESI)	59

“ÍNDICE DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA GELADA MARIA MOLE ESPECIAL.....	87
TORTA GELADA MOUSSE DE DAMASCO.....	85
TORTA GELADA SONHO COR DE ROSA (TIA NENA).....	46
TORTA GELADA TROPICAL (SESI).....	60
TORTA GELADA.....	10
TORTA GELADA.....	13
TORTA MARTA ROCHA (SESI).....	63
TORTA MARTA ROCHA.....	57
TORTA PREGUIÇOSA (SESI).....	66
TORTA PREGUIÇOSA DE BANANAS (SESI).....	65
TORTA QUATRO AMORES.....	56
TORTA QUATRO AMORES.....	57
TORTA SACHER.....	11
TORTA SURPRESA.....	11
TORTA TRELIÇA.....	54
TORTA XUXA.....	56
TORTINHAS DE LIMÃO.....	106
VITAMINA DE MORANGO COM CHANTILLY.....	74

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOLO MASSA BÁSICA

4 ovos / 2 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de açúcar / 1 colher de margarina / 1 copo de leite / 1 colher (sopa) de royal. Bater as gemas, o açúcar e a margarina. Depois colocar alternados o leite e o trigo. Por último as claras em neve e o fermento.

BOLO DE COCO

8 colheres (sopa) de manteiga / 3 ovos / 3 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de coco / 1 e ½ colher (sopa) de fermento / 1 ½ de leite. Mistura todos os ingredientes, a massa fica mole. **Calda:** 1 copo de Água / 1 e ½ colher (sopa) açúcar.

BOLO DE FUBÁ (VÓ NILZA)

1 xícara de açúcar / 2 xícaras de trigo / 2 xícaras de fubá / 1 pitada de sal / 6 colheres (sopa) de azeite / 1 colher (sopa) de royal / 2 ovos inteiros / água. Mistura todos os ingredientes.

BOLO DE CENOURA

3 cenouras grandes / 1 xícara de azeite / 4 ovos / 3 xícaras de açúcar / 3 xícaras de trigo / 1 colher (sopa) de fermento. Bate a cenoura, os ovos e o azeite no liquidificador e o resto mistura junto na tigela. **Cobertura:** 3 colheres (sopa) de nescau / 6 colheres (sopa) de açúcar / 4 colheres (sopa) de leite / 1 colher (sopa) de margarina. Leve ao fogo.

BOLO - NEGA MALUCA (VÓ NILZA)

4 ovos / 1 xícara de nescau / 3 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de açúcar / 1 colher (sopa) de fermento / 1 xícara de água fervendo / 1 xícara de azeite. **Cobertura:** 4 colheres (sopa) de nescau / 1 xícara de açúcar / 1 colher (sopa) de margarina / 4 copos de leite. Mistura-se todos os ingredientes secos e depois os líquidos. Unta a forma e deixa no forno de 45 a 50 minutos.

BOLO DE COCA COLA

3 ovos / 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de farinha de trigo / 1 copo de coca cola / 1 colher (sopa) de fermento royal.

Cobertura: ½ lata de leite condensado / ½ vidro (pequeno) de leite de coco / 1 pacote (50 g) de coco ralado. Bata os ovos com o açúcar e o trigo. Acrescente aos poucos a coca cola, e por último o fermento. Assa por mais ou menos 35 minutos. Ao retirar do forno, despeje a mistura de leite condensado e leite de coco. Espalhe o coco ralado.

BOLO DE MAÇÃ

½ xícara de margarina / 1 xícara de açúcar / 1 ovo / 1 e ½ xícara de farinha de trigo / ½ xícara de maizena / ½ colher (sopa) de fermento em pó / ½ colher (chá) de sal / ½ colher (chá) de crava em pó / ½ colher (chá) noz-moscada em pó / ½ colher (chá) de canela em pó / 1 xícara de passas / 1 xícara de castanha do Pará picadas / 1 xícara de purê de maçãs. Bata a margarina com o açúcar até ficar cremosa. Junte o ovo e bata bem. Adicione aos poucos os ingredientes secos peneirados. Junte as passas, as castanhas e o purê de maçãs, batendo bem. Coloque em uma assadeira untada m, dia e leve ao forno moderado.

Cobertura: 3 colheres (sopa) de açúcar / 1 xícara de creme de leite fresco / ½ colher (chá) essência de baunilha. Bata o creme de leite com o açúcar até, obter o ponto de chantilly. Perfume com baunilha. Espalhe sobre o bolo assado frio e corte em quadrados.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOLO - TOALHA FELPUDA (VÓ NILZA)

6 ovos / ½ quilo de açúcar / ½ quilo de trigo / 250 g de margarina / 1 colher de fermento / 1 vidro pequeno de leite de coco / 1 vidro pequeno de leite de vaca.

Recheio: 100 g de sococo / 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de Água . Fazer uma calda, em ponto de fio, com o açúcar e a água, depois mistura o coco rapidamente, e retira do fogo. Espalhar sobre o bolo, ainda quente.

BOLO ADRIANA

9 colheres (sopa) de açúcar / 9 ovos / 9 colheres (sopa) de farinha de trigo / 9 colheres (sopa) de nescau / 1 colher (sopa) de fermento royal. Bata as gemas com o açúcar, acrescente o fermento, a farinha e o nescau. Bata as claras em neve e coloque na massa, misturando sem bater. Asse. Cubra com chantilly e raspas de chocolate.

BOLO DIVINO DE CHOCOLATE

¾ de xícara de chocolate em pó/ 1 e ¾ xícara de açúcar / 4 ovos / ½ xícara de leite / ½ xícara de manteiga ou margarina / 2 xícaras de farinha de trigo peneirada / 1 colher (chá) fermento em pó/ 1 colher (chá) bicarbonato de sódio / 1 copinho de iogurte natural / 1 colher (chá) de baunilha. Numa panela, misture o chocolate, ¾ de xícara de açúcar, uma gema e o leite. Leve ao fogo e cozinhe, mexendo até, que engrosse. Deixe esfriar. Bata a manteiga até, que fique bem cremosa. Aos poucos, junte a xícara de açúcar restante, batendo bem. Junte um ovo inteiro e duas gemas, misturando bem. Misture a farinha com o bicarbonato e o fermento e acrescente ... mistura anterior, alternando com o iogurte, mexendo bem. Bata as claras em neve e acrescente cuidadosamente ... massa. Despeje em três formas de 20 cm de diâmetro, untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Asse em forno moderado, pré aquecido por uns 25 a 30 minutos. Desenforme e deixe esfriar.

Cobertura: 1 xícara de açúcar / 1/3 de xícara de água / 2 claras / 1 colher de baunilha. Misture o açúcar e a água. Leve ao fogo e mexa até, ferver bem. Despeje bem lentamente sobre as claras, vá batendo até que se formem picos firmes. Junte a baunilha e bata mais um pouco.

BOLO - PÃO DE LÓ (VÓ NILZA)

5 ovos / 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de trigo / ½ xícara de maizena / 1 xícara de água ou laranja / 1 colher de fermento royal. Bate-se as gemas com o açúcar, põe aos poucos a água e os ingredientes secos. Bate-se bem. Por fim, põe as claras em neve (só mistura) e põe para assar.

BOLO DE NOZES

8 ovos / 200 g de açúcar / 200 g de nozes / 100 g de chocolate / 4 colheres (sopa) de farinha de rosca. Moer as nozes e o chocolate, bata a parte as claras em neve, acrescente aos poucos o açúcar, junte as gemas, as nozes, o chocolate e por último, misture levemente a farinha de rosca.

BOLO FORMIGA

200 g de margarina / 1 e ½ copo de açúcar / 4 ovos / 2 copos de trigo / 1 copo de leite / 1 colher (sopa) fermento / 1 pacote(100 g) sococo / 1 pacote de chocolate granulado. Bater a manteiga, com o açúcar e os ovos, por o trigo, o leite, o fermento, o sococo e por último o chocolate granulado, assarem forno normal.**Cobertura:** 1 xícara de açúcar / 3 colheres (sopa) de nescau / 1 colher (sopa) de manteiga / 3 colheres (sopa) de leite . Ferver até, engrossar.

BOLO DE AMENDOIM

Massa de bolo comum. Mistura-se na massa um pouco de amendoim torrado e moído.

Recheio: Mingau de maizena / gemas / 1 porção de amendoim.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

Cobertura: Cobre-se com merengue. Faz-se o pé-de-moleque com o açúcar queimado e amendoim torrado, parte-se o p, de moleque e joga em cima do merengue.

BOLO DE AMEIXA

1 xícara de ameixa picada / brevemente picada em 1 e ½ xícara de água com 2 colheres de bicarbonato / ½ xícara de passas / 3 colheres (sopa) de manteiga / 3 xícaras de açúcar / 3 gemas (as claras em neve) / 2 xícaras de farinha de trigo.

BOLO PARA O LANCHE

½ xícara de margarina / ¾ de xícara de açúcar / 3 gemas / ½ xícara de maizena / 1 e 1/3 xícara de farinha de trigo / 1 colher (chá) de fermento em pó/ 1 colher (chá) de raspa de laranja / 3 claras. Bata a margarina com o açúcar e as gemas até, ficar cremosa. Adicione os ingredientes secos peneirados juntamente com a raspa de laranja e misture bem. Por último, junte as claras batidas em neve. Despeje numa forma de furo no meio (m,dia) untada e polvilhada com farinha. Asse em forno moderado por 30 minutos. Desenforme depois de frio.

BOLO DE FUBÁ

1 xícara (chá) de margarina / 2 xícaras (chá) de açúcar / 4 gemas / 1 xícara (chá) de maizena / 2 xícaras (chá) de fubá / 1 colher (sopa) de fermento em pó/ 1 pitada de sal / 1 vidro (pequeno) leite de coco / ½ xícara (chá) de leite / 4 claras em neve. Bata a margarina com o açúcar até, ficar cremoso. Junte as gemas batendo sempre. Acrescente a maizena, o fubá, o fermento, e o sal, alternando com o leite de coco, misturado com o leite de vaca. Leve ao forno médio em forma m,dia com furo central, untada e enfarinhada, cerca de 50 minutos.

BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ

3 colheres (sopa) de margarina / 1 xícara de açúcar / 2 ovos / ½ xícara de leite / ½ xícara de maizena / 1 xícara de farinha de trigo / 1 colher (chá) de fermento em pó/ 1 colher (chá) de café solúvel. Bata a margarina com o açúcar e os ovos, até, ficar cremoso. Junte o leite e bata bem. Misture a maizena, a farinha e o fermento. Junte o chocolate e o café. Misture bem. Leve ao forno moderado em forma m,dia com buraco no meio, untada, por uns 40 minutos.

Glacê: 1 xícara de açúcar / ½ xícara de melado / 1 xícara de café bem forte / 1 colher (sopa) de Karo / 2 claras. Cozinhe o açúcar, o melado, o café, e o Karo sem mexer, até que ao cair um pouco da ponta de uma colher, se forme um longo fio. Bata as claras em neve. Despeje a calda sobre as claras, batendo sem parar, até que a mistura tenha consistência para espalhar sobre o bolo.

BOLO DE ANIVERSÁRIO

4 xícaras de farinha de trigo / 6 colheres (chá) fermento royal 1 colher (chá) de sal / 1 xícara de manteiga ou margarina / 2 e ½ xícara de açúcar / 2 ovos / 4 gemas / 1 xícara + 4 colheres (sopa) de leite / 1 colher (chá) de essência de baunilha / 6 colheres (sopa) de chocolate amargo, derretido em banho-maria / ½ colher (chá) de essência de morango / anilina vermelha e anilina verde. Peneire juntos a farinha, o fermento e o sal. Bata a manteiga ou margarina, até, que fique cremosa. Junte-lhe aos poucos o açúcar. Junte os ovos e bata bem. Acrescente as gemas e bata até, que a mistura fique leve. Misture o leite com a essência de baunilha, junte os ingredientes secos peneirados ... mistura de manteiga alternadamente com o leite, mexendo de leve após cada crêscimo. Divida a massa em três partes iguais. Junte o chocolate derretido em 2 colheres (sopa) de água ... primeira porção. Ponha em forma untada e forrada com papel encerado e untado, espalhando uniformemente. Acrescente a essência de morango e algumas gotas de anilina vermelha ... segunda porção. Espalhe uniformemente sobre a massa de chocolate. Adicione algumas gotas de anilina verde... massa restante. Espalhe uniformemente sobre a segunda porção. Asse e, forno moderado durante 30 a 40

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

minutos. Deixe o bolo esfriar na forma durante 10 minutos, depois desenforme e retire todo o papel. Deixe esfriar por completo. Cubra com glacê branco ou creme chantilly.

BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ

3 colheres (sopa) de margarina / 1 xícara de açúcar / 2 ovos / ½ xícara de leite / ½ xícara de maizena / 1 xícara de farinha de trigo / 1 colher (chá) de fermento em pó / 1 colher (chá) de café solúvel. Bata a margarina com o açúcar e os ovos, até, ficar cremoso. Junte o leite e bata bem. Misture a maizena, a farinha e o fermento. Junte o chocolate e o café. Misture bem. Leve ao forno moderado em forma m, dia com buraco no meio, untada, por uns 40 minutos.

Glacê: 1 xícara de açúcar / ½ xícara de melado / 1 xícara de café bem forte / 1 colher (sopa) de Karo / 2 claras. Cozinhe o açúcar, o melado, o café, e o Karo sem mexer, até que ao cair um pouco da ponta de uma colher, se forme um longo fio. Bata as claras em neve. Despeje a calda sobre as claras, batendo sem parar, até que a mistura tenha consistência para espalhar sobre o bolo.

BOLO DE AIPIM

600 g de aipim ralado cru / 400 g de açúcar / 5 ovos / baunilha / 1 coco ralado ou 200 g de sococo / 150 g de margarina. Bater as gemas, o açúcar, baunilha, por o aipim, o coco, a margarina derretida, 1 pitada de fermento, por último as claras batidas. Assar em forma fechada, 1 hora.

BOLO DE MILHO VERDE

Bater 1 xícara (chá) de manteiga em creme e sem parar, junta 1 lata de leite moça e 4 ovos, um a um. Acrescenta 1 lata de milho verde escorrido e batido. Por último, mistura levemente 1 e ½ xícara de trigo, peneirado com 1 colher (sopa) de fermento. Coloca em forma para pudim, untada. Assar em forno médio por 35 minutos.

BOLO PRESTÍGIO (MARILDA)

4 ovos / 2 xícaras de trigo / 2 xícaras de açúcar / 1 colher (sopa) de margarina (bem cheia) / 3 colheres de nescau / 1 colher de fermento / 1 e ½ xícara de leite. Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com 1 xícara de açúcar e a margarina, depois coloque o trigo e o restante do açúcar, por último o nescau e o leite. Depois sem bater na batedeira, coloque as claras e o fermento. Põe para assar em forma untada. Faz uma cocada e coloca em cima do bolo. Depois por último coloca a cobertura da nega maluca.

Cocada: ½ lata de leite condensado / 1 copo de leite / 6 colheres de açúcar / 1 pacote de sococo (100 g). Cozinhando tudo.

BOLO DE 3 CAMADAS

6 ovos / 12 colheres (sopa) rasa açúcar / 1 xícara (chá) rasa de trigo / ½ xícara (chá) chocolate em pó / 1 xícara (chá) manteiga derretida / Bata as claras em neve, junte aos poucos metade do açúcar e continue batendo até obter um suspiro firme. Bata as gemas com o restante do açúcar, até obter uma gemada bem clara. Junte as claras as gemas e acrescente a farinha peneirada com o chocolate mexendo sempre. Adicione por último a manteiga derretida. Despeje em forma de torta, untada e enfarinhada e asse em forno médio.

Recheio e cobertura: 2 colheres (sopa) de manteiga / 3 colheres (sopa) de açúcar / 1 colher (café) de baunilha / 1 tablete de chocolate meio amargo / 1 lata de creme de leite. Bata a manteiga com o açúcar e a baunilha, sem parar de bater, junte o chocolate derretido em banho-maria e por último o creme de leite, batendo ainda mais alguns minutos. Depois do bolo frio, corte-o em 3 camadas, recheie e cubra com este creme. Decore a gosto.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA DE BANANA MASSA (VÓ NILZA)

8 colheres (sopa) de farinha de trigo / 6 colheres de açúcar / 1 colher de banha / 1 colher de margarina / 1 ovo inteiro / 1 colher (chá) de sal / 1 colher (sopa) de fermento royal / 1 pouco de leite.

BOLO DE LARANJA E IOGURTE

½ xícara de manteiga ou margarina em temperatura ambiente / 2 e ½ xícaras de açúcar / 4 ovos / 1 xícara de iogurte natural / 2 colheres (chá) de essência de baunilha / 1 colher (chá) casca de laranja ralada / ½ colher (chá) casca de limão ralada / 3 xícaras de farinha de trigo / ¼ de colher (chá) de bicarbonato. Bata a manteiga ou margarina até que a mistura fique cremosa. Adicione então o açúcar e bata até obter, desta vez, uma mistura fofo. Acrescente os ovos, um a um, batendo bem depois de cada adição. À parte misture o iogurte (se quiser pode usar iogurte desnatado) com a baunilha e com as cascas raladas de limão e laranja. Peneire a farinha de trigo com o bicarbonato e adicione esta mistura ... mistura de manteiga, alternando com a de iogurte, começando e terminando com a de farinha. Despeje numa forma untada com buraco no meio, com 23 cm de diâmetro e leve ao forno moderado por uma hora mais ou menos. Deixe esfriar e desenforme.

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

1 xícara (chá) de fubá / 3 xícaras (chá) de açúcar / 1 xícara (chá) de trigo / 4 xícaras de leite / 4 ovos / 2 colheres (sopa) de margarina / 1 colher (sopa) de fermento royal. Misture todos os ingredientes secos, por último o leite, os ovos e a margarina derretida. Unte a forma e leve ao forno quente.

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE

4 claras / 4 gemas / 4 colheres (sopa) de açúcar / 1 colher (sopa) de Karo / 2 colheres (sopa) de maizena / 3 colheres (sopa) de chocolate em pó / ½ colher (chá) de fermento em pó. Bata as gemas, o açúcar e o Karo. Misture a maizena, o chocolate e o fermento. Peneire e acrescente ...s gemas, misturando bem. Por fim junte as claras batidas em neve e misture. Asse em forno moderado por 15 minutos. Desenforme sobre um pano úmido polvilhado com açúcar e enrole. Deixe esfriar. Desenrole, espalhe e recheio e enrole novamente.

Recheio: 1 e ½ xícara de margarina / 2/3 xícara de Karo / 1 xícara de chocolate em pó / 1 clara. Bata a margarina até ficar cremosa. Junte o Karo e o chocolate. Por último, adicione a clara batida em neve.

BOLO OURO E PRATA

½ xícara (chá) margarina / 1 e ½ xícara (chá) de açúcar / 3 gemas / ½ xícara (chá) de maizena / 1 xícara (chá) de trigo / 1 colher (chá) de fermento em pó / 1 xícara (chá) de leite / 3 claras em neve / 2 colheres (sopa) chocolate em pó. Bata a margarina com o açúcar e as gemas até obter um creme esbranquiçado. Junte a maizena, misturada com a farinha e o fermento alternando com o leite. Acrescente delicadamente as claras. Divida a massa em duas partes iguais. Junte o chocolate a uma delas. Despeje a massa simples numa forma (m, dia) com furo central, untada e enfarinhada. Despeje a massa com chocolate em cima. Leve ao forno médio, cerca de 50 minutos.

BOLO DE AIPIM (ERONI)

3 xícaras de açúcar / 3 gemas / 1 colher bem cheia de margarina. Bate bem até ficar esbranquiçado e depois de bater bem coloca 1 copo de leite / 100 g de coco ralado / 1 quilo de aipim cru ralado no ralo fino / 1 colher (sopa) royal / 3 claras em neve.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOLO DE CENOURA SEM OVOS

1/8 de litro de óleo / 250 g açúcar / 1 colher canela / 1 colher (chá) cravo / 1 colherinha suco de limão / 50 g de chocolate / 200 g cenoura ralada / 500 g de trigo / 1 colher (sopa) rasa de fermento / 2 colheres de água / 1/8 litro de leite / 75 g frutas cristalizadas. óleo, açúcar, tempero e chocolate devem ser bem homogeneizados, daí junta as cenouras, e mexe com o fermento misturado com o trigo, alternadamente com o líquido, por fim mistura-se as frutas cristalizadas. Coloca-se numa forma de pão untada forrada com papel vegetal ou manteiga forno fraco.

BOLO DE MANDIOCA

3 xícaras (chá) de mandioca crua ralada / 1 xícara (chá) de queijo minas ralado / 3 ovos / 2 colheres (sopa) de margarina / 1 colher (sobremesa) de fermento em pó/ raspas de limão / 5 colheres (sopa) de açúcar. Bata o açúcar com a manteiga e acrescente os ingredientes secos. Bata as claras em neve, junte as gemas, uma a uma, batendo sempre, e acrescente ... massa. Leve a assar, em forma untada, por cerca de 35 minutos, ou até que enfiando um palito ele saia limpo.

BOLO - BOMBOCADO

800 g de açúcar / 1 litro de leite / 4 ovos / 1 pacote 50 g de coco ralado / 1 pacote 50 g queijo ralado / 2 colheres bem cheias margarina / 3 copos de trigo. Bate tudo no liquidificador e põe para assar e forma untada e enfarinhada.**Obs.:** Dividir ao meio e bater em duas vezes no liquidificador, porque não cabe de uma só vez. Asse em forno baixo.

BOLO DE FUBÁ

1 xícara de manteiga ou margarina em temperatura ambiente / 5 colheres (sopa) de açúcar / 4 ovos inteiros / 1/2 xícara de maizena / 1/2 xícara de trigo / 1 xícara de fubá mimoso / 1 colher (chá) de sal / 4 colheres (chá) de fermento em pó/ 1 e 1/2 xícara de leite / 1 colher (chá) erva doce. Bata a manteiga com o açúcar e os ovos até ficar cremoso. Passe na peneira a maizena, a farinha, o fubá, o sal e o fermento e junte ... massa, alternando com o leite. Adicione a erva doce. Despeje em forma redonda funda, untada e polvilhada com farinha. Asse em forno moderado durante 35 a 40 minutos. Sirva polvilhado com açúcar.

BOLO DE NOZES

170 g de nozes moídas / 9 ovos separados / 1 xícara de açúcar / casca ralada de 1 limão / 2 colheres (sopa) de farinha de trigo manteiga ou margarina para untar / 12 metades de nozes para guarnecer. Misture as nozes moídas com 4 claras. Bata o açúcar com 5 gemas até conseguir uma mistura fofa. Junte a casca do limão, 5 claras batidas em neve e a farinha de trigo, misturando delicadamente. Unte bem duas formas de abrir. Divida a massa entre as duas formas. Leve ao forno em temperatura moderada e asse por uns 20 minutos. Deixe esfriar e recheie.**Recheio:** 170 g de nozes moídas / 1/2 xícara de açúcar / 1/2 xícara de creme de leite batido em ponto de chantilly. Numa tigela, coloque as nozes, o açúcar e o creme chantilly. Misture bem e espalhe sobre uma camada do bolo, cubra com a outra.**Glacê:** 1 e 1/2 de café forte / 1 xícara de açúcar / 6 colheres (chá) de leite. Aqueça o café com 6 colheres (sopa) de açúcar e cozinhe, mexendo, até que o líquido fique com a consistência de bala mole. Junte o restante do açúcar e o leite e mexa até que esfrie. Espalhe o glacê sobre o bolo e enfeite com as metades das nozes.

BOLO - PÃO DE LÓ DE LEITE (MARIA HELENA)

4 ovos / 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de trigo / 1 xícara de leite / 1 colher (sopa) royal / 1 colher (sobremesa) açúcar baunilha. Bate as gemas com uma xícara de açúcar, em outra vasilha bater as claras (j em neve) com a outra xícara de açúcar. Colocar a xícara de leite fervendo na tigela das

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

gemas, batendo sempre. Misturar as claras. Colocar o trigo, bater até desmanchar bem e coloca o fermento.

BOLO AMOR EM PEDAÇOS

Ingredientes para o doce: 1 coco ralado / 1 abacaxi / ½ quilo de açúcar / 6 ovos bem batidos / 2 colheres (sopa) de manteiga). Leve ao fogo todos os ingredientes do doce e, quando despregar da panela, retire e faça bolinhas.

Ingredientes para a massa: 3 xícaras de farinha de trigo / 1 colher (sopa) de manteiga / 1 colher (sopa) de banha / 2 colheres (sopa) de açúcar / 2 ovos / 1 colher (café) de fermento royal / água. Misture todos os ingredientes e termine de amassar com um pouco de água. Abra a massa de modo que fique bem fininha, ponha os docinhos dentro e cubra tudo como se fosse um empadão. Leve ao forno para assar.

BOLO DE FUBÁ (MARLENE)

1 e ½ copo de trigo / 1 e ½ copo de fubá / 1 e ½ copo de açúcar 1 e ½ copo de leite / 3 ovos / 3 colheres de margarina / 1 colher (sopa) de fermento royal. Bater as gemas, o açúcar e a margarina até formar um creme. Colocar alternados o trigo, o fubá e o leite. Por último as claras em neve, colocar e misturar delicadamente e põe o fermento. Se quiser põe semente de erva doce.

BOLO DE NATAL (CRISTINA)

150 g de manteiga / 250 g de açúcar / 4 ou 5 ovos / 1/4 de litro de leite / 3 colheres (sopa) de rum / 1 colher (chá) de sal 450 g de farinha de trigo / 3 colheres (chá) de royal / 300 g de frutas secas (laranja, cidra, passas, figos) / nozes. Bata em creme a manteiga, as gemas e o açúcar. Junte os ingredientes secos alternando com o leite. Misture tudo bem, e acrescente o rum e as frutas cortadas em pedaços pequenos. Despeje a massa em uma forma grande, untada com gordura. E asse em forno moderado. Guarnecer o bolo com a seguinte mistura. Mistura o açúcar com 1 colher de suco de limão até formar uma massa uniforme. Espalhe-a sobre o bolo, fazendo uso de uma faca molhada.

BOLO - PÃO DE LÓ (TIA NENA)

5 ovos / 1 copo de água fria / 2 e ½ copos (grande) de açúcar / 3 copos de trigo / 1 colher de fermento. Bata as claras em neve e reserve. Bate as gemas com a água até encher a tigela, vai adicionando o açúcar aos poucos sempre batendo. Coloca o trigo tudo de uma vez, bate e depois acrescenta as claras em neve e o fermento. Leva ao forno quente + ou - 30 minutos.

BOLO - PÃO DE LÓ DE ÁGUA (VÓ NILZA)

2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de trigo / 3 ovos / 9 colheres de água (calda de fruta) . Ponha a água nas claras e bata-as em neve . Junte as gemas uma a uma, sempre batendo. Então o açúcar da mesma forma, colher por colher, apenas misturando. Leve a assar, em assadeira untada e forrada com papel impermeável. Recheie e enrole imediatamente se quiser um rocambole.

Nota: Toda vez que quiser fazer um pão de ló bem gostoso, substitua 1/3 de farinha por maizena ou araruta.

TORTA DE MAÇÃ

2 xícaras (chá) de farinha de trigo / ½ xícara (chá) de açúcar 1 ovo inteiro / 1 colher (sobremesa) de pó royal / 2 colheres (sopa) de manteiga. Amasse tudo muito bem, abra a massa na assadeira e coloque para assar.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

Creme de maizena: 2 xícaras de leite / 1 xícara de açúcar / 1 gema / 2 colheres de maizena / 2 colheres de manteiga. Leve ao fogo até engrossar, despeje sobre a massa, já assada. Em cima, coloque as fatias de maçã se, casca. Depois despeje o creme de laranja.

Creme de laranja: 2 copos de suco de laranja coado/ 2 colheres (sopa) de maizena e açúcar a vontade.

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE

4 ovos separados / 1/4 de xícara de água / 1;2 colher (chá) de baunilha / 1 xícara de farinha de trigo peneirada / 1/3 de xícara de chocolate em pó/ 1 colher (chá) de fermento em pó/ 1 pitada de sal. Unte duas assadeiras de aproximadamente 38 x 26 x 2 cm. Forre com papel impermeável e unte novamente. Aqueça o forno para que fique bem quente. Separe as gemas das claras. Bata as claras em neve. Reserve. Misture a água com as gemas, junte 1 xícara de açúcar e bata durante 1 minuto. Junte a baunilha. Junte a farinha peneirada, o chocolate, o fermento e o sal. Bata durante mais 2 minutos em velocidade média. Acrescente as claras em neve. Divida a massa entre as duas assadeiras. Use aproximadamente 2 e 1/4 de xícara de massa por assadeira. Agite as assadeiras cuidadosamente para espalhar a massa por igual. Asse em forno quente durante 7 a 8 minutos. Enquanto isso salpique dois panos limpos de cozinha com açúcar de confeiteiro. Vire as assadeiras sobre os panos. Caso haja dificuldade em tirar o papel, umedeça-o ligeiramente. Corte as bordas em volta do bolo e enrole cada um num pano, começando pelo lado mais comprido. Deixe esfriar durante 30 minutos. Desenrole.

RECHEIOS: CREME DE CHOCOLATE: ½ quilo de açúcar de confeiteiro peneirado 125 g de manteiga ou margarina amolecida / 2 a 3 colheres (sopa) de leite / 2 colheres (sopa) chocolate em pó/ 1 colher (sopa) de casca de laranja cristalizada picada / 2 colheres (sopa) de rum . Numa vasilha grande, bata 1/3 do açúcar de confeiteiro, com 125 g de manteiga ou margarina. Bata bem. Adicione e leite e o açúcar restante. Bata até obter uma consistência cremosa. Divida em duas partes. Junte o chocolate e casca de laranja em uma das partes. Na outra nozes e o rum. Sirva uma fatia de ambos os rolos, para cada pessoa.

TORTA DE NOZES

4 gemas / ½ xícara (chá) de açúcar / 2 colheres (sopa) de rum casca ralada de ½ limão / 100 g de nozes moídas / 5 colheres (sopa) de farinha de rosca / 5 colheres (sopa) de farinha de trigo / 1 colher (chá) de fermento em pó/ 4 claras margarina para untar. Bata as gemas com o açúcar até ficarem cremosas. Acrescente o rum, a casca de limão ralada, as nozes e a farinha de rosca. Peneire a farinha de trigo junto com o fermento. Misture com a massa e junte delicadamente as claras em neve. Unte uma forma de torta, despeje a massa e leve ao forno brando pré aquecido por 35 minutos. Desenforme e deixe esfriar.

Recheio: 400 g de creme de leite / 1 colher (sopa) de açúcar vanile / 75 g de nozes moídas / 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro 1 colher (sopa) de chocolate em pó/ 3 colheres (sopa) de rum. Bata o creme de leite com açúcar vanile até adquirir consistência de chantilly. Junte as nozes moídas e o açúcar de confeiteiro em colheradas, mexendo sem bater. Corte a torta em três discos. Espalhe 1/3 do recheio sobre o primeiro. Cubra com o segundo e espalhe mais 1/3 do recheio. Cubra com o último disco. Espalhe um pouco de creme de leite batido nas bordas da torta. Reserve um pouco do creme para guarnecer, guardado na geladeira. Para o glacê, misture o açúcar de confeiteiro com chocolate e rum. Despeje por cima da torta. Deixe endurecer. Enfeite a torta com o auxílio de um bico de confeitar, usando o creme reservado.

MASSA PODRE PARA TORTA DOCE (ERONI)

2 xícaras de farinha de trigo / 1 xícara de maizena / 1 xícara de açúcar / 2 ovos / 2 colheres (sopa) de margarina / 1 colher (sobremesa) de fermento royal. Pode dobrar a massa. Fica mais gostosa, se preparada um dia antes.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

PAVE DE AMENDOIM (TORTA PAULISTA)

1 xícara de manteiga ou 1 pacote de margarina / 4 gemas / 2 e ½ xícaras de açúcar / 2 e ½ xícaras de amendoim torrado e moído / bolacha maizena / creme de leite. Bate-se bem a manteiga, junta-se as gemas e os outros ingredientes.

Arrumar em um pirex da seguinte maneira: 1 camada de massa / 1 camada de bolacha / por último cobrir com creme de leite e salpicar amendoim que se deixou reservado.

TORTA DE COCO (CRISTINA)

2 xícaras de farinha de trigo / 1 colher (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de manteiga / 1 colher rasa de fermento / 1 ovo. Misturar os ingredientes com as pontas dos dedos. Untar a forma para torta e forrar com a massa os lados e o fundo.

Recheio: 3 copos de leite / 6 a 7 colheres de açúcar / 3 colheres rasas de maizena / 2 gemas. Com esses ingredientes fazer um creme, não muito duro e colocar em cima da massa.

Cobertura: 1 pacote de sococo / 1 lata de leite condensado. Abre o pacote de sococo e espalha em cima do creme. Em cima do coco derrama a lata de leite condensado, bem espalhado, que cubra toda a torta. Assar em forno quente, até dourar em cima.

TORTA COM GELÉIA

8 ovos cozidos duros / 1 e 1/4 de xícara de manteiga ou margarina 2 e 1/3 de xícara de farinha de trigo / 3/4 de xícara de açúcar / ½ colher (chá) de canela em pó/ geléia de sua preferência. Passe as gemas dos ovos duros para uma vasilha, usando uma peneira. Acrescente a manteiga ou margarina partidas em pedacinhos, a farinha, o açúcar e a canela. Amasse até soltar das mãos e da vasilha. Divida em 5 partes. Abra cada parte sobre o fundo de uma forma de abrir ou sobre uma forma redonda de 22 cm de diâmetro invertida, untada. Asse em forno moderado pré aquecido por uns 30 minutos ou até que esteja assada e ligeiramente dourada. Deixe esfriar. Coloque uma camada sobre um prato. Cubra com um pouco de geléia. Cubra com mais massa e geléia.

Sugestão: utilize as claras cozidas picadas numa salada.

TORTA DE NOZES

Use forma para torta de 23 a 25 cm ., crua, 3 ovos ligeiramente batidos, 1/1 xícara de açúcar / 1 xícara de glicose de milho / 4 colheres de manteiga ou margarina derretida / 1 pitada de sal / 1 xícara de nozes em pedaços. Ponha a massa na forma para torta, fazendo uma borda alta e ondulada. Misture os ovos com o açúcar, a glicose de milho, a manteiga derretida e o sal. Incorpore as nozes e ponha na forma para torta. Asse por 10 minutos e depois reduza a temperatura, deixando assar por mais 25 a 30 minutos, ou até que o recheio esteja coalhado. Ponha para esfriar.

TORTA DE REQUEIJÃO (VÓ NILZA)

Uma massa básica para tortas assada. Recheio: ½ quilo de requeijão / 1 lata de leite condensado / 2 latas de leite de vaca / 4 ovos / 3 colheres de maizena / passas de uva sem semente / 1 xícara de açúcar. Bata no liquidificador o requeijão, o leite condensado, o leite de vaca, as gemas, a maizena e o açúcar. Mistura as claras em neve e as passas, unta a forma com manteiga e leva para assar.

TORTA CROCANTE C/CASTANHA CRAVO E CANELA

2 gemas / 1 e ½ xícara de farinha de trigo / 3/4 de xícara de manteiga / ½ xícara de açúcar / 100 g de castanhas do par ou castanha de caju sem torrar, passadas pelo liquidificador / 1 pitada de cravo em pó/ ½ colher (chá) de canela em pó. Misture todos os ingredientes da massa e divida em três partes. Abra num círculo de uns 22 cm sobre um fundo de uma forma de abrir ou sobre uma forma invertida, untada. Asse em forno moderado pré aquecido por uns 10 a 15 minutos ou até dourar

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

ligeiramente. Deixe esfriar e recheie com uma geléia de damasco, laranja ou jabuticaba, ou um creme de sua preferência. Por fim cubra com o glacê.

Glacê: 3/4 de xícara de açúcar de confeiteiro / suco de ½ limão / 1;2 colher (chá) de rum / 1 clara. Misture bem o açúcar de confeiteiro, o suco de limão e o rum. Acrescente as claras batidas em neve firme, colher por colher, misturando bem.

TORTA GELADA DE MORANGOS (TIA MARLI)

Jorra-se o prato em que se vai fazer a torta, com uma camada de nata batida. Coloca em seguida uma camada de morangos cortados em pedaços e depois os suspiros (13 a 15) . Repete novamente outra camada de morangos e por fim cobrir com nata.

TORTA GELADA DE PÊSSEGO

1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / ½ litro de leite de vaca / 1 lata de pêssegos / 1 pacote de bolacha champanhe. Põe-se o leite para ferver, despeje o leite condensado. Desmancha a maizena no leite.

Cobertura: 1 clara batida / mistura 2 colheres de açúcar / junta o creme de leite, tirando a água.

TORTA DE LIMÃO

1 xícara de açúcar / ½ xícara de manteiga / ½ xícara de banha (azeite) / 1 ovo / 1 colher de maizena / 1 colherinha de royal / trigo a vontade. Amassar fora da forma, furar com o garfo e assar.

Creme: 2 copos de leite / 2 gemas / 1 colherinha de açúcar / 1 colher de maizena. Mistura no creme, 1 lata de leite condensado e ½ copo de suco de limão. Vai misturando devagar no creme e mexendo para engrossar. Coloca este creme em cima da massa. Por fim, coloca-se em cima do creme as 2 claras batidas, e põe para assar.

TORTA GELADA

3 ovos / bolacha champagne / 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / 1 garrafa de leite / 1 colher de maizena / pó de chocolate ou nescau ou pêssigo ou abacaxi. Põe o leite para ferver, em seguida mistura o leite condensado, com as gemas, e faz-se o creme engrossar com a maizena. Passa a bolacha champagne no leite com nescau e forra o pirex, em seguida coloca-se o creme em cima das bolachas e depois põe as frutas e no final bate as claras em neve, misturando o creme de leite e coloca em cima.

TORTA DE SUSPIRO COM CAFÉ

Prepare uma torta conforme mandam as instruções do pacote ou conforme sua receita preferida. Ponha numa forma retangular previamente untada e enfarinhada. Bata 2 claras de ovo em neve, continue batendo e junte aos poucos 3/4 de xícara de açúcar e 2 colheres (chá) de nescafé. Bata ainda, até que o suspiro forme picos duros. Despeje com cuidado sobre a massa, formando o desenho que desejar. Pulverize o suspiro com nozes picadas, ponha a torta no forno previamente aquecido durante 40 minutos ou conforme as instruções que vem no pacote. Deixe esfriar, corte em quadrados regulares e tire da forma com cuidado.

TORTA GELADA DE ABACAXI

2 pacotes de bolacha champagne / 1 lata de abacaxi / 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / 1 litro de leite / 1 pitada baunilha / 2 gemas. Coloca-se o leite para ferver, retira um pouco para poder desmanchar a maizena. Depois do mingau cozido, mistura o leite condensado, o creme de leite, depois de tudo bem misturado, retira do fogo. O caldo do abacaxi reserva, molha a bolacha no caldo. Corta-se o abacaxi bem miudinho. **1ª camada:** bolacha **2ª camada:** creme **3ª camada:**

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

abacaxi picado, assim por diante. A última camada deve ser de creme. Para enfeitar pode-se cobrir com nata ou coco. Põe para gelar.

TORTA DE AVEIA

1 e ½ xícara de aveia / 1 e ½ xícara de açúcar / 3 gemas / claras em neve / ½ xícara de leite. Mistura-se a massa com garfo, depois coloca no forno até ficar dura. Bate-se o suspiro das claras e leva-se novamente ao forno por 10 minutos.

TORTA SURPRESA

150 g de manteiga / 1 xícara de açúcar / 7 ovos / 1 e ½ xícara de farinha de trigo / ½ xícara de nescau / 5 xícaras de leite / 1 colher (sopa) de fermento em pó/ 1 lata de leite condensado. Caramelize uma forma com calda de açúcar. Bata muito bem a manteiga com açúcar e 3 ovos inteiros, Junte o trigo, o nescau, fermento e ½ xícara de leite. Bata tudo e despeje na forma por cima da calda. Bata no liquidificador o leite condensado, 2 latas de leite de vaca e 4 ovos. Despeje também na forma. Asse em banho-maria por 21 hora. Desenforme depois de frio, se possível gelado.

TORTA GELADA DE MORANGO

1 cx. de morango (amassado com o garfo) 1 lata de creme de leite (sem soro) / 1 lata de leite condensado / 2 claras batidas em neve / ½ litro de água fria / 1 cx. de gelatina de morango dissolvido em ½ copo de água fervente. Bate-se as claras, coloca o leite condensado, o creme de leite, a água, a gelatina desmanchada e os morangos. Se quiser mais doce, pode colocar 4 colheres de açúcar. Junta todos os ingredientes, bate bem e leva-se a gelar. Depois, enfeita com os morangos inteiros.

TORTA SACHER

150 g de manteiga / 165 g de açúcar / 185 g de chocolate meio amargo derretido / 150 g de farinha de trigo / 6 gemas / 8 claras / algumas gotas de extrato de baunilha / geléia de damasco passada pela peneira. Numa tigela, bata a manteiga com a metade do açúcar. Acrescente o chocolate derretido e a baunilha. Junte as gemas, uma a uma, batendo bem após cada adição. Bata as claras em neve com o restante do açúcar até ficar em ponto de suspiro. Adicione imediatamente a farinha e misture cuidadosamente. Acrescente as gemas com a manteiga e misture bem. Espalhe numa forma de abrir, untada. Leve ao forno em temperatura moderada e asse até que ao enfiar um palito no centro, ele saia seco. Corte ao meio. Recheie com geléia de damasco e cubra também a superfície da torta com uma camada fina de geléia e, por fim, com o glacê de chocolate.

Glacê: 160 g de chocolate meio amargo / partido em pedaços pequenos / 160 g de açúcar / ½ xícara de água mais 2 colheres de sopa. Numa panela, coloque o chocolate, o açúcar e a água. Leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver. Pare de mexer e marque 4 minutos. Retire do fogo e mexa até o glacê começar a engrossar. Espalhe rapidamente sobre a torta.

TORTA DE NOZES

250 g de açúcar / 500 g de nozes (pesadas sem casca) / 6 ovos / 3 colheres (sopa) de farinha de rosca. Bater as claras em neve, junte as gemas e o açúcar e continue a bater. Adicione as nozes moídas e por último a farinha. Asse e cubra com leite condensado cozido e enfeite com nozes. Pode rechear com o leite condensado.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA GELADA DE LEITE CONDENSADO

1 lata de leite condensado / 250 g de nozes / bolacha champagne. Molha a bolacha no leite, forra com ela um pirex, em seguida o leite condensado (cozido) e em cima nozes picadas. Nova camada de bolacha, leite condensado e nozes. Por fim, vai a bolacha inteira e em cima nata batida.

TORTA GELADA DE SORVETE COM BOLACHA

1 pacote de bolacha champagne ou diplomata / 100 g de chocolate meio amargo derretido / 2 tijolos de sorvete de creme / 2 colheres de casca de laranja ralada / 2 laranjas descascadas e separadas em gomos. Molhe uma das pontas da bolacha no chocolate derretido. Coloque em volta de uma forma de abrir, com a ponta de chocolate para cima. Amoleça o sorvete ligeiramente misture com a casca da laranja ralada. Coloque o sorvete dentro da forma com as bolachas. Leve ao congelador para endurecer. Retire uns 10 minutos antes de servir com os gomos de laranja.

TORTA GELADA DIAMANTE NEGRO

250 g de manteiga / 250 g de açúcar de confeitiro / 5 barras de diamante negro / 150 g de castanhas do par / 2 pacotes + ou - de bolacha champagne / 1 cálice de licor / 400 g de nata batida 1 copo de leite / 8 gemas / 1 limão. Rale as castanhas, o chocolate e reserve. Bata a manteiga em creme, junte aos poucos o açúcar e as gemas batendo muito bem até ficar cremoso. Arrume em camadas de bolachas, que são molhadas no licor com o leite (molhar as bolachas só de um lado).

Montagem: Bolacha, creme de manteiga, castanhas, bolacha, nata, chocolate, assim por diante. A última camada, de creme de manteiga com chocolate. Cubra a torta com a nata e decore com diamante negro ralado e cerejas.

MASSA PARA TORTA N.1 COM MANTEIGA

Peneire 2 xícaras (225 g) de farinha com 1 colherinha de sal. Junte 2/3 de xícara (140 g) de manteiga e "corte" com duas facas de mesa, ou com um cortador especial, até que os pedacinhos de manteiga fiquem como grãos de arroz. Junte 4 ou 5 colheres de água gelada, borrifando a água e mexendo ligeiramente com um garfo, até que a massa esteja úmida. Junte a massa com os dedos, envolva em papel encerado e deixe repousar no refrigerador (ou lugar fresco), durante 30 minutos. Divida em duas partes e estenda cada bola sobre o mármore ou tábua, devidamente enfarinhados. Estenda cada bola até que forme um círculo, uns 5 cm maior do que a forma da torta. Com a ajuda de uma espátula, passe o círculo para a forma. Se, torta coberta, proceda conforme a receita. A torta simples pode ser recheada antes ou depois de ir para o forno, conforme preferir. Para assá-la antes de rechear, fure toda a superfície com um garfo, para que não cresça. Ponha em forno previamente aquecido, por 15 minutos ou até que esteja dourada. (Receita para torta coberta ou duas simples).

TORTA DE GOIABADA

250 g de açúcar / 250 g de trigo / 4 ovos / 150 g de manteiga 2 colheres de fermento. Faz uma massa com o trigo, 2 colheres de açúcar, 4 gemas / manteiga e fermento. Arrume na forma, por cima coloque a goiabada. Bate a clara com o resto do açúcar, coloque por cima da goiabada. Por último a castanha do par ou amendoim.

TORTA GELADA DE GOIABA

Uma receita para torta assada. 1 colher de (sopa) de gelatina em pó sem sabor / 1/4 de xícara de água / 1 e 1/2 de leite / 2 ovos batidos / 1 pitada de sal / 1/2 xícara de açúcar / 1 e 1/2 colher (chá) de extrato de baunilha / 1 e 1/2 de goiaba em calda escorrida. Prepare a massa para torta. Amoleça a gelatina na água e reserve. Despeje o leite numa panela e leve ao fogo em banho-maria com água quente. Cozinhe até levantar fervura. Bata os ovos com o sal. Lentamente, despeje o leite quente na

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

mistura dos ovos, batendo bem. Junte o açúcar e o extrato de baunilha e misture. Despeje novamente na panela e leve ao fogo em banho-maria sobre água quente até que engrosse e cubra uma colher. Retire do fogo, junte a gelatina amolecida, mexendo bem até que esteja completamente dissolvida. Deixe esfriar até atingir a temperatura ambiente. Reserve algumas metades de goiaba para guarnecer e corte as restantes em fatias. Junte as goiabas cortadas ao creme e coloque sobre a massa de torta assada. Guarneça com as metades de goiaba reservadas. Leve a geladeira por pelo menos 3 horas.

TORTA GELADA

1ª camada - 1 lata de leite condensado / 4 gemas / 1 lata de leite natural / 1 pacote de baunilha.

2ª camada 1 pacote de bolacha champagne / 1 copo de leite / 3 colheres (sopa) de açúcar/3 colheres (sopa) de chocolate em pó. Põe para ferver.

3ª camada 4 claras em neve / 4 colheres (sopa) de açúcar / 1 lata de creme de leite (gelado e sem soro).

MASSA PARA TORTAS

2 e ½ xícaras de farinha de trigo / 1 colher (sopa) de fermento em pó royal / 2 gemas / 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga / 1 xícara de açúcar (se a massa for para torta doce) / sal a gosto. Mistura todos os ingredientes e amassa bem.

MASSA PARA TORTA N.2 COM ÓLEO

Com um garfo misture numa vasilha 1 e 1/4 xícara de farinha sem peneirar com ½ colherinha de sal. Acrescente 1/3 de xícara de óleo fino (no use azeite de oliva), misturando bem. Junte depois 2 colheres de água fria, mexendo com o garfo até formar uma bola. Em seguida estenda a massa entre duas folhas de papel encerado, até que ela chegue as bordas do papel. Tire o papel de cima. Levante o papel de baixo, que está com a massa, e vire-o sobre a forma da torta de mais ou menos 23 a 25 cm de diâmetro. Tire cuidadosamente a folha de papel encerado. Dobre a massa que sobra da forma, a fim de formar uma borda crespada e alta. Se vai pô-la sem recheio, no forno fure toda a superfície com um garfo e ponha em forno por 12 a 15 minutos. Duplique os ingredientes para uma torta coberta.

TORTA GELADA DE SORVETE (TIA SARITA)

1 lata de leite condensado / 2 latas de leite de vaca / 4 ovos. Faz um creme com o leite condensado, o leite de vaca e com as gemas (no fogo). Primeiro mexe bem o leite condensado com as gemas, até desmanchar bem, depois coloca o leite de vaca. Deixa esfriar. Depois de frio, coloca o creme de leite e mexe. Carameliza 1 xícara de açúcar, põe na forma e deixa esfriar. Desmancha 2 colheres de chocolate em 2 colheres de água. Coloca em cima do açúcar queimado na forma. Bate as claras em neve com 4 colheres de açúcar, na batedeira até ficar suspiro. Coloca o suspiro no creme e mexa delicadamente. Coloca no congelador e depois de 24 horas, desenforma e recoloca no congelador. Retira ½ hora antes de servir.

TORTA DE AMENDOIM

Bata 6 claras em neve. Misture as gemas. Acrescente 6 colheres de açúcar / 1 colher de chocolate / 1 colher de fermento em pó / 5 colheres de farinha de rosca. Mexa bem e junte 125 g de amendoim torrado e moído. Mexa bem até ligar, sem bater. Despeje na forma e leve para assar.

Recheio: Bata bem 125 g de manteiga com 2 xícaras de açúcar, 2 gemas. Junte ½ xícara de café forte e frio e 1 colher de chocolate em pó e ainda 125 g de amendoim. Torne a bater bem. Depois da massa assada, recheie e cubra com o mesmo recheio. Enfeite com amendoim inteiros e leve ao refrigerador até a hora de servir.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

MASSA PARA TORTA

2 xícaras de trigo / 2 colheres (sopa) de leite / 1 ovo inteiro / 3 colheres de (sopa) manteiga / 2 colheres (sopa) de azeite / 2 colheres (sopa) de banha / 1 colher (sopa) de fermento royal. Amassar todos os ingredientes e deixar crescer por 20 minutos.

TORTA GELADA DE COCO QUEIMADO

Cozinha-se 1 coco (fruta) ralado com 3 xícaras de açúcar até parecer serragem, deixa-se esfriar. Bate-se 6 claras em neve, mistura-se ao coco e coloca em forma untada. Vira-se num prato, cobre-se com um creme de ovos, feito com as 6 gemas e baunilha, enfeita-se com gelatina ou pêssego.

TORTA DE NESCAU

1 xícara de nescau / 2 xícaras de açúcar / 2 ½ xícara de trigo / 5 ovos / 1 copo de leite / 1 colher royal / 1 pacote baunilha. **Cobertura:** 2 copos de leite / 1 colher de manteiga / 1 copo de açúcar / 2 colheres de nescau. Vai ao fogo para apurar até aparecer o fundo da panela. Retira do fogo, bate um pouco para esfriar, e joga em cima do bolo já frio. Para o bolo usar uma receita de sua preferência.

TORTA DE MAÇÃ

2 maçãs grandes / 5 colheres de açúcar .

Creme: 1 lata de leite condensado / 2 latas leite vaca / 2 gemas / 2 colheres de maizena / 1 colherinha de baunilha. Massa: 4 gemas / 4 claras batidas / 5 colheres farinha de trigo / 5 colheres de açúcar / 1 colherinha de fermento. **Modo de fazer:** Derreta as 5 colheres de açúcar em uma forma redonda. Descasque e corte as maçãs em rodela e arrume na forma sobre o açúcar queimado. Faça o creme misturando todos os ingredientes, e leve ao fogo, tendo o cuidado de dissolver a maizena em leite frio. Quando pronto coloque o creme sobre as maçãs. Faça a massa de pão de ló, batendo bem todos os ingredientes, sendo que no fim jogue as claras em neve e misture. Coloque a massa sobre o creme. Leve ao forno para assar. Desenforme e sirva fria.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO (VÓ NILZA)

4 ovos / 1 lata de leite condensado / 1 lata de leite de vaca. Bate-se os 4 ovos, mistura o leite de vaca e o leite condensado. Queima ½ xícara de açúcar em uma forma e despeja o pudim. Leva para assar em banho-maria.

PUDIM DE PÃO (VÓ NILZA)

Põe-se 200 gr. de pão de molho em 1 litro de leite quente. Meia hora depois, passe pelo liquidificador ou pela peneirinha fina. Bata 3 claras em neve. Junte as gemas e 250 g de açúcar (½ xícara). Rala um pouco de noz moscada, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de canela e misture muito bem. Por fim acrescenta um punhado de passas ou frutas cristalizadas. Asse em banho-maria, em forno quente.

PUDIM DE COCO

Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado / 1 vidro de leite de coco / 4 ovos. Acrescente a isto raspas de limão, ½ pacote de coco ralado e misture bem. Caramelize uma forma para pudim acrescentando, ... calda de açúcar queimado o resto do coco ralado. Despeje tudo na forma e leve ao fogo, em banho-maria por 2 horas. Retire e sirva, frio ou gelado.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

Bate-se 5 claras em neve. Junta-se as gemas / 1 lata de leite condensado / 1 lata de água ou leite / 1 colher de maizena. Cozinhase em banho-maria. Unta a forma com açúcar queimado.

PUDIM DE QUEIJO

4 ovos inteiros / 1 copo de leite / 250 g de queijo de minas ralado / 2 colheres (sopa) de farinha de trigo / 10 colheres(sopa) de açúcar / ½ colher (sopa) de manteiga. Bate-se bem os ovos. Acrescente a farinha de trigo, o açúcar, a manteiga. Depois de tudo bem misturado, junta o queijo ralado e o leite. Coloca em forma untada com calda de açúcar queimado. Leva ao forno quente em banho-maria.

PUDIM DE COCO

1 coco ralado fresco / 1 xícara de açúcar / 12 gemas / alguns cravos inteiros. Misture o coco com o açúcar. Junte as gemas e os cravos. Misture mas não bata. Coloque numa forma de pudim muito bem untada. Asse em banho-maria em forno moderado durante 1 hora mais ou menos. Este pudim deve ser servido frio.

PUDIM DE LARANJA

1 copo de laranja / 6 ovos / 1 copo de leite / 10 colheres (sopa) de açúcar. Bate-se tudo bem e em seguida vai em forma untada com açúcar queimado para assar em banho-maria, por 1 hora.

PUDIM DE PÃO (JOÃO MARCOS)

1 pão / ½ litro de leite / 5 ovos inteiro / 1 copo de açúcar / queijo ralado ou coco a gosto. Deixa o pão de molho no leite, depois põe todos os ingredientes no liquidificador e bate. Carameliza a forma e põe para assar em banho-maria.

PUDIM GOSTOSO

3 gemas batidas num pirex, que possa ir ao forno. Mistura 1 lata de leite condensado e põe um copo de suco de laranja e põe no forno. Quando estiver dourado tira e põe as claras em neve. Coloca outra vez no forno para tostar. Pode por frutas cristalizadas nas claras. Para cada clara batida mistura 2 colheres de açúcar.

PUDIM DE MAÇÃS

Unte uma forma com manteiga e forre o fundo e os lados com 15 bolachas maizena. Descasque 2 maçãs, corte em fatias finas e ponha-se sobre as bolachas. Pique as bolachas que sobraram e ponha sobre as maçãs. Desmanche ½ lata de leite condensado em ¼ de xícara de água, junte 1 ovo inteiro. Misture e despeje sobre as maçãs, levando o pudim ao forno em banho-maria por 50 minutos. Depois de frio, desenforme e cubra com o seguinte creme. Creme: Leve ao fogo ½ xícara de leite, misturado ... gema, 2 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de maizena e baunilha.

PUDIM DE LARANJA

12 laranjas / maizena / açúcar / água. Lavar as laranjas, cortar pela metade, tirar as sementes e espremer numa tigela. Medir o suco de laranja e por o mesmo tanto de água. Levar ao fogo para ferver, adoçar a gosto. Antes de ferver colocar a maizena dissolvida em água fria, sendo a quantidade de maizena : 1 e ½ colher (sopa) para cada copo de líquido. Deixar ferver durante 10 minutos, mexendo sempre. Retirar do fogo, deixar de lado. Derreter 10 colheres (sopa) de açúcar. Colocar o açúcar derretido no fundo de uma tigela enloçada. Sobre o açúcar derretido, colocar o creme de laranja. Esta sobremesa deve ser feita na véspera do dia desejado.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

PUDIM DE LEITE MOÇA

1 lata de leite moça / 2 vezes a mesma medida de leite / 3 ovos. Bate todos os ingredientes no liquidificador, coloque em forma caramelizada e cozinhe em banho-maria, em panela de pressão por 20 minutos.

GELATINA ESPUMANTE

2 caixas de gelatina de abacaxi / 1 lata de água / 1 abacaxi pequeno / 1 lata de creme de leite / 2 claras. Corta-se o abacaxi em pedaços pequenos. Faz uma calda com ½ litro de água e um pouco de açúcar e coloca-se o abacaxi cortado para dar uma fervida. Dissolve a gelatina com a calda (e o abacaxi ainda quente) acrescentando o resto da água. Bate-se 2 claras em neve e acrescenta o creme de leite. Mistura a gelatina com as claras e o creme de leite, adoçando a gosto.

PUDIM DE COCO

1 copo de leite / 1 copo de açúcar / 4 ovos / 2 colheres (sopa) de maizena / 1 xícara de água / 1 pitada de sal / 1 pacote de coco ralado (100 g). Misturar tudo no copo de liquidificador e bater. Assar em banho-maria, em forma caramelizada, com furo central de tamanho regular.

PUDIM DE PÃO COM MOLHO DE VINHO

16 fatias de pão de forma sem casca / 3 ovos / 3 xícaras de leite / 1 xícara de açúcar / ½ xícara de manteiga / 2 colheres (chá) de casca de limão ralado. Esmigalhe as fatias de pão e acrescente o leite, misturando bem para formar um creme. Junte os ovos, o açúcar, a manteiga e a casca de limão. Misture até formar um creme homogêneo. Coloque numa panela e leve ao fogo mexendo sempre, até engrossar e soltar completamente do fundo da panela. Coloque numa forma umedecida com água e leve a geladeira até que fique bem firme. Molho: ½ xícara de suco de limão / 1 xícara de água / ¾ de xícara de açúcar / 2 colheres (sopa) de maizena / 1/3 de xícara de vinho tinto. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Desenforme o pudim e sirva com o molho.

PUDIM DE MARIA MOLE

1 pacote de pó para maria mole / 1 xícara (chá) água fervente / 6 colheres (sopa) de açúcar / 1 lata de leite condensado / a mesma medida da lata de leite / 1 lata de creme de leite gelado sem soro / 1 vidro de leite de coco (200 ml) / 1 pacote coco ralado (50 g). Dissolva o pó para maria mole na água fervente e reserve. Com o açúcar, caramelize uma forma para pudim. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o creme de leite e o leite de coco. Acrescente aos poucos a maria mole dissolvida e o coco ralado. Misture bem e coloque na forma caramelizada. Leve ao congelador por 3 horas. Retire do congelador uns 15 minutos antes de desenformar. Depois de desenformado, conserve em geladeira.

PUDIM DE ABACAXI

250 g de açúcar / 2 colheres (sopa) de maizena / 1 copo de caldo de abacaxi / 4 gemas em neve. Forma com calda queimada em banho-maria.

GELATINA DE LARANJA

2 copos de suco de laranja / 2 copos de leite / maizena / 4 ovos, sendo as claras batidas em neve com 2 colheres de açúcar e as gemas, como uma gemada. Coloca para ferver o leite e o suco de laranja, se quiser põe a gemada e depois a maizena para engrossar (não muito duro) por último as claras em neve. Queima-se um pouco de açúcar e coloca no fundo do pirex e o resto por cima.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SOBREMESA DE CHOCOLATE (TIA SARITA)

1 lata de creme de leite (gelado) / 4 claras com 4 colheres de açúcar batidos em neve / 4 folhas de gelatina (3 brancas e 1 vermelha) / 1 tablete de chocolate grande ou chocolate amargo. Não tira o soro do creme de leite. Mistura o chocolate derretido na gelatina que deve ser dissolvida em 1 xícara de água, então mistura as claras e o creme de leite e mexe. Pode fazer um creme de maizena para por em volta do pirex e em cima enfeitar com bolas de nata.

GELATINA DE ABACAXI

12 folhas de gelatina / 4 copos de água / açúcar a vontade / 1 abacaxi / 1 cálice de vinho do porto. Misture tudo e coloque para gelar.

GELATINA DE MORANGOS

3 folhas de gelatina vermelha / 1 folha branca / 1 xícara de água fervendo / 1 xícara de morangos / açúcar a gosto / 1 colher de suco de limão. Desmancha-se a gelatina na água fervente. Junta o caldo de limão e o açúcar. Leva ao refrigerador, até formar um pouco de consistência. Deita-se os morangos. Coloca-se esta receita em uma massa de torta já assada. Leva novamente para gelar. Na hora de servir cobre com creme de leite gelado ou com sorvete.

GELATINA SIMPLES

4 folhas de gelatina vermelha / 4 folhas de gelatina brancas / 12 colheres (sopa) de açúcar / 4 ovos / ½ litro de leite / 1 cálice de vinho. Bata as claras em neve e ponha as 12 colheres de açúcar em 2 vezes. Desmanche a gelatina no leite quente e em seguida as gemas, mexendo sempre. Enquanto quente, misture as claras com o açúcar, batidos juntos. Por fim, junte o vinho. Sirva gelado.

GELATINA DE COCO

5 folhas de gelatina branca (dissolvidas em 1 copo de água) / 1 coco ralado / 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite. Mistura-se tudo e leva para gelar.

GELATINA DE LARANJA

1 lata de leite condensado / 1 copo de suco de laranja / 1 pacote de gelatina (qualquer sabor) . Dissolva a gelatina em um pouco de água e acrescente o resto dos ingredientes.

GELATINA BRANCA

1 coco / 6 folhas de gelatina branca / 6 claras em neve com 6 colheres de açúcar (bem cheia) / 2 latas de creme de leite. Misture todos os ingredientes, depois da gelatina dissolvida e leva para gelar.

GELATINA DE LARANJA

3 ovos / 5 colheres (sopa) de açúcar / calda de 3 laranjas / 5 folhas de gelatina ou 1 caixa. Bata as claras, depois junte as gemas, o açúcar e a laranja. Derreta a gelatina com um pouco de água quente. Misture tudo e leve para gelar.- Se usar a gelatina de caixa, completar com caldo de laranja a quantidade de líquido necessário.

GELATINA DE ABACAXI

1 abacaxi picado / 1 e ½ ou 2 litros de água / 2 xícaras de açúcar. Cozinhá-los por 30 minutos. Misturar 3 gelatina as sabor abacaxi e 1 lata de creme de leite.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

GELATINA TRICOLOR

Camada verde: gelatina de limão royal. Coloca-se menos água do que diz na receita da caixa.
Camada branca: 6 folhas de gelatina branca / 1 lata de leite condensado / 1 lata de leite de vaca.
Camada vermelha: gelatina de cereja ou morango.

Cobertura: se quiser. Cobrir com 6 claras batidas em neve com 6 colheres de açúcar, ½ quilo de morango com um pouco de açúcar, leva ao fogo, depois passa no liquidificador. 6 folhas de gelatina (4 brancas e 2 vermelhas) coloca-se de molho e depois no fogo. 1 lata de creme de leite ou nata batida. Mistura tudo, põe em cima das 3 camadas e leva para gelar.

GELATINA VERMELHA (TIA MARLI)

12 folhas de gelatina (+ vermelha do que branca), colocadas em um pirex com um pouco de água fria para amolecer. Acrescenta-se água fervente até dissolver completamente. Acrescenta-se 2 latas de leite condensado, 2 latas de leite fervido frio e 3 claras em neve. Mistura-se tudo e se quiser pode adoçar mais um pouco, Leva-se para gelar. Dá um pirex bem grande.

GELATINA DE ABACAXI (TIA MARLI)

Dissolve-se 2 caixas de gelatina de abacaxi em água fervente. Acrescenta-se água fria (como de costume) e abacaxi cortadinho. A parte bate-se duas claras em neve e acrescenta-se uma lata de creme de leite. Mistura-se as claras em neve ... gelatina e adoça-se a vontade. Leva-se para gelar. Quando usar abacaxi fruta, dar uma fervura antes de colocar na gelatina.

GELATINA DE CHOCOLATE (TIA MARLI)

Colocar no liquidificador 1 pacote de gelatina (pequena sem sabor) e um copo de água fria. Acrescentar 1 lata de leite de vaca(quente) e bater. Colocar uma lata de leite condensado , 1 lata de creme de leite e 2 colheres de nescau. Colocar em um pirex. Depois que endurecer, cobrir com uma lata de creme de leite e enfeitar com chocolate granulado.

CUQUE ROYAL (VÓ NILZA)

5 ovos / 3 colheres (sopa) de margarina / 3 xícaras de açúcar / 4 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de leite / 1 colher de fermento royal. Vai colocando os ingredientes devagar, batendo bem. Farofa: margarina / açúcar / canela e farinha de trigo. Mistura com as pontas dos dedos.

CUQUE

3 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de açúcar / 3 ovos / 1 xícara de leite / 2 colheres (sopa) de fermento royal / 2 colheres (sopa) de margarina / 1 pitada de sal. Misture todos os ingredientes, mexendo bem. Unte uma forma e despeje a massa. Pode cobrir com a mesma farofa do cuque royal. Leva ao forno em fogo baixo, até assar.

CUQUE DE MAÇÃ

1 xícara (chá) de margarina / raspas de limão a gosto / 1 xícara (chá) de açúcar / 4 gemas / 2 colheres (chá) de essência de baunilha / ½ xícara (chá) de maizena / ½ xícara (chá) farinha de trigo / 4 claras em neve firme/ 3 maçãs médias / ½ xícara(chá) de uvas passas (100 g) / canela em pó , a gosto. Modo de preparar: Bata a margarina com a raspa de limão. Adicione o açúcar, aos poucos, as gemas, a baunilha, a maizena e farinha de trigo. Misture bem e acrescente as claras , delicadamente. Reserve. Disponha as fatias de maçãs no fundo de uma assadeira retangular (pequena) untada. Espalhe as uvas passas e polvilhe com canela. Despeje a massa reservada e leve ao forno quente por cerca de 40 minutos. Desenforme fria.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOMBOM MACIÇO

Escolher a forma e limpar. Preparar o chocolate colocar na forma, bater bem para tirar o excesso de ar, limpar a forma e levar para o congelador até que ela fique transparente. Proceda da maneira anterior, isto é, vire no papel alumipak, e aconselhável esperar algumas horas para embalar.

CUQUE GAÚCHA

4 gemas / 2 xícaras (chá) de união / 3 colheres (sopa) de manteiga / 2 xícaras (chá) de farinha de trigo / 1 xícara (chá) de maizena / 1 colher (sopa) de fermento em pó / 1 cálice de conhaque / 3/4 xícara (chá) de leite / 4 claras em neve / 1 pitada de sal / 3 maçãs sem cascas e cortadas em rodela ou 6 bananas também cortadas em rodela. Bata as gemas com o açúcar, até esbranquiçar. Acrescente a manteiga amolecida, bata para ligar, e adicione a farinha, já peneirada com o fermento, alternando com o leite e o conhaque. Misture as claras batidas em neve com sal e deite a massa com a fruta cortada em rodela e polvilhe com a farofa. Asse no forno com pouco calor, para que a cuca cresça sem queimar a deliciosa farofa que cobre: Farofa: 6 colheres (sopa) de açúcar / 10 colheres (sopa) de farinha de trigo / 3 ou 4 colheres (sopa) de manteiga / 1 colher (sopa) de canela em pó, outra de chocolate, 1 pitada de sal.

BOMBOM DE COCO

1 lata de leite condensado / 1 pacote de sococo (100 g) / 1 colher (chá) de essência de baunilha / 250 g de cobertura de chocolate com leite Nestle (5 tijolinhos) / 1 colher de manteiga. Misture bem o leite condensado, o coco, a manteiga, a essência de baunilha e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (+ ou - 10 min.). Passe para um prato untado e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe pelo chocolate temperado.

BOMBOM DE NOZES

1 lata de leite condensado / 1 colher (sopa) de margarina / 1 xícara de nozes moídas / chocolate derretido para cobrir. Misture o leite condensado com a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até que solte do fundo da panela (+ ou - 13 minutos). Despeje em um prato untado e misture as nozes. Mexa rapidamente para misturar. Deixe esfriar e enrole as bolinhas. Passe com um garfo, um por um na cobertura de chocolate. Coloque os bombons sobre papel alumínio ou impermeável. Depois de secos, recorte as beiradas com uma tesoura e coloque-os em forminhas de papel. **Rendimento:** 30 bombons.

BOMBOM NESTLE

Passe pela mquina de moer carne 250 g de biscoito palito francês ou bolacha champagne. Leve ao fogo esta massa. Misture 1 lata de leite condensado / 3 colheres de nescau / 1 xícara de licor de cacau . Retire do fogo e passe-os em chocolate granulado.

BOMBOM CROCANTE

1 xícara (chá) de açúcar / 1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído / 200 g de tijolinhos de cobertura de chocolate ao leite Nestle, picado / 3 colheres de leite. Leve ao fogo o açúcar, mexendo sempre até dourar. Acrescente o amendoim, misture bem e despeje no mármore. Depois de frio passe o rolo de massa várias vezes até ficar granulado. Derreta o chocolate em banho-maria com leite. Junte a metade do crocante (1 xícara de chá), misture bem e retire do fogo. Depois de frio, enrole em bolinhas, passa pelo restante do crocante e coloque em forminhas de papel.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOMBOM DE PALHA ITALIANA

1 lata de leite moça / 3 colheres (sopa) de chocolate em pó / 2 colheres (sopa) de manteiga / ½ pacote de biscoitos Maria picados (150 g) / 300 g de cobertura de chocolate ao leite (6 tijolinhos). Misture o leite moça, o chocolate em pó, a manteiga e leve ao fogo brando, mexendo sempre até desprender do fundo da panela, (aprox. 10 minutos). Retire do fogo, misture bem os biscoitos, despeje em um prato untado e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe pelo chocolate temperado.

Rendimento: 50 bombons.

BOMBOM DE AMEIXA

1 quilo de ameixa preta seca / 1 lata de leite condensado / 1 cálice de licor de cacau / 3 barras grandes de chocolate meio amargo / 2 barras de manteiga de cacau para cada barra de chocolate. Cozinhando o leite condensado e apura-se com licor de cacau, para rechear as ameixas. A parte, desmancha o chocolate com a manteiga de cacau em banho-maria, Depois das ameixas recheadas vai passando-as no chocolate derretido e colocando-as numa travessa.

PREPARO DO CHOCOLATE

(para qualquer bombom)

Picar o chocolate em uma tigela "Marinex", colocar em banho-maria no fogo, até derreter o chocolate, deve ficar sempre mexendo. Depois de derretido, espera um pouco para encher as formas. Tira o excesso de chocolate das forminhas com uma espátula, eleva ao congelador, até ficar transparente a forma. Se desejar pode rechear com bolinhas de licor, com doce de coco (bolinhas), leite condensado, nozes e outros. Se for rechear, coloca primeiro o recheio depois que completa com chocolate a forma.

MOUSSE DE CHOCOLATE

4 ovos / 6 colheres (sopa) de açúcar / 1 lata de creme de leite / 1 tablete (200 g) de chocolate meio amargo. Bater as gemas com 4 colheres de açúcar até dobrar de volume e ficar esbranquiçado. Aquecer em banho-maria o creme de leite e depois acrescentar o chocolate picado, até derreter. Depois, misture com as gemas batidas e bata o maior tempo possível. Bata as claras em neve com 2 colheres de açúcar e misture com o chocolate, apenas mexa bem devagar. Coloque numa vasilha e decore. Leve a geladeira + ou - por 5 horas.

MOUSSE DE MORANGO

Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado / ½ quilo de morangos / 2 colheres (sopa) de limão / 3 colheres de folha de gelatina branca, dissolvidas em 3 colheres (sopa) de água quente. Passe para uma tigela, junte 3 claras em neve, coloque em taças e leve a geladeira.

MOUSSE DE CHAMPAGNE

3 xícaras (chá) champagne(400 ml)/ 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g) / 1 lata de creme de leite / 4 claras em neve/ 8 colheres (sopa) de açúcar. Misture o champagne a gelatina devagar, diluída conforme as instruções da embalagem e dissolvida em banho-maria, Leve a geladeira por cerca de 1 hora. A seguir, misture o creme de leite e, por fim, despeje as claras batidas em neve bem firme com o açúcar. Despeje o mousse em taças e leve a geladeira por no mínimo 4 horas. Sirva decorada com cerejas ao marasquino.

MOUSSE DE LIMÃO

2 xícaras (chá) de leite concentrado ou 1 lata de leite evaporado / 2 pacotes de gelatina incolor / suco de 4 limões / 1 e ½ xícara (chá) de açúcar / 1 xícara (café) de licor mandarina Stok. Bata o leite

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

bem gelado por 5 minutos em batedeira com velocidade m,dia. Junte a gelatina, que dever estar dissolvida em 1 xícara de água. Adicione o suco de limão, o açúcar e o licor e bata por mais um minuto. Despeje numa forma untada e leve para gelar por 2 horas.

Calda: 1 xícara (chá) de açúcar / 3 gemas / 1 e ½ colher (sopa) de maizena / 1 xícara (café) de licor mandarina Stok. Queime o açúcar e adicione 1 copo de água. Reserve. parte, dissolva em 1 copo de água as gemas e a maizena. Junte esta mistura ao açúcar queimado e leve ao fogo para engrossar. Retire e junte o licor. Sirva esta calda fria sobre o mousse.

MOUSSE DE MARACUJÁ

1 lata de creme de leite / 1 lata de leite condensado / 1 lata de suco de maracujá / 1 lata de água (um copo). Bate tudo no liquidificador e põe no pirex. Leva a geladeira.

MOUSSE DE CHOCOLATE ESPECIAL

3 tabletes de chocolate Superior meio amargo picados / ½ xícara (chá) de açúcar / 4 colheres (sopa) de água / 6 ovos / 1 colher (chá) de baunilha. Dissolva em banho-maria o chocolate como açúcar e a água. Bata as gemas até que fiquem claras e fofas. Junte o chocolate lentamente e a baunilha e bata mais um pouco. Misture as claras em neve. Coloque em taças e leve a geladeira por algumas horas. Sirva o mousse decorada com chantilly e pastilhas de chocolate com leite nestle.

MOUSSE DE CHOCOLATE COM SUSPIROS

2 xícaras suspiros esmigalhados / 4 ovos / 3 gemas / ½ xícara açúcar / 1 colher (sopa) gelatina em pó sem sabor / 5 colheres(sopa) de café forte e frio/ 180 g chocolate meio amargo / 1/4 xícara de café / 2 colheres (sopa) de conhaque / 1 xícara de creme de leite fresco ou 1 lata de creme de leite sem soro. Numa vasilha misture os ovos, as gemas , e o açúcar. Bata com a batedeira em velocidade m,dia por 8 minutos ou até que a mistura esteja grossa e de cor clara. Amoleça a gelatina nas 5 colheres de café frio e deixe descansar por 5 minutos. Leve ao fogo lento e mexa até que dissolva. Deixe esfriar um pouco. Acrescente aos ovos e misture bem. Se for usar o creme de leite fresco, bata em chantilly e acrescente a mistura anterior, juntamente com o suspiro esmigalhado, misturando cuidadosamente. Coloque numa forma de abrir de 27 cm de diâmetro e leve a geladeira por umas 3 horas ou até que esteja firme. Para servir, retire cuidadosamente o aro da forma e enfeite a mousse com suspirinhos se desejar.

CREME DE CAFÉ E CANELA

1 lata de leite moça / 2 colheres (sopa) rasa de nescafé / ¼ medida de leite / 1 colher (sopa) de manteiga / 1 lata de creme de leite / 1 colher (café) de canela em pó / raspas de noz moscada. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre o leite moça, o nescafé o leite e a manteiga, até obter consistência. Retire, junte o creme de leite, a canela e a noz moscada e misture bem.

MOUSSE DE MORANGO

2 xícaras de morangos amassados em purê / 1 xícara de açúcar / 1 envelope de gelatina em pó sem sabor / 1/4 de xícara de suco de limão / 2 claras batidas em neve / 1 e ½ xícara de creme de leite batido.

Para a cobertura: 2 xícaras de creme de leite batido / 1/4 de xícara de grand marnier / morangos para enfeitar. Prepare o bolo e leve a assar em forma de buraco no meio com 25 cm de diâmetro, em forno moderado cerca de 35 a 45 minutos. Prepare a Mousse: Misture o purê de morangos com o açúcar. Amoleça a gelatina no suco de limão e dissolva em banho-maria. Misture a gelatina com o purê. Bata as claras em neve e acrescente a mistura de morangos. Leve tudo ao congelador. Quando estiver começando a congelar, cerca de 45 minutos a 1 hora depois, retire do congelador e bata no liquidificador até a mistura ficar de um tom rosa claro. Transfira para uma tigela e adicione o creme

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

de leite. Corte uma fatia horizontal de 2,5 cm do bolo. Retire o miolo, deixando uma parede de 2,5 cm dos lados e no fundo. Coloque num prato e recheie o bolo com a mousse. Cubra com a fatia já cortada e use o miolo para recheiar o buraco do meio do bolo. Bata o creme de leite com grand marnier. Cubra o bolo com o creme e enfeite com morangos.

BEBIDA LIMONADA

1 limão s/sementes c/casca cortado em 4 partes / 2 xícaras de água / 3 colheres de açúcar (ou a gosto). Coloque o limão e água no copo do liquidificador. Bata por alguns segundos, somente p/picar ligeiramente o limão. Coe e adoce a gosto.

MOUSSE DE CHOCOLATE GELADO

180 g de chocolate meio amargo partido em pedaços / 1/3 de xícara de água / 1/2 xícara de açúcar / 2 ovos separados / 1 colher (chá) de baunilha / 2 xícaras de creme de leite / rodela de laranja açucaradas. Numa panela pequena misture os pedaços de chocolate com a água. Aqueça em fogo baixo, mexendo sempre, até que o chocolate derreta e a mistura fique bem lisa. Junte 1/4 de xícara de açúcar e bata bem, até que o açúcar esteja dissolvido. Bata ligeiramente as gemas numa tigela pequena e adicione aos poucos a mistura de chocolate, batendo bem. Acrescente a baunilha. Deixe esfriar. Bata as claras em neve e acrescente aos poucos 1/4 de xícara de açúcar e bata até obter o ponto de suspiro. Bata o creme de leite até obter o ponto de chantilly. Junte a mistura de chocolate ao suspiro. Em seguida junte o creme de leite batido e mexa cuidadosamente, até misturar bem. Despeje essa mistura numa forma de abrir e cubra. Leve ao congelador durante uma 6 horas até firme. Na hora de servir, passe uma faca a volta da forma e abra-a cuidadosamente. Coloque a mousse num prato de bolo, sem tirar a base da forma. Enfeite dos lados e em cima com as rodela de laranja açucaradas.

GLACÊ PARA CONFEITAR O BOLO

2 claras / 1 pacote de 500 g de açúcar de confeiteiro. Bata as claras em neve e acrescente o açúcar aos poucos, batendo. Coloque num saco de confeitar, primeiro com um bico fino liso e depois com um bico tipo pitanga.

GLACÊ DE CHOCOLATE

1 e 1/2 xícara de açúcar / 2 colheres (sopa) manteiga / 2 colheres (sopa) de leite / 1/2 colher de chocolate. Mistura todos os ingredientes e coloca no fogo, mexendo até engrossar, tira do fogo. Bata até esfriar e espalhe no bolo.

GLACÊ DE MANTEIGA

Bate uma quantidade de manteiga (de acordo com o bolo que se vai cobrir) até que esta fique bem mole. Mistura e açúcar até que fique uma consistência que de para espalhar, se quiser pode colocar limão ou baunilha para dar gosto.

GLACÊ LISO DE CHOCOLATE

1 lata de creme de leite (agite antes de abrir) / 200 g de cobertura de chocolate com leite nestle. Leve ao fogo em banho-maria o creme de leite, deixando aquecer. Junte a cobertura de chocolate e mexa até que fique completamente dissolvida. Aplique a seguir em recheios e coberturas.

GELATINA DE ABACAXI

12 folhas de gelatina / 4 copos de água / açúcar a vontade / 1 abacaxi / 1 cálice de vinho do porto. Misture tudo e coloque para gelar.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

GLACÊ PARA COBRIR O BOLO

2 claras / 1 pacote de 500 g mais 2/3 de xícara de açúcar de confeiteiro. Bata as claras em neve e acrescente o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem. Cubra o bolo com este glacê alisando com uma espátula.

RECHEIO CREME LISO CHOCOLATE

1 lata de creme de leite / 1 tablete de chocolate meio amargo (200 g) / ½ xícara (chá) amêndoas torradas e moídas (50 g) / 1 colher (sopa) de rum. Leve o creme de leite numa vasilha refratária ao banho-maria, mexendo sempre até que a água ferva até formar um creme homogêneo. Acrescente a amêndoa, o rum e mexa bem.

Montagem: Faça duas receitas de pão de ló e asse-as separadamente. Depois de frio, divida as massas ao meio e regue cada parte com rum ou conhaque antes de aplicar os recheios. Inicie com o recheio de nozes e ameixa, depois aplique o recheio de creme de café e por último, utilize o recheio de creme liso de chocolate. Cubra com glacê.

RECHEIO DE NOZES E AMEIXA

1 lata de leite moça / 1 xícara (chá) de nozes sem casca (100 gr.) 1 xícara (chá) ameixa preta picadinha (100 g). Cozinhe o leite moça em panela de pressão por 20 minutos. Espere esfriar e junte as nozes e a ameixa, mexendo até formar uma pasta homogênea.

COBERTURA DE CLARA

Para 2 claras em neve, faz uma calda com 2 xícaras de açúcar e 1 xícara de água. Quando estiver em ponto de fio, mistura a calda ...as claras em neve. Está pronta para cobertura.

COBERTURA DE LEITE CONDENSADO

250 g de margarina doriana com sal ou manteiga / 1 lata de leite condensado. Vai misturando aos poucos na batedeira, até ir toda a lata. Bate bem e pode cobrir o bolo.

COBERTURA DE CHOCOLATE

1 colher (sopa) de margarina / ½ copo de leite / 1 xícara de açúcar / ½ xícara de nescau. Leva ao fogo todos estes ingredientes, até levantar fervura e ficar no ponto para cobrir o bolo.

RECHEIO PARA BOLOS

½ quilo de manteiga / 2 xícaras de açúcar / ½ copo de nata / 1 gema / 1 coco ralado. Coloca tudo na batedeira e bate muito bem, até ficar um creme consistente.

LEITE CONDENSADO CASEIRO

½ xícara de água / 1 xícara de açúcar. Bater por 3 minutos no liquidificador, acrescentar 1 xícara de leite ninho e bater mais 6 minutos.

COBERTURA MARSHMELLOW

1 xícara de água / 2 xícaras de açúcar / 1 colher de limão / 2 claras. Coloque o açúcar e a água em uma panela. Leve ao fogo até ficar em ponto de fio. Bata as claras em neve, despeje a calda quente sobre as claras, sem parar de bater. Bata até ficar bem consistente. Coloque o sumo de limão.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

RECHEIO DE CREME DE LEITE

1 lata de creme de leite / 200 g de chocolate ao leite para coberturas nestle. Agitar a lata de creme de leite e colocar para amornar em banho-maria, em seguida colocar raspas de chocolate, misturar bem para dissolver por igual.

BALA DE AMENDOIM

1 copo de leite / 2 copos de açúcar / 1 xícara de amendoim moído / 2 colheres de mel / 1 colher de manteiga. Leve ao fogo, até ficar no ponto de bala. Despeje no mármore untado com manteiga, corte e enrole em papel.

BALA DE AMÊNDOAS

120 g de amêndoas limpas / 180 g de açúcar. Junte os dois ingredientes e leve ao fogo até o ponto de bala. Retire da panela, coloque no mármore untado, enrole em formas de balas e enrole no papel.

BALA DE COCO

Junte a 1 copo de leite 2 xícaras de açúcar cristal e faça uma calda grossa. A seguir, misture 1 pacote de coco ralado e mexa até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, ponha 3 gemas e leve novamente ao fogo, por 5 minutos, mexendo sempre. Retire novamente do fogo, junte um envelope de vanilina e ponha numa tigela para esfriar. Quando estiver fria, faça as balas e passe-as em açúcar cristal.

BALA DE CAFÉ

Leve ao fogo baixo mexendo sempre, 1 lata de leite moça , 1 colher (sopa) de nescafé , 1 colher (sopa) de manteiga e 3 colheres (sopa) de mel. Depois de alguns minutos junte 1 colher de vinagre. Mexa continuamente até desprender do fundo da panela. Despeje sobre mármore untado. Depois de frio corte as balas e embrulhe em papel celofane.

BALA DE CAFÉ

1 copo de leite / 1 copo de café / 3 copos de açúcar / 3 colheres de mel / 1 gema / 1 colher de manteiga / 1 colher de farinha de trigo. Junte tudo e leve ao fogo, até dar ponto de bala. Derrame no mármore, corte e enrole em papéis próprios.

BALA DE COCO E ABACAXI

1 quilo de açúcar / 1 coco ralado / 1 abacaxi grande. Leve ao fogo tudo junto, até dar ponto de bala. Retire, coloque no mármore untado, corte e enrole nos papéis.

BALA DE CHOCOLATE

4 copos de leite . 4 copos mal cheios de açúcar / 3 colheres (sopa) de mel de abelha . 2 colheres rasas de manteiga / 4 paus de chocolate. Ferva o leite e mude-o de panela. Junte o chocolate e deixe derreter. Depois, acrescente os demais ingredientes. Mexa o menos possível. Quando der ponto de bala, retire, derrame no mármore e faça as balas embrulhando cada uma delas em papel impermeável.

DOCINHO OLHO DE SOGRA

1 coco ralado / 1 prato de açúcar / 1 copo de leite / 6 gemas / ameixa preta seca.

Modo de fazer: Misturar bem os ingredientes, menos a ameixa. Levar ao fogo até o ponto de enrolar com as mãos, pôr as balas dentro de cada ameixa, que já deve estar aberta dos lados e sem semente. Passa no açúcar cristalizado e coloca nas forminhas de papel.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BALA CROCANTE

1 lata de leite condensado / 1 xícara de mel ou Karo / 1 xícara de nescau / 200 g de margarina ou manteiga sem sal / 200 g de biscoitos Maria ou Maizena. Quebre a bolacha em pedacinhos bem miúdos. Bata no liquidificador o leite condensado, o mel, a margarina e o nescau. Coloque a mistura numa panela. leve ao fogo forte, mexendo até desprender do fundo da panela. Retire do fogo forte. Junte as bolachas, já quebradas à mistura. Despeje a massa em uma forma refratária (pirex) ou forminhas de alumínio. Leve ao refrigerador. Corte em quadradinhos de 2 ou 3 centímetros, quando colocar em pirex.

DOCINHO CAJUZINHO (TIA YAYÁ)

3 claras em neve / ½ quilo de açúcar / ½ quilo de amendoim / 250 g de chocolate.

Modo de fazer: Amassar tudo, até dar ponto. Se ficar muito seco, colocar um pouco de água. Enrolar em formato de caju.

DOCINHO DE ABACAXI

1 abacaxi (fruta) / 2 xícaras de açúcar / 350 g de coco / 2 colheres (sopa) de margarina, se for sococo.

Modo de fazer: Apura tudo na panela, até enxergar o fundo. Deixa esfriar um pouco, enrola em bolinhas e passa no açúcar cristalizado.

SAGÚ (TIA MARISA)

1 litro de vinho / 2 litros de água / ½ pacote de sagú / açúcar a gosto. Deixar em fogo fraco. Depois que levantar fervura deixar só mais uns 5 a 10 minutos no fogo.

DOCINHO CAJUZINHO (VÓ NILZA)

4 claras em neve / 3 colheres (sopa) de açúcar / ½ quilo de amendoim torrado e moído / 1 xícara de chocolate em pó ou todty.

Modo de fazer: Mistura tudo, coloca chocolate até dar ponto de enrolar. Faz os cajuzinhos e coloca um amendoim na ponta. Passa no açúcar comum e põe nas forminhas.

DOCINHO DE COCO

1 lata de leite condensado / coco.

Modo de fazer: Despeje o leite condensado numa tigela e vai colocando coco até dar ponto de enrolar. Enrola e passa no coco.

DOCINHO BRIGADEIRO

Para cada lata de leite condensado, coloca-se 1 colher (sopa) de margarina e 2 colheres (sopa) de nescau.

Modo de fazer: Coloque tudo numa panela e leve ao fogo brando. Depois que começar a ferver, deve mexer sem parar. Retirar do fogo quando estiver desgrudando do fundo da panela. Faz as bolinhas e passa no chocolate granulado.

DOCINHO BANANINHAS

6 bananas d'água / 12 colheres de açúcar / 1 colher de chocolate em pó / 1 colher de manteiga.

Modo de fazer: Mistura as bananas com o açúcar e leva ao fogo. Junte o chocolate, a manteiga e vá mexendo até ver o fundo da panela. Cortar a banana em pedacinhos e passar no açúcar cristal.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

DOCINHO MARIA MOLE

1 coco ralado e a água do mesmo / 2 ovos / 250 g de açúcar / 2 colheres de farinha de trigo.

Modo de fazer: Junta-se tudo misturando bem e leva em forminhas untadas com manteiga. Leva ao fogo quente. Depois de assado, deixa esfriar para retirar as forminhas.

DOCINHO MARIA MOLE

deixe 8 folhas de gelatina de molho em 1 prato de água fria. Dissolva-as, a seguir, em 1 xícara de (chá) de água fervente, levando-as na batedeira, juntamente com 2 xícaras de açúcar e 1 vidro de leite de coco. Bata até que comece a endurecer. Despeje numa forma untada com margarina e leve à gelatina por 1 hora, aproximadamente. Pulverize a superfície com coco ralado e corte em quadradinhos.

DOCINHO CAMAFEU

½ quilo de castanha do Pará descascada / 3 colheres (sopa) de açúcar / 1 clara batida / água até dar ponto.

Modo de fazer: Amassa com as mãos. Moe as castanhas na máquina de moer carne. Cobertura de glacê branco. Enfeita com 1/4 de uma noz.

DOCINHO ROMEU E JULIETA

1 quilo de amêndoas / 6 gemas / 6 colheres de açúcar.

Modo de fazer: Faz as bolinhas. Une-se uma com a outra e cobre com glacê.

DOCINHO PÉ-DE-MOLEQUE

Junte 2 xícaras de açúcar / 1 xícara de Karo (rótulo vermelho) / 2 xícaras de amendoim torrado descascado. Leve ao fogo até dourar. Depois retire e junte: 1 colher rasa de bicarbonato e mexa. Bata bem. Corte em quadradinhos e deixe esfriar. Obs.: Fica melhor com amendoim cru.

DOCINHO QUINDIM DE COCO

2 latas de leite condensado / 3 ovos / 1 coco ralado (médio) / 1 colher (sopa) de manteiga derretida. Bate-se as claras em neve, mistura as gemas, o leite condensado, o coco, a manteiga. Coloca em forminhas e põe para assar em forno quente.

DOCINHO COCADA BRANCA

1 coco / menos de 1 prato de açúcar / água. Quando a calda do açúcar com a água estiver bem apuradas, junta o coco, mexe. Põe para esfriar no mármore e corta.

ARROZ DOCE

Cozinha o arroz com água. Adoça a gosto e depois de quase seco, põe o leite, a canela e o cravo. Deixa o arroz cozinhar e toma o cuidado que ele fique com bastante calda. Para variar pode usar caldo de abacaxi ou outras frutas.

BOLACHA DE GERGELIM (VÓ NILZA)

3 xícaras de farinha de trigo / 1 xícara de açúcar / ½ xícara de leite / ½ xícara de manteiga / 3 ovos inteiros / 1 colher (sopa) de fermento em pó / baunilha.

Modo de fazer: Amassa bem, abrir a massa, rechear com goiabada, fechar, salpicar sementinha de gergelim em cima. Colocar em forma untada e levar ao forno até assar.

Obs.: Para melhor fixar as sementinhas, passar clara em neve antes.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SONHOS (MARGA)

5 xícaras de trigo / 5 colheres (sopa) de açúcar / 2 ovos / 1 colher (sopa) fermento royal / 1 pitada de sal / 2 colheres (sopa) de azeite / 1 colher (sopa) de margarina / 1 copo de leite.

Modo de fazer: Amassa bem, não deixa a massa dura. Recheia com goiabada outro doce. Frita em óleo quente. Passa pelo açúcar e canela.

DOCINHO CROCANTE

4 colheres (sopa) de nescau / 2 latas de leite condensado / 250 g de castanha de caju torradas e raladas / 4 ovos inteiros e ligeiramente batidos juntos / 3 gotinhas de essência de amêndoas.

Modo de fazer: Misture o nescau, o leite condensado e os demais ingredientes, leve ao fogo brando, sempre mexendo, até que a massa se desprenda do fundo da panela. Coloque num prato ligeiramente untado. Deixe esfriar e enrole dando o formato de bolinhas. Passe-as em açúcar cristalizado, decore-as e coloque em forminhas de papel frisado.

DOCINHO DE NOZES

½ quilo de nozes moídas / 1 gema / 1 xícara de vinho do porto / açúcar a vontade. Coloca todos os ingredientes no fogo, deixa apurar até aparecer o fundo da panela. Retira, deixa esfriar e enrola. Passa no açúcar e enfeita com nozes.

DOCINHO BANANINHAS

Cozinha-se uma lata de leite condensado em banho-maria, durante 2 a 3 horas. Recheia-se as bananinhas, já cortadas ao meio. Depois de prontas passa no açúcar cristal.

BISCOITO DE QUEIJO

200 g de queijo ralado / 200 g de manteiga / 200 g de farinha de trigo. Os biscoitos são feitos em formas de cigarros. Põe para assar e depois coloca açúcar em cima.

DOCINHO CASQUINHAS DE CREME

Faz a massa de empada. Forra-se as forminhas com a massa e enche com um creme de maizena. Leva ao forno para assar.

DOCINHO QUINDINS DE COCO

Misture 1 pacote de coco ralado com 3 gemas / 3 claras finas / 100 g de açúcar / 1 colher de manteiga / ½ xícara de leite de coco / 1 colher rasa de farinha de trigo e 1 colher (chá) de baunilha e deixe descansar durante 4 horas. Depois, misture tudo novamente e ponha em forminhas próprias de quindins, untadas com margarina e polvilhadas com açúcar. Leve ao forno, em banho-maria. Ponha a assadeira diretamente sobre o fundo do forno, que dever estar com o fogo forte.

DOCINHO QUADRADINHOS CROCANTES

1 lata de leite condensado / 250 g de cobertura de chocolate Nestle picada / 3 xícaras (chá) de crespinhos de arroz. Leve ao fogo brando, o leite condensado com a cobertura, mexendo sempre durante 15 minutos. Retire do fogo, junte os crespinhos. Coloque em assadeira retangular forrada com papel alumínio ou untada com manteiga. Espalhe bem e leve a geladeira para endurecer. Corte em quadrinhos e adicione em forminhas de papel.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

DOCE DE LEITE

1 colher (sopa) de manteiga / 2 colheres (sopa) de suco de limão / 1 colher (chá) de baunilha / 1 lata de creme de leite (gelado e sem soro) / a mesma medida de açúcar / canela em pó.

Modo de fazer: Misture numa panela todos os ingredientes. Leve ao fogo baixo, sem parar de mexer, durante cinco minutos. Sirva polvilhado com canela.

DOCINHO TRONQUINHO DE NEVE

1 lata de leite condensado cozido em banho-maria por 2 horas / 1 prato raso de amendoim torrado e moído / 1 pacote de coco ralado.

Cobertura: 1 tablete de manteiga de cacau / 2 xícaras de açúcar refinado / ½ xícara de leite.

Modo de fazer: Mistura o amendoim ao doce de leite e enrola em cordões grossos. Corte como nhoque e passe-os pela cobertura (preparada em banho-maria). Passe-a a seguir coco ralado e pronto.

DOCINHO DOCE DE COCO

1 coco ralado / 1 gema / ½ xícara de vinho do porto / açúcar a vontade. Leva ao fogo, mexendo até aparecer o fundo da panela. Enrola e passa açúcar.

DOCINHO BATATINHA DE NOZES

Moa 300 g de nozes e 250 g de bolacha maizena. Depois vá juntando o leite condensado (1 lata) para formar uma massa não muito úmida. Faça então as batatinhas, passe-as pelo nescau e com auxílio de um palito faça os olhos das batatas. Se quiser ponha em forminhas de papel.

DOCINHO DE ABACAXI (MARILDA)

1 abacaxi moído / 1 coco ralado / 300 g de açúcar. Põe tudo na panela e leva ao fogo até dar ponto. Passe no coco.

DOCINHO DE LEITE NINHO (MARILDA)

1 lata de leite Ninho instantâneo / 1 xícara de açúcar / 1 copo de água / 2 colheres de margarina sem sal. Se quiser põe coco. Cozinhe em banho-maria e deixe até aparecer o fundo da panela, ou até dar ponto de enrolar. Passe no coco.

DOCINHO DE BANANA (MARILDA)

1 e ½ quilo de banana / ½ quilo de açúcar / 1 colher de margarina / 1 colher de nescau. Apurar até desprender do fundo da panela. Põe coco se quiser. Passar no açúcar cristal.

DOCINHO BANANITA (MARILDA)

Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado / 6 ou mais bananas descascadas / 1 colher de nescau / 1 colher de margarina. Coloca na panela e apura até desprender do fundo da panela. Fazer as bolinhas e passar no açúcar cristal.

COCADA (QUEIJADINHA)

1 coco / 3 xícaras de açúcar / 3 ovos inteiros / 2 colheres de manteiga. Junta-se tudo, leva-se ao fogo, para engrossar um pouco.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

DOCINHO MÃE BENTA

1 lata de leite condensado / 250 g de coco ralado / 3 gemas. Mistura-se tudo e assa-se em forminhas de papel.

DOCINHO CAÇULINHAS

1 coco ralado / 1 lata leite condensado / ½ xícara de mel / 1 colher de manteiga. Leve todos os ingredientes ao fogo até desprender do fundo da panela. Retire, acrescente a manteiga. Deixe esfriar e faça bolinhas, passando pelo açúcar cristal.

DOCINHO DE COCO

Misture ½ lata de leite condensado com 1/4 de colher de baunilha e 1 xícara de coco ralado. Bata 1 clara de ovo e junte ao coco. Unte um tabuleiro e vá pondo a mistura as colheradas. Leve ao forno para dourar.

DOCINHO BRIGADEIRO BRANCO

1 lata de leite condensado / 1 gema / 1 pacote de sococo (100 g) / 1 colher (rasa) de margarina. Põe na panela, mexendo sempre. Até desprender do fundo. Põe margarina na mão para enrolar. Passar no açúcar cristal.

DOCINHO DE AMENDOÍM (ERONI)

1 pacote de amendoim torrado e moído / 1 lata de leite condensado / 1 colher (rasa) de margarina. Proceder do mesmo modo que brigadeiro branco.

SORVETE DE CREME

1 lata de leite condensado / a mesma medida de leite / 4 gemas / 1 colher (café) de baunilha. Modo de fazer: Misture os 3 primeiros ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire, junte a baunilha e deixe esfriar. Coloque na gaveta de gelo e leve ao congelador por 3 horas.

Rendimento: de 6 porções.

DOCINHO MORANGO FANTASIA

1 lata de leite condensado / 1 colher (sopa) de manteiga / 1 xícara de coco ralado fresco / 1 folha de gelatina vermelha. **Modo de fazer:** Misture o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo baixo até desprender do fundo da panela (se não der ponto coloque um pouco de coco seco). Retire do fogo e passe para um pirex redondo, faça um furo no centro. Coloque a gelatina deixada de molho na água, esprema bem e coloque só o bagaço, ponha a gelatina na massa quente e mexa bem, aí coloque o coco. Forme as bolinhas. **Rendimento:** 40 docinhos.

SORVETE DE COCO

1 lata de leite condensado / a mesma medida de água / ½ medida de coco fresco ralado ou 1 e ½ vezes a mesma medida de leite de coco. Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje na gaveta de gelo e leve ao congelador por 3 horas. Dá 6 porções.

SORVETE DE CHAMPAGNE E MANDARINO

2/3 de açúcar confeiteiro / 4 colheres (sopa) de suco de limão / 2 garrafas de champagne brut / folhinhas de hortelã / licor de mandarina. Peneire o açúcar confeiteiro numa forma não muito funda. Acrescente o champagne e o suco de limão. Leve ao congelador até que fique firme. Tão logo comece a endurecer nas bordas, mexa com uma colher para misturar a parte já congelada com a que

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

ainda estiver líquida. Repita essa operação várias vezes, até que a massa apresente cristais grandes. Não mexa demais. Para servir, raspe o sorvete com uma colher. Coloque numa taça grande (previamente gelada). Respingue com o licor. Enfeite com tirinhas de casca de laranja e folhinhas de hortelã. Outra maneira de servir é colocar numa vasilha redonda sobre gelo.

Rendimento: para 20 pessoas.

SORVETE DIETÉTICO

3 copinhos de iogurte natural desnatado / 1 e ½ colher (chá) de baunilha / 1 colher (sopa) de suco de limão / adoçante a gosto / 1 colher (chá) de casca ralada de limão. Misture os ingredientes. Leve ao congelador até endurecer levemente. Retire e bata no liquidificador por alguns minutos. Leve novamente ao congelador. **Rendimento:** 4 porções.

SORVETE DE CHOCOLATE

1 lata de leite condensado / 1 tablete (80 g) de chocolate Superior Meio Amargo Nestle (dissolvido em 1 e ½ medidas de leite quente). Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje na gaveta de gelo e leve ao congelador por 3 horas. **Rendimento:** 6 porções.

SORVETE DE ABACAXI

1 xícara de açúcar / 1 xícara de água / 1 abacaxi maduro, descascado e picado / 1/3 de xícara de suco de limão / 1 colher (sopa) de vermute seco (opcional).

Modo de fazer: Numa panela pequena, coloque o açúcar e a água. Leve ao fogo moderado e deixe levantar fervura. Mexa com uma colher de pau até que o açúcar esteja dissolvido. Retire do fogo e deixe esfriar. Coloque o abacaxi no liquidificador e bata até que fique um purê. Coloque-o numa tigela grande e junte o suco de limão. Adoce com a calda a gosto e o vermute. Espalhe a mistura em bandejas de gelo e leve ao congelador até que esteja firme, sem estar duro. Bata a mistura até que esteja cremosa. Coloque novamente nas bandejas de gelo e leve ao congelador por umas 3 horas ou até que esteja firme. Repita mais uma vez a operação e leve novamente ao congelador. Antes de servir, deixe descansar por 5 minutos em temperatura ambiente ou até que esteja macio o suficiente para fazer bolas ou cortar em fatias. **Rendimento:** 6 porções.

SORVETE DE MARACUJÁ

1 lata de leite condensado / a mesma medida de suco de maracujá / 2 colheres (sopa) de suco de limão. Bata os ingredientes no liquidificador. Despeje na gaveta de gelo e leve ao congelador por 3 horas. **Rendimento:** 6 porções.

SORVETE DE GUARANÁ

1 lata de leite condensado / a mesma medida de guaraná / 2 colheres (sopa) de suco de maracujá / 1 lata de leite condensado / a mesma medida de suco de maracujá / 2 colheres (sopa) de suco de limão. Bata os ingredientes no liquidificador. Despeje na gaveta de gelo e leve ao congelador por 3 horas. **Rendimento:** 6 porções.

SORVETE DE CREME

1 lata de leite condensado / a mesma medida de leite / 4 gemas / 1 colher (chá) de baunilha. Leve ao fogo em banho maria os 3 primeiros ingredientes, mexendo sempre até engrossar. Retire, junte a baunilha e deixe esfriar. Despeje na gaveta de gelo e leve ao congelador por 3 horas.

Rendimento: 6 porções.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SORVETE DE LIMÃO

1 lata de leite condensado / a mesma medida de suco de limão (use o suco de 2 a 3 limões e complete a medida com água) / 1 colher de café de raspas de limão. Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje na gaveta de gelo e leve ao congelador por aproximadamente 3 horas.

Rendimento: 6 porções.

SORVETE DA GRAÇA

1 litro de leite / 2 colheres de maizena / 2 xícaras de açúcar. Faz o mingau, deixa esfriar. Bate no liquidificador com uma colher (sopa) rasa de Lisa. Depois que está quase duro, bate na batedeira com 1 colher (sopa) rasa do Sabor desejado e 1 colher (café) de Emustab. Bate por 5 minutos.

SORVETE DE MORANGO

1 lata de leite condensado / a mesma medida de água / a mesma medida de morangos picados (200 g) / 2 colheres (sopa) de suco de limão. Bata os ingredientes no liquidificador. Despeje na gaveta de gelo e leve ao congelador por 3 horas. **Rendimento:** de 6 a 8 porções.

SORVETE MOLHO COM NOZES PARA SORVETE

1 gema ligeiramente batida / 1/3 de xícara de açúcar mascavo / 3 colheres (sopa) de Karo / 2 colheres (sopa) de nozes picadas / 2 colheres (sopa) de água / 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina. Sorvete de baunilha ou creme. Numa panela pequena, coloque todos os ingredientes, menos o sorvete. Em seguida, leve ao fogo médio e cozinhe até que a mistura engrosse e ferva. Sirva sobre o sorvete. **Rendimento:** ½ xícara de molho.

SORVETE DE BAUNILHA

2 xícaras de leite / 1 pacote de Pudim Royal, sabor baunilha / ½ xícara de açúcar / 1 xícara de creme batido. Prepare o pudim de acordo com as instruções do pacote, utilizando 2 xícaras de leite. Ao levantar a fervura e começar a engrossar, retire do fogo. Junte o açúcar e deixe esfriar. Gele até ficar espesso, sem deixar endurecer. Junte o creme batido. Deixe gelar nas gavetas congeladoras, com a temperatura mínima, 3 ou 4 horas. Se o seu refrigerador não tem regulador de temperatura, congele de 7 a 8 horas.

SORVETE COM CROCANTE DE COCO

1 xícara de coco ralado de pacote / 6 colheres (sopa) de açúcar mascavo / 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida / sorvete de chocolate, creme ou coco. Numa assadeira, misture o coco ralado e o açúcar mascavo. Respingue com a manteiga derretida. Misture bem e espalhe por igual. Asse em forno moderado pré-aquecido por uns 20 minutos ou até que o coco esteja dourado. Quebre com um garfo até obter uma farofa. Sirva sobre sorvete de chocolate, de creme ou de coco. Este crocante pode ser guardado em recipiente hermeticamente fechado por 1 semana. Dá 2 xícaras ou 25 porções de 1 colher (sopa) cada.

SORVETE COM CROCANTE DE AMENDOIM

1 xícara de amendoim salgado, tostado e descascado / 2 xícaras de açúcar / 120 g de chocolate meio amargo derretido / ½ colher (sopa) de margarina para untar. Sorvete de morango, creme ou chocolate. Espalhe o amendoim numa assadeira formando uma só camada. Numa frigideira, misture o açúcar com 3 colheres (sopa) de água e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre com uma colher de pau, até que o açúcar derreta e vire uma calda dourada. Despeje essa calda, por igual, sobre o amendoim. Por cima, respingue o chocolate derretido. Leve a geladeira até que fique firme. Para servir, quebre em pedacinhos e passe no liquidificador para triturar bem. Sirva sobre o sorvete.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

Guarde na geladeira em recipiente fechado e o crocante durará até 1 mês. Dá 3 xícaras ou 55 porções de 1 colher (sopa) cada.

BEBIDA SUCO DE TOMATE TEMPERADO

2/3 de xícara de suco de tomate / suco de ½ limão pequeno / 1 picada de sal / 1 colher (chá) de molho inglês / gelo. Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira, agite bem e coe. Dá 2 coquetéis.

SORVETE (MARLI)

3 ovos / 1/4 de gordura vegetal (pacote de 500 g) / 2 xícaras de leite fervendo / 1 xícara de açúcar.
Modo de fazer: Bate no liquidificador e põe num pirex, leve para gelar. Quando estiver ficando duro, bater na batedeira, colocar o sabor desejado e mexer. Sabores: chocolate (nescau) / morango (quik) / baunilha (açúcar baunilha) e ameixa preta.

BEBIDA HAVANA CLUB

1 medida de rum / ½ medida de vermute seco. Agite bem com gelo e coe. Dá 1 bebida.

BEBIDA PANAMÁ

1 medida de rum / ½ medida de creme de cacau / ½ medida de creme de leite. Agite bem, com gelo e coe. Dá 1 bebida.

BEBIDA GIM LARANJA

2/3 de gim seco / 1/3 de vermute seco / 3 fatias bem finas de laranja, sem pele ou caroço. Agite tudo muito bem com gelo e coe para um cálice.

BEBIDA X.Y.Z.

1 medida de rum / ½ medida de crontreau / ½ medida de suco de laranja. Agite bem com gelo e coe.

BEBIDA QUENTÃO

1 garrafa de vinho tinto / ½ garrafa de água / cravo / açúcar a vontade / canela em rama / gengibre. Leve para ferver todos os ingredientes. Sirva quente. Se o vinho for fraco, põe somente 1/4 de água.

BEBIDA PONCHE

1 abacaxi / 1 lata de pêssego em calda / 1 lata de cereja em calda / 2 maçãs / 2 garrafas de guaraná / 1 garrafa de champagne / 1 copo de rum / 1 copo de vodka / 1 xícara de açúcar / gelo a vontade.

BEBIDA COQUETEL LEITE DE TIGRE

Misture bem 1 garrafa de licor de cacau / ½ garrafa de gim seco / 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite. Sirva gelado em cálices de coquetéis.

BATIDA DE MARACUJÁ

1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / ½ litro de pinga. Bate-se no liquidificador. Acrescenta-se 2 fantas médias, mais uma garrafa de maracujá (pequena).

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BATIDA BRASILEIRINHO

Bata no liquidificador o conteúdo de 1 lata de leite condensado, 1 garrafa de aguardente e 2 vidros de leite de coco. Acrescente gelo moído e sirva bem gelado.

BATIDA DE MORANGO

1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / ½ litro de pinga. Bate-se no liquidificador. Acrescenta-se 1 xícara de morango e 1 garrafa de gasosa de framboesa. Torna a bater.

BATIDA NEVADA

1 lata de leite condensado / 1 e ½ vez a mesma medida de vinho branco (450 ml) / ½ medida de Kirsk (150 ml) / 10 pedras de gelo picado. Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva a seguir decorado com cerejas.

BEBIDA MORANGO LEITE

1 lata de leite condensado / 2 latas de água. Bata no liquidificador. Acrescente 250 g de morangos assados, 1 ou 2 colheres (sopa) de açúcar / 1 pacotinho de açúcar de baunilha / 1 ou 2 colheres (sopa) de suco de limão. Depois de bem misturado, sirva com cubos de gelo.

BEBIDA CERVEJA DE CASA (VÓ NILZA)

Ferve o lúpulo, por aproximadamente 15 minutos. Põe um pouco de açúcar (metade) para queimar e o resto de 2 quilos põe na lata. Depois pelo escorredor de macarrão, coloque um pano e coloca o lúpulo fervido e água até completar a lata, mexe bem. Coloca 1 colher (sopa) de fermento de pão e mexe. Acrescenta 1 clara, engarrafa e tampa. Põe na geladeira. Obs.: Um pacote de lúpulo prensado dá para 4 vezes. Esta receita é para 20 litros.

BEBIDA CHOCO VERÃO

½ litro de leite / 5 colheres (sopa) de açúcar / 5 colheres (sopa) de chocolate em pó / 3 colheres (sopa) de rum / gelo picado a gosto. Ferva 1 xícara (chá) de leite com o açúcar e o chocolate, até derreter. Retire do fogo, junte o restante do leite, o rum e o gelo.

BEBIDA SUCO DE UVA

1 quilo de uva preta / 4 xícaras de água / 10 colheres de açúcar. Numa panela, coloque as uvas e a água. Leve ao fogo e deixe levantar fervura. Passe tudo por uma peneira, apertando bem as uvas para retirar o suco. Adoce com o açúcar, deixe esfriar e leve a geladeira.

BATIDA DE ABACAXI

1 lata de leite condensado / a mesma medida de abacaxi picado (cerca de 3 fatias) / a mesma medida de vinho tinto / 1 gaveta de gelo picado. Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva a seguir com gelo picado.

BEBIDA COQUETEL DE TANGERINA

1 lata de leite condensado / 2 medidas de suco de tangerina (8 tangerinas ou mexericas) / a mesma medida de rum / 1 colher (chá) cheia de raspas de tangerina / 1 gaveta de gelo picado. Bata todos os ingredientes no liquidificador. Acrescente gelo picado a gosto e sirva a seguir. Variação: Substitua o suco de tangerina por igual quantidade de suco de laranja.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BEBIDA BUSCA-PÉ

1 lata de leite condensado / ½ medida de pinga / 1 gema / noz moscada a gosto / gelo picado. Bata todos os ingredientes no liquidificador. Sirva a seguir com gelo a gosto.

BEBIDA MENINA MOÇA

1 lata de leite condensado / a mesma medida de pinga / 6 metades de pêssegos em calda picadas / 1 gaveta de gelo picado. Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um líquido homogêneo. Acrescente gelo e sirva a seguir.

BEBIDA PONCHE REVEILLON

1 maçã picada / 1 pêra picada / 1 lata de abacaxi, com calda / 1 garrafa de suco de uva / 3 garrafas de soda limonada / raspas de limão / gelo picado. Misture todos os ingredientes numa poncheira e sirva.

BATIDA DE JABUTICABA

2 xícaras (chá) de jabuticaba / 2 xícaras (chá) de água / 1 lata de leite condensado / 1 e ½ medida de pinga / 1 gaveta de gelo picado. Amasse ligeiramente as jabuticabas (para abrir a casca) e ferva-as com a água durante 20 minutos. Retire do fogo e espere esfriar. Passe pela peneira. Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva a seguir.

BEBIDA CHAMPAGNOLA DE PÊSSEGO

Bata no liquidificador 1 lata de pêssegos com a metade da calda e uma lata de creme de leite. Passe para a jarra de servir e junte aos poucos 1 garrafa de champagne. Mexa com uma colher, junte gelo picado e deixe na geladeira até o momento de servir.

BEBIDA CHRISTMAS COCKTAIL

1 lata de leite condensado / a mesma medida da lata de vinho do Porto / ¼ xícara (chá) de conhaque (50 ml) / 5 nozes picadas / 10 pedras de gelo. Bata no liquidificador o leite condensado, o vinho do Porto, o conhaque e as nozes. Junte as pedras de gelo picadas e bata novamente até obter uma mistura homogênea. Sirva em seguida.

BEBIDA MEIA DE SEDA

1 lata de leite condensado / 5 colheres (sopa) conhaque / ½ medida de licor de cacau / gelo picado. Bata no liquidificador todos os ingredientes. Acrescente gelo picado a gosto e sirva a seguir. Variação: Substitua o conhaque por rum. Junte 1 e ½ colher (sopa) de pasta de amendoim ou ½ xícara (chá) de amendoim sem pele. Junte 2 colheres (chá) de essência de baunilha e acrescente 2 gemas.

BEBIDA CAPUCCINO (GIL)

1 lata de nescau (250 g) / 1 lata de leite ninho (500 g) / 10 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) (cheias) de bicarbonato de sódio / 1 vidrinho pequeno de café instantâneo. Misture tudo e coloque num vidro. Para substituir o café, sirva o capuccino. Coloque 1 e ½ colher (chá) na xícara e adicione água quente. Está pronto para tomar.

BEBIDA CHORINHO

1 lata de leite condensado / ¼ da lata de gim / 1 e ½ lata de vermute tinto / 2 colheres (sopa) de suco de limão / 10 pedras de gelo picado. Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva imediatamente.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BEBIDA CAPUCCINO EM CREME (SIRLENE)

1 pacotinho retil de café solúvel (saquinho de 100 gramas) / 1 xícara de açúcar./ 1 xícara de água fervendo./ . Bater tudo junto na batedeira, fazer rodar a tigela da batedeira, e bater até formar um creme bem consistente. Guardar e Tupperware fechado no freezer. Para preparar colocar 1 colher de sobremesa em leite ou água quente..

BEBIDA SMIRNOFF

Com gelo: coloque smirnoff num copo baixo. Adicione 2 cubos de gelo. Se quiser, enfeite com uma rodela de limão.

Puríssima: num copo baixo e delgado, coloque uma dose de smirnoff super gelada ou na temperatura ambiente e decore com uma cereja.

Smirnoff Dry: coloque num copo alto, gelo, smirnoff, gotas de vermute seco e misture rapidamente com um mexedor, até ficar bem gelado. Sirva com os cubos de gelo e com um twist de limão.

ROCAMBOLE (ERONI)

Se quiser dobrar a receita: 6 ovos / 6 colheres de açúcar / 6 colheres de trigo / 1 colher de fermento. Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar, continue a bater até obter uma consistência fofa. retire da batedeira e misture levemente a farinha de trigo e o fermento peneirados. Despeje a massa em forma untada e enfarinhada. Asse por 20 minutos. Desenforme sobre um pano úmido e enrole depois de frio. Desenrole e recheie a gosto.

SOBREMESA QUENTE DE BANANAS (VÓ NILZA)

Frita-se as bananas em fatias. Separado faz um creme com leite e maizena. Faz também uma gemada com ovos, açúcar e canela. Põe no pirex uma camada de bananas, outra de gemada e outra de creme. Por último as claras em neve. Leva ao forno para tostar.

PRETO D' ALMA BRANCA (VÓ NILZA)

3 ovos / 250 g de açúcar / 250 g chocolate do padre / 250 g de gordura de coco / bolachas maizena faz-se um creme com todos esses ingredientes.

Modo de fazer: Derreter a gordura de coco deixar esfriar. Bater os ovos na batedeira, colocar o açúcar, o chocolate e depois a gordura de coco, batendo sem parar. Fica um creme espesso. depois coloca no pirex uma camada de massa, uma camada de bolacha, assim sucessivamente, cobre com o creme. Leva ao congelador.

MONTANHA RUSSA (VÓ NILZA)

Ferver as ameixas pretas com um pouco de água, açúcar e rum, até soltarem dos caroços. Separado faz um creme com: 1 e ½ litro de leite / 1 e ½ xícara de açúcar / 2 colheres (sopa) maizena / 3 gemas / baunilha. Coloca-se este creme em taças. Depois amasse algumas bananas e coloque em cima do creme. Por cima das bananas, vai a ameixa preta amassada. Bata 3 claras em neve, mistura açúcar e coloca em cima da ameixa. Leva a geladeira.

BOLO DE FUBÁ MOLHADINHO

3 xícaras de açúcar / 3 xícaras de leite / 9 colheres de fubá / 4 ovos / 1 pacote de queijo ou coco ralado / 1 colherinha de royal. Bata tudo no liquidificador por uns 5 minutos. Assar por 45 minutos.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SALADA DE FRUTAS COM GELATINA

½ banana / ¼ de pêra média / ¼ de xícara de mamão / ¼ de xícara de abacaxi / ½ laranja / ½ xícara de gelatina dietética. Pique as frutas, arrume-as em uma saladeira individual e enfeite com algumas folhas de hortelã, juntando a gelatina picada.

SUSPIROS COM CREME

4 claras / 1 ¾ xícara de açúcar / 1 xícara de creme de leite fresco batido em chantilly. Bata as claras em neve. Adicione o açúcar aos poucos e continue batendo até obter um suspiro duro. Coloque porções grandes numa assadeira untada. Asse em forno fraco por aproximadamente 1 hora ou até que estejam bem secos. Retire da assadeira e deixe esfriar. Coloque uma porção de chantilly entre dois suspiros.

GELEIA DE MORANGO

1 prato de morangos / 1 prato de açúcar. Leva ao fogo para apurar, quando engrossar um pouco, está pronta.

SOBREMESA DELÍCIA

1 litro de leite / 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / 2 colheres (sopa) de maizena / 3 gemas. Bate-se os ingredientes no liquidificador. Depois leva ao fogo até adquirir consistência ou levantar fervura. Forrar o fundo do pirex com açúcar queimado (3 xícaras) e despejar o creme. Cobrir com o açúcar. Leve ao forno para dourar um pouquinho. Opção: Se preferir cubra com nata batida e açúcar.

SOBREMESA CEREJAS AO FORNO

3 colheres (sopa) de manteiga / 2 xícaras (chá) de aveia / 1 pitada de sal / 500 g de cerejas em conserva / margarina para untar / 2 ovos / 1 xícara (chá) de leite / 4 colheres (sopa) de açúcar. Aqueça a manteiga. Acrescente a aveia e o sal e toste em fogo brando durante mais ou menos 15 minutos, mexendo sempre sem deixar queimar. Escorra as cerejas e reserve o caldo. Unte uma forma refratária com margarina. Despeje 1 xícara (chá) de aveia na forma e cubra com as cerejas. Espalhe o restante da aveia. Bata os ovos com o leite e despeje por cima. Polvilhe a mistura com o açúcar e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos. Retire do forno e sirva quente, na própria forma, acompanhado do caldo das cerejas.

BOLACHAS SEQUILHOS DE ARARUTA

3 ovos / 4 xícaras de araruta / 1 xícara mal cheia de trigo / 3 colheres rasa de manteiga / 1 xícara mal cheia de açúcar / 1 pitada de sal / 10 colheres bem cheias de coco ralado. Amassa bem, enrola, corta como nhoque, risca com um garfo em cima e leva para assar.

SOBREMESA CASSATA

Ferver 2 xícaras de água com nescau (chocolate) molha a bolacha champagne nesta mistura. Fazer um creme com 1 lata de leite condensado / 1 lata de leite de vaca / 4 gemas. As gemas devem ser peneiradas. Bater as claras em neve com 2 colheres (sopa) de açúcar e mistura 1 copo de nata ou 1 lata de creme de leite gelado. Deixa esfriar o nescau e o creme, colocar uma camada de bolacha embebida no nescau, outra de creme, uma de nata e assim por diante, cobrir com nata. Deve ser gelado no congelador, quanto mais tempo melhor.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SOBREMESA MANJAR CELESTE

1 vidro de leite de coco / 1 lata de leite condensado / 2 latas de leite de vaca / 3 colheres (sopa) de maizena. Leva ao fogo até engrossar. Despeja sobre uma assadeira de buraco, apenas molhada. Deixe esfriar bem para desenformar. Põe no congelador. **Calda:** 1 copo de vinho tinto / 4 colheres (sopa) de açúcar / 1 e ½ copo de água / ameixas secas a vontade. Leva ao fogo e deixa ferver bastante.

SOBREMESA RICA

Leite / maizena / raspa de limão / açúcar / coco ralado / gemas de ovo / cravo e canela. Fazer um creme com o leite, a maizena, as raspas de limão e o açúcar. Deixa ferver, acrescenta o coco ralado e deixa cozinhar mais um pouco. Juntar as gemas, o cravo e a canela ao coco. Colocar o creme em pratos individuais. Por cima pode colocar coco ou ameixa preta ou compota. Sirva frio.

PAVÊ DE BOLACHA

4 ovos / 4 colheres (sopa) de chocolate / 1 pacote de baunilha / 1/4 quilo de banha de coco / 1 prato de bolacha maizena. Bater bem as claras em ponto de neve. Junta-se o açúcar, continuando a bater como se fosse suspiro, juntando as gemas, bate-se mais um pouco e coloca a baunilha, o chocolate, a banha de coco derretida, mexe bem ligeiro, coloca num pirex. Uma camada de massa, outra de bolacha molhada no leite. Por último, cobre com uma camada de massa.

PAVÊ NEGRO

1 lata grande de ameixa em calda, picada / 2 colheres (sopa) maizena / 1/4 de xícara (chá) de licor de cacau / 1 bolo de chocolate pequeno, cortado em fatias de 1 cm.

Modo de fazer: Coe a calda das ameixas, complete com água duas xícaras (chá) e leve ao fogo. Quando levantar fervura acrescente a maizena dissolvida em um pouco de água fria e mexa até dobrar a consistência de creme. Retire do fogo e misture o licor. Num prato retangular, pequeno, faça camadas alternadas de bolo, ameixas picadas (duas xícaras) e creme. Repita as camadas até terminar os ingredientes. Deixe esfriar e leve a geladeira. Sirva bem frio.

GELEIA DE MORANGO

1 prato de morangos / 1 prato de açúcar. Leva ao fogo para apurar, quando engrossar um pouco, está pronta.

SOBREMESA CURAU

Bater no liquidificador 3 xícaras de leite com 2 latas de milho verde escorridas. Colocar numa panela, juntar 1 colher (sobremesa) de manteiga mexendo sempre, até obter uma consistência cremosa. Acrescentar 1 lata de leite condensado e mexer por mais 5 minutos. colocar numa travessa e polvilhar com canela. Servir gelado.

SOBREMESA FLAN DE LARANJA

Misture 1 lata de leite condensado, com 2 vezes a mesma medida de suco de laranja. Raspas de laranja e 8 folhas de gelatina, dissolvidas em água quente. Despeje em forma molhada e leve a geladeira, até ficar consistente. Decorar como preferir, juntar a calda de açúcar e laranja.

SOBREMESA PÊSSEGOS CROCANTE

4 metades de pêssegos e calda escorrida / 1 colher (sopa) de coco ralado / 1 colher (sopa) de açúcar mascavo / 1/3 colher (chá) de casca de laranja ralada. Aqueça o forno em temperatura moderada. Coloque as metades de pêssegos com o lado cortado para cima e numa forma refratária. Misture o

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

coco ralado, o açúcar e a casca de laranja. Salpique sobre as cavidades dos pêssegos. Leve ao forno quente por uns 15 minutos. Sirva morno (eles assam enquanto se saboreia os pratos principais). Para um dia especial sirva com sorvete de creme.

SOBREMESA GELADA DE COCO QUEIMADO

1º camada: 1 lata de leite condensado / 5 gemas / 2 latas de leite natural / baunilha / 2 colheres (sopa) de maizena / 1 lata de creme de leite. Bate no liquidificador o leite condensado, o leite natural, as gemas, a baunilha e a maizena. Leva ao fogo até engrossar. Junta o creme de leite depois de frio e bate bem. Se o creme estiver bem firme, não precisa tirar o soro do creme de leite. Coloca no pirex.

2º camada: 1 pacote de flococo / ½ xícara de açúcar. Queimar o flococo com o açúcar e colocar sobre o creme. Reserve um pouco para decorar.

3º camada: 5 claras em neve / 5 colheres (sopa) açúcar / 1 e ½ xícara de açúcar / 1 xícara de água. Bate as claras em neve, junta o açúcar. Ferve a água com o açúcar até dourar. Joga sobre as claras, batendo até esfriar. Coloca sobre o coco e joga o resto do coco em cima para enfeitar.

GELÉIA DE UVA

Lave bem os grãos de uva. Põe para ferver com pouca água e tira logo (só para amolecer). Depois passa na peneira para sair as cascas e as sementes, o restante coloca na panela com a mesma quantidade de açúcar. Mexe e não põe água. Tira mole.

FATIAS HÚNGARAS (TIA MARILDA)

8 xícaras (chá) de farinha de trigo / 5 gemas / 1 colher (chá) de sal / 3 colheres (sopa) de açúcar / 200 g de coco ralado / 2 xícaras de leite, sendo que uma deve ser morna e na qual se dissolvem 2 tabletes de fermento. Faça a massa com todos os ingredientes citados, menos o coco e deixe descansar por 5 minutos. Enquanto isso prepare o seguinte.

Recheio: mistura 100 g de manteiga derretida com 200 g de açúcar. Leve ao fogo por 2 minutos, apenas para amolecer. Volte a massa e divida em 4 partes iguais, abrindo cada uma com o rolo, de sorte a ficarem mais grossas. Arme um rocambole, abrindo cada parte da massa com recheio e polvilhando com coco. Uma vez enrolado o rocambole corte as fatias de dois dedos de grossura. Coloque-as na assadeira e deixe-as crescerem. Depois das fatias assadas, pegue um copo e meio de leite adoçado com 3 colheres (chá) de açúcar e derrame sobre elas, levando-as ao forno para secarem.

SOBREMESA PÉ DE ANJO

Misture 1 lata de leite condensado a igual quantidade de suco de maracujá / 1 copo de leite de coco / 1 xícara de coco ralado (fresco). Junte 1 envelope (ou 6 folhas) de gelatina branca dissolvida em 1 xícara de água quente e bata tudo no liquidificador. Junte 2 claras em neve e despeje na forma para pudim, ou taças e leve a geladeira por 5 horas.

BOLACHINHAS DE NATA

1 copo de nata / 1 ovo inteiro / 1 copo de açúcar / 1 colher (sobremesa) de fermento royal / 1 pitada de sal / 400 g de maizena. Amasse muito bem com as mãos, até descolar. Caso ainda fique grudando, pode colocar mais maizena devagarinho. Enrole da maneira que quiser, encha as formas untadas com margarina e farinha de trigo. Depois de todas prontas, acenda o forno, porque assa bem rápido.

PAVÊ DE AMENDOIM

1/4 xícara de manteiga / 1/4 xícara de amendoim / 1 lata de creme de leite / açúcar a gosto. Baste-se a massa na batedeira. Arruma num pirex em camadas com bolachas de maizena embebidas no leite.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SOBREMESA SUFLÊ DE CHOCOLATE

1 xícara (chá) de açúcar / 4 ovos / ½ xícara (chá) de manteiga / ½ xícara (chá) de chocolate em pó / ½ xícara (chá) de farinha de rosca / 1 colher (chá) de baunilha / 1 colher (chá) de fermento em pó. Bata em creme a manteiga com o açúcar, acrescente as gemas, o chocolate, a farinha de rosca, a baunilha e por último as claras em neve e o fermento. Asse em uma forma refratária untada e polvilhada com farinha de rosca em forno quente por 25 minutos. Se quiser sirva com creme de leite ou creme de baunilha.

CUECA VIRADA (TIA NENA)

1 colher royal cheia / 2 ovos / 1 copo de leite / 5 colheres de açúcar / 1 colherinha de sal / 1 colherinha de margarina cheia / trigo para amassar. Óleo para fritar, passar no açúcar.

CANJICA

De véspera deixe 1 e ½ xícara (chá) de milho canjica, de molho em água fria. Renove a água e cozinhe em panela de pressão com 3 litros de água fria por + ou - 2 horas. Depois de cozida, junte 1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite de vaca e deixe ferver por mais 5 minutos, mexendo. Despeje em uma tigela e sirva polvilhada com canela.

BOLO AMOR EM PEDAÇOS

16 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de margarina / 4 colheres (sopa) de banha / 4 ovos / 2 xícaras de leite frio / 1 colher (sopa) de fermento. Bater a margarina e a banha, junto com o açúcar e as gemas. Depois as claras em neve, o leite, mexer aos poucos com a farinha e o fermento.

Cobertura: Suco de 2 laranjas e 3 xícaras de açúcar.

SOBREMESA MERENGUE

12 colheres (sopa) de açúcar / 6 claras. Bata o açúcar com as claras, até ficar bem firme. Asse em duas formas untadas, com calor moderado. Reserve. Chantilly: 3 colheres (sopa) de açúcar / ½ litro de creme de leite fresco e gelado / 1 colher (chá) de essência de baunilha. Bata o açúcar com o creme de leite e a baunilha até ficar espesso usando a velocidade mínima da batedeira. Recheie e cubra a torta. Decore com raspas de chocolate.

QUEIJADINHA

3 xícaras de trigo / ¾ xícara de leite / 2 gemas / 2 colheres de margarina / 1 colher (chá) de fermento / um pouco de sal. Forra-se as forminhas e põe para assar, depois recheia e torna a colocá-las no forno.

Recheio: 1 coco / 3 xícaras de açúcar / 3 ovos inteiros / 1 colher de manteiga. Junta-se tudo e leva ao fogo para engrossar um pouco.

BOLACHA CASADINHOS DE LEITE CONDENSADO

1 xícara de açúcar / 1 e ½ xícara de manteiga / 2 gemas / 1 colher (sopa) de essência de baunilha / 1 pitada de sal / 1 xícara de maizena / 2 xícaras de farinha de trigo. Misture bem os ingredientes até que a massa fique lisa e uniforme. Estenda com rolo na mesa e corte em rodela (um copinho de boca m,dia). Leve ao forno por 10 minutos. Deixe esfriar. Recheie 2 biscoitos com leite condensado cozido, e passe no açúcar comum.

CUECA VIRADA (SESI)

3 ovos / 1 xícara de açúcar / 2 colheres (sopa) margarina / 1 colher (sopa) royal / 750 g de trigo / leite morno o quanto baste (+ ou - 1 xícara). Óleo para fritar, açúcar e canela em pó. Bater os ovos

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

com o açúcar, a margarina, o fermento e o leite morno. Acrescentar a farinha de trigo suficiente para que a massa fique macia e moldável. Abrir a massa com rolo e cortar as cuecas viradas. Frita em óleo quente e polvilha com açúcar e canela.

Fritar em óleo quente.

QUEIJADINHA

Massa: 1 colherinha de sal / 2 colheres manteiga / 2 colheres banha / ½ xícara de leite. Farinha até ficar em ponto de estender. Forra-se as forminhas com esta massa e recheie-as.

Recheio: 1 coco ralado / 3 xícaras de açúcar / 3 ovos / 2 colheres de manteiga. Cozinha e recheia.

BISCOITINHOS A ANTIGA

1/3 xícara de manteiga / 3/4 xícara de açúcar / 1 ovo / ½ colher (chá) de raspas de limão / 2 xícaras de farinha de trigo / ½ colher (chá) de fermento em pó royal / 1/4 colher (chá) de sal / 1 colher (sopa) de leite se necessário. Bata a manteiga com o açúcar até formar uma mistura cremosa, Junte o ovo e bata bem. Acrescente a s raspas de limão. Peneire juntos a farinha, o fermento e o sal. Acrescente essa mistura a manteiga, alternadamente com o leite. Misture bem, abra a massa levemente, com o rolo, em superfície enfarinhada. Corte com o cortador próprio. Polvilhe com açúcar. Leve ao forno quente durante 10 a 15 minutos.

Rendimento: 36 biscoitos pequenos.

SOBREMESA CREPES SUZETTE

Para a massa: 2 ovos inteiros / 2 gemas / 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida / 1 colher (sopa) de conhaque / 1 xícara de farinha de trigo peneirada / 1 e ½ xícara de leite / ½ colher (chá) de sal.

Modo de fazer: coloque no copo do liquidificador todos os ingredientes indicados. Tampe e bata por 5 segundos ou até que esteja bem misturado. Leve a geladeira por 15 minutos. Aqueça uma frigideira e pincele com manteiga derretida. Junte cerca de 4 colheres (sopa) da massa a frigideira. Vire-a de um lado para outro para espalhar a massa. Cozinhe até que doure 1 minuto, até que doure ligeiramente, vire a massa e deixe dourar do outro lado. Retire da frigideira e coloque sobre um pano. Repita a operação até que toda a massa tenha sido utilizada.

Recheio: ½ xícara de manteiga amolecida / 1 xícara de açúcar de confeiteiro / 3 colheres (sopa) de suco de laranja. Misture bem a manteiga, o açúcar e o suco de laranja. Espalhe esta mistura sobre as panquecas e dobre cada uma delas duas vezes ao meio. Coloque as panquecas sobre uma travessa. Molho: suco de 2 laranjas / uma tira fina de casca de laranja / 2 colheres (sopa) de açúcar / 1/4 de xícara de conhaque ou licor de laranja. Aqueça os ingredientes do molho, utilizando somente a metade do conhaque. Despeje sobre as panquecas. Aqueça o conhaque restante numa concha e acenda, despeje sobre as panquecas. Sirva imediatamente.

SOBREMESA QUINDÃO

3 xícaras bem cheias açúcar / 1 pacote coco ralado (100 g) / 4 ovos inteiros / 8 gemas / 1 colher (sopa) margarina / 1 caixinha leite de coco (200 g).

Modo de fazer: Bater todos os ingredientes no liquidificador. Untar uma forma de furo central de tamanho regular com margarina e açúcar. Levar ao forno em banho-maria. Sugestão: com as 8 claras pode-se fazer mousse de chocolate.

CUECA VIRADA (TIA NENA)

4 ovos / 1 tablete (100 g) de margarina / 8 colheres açúcar / 1 colher fermento / trigo para amassar. Fritar em óleo quente.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SOBREMESA SURPRESA DE MAÇÃS

4 maçãs / 1 lata leite condensado / 3 ovos / 6 colheres (sopa) açúcar / 1 colher (chá) de suco de limão / raspas de limão. Descasque as maçãs, corte em fatias finas e arrume em pirex untado com margarina. Espalhe por cima o leite condensado, misturado com as gemas passadas na peneira. Leve o pirex ao forno brando por 30 minutos. Retire do forno e cubra com suspiro preparado com as claras, o açúcar, a raspa de limão e o suco de limão. Torne levar ao forno por mais 20 minutos, para dourar o suspiro.

SUSPIRO DE CLARA COZIDA

Clara / açúcar. Para cada clara 3 colheres de açúcar. Coloca em uma forma em banho-maria até que colocando o dedo fica mais quente que frio, a; bate bastante na batedeira e faz os suspiros.

SOBREMESA GELADA DE ABACAXI

Picar o abacaxi fruta e colocar 2 copos grandes de água e açúcar a gosto. Deixar de um dia para o outro. No outro dia, pegar a calda que formou do abacaxi e dissolver 2 caixinhas de pudim de baunilha Royal ou Santista. Desmanchar bem põe para cozinhar até engrossar. Desligar e misturar os pedaços de abacaxi e deixa esfriar. Depois de frio misturar 1 lata de creme de leite com soro.

ROSQUINHAS DE CHOCOLATE

2 ovos / 1 xícara de açúcar / 60 g de chocolate meio amargo (em tablete) / 2 colheres (sopa) manteiga ou margarina / 1 xícara de batatas cozidas e amassadas / 2/3 xícara de leite / 3 ½ xícaras de farinha de trigo / 6 colheres (chá) de fermento em pó / 1 pitada de canela / óleo para fritar.

Modo de fazer: Bata os ovos até ficarem fofos. Acrescente o açúcar e bata bem. Derreta o chocolate com a manteiga ou margarina e junte os ovos. Adicione as batatas, o leite e a farinha misturada com o fermento e a canela. Se precisar use farinha o suficiente para obter uma massa que possa ser manipulada. Leve a massa a geladeira por 1 hora. Abra a massa numa superfície polvilhada com farinha de trigo e corte-a em rodela de 7 cm de diâmetro. No centro de cada rodela, corte uma rodela menor de 1,5 cm para formar as roscas. Frite em óleo quente até dourar dos dois lados, virando apenas uma vez. Escorra em papel absorvente. Salpique com açúcar comum, ou de confeitiro se desejar.

SOBREMESA GELADA DE MORANGO

Bater no liquidificador 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite e 1 caixa de morangos. Colocar num pirex. Uma camada de creme / uma cama de bolacha champanhe e assim por diante.

ROSQUINHAS RÁPIDAS

4 ovos / 2/3 de xícara de leite / 1/3 de xícara de manteiga ou margarina derretida / 3 ½ xícaras de farinha de trigo / 3 colheres (sopa) de fermento em pó / ½ colher (chá) de noz moscada / óleo para fritar / 1 colher (chá) de canela em pó. Bata os ovos com 2/3 de xícara de açúcar, até obter uma massa leve. Adicione o leite e a margarina e bata bem. Misture a farinha, o fermento, a canela e noz moscada e junte a mistura anterior, batendo bem. Leve a geladeira por uns 30 minutos. Abra a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo, na espessura de 1 cm. Corte a massa em rodela de 7 cm de diâmetro e em seguida corte mais uma rodela no centro com 1,5 cm de diâmetro, para formar as roscas. Deixe descansar durante 15 minutos, e frite em bastante óleo quente, até dourar, virando apenas uma vez. Escorra em pape; absorvente e passe em açúcar misturado com canela. Sirva quente ou morno.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

ROSQUINHAS COM COBERTURA

2 tabletes de fermento para pão (30 g) / ½ xícara de água morna / 1 xícara de água fervente / 1/4 xícara de manteiga ou margarina / 3/4 xícara de açúcar / 1 1/3 xícara de leite / 2 ovos grandes / 7 ½ xícaras de farinha de trigo / 1 colher (chá) de noz moscada (opcional) óleo / 3 xícaras de açúcar de confeiteiro / 1 colher (chá) de baunilha.

Modo de fazer: Dissolva o fermento na água morna. Misture a água fervente, a manteiga ou margarina e o açúcar numa tigela grande, acrescente 1 xícara de leite e bata bem. Junte os ovos, o fermento amolecido, a farinha de trigo, a noz moscada e mexa até ficar bem liso. Coloque essa massa numa tigela untada e cubra. Leve a geladeira por 2 ou 3 horas, ou de um dia para outro. Divida a massa em duas partes e abra cada parte, fina numa superfície polvilhada com farinha de trigo. Corte a massa em rodela de 7 cm, e em seguida corte outra rodela de 1,5 cm para formar as roscas. Deixe descansar em lugar protegido até que dobre de volume. Frite as rosquinhas com bastante óleo quente, até dourar dos dois lados e escorra em papel absorvente. Misture o açúcar de confeiteiro, o restante do leite (1/3 de xícara) e a baunilha, e bata até obter uma massa lisa. Espalhe essa cobertura sobre as roscas ainda quentes. Se preferir pode apenas passar as rosquinhas em açúcar comum, ou de confeiteiro.

SOBREMESA QUIJADA DE COCO

5 ovos / 1 lata de leite condensado / 1 lata de leite comum / 1 pacote de coco ralado / 1 pacote de bolacha champanhe.

Modo de fazer: Bater todos os ingredientes juntos. Forre um pirex com as bolachas, coloque por cima o creme (fica mole) leva ao forno até ficar tostado.

SOBREMESA GELADA DE MAÇÃS

2 pacotes suspiro moído / 2 maçãs cortadas finas / 4 claras em neve / 1 lata de creme de leite / 8 colheres de açúcar. Forra-se o pirex com o suspiro, põe em seguida as maçãs. Mistura as claras em neve com o creme de leite, e o açúcar e cobre a torta. Põe na geladeira.

SOBREMESA CASSATA (MARILDA)

1 litro de leite / 1 lata leite condensado / maizena / 2 gemas. Faz um creme. Coloca em um pirex. Bate 2 ou 3 claras em neve, coloca açúcar e por último o creme de leite sem soro, coloca por cima outro creme. Põe no congelador. Variações: Em cima do primeiro creme coloca ameixas amassadas, coloca bolacha champanhe embebidas no nescäu.

SOBREMESA DE MORANGOS

Bata um pote de nata. Coloca no pirex a metade da nata no meio coloca morangos (lavados e com um pouco de açúcar) e suspiros inteiros. Depois coloca o resto da nata.

TORTA GELADA DE ABACAXI

1 lata de leite condensado / 1 lata e meia de leite cru / maizena. Faz um creme e deixa esfriar, e coloca 1 lata de creme de leite e bate bem. Bolacha champanhe (opcional) / 1 lata de abacaxi em calda. Primeira camada de creme / segunda camada bolacha molhada na calda do abacaxi e creme / terceira camada de coco ralado de preferência fruta / quarta camada abacaxi / quinta camada de nata. Leva para gelar.

SOBREMESA GELADO CROCANTE

4 ovos / 500 g açúcar / 300 g de chocolate em pó Nestle / 300 g margarina claybom / 400 g biscoito maria / 200 g castanha do Par moídas / 1 cálice de licor de cacau. **Modo de fazer:** Misture as gemas

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

com o açúcar e a margarina. Junte as claras em neve e continua batendo. Moa os biscoitos e rale as castanhas, acrescente a mistura anterior, juntamente com o chocolate em pó. Coloque no Marinex e leve ao congelador.

SOBREMESA TORTA DE SUSPIROS

10 claras / 4 colheres de açúcar para cada clara. Bater e por uma gotas de limão. Coloca na forma untada e revestida em papel manteiga. Assa-se em forno fraco. Primeira camada de suspiro / segunda camada de pêssegos cortados finos / terceira camada de nata / quarta camada suspiro / quinta camada de pêssegos / sexta camada de nata. Enfeita-se com suspiros pequenos, leva-se para gelar.

GELATINA DE COCO

1 vidro de leite de coco / 1 lata de leite condensado / 1 lata de leite de vaca / 6 folhas de gelatina branca. Dissolver a gelatina no leite quente, fora do fogo, misturar os outros ingredientes, bater bem. Levar para gelar em Marinex molhado. Servir com esta calda. **Calda:** 1 folha de gelatina vermelha / ½ colher (sopa) de açúcar / 1 xícara de água quente / 1 cálice de licor / passas. Levar o açúcar para dourar sem queimar, juntar água quente, a gelatina dissolvida e o licor. Deixar esfriar e juntar as passas.

SOBREMESA GELADA DE PÊSSEGOS

1 lata de creme de leite / 1 lata de leite condensado / 4 ovos / 1 pacote bolacha champanhe / 1 lata de pêssegos. Misture o leite condensado com as gemas e deixe ferver mexendo sempre para não encaroçar. Umedeça as bolachas na calda de pêssegos e forre o pirex. Coloque o creme por cima das bolachas e a; o pêssego picado. Bata as claras em neve, junte ao creme de leite e cubra. Enfeita-se com pedaços de pêssegos. Pode substituir a cobertura por nata.

BATIDA DE MORANGO

1 caixa de morangos / 2 latas leite condensado / 1 lata de creme de leite / ½ litro de pinga. Bater bem. Coloca 1 gasosa de framboesa. Se mudar a fruta, muda a gasosa.

TORTA DE REQUEIJÃO

½ quilo de requeijão / 3 gemas / açúcar a vontade (5 colheres) / passas / 1 colher margarina. Amassa bem o requeijão , mistura as gemas, a margarina e o açúcar. Mistura bem, assa junto com a massa.

SOBREMESA GELADA DE PÊSSEGOS

1 lata de pêssegos / 1 lata de leite condensado / 2 latas creme de leite / 4 folhas gelatina branca / ½ xícara água fervendo. Derreta a gelatina na água fervendo, mistura o creme de leite, o leite condensado. Com a gelatina já derretida e os pêssegos picados, mistura tudo e leva a geladeira. Se quiser cobre com nata.

BATIDA DE COCO

1 lata de creme de leite / ½ lata de leite condensado / ½ garrafa de pinga / 1 garrafa de soda limonada / 1 litro de leite de coco / gotas de limão. Bater os primeiros ingredientes juntos. Depois mistura o resto no liquidificador.

TORTA GELADA DE BOLACHA MISTA

Faz um pudim com ½ litro de leite, engrossar com maizena e deixa esfriar. Põe gordura vegetal, mexe bem. Faz uma camada de bolacha champanhe, uma camada deste creme e depois gelatina com morangos ou abacaxi. Se quiser cobre com nata.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA GELADA DE MARIA MOLE

Colocar 10 maria moles no pirex. Faz um creme com: 1 lata de leite condensado / 2 latas de leite de vaca / 3 gemas / 1 pacote de açúcar baunilha / suco de limão. Põe para ferver e engrosse com maizena. Põe esse creme ainda quente em cima das maria moles. Em cima põe gelatina de tutti-frutti (faz a gelatina antes e põe quando estiver pegando ponto, ou querendo endurecer). Por último o creme de leite ou nata. Põe para gelar.

TORTA GELADA DE ABACAXI

1 lata de abacaxi / 2 pacotes de gelatina de abacaxi / 1 lata de creme de leite ou nata / 4 ovos / 1 xícara açúcar / ½ litro de leite. Faz a gemada e põe para cozinhar no leite, se quiser engrosse um pouco com maizena. Corta o abacaxi bem fininho, com a calda do abacaxi desmancha a gelatina. Bater as claras em neve. Mistura-se quente a gemada, a gelatina, o abacaxi e por último as claras em neve. Mistura bem e põe para gelar. Depois de gelada, põe por cima, nata ou creme de leite.

MASSA PODRE PARA EMPADÃO OU TORTA

1 e ½ xícara de trigo / 1 xícara de maizena / 2 colheres de banha / 1 colher de margarina / 3 colheres de açúcar (p/torta) / ½ colher de sal (p/ empadão) / 1 colher (chá) royal / 1 ovo. Mistura tudo e amassa bastante.

TORTA GELADA DE NOZES

1 lata de leite condensado / 4 gemas / 250 g nozes / 1 pote de nata / 4 claras em neve. **Modo de fazer:** Ferver 1 hora o leite condensado, depois de cozido coloca as nozes cortadas em pedaços pequenos. Bate as gemas separadas e aj mistura as nozes e o leite condensado. Cozinha uns 10 minutos no fraco. Sempre mexendo. Esfria um pouco e mistura-se as claras. Coloque em um pirex. Bate a nata, põe em cima e enfeita com nozes. Leve para gelar.

BOLO C/FÉCULA DE BATATA

6 ovos / 2/3 xícara de açúcar / 1 colher essência baunilha / 3/4 xícara de trigo / ½ xícara fécula de batata. Bata as gemas com o açúcar até obter um creme grosso. Acrescente a baunilha. Em uma outra tigela bata as claras em neve, coloque junto a farinha e a fécula, adicione isto as gemas um pouco de cada vez. Despeje em forma untada e asse durante 35 ou 40 minutos.

TORTA GELADA DE SONHO DE VALSA

1 lata de leite condensado / 2 latas leite de vaca / 3 ovos / 8 sonhos de valsa / 3 colheres de açúcar / 3 colheres de trigo / passas / rum ou damasco doce. **Modo de fazer:** Bate as gemas com o açúcar, mistura o leite condensado, o leite de vaca e a farinha. Põe em uma panela e leva ao fogo até fazer um creme (esfria o creme) e põe no pirex. Por cima põe os sonhos de valsa cortadinhos. Depois as passas (de molho no rum por ½ hora) ou damascos. Cobrir com este Creme: 1 xícara de leite / 1 xícara de nescau / 1 colher de maizena. Põe no fogo até querer engrossar aj esfria e põe por cima. Depois bate as claras com o açúcar e coloca 1 lata de creme de leite. Põe por cima. Serve gelada.

TORTA DE LIMÃO

Uma **massa podre**. Põe a massa para assar num pirex e faz o seguinte. **Primeiro Creme:** ½ litro de leite e faz uma gemada com 3 gemas e açúcar. Põe o leite para ferver quando estiver quase fervendo coloca a gemada e engrossa com 2 colheres de maizena. Coloca em cima da massa assada. **Segundo Creme:** 1 lata de leite condensado, 3 limões (em suco) mistura e coloca em cima do primeiro creme. **Terceiro Creme:** Bata as claras com 6 colheres de açúcar e coloca em cima do segundo creme. Põe para assar novamente até dourar o suspiro.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA ESCOCESA COM COCO

Prepare a massa com 3 xícaras de trigo / 1 e ½ xícara de açúcar / 1 colher (café) de fermento / 1 colher de manteiga / 1 colher de banha / 1 cálice de rum e leite para ligar a massa. Amasse tudo até a consistência de abrir com rolo, coloque a massa na forma de torta. **Recheio:** 1 litro de leite / 8 colheres (bem cheias) de açúcar / 4 colheres (bem cheias) de maizena / 3 gemas raspa de limão / ½ cálice de rum / 1 colher de manteiga. Misture tudo e leve ao fogo para engrossar. Acrescente 1 xícara de coco ralado, misture e tire do fogo. Recheie a torta e leve ao forno. Depois de assada cubra com suspiro feito com 3 claras em neve, 3 colheres de açúcar, salpicando com 1 xícara de coco ralado. Leve ao forno só para tostar o suspiro.

TORTA GELADA DE MAÇÃS

Ingredientes: 1 lata de leite condensado / 4 ovos / ½ copo suco de limão / 250 g de nata batida / bolacha champanhe / 2 maçãs vermelhas grandes cortadas em tiras pequenas / 1 maçã verde cortadas igual a maçã vermelha. **Modo de fazer:** Bata o leite condensado com 4 gemas e o suco de limão, colocando aos poucos, para não talhar. Bata 4 claras em neve coloque 4 colheres de açúcar e acrescente a mistura do leite condensado. Forre um pirex com as bolachas, coloque uma camada de creme / uma camada de maçãs / uma camada de nata. Enfeite com pedaços de maçãs e leve para gelar.

GELATINA DE MAÇÃS (SANDRA)

1 lata de creme de leite / 4 claras em neve / 2 pacotes de gelatina Royal de pêsego ou outra que seja clarinha / 5 colheres de açúcar / 2 maçãs cortadas fininhas. Bata as claras em neve e põe o açúcar. Coloca o creme de leite (sem soro) e a gelatina preparada com pouca água (1 e ½ xícara), espere esfriar a gelatina e coloque junto, aí põe a maçã cortada. Se quiser põe pêsego no lugar da maçã. Antes de por a maçã, deixe bater um pouco o creme das claras com a gelatina para misturar bem.

COCADA P/ BOLO PRESTÍGIO

½ lata de leite condensado / 1 copo de leite / 6 colheres de açúcar / 1 pacote (100 g) de coco ralado. Cozinhar.

SOBREMESA ELEFANTE BRANCO

1 litro de leite / 3 envelopes gelatina s/sabor / 1 lata creme de leite / 1 lata de leite condensado / 1 xícara rasa de açúcar 2 pacotes de coco ralado (100 g) / 6 claras em neve. Mistura os ingredientes menos a gelatina e as claras. Prepara a gelatina e põe junto. Depois coloca as claras em neve mexendo delicadamente. Vai a geladeira.

TORTA GELADA DE AMEIXAS (MARI)

1 pacote bolacha champanhe / 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / ameixas cozidas e sem caroço / 1 pacote de chocolate granulado. **Modo de fazer:** Molha a bolacha no leite com nescau e forra o pirex. Põe o leite condensado na panela com 1 colherinha de manteiga e 1 gema. Ferve, depois põe 2 colheres de creme de leite junto e coloca em cima das bolachas. Depois coloca as ameixas e por último o creme de leite ou nata. Por cima espalha chocolate granulado.

PRETO DE ALMA BRANCA (COZIDO)

2 latas de leite condensado / 1 pacotinho de margarina / 8 colheres de nescau / 1 pacote de maizena. **Modo de fazer:** Coloque o leite condensado, a margarina e o nescau em uma panela, e cozinhe até desprender um pouco da panela (espere levantar fervura). Apague o g s e misture as bolachas que já

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

deverão estar moídas com as mãos. Em seguida arrume no pirex untado com manteiga e coco em cima. Obs.: Se quiser poder colocar amendoim, coco ou nozes junto.

TORTA GELADA DE PÊSSEGOS (MARIA)

6 claras em neve / 10 colheres de açúcar. Bate bem, prepara 2 pacotes de gelatina s/sabor, mistura a; 1 lata de creme de leite e mexe bem. Pega a calda engrossa com maizena e coloca em cima dos pêssegos já picados no pirex. Põe as claras com os outros ingredientes, já misturados, em cima. (Se tiver coco, pode colocar antes das claras no pirex).

GELATINA ESPUMOSA (DÃ)

2 pacotes gelatina de abacaxi (cx.) / 1 lata de abacaxi grande / 1 lata de creme de leite / 1 e ½ xícara de açúcar / 2 xícaras de leite / 2 xícaras de água / 4 ovos sendo as claras em neve. **Modo de fazer:** Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar faça uma gemada que fique branquinha. Põe o leite e a água e coloca em uma panela, leva ao fogo até ferver. Coloca em seguida o abacaxi picadinho e as claras em neve por último. Desliga o fogo para desmanchar a gelatina e as claras. Desmancha a gelatina na calda do abacaxi e põe tudo na tigela, a; mistura as coisas da panela. Depois de gelado põe o creme de leite, com clara, para aumentar e açúcar.

TORTA GELADA SONHO COR DE ROSA (TIA NENA)

4 ovos / 4 colheres de açúcar / 4 folhas de gelatina vermelha / 1 litro de leite de vaca / 1 lata de leite condensado / 3 colheres (sopa) de maizena / 1 cálice de licor / 1 xícara de água fervendo. Faz um creme com o leite de vaca, o leite condensado, as gemas e a maizena. (Reserva). Bate as claras em neve com o açúcar. Coloca no centro do pirex. Em seguida coloca no centro das claras, o creme que já está feito. Por último desmancha as folhas de gelatina numa xícara de água fervendo e coloca no centro, e um cálice de licor a gosto. Não mexe, põe para gelar.

LEITE CONDENSADO CASEIRO

1 copo de açúcar / 1 copo de água. Bate durante 3 minutos no liquidificador, a; coloca 1 copo de leite em pó e bate mais um pouco. É só misturar na torta gelada.

BEIJO DE MULATA

7 colheres (sopa) de açúcar / 1 colher (sopa) de royal / 10 colheres (sopa) de leite / 1 colher de margarina / 2 ovos inteiros / 1 cálice de pinga. Trigo até dar para enrolar a massa. Frita em óleo quente, deixar esfriar. **Glacê:** 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de nescau / 10 colheres de leite / 2 pacotes de sococo. Pega os bolinhos já frios, passa no glacê e depois no coco ralado. **Rendimento:** aproximadamente 40 unidades.

BOLACHA ENROLADINHO DE GOIABADA (VÓ NILZA)

3 xícaras de trigo / 1 xícara de açúcar / ½ xícara de leite / 1 colher margarina / 1 colher de banha / 3 ovos inteiros / 1 colher de fermento royal / 1 colher de baunilha / 1 pitada de sal. **Modo de fazer:** Mistura bem todos os ingredientes, faz uma tira como para nhoque e a; achata e coloca tiras de goiabada e fecha a massa, deixa redondinhas e corta pedacinhos, passe clara por cima e salpique semente de gergelim. Assar em forno quente.

BOLO DE LARANJA (MARIA)

4 ovos / 2 xícaras de trigo / 2 xícaras de açúcar / 1 colher (bem cheia) de margarina / 1 xícara de caldo de laranja / 1 colher de royal. **Calda:** Pode colocar na panela na mesma hora que põe o bolo

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

para assar. 1 xícara caldo de laranja com 1 xícara de açúcar, põe ferver. Quando tira o bolo, fura ele e põe o caldo.

BOLO DE FUBÁ (EMI)

2 colheres trigo / 2 xícaras de fubá / 2 xícaras de açúcar / 4 ovos inteiros / 4 copos de leite / 2 colheres (sopa) rasa de fermento / 2 colheres (sopa) rasa queijo ralado / 1 pitada de sal / 1 pacote de coco ralado / 1 colher de margarina. Bater tudo no liquidificador.

PUDIM DE AIPIM

1 lata de leite condensado / 2 latas aipim cozido e passado no espremedor / 3 ovos / 1 lata de leite de vaca / 2 colher (sopa) margarina / claras em neve. Se quiser põe aipim cru junto.

REQUEIJÃO CREMOSO CASEIRO

1 litro de leite / 1 colher (sopa) de sal / 6 colheres (bem cheias) de maizena / 1 lata creme de leite s/soro / 1 pacote de manteiga. Ferver o leite com sal. Faz um mingau com a maizena e bate bem. Mistura a manteiga. Deixe amornar e mistura o creme de leite s/soro e bate bem. Vai pondo aos poucos no liquidificador e batendo.

SOBREMESA SURPRESA DE LARANJA

Misture um copo de caldo de laranja (gelado) / 6 ovos inteiros / 6 colheres (sopa) de açúcar / ½ copo de leite gelado. Passe tudo por uma peneira e cozinhe em banho-maria no forno em pirex untado com margarina (pirex 17 x 17 + ou -). Quando estiver quase cozido, mais mole na parte superior, tire do forno e faça o seguinte: Cubra com uma camada de bolacha champanhe (cerca de 150 g), umedecidas no caldo de 2 laranjas. Depois torne a cobrir com massa de suspiro feita com 3 claras batidas e 6 colheres de açúcar. Leve novamente ao forno para dourar o suspiro.

DANONINHO CASEIRO

Faz iogurte em casa. 1 litro de iogurte / 1 pacote de gelatina do sabor desejado, dissolvida em uma xícara de água fervendo. Deixa esfriar a gelatina. Coloca no liquidificador 1 lata de leite condensado, a gelatina, se quiser põe frutas dentro e aos poucos o litro de iogurte. Bate e põe para gelar.

SOBREMESA GELADO BARILOCHE (NENA)

Ingredientes: 200 g de biscoito champanhe / 1 lata de pêssego em calda / 1 xícara (café) de rum / 1 xícara (chá) de nozes ou castanhas do pará picadas. **Creme Zamboyane:** ½ litro de leite / 4 gemas / 1 xícara (chá) de açúcar / 2 colheres (sopa) cheias de maizena / 1 lata de creme de leite / 1 colher (sopa) licor de cacau. Misture bem os ingredientes e leve ao fogo numa panela até engrossar. **Maria Mole:** 4 claras / 6 colheres (sopa) de açúcar / 1 envelope de gelatina em pó sem sabor dissolvida em ½ xícara (chá) de água fervendo. Bata as claras em neve firme, adicione aos poucos o açúcar, continuando a bater. Por último misture a gelatina dissolvida, batendo até ficar bem branco. **Cobertura Amarela:** 1 pacote de flococo / 1 xícara de (chá) de água/ 3 gemas / 1 colher (café) de baunilha / 6 colheres (sopa) de açúcar. Numa panela misture bem os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até aparecer o fundo. **Cobertura Branca:** 1 pacote de (100 g) de coco ralado / 1 xícara (café) de água. Misture bem os ingredientes. Como montar o doce: Misture a metade da calda do pêssego com o rum e umedeça os biscoitos nesta mistura. Forre o fundo de uma forma refratária com os biscoitos, coloque por cima uma camada de pêssegos escorridos e picados. Coloque o creme zamboyane e salpique com as nozes ou as castanhas do pará picadas. Cubra tudo com a maria mole, e enfeite com as coberturas branca e amarela intercaladas, formando listras.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

COBERTURA DE BOLO

3 gemas / 1 e ½ xícaras de açúcar / 1 e ½ colher de margarina. Bate bem.

LEITE CONDENSADO CASEIRO

1 litro de leite / 1 xícara de açúcar / 1 colher (sopa) de maizena / 1 colher (sobremesa) de fermento em pó. Divida o leite em duas partes. Numa delas acrescente o açúcar, a maizena e leve ao fogo até ferver. Junte o fermento ao restante do leite e adicione a mistura fervente. Deixe cozinhando em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até atingir o ponto de leite condensado (50 min.+ou-).

Rendimento: 500 g aproximadamente. Guarde em recipiente bem fechado na geladeira.

GELATINA COM MAÇÃS (REV.MANEQUIM)

2 pacotes de gelatina Royal de abacaxi / 1 xícara de água fervendo / 2 maçãs pequenas / 1 ;ata de creme de leite. Prepare um pacote de gelatina conforme instruções da embalagem. Leve a geladeira até adquirir consistência de clara. Coloque a gelatina numa forma e distribua a maçã picada e com casca. Leve a geladeira. Dissolva o outro pacote na água fervendo. Leve a geladeira até adquirir consistência de clara. Bate bem com creme de leite até ficar espumosa e coloque sobre a gelatina com maçã endurecida. Deixe gelar até ficar bem firme. Desenforme.

BISCOITO DE COCO

1 quilo de polvilho doce / 1 ovo / 2 pacotes pequenos de coco ralado/ 2250 g de açúcar / 250 g de margarina s/sal. Coloca na mesa o polvilho, faz um buraco no meio, e vai pondo os outros ingredientes em cima. Amassa tudo com as mãos, quando estiver bem sovado, faz bolinhas (bem pequenas, pois crescem bastante) e amassa com o garfo. Coloca na forma sem untar e põe para assar.

AMENDOIM DOCE (MARILDA)

1 xícaras de água / 2 xícara de açúcar / ½ quilo de amendoim descascado / 2 colher (chá) de royal.
Modo de fazer: Coloca tudo numa panela, e deixa ferver em fogo fraco até secar.

COBERTURA DE BOLO

250 g de manteiga / 1 lata de leite condensado de chocolate / 1 colher (sopa) de licor de cacau. Bate bem a manteiga, junta o leite condensado de chocolate e licor de cacau aos poucos, batendo sempre. Recheie e cubra com este creme.

TORTA DA MAMÃE COM DAMASCOS

10 ovos / 1 pacote fécula de batata / 200 g maizena / 2 colher (café) fermento / ½ quilo de açúcar.
Modo de fazer: Bater as claras, juntar as gemas, bate bem acrescenta aos poucos o açúcar, batendo sempre. Peneire a maizena, a fécula e coloque aos poucos s/bater. Por último o fermento. Assar em 3 formas iguais ou 1 bem grande, depois corta em 3 partes. **Recheio:** 1 lata de leite condensado cozido em panela de pressão por 15 minutos / 200 g de damasco cozido até amolecer. Bater no liquidificador e mistura no leite condensado cozido / 200 g de ameixa preta, cozinhar em 3 xícaras de água, açúcar a gosto, tirar os caroços e voltar ao fogo com a calda (2 xícaras de calda), engrosse com 1 colher de maizena / 500 g de nata batida / 1 garrafa de guaraná . Modo de montar a torta: Coloca em um prato a primeira parte do bolo, umedece com guaraná , põe o creme de ameixas por cima e um pouco de nata. Coloca a segunda parte do bolo, umedece com guaraná , põe o creme de damascos com leite condensado cozido e um pouco de nata. Coloca a terceira parte do bolo, umedece com guaraná , cobre com nata e ralar um coco, coloca em cima. Decorar a gosto.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

COBERTURA DE BOLO DE CHOCOLATE

250 g de manteiga / 1 lata de leite condensado de chocolate / 1 colher (sopa) de licor de cacau. Bate bem a manteiga, junta o leite condensado de chocolate e licor de cacau aos poucos, batendo sempre. Recheie e cubra com este creme.

COBERTURA DE BOLO BRANCA

250 g de açúcar de confeiteiro / 2 colher (sopa) de rum / 2 colher (sopa) de água quente. Misture tudo e cubra o bolo.

COBERTURA DE BOLO COM RUM

1 ovo inteiro / 2 colher margarina / 3 colheres (sopa) de nescau / 7 colheres (sopa) de açúcar / 1 colher (sopa) de rum. Misture tudo até formar uma pasta, recheie e cubra o bolo e leve a geladeira para endurecer.

COBERTURA DE BOLO COM NESCAU

1 xícara de açúcar / 3 colheres de leite / 2 colheres de nescau / 1 colher de margarina. Põe tudo em uma panela. Quando começar a engrossar, cobrir o bolo. Quando começar a borbulhar, está bom.

COBERTURA DE BOLO C/ CLARA

Para 2 claras, 2 xícaras de açúcar e 1 xícara de água. Faz uma calda em ponto de fio a; mistura na clara em neve.

COBERTURA DE BOLO

1 pacote manteiga s/sal / 1 xícara de açúcar/ Bate bastante até ficar esbranquiçado a; coloca ½ lata de creme de leite.

DICAS PARA UM BOLO GOSTOSO

Fazer dois bolos. O recheio de baixo de cocada com gema. O recheio de cima, leite condensado com castanha. Cobertura de clara batida com calda e por cima coco natural ralado.

SOBREMESA CASSATA (MARILDA)

1 litro de leite / 1 ;lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / 4 ovos / 1 pacote de bolacha champanhe / 8 colheres de açúcar. **Modo de fazer:** Põe o leite na panela e leva ao fogo, coloca o leite condensado e as gemas até ferver, engrosse um pouco com maizena e deixe esfriar, e coloque em um pirex. Põe a bolacha molhada no leite e nescau e por cima põe as claras batidas em neve com açúcar, e mistura com o creme de leite. Serve gelada ou congelada.

BOLINHO DE POLVILHO AZEDO (MARILISE)

1 copo de azeite / 1 copo de leite / 1 ovo / 1 pitada de sal / 1 colher de erva doce / 1 pacote (500 g) de polvilho azedo. Bater tudo no liquidificador, mas vai colocando os ingredientes aos poucos para melhor misturar. Ponha metade da forminha porque cresce bastante.

BOLINHO DE GOMA (TIA MARLI)

3 xícaras de polvilho azedo / 1 xícara de leite / ½ xícara de azeite / 3 ovos / 1 colher (chá) de sal. Se quiser põe sementes de erva doce. **Modo de fazer:** Junta-se o leite, o azeite e o sal e leva-se para ferver. A; coloca em uma tigela, o polvilho azedo, põe o leite fervendo e mexe bem, a; coloca os ovos e a semente de erva doce e mistura bem com a colher, até formar uma massa pegajosa. Unta

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

uma forma com azeite, e coloca os bolinhos com uma colher retirando o excesso da colher com os dedos. Põe para assar.

BEBIDA QUENTÃO (MARILDA)

1 litro de vinho / ½ garrafa de gasosa de framboesa / raspas de laranja / cravo / canela / açúcar/
Ferve tudo e serve bem quente.

MOGANGA (MARILDA)

Corte em fatias acompanhando os gomos. Vire as semente, lave bem as cascas. Ponha na panela com 2 xícaras de açúcar, deixe assim até começar a queimar o açúcar, quando isso acontecer, colocar ½ copo de água e vai virando os pedaços até cozinharem de todos os lados. Sirva com açúcar e canela.

ROSQUINHAS (ANETE)

Para medida usar a latinha de fermento em pó pequena. 4 ½ vezes a latinha de açúcar / 3 latas de leite de vaca / 3 colheres de manteiga / 3 colheres de margarina / 3 ovos batidos inteiros / 3 colheres (café) de sal / 3 colheres (café) de fermento/ se quiser põe noz moscada / 3 colheres de trigo até dar ponto para espichar na mão e fazer as argolinhas fritas no azeite quente. As rosquinhas pequenas ficam mais gostosas. Essa receita rende bastante.

MASSA PARA TORTA OU EMPADÃO (MARILDA)

2 xícaras de trigo / 1 xícara de maizena / 2 ovos / 1 xícara bem cheia de azeite / 1 colher (café) de fermento / 1 colher (café) de sal / 1 pitada de açúcar. Se for doce por mais açúcar do que sal.

TORTA DE BANANA COM CREME (MARILDA)

Uma receita de massa de torta. Picar banana madura em cima da massa crua, coloca açúcar (+ ou - 3 colheres) por cima. Põe para assar em forno médio. Pode por canela por cima, se desejar. Quase assada começar fazer um pudim Royal, seguindo as instruções da embalagem, só colocar mais maizena. Pudim de: Caramelo, Chocolate, ou baunilha.

GELATINA COLORIDA (ERONI)

Dissolver a gelatina conforme instruções da embalagem. Usar sabores com cores bem diferentes. Dissolver uma de cada vez e põe para gelar , separadas. Quando estiverem geladas, cortar em quadradinhos e colocar num pirex fundo. A parte, bater no liquidificador 1 lata de leite condensado e 1 lata de creme de leite com soro, dissolve uma caixinha de gelatina, e põe para bater. Colocar em cima dos quadradinhos de gelatina.

BOLO DE FUBÁ (SANDRA)

3 ovos / 1 e ½ colher de açúcar / 3 copos de fubá / leite e royal.

SOBREMESA URUGUAIA (NENA)

150 g de margarina / 250 g biscoitos recheados de chocolate. Unte uma forma desmontável de 20 cm de diâmetro com uma colher (sopa) de margarina, retirada das 150 gr. Moa os biscoitos e misture com o restante da margarina. Coloque no fundo da forma pressionando bem. **Recheio:** 6 gemas 1 lata de leite condensado / 400 g de ricota amassada com um garfo / 2 pacotes (100 g) de coco ralado / 6 claras em neve. Bata as gemas com o leite condensado, junte a ricota amassada e o coco ralado. Por último adicione as claras em neve, misturando delicadamente. Coloque sobre a camada de biscoitos e leve ao forno pré aquecido e moderado por 30 minutos mais ou menos. **Cobertura:** 100 g de açúcar / 50 g de margarina / 4 colheres de trigo / 1 xícara de migalhas de pão bem picadinhas / 3

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

colheres (sopa) chocolate em pó. Misture tudo muito bem, coloque sobre a torta já assada e leve ao forno por mais 15 minutos. Deixe esfriar e depois coque na geladeira. Sirva gelado.

TORTA DE BANANA (SANDRA)

1 xícara de maizena / 1 e ½ xícara de trigo / 1 colher de fermento (royal) / ½ xícara de açúcar / 1 xícara de margarina / 2 ovos. Misture a maizena, trigo, fermento e açúcar. Junte a margarina e ovos amassando bem. Forre o fundo e os lados da forma e reserve o restante para fazer as tranças.

TORTA DE MANDIOQUINHA (NENA)

¾ xícara de trigo / ¾ xícara de maizena / ½ colher (sopa) fermento em pó / ¾ xícara açúcar / ¾ xícara margarina / 1 ovo / 1 pitada de sal. Misture todos os ingredientes numa tigela e amasse até obter uma massa homogênea. Deixe descansar na geladeira por ½ hora. Depois abra a massa com rolo, forre o fundo e os lados de uma forma desmontável de 24 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Faça uns furos no fundo e asse em forno quente até corar levemente. Retire. Coloque o recheio sobre a massa e leve ao forno até assar. **Recheio:** ½ xícara de açúcar / 1 colher (chá) canela em pó / ¼ colher (chá) noz moscada ralada / 1 e ½ xícara de mandioquinha cozida e passada no espremedor / 2 ovos ligeiramente batidos / 1 xícara de leite / 2 colher (sopa) margarina derretida / ½ pacote (50 g) de coco ralado. Misture numa tigela o açúcar, a canela e a noz moscada. Junte a mandioquinha. Misture os ovos com o leite e a margarina e adicione a mistura da mandioquinha. Coloque sobre a massa, polvilhe toda a superfície com coco ralado e leve ao forno pré aquecido e moderado até assar.

TORTA GELADA DONA SARA (SESI)

1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / 2 pacotes gelatina vermelha, dissolvidas com 5 xícaras de água. **Modo de fazer:** Preparar a gelatina conforme as instruções da caixinha e deixar esfriar. Colocar a gelatina e os demais ingredientes no liquidificador, bater bem e despejar em pirex. Levar para gelar.

BOMBOM CASEIRO (COM CHOCOLATE HIDROGENADO)

Modo de preparar: Aqueça com fogo brando uma refratária em banho-maria e coloque a cobertura do chocolate em pedacinhos ou então ralada dentro da panela ou refratária, mexendo sempre até que o chocolate se derreta por completo, a seguir pegue o chocolate derretido e o coloque dentro das formas, levando-as então a geladeira, até que o chocolate endureça por completo. Não, necessário acrescentar nenhum outro ingredientes assim como: margarina, manteiga de cacau, sob pena de danificar o produto. Ter o maior cuidado para não derramar água dentro do chocolate para não danificar a cobertura. Para enriquecer a cobertura de chocolate adicione ao chocolate derretido, passas, frutas cristalizadas, caju, flocos de milho ou amendoim torrado. Podendo ainda ser colocado gotas de essência (no máximo 2 gotas). Se o chocolate endurecer torne a colocá-lo no fogo brando mexendo sempre. A cobertura do chocolate se preparada com o devido cuidado se presta para infinitas utilidades, motivando a criatividade de cada um.

BOLO DE BANANA (SANDRA)

1 e ½ xícara de trigo / 1 e ½ xícara de maizena / 2 xícaras de açúcar / 1 colher de royal / 1 xícara de manteiga / 1 dúzia de banana. **Modo de fazer:** Faz uma farofa com os 5 ingredientes e depois põe as bananas em cima. Põe em cima: 1 xícara de leite com 3 ovos e canela.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOLO NEGA MALUCA (GILZA)

4 ovos / 1 e ½ xícara de nescau / 1 e ½ xícara de açúcar / 2 ½ xícara de trigo / 1 xícara de azeite (não muito cheia) / 1 e ½ colher fermento royal / 1 xícara de água fervendo.

Modo de fazer: Mistura tudo junto, coloca-se por último a água fervendo e depois de misturada a água fervendo, colocar o royal, misturar delicadamente. **Cobertura:** 1 litro de leite / 2 copos de açúcar / 1 colher de manteiga / 4 colheres de nescau. Deixar ferver até ficar em ponto de creme, mexendo sempre. Tempo para o preparo 1 e ½ hora mais ou menos.

BOLO MEIA HORA (ERONI)

4 ovos inteiros / 1 lata de leite condensado / bate um pouco no liquidificador e coloca: 100 g de sococo / continua batendo, coloca ainda 1 pitada de sal e 1 colher (sopa) de royal. Bate tudo e coloca numa forma de buraco no meio. Untar muito bem com margarina, e colocar no forno para aquecer 10 minutos, para depois colocar a massa. Deixar o bolo ½ hora no forno.

BISCOITO DE MAIZENA (SIRLENE)

120 g de açúcar (10 colheres) / 120 g de trigo (8 colheres) / 120 g de maizena (9 colheres) / 120 g de margarina (9 colheres) / 1 colher de royal / algumas gotas de baunilha. Misture os ingredientes secos, junte os ovos batidos, a margarina e a baunilha. Sove bem a massa, forme bolinhos e asse-os em forno quente por 10 minutos.

ROSQUINHAS DE LEITE CONDENSADO (MARLI)

3 ovos / 1 lata de leite condensado / 1 pitada de sal / 1 colher de fermento royal / noz moscada. Trigo (até que de para enrolar). Fritar em fogo brando. Polvilhar com açúcar e canela.

SOBREMESA TORTA DE BOLACHA (PATTY)

1 ovo / 2 colheres de nescau / 1 lata de leite condensado / 1 colher de margarina / 1 copo de leite / 1 pacote de bolacha maizena. Coloca tudo numa panela (Menos a bolacha), mexa até ferver. Depois tire a panela do fogo e coloque a bolacha picada e mexa. Passe margarina numa forma e coloque dentro, depois coloque na geladeira.

SONHOS (MARGA)

8 xícaras de trigo / 1 colher rasa de sal / 1 colher fermento de pão / 6 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) manteiga / 1 colher (sopa) de banha / 3 xícaras de leite / 3 gemas / 1 clara. **Modo de fazer:** Amassar tudo junto, como se fosse massa de pão. Sovar bem para que a massa fique bem macia. Deixar crescer 2 horas mais ou menos. Depois de crescido, sovar novamente, e vai fazendo as bolinhas e recheando com goiabada. Deixar crescer novamente até que as bolinhas cresçam o dobro. Fritar em bastante azeite e passar no açúcar.

ROSQUINHAS (VÓ CECÍLIA)

½ colher de royal dissolvido em um copo de leite. Acrescente uma pitada de sal, 1 ovo inteiro e um pouco de azeite (5 colheres mais ou menos) e 5 colheres de açúcar. Misturar bem e acrescentar aos poucos 5 xícaras de trigo. Não deixar a massa dura. Fazer as rosquinhas e fritar em fogo brando.

TORTA DE LIMÃO

2 copos de farinha de trigo / 3 colheres manteiga / 1 ovo / 1 pitada de sal / 2 colheres de açúcar / 1 colher de fermento royal. **Recheio:** 1 lata de leite condensado misturado com suco de 1 limão. Cobrir com clara em neve com açúcar.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

DOCINHO MÃE DO BRIGADEIRO

Ligar o liquidificador e ralar 1 coco, juntar uma lata de leite condensado e 4 ovos inteiros. Bater por 2 ou 3 minutos. Pingar em forminhas de papel. Levar ao forno.

TORTA DE BANANAS

3 copos de farinha de trigo / 4 ½ colheres de margarina / 2 ovos / 1 pitada de sal / 3 colheres de açúcar / 1 e ½ colher de fermento. **Modo de fazer:** Amassar tudo, fica uma massa meio dura. Estender a massa numa forma de fundo desmontável grande. Reserve um pouco de massa. Pegar 1 e ½ quilos de bananas, descascadas, e moídas. Colocar 2 colheres de açúcar, canela em pó e uma ou 2 colheres de trigo. Mexer bem, colocar em cima da massa. Pegar a massa reservada, fazer enroladinhos e estender sobre a banana, decorando a torta a gosto.

DOCINHO MÃE DO BRIGADEIRO

Ligar o liquidificador e ralar 1 coco, juntar uma lata de leite condensado e 4 ovos inteiros. Bater por 2 ou 3 minutos. Pingar em forminhas de papel. Levar ao forno.

BOLO PIQUENIQUE (IVETE)

2 xícaras de trigo / 2 xícaras de açúcar / 1 xícara de maizena / 3 ovos / 100 g de margarina / 1 colher rasa fermento royal / 1 xícara de leite / 1 pitada de sal. **Modo de fazer:** Bata o açúcar, as gemas e margarina, até formar creme. Peneira-se os ingredientes secos, junta-se alternadamente com o leite. Por último as claras batidas em neve. Não bater o bolo, só mexer delicadamente.

BOLO DE ROSCA (IVETE)

8 ovos / 1 e ½ xícara de farinha de rosca peneirada / 2 xícaras de açúcar peneirado / 3 colherinhas (chá) de fermento royal. **Modo de fazer:** Bate-se as gemas com o açúcar, até rebentar bolhas. Em seguida coloca-se lentamente, a farinha de rosca, o fermento e por último as claras em neve. Duas formas rasas untadas e salpicadas com farinha. **Cobertura:** cobrir com leite condensado cozido, por 1 e ½ hora mais ou menos. Obs.: Se quiser, , melhor colocar o fermento com a farinha de rosca.

TORTA BÁSICA DE FRUTAS

Massa: 1 xícara (chá) margarina / 3 colheres (sopa) de açúcar / 1 pitada de sal / 1 ovo / 1 xícara (chá) de maizena / 1 e ½ xícara (chá) trigo . Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Forre com ela o fundo e os lados de uma forma de fundo desmontável. Fure com um garfo várias vezes. Leve ao forno médio por 20 minutos. Deixe esfriar, desenforme e reserve. **Recheio:** 2 xícaras (chá) leite / ½ xícara (chá) de açúcar / 2 gemas / 2 colheres (sopa) de maizena / 1 colher (sopa) de essência de baunilha. Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo até engrossar, espalhe sobre a massa reservada e deixe amornar. Cubra, a gosto, com frutas naturais ou em compota.

SORVETE DE NATA

Desmanchar em 1 litro de água, 1 lata de leite condensado. Juntar 250 g de creme de leite e 100 g de açúcar. Bater no liquidificador e levar para gelar.

DOCINHO QUINDIM

Com o liquidificador ligado ralar separadamente: 1 coco cortado em pedaços e 1 pires de (chá) de queijo mineiro. Retirar do liquidificador e colocar o coco, o queijo, 2 colheres (sopa) de manteiga e

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

½ quilo de açúcar. Colocar em forminhas untadas, com manteiga e assar em banho-maria. Depois de assados, colocar em forminhas de papel.

TORTA ARCO ÍRIS

6 ovos / 2 xícaras (chá) de açúcar / 2 xícaras (chá) trigo / 1 colher (sobremesa) de fermento em pó / 1 copo de suco de laranja / 1 pacote de coco ralado (100 g) / 1 pitada de SAL. Modo de preparar: Bata as claras em neve. Adicione o açúcar, as gemas aos poucos sempre batendo, até ficar bem fofo. Junte a farinha e o fermento, peneirados juntos, alternando com o suco de laranja. Misture o coco ralado e o sal. Divida a massa em 2 partes. Despeje cada parte em uma forma desmontável de 22 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Asse em forno pré-aquecido e moderado durante uns 40 minutos. Retire do forno e deixe que esfrie na própria forma. **Recheio e cobertura:** 1 pacote de gelatina sabor cereja / 1 xícara (chá) água fervente / 1 pacote de gelatina sabor limão / 1 xícara de água fervente / 500 g de creme chantilly. Prepare as gelatinas separadamente, dissolvendo cada sabor em 1 xícara de água fervente. Reserve. Depois que os bolos estiverem bem frios, faça diversos furos na parte superior de cada bolo, com o auxílio de um garfo. Os furos devem ter intervalos de 1 cm (+ ou -). Jogue a gelatina sabor cereja, sobre um dos bolos e a gelatina sabor limão sobre o outro. Em ambos os casos deixe que a gelatina penetre nos furos. Leve os bolos a geladeira por umas 4 horas. Desenforme um dos bolos sobre um prato, deixando que a parte perfurada fique voltada para cima. Cubra com um pouco de chantilly. Coloque o outro por cima e cubra totalmente com o resto do chantilly. Obs.: Este bolo tem um efeito muito bonito depois de cortado.

TORTA TRELIÇA

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo / ½ xícara (chá) de açúcar / 1/3 xícara (chá) de água / 4 colheres (sopa) de margarina / 1 colher (chá) de fermento em pó / 1 gema. Modo de preparar: Misture todos os ingredientes, amassando bem até formar uma massa uniforme. Reserve uma parte desta massa para a cobertura. Com o restante, forre o fundo e os lados de uma forma desmontável untada, de 25 cm de diâmetro. Perfure-a totalmente com as pontas de um garfo e leve para assar por uns 5 minutos. Em seguida, recheie e com o restante da massa, corte tiras finas de 1 cm e com elas faça um xadrez sobre o recheio. Pincele a massa com água e salpique açúcar. Asse em forno pré-aquecido e moderado por uns 30 minutos até que fique dourada. **Recheio:** 1 lata grande de ameixas em calda / 1 colher (sopa) de maizena / 1 pacote (100 g) de coco ralado / 1/3 xícara (chá) de conhaque. Modo de preparar: Coe as ameixas (reserve o caldo) e retire os caroços. Bata no liquidificador as ameixas, o caldo e a maizena. Leve ao fogo as ameixas batidas, o coco ralado e o conhaque, mexendo sempre durante 5 minutos. Em seguida, recheie a torta.

DOCINHO CAMAFEU

Triturar no liquidificador 250 g de nozes. Retirar do copo e acrescentar 250 g de açúcar / 3 gemas / 3 claras finas e uma xícara de água. Misturar bem e levar ao fogo. Mexer sempre até desprender da panela. Retirar do fogo, colocar um pouco de baunilha, guardar a massa no refrigerador para o dia seguinte. Fazer então os camafeus e passar em uma calda feita com 2 xícaras de açúcar e um pouco de água. Quando estiver em ponto de bala mole, retirar do fogo, bater um pouco. Mergulhar os camafeus um a um enquanto estiver quente. Por sobre os mesmos, pedacinhos de nozes.

DOCINHO DE MILHO VERDE

1 lata de leite condensado / 1 lata de milho verde, lavado e escorrido / 1 pacote de coco ralado / 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina / açúcar cristal. Modo de preparar: Bata no liquidificador o leite condensado, o milho e o coco. Coloque numa panela, junte a margarina mexendo sempre, até soltar do fundo. Deixe esfriar e enrole em pequenas bolinhas. Passe pelo açúcar cristal e coloque em forminhas. Se quiser, enfeite com um grão de milho sobre cada docinho.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOLO DE FUBÁ (LAIR)

4 ovos / 1 copo de azeite / 1 copo de leite / 1 copo de açúcar / 1 copo grande de fubá / 1 copo grande de trigo / 1 colher de royal. Bate no liquidificador.

BOLO DE FORMA

3 xícaras (chá) de açúcar / 4 ovos / 1 vidro de leite de coco, ou a mesma medida de suco de laranja, ou abacaxi, etc. / 1 xícara (chá) de margarina / 4 xícaras (chá) de farinha de trigo / 1 colher (sobremesa) de fermento. Modo de preparar: Colocar no liquidificador na ordem acima menos a farinha e o fermento, bater; depois ir acrescentando em colheres a farinha de trigo e por último o fermento; levar ao forno para assar. Receita para duas formas grandes.

BISCOITO DE POLVILHO AZEDO

2 pratos de polvilho azedo / 1 prato de farinha de milho / 6 ovos / 1 prato de gordura / sal / erva doce / leite. Faça um angu mole, com a farinha de milho, o sal, a erva doce e o leite. Misture ao polvilho. Junte os ovos e mais leite até enrolar. Assar em forno quente.

BISCOITO DE POLVILHO DOCE

1 pires de polvilho doce / 1 pires de trigo / 1 prato de araruta / 1 pires de açúcar / 2 colheres de manteiga / 3 ovos. Junte as farinhas e o açúcar aos ovos e a manteiga derretida. vá amassando com leite. Sove bastante e faça os biscoitos. Leve ao forno bem quente.

BOLO DE FRUTAS NATALINO (TIPO PANETONE)

400 g de margarina ou manteiga / 400 g de farinha de trigo / 400 g de açúcar / 4 ovos / 200 g de frutas cristalizadas ou nozes / 100 g de uva passa / 1 xícara (chá) de vinho branco ou licor / 2 colheres (sopa) de casca de limão ou de laranja ralada / 2 colheres (café) de fermento em pó. Modo de preparar: Deixe as frutas de molho no vinho ou no licor. Bata a manteiga com açúcar até formar um creme homogêneo. Adicione alternadamente, os ovos inteiros e a farinha de trigo e bata bem. Escorra as frutas e passe-as por farinha de trigo. Adicione-as a massa e mexa levemente. Por último misture a casca de laranja e o fermento em pó. Coloque a massa na forma para pão caseiro Nigro, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve para assar em forno moderado durante 45 minutos. Espete o bolo com palito, se sair seco estar pronto. Obs.: as frutas devem ser enfarinhadas para que não se depositem no fundo do bolo. **Rendimento:** Receita para duas formas grandes.

BOLACHA BOTUCATU

2 quilos de trigo / 1 quilo de açúcar / 6 ovos / 1 colher (sopa) bicarbonato / 3 colheres de manteiga / leite. Misture tudo e vá amassando com leite até dar ponto de massa de biscoito. Estenda na mesa e corte com um copo. Forno quente.

TORTA GELADA DE SORVETE (ANETE)

1º creme: 1 lata de leite condensado / 1 lata de leite de vaca / 3 gemas / 1 colher maizena. Coloca numa panela e deixa ferver até engrossar. Colocar em uma forma de buraco no meio untada com um pouco de margarina. 2º creme: 1 copo de leite / 4 colheres de nescau / 4 colheres açúcar. Deixe ferver por uns 5 minutos até engrossar. Coloca por cima do 1º creme. Deixa esfriar. 3º creme: Bate as claras em neve, [põe uma colher de açúcar para cada clara, junta 1 lata de creme de leite sem soro, põe em cima dos dois cremes. Leva ao congelador e desenforma no dia seguinte.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOLINHO DE QUEIJO

2 ovos / queijo parmesão ralado / 1 pitada de fermento. Bata as claras, junte as gemas, o queijo e o fermento. Faça as bolinhas e frite-as em óleo fervendo. Sirva quente como aperitivo ou acompanhando coquetel.

BOLO DE FUBÁ (LAIR)

4 ovos / 1 copo de azeite / 1 copo de leite / 1 copo de açúcar / 1 copo grande de fubá / 1 copo grande de trigo / 1 colher de royal. Bate no liquidificador.

TORTA GELADA DE COCO QUEIMADO (VÓ NILZA)

Rala-se um coco inteiro com a casquinha, põe na frigideira com 3 xícaras de açúcar até que fique dourado e solto, como serragem. Deixa-se esfriar. Bate-se 6 claras em neve, mistura-se o coco queimado, e assa-se em forma untada com manteiga. Depois de assada vira-se num prato e cobre-se com o seguinte. Creme: Colocar para ferver 1 xícara de açúcar com um pouco de água, deixar uma calda um pouco grossa. Mistura as gemas e cozinha em banho-maria. Enfeita-se com ameixa preta.

PUDIM DE LARANJA (SESI)

6 ovos / 6 colheres (sopa) de açúcar / 1 pacotinho de baunilha / 1 copo de leite / 1 copo de suco de laranja / 1 colher (sopa) de maizena. **Modo de fazer:** Bater os ovos até ficarem bem misturados. Depois põe-se o açúcar, o leite, a baunilha, o suco de laranja e a maizena. Misturar tudo e passar em peneira fina. Assar em forma simples, untada com açúcar queimado e levar a cozer em banho-maria.

TORTA XUXA

Preparar a massa da Torta Marta Rocha, dividir em duas partes e numa colocar duas colheres de (sopa) de Nescafé Requite. Assar em formas Tfal redonda com 26 cm de diâmetro. Utilizar as receitas acima para os recheios. **Montagem:** Dividir as massas ao meio e umidecer com Cherry Stock. Colocar em um prato na seguinte ordem: Massa branca / Creme de Ovos / Massa Preta / Creme Chantilly com Crocante / Massa Branca Creme de Ameixa / Massa Preta e cobrir com Creme Chantilly e depois com 300 g de Fios de Ovos e enfeitar com uvas carameladas. **Uvas Carameladas:** Limpar 300 g de uva *Itália* com um pano seco e álcool e reservar. **Calda:** Levar ao fogo uma panela com 3 xícaras de (chá) de açúcar com 1 e ½ xícara de (chá) de água e 1 colher de (chá) de vinagre branco, misturar bem e levar ao fogo sem mexer. Deixar ferver até ficar uma calda com a cor de chá, abaixar o fogo e ir colocando as uvas uma por uma com ajuda de uma garfo, retirar e colocar sobre um prato untado com óleo. Trabalhe rápido, pois, a calda vai escurecendo e engrossando. Deixe secar e enfeite a torta. Prepare no máximo uma hora antes de servir. Esta calda serve para espelhar qualquer tipo de bombom ou docinho.

TORTA QUATRO AMORES

Massa: utilizar a mesma massa da Torta Marta Rocha, deixando a massa toda branca. Assar em duas formas de 30 cm de diâmetro. **Montagem:** Dividir as massas ao meio e umidecer com vinho branco Cave D Aubigny. Colocar uma massa em um prato para bolo, dividir a massa sem cortar em quatro e colocar quatro recheios diferentes em cada parte. Colocar os outros três discos da massa, recheando igual ao primeiro, cobrir com creme chantilly e enfeitar a torta com os quatro recheios diferentes. Assim, teremos uma torta com quatro sabores a escolher.

TORTA FLORESTA NEGRA

Massa: Utilizar a mesma massa da Torta Marta Rocha, misturando ½ xícara de (chá) de chocolate em pó Nestle peneirado. Assar em forma redonda Tfal de 30 cm de diâmetro. **Montagem:** Dividir a

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

massa em três partes e umidecer com Mareto del Orso. Colocar um disco em um prato, rechear com creme chantilly, 1 xícara de (chá) de nozes picadas, ½ xícara de (chá) de cerejas ao marasquinho Cica picada e 100 g de chocolate meio amargo Nestle picado. Repetir o recheio nos outros discos e cobrir a torta com creme chantilly, 250 de chocolate em lascas e cerejas

COCADA MOLE (SESI)

2 xícaras de água / 4 xícaras de açúcar / 10 cravos da índia/ 500 g de coco / 6 gemas / canela em pó.
Modo de fazer: Fazer uma calda com a água, o açúcar e os cravos, em ponto de calda rala. Colocar o coco e cozinhar até ficar transparente. Acrescentar as gemas, mexendo até cozinhar. Retirar e colocar em compoteira de vidro e polvilhar canela em pó. Servir com fatias de queijo branco.

TORTA MARTA ROCHA

Massa: Levar a batedeira 6 ovos inteiros e deixar bater até dobrar de volume, acrescentar aos poucos 3 xícaras de (chá) de açúcar, deixar bater e ir acrescentando alternadamente 1 e ½ xícara de (chá) de caldo de laranja e 4 ½ xícara de (chá) de farinha de trigo peneirado. Depois de bem batido, retirar da batedeira e acrescentar 1 colher de (sopa) de fermento em pó peneirado. Dividir a massa em duas partes, colocar em uma parte 3 colheres de (sopa) de chocolate em pó Nestle peneirado. Assar em duas formas redondas com 26 cm de diâmetro forradas com papel. Forno moderado. recheios:

Creme de ovos: Levar ao fogo uma panela Tfal com 2 xícaras de (chá) de açúcar com 1 xícara de (chá) de água. Mexer bem, e deixar ferver até ficar uma calda rala. Desligar e deixar esfriar. Acrescentar 8 gemas passadas por peneira, voltar ao fogo, deixar ferver e desligar.

Suspiro: Levar ao fogo uma panela Tfal com 1 copo de claras (mais ou menos 8) e 3 copos de açúcar, ficar mexendo até aquecer bem, sem deixar ferver. Colocar na tigela da batedeira e deixar bater até ficar firme, colocar raspas de limão. Forrar uma assadeira com papel e pingar o suspiro com a ajuda de um saco de confeitar. Ligar o forno no mínimo de hora de colocar o suspiro, colocar uma colher na porta do forno para ficar entreaberta e deixar secar o suspiro (mais ou menos 1 hora), desligar o forno, fechar o forno e deixar esfriar no forno. Guardar em latas. Obs.: escaldar a tigela da batedeira com água fervendo e utilizar o saco de confeiteiro novo, limpo de gordura.

Creme de damasco: Deixar de molho 300 g de damasco em 500 ml de água e 3 colheres de (sopa) de açúcar por 1 hora. Levar ao fogo até amolecer bem, retirar do fogo e levar ao liquidificador, deixar bater bem e voltar ao fogo até ferver. Reservar até esfriar.

Crocante: Levar ao fogo 1 xícara de (chá) de açúcar em uma panela Tfal, ficar mexendo até derreter bem, misturar 1 e ½ xícara de (chá) de nozes e despejar em uma assadeira sem untar. Deixar secar e passar uma garrafa para preparar o crocante. Guardar em vidro fechado com um pedaço de papel fora da geladeira por até 5 meses.

Creme chantilly: Levar a batedeira 1 litro de nata fresca (creme de mesa) e deixar bater até ficar firme. Desligar e misturar 3 colheres de (sopa) de açúcar. Reservar.

Creme de ameixas: Deixar de molho 500 gramas de ameixa em 500 ml de água e 3 colheres de (sopa) de açúcar por 1 hora. Levar ao fogo até amolecer bem, retirar do fogo e levar ao liquidificador, deixar bater bem e voltar ao fogo até ferver. Reservar até esfriar.

Montagem: Dividir as massas ao meio e umidecer com licor de Cacau Stok. Colocar em um prato para bolo na seguinte ordem: Massa branca / Creme de damasco / Massa preta / Creme chantilly / Suspirinhos / Creme chantilly / Massa branca / Creme de ameixas ou Creme de Ovos / Massa preta e cobrir com Creme chantilly e Crocante. **Obs.:** Esta torta poder ser congelada por três meses.

TORTA QUATRO AMORES

Massa: utilizar a mesma massa da Torta Marta Rocha, deixando a massa toda branca. Assar em duas formas de 30 cm de diâmetro. **Montagem:** Dividir as massas ao meio e umidecer com vinho branco Cave D Aubigny. Colocar uma massa em um prato para bolo, dividir a massa sem cortar em

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

quatro e colocar quatro recheios diferentes em cada parte. Colocar os outros três discos da massa, recheando igual ao primeiro, cobrir com creme chantilly e enfeitar a torta com os quatro recheios diferentes. Assim, teremos uma torta com quatro sabores a escolher.

TORTA FLORESTA NEGRA

Massa: Utilizar a mesma massa da Torta Marta Rocha, misturando ½ xícara de (chá) de chocolate em pó Nestle peneirado. Assar em forma redonda Tfal de 30 cm de diâmetro. Montagem: Dividir a massa em três partes e umedecer com Mareto del Orso. Colocar um disco em um prato, rechear com creme chantilly, 1 xícara de (chá) de nozes picadas, ½ xícara de (chá) de cerejas ao marasquinho Cica picada e 100 g de chocolate meio amargo Nestle picado. Repetir o recheio nos outros discos e cobrir a torta com creme chantilly, 250 de chocolate em lascas e cerejas Cica.

COLOMBA PASCAL

(quatro colombas)

Fermentação: 225 g de farinha de trigo / 250 g de água / 4 tabletes (60 g) de fermento Itaiquara / 1 colher de (sopa) de açúcar. **Modo de fazer:** Misturar o fermento com o açúcar até ficar líquido, acrescentar a água e a farinha, misturar bem e deixar crescer em um Marinex tampado por 30 minutos. **Massa:** 750 g de farinha de trigo / 200 g de açúcar / 200 g de margarina / 1 colher (chá) de sal / 7 gemas (160 g) / 300 g de frutas cristalizadas / 300 g passas / 1 colher de (sopa) rasa de essência de panetone. **Modo de fazer:** Misturar na fermentação a farinha peneirada, o sal, o açúcar, a essência, as gemas e misturar bem. Acrescentar a margarina e trabalhar a massa até ficar lisa e enxuta. Deixar fermentar por 30 minutos em lugar quente e coberta com plástico. Misturar as passas e frutas cristalizadas esquentadas na massa. Dividir a massa em quatro, formar as colombas e colocar em forma própria (forma de 500 g). **Colomba:** Fazer um cordão de massa e duas bolas pequenas de cada pedaço. Colocar o cordão no centro da forma e as bolas nas laterais. Deixar crescer até dobrar de volume, colocar a cobertura e levar para assar. Depois pulverizar glaçúcar e colocar na ponta 1 cereja Cica. **Cobertura:** 4 claras / 100 g de glaçúcar peneirado / farinha de caju / essência de nozes. Misturar as claras, o glaçúcar, a essência e farinha de caju o suficiente para ficar pastoso. **Observação:** 1- Passar água fervendo nas passas e frutas cristalizadas para retirar a sujeira e colocar um copo de vinho branco Cave D Aubigny e deixar por duas horas no mínimo em Mariware bem tampado. 2- Todos os ingredientes deverão ser pesados, para obtermos um produto final satisfatório. 3- As formas para Colomba são encontradas em lojas especializadas para festas em dois tamanhos de 500 g e 1 quilo. Nesta receita utilizamos quatro formas de 500 gr. 4- Se quiser acrescentar na massa 200 g de chocolate meio amargo Nestle picado.

PUDIM DE CHOCOLATE

½ xícara de (chá) de chocolate em pó / 1 xícara ½ de açúcar ½ xícara de maizena. **Modo de fazer:** Leve ao fogo todos os ingredientes com 4 xícaras de leite, mexendo sempre até engrossar. Despeje numa forma de pudim, umedecida com água. Leve a geladeira por 2 horas.

TORTA GELADA DE SORVETE (SESI)

1ª parte: 1 copo de leite com pó de chocolate e açúcar. Molhar as bolachas champanhes no leite e colocar no pirex. 2ª parte: 1 lata de leite condensado / 1 lata de leite de vaca / 4 gemas. Misturar tudo e cozinhar até engrossar. Juntar passas e castanhas picadas. Colocar por cima das bolachas. 3ª parte: 4 claras em neve / 2 colheres (sopa) de açúcar / 1 lata de creme de leite. Bater as claras em neve, colocar o açúcar batendo bem e por último misturar o creme de leite. Derramar por cima da 2ª camada e colocar no congelador.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SOBREMESA OVOS NEVADOS (SESI)

6 ovos / 1 litro de leite / açúcar a gosto / baunilha. **Modo de fazer:** Numa panela de boca larga, colocar o leite para ferver. Enquanto isso, bater as claras em neve. Quando o leite estiver fervendo vá deitando colheradas dessa neve no leite, deixar ferver um pouco e virar com a escumadeira. Acabando de cozinhá-las, retirar o leite do fogo e juntar as gemas batidas com o açúcar a gosto. Tornar a levar mais um pouco no fogo. Juntar a baunilha e despejar sobre as neves.

TORTA GELADA MANJAR DO NORTE (SESI)

1 lata de creme de leite / 1 lata de leite condensado / 1 lata de leite de vaca / 1 coco fruta / 1 pacotinho de gelatina em pó sem sabor / 1 xícara de água fervendo / 4 claras em neve. **Modo de fazer:** Bater no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o leite de vaca. Acrescentar o coco ralado e bater novamente. Dissolver a gelatina em uma xícara de água fervente, depois de amolecida em água fria. Bater as claras em neve e misturar lentamente. Colocar o manjar no congelador. Pode colocar mais açúcar, se quiser.

TORTA GELADA CREME DELICADO (SESI)

1 lata de leite condensado / 3 ½ copos de leite / 4 gemas / 1 colher de (sopa) de maizena / 1 caixinha de gelatina, sabor morango / 2 xícaras de água fervendo / 4 claras / 6 colheres (sopa) de açúcar. **Modo de fazer:** Levar ao fogo o leite condensado diluído no leite de vaca, adicionando as gemas batidas e a colher de maizena desmanchada em um pouco de leite. Mexer com uma colher de pau até ferver e espessar. Retirar do fogo mexendo de vez em quando, até esfriar. Em seguida dissolver a gelatina na água fervente. Deixar esfriar um pouco. Bater as claras em neve bem firme, juntar o açúcar batendo sempre, até obter um suspiro bem firme, então aos poucos acrescentar a gelatina, batendo bem durante 10 minutos. Colocar em um pirex o creme de leite condensado e por cima a mistura de claras com gelatina. Levar a geladeira.

BOLO BOMBOCADO (SESI)

4 ovos / 1 copo mal cheio de farinha de trigo / 1 colher (sopa) de manteiga / 1 coco grande / ½ litro de leite / 1 pires de queijo duro / 3 copos de açúcar. **Modo de fazer:** Mistura-se os ovos ligeiramente batidos com a farinha de trigo e a manteiga derretida. Separado faz outra mistura, de coco ralado, leite, queijo duro ralado, açúcar. Depois de mexer bem as duas misturas, juntar as duas massas. Forma untada só com manteiga, colocar a massa e levar ao forno quente por 10 minutos, depois baixar o fogo e deixar assar.

TORTA GELADA DE MAÇÃ (SESI)

1 lata de leite condensado / 3 ovos / 2 a 3 maçãs / 6 colheres (sopa) de açúcar. **Modo de fazer:** Cortar as maçãs bem fininhas e colocar num pirex untada. Bater o leite condensado com as gemas e cobrir as maçãs com essa mistura. Levar ao forno e quando estiver endurecendo, retirar do forno e colocar as claras batidas em neve com açúcar, levar ao forno novamente para acabar de assar.

BOMBAS (SESI)

1/4 de litro de água / 100 g de margarina / 1 colher (chá) de sal / 150 g de trigo / 4 ovos. **Modo de fazer:** Leve ao fogo uma panela com a margarina, o sal e a água. Quando ferver, despeje a farinha de uma só vez e mexa rapidamente com uma colher de pau, para que não encaroce. Cozinhe por 3 minutos, depois que a massa comece a chiar. Retire do fogo e deixe esfriar. Coloque os ovos de um em um e bata energicamente. Coloque em forma untada e forno quente por 15 a 20 minutos, depois desligue e deixe-as para que sequem bem, do contrário elas murcharão ao esfriar. **Creme de confeiteiro:** 2 copos de leite / 1 copo de açúcar / ½ copo de farinha de trigo / 2 gemas. Bater bem

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

no liquidificador. Levar ao fogo mexendo sem parar até engrossar. Levar novamente ao liquidificador a metade da massa mais 50 g de margarina com 1 colher (chá) de essência de baunilha, depois colocar o restante da massa e bater bem. Guardar em geladeira.

CUQUE NORMAL (SESI)

3 xícaras de açúcar / 4 xícaras de farinha de trigo / 1 xícara de maizena / 1 xícara de leite / 4 ovos / 2 colheres (sopa) de manteiga / 3 colheres (sopa) de banha / 2 colheres (sopa) de fermento em pó / 1 pitada de sal.**Modo de fazer:** Bata o açúcar com as gemas, a manteiga e a banha. Junte os ingredientes secos alternados com o leite. Junte as claras em neve, por fim o fermento. Farofa: 2 colheres (sopa) de manteiga / 1 colher (sopa) de banha / 1 colher (sopa) de canela em pó / 1 xícara de açúcar / 1 xícara de farinha de trigo. Amasse bem e coloque em cima do cuque. Querendo junte ao cuque, bananas, passas, marmelada em pedaços.

DOCINHO DE COCO (SESI)

½ coco / 2 gemas / 1 lata de leite condensado / 2 colheres de açúcar / açúcar cristal. **Modo de fazer:** Misturar todos os ingredientes, menos o açúcar cristal, levar ao fogo, mexendo sempre até que apareça o fundo da panela. Retire do fogo, deixe esfriar, forme bolinhas e passe no açúcar cristal ou na calda para espelhar.**Rendimento:** aproximado de 60 docinhos.

SUSPIROS (SESI)

1 medida de clara / 3 medidas de açúcar.**Modo de fazer:** Colocar em banho-maria até a água começar a ferver, mexendo as claras com uma colher de pau, para l e para c . Tirar do fogo. Bater na batedeira até dar ponto. Colocar raspas de limão, essência de baunilha. Colocar os suspiros na forma untada com margarina e trigo.

DOCINHO DE ABACAXI (SESI)

1 abacaxi / 1 prato fundo de açúcar / 1 coco / 1 gema.**Modo de fazer:** Põe-se numa panela o abacaxi passado no liquidificador, o açúcar e o coco ralado, apura-se até aparecer o fundo. Quando estiver quase no ponto, colocar as gemas. Retirar e deixar esfriar. Enrola-se em forma de bolinha e passa-se no açúcar cristal.

TORTA GELADA TROPICAL (SESI)

1ª camada: 1 lata de leite condensado / 2 latas de leite de vaca / 2 gemas / 1 colher (sopa) maizena / 1 colher (café) de essência de baunilha. Levar ao fogo todos os ingredientes, menos a baunilha até abrir a fervura, colocar num pirex retangular. 2ª camada: 1 dúzia de bananas / 1 limão. Cortar as bananas em pedacinhos bem fininhos e misture com limão, colocar em cima da 1ª camada. 3ª camada: 2 claras / 4 colheres de açúcar / 50 g de ameixa / essência de baunilha a gosto. Bater as claras em neve, colocar o açúcar, as ameixas picadas e a essência de baunilha, colocar em cima da 2ª camada. Levar para gelar.

STRUDEL (SESI)

1 e ½ xícara de farinha de trigo / 50 g de margarina derretida / 1 ovo inteiro / leite até dar o ponto (mais ou menos 3 colheres).**Modo de fazer:** Derreter a manteiga e esfriar. Depois colocar os restos dos ingredientes, sovar até a massa ficar bem lisa. Abrir a massa fininha transparente, colocar em cima de um pano seco e pincelar 50 g de manteiga derretida e polvilhar farinha de rosca.**Recheio:** 4 maçãs verdes, passadas no rolo grosso com caldo de 1 limão, 1 cálice de rum, 50 g de açúcar, 100 g de passas e castanhas raladas, misturar bem e rechear a massa. Dobrar as pontas da massa e enrolar

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

como rocambole. Forrar a forma com óleo, papel alumínio e manteiga, colocar o strudel, pincelar com margarina e assar mais ou menos por 40 minutos.

DOCINHO CAJUZINHO DE AMENDOIM (SESI)

250 g de amendoim torrado e moído (reserve alguns inteiros para a decoração) / 125 g de açúcar / 2 claras / chocolate em pó até que baste para dar o ponto. **Modo de fazer:** Misture todos os ingredientes e amasse bem. Faça bolinhas em forma de caju e passe em açúcar comum. Na parte mais grossa do caju, coloque uma metade de amendoim. **NOTA:** Se precisar, acrescente na massa clara em neve até dar ponto. **Rendimento:** aproximado de 70 docinhos.

DOCINHO CARDEAL (SESI)

01 lata de leite condensado / 2 gemas / 2 ½ xícaras de castanhas moídas no liquidificador. **Modo de fazer:** Misture todos os ingredientes e levar ao fogo, até dar o ponto de enrolar. Fazer os docinhos em forma de pirâmides e cobrir com glacê de leite, colocar uma conta prateada na ponta e colocar nas forminhas.

DOCINHO OLHO DE SOGRA (SESI)

Ameixas pretas / ½ copo de água / ½ coco / 1 lata de leite condensado / 2 colheres (sopa) de açúcar / 2 ou 3 gemas / ½ colher (sopa) de margarina / açúcar cristal ou calda para espelhar. **Modo de fazer:** Junte a ameixa na água, aferventando-as para retirar o caroço. Faça uma cocada com o coco ralado, o leite condensado, o açúcar, as gemas e a margarina, com ela recheie as ameixas. Passe no açúcar cristal se desejar ou na calda para espelhar.

DOCINHO BRIGADEIRO (SESI)

1 lata de leite condensado / 1 colher de margarina / 2 colheres de chocolate em pó Nestle / chocolate granulado. **Modo de fazer:** Coloque todos os ingredientes numa panela, (menos o chocolate granulado) e leve ao fogo, mexendo sempre para não grudar no fundo. Quando desgrudar do fundo da panela, retire, depois de esfriar, enrole, passe no chocolate granulado e coloque em forminhas de papel.

BISCOITO O VENTO LEVOU (SESI)

2 claras em neve / 2 xícaras de açúcar / polvilho doce ou araruta, para o ponto de enrolar / ½ colher (sopa) de salmão. **Modo de fazer:** Misturar bem a araruta com as claras em neve, e o açúcar até o ponto de fazer bolinhas, achatá-las com o garfo e levar para assar em forno médio, até ficarem bem sequinhos.

COBERTURA MASHEMELLOW (SESI)

2 xícaras de açúcar / 4 claras / 1 xícara de água. **Modo de fazer:** Fazer uma calda em ponto de fio com a água e o açúcar. Bater as claras em neve e derramar a calda em cima aos poucos e continuar a bater até esfriar. Pode decorar bolos, e dá para misturar nos recheios para rechear bolos.

ROSQUINHAS DE VINAGRE (SESI)

3 ovos / 3 colheres (sopa) de açúcar / 3 colheres (sopa) de óleo / 3 colheres (sopa) de vinagre / 1 pitada de sal / 3 xícaras (mais ou menos) de farinha de trigo / 3 colheres (chá) de fermento royal. **Modo de fazer:** Bata as claras em neve, misture as gemas e depois o açúcar, bata até ficar uma gemada bem cremosa. Misture o vinagre e o óleo e deixe descansar alguns minutos. Coloque o sal e a farinha com o fermento. vá misturando até ficar uma massa lisa e macia. Abrir com o rolo e formar as rosquinhas, fritar em gordura bem quente.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BISCOITO GLAÇADO (SESI)

Massa: 1 xícara (chá) de açúcar / 1 e ½ xícaras (chá) de margarina (300 g) / 2 gemas / 1 colher (sopa) de essência de baunilha / 1 pitada de sal / 1 xícara (chá) de maizena / 2 xícaras de farinha de trigo. **Variações da massa:** chocolate em pó / coco seco / castanhas ou nozes / raspas de limão. **Modo de fazer:** Misture bem todos os ingredientes da massa até que fique uma massa uniforme. Deixe na geladeira uns 15 minutos. Estenda com o rolo sobre uma mesa enfarinhada, numa espessura aproximada de ½ cm; e recorte em diversos formatos. Leve ao forno médio, cerca de 10 minutos. **Glacê:** 2 xícaras de açúcar confeiteiro / leite para o ponto e confeitos coloridos.

BOLACHA DE MEL DECORADAS (SESI)

1 quilo de farinha de trigo / ½ quilo de mel / 250 g de açúcar / 50 g de manteiga / 3 ovos / 1 cálice de rum / nozes picadas / 4 colheres (chá rasas) de bicarbonato / 1 pacotinho de tempero para bolachas de mel. **Modo de fazer:** Esquentar um pouco o mel com a manteiga. Dissolver o bicarbonato no rum e juntar ao mel. Bater separadamente os ovos, juntar o açúcar, o mel com bicarbonato, o tempero e amassar bem, até dar ponto para estender com o rolo. Cortar com forminha e levar para assar. Decorar com glacê e confeitos coloridos.

BOLO PRESTÍGIO (SESI)

3 ovos / 100 g de margarina / 2 ½ xícaras de açúcar / 1 xícara de nescau / 1 e ½ xícara de leite / 4 xícaras de farinha de trigo / 1 colher (sopa) de fermento royal. **Modo de fazer:** Bater na batedeira as gemas, o açúcar e a manteiga, depois alternadamente o nescau, a farinha de trigo, o leite, por último, as claras batidas em neve e o fermento. Assar em tabuleiro nº 3. **Recheio:** Fazer uma calda com 2 xícaras de açúcar e 1 xícara de água, ferver durante 5 minutos, mistura a calda quente em 1 pacote de coco ralado e ½ lata de leite condensado e rechear o bolo. **Cobertura:** Bater no liquidificador, ½ lata de leite condensado, 125 g de manteiga, 6 colheres de nescau, cobrir o bolo e levar para gelar no refrigerador.

PANETONE (SESI)

Ingredientes: 05 tabletes (15 g) de fermento / 1 copo de leite morno / 1 copo de água / 1 xícara de açúcar / 3 ovos / 4 xícaras de farinha de trigo. **Modo de fazer:** Bater no liquidificador os 5 primeiros ingredientes, misture o trigo com as pontas dos dedos, deixe em lugar quente para crescer. **2ª massa:** 1 xícara de manteiga / 1 lata de leite condensado / 1 limão raspado / 1 laranja raspada / 3 ovos / 1 colher (café) de noz moscada / 1 colher (chá) de sal / 1 cálice de rum / 250 g de frutas cristalizadas / 200 g de passas / 250 g de castanha do Par ralada / farinha suficiente para dar o ponto. **Modo de fazer:** Bata a manteiga com o leite condensado até ficar cremosa, junte este creme a massa já crescida e acrescente as raspas de limão e de laranja, os ovos batidos, noz moscada, o sal, e a farinha que baste para obter uma massa fofa que não grude nas mãos. Sove bem, divida a massa em 3 partes iguais, coloque as frutas e torne a amassar. Coloque em formas forradas com papel alumínio e deixe dobrar a massa de tamanho. Corte em cruz e pincele com gema. Asse em forno médio por 1 hora.

BOLO NEGA MALUCA (SESI)

3 ovos / 1 xícara de açúcar / 1 xícara de nescau / 2 xícaras de farinha de trigo / 1 xícara de azeite / 1 xícara de leite morno / 1 colher (sopa) de fermento royal / 1 pitada de sal. **Modo de fazer:** Misturar bem a farinha, o açúcar, o nescau e o sal. Fazer uma cova e colocar o óleo, os ovos e misturar bem, colocar o leite morno e o fermento. **Cobertura:** 100 g de margarina / 1 xícara de açúcar / 3 colheres de chocolate / 2 colheres de leite. Misturar bem todos os ingredientes e levar ao fogo, até começar a desprender do fundo da panela.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

MARIA MOLE (SESI)

200 g de açúcar / ½ pacotinho de gelatina anglo / ½ copo de água fervente / 100 g de coco ralado.
Modo de fazer: Colocar numa tigela a gelatina, adicionar a água fervente e misturar até dissolver bem a gelatina, acrescentar o açúcar e bater com batedeira até ficar bem firme. Untar uma forma com manteiga, colocar a massa deixando-a na geladeira por 2 horas, retirar e cortar em quadradinhos, passar no coco ralado.

BOMBOM DE UVA (SESI)

1 lata de leite condensado / 1 gema / 2 colheres de margarina / 1 cacho de uva *Itália* / 250 g de chocolate para cobertura. **Modo de fazer:** Coloque numa panela o leite condensado e a gema e leve ao fogo, mexendo até que se desprenda da panela. Deixe esfriar e modele o bombom na mão com um pouco de açúcar, formando capinhas para as uvas. Enrole cada uva deixando o cabinho descoberto. Passe pelo açúcar e deixe secar. Passe pelo chocolate e coloque em um tabuleiro para secar.

TORTA MARTA ROCHA (SESI)

Ingredientes: 8 ovos / 3 xícaras de açúcar / 3 xícaras de farinha de trigo / 1 xícara de maizena / 14 colheres de água morna / 2 colheres (chá) de fermento royal / 2 colheres (sopa) de chocolate ou 2 colheres (chá) de Nescafé.

Modo de fazer: Bater 4 claras em neve (reservar). Bater 4 gemas com 7 colheres de água morna, até crescer bem, acrescentar 1 e ½ xícara de açúcar batendo até ficar bem clara. Tira da batedeira e acrescenta 1 e ½ xícara de trigo misturado com a ½ xícara de maizena. Acrescenta as 4 claras reservadas e 1 colherinha de fermento royal. Fazer o 2º pão de ló, igual ao 1º, só que acrescenta 2 colheres de chocolate e assa em forma do mesmo tamanho do 1º pão de ló.

1º Recheio - Crocante: 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de nozes / 1 colher (sopa) de margarina. Moer as nozes com o rolo de macarrão. Colocar em uma frigideira o açúcar, as nozes e a margarina, mexer bem a farofa e levar ao fogo até que comece a melar, cuidar para não amarelar. Retirar do fogo, colocar em um tacho, deixa esfriar e passar o rolo de macarrão para moer novamente, ficando bem crocante.

2º Recheio - Creme de ovos: 2 xícaras de açúcar / 1 xícara de água / 10 gemas / essência de baunilha. Fazer uma calda em ponto de fio (deixa esfriar). Colocar as gemas e levar ao fogo para ferver novamente, só abrir fervura, colocar a essência de baunilha.

3º Recheio - Nata com suspiros: 1 pacote de suspiros / 2 potes de 500 g de creme de mesa Clac / ½ xícara de leite cru / rum ou licor de cacau / açúcar a gosto. Bater o creme de mesa com o leite e o açúcar de confeitiro até o ponto.

Montagem: Cortar os pães de ló ao meio, formando 4 discos. Umidecer os discos com rum ou licor de cacau. Massa branca: nata e creme de ovos. Massa de chocolate: nata e suspiro. Massa branca: creme de ovos, nata e crocante. Massa de chocolate: cobrir com nata e enfeitar com nozes ou cobrir com creme de manteiga, ovos moles, e crocante simples.

GLACÊ DE LEITE (SESI)

2 xícaras de glaçúcar / leite. **Modo de fazer:** Colocar em banho-maria um pirex com o glaçúcar peneirado e ir colocando leite de vaca aos poucos, até dar o ponto. Serve de cobertura para: docinhos, pães, roscas e chineques.

BEBIDA DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (SESI)

1 lata pequena de pêssego / 1 lata pequena de abacaxi / 1 litro de soda limonada / 1 litro de laranjada / suco de 1 limão / açúcar a gosto / gelo. **Modo de fazer:** Liquidificar o pêssego e o abacaxi. Acrescentar e misturar os outros ingredientes. Servir gelado.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BEBIDA VITAMINADA (SESI)

2 cenouras / 3 tomates / suco de 3 laranjas / suco de 1 limão / açúcar a gosto. **Modo de fazer:** Lavar, picar e liquidificar as cenouras e os tomates junto com os sucos de laranja e limão. Coar em peneira e adoçar a gosto. Servir em seguida.

BOLO MARIA (SESI)

6 ovos / 12 colheres (sopa) de água quente / 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de trigo / ½ xícara de maizena / 1 colher (sopa rasa) de fermento royal. **Modo de fazer:** Bater as gemas com a água quente até ficar bem espumosa, colocar o açúcar e bater bem. Tirar da batedeira e adicionar o trigo, a maizena, mexendo levemente com uma colher de pau. Por último colocar as claras batidas em neve e o fermento. Asse em forno brando. **Recheio e Cobertura:** Ferver 1 litro de leite e engrossar com 3 colheres (sopa) de maizena. Deixar esfriar, mexendo sempre para não empelotar. A parte, bater 1 pacote de manteiga com 14 colheres (sopa) de açúcar. Bater até ficar um creme bem macio. Depois, misturar o creme de maizena que deve estar bem frio, com o creme de manteiga. Recheiar o bolo com este creme e com pêssegos picados, ou nozes raladas, ou amendoim moído. Cobrir o bolo com o restante do creme e com coco ralado. Colocar na geladeira.

BOLO MÁRMORE (SESI)

2 xícaras de açúcar / ½ xícara de margarina / 4 ovos / 1 xícara de maizena / 2 xícaras de trigo / 1 colher (sopa) de royal / 1 xícara de leite / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó. **Modo de fazer:** Bata a margarina com o açúcar e coloque as gemas. Peneire junto o trigo, a maizena, o royal, e vá misturando a massa, alternando com o leite. Bata as claras em neve e junte aos outros ingredientes. Unte uma forma redonda e despeje a metade da massa. A outra metade misture o chocolate peneirado e despeje por cima da massa branca, fazendo voltas, para que a massa do chocolate penetre até o fundo. Leve a assar em forno médio.

BEBIDA VITAMINADA (SESI)

2 cenouras / 3 tomates / suco de 3 laranjas / suco de 1 limão / açúcar a gosto. **Modo de fazer:** Lavar, picar e liquidificar as cenouras e os tomates junto com os sucos de laranja e limão. Coar em peneira e adoçar a gosto. Servir em seguida.

BOLO MAJESTOSO (SESI)

2 xícaras de açúcar / 1 xícara de manteiga / 1 xícara de leite / 1 xícara de maizena / 2 xícaras de farinha de trigo / 4 ovos / 2 colheres (chá) de fermento em pó royal. **Modo de fazer:** Colocar numa tigela o açúcar e a manteiga e bater bem. Colocar as gemas de uma em uma e continuar batendo. Peneirar todos os ingredientes secos e ir colocando aos poucos alternando com o leite. Bater as claras em neve e colocar por último. Untar uma forma com manteiga e farinha de trigo, colocar a massa e assar em forno quente.

BOLO FITAS DE COCO (SESI)

Ingredientes: 130 g de açúcar / 60 g de margarina / 1 colher (chá) de extrato de baunilha ou amêndoas / 250 g de trigo / 3 colheres de (chá) de royal / 2/3 xícaras de leite / 3 claras / ½ xícara de coco ralado / 1 pitada de sal. **Modo de fazer:** Bata bem o açúcar, a margarina e a baunilha. Misture os ingredientes secos peneirados, ao creme de margarina, alternando com o leite. Bata as claras em neve e misture tudo. Junte o coco e mexa bem. Asse em forno quente por 45 minutos. **Recheio:** 1 colher de (sopa) de maizena / ½ xícara de açúcar / 1 xícara de leite morno / 2 gemas / ½ xícara de coco ralado. Bata as gemas e misture a maizena desmanchada com o leite e o açúcar. Cozinhe em fogo lento e por último misture o coco. Recheie o bolo. **Glacê:** 2 claras / 1 e ½ xícara de açúcar /

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

1/3 de xícara de água / 1 pitada de sal / 2 colheres (chá) de mel / 1 colher (chá) de baunilha. Coloque numa panela todos os ingredientes e leve ao fogo em banho-maria, batendo por 8 minutos, com a batedeira ou com batedor manual. O glacê deve manter a forma, quando levantado com uma colher. Retire do fogo e coloque a panela numa vasilha com água fria, batendo sempre. Espalhe sobre o bolo e imediatamente vá decorando o bolo com as fitas de coco.

TORTA DE ABACAXI COM CARAMELO (SESI)

Ingredientes do caramelo: 2 xícaras de açúcar / ½ xícara de água. Frutas: 1 lata de abacaxi (fatias finas) / ameixa preta. Creme: 2 pacotes de pudim de baunilha / 1 litro de leite / 1 colher bem cheia de maizena . Pudim bem firme. **Ingredientes da massa:** 2 xícaras de farinha de trigo / 1 xícara de maizena / 6 ovos / 1 e ½ xícara de açúcar / 1 xícara de água fervendo / 1 colher (sopa) rasa de royal / raspas de limão. **Modo de fazer:** Bater as gemas com água fervendo, adicionar o açúcar, batendo sempre, depois o trigo, a maizena e o royal, essência de baunilha ou raspas de limão. **Montagem:** 1º colocar o caramelo no fundo da forma retangular grande. 2º o abacaxi com as ameixas. 3º o pudim para segurar as frutas e cobrir bem todo o fundo da forma. 4º colocar a massa e levar para assar em forno médio. Retirar frio da forma.

TORTA PREGUIÇOSA DE BANANAS (SESI)

200 g de margarina / 2 xícaras de açúcar / 4 xícaras de farinha de trigo / 2 dúzia de bananas / 1 lata de canela em pó / 1 lata de goiabada. **Modo de fazer:** Fazer uma farofa com a margarina, o açúcar e o trigo. Colocar em camadas a farofa, as bananas, a canela e os pedacinhos de goiabada. A última camada deve ser de farofa. Levar ao forno por 40 minutos.

TORTA GELADA DE BOLACHA (SESI)

6 ovos / 250 g de margarina / chocolate em pó a gosto / 250 g de açúcar / 400 g de bolacha Maria / leite morno suficiente. **Modo de fazer:** Bater as gemas, a margarina, o açúcar e o chocolate em pó, até ficar cremoso. Por fim juntar as claras batidas em neve, mexendo suavemente de baixo para cima. Molhar as bolachas rapidamente no leite morno e arrumar no prato em camadas alternadas de bolacha com o creme de chocolate. Levar ao congelador. Servir gelado.

BOLO DE CASCA DE BANANA (SESI)

4 ovos / 2 xícaras de casca de banana picadas / ½ xícara de óleo / 2 xícaras de açúcar / 1 xícara de farinha de trigo / 1 xícara de farinha de milho / 2 colheres (sopa) de fermento rápido. **Modo de fazer:** Liquidificar as cascas de banana com óleo e os ovos. Em separado, misturar as farinhas e o açúcar. Misturar bem a pasta de banana com as farinhas. Dissolver, em ½ copo de água, o fermento e acrescentar a massa. Despejar a massa em forma untada e enfarinhada, e assar em forno pré aquecido por mais ou menos 45 minutos.

TORTA DE MAÇÃ (SESI)

200 g de margarina / 1 1/4 xícara de açúcar / 3 xícaras de farinha de trigo / 1 xícara de maizena / 1 colher (chá) de fermento royal / 2 ovos / raspas de limão. **Modo de fazer:** Misturar os ingredientes secos, fazer uma cova, colocar os ovos, a margarina e sovar bem, se for necessário, adicionar mais farinha. Recheio de maçã: 3 maçãs verdes / 3 maçãs vermelhas / 2 colheres de canela em pó / cravos / 3 xícaras de açúcar / calda de limão em cima das maçãs (+ ou -) 5 limões. Cortar as maçãs com casca, em fatias bem finas e ir colocando o caldo de limão em cima das maçãs, para não ficarem escuras. Colocar o resto dos ingredientes e apurar as maçãs, até ficarem transparentes. **Calda:** calda de glaçúcar depois de assada. 2 xícaras de açúcar e leite quente.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA DE REQUEIJÃO (SESI)

300 g de farinha de trigo / 2 colheres (chá) de fermento royal 120 g de açúcar / 120 g de manteiga / 2 ovos. **Modo de fazer:** Misture bem todos os ingredientes, amasse bem e estenda dos lados e no fundo de uma forma. Por cima, coloque o recheio e leve assar. **Recheio:** 1 quilo de requeijão / 4 ovos / baunilha / 300 g de açúcar / leite / 1 colherinha de royal / 60 g de maizena passas. **Modo de fazer:** Bata bem o requeijão, acrescente o açúcar, a baunilha, as gemas, o leite, as passas, o royal e por último as claras batidas em neve.

BOLO DE CENOURA COZIDA (SESI)

Massa: 3 cenouras m, dias cozidas / 1 xícara de óleo / 4 ovos / 3 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de açúcar / 3 colheres (chá) de fermento em pó. Bater no liquidificador as cenouras, o óleo e os ovos. Juntar a farinha, o açúcar e o fermento numa tigela e acrescentar aos poucos, a cenoura e misturar bem, sem bater. Despejar a massa em assadeira untada e enfarinhada. Assar em forno moderado, pré-aquecido. Desenformar ainda quente. **Cobertura:** 2 colheres de (sopa) de chocolate em pó / 2 colheres de (sopa) de açúcar / 1 colher (sopa) de margarina. Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo, mexendo até derreter a margarina. Despejar imediatamente sobre o bolo ainda quente e espalhar com uma espátula, alisando bem a cobertura.

TORTA PREGUIÇOSA (SESI)

1 e ½ xícara de açúcar / 1 xícara de farinha de trigo / 100 g de margarina / 1 colher de (sopa) de fermento em pó / 3 ovos / 3 maçãs ou 6 bananas caturra / canela em pó. **Modo de fazer:** Untar um pirex, forrar com as frutas cortadas em fatias grossas e polvilhar com ½ xícara de açúcar misturado com canela. Peneirar juntos o restante do açúcar, o fermento e a farinha de trigo. Espalhar ...s colheradas os ingredientes peneirados sobre as frutas. Derreter a margarina e derramar por cima da farinha, com movimentos circulares. Bater ligeiramente os ovos e derramar por cima. Com uma faquinha, furar para que os líquidos penetrem na farinha. Assar em forno quente, por mais ou menos 45 minutos. Sirva quente ou frio.

PLIC-PLAC C/CALDA DE CHOCOLATE (SESI)

1 pacote de Plic-plac / 6 colheres de (sopa) de açúcar / 6 colheres (sopa) de nescau / 1 colher (sopa) de margarina / 1 colher de (sopa) de óleo de soja / ½ de água. **Modo de fazer:** Levar ao fogo o açúcar, o nescau, a margarina, o óleo e a água e deixar cozinhar até ferver. Acrescentar o Plic-plac e mexer bem para que todos fiquem cobertos pela calda. Retirar do fogo, colocar numa assadeira e deixar secar.

GELATINA COLORIDA (SESI)

1 caixa pequena de gelatina sabor morango / 1 caixa pequena de gelatina sabor abacaxi / 1 caixa pequena de gelatina sabor limão / 250 ml de leite / 1 gema / 2 colheres de (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de maizena / açúcar baunilha / 1 pitada de sal. **Modo de fazer:** Preparar as gelatinas, separadamente, conforme instruções da embalagem e levar ao refrigerador para endurecer. Bater a gema com o açúcar e a baunilha e reservar. Dissolver a maizena em um pouco de leite frio. Aquecer o resto do leite e derramar sobre a maizena. Levar ao fogo e com colher de pau, mexer até cozinhar. Retirar e derramar aos poucos sobre a gemada. Voltar ao fogo, mexendo sempre, até perder o gosto da gema. Acrescentar uma pitada de sal. Ao retirar do fogo mexer até esfriar para evitar camada de nata. Picar as gelatinas e acrescentar o molho da gemada, envolvendo suavemente. Servir gelado.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA GELADA DE BANANAS (SESI)

500 ml de leite / 2 ovos / 10 colheres de (sopa) de açúcar / 6 colheres de (sopa) de maizena / açúcar de baunilha / 1 pitada de sal / 5 bananas maduras / 1 colher de (sopa) de margarina / 5 colheres de (sopa) de açúcar / canela em pó. **Modo de fazer:** Ferver o leite. Acrescentar a maizena dissolvida em um pouco de leite frio e voltar ao fogo mexendo bem com colher de pau, até que a mistura tenha consistência de mingau grosso. Bater os ovos inteiros com açúcar e a baunilha e acrescentar ao mingau. Levar novamente ao fogo, sem deixar ferver, e juntar a pitada de sal. Reservar. Aquecer a margarina e fritar as bananas, cortadas em rodela, com o açúcar e canela, até ficarem bem douradas. Misturar ao mingau e levar para gelar.

SEQUILHOS DE FUBÁ COM GELÉIA (SESI)

100 g de fubá peneirado / 100 g de açúcar / 100 g de margarina / 1 ovo / maizena / geléia. **Modo de fazer:** Misturar todos os ingredientes, acrescentar por último a maizena em quantidade suficiente até que dê ponto para modelar com as mãos. Fazer uma covinha em cada biscoito e colocar geléia. Untar e enfarinhar uma assadeira, colocar os sequilhos e levar a assar em forno pré aquecido.

BOLO DE NATAL (SESI)

4 xícaras de açúcar / 2 xícaras de leite / 6 xícaras de farinha de trigo peneirados / 250 g de manteiga / 8 ovos / 3 colheres de (sopa) de royal / 125 g de chocolate em pó / ½ limão (raspa) / 1 pitadinha de noz moscada / 1 pacotinho de baunilha / 2 cravos da índia moído / 1 colher (sopa) de canela em pó / ½ pires de nozes moídas / 5 ameixas pretas cortadas miúdas / 250 de frutas cristalizadas / 125 g de passas sem sementes. **Modo de fazer:** As frutas devem ser passadas no trigo. Bata as gemas com o açúcar e a manteiga. Junte os ingredientes secos alternados com o leite, claras em neve e royal. Mexa bem e junte as frutas. Leve a assar em forno brando.

COBERTURA CREME CHANTILLY

250 ml (1 copo) de creme de leite gelado / 2 colheres de (sopa) de açúcar. **Modo de fazer:** Bater o creme de leite e o açúcar em uma batedeira até ficar consistente.

BOMBOM RECHEIO DE COCO (SESI)

½ lata de leite condensado / 1 pacote de sococo (50 g) / ½ colher de margarina. **Modo de fazer:** Apurar até desprender do fundo da panela.

COBERTURA DE BOLOS GLACÊ

500 g de açúcar de confeitiro peneirado / 6 colheres de (sopa) de manteiga ou margarina / 3 claras de ovo batidas em neve / 1 colher de (sopa) de suco de limão. **Modo de fazer:** Bater as 3 claras em uma tigela ou na batedeira até ficar em neve. Adicionar aos poucos os 500 g de açúcar confeitiro peneirado, depois acrescentar as colheres de manteiga, em seguida, 1 colher de suco de limão. Deixar bater até ficar consistente.

ROSCA DE NATAL (SESI)

1 lata de leite condensado / 1 lata de água / ½ lata de óleo / 4 ovos / 130 g de fermento em tabletes / 1 quilo de farinha de trigo. **Modo de fazer:** Bater no liquidificador, o leite condensado, a mesma medida de água, meia medida de azeite, os ovos, e o fermento em tabletes. Despeje numa vasilha e junte aos poucos a farinha. Amasse até obter uma massa homogênea. Modele a rosca, pincele com gema e asse em forno médio por 20 minutos.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOMBOM COBERTURA DE CHOCOLATE (SESI)

500 g de chocolate para cobertura. **Modo de fazer:** Ralar o chocolate no ralo grosso. Colocar um pirex dentro de uma panela em banho-maria e deixar a água ferver. Desliga o fogo, secar bem o pirex e colocar o chocolate ralado, tampar e deixar por 5 minutos. Retirar a tampa e mexer o chocolate com uma espátula ou colher de pau. Passar o doce no chocolate e colocar para secar.

BOMBOM KRISPIS (SESI)

½ vidro de Karo rótulo vermelho / 1 pote de (250 g) de amendozem / ½ xícara de açúcar / ½ caixa de crespinhos de arroz (krispis). **Modo de fazer:** Colocar o Karo com o açúcar e deixar ferver, quando abrir fervura, desligar o fogo. Misturar o amendozem, desmanchar muito bem e acrescentar o Krispis, até ficar bem fofinho. Colocar ...s colheradas em papel alumínio até amornar, fazer as bolinhas e passar no chocolate de cobertura. **Rendimento:** + ou - 45 bombons.

BOMBOM SONHO DE VALSA (SESI)

250 g de massa de caju / 4 folhas de waffers (todeschini) / avelãs / chocolate para Cobertura. **Modo de fazer:** Derreter a massa de caju em banho-maria. Esmigalhar bem as folhas de waffers. Com uma colher pegar aos poucos a massa, colocar o recheio (avelã) e com ajuda de outra colher, colocar a massa nos farelos de waffers, fazer as bolinhas levemente com os farelos e deixar esfriar. Passar no chocolate de cobertura. **Rendimento:** aproximadamente 20 bombons.

BOMBOM MARZIPÃ (SESI)

150 g de castanha do Par ralada / 250 g de açúcar de confeitiro / 1 colher (café) de essência de amêndoa / 1 clara sem bater. **Modo de fazer:** Misturar todos os ingredientes, amassar bem até que fique uma massa lisa. Fazer os docinhos e depois cobrir com chocolate de cobertura. **Rendimento:** aproximado de 40 bombons.

BOMBOM PRESTÍGIO (SESI)

1 lata de leite condensado / 150 g de coco seco / 2 colheres de açúcar / ½ colher de margarina. **Modo de fazer:** Leve tudo ao fogo baixo, até desprender do fundo da panela, deixe esfriar e faça bolinhas, todas do mesmo tamanho, em seguida, forme quadrinhos e passe no chocolate derretido.

BOMBOM CROCANTE DE AÇÚCAR (SESI)

2 xícaras de açúcar / 1 colher de margarina . **Modo de fazer:** Colocar em uma panela, levar ao fogo até começar a dourar. Retirar do fogo e derramar sobre o mármore. Misturar nozes, amendoim, avelã, castanhas, etc. Depois tritura com o rolo.

BOMBOM RECHEIO DE NOZES (SESI)

½ lata de leite condensado cozido / ½ xícara de nozes moídas ½ colher de margarina / 1 colher de passas moídas. **Modo de fazer:** Apurar até desprender do fundo da panela.

BOMBOM RECHEIO DE AMEIXA PRETA (SESI)

½ lata de leite condensado / ½ xícara de ameixa moída / 1 colher cheia de sococo / ½ colher de margarina. **Modo de fazer:** Apurar até desprender do fundo da panela.

BOMBOM DE AMENDOIM (ERONI)

250 g de amendoim / leite condensado para dar ponto. Torre o amendoim, moa, e dê o ponto de enrolar com leite condensado. Para fazer os bombons, utilize o mesmo processo do anterior.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOMBOM CACHO DE UVA (SESI)

Ingredientes e material: Chocolate para cobertura / forma para ovos Nº 1 / papel chumbo verde / papel celofane incolor ou tule / 2 folhas de parreira em tecido ou papel / arame coberto para o acabamento. **Modo de fazer:** Derreter o chocolate, encher as forminhas e colocar para gelar. Retirar das formas, juntar as duas partes, para que fique no formato de uva. Cobrir com papel chumbo e depois com celofane. Montar o cacho de uva, sempre começando da ponta do cacho.

BOMBOM DE AMEIXA PRETA (SESI)

250 g de ameixa preta / 200 g de doce de leite em tabletes / ½ coco. **Modo de fazer:** Passe todos os ingredientes na mquina de moer carne. Enrole formando bolinhas e passe na calda de chocolate. **Rendimento:** aproximado de 40 bombons.

COBERTURA GLACÊ ROYAL (MAIS FIRME).

500 g de açúcar confeiteiro peneirado / 3 claras de ovos / 1 colher de (chá) de suco de limão. **Modo de fazer:** Bata as claras com o açúcar até ficar consistente. Para colorir os glacês, use anilina especial para alimentos.

BOMBOM RECHEIO CAMAFEU I (SESI)

1 quilo de nozes com casca / 400 g de açúcar / 1 coco médio / 3 gemas. **Modo de fazer:** Faz-se uma calda com açúcar e metade da medida da água. Coloque o coco ralado, nozes raladas, gemas batidas. Apure até aparecer o fundo da panela. Faça os camafeus, passe em cobertura de chocolate, ou cobertura de glaçúcar. Enfeite com uma noz.

BOMBOM RECHEIO CAMAFEU II (SESI)

250 g de nozes descascadas / 250 g de açúcar / 1 cálice de licor / 3 gemas / 1 clara / 1 colher de chocolate em pó. **Modo de fazer:** Moa as nozes, junte os outros ingredientes e leve ao fogo brando, até aparecer o fundo da panela. Cubra e enfeite a gosto.

BOMBOM RECHEIO CAMAFEU III (SESI)

250 g de nozes sem casca e moída / 250 g de castanha do par moída / 2 xícaras de açúcar / 5 ovos inteiros. **Modo de fazer:** Moa as nozes, junte os outros ingredientes e leve ao fogo brando, até aparecer o fundo da panela. Cubra e enfeite a gosto.

BOMBOM DE COCO (ERONI)

Misture 1 lata de leite condensado / 1 colher de margarina / 1 pacote de coco ralado / 1 gema, e leve ao fogo, mexendo até desprender do fundo da panela. Passe para um prato untado e deixe esfriar. Forre as formas de bombons com chocolate derretido, ponha 1 colherinha de recheio, e complete com chocolate. Bata as formas para retirar as bolhas e leve ao freezer. Quando esbranquiçar embaixo, tire-os.

COELHOS E OVOS DE CHOCOLATE (SESI)

500 g de chocolate para cobertura. **Modo de fazer:** Picar o chocolate bem miudinho. Colocar em pirex dentro de uma panela em banho-maria e deixar por 5 minutos. Bater com uma espátula de pau até ficar bem derretido e liso. Deixar em temperatura normal. Para experimentar, coloca-se um pouquinho na parte de cima da mão. Estando na temperatura do corpo, está pronto para ser usado. Colocar em formas próprias, geladas e bem secas. Retirar as bolhas batendo as formas. Despejar o chocolate nas formas de ovos, ou de coelhos, deixando mais grosso nas bordas. Levar as formas para

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

a geladeira, cobertas com papel alumínio por 30 minutos. Retirar e fazer outras camadas, deixando na espessura desejada. Para desenformar, a forma tem que estar transparente. Embrulhar o chocolate em papel intercalado e depois em papel celofane.

BOMBOM DE BANANA PASSA (ERONI)

Leve ao fogo brando 1 lata de leite condensado / 1 colher de (sopa) de manteiga / 1 gema / 200 g de bananas passas picadas, mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Passe para um prato untado, deixe esfriar. Use o processo mergulho ou recheio. Sugestão: Pique bem as bananas passas, e misture ao chocolate derretido. Coloque em formas de bombons e leve ao freezer. Retire quando o fundo estiver branco.

BOMBOM DE ABACAXI (ERONI)

1 abacaxi passado no liquidificador / 1 prato fundo de açúcar / 1 pacote de coco ralado / 3 gemas. Apurar tudo junto, até aparecer o fundo da panela. Mesmo processo anterior para uso de bombons.

BOMBOM DE NOZES (ERONI)

1 lata de leite condensado / 1 xícara (chá) de nozes moídas / ½ xícara de (chá) de passas sem caroços batidas no liquidificador / 1 colher (sopa) de manteiga. Misture bem os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Despeje num prato untado e deixe esfriar. Faça bolinhas e recheie os bombons seguindo as técnicas de mergulho ou modelagem.

BOMBOM DE MENTA (ERONI)

100 g de fondant / 1 colher (café) de essência de menta / anilina verde para colorir. Misturar todos os ingredientes e fazer as bolinhas para recheiar os bombons.

BOMBOM FESTIVO (ERONI)

100 g de frutas cristalizadas misturadas ao licor. Pique-as bem miudinhas e acrescente ao chocolate derretido. Enforme e leve ao freezer. Desenforme quando o fundo estiver branco.

BOMBOM PRESTÍGIO (ERONI)

½ quilo de fondant / 250 g de coco ralado / 1/4 de lata de leite condensado / 1 colher (chá) de rum. Misturar tudo até dar ponto de enrolar. Modele a gosto e recheie os bombons seguindo as técnicas de modelagem ou mergulho.

BOMBOM SONHO DE VALSA (ERONI)

250 g de massa de caju / 2 folhas de hóstia. Esmigalhar a hóstia, misturar na massa de caju e sovar. Fazer bolinhas e polvilhar com açúcar de confeiteiro. Fazer a cobertura de chocolate.

BOMBOM DE AMEIXA (ERONI)

Massa: 1 lata de leite condensado cozido (50 minutos na panela de pressão) / Nescau até dar ponto de enrolar (quase 1 lata). **Modo de fazer:** Cozinhe o leite condensado. Deixe esfriar bem. Misture aos poucos o nescau, mexendo com uma espátula até dar ponto de enrolar. Deixe na geladeira. **Recheio:** 200 g de ameixas pretas / 1 copo de água / 1 colher de açúcar / 1 cálice de conhaque. **Modo de fazer:** Leve ao fogo as ameixas com a água e o açúcar, deixando ferver até que a calda comece a caramelar. Retire do fogo, junte o conhaque e deixe esfriar. Tire os caroços e corte as ameixas em quatro. Faça bolinhas da massa, abra cada uma na palma da mão, recheie com um pedaço de ameixa e enrole o bombom. Leve novamente a geladeira. Passe-os pelo chocolate. Técnica de mergulho.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOMBOM DE CEREJA (ERONI)

Escorra bem as cerejas para que seque. Encha as formas de chocolate, bata para retirar as bolhas, coloque as cerejas. Se necessário complete com chocolate. Leve para o freezer com a boca para baixo e coberto com alumínio. Retire os bombons quando o fundo estiver branco.

BOMBOM DE UVA ITÁLIA (ERONI)

Fazer uma massa com 1 lata de leite condensado / 1 gema / 1 colher (sopa) de manteiga, até dar ponto de enrolar. Fazer bolinhas, abrir na mão e colocar uma uva dentro. Passar na cobertura de chocolate.

BOMBOM PASSAS AO LICOR (ERONI)

Proceda como no bombom de cereja, substituindo-as por passas embebidas em licor ou qualquer outra bebida a gosto. Observação: Para dar o banho em frutas inteiras como cerejas e morangos, lave-as e seque-as muito bem. Mergulhe-as no chocolate segurando as frutas pelo cabinho ou espetadas num garfo ou palito.

BOMBOM DE LICOR (ERONI)

Proceda como no bombom de cereja substituindo-as por balinhas com licor (Pingo de licor Hobby).

BOMBOM RECHEIO AMENDOIM CROCANTE (ERONI)

½ quilo de amendoim cru / 2 xícaras de açúcar / 1 xícara de água / 2 colheres (chá) de fermento em pó. Colocar todos os ingredientes em panela, e levar ao fogo até secar, misturando sempre., Ao secar, retire do fogo e coloque em vidros tampados.

BOMBOM PIRULITO DE CHOCOLATE (ERONI)

Formas em diversos formatos. Chocolate derretido. Palitos de madeira ou de plásticos para os cabos. Encaixe os palitos no espaço a eles reservado nas formas, despeje o chocolate derretido. Leve ao freezer, deixe secar e desenforme. Pode ser chocolate preto ou branco, decoração a gosto.

BOMBOM FONDANT (ERONI)

2 colheres de açúcar de confeitaria peneirada / ½ colher de suco de limão ou essência a gosto / ½ colher de água. Colocar anilina se quiser. Misturar bem até formar massa consistente. Observação: Para rechear bombons, pode-se acrescentar frutas cristalizadas moídas, ou nozes moídas misturadas no Fondant.

BOMBOM ANILINA DE CHOCOLATE (ERONI)

Sobras de chocolate branco, vai colocando anilina na cor desejada e mexendo até endurecer, guardar na geladeira em saco plástico. Para usar: raspa uma porção de anilina para uma porção de manteiga de cacau, derrete em banho-maria. Use para a decoração dos ovos.

BOMBOM COLORINDO O CHOCOLATE (ERONI)

Derreta o chocolate branco seguindo as explicações da técnica para uso do chocolate. Divida então o chocolate em tantas porções quantas as cores que for utilizar. Em cada uma destas, adicione a ponta de um palito de anilina alimentícia (sempre da líquida), misturando-a muito bem. Querendo tonalidades mais fortes, acrescente mais anilina.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

COBERTURA DE BOLO DE DOCE DE LEITE (SIRLENE)

1 pacote de manteiga sem sal / 1 lata de doce de leite / 1 lata de creme de leite / 2 gemas. **Modo de fazer:** Bata as gemas e a manteiga, depois misture o creme de leite e o doce de leite aos poucos e mexendo lentamente. Serve como cobertura e recheio.

COCADA (SIRLENE)

1 coco fruta médio / ½ quilo de açúcar refinado / 1 copo de leite de vaca. **Modo de fazer:** Coco ralado em fita, colocar tudo numa panela, quando desgrudar do fundo da panela e estiver com pouco brilho, está pronto, só tirar as colheradas.

BOLINHO DE BANANA (TIA MARLI)

½ quilo de farinha de trigo mais ou menos / 3 colheres cheias de açúcar / 1 ponta de colher de sal / 2 ovos / 1 colher de royal / bananas cortadas em rodela / água. Fritar em óleo não muito quente e não muito óleo.

BOLINHO NÓ DE SOGRA (SIRLENE)

5 ovos / 1 copo de leite morno / 1 colher de margarina / 1 colher de fermento de pão / 3 colheres de açúcar / 1 pitada de sal / 1 xícara de azeite / trigo até dar ponto / calda em ponto de fio / passe sobre a calda, os bolinhos já fritos e jogue coco por cima. **Calda:** 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de água. Deixar ferver, mexendo sempre, até ficar em ponto de fio.

SOBREMESA CAÇAROLA ITALIANA (VÓ NILZA)

5 ovos / 1 coco ralado / ½ quilo de açúcar / 1 litro de leite / 5 colheres (sopa) de farinha de trigo / 5 colheres (sopa) queijo ralado. **Modo de fazer:** Mexe os ovos inteiros com o açúcar, junte a farinha de trigo, o queijo, o coco e por último o leite. **Calda:** 2 xícaras de açúcar / ½ xícara de água / 1 colher (chá) de manteiga. Coloca na forma o açúcar e a água, mexe para derreter, deixa ferver, até que a água seque e o açúcar fique dourado, coloca a manteiga, dá uma mexida, e põe o pudim. Colocar para assar em banho-maria, por 1 hora mais ou menos., asse em banho-maria.

TORTA GELADA DE MORANGO (SIRLENE)

Bater no liquidificador, 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / 1 caixa de morangos. Colocar num pirex: uma camada de creme, outra de bolacha champagne e assim por diante.

PÃEZINHOS DOCES CASEIROS

5 xícaras (chá) de farinha de trigo / 2 tabletes de fermento (30 g) / ½ xícara (chá) de água / 1 e ½ colher (chá) de sal / 3 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de margarina / 2 ovos. **Modo de fazer:** Juntar o fermento com o açúcar. Acrescentar a água e misturar bem. Em um recipiente, colocar a farinha, os demais ingredientes e a mistura contendo o fermento. Sovar a massa por 5 minutos em superfície enfarinhada. Deixar descansar por 40 minutos. Dividir a massa em 30 pedaços e modelar os pãezinhos. Colocar em tabuleiro untado e deixar crescer por, aproximadamente, 60 minutos ou até dobrar o volume. Na metade do crescimento, pincelar com ovos ligeiramente batidos e polvilhar com açúcar cristal. Levar ao forno moderado por, aproximadamente, 20 minutos.

BOLINHO DE FARINHA DE MILHO (TIA MARLI)

Farinha de milho / sal / água fervendo / 2 ovos. Deixar em ponto de enrolar com a mão. Fazer os rolinhos, fritar em óleo quente.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

CUQUE DE BANANA (MARLENE)

4 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de açúcar / 1 xícara de leite / 4 ovos / 4 colheres de margarina / 2 colheres de banha / 2 colheres de royal. **Modo de fazer:** Amassar bem, o açúcar, a banha, a manteiga e as gemas. Depois coloque alternados, a farinha, o leite e o royal. Por último as claras em neve. Unte um pirex com manteiga e despeje a massa. Corte em fatias, as bananas e coloque em cima da massa, por último colocar a farofa e leve ao forno. Farofa: margarina / açúcar / canela / farinha de trigo. Mistura com as pontas dos dedos.

SOBREMESA CAÇAROLA ITALIANA (MARILDA)

½ xícara de açúcar / 4 ovos / 1 lata de leite condensado / 1 prato de queijo ralado / 1 garrafa de leite / 1 coco ralado / 1 pacote de baunilha. **Modo de fazer:** Bate os ovos, o açúcar e o resto por último. Forre a forma com açúcar queimado e asse em banho-maria.

BOLO DE MANDIOCA

3 ovos / 2 xícaras de manteiga ou margarina / 5 xícaras de mandioca ralada / 1 vidro de leite de coco ou de vaca / 1 pacote de coco (100 g). Bata o açúcar com a manteiga, depois os ovos, bata até obter um creme. Acrescente o leite, a mandioca, o coco e bate. Coloca numa assadeira untada.

PRETO D'ALMA BRANCA MOLE (MARILDA)

4 ovos / 1 pacote de manteiga (250 g) ou 2 colheres de margarina / 1 xícara de açúcar / 1 lata de creme de leite sem soro / 4 colheres de toddy. **Modo de fazer:** Bata as claras em neve e reserve. Bata a margarina, o açúcar e as gemas. Depois colocar o nescäu e o creme de leite. Bater novamente. Por último as claras. Mexer delicadamente. Alternar em camadas com bolachas.

BOLO NEGA DALVA (ERONI)

2 xícaras de nescäu / 4 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de açúcar / 4 ovos / 1 xícara de azeite / 1 e ½ xícara de água fervendo / 2 colheres (sopa) de royal. Mistura tudo e bate na batedeira.

MANJAR BRANCO (COCONUT)

1 litro de leite / 5 colheres (sopa) cheias de maizena / 1 xícara (chá) de coconut / 8 colheres (sopa) de açúcar. Dilua no leite a maizena, o açúcar e o coconut, misturando bem até formar grumos (se preferir bata tudo no liquidificador). Leva ao fogo brando mexendo sempre até engrossar. Despeje o manjar em uma forma molhada e leve a geladeira por aproximadamente 4 horas. Desenforme e sirva com ameixas pretas em calda e cocada.

CERVEJA DE CASA (MARISA)

2 quilos de açúcar / 1/3 do pacote de lúpulo / 1 clara de ovo batida em neve / 20 litros de água / 1 colher de sobremesa de fermento fleischmann. **Modo de fazer:** Carameliza 1 quilo de açúcar, coloca água na mesma panela e desmancha o lúpulo, ferve uns minutos até desmanchar o açúcar. À parte coloca o resto da água, 1 quilo de açúcar, o fermento desmanchado e o açúcar cozido com o lúpulo, mexe-se bem, por último coloca a clara em neve e não mexe mais. Deixa fermentar 24 horas. Coa, engarrafa, fecha e deixa fora da geladeira mais 24 horas, para depois pôr para gelar.

Rendimento: de 24 a 30 garrafas.

BOLO DE FUBÁ (ERONI)

2 xícaras de açúcar / 1 xícara de azeite / 1 xícara de leite / 2 xícaras de fubá / 2 xícaras de farinha de trigo / 2 colheres de erva doce / 4 ovos / 1 colher (sopa) de royal. Mistura tudo e bate na batedeira.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

VITAMINA DE MORANGO COM CHANTILLY

1 xícara (chá) de creme de leite fresco / 5 colheres (sopa) de açúcar / 1 colher (café) de essência de baunilha / 3 xícaras (chá) de morango picado (375 g) / 2 xícaras (chá) de leite / gelo a gosto / ½ pacote de biscoito champanhe. **Modo de fazer:** Na batedeira, bata o creme de leite com 2 colheres (sopa) de açúcar e a essência de baunilha até obter ponto de chantilly. Leve à geladeira enquanto prepara a vitamina. No liquidificador bata o morango, o leite e o restante do açúcar, até obter uma mistura homogênea. Junte o gelo e torne a bater. Coloque em copos altos, enfeite a superfície com chantilly, espete 2 biscoitos champanhe. Sirva a seguir.

BOLINHO DE BANANA (TIA MARLI)

½ quilo de trigo / 3 colheres de açúcar cheias / 1 ponta de colher de sal / 2 ovos / 1 colher de royal / bananas cortadas / água. Fritar em óleo não muito quente e não muito óleo.

PÃO DE LEITE

6 tabletes de fermento para pão (90 g) / 1 xícara (chá) de açúcar / 2 xícaras (chá) de leite morno / 9 xícaras (chá) de farinha de trigo / ½ xícara (chá) de margarina em temperatura ambiente / 2 ovos / 1 colher (sopa) de sal. **Modo de fazer:** Em um recipiente misture o fermento esfarelado, o açúcar, o leite e 1 xícara (chá) de farinha de trigo. Cubra e deixe descansar por cerca de 15 minutos. Acrescente a margarina, os ovos, o sal e a farinha de trigo restante. Sobre uma superfície enfarinhada sove até obter uma massa homogênea e macia. Cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume. Sove novamente a massa, coloque-a em uma forma grande tipo bolo inglês untada e deixa descansar por 20 minutos. Coloque o forno para aquecer em temperatura moderada por 10 minutos. Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos ou até que a superfície esteja dourada.

PÃEZINHOS DE LEITE CONDENSADO

100 g de fermento fresco (7 tabletes) / 1 lata de leite condensado / 1 lata medida de água morna (menos um dedo) / ½ lata medida de óleo / 4 ovos inteiros / 1 Kg de farinha de trigo (mais 1 xícara para polvilhar). **Modo de fazer:** Esfarele o fermento e coloque no liquidificador. Adicione os ingredientes restantes, menos a farinha, e bata até ficar homogêneo. Retire a mistura do liquidificador e despeje numa vasilha. Acrescente aos poucos a farinha, amassando bem. Polvilhe farinha até a massa ficar lisa e soltar das mãos. Deixe descansar por 40 minutos (ou coloque uma bolinha de massa dentro de um copo com água até que ela suba à tona). Enrole pequenas porções, modelando os pãezinhos. Deixe crescer por 30 minutos em tabuleiro untado. Pincele com gema e leve a assar em forno moderado por, aproximadamente, 15 minutos.

BOLO FLOQUINHO

Massa: 6 colheres (sopa) de manteiga / 1 e ½ xícara (chá) de açúcar / 6 ovos / ½ tablete de chocolate meio amargo picado (100 g) / 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo / 1 colher (sopa) rasa de fermento. **Cobertura:** ½ tablete de chocolate meio amargo picado (100 g) / 1 colher (sopa) de manteiga / 2 colheres (sopa) de leite. **Modo de fazer:** Bata bem a manteiga com o açúcar. Sem parar de bater, junte as gemas, uma a uma, e o chocolate meio amargo. Misture levemente a farinha peneirada com o fermento. Por último adicione as claras batidas em neve. Coloque em forma para pudim untada, e asse em forno quente por aproximadamente 30 minutos. Desenforme sobre um prato e deixe esfriar. Faça a cobertura misturando em fogo baixo todos os ingredientes. Mexa sempre até dissolver bem e despeje sobre o bolo.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA GELADA DE MAÇÃ

1 camada de bolacha champagne ou pode ser pão de ló cortado em fatias. 1 camada de creme, feito com leite, açúcar e maizena. 1 camada de maçãs cortadas em fatias e no fim uma camada de nata, enfeitada com pedacinhos de maçã.

DELÍCIA DE MORANGO

8 claras / 16 colheres (sopa) de açúcar / 4 folhas de gelatina branca ou metade da gelatina em pó / nata batida / 2 caixas de morango. **Modo de fazer:** Bata as claras em neve e acrescente aos poucos o açúcar. À parte deixe de molho a gelatina em ½ xícara de água fria (5 minutos). Dissolva em fogo brando. Retire do fogo, junte as claras batidas, batendo mais 5 minutos. Divida em duas formas o suspiro (unte com um pouco de óleo a forma). Depois de gelado, desenforme e recheie com nata e morango. Decore com nata e morango.

BOLO MESCLADO

Massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo / 3 xícaras (chá) de açúcar / ½ xícara (chá) de óleo / 1 xícara (chá) de leite fervendo / 3 ovos / 1 colher (sopa) de fermento em pó. **Recheio e Cobertura:** 400 g de manteiga à temperatura ambiente / 200 g de gordura vegetal / 1 lata de leite condensado / 1 colher (sopa) de baunilha / 3 colheres (sopa) de calda de cerejas / 1 xícara (chá) de cerejas picadas / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó / 1 colher (sopa) de açúcar / 1 colher (sopa) de leite. **Modo de fazer:** Junte a farinha de trigo e o açúcar. Junte aos poucos o óleo, o leite, os ovos e o fermento, misturando bem. Despeje em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos. Desenforme frio e corte ao meio, no sentido do comprimento. Bata a manteiga e a gordura vegetal na batedeira, até formar um creme. Junte aos poucos o leite condensado e a baunilha. Separe 1 xícara (chá) deste creme e junte a calda de cerejas. Recheie o bolo e coloque as cerejas por cima. Cubra o bolo com o restante do creme. Faça uma calda com o chocolate, o açúcar e o leite, levando ao fogo até ferver. Coloque pingos de calda sobre o bolo e vá misturando para obter o efeito mesclado. **Rendimento:** 20 fatias.

BOLINHO DE POLVILHO (TIA AIDÊ)

1 pacote de polvilho azedo / 2 copos de leite / 1 copo de azeite (faltando 2 dedos) / 2 colherinhas (café) de sal / erva doce a gosto. **Modo de fazer:** Ferve o leite, azeite, sal e erva doce. Quando levantar fervura escaldar o polvilho. Mistura bem e quebra 3 ovos, mistura bem e pinga nas forminhas, colocar no forno, já quente.

ROSQUINHAS DA SINHÁ

4 ovos inteiros / 1 lata de leite condensado / 1 colher (chá) de canela em pó / 2 colheres (sopa) de fermento royal. **Modo de fazer:** Mistura tudo e dar ponto com farinha de trigo (aproximadamente 500 gr), até formar uma massa que desgrude das mãos. Vai colocando a farinha aos poucos, até dar ponto. Fritar em óleo não muito quente, para fritar por dentro. Pode rechear a rosca com goiabada. Polvilhar com açúcar e canela ou, açúcar de confeitiro com água ou suco de limão, ou suco de laranja para fazer rosquinhas glaçadas.

PÃEZINHOS DE COCO

5 xícaras (chá) de farinha de trigo / 2 tabletes de fermento (30 gramas) / 1 xícara (chá) de água / 1 e 1/2 colher (chá) de sal / 3 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de margarina / 2 ovos. **Cobertura:** 100 g de coco ralado / 4 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de margarina / 3 ovos / 2 colheres (sopa) de óleo. **Modo de fazer:** Juntar o fermento com o açúcar. Acrescentar a água e misturar bem. Em um recipiente, colocar a farinha, os demais ingredientes e a mistura

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

contendo o fermento. Sovar a massa por 5 minutos em superfície enfarinhada. Deixar descansar por 30 minutos. Dividir a massa em 24 pedaços e modelar os pãezinhos. Colocar em tabuleiro untado e deixar crescer por, aproximadamente, 60 minutos ou até dobrar de volume. Na metade do crescimento, fazer a cobertura com coco. levar ao forno moderado por, aproximadamente, 20 minutos.

SORVETES

1 litro de leite tipo C / 250 gr de açúcar / 1 colher rasa (sopa) de Sorvetina Selecta Neutra (10 gr) / 1 colher rasa (sopa) de Sorvetina Selecta sabor (10 gr) / 1 colher cheia (café) de Emustab Selecta (10 gr). (Do sabor chocolate, utilizam-se 2 colheres (sopa) bem cheias (50 gr)). **Modo de fazer:** Reserve o Emustab e o sabor. Bata todos os demais ingredientes juntos no liquidificador por 3 minutos e divida em 3 vasilhas de 2 litros cada. Leve ao freezer e coloque numa batedeira de bolo, uma das vasilhas, acrescentando agora o Emustab e o sabor, bata por 5 minutos, depois as outras separadamente. Retorne ao freezer e gele até ficar no ponto. Coloque em cada vasilha um sabor diferente. **Dicas:** Para enriquecer a composição do seu sorvete acrescente em 1 litro de leite tipo C: 100 gr de leite em pó integral e/ou 40 gr de creme de leite ou 40 gr de gordura vegetal hidrogenada. Se você enriquecer a calda com gorduras, a mesma deverá ser aquecida até pelo menos 60 graus centígrados para sua dissolução e homogenizar (bater) com auxílio de um liquidificador antes que resfrie completamente.

GELATINA ROSADA DE MAÇÃ

2 pacotes de gelatina sabor morango ou framboesa / 1 maçã ácida picada / 1 lata de creme de leite / 2 colheres (sopa) de açúcar. **Modo de fazer:** Dissolva 1 pacote de gelatina em 1 xícara (chá) de água fervente. Junte 1 xícara (chá) de água fria e a maçã e misture. Despeje numa forma refratária retangular pequena, molhada, e leve a geladeira para endurecer. Dissolva o outro pacote em 1 xícara (chá) de água fervente. Bata muito bem no liquidificador com creme de leite e o açúcar. Despeje este creme sobre a gelatina endurecida e retorne à geladeira por pelo menos 4 horas. Querendo, despeje inicialmente a gelatina com creme na vasilha e, por cima a gelatina com maçã.

BOLACHA DE POLVILHO DOCE (SIRLENE)

4 ovos / 3 xícaras de açúcar / 1/2 kilo de polvilho doce / 1 colher (sopa) de salamoniaco / 2 colheres de royal (sopa) / 1 xícara de margarina / 1 xícara de leite / 3 xícaras de trigo. **Modo de fazer:** Bater os ovos com o açúcar e a margarina. Depois coloque o royal e o salamoniaco e misture bem. Depois coloque o trigo e misture. Depois vai colocando o polvilho e amasse um pouco, não deixe a massa muito dura. Depois faça os rolinhos com as mãos e vá cortando as bolachinhas e firmando o garfo em cima para decorar. Colocar em forma untada, assar bem pouco. Não pode deixar dourar. Olhar em baixo para ver se está bom.

BOLO FOFURA DE FUBÁ (ERONI)

1/2 xícara de maizena / 2 colheres de trigo / 2 xícaras de açúcar / 1 colher de fermento royal / 4 ovos / 4 xícaras de leite / 1 xícara de fubá 1 e 1/2 xícara de coco ralado / 2 colheres de margarina / 1 pacote (50 gr) de queijo ralado. **Modo de fazer:** Bater tudo no liquidificador, colocar em forma untada e poe para assar.

PRETO D'ALMA BRANCA (ELIANDRA)

Meio copo de leite / 3 colheres de margarina / 3 colheres de nescau / 3 colheres açúcar (ou 1 lata de leite condensado). Ferve (+ ou -) 1 hora. Depois moer bolachas maizena, mistura tudo e coloca no congelador.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

COBERTURA PARA TORTA DE MORANGO

1 copo de água / 1 colher bem cheia de araruta / 1 pacotinho de gelatina de morango / 2 colheres de açúcar. **Modo de fazer:** Ferve a água e depois coloca o resto, mexendo sempre, até engrossar um pouco (fica tipo uma geléia) . Serve para espelhar ou vitrificar as frutas.

MANJAR (LEITE MOÇA)

Manjar: / 1 lata de leite moça / 2 medidas e meia da lata de leite / 1 xícara (chá) de coconut em pó / 4 colheres das de sopa de maisena. **Modo de preparo:** Misture bem o leite moça, o leite o coconut e a maisena. Leve ao fogo mexendo sempre, até obter um creme grosso. Retire do fogo, despeje em uma forma de furo central (19 cm) de diâmetro ,molhada, e leve a geladeira por cerca de 4 horas.. **Calda de Ameixa** 1 xícara e meia de chá de açúcar / 150 gramas de ameixa pretas./ 1 pedaço de canela./ 2 cravos da índia./ 2 ½ xícara de água . **Modo preparo** Leve ao fogo após levantar fervura, cozinhe por mais ou menos 10 minutos. Sirva frio com o manjar.

GELATINA COLORIDA (TIA NENA)

Fazer gelatinas de cores variadas. Colocar em recipientes para gelar. Depois de gelada, cortar em cubinhos, todas as gelatinas. **Creme para misturar** com as gelatinas 1 pacote de folhas de gelatina incolor (6 folhas) . / 1 vidro de leite de coco / 1 lata de leite moça. Dilui a gelatina incolor com 5 colheres de água fria + 1 xícara de água fervendo para derreter. Põe o leite condensado e o leite de coco. Mexe bem e mistura com os cubinhos de gelatinas.

SOBREMESA BOLO GELADO (ELIANE)

Massa: 4 ovos (claras em neve) / 1 xícara de açúcar / 2 xícaras de trigo / 1 xícara de suco de laranja / 2 colheres de fermento royal. Depois de assado coloca sobre o bolo ainda quente, 1 garrafa pequena de leite de coco / a mesma medida de leite com 2 colheres de açúcar. Umidece o bolo e deixa esfriar. Depois de frio bate duas claras em neve com 3 colheres de açúcar e 1 lata de creme de leite, coloca sobre o bolo e põe para gelar.

TORTA GELADA DE CERRAGEM (ELIANE)

Creme: 1 lata de leite condensado./ 1 lata de creme de leite / 1 litro de leite / 3 gemas / 3 colheres bem cheias e maisena. Coloca no fogo para ferver, mexendo sem parar até engrossar, como um pudim. Põe no pirex para esfriar. **Suspiro** ; Bate 3 claras em neve com 2 colheres de açúcar, põe 1 xícara de aç~úcar para derreter, coloca sobre as claras em neve sem parar de bater até formar um suspiro, põe em cima do creme. **Cobertura:** Numa frigideira coloca 1 colher de margarina, 1 pacote de sococo de 100 gramas, 2 colheres de açúcar, coloca no fogo, mexendo sempre, até dourar, ficar igual coco queimado. Não deixar tostar muito. Coloca em cima dos suspiros e põe para gelar.

PAVÊ GALAK (CRISTINA)

1 lata de leite moça / 3 vezes a mesma medida (da lata) de leite / ½ xícara de maisena / 2 tabletes de chocolate Galak / 1 lata de creme de leite / 2 pacotes de biscoitos champagne. **Modo de preparo:** leite moça, 2 latas de leite, a maisena e leve ao fogo para engrossar.Desligue...acrescente 1 tablete de chocolate, mexa bem até derreter e incorporar ao creme. Acrescente 1 lata de creme de leite. Coloque 1 camada de bolacha, umidecida em leite, metade do creme, outra camada de bolacha, terminando com uma camada de creme. Cubra com chocolate ralado, leve a geladeira por 3 horas.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

COBERTURA FONDANT DE ROLO

Ingredientes : / 1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor / 1/4 de xícara de água / 1 colher de sopa de glicerina líquida / 1/2 xícara de glucose / 2 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada. Essência de baunilha a gosto Aproximadamente 900 g de açúcar de confeitiro (peneirado) **Modo de preparar :** Coloque em banho-maria: gelatina, água, glicerina, essência, glucose e gordura vegetal; deixe derreter bem. Retire do fogo e junte o açúcar de confeitiro peneirado, sovando bem até o ponto de não grudar nas mãos. Abra essa massa (Fondant) em uma mesa polvilhada com açúcar, usando um rolo para isso. Cubra o bolo. (pode ser usado um pouco de corante para obter um tom pastel).

COBERTURA LAKA

Ingredientes: 10 colheres (sopa) de leite ninho / 5 colheres (sopa) de açúcar / 1 pote de manteiga (sem sal) / 1 lata de creme de leite gelado / Meia lata de leite condensado / 1 gema coada / gotas de baunilha **Modo De Preparo:** Pique a manteiga e coloque todos os ingredientes na batedeira, bata por 15 minutos em potência alta, coloque na geladeira por duas horas, depois é só cobrir o bolo.

COBERTURA LENCINHO DE AÇÚCAR - RENDADO SOBRE TULE.

Coloque esse modelo sobre o isopor. Deposite sobre ele uma folha de papel celofane. Por cima, coloque um pedaço de tule e com o bico perlê fino com glacê real ou dourado-prateado, contorne todo o desenho. Em seguida pegue o tule pelo meio e coloque sobre uma superfície lisa (inox, papel manteiga, papel alumínio) até secar.

COBERTURA PASTA AMERICANA

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de gelatina incolor sem sabor / 3 colheres (sopa) de água em temperatura ambiente / 1 colher (sopa) de glucose / 1 colher (sopa) de gordura hidrogenada / 500 g de açúcar de confeitiro impalpável / 1 colher (sopa) de essência de sua preferência (opcional). Corante em gel (opcional). **Preparo:** Coloque a água em uma vasilha, e vá pondo a gelatina aos poucos como se fosse uma chavinha. Deixe hidratar por dois minutos. Coloque a gordura, a glucose e a gelatina hidratada em uma panela e leve ao banho-maria, sem deixar ferver até que se dissolva tudo. Peneire o açúcar, ponha em uma bancada e acrescente a mistura e sove muito bem. Se ficar mole demais acrescente mais um pouco de açúcar peneirado. Depois de sovada, acrescente a essência de sua preferência. Se colorir use corante em gel. Guarde em saco plástico em geladeira por 30 dias. Para usar retire com antecedência da geladeira, sove-a com 2 colheres (sopa) de água morna ou deixe em temperatura ambiente até que ela volte ao normal

COBERTURA TRUFADA

Ingredientes: 1 lata de creme de leite./ 500 gramas de chocolate ao leite./ 1 lata de leite condensado **Modo De Preparo:** derreta o chocolate no creme de leite(banho-maria) em seguida bata junto com o leite condensado cozido na batedeira. Coloque na geladeira até ficar consistente

COBERTURA GANACHE - CHOCOLATE E CREME DE LEITE.

Ingredientes: 1 lata de creme de leite / 2 tabletes grandes de chocolate meio amargo. **Modo De Preparo:** Aqueça 1 lata de creme de leite em banho-maria junte 2 tabletes grandes de chocolate meio amargo picado mexer até dissolver. Misture e pronto. Serve também como recheio.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

RECHEIO PARA BOLO - BABA DE MOÇA DE MARACUJÁ.

Ingredientes: 12 gemas peneiradas / 1 e ½ xícara de açúcar refinado / 1/2 xícara de farinha de trigo / 1 xícara de suco de maracujá concentrado / 200 ml de leite de coco / 1 xícara de glucose líquida / 1 colher (sopa) de essência de maracujá. **Preparo:** Coloque em uma panela o açúcar, o leite de coco e a glucose. Deixe ferver por 05 minutos e retire fogo. Adicione as gemas peneiradas junto com o suco de maracujá e a farinha de trigo. Misture bem e volte ao fogo. Mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.

Dica: este recheio pode ser congelado por 6 meses ou refrigerado por 8 dias.

RECHEIO PARA BOLO - BABA DE MOÇA

Ingredientes: 2 xícaras de açúcar / 1 ½ xícara de água / 7 gemas / 1 xícara de leite de coco / **Modo de preparar:** Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto de fio. Retire do fogo e espere esfriar. Passe as gemas por uma peneira fina e misture o leite de coco ou bata tudo no liquidificador por alguns segundos. Misture à calda fria. Leve ao fogo e mexa sem parar até a mistura ter engrossado bem. Espere esfriar para utilizar

RECHEIO PARA BOLO - BÁSICO

Ingredientes: 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite / 2 latas de leite comum / 2 colheres (sopa) de maisena. **Modo de Preparo:** Misture tudo, leve ao fogo, e mexa até engrossar. Deixe esfriar, recheie e cubra o bolo. Salpique coco ralado. Sirva gelado.

RECHEIO PARA BOLO - CALDA BÁSICA PARA REGAR BOLOS

Ingredientes: 1 litro de água / 500 g de açúcar / 1/2 laranja com casca / 1 maçã / 1 cravo / 1 ramo de canela / 1/4 de xícara de chá de rum **Preparo:** Coloque todos os ingredientes, exceto o rum em uma panela e deixe ferver por 5 minutos. Coe e deixe esfriar. Acrescente o rum, misture e use.

RECHEIO PARA BOLO - CREME DE BAUNILHA

Ingredientes: 1/2 litro de leite / 150g de açúcar / 4 colheres sopa de farinha / de trigo / 50g de manteiga / 3 gemas / 1 colher de sopa de baunilha / 1 lata de creme de leite. **Modo de preparo:** Leve ao fogo todos os ingredientes, menos a baunilha e o creme de leite, mexendo até engrossar. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e a baunilha.

RECHEIO PARA BOLO - CREME DE CARAMELO

É um creme excelente para acompanhar bananas assadas ou como recheio para bolos e sonhos

Ingredientes: 1 xícara de açúcar / ½ xícara de água / ½ litro de leite / 3 colheres de maisena. **Modo de preparar:** Leve o açúcar ao fogo brando sem mexer até ficar em ponto de "açúcar queimado". Colocar a água e deixar dissolver o caramelo, ainda sem mexer. Acrescentar o leite e deixar levantar fervura. Engrossar com a maizena dissolvida em um pouco de água fria. Deixar ferver por alguns minutos. Usar quente ou frio

RECHEIO PARA BOLO - CREME DE CHOCOLATE

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de margarina / 2 colheres (sopa) de açúcar / 1 colher (café) de essência de amêndoa / 1 tablete de chocolate meio amargo 1 lata de creme de leite gelado e sem soro. **Modo de Preparo:** Derreta o chocolate em banho-maria e vá acrescentando os outros ingredientes. Ideal para rechear e cobrir bolos.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

RECHEIO PARA BOLO - CREME DE LARANJA

Ingredientes: 3 copos de suco de laranja./1 xícara de açúcar./3 colheres bem cheias de maisena./½ copo de água. **Para variar:**Substitua o suco de laranja por suco de uva preparado da seguinte maneira: ferva uvas pretas com pouca água por 5 minutos. Passe por uma peneira e use. **Modo de fazer:** Leve o suco de laranja com o açúcar ao fogo até ferver. Misture a maizena com a água até dissolver bem. Vá despejando a maizena dissolvida no suco de laranja fervendo, sem parar de mexer até engrossar. Deixe ferver por 5 minutos. Despeje em forma molhada, espere esfriar e leve ao refrigerador por 3 a 4 horas. Desenforme e sirva. É um creme excelente para acompanhar bananas assadas ou como recheio para bolos e sonhos

RECHEIO PARA BOLO - DE AMENDOIM

Ingredientes:2 xícaras (chá) de amendoim torrado e moído / 2 xícaras (café) de leite / 1 xícara (chá) de açúcar / 1 colher (sopa) de baunilha / 1 colher (sopa) de margarina. **Modo de Preparo:** Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo. Mexa até engrossar. Espere esfriar e utilize.

RECHEIO PARA BOLO - DE BAUNILHA

Ingredientes:1 pacote de pudim sabor baunilha / 1 lata de creme de leite / 1 lata de leite condensado. **Preparo:** Prepare o pudim, conforme as instruções da embalagem, mexa por 10 minutos. Cubra a vasilha com filme plástico, deixe esfriar. Misture o creme de leite e o leite condensado.

RECHEIO PARA BOLO - DE LARANJA

Ingredientes:500 ml de leite / 1 lata de leite condensado / 3 gemas / 1 lata de creme de leite / 1 colher (sopa) de essência de laranja / 3 colheres (sopa) de polvilho doce / 1 lata de salada de frutas. **Modo de Preparo:** Em uma panela, misture o leite comum, o leite condensado, as gemas, o creme de leite, a essência e o polvilho doce. Leve ao fogo e mexa até engrossar. Retire do fogo, junte a salada de frutas e recheie o bolo.

RECHEIO PARA BOLO - DE LIMÃO

Ingredientes:1 lata de leite condensado / 50 g de coco ralado / caldo de 1 limão / 1 colher (sopa) de essência de limão. Misture tudo e recheie o bolo.

RECHEIO PARA BOLO - DE CEREJA

Ingredientes - 2 latas de leite condensado / 150 gramas de cerejas ao maraschino / 1 colher de sopa de manteiga. **Modo de preparar** :Bata a cereja no liquidificador. Após, misture os demais ingredientes e leve ao fogo mexendo até formar um creme. Use o creme após esfriar.

RECHEIO PARA BOLO - DE COCO

Ingredientes:1 lata de leite condensado / 1 vidro de leite de coco / 2 gemas / 1 colher (sopa) de margarina. **Modo de Preparo:** Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até engrossar. Utilize.

RECHEIO PARA BOLO - DE DAMASCO

Creme de damasco da Torta Marta Rocha: Deixar de molho 300 g de damasco em 500 ml de água e 3 colheres de (sopa) de açúcar por 1 hora. Levar ao fogo até amolecer bem, retirar do fogo e levar ao liquidificador, deixar bater bem e voltar ao fogo até ferver. Reservar até esfriar.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

RECHEIO PARA BOLO - DE LARANJA

Ingredientes: 2 1/2 xícaras de suco de laranja (coado na hora de fazer o recheio) / 4 colheres (sopa) cheias de açúcar / 2 1/2 colheres (sopa) de amido de milho / 1 colher (sopa) de raspas de limão.
Preparo: Misture tudo, cozinhe bem. Deixe esfriar para rechear o bolo.

RECHEIO PARA BOLO - DE LEITE COND. E CREME DE LEITE

Ingredientes: 2 latas de leite condensado / 2 latas de creme de leite / 3 gemas **Modo de preparo:** leve tudo ao fogo até engrossar. Deixe esfriar e utilize.

RECHEIO PARA BOLO - OVOS MOLES

Leve ao fogo, 1/2 litro de água e 1/2 kg de açúcar, deixe ficar uma calda branda, retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Adicione 1 colher de chá de baunilha e as gemas e leve novamente ao fogo mexendo sempre até engrossar, não deixe ferver senão talha.

RECHEIO PARA BOLO - DIFERENTE

Ingredientes: 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite sem soro / 300g de cerejas picadas / 1 colher de sopa de manteiga sem sal. **Modo de preparo:** Em uma panela coloque o leite condensado e a manteiga, leve ao fogo por 10 minutos. Retire do fogo, junte o creme de leite e as cerejas picadas e misture bem. Recheie o bolo.

RECHEIO E COBERTURA - CREME BRANCO

Ingredientes: 02 gemas / 01 colher de margarina ou manteiga / 03 colheres de açúcar / 1/2 lata de leite condensado / 1/2 lata de creme de leite sem soro / 01 xícara de leite em pó. **Modo de preparo:** Bater na batedeira até ficar um creme e depois juntar o leite condensado e o creme de leite sem soro. Bater novamente apenas para misturar os ingredientes acrescentados e colocar o leite em pó; mexer agora com uma colher e colocar um pouco na geladeira e depois rechear e cobrir o bolo.
Observação: após colocar o recheio pode-se espalhar bombom picado sobre ele.

RECHEIO E COBERTURA DE CHOCOLATE

Ingredientes: 2 latas de creme de leite / 100g de manteiga sem sal / 500g de chocolate 1/2 amargo cortado em pedaços pequenos ou ralado / 3 colheres (sopa) de açúcar. **Modo De Preparo:** Derreta em banho-maria o chocolate, tire do fogo. Bata a manteiga até ficar um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente o chocolate, o creme de leite e por fim o açúcar.

RECHEIO PARA BOLO - ROLLED FONDANT

Uso: Forrar e decorar bolos. **Ingredientes:** 1 colher (sopa) de gelatina em pó incolor sem sabor / 4 colheres (sopa) de água fria / 2 colheres (sopa) de xarope de glucose de milho / 1 colher (sopa) de glicerina líquida / 2 colheres (sopa) de glicerina líquida / 2 colheres (sopa) de gordura vegetal hidrogenada / Aproximadamente 1 kg de açúcar impalpável / 1 colher (chá) de C.M.C. (Caboximetil) Celulose Sódica, estabilizante que aumentam a viscosidade, a elasticidade, melhorando a textura e deixando a aparência mais homogênea). **Preparo:** Coloque a água dentro de uma panela com teflon ou refratário Marinex e pulverize com a gelatina em pó. Acrescente a glucose, a glicerina líquida e a gordura vegetal. Leve ao fogo baixo em banho-maria até amornar. Retire do fogo. Em uma bacia, peneire 500g de açúcar impalpável e acrescente essa mistura. Envolve com uma colher e vá acrescentando mais açúcar impalpável, aos poucos. Quando não for mais possível mexer com uma colher, comece a trabalhar com as mãos e continue colocando o açúcar aos poucos até que a massa solte das mãos. Quando for utiliza-la, misture o C.M.C. **Dicas:** Coloque o corante vegetal de sua preferência se quiser tingir o rolled fondant. Para variar o sabor acrescente essência a gosto. Assim

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

que a massa soltar das mãos, pare de colocar açúcar impalpável. Para guardar o rolled fondant na geladeira por alguns dias, coloque-o em saco plástico sem ar. O rolled fondant pode ser congelado acondicionado em saio plástico sem ar. Para descongelar coloque no forno microondas por 1 minuto em potência alta. Caso não descongele por completo, deixe mais 1 minuto. Pulverize açúcar impalpável na mesa quando for abrir a massa.

COBERTURA GLACÊ COM EMUSTAB.

Ingredientes: 200 g de margarina sem sal / 1 lata de leite condensado gelado / 1/2 colher (sopa) de emulsificante para sorvete (EMUSTAB) / 1 lata de creme de leite sem soro gelado / 12 colheres (sopa) de leite em pó. **Preparo:** Bata na batedeira o leite condensado e a margarina. Junte o emulsificante, o creme de leite e vá colocando aos poucos o leite em pó e bata até ficar um creme homogêneo.

COBERTURA GLACÊ DOURADO OU PRATEADO

Uso: Contornos, pinturas e escritas. **Ingredientes:** 3 colheres (sopa) de açúcar do confeitiro Dolce / 1 colher (sopa) de pó para decoração dourado ou prateado / Aguardente (pinga). **Preparo:** Coloque o açúcar do confeitiro e pó para decoração numa vasilha pequena e misture bem. Acrescente a aguardente aos poucos e misture com uma colher até engrossar. Para saber se está no ponto, faça bolinhas na lateral da vasilha utilizando a própria colher. Se a mistura não escorrer, está no ponto.

Dica: Esse glacê só pode ser usado no saco de confeitar com os bicos 1 e 2

COBERTURA GLACÊ REAL

Ingredientes: 1 clara de ovo / 1 colher (sopa) de suco de limão coado / 1/2 colher (café) de ácido cítrico / 250 g de açúcar de confeitiro impalpável. **Preparo:** Peneire o açúcar, misture os demais ingredientes, bata na batedeira até que fique firme. Se ficar mole acrescente mais açúcar e se ficar duro acrescente mais clara aos poucos. Quando terminar de bater cubra com pano úmido. Toda vez que for usar bata novamente.

RECHEIO PARA BOLO - MARAVILHA

Base para Recheios variados e deliciosos. **Ingredientes:** 1 lata de leite condensado / 1 1/2 medida da lata de leite. / 1 colher (sopa) de margarina / 3 colheres (sopa) de amido de milho (maizena). / 3 gemas peneiradas / 1 colher (chá) de essência de baunilha / 1 colher (sopa) de essência sabor do recheio. **Preparo:** Misture tudo, cozinhe em fogo baixo até engrossar. Deixe esfriar e acrescente uma das variações a gosto. **Variações:** Nozes c/ cerejas, Ameixa, Figo, Doce de abacaxi, Castanha de caju, Castanha do Pará, Pistache, Nozes, Cerejas, Chocolate ralado, Bombom sonho de valsa, Passas, Passas ao rum, 100g de coco ralado seco (este é o único que precisa cozinhar com o creme)

RECHEIO PARA BOLO - MORENINHO

Ingredientes: 1 lata de leite condensado cozido / 2 colheres de chocolate em pó / 1 lata de creme de leite s/ soro. **Preparo:** Bata o leite condensado cozido e frio com o chocolate e o creme de leite. Leve para gelar antes de rechear. Se desejar acrescente 01 colher de chá de essência de rum, nozes picadas, ameixas ou cerejas.

SUCO DE COUVE, BETERRABA OU REPOLHO COM LIMÃO

Ingredientes: 3 folhas de couve-manteiga, ou de repolho, ou uma beterraba de tamanho médio. / 1 limão grande, com bastante sumo / Um litro e meio de água filtrada / Três colheres (sopa) de açúcar (se preferir, cerca de 8 a 11 gotas de adoçante). **Modo de fazer:** Lave muito bem as folhas de couve ou repolho, ou a cabeça de beterraba. Bata no liquidificador com meio litro de água. Coe e reserve.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

Corte o limão de comprido, em 4 partes. Retire o miolo central (parte branca), para não ficar amargo. Bata também no liquidificador com meio litro de água. Coe. Misture os sucos e acrescente o açúcar (ou adoçante) e o restante. Acrescente pedras de gelo e mexa.

SUCO DE COUVE, COM LIMÃO

Ingredientes: 3 limões com casca bem lavados, 2 folhas de couve bem lavadas, 1 litro de água, Açúcar e gelo a gosto, **Modo de fazer:** Bata todos os ingredientes no liquidificador. Passe por uma peneira. Sirva gelado. **Sugestão:** o limão pode ser substituído por caju, abacaxi ou laranja.

BEBIDA CERVEJA CASEIRA

Ingredientes: ½ pacote de lúpulo / 20 litros de água / açúcar em caramelo / 1 col de sopa de fermento granulado / 1 clara em neve / 1 kilo de açúcar mascavo ou mais. **Modo de Preparo:** Ferver o lúpulo em água, coar e misturar tudo, por último por o fermento e a clara. Deixar 3 dias e engarrafar se desejar, se não, guardar em litros na geladeira. Obs.- Antes de engarrafar, tirar a espuma cada dia. Quando a cerveja for feita para guardar, não pode ser mais de 15 dias porque começa a fermentar. É um verdadeiro fortificante.

SALAMINHO DE CHOCOLATE

Ingredientes: 01 lata de Leite Moça / 03 colheres (sopa) de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé / 01 colher (sopa) de manteiga / 02 gemas / 01 pacote de Biscoito Maizena São Luiz Nestlé / Manteiga para untar a forma. **Modo de Fazer:** Leve ao fogo baixo o Leite Moça com o Chocolate, a manteiga e as gemas, mexendo sempre até formar um creme. Retire do fogo, junte os Biscoitos ligeiramente picado e misture bem. Unte com manteiga um pedaço de papel-de-alumínio e despeje a mistura. Enrole dando formato alongado, feche as pontas e leve à geladeira por cerca de 03 horas. Corte em fatias e sirva sem retirar o papel.

SOBREMESA BAVAROISE CELESTIAL DE CHOCOLATE

Ingredientes: 1/2 litro(s) de leite / 1 1/2 xícara(s) (chá) de açúcar União / 150 gramas de chocolate em pó / 5 unidade(s) de gema de ovo / 1 envelope(s) de gelatina incolor sem sabor / 3 colher(es) (sopa) de água fria(s) / 1/2 xícara(s) (chá) de água fervente / 6 unidade(s) de clara de ovo em neve / 1 lata(s) de creme de leite. **Modo de Preparo:** Observação: Reserve 5 colheres (sopa) do açúcar. Bater os quatro primeiros ingredientes no liquidificador. Colocar as colheres de água fria na gelatina, mexer e depois dissolvê-la muito bem, na água fervente, fora do fogo. Acrescentar a gelatina dissolvida ao creme do liquidificador e tornar a bater. Reservar. Bater as claras em neve e juntar as 5 colheres (sopa) de açúcar, sempre batendo. Acrescentar à essa mistura o creme de leite, mexendo com uma colher, delicadamente. Incorporar ao creme de chocolate (que estava no liquidificador) à mistura das claras em neve e creme de leite. Colocar em fôrma untada com um pouco de óleo. Levar à geladeira para gelar. Desenformar no dia seguinte ou após 8 horas. Se quiser sofisticar, enfeitar com fios de ovos e cerejas.

MANJAR BRANCO

Ingredientes: 1 litro de leite / 8 colheres de sopa de açúcar / 1 vidro de leite de coco / 7 colheres de amido de milho. **Modo de fazer:** Leve ao fogo, em uma panela de tamanho adequado, o leite, o amido de milho, o açúcar e o leite de coco, bem misturados. Mexa sem parar, até que o creme engrosse, formando um mingau grosso. Despeje o creme em uma forma, dessas que tem uma parte elevada, no centro, úmida. Deixe esfriar. Leve à geladeira, após cobrir com plástico filme. **Calda:** 150 a 200 gramas de ameixa preta / 6 colheres de sopa de açúcar. Enquanto seu manjar engrossa na geladeira, prepare a calda: leve ao fogo as ameixas, o açúcar e 1 ½ xícara de chá de água. Deixe

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

ferver até que engrosse o líquido, tomando um "jeitão" de calda (ponto de calda). Na hora de servir, vire o pudim em uma travessa e cubra com a calda, dispondo as ameixas ao lado e sobre o manjar.

Dicas: Se não quiser fazer a calda, adquira 1 lata de ameixas em calda. Se quiser variar, use outra fruta em lata: abacaxi e pêsego, por exemplo, ficam ótimos, pois seu sabor combina com o do coco. Outra variação de calda: leve ao fogo 1 xícara de chá de vinho tinto, 2 colheres de sopa de açúcar e 100 de uvas passas sem sementes. Deixe cozinhar por alguns minutos, até que as passas fiquem macias. Se quiser, engrosse com uma colher de chá de amido de milho dissolvido em um pouco de água. Também pode usar calda de morango: leve meio quilo de morangos ao fogo, sem acrescentar mais nada e deixe cozinhar até que a fruta solte seu líquido e cozinhe, mas sem desmanchar. Acrescente açúcar a gosto e deixe no fogo por mais alguns minutos. Uma boa forma de variar é usar calda de maracujá: polpa de 2 maracujás, e açúcar levado ao fogo. Usa-se em menor quantidade, pois é bastante ácido.

PAVÊ DE AMENDOIM

Ingredientes: 250 gramas de manteiga sem sal / 350 gramas de biscoitos "Maria" ou "Maisena" / 250 gramas de açúcar / 6 gemas / 250 gramas de amendoim torrado e moído / 1 copo de leite misturado com 1 cálice de licor de cacau. **Preparo:** Bata a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme esbranquiçado. Adicione o creme de leite e o amendoim, misturando bem. Leve à geladeira para que endureça. **Montagem:** Espalhe no fundo de uma fôrma refratária uma camada do creme. Cubra com os biscoitos e regue com um pouco da mistura de leite e um licor forte, rum ou conhaque. Continue repetindo o processo - camadas de creme, bolachas e leite e mistura líquida. Alcançando o topo, cubra finalmente com creme e pulverize com o amendoim restante. Decore com cerejas vermelhas ou verdes. Mantenha na geladeira antes e após servir.

PAVÊ DE MAÇÃ COM GOIABADA

Ingredientes: 1 pacote de biscoito champanhe / 2 maçãs / 1 xícara de vermute / 1/2 xícara de água / 1 xícara de açúcar / 1/2 lata de goiabada / 1 lata de / creme de leite(sem o soro) / 2 colheres de sopa de margarina. Corte as maçãs bem finas e ponha numa panela com o vermute, a água e o açúcar. Leve ao fogo e deixe ferver durante 10 minutos. Escorra a maçã da calda. Molhe o biscoito champanhe nesta calda e arrume num pirex. Sobre estes biscoitos, espalhe o creme de goiaba e, em seguida, as maçãs. Enfeite a gosto. **Creme de goiaba** Bata a goiabada com um garfo e misture o creme de leite e a margarina.

PAVÊ DELICIOSO DE BOMBOM

Este pavê é feito de 4 camadas. Preste bastante atenção aos ingredientes pois eles podem se repetir ao longo da receita. **Primeira Camada:** 1 colher de sopa de açúcar / 1 lata de leite moça / A mesma medida de leite de vaca / 3 gemas / 1 colher de sopa de maisena. Levar ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Despeje esse mingau em um pirex de vidro untado com manteiga. **Segunda Camada:** 500g de bombons tipo "sonho de valsa" ou "serenata do amor" picados (não muito fino) 300g de ameixas pretas picadas (não pode ser em calda, pois vai aumentar o sabor doce) Espalhe a metade dos bombons e por cima coloque as ameixas. Finalize com o bombom. **Terceira Camada:** 2 colheres de sopa de açúcar / 10 colheres de sopa de nescau ou cacau em pó 1 copo de leite / 1 colher de sopa de maisena. Levar ao fogo mexendo até engrossar. Reserve 1/2 xícara deste "creme" para decorar. Com o restante, cubra os bombons e as ameixas. **Quarta Camada:** 6 colheres de sopa de açúcar / 3 claras em neve 1 lata de creme de leite gelado sem o soro. Prepare um suspiro bem firme com as claras e o açúcar (cerca de 5 min na batedeira). Misture o creme de leite gelado e sem o soro, levemente, com uma colher. Cubra o pavê e enfeite com os bombons inteiros (você pode colocar ainda bombons brancos, se desejar) e a calda de chocolate (terceira camada), jogando-a (com a ajuda

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

de uma colher de pau) por cima do doce, formando "fios" de chocolate. Para obter ponto de sorvete, leve o pavê ao freezer ou ao congelador por uma noite, coberto com papel laminado

PAVÊ GALAK (CRISTINA)

Ingredientes: 1 lata de leite moça / 3 vezes a mesma medida (da lata) de leite / ½ xícara de maisena / 1 tablete de chocolate Galak 250 GR / 1 lata de creme de leite / 2 pacotes de biscoitos champagne.

Modo de preparo: leite moça, 2 latas de leite (a outra deixa p/molhar a bolacha), a maisena e leve ao fogo para engrossar.Desligue...acrescente 1 tablete de chocolate, mexa bem até derreter e incorporar ao creme. Acrescente 1 lata de creme de leite. Coloque 1 camada de bolacha, umidecida em leite, metade do creme, outra camada de bolacha, terminando com uma camada de creme. Cubra com chocolate ralado, leve a geladeira por 3 horas.

TORTA GELADA MOUSSE DE DAMASCO

Ingredientes Massa 1 pacote de biscoito doce./Raspas de um limão / 3 colheres (sopa) de amêndoas moídas / 120 gramas de margarina. **Recheio:** 1 lata de leite condensado / 1 lata de creme de leite sem soro / 200 gramas de damasco / 1 xícara (chá) de água / 1 colher (sobremesa) de emustab / 4 colheres (sopa) de água / 1 envelope de gelatina sem sabor / Chantilly e damascos para decorar. **Modo De Fazer:** Na vasilha da batedeira, coloque o leite condensado, o creme de leite sem o soro, o creme de damascos e a gelatina (hidratada com a água e dissolvida em banho maria). Bata até se agregarem todos os ingredientes. Junte o emustab e bata por mais 5 a 10 minutos. Coloque em um recipiente e leve para a geladeira até endurecer. **Massa:** Em um recipiente, coloque as bolachas trituradas, as amêndoas moídas, a manteiga e as raspas de limão. Misture com as mãos até se agregarem. Espalhe a mistura em uma assadeira redonda, de fundo falso (nº 24). Utilize o recheio. Decore com chantilly e damascos. **Creme De Damascos** Deixe os damascos de molho de um dia para o outro em uma xícara (chá) de água. A seguir, bata no liquidificador

SOBREMESA TORTA SÍRIA

Ingredientes: Primeira massa:200gr de nozes moídas / 12 colheres (sopa) de farinha de rosca / 12 colheres (sopa) de açúcar / 10 colheres(sopa) de manteiga ou margarina / 8 ovos / 1 colher (chá) de fermento em pó. **Modo de Preparo:** Bater as gemas com o açúcar e a manteiga até obter uma massa cremosa e fofo, retyre da batedeira e acrescente o restante dos ingredientes e por último as claras em neve misturando-as levemente com um garfo. Assar em 2 formas forradas com papel manteiga e untadas na temperatura de 175 graus (+ -). **Segunda massa:** 1 coco grande ralado com casca / 1/2 kg de açúcar / 12 claras em neve. **Modo de Preparo:** Torra-se o coco com o açúcar até ficar dourado, Deixe esfriar. Misture as claras e asse em 2 formas. **Recheio de damasco:** 250gr de damascos cozidos com uma xícara de água / 100gr de açúcar.Levar ao fogo até soltar da panela e depois liquidificar. Fazer a mesma coisa com a ameixa preta. **Recheio de ovos moles:** Leve ao fogo, 1/2 litro de água e 1/2 kg de açúcar, deixe ficar uma calde branda, retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Adicione 1 colher de chá de baunilha e as gemas e leve novamente ao fogo mexendo sempre até engrossar, não deixe ferver senão talha. **Montagem:** 1-Massa de nozes / 2-Recheio de ameixas / 3-Massa de côco / 4-Ovos moles / 5-Massa de côco / 6-Recheio de damasco / 7-Massa de nozes / 8-Decorar com chantilly

SUCO ALOA (INTERNET)

Lavar o abacaxi com água e sabão e enxaguar muito bem. Descascar e colocar as cascar numa vasilha funda e cobri-las com água fervida e fria. Cobrir a vasilha e deixar por dois dias. Coar adoçar e servir. Obs.: Pode ser feito também com a casca de maçã.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

SUCO DE BANANA (INTERNET)

Cozinhar seis (06) bananas descascadas em um (01) litro de água. Retirar as bananas e coar o caldo. Juntar ao caldo o sumo de um limão. Acrescentar mais água e adoce à gosto. Servir gelado. Obs.: Este suco é indicado a pessoas com colesterol alto.

SUCO DE CASCA DE ABACAXI (INTERNET)

Lavar bem o abacaxi antes de descascar. Depois de comer o fruto, cortar a casca em pedaços pequenos e colocar no liquidificador. Coar e adoçar. Preparar e servir na hora de tomar.

SUCO DE LIMÃO COM CASCA

Lavar bem o limão. Partir em 4 pedaços e retirar os caroços. Liquidificar e coar. Adoçar e servir em seguida.

COBERTURA DE BOLO NATA (POÇA)

Ingredientes: 1 pote grande de Nata Cancela / 250 gramas de açúcar de confeitiro / 11/2 de EMUSTAB. **Modo de Fazer:** Misturar na batedeira a nata com o açúcar confeitiro e colocar o Emustab. Bater até chegar no ponto de cobertura.

RECHEIO DE BOLO COCADA

Ingredientes: ½ lata de leite condensado / 1 copo de leite / 6 colheres rasas de açúcar / 1 pacote de 100 gramas de sococo. Cozinhando tudo, e deixa esfriar.

RECHEIO DE BOLO CREME CHANTILLY COM MORANGOS

Levar a batedeira 1 litro de nata fresca (creme de mesa) e deixar bater até ficar firme. Desligar e misturar 3 colheres de (sopa) de açúcar. Reservar.

Morangos: Lavar bem os morangos. Escorrer bem a água. Corta-los em pequenos pedaços. Misturar um pouco de leite condensado. Joga-se sobre a massa do bolo, uma camada de nata batida. Coloca em seguida uma camada de morangos.

TORTA DE GOIABADA (REALTA)

Ingredientes: 3 ovos inteiros./ 1 ½ copos (requeijão) de açúcar / ½ copo de óleo / 3 copos de farinha de trigo / 1 colher de (sopa) fermento royal / 1 pitada de sal / baunilha se quiser. **Modo de Fazer:** Mistura os ovos, o açúcar e o óleo e vai colocando o trigo até o ponto, que dependendo o tamanho dos ovos, vai mais um pouco de farinha. Forra a forma com a massa e coloca a goiabada em tiras e decora a vontade.

TORTA DE MAÇÃ (BETE - MÃE DO OLOMIR)

Ingredientes: Massa: 1 colher de açúcar / 1 ovo / 2 ou 3 colheres de margarina / trigo para dar ponto / 1 colher de fermento. Assar só a massa. **Recheio:** ½ lata de leite condensado / 2 gemas / 1 colher de maisena / 2 copos de leite. Misturar bem e colocar no fogo até engrossar. Colocar sobre a massa já assada. Cobrir com rodela finas de maçãs. **Cobertura: Creme de laranja:** 1 copo de suco de laranja./ 1 colher de açúcar / 1 colher de maisena. Mecher em fogo brando até engrossar. Colocar sobre as rodela de maçãs.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA GELADA MARIA MOLE ESPECIAL

Ingredientes: 1 lata de creme de leite / 1 lata de leite condensado / 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 gramas) / 1 xícara de coco fresco ralado. **Modo de Fazer:** Junte à gelatina 5 colheres de água fria e leve ao fogo, em banho maria para derreter. Junte o creme de leite e o leite condensado e bata no liquidificador até obter um creme homogêneo. Coloque em um recipiente refratário quadrado (21 x 21cm) e leve à geladeira por cerca de 3 horas ou até que esteja firme. Corte em cubos, passe pelo coco ralado e sirva a seguir.

BOLO DE MANDIOCA (LUCIANE)

Ingredientes: 3 ovos / 2 xícaras de (chá) açúcar / 125 gramas de margarina / 5 xícaras de mandioca ralado (cru e grosso) 1 vidro de leite de coco / 1 pacote (100 gramas) de coco ralado. **Modo de Fazer:** Bate os ovos e a margarina até ficar um creme, acrescenta o leite de coco, a mandioca, o coco ralado e mexa. Coloque numa assadeira untada e leve ao forno até ficar douradinho por cima (bem clarinha).

RECHEIO E COBERTURA DE CHOCOLATE

Ingredientes: 2 latas de creme de leite / 100 gramas de manteiga sem sal / 500 gramas de chocolate meio amargo cortado em pedaços pequenos ou ralado / 3 colheres de açúcar. **Modo de Preparo:** Derreta em banho maria o chocolate, tire do fogo. Bata a manteiga até ficar um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente o chocolate, o creme de leite e por fim o açúcar.

RECHEIO CREME BÁSICO DE BAUNILHA

Ingredientes: 1 litro de leite / 2 gemas / 3 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de maisena / 1 colher (café) de essência de baunilha. **Modo de Fazer:** Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo numa panela. Mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar, coberto por um papel filme para não criar uma nata por cima. **Obs.:** Este creme pode ser usado sozinho ou enriquecido com as opções: creme de caramelo / creme com doce de leite e castanhas / creme com suco de maracujá / recheio de chocolate.

RECHEIO CREME DE CAMELO

Ingredientes: 1 receita de creme básico de baunilha. $\frac{3}{4}$ xícara de açúcar / $\frac{1}{2}$ copo de água quente. **Modo de Fazer:** Colocar o açúcar numa panela e derreter em fogo brando, mexendo sempre. Quando o açúcar derreter, tirar do fogo e acrescenta meio copo de água quente, com cuidado para não se queimar. Agitar a panela para que a água incorpore no açúcar. Deixar esfriar e na mesma panela misturar e ferver o creme básico de baunilha. Estará pronto para uso. **Crema básico de baunilha:** 1 litro de leite / 2 gemas / 3 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de maisena / 1 colher (café) de essência de baunilha. **Modo de Fazer:** Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo numa panela. Mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar, coberto por um papel filme para não criar uma nata por cima.

RECHEIO CREME COM DOCE DE LEITE E CASTANHAS

Ingredientes: 1 receita de creme básico de baunilha. 6 colheres (sopa) de doce de leite / $\frac{1}{2}$ xícara de castanhas picadas, ou castanhas do Pará cruas, nozes cruas, ou castanha de caju torrada. **Modo de Fazer:** Acrescente o doce de leite no creme básico de baunilha ainda quente e mexa até incorporar bem. Depois de frio misture as castanhas e mexa. **Crema básico de baunilha:** 1 litro de leite / 2 gemas / 3 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de maisena / 1 colher (café) de essência de baunilha. **Modo de Fazer:** Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo numa panela.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

Mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar, coberto por um papel filme para não criar uma nata por cima.

RECHEIO CREME COM SUCO DE MARACUJÁ

Modo de Fazer: 1 receita de creme básico de baunilha. Acrescente ½ xícara de suco concentrado de maracujá, ao creme básico de baunilha e misture bem até obter uma consistência uniforme. **Creme básico de baunilha:** 1 litro de leite / 2 gemas / 3 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de maisena / 1 colher(café) de essência de baunilha. **Modo de Fazer:** Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo numa panela. Mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar, coberto por um papel filme para não criar uma nata por cima.

RECHEIO DE CHOCOLATE

Ingredientes: 1 receita de creme básico de baunilha / 30 gramas de chocolate em p  ou 75 gramas de chocolate meio amargo. **Modo de Fazer:** Misture o chocolate no creme ainda quente e mexa até que o chocolate esteja bem encorpado. **Creme básico de baunilha:** 1 litro de leite / 2 gemas / 3 colheres (sopa) de a ugar / 2 colheres (sopa) de maisena / 1 colher(café) de essência de baunilha. **Modo de Fazer:** Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo numa panela. Mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar, coberto por um papel filme para não criar uma nata por cima.

COCADA (MÃE DO JAIRO-PRAIA)

Ingredientes: 1 pacote (100 gramas)de coco ralado / 1 lata de leite condensado / 2 colheres (sopa) de margarina) 2 ½ xícaras (chá) de a ugar. **Modo de Fazer:** Levar tudo ao fogo numa panela em fogo baixo. Mexer, de preferência com colher de pau, até que comece aparecer o fundo da panela e forme uma bola. Retirar do fogo, dar umas batidas com a colher e espalhar em assadeira, que já deve estar untada com margarina. Deixe amornar e corte em quadradinhos.

TORTA DE LIMÃO (MARCEL)

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo / 3 colheres (sopa) de a ugar / 3 colheres (sopa) de margarina / 1 colher (sopa) de royal / 1 ovo. Misturar todos os ingredientes. Colocar em forma untada e furar a massa com um garfo. Colocar para assar em forno médio por 40 minutos. **Creme de Limão:** 1 lata de leite condensado e 7 colheres de suco de limão (puro). Colocar esse creme sobre a massa já assada. **Cobertura:** 1 lata de creme de leite e 9 colheres de a ugar. Bater na batedeira. Cobrir a torta com esse creme. Colocar papel filme e colocar na geladeira.

BOLO DE BANANA (ANE)

Ingredientes: 5 bananas sem casca / 1 xícara de óleo / 2 xícaras de farinha de rosca / 3 xícaras de a ugar / 3 ovos / 1 colher (sopa) de canela / 1 colher (sopa) de fermento. **Modo de Fazer:** Bater a banana, o óleo e os ovos no liquidificador, põe a farinha de rosca e o a ugar, mistura bem. Colocar a canela e por último o fermento. Untar a forma e salpicar a ugar misturado com canela. Coloca a massa e põe para assar.Depois de assado, salpicar também a mistura de a ugar e canela

SOBREMESA NUVEM DE ABACAXI

Ingredientes: 1 lata de leite condensado / 1 xícara de leite / 3 gemas / 1 colher (sopa) de maisena / 1 abacaxi cortado em cubos / 3 colheres (sopa) de a ugar / 1 xícara de creme de leite. / 200 gramas de tiras de coco ou coco ralado para decorar. **Modo de Fazer:** No liquidificador, bata o leite condensado, o leite as gemas e a maisena. Leve ao fogo moderado, mexendo com uma colher de pau., até ferver e soltar o fundo da panela. Reserve. Em outra panela, cozinhe o abacaxi com a ugar

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

em fogo moderado por 15 minutos ou até que fique transparente. Deslique e junte o creme e o creme de leite. Distribua em taças e decore com as tiras de coco. Leve para gelar por duas horas no mínimo. Rende seis porções.

BOLO - BOMBOCADO (BETE - MÃE DO OLOMIR)

Ingredientes: 3 ovos / 1 colher (sopa) de margarina / 2 xícaras (chá) de leite / 3 xícaras (chá) de açúcar / 5 colheres (sopa) queijo ralado / 1 ¼ xícaras (chá) coco ralado (100 gr) / ½ xícara de farinha de trigo / 1 pitada de sal / 1 colher (sopa) de fermento royal. **Modo de Fazer:** Bata no liquidificador todos os ingredientes, despeje a mistura numa assadeira (28 x 21 cm) untada e polvilhada. Forno moderado +ou- 1 hora. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

MOLHO DE CARAMELO CREMOSO

Para acompanhar mousses como de limão por exemplo. **Ingredientes:** 1 ½ xícara de açúcar refinado / ½ xícara de creme de leite fresco (100 ml). **Modo de Preparo:** Misture numa panela média, o açúcar com 1 xícara (chá) de água (200 ml) e leve ao fogo para ferver em fogo baixo sem mexer até obter uma calda caramelada. Junte em seguida mais ½ xícara de água fervente (100 ml) e deixe cozinhar mais um pouco até ficar uma calda levemente encorpada. Retire do fogo e misture o creme de leite fresco delicadamente. Deixe esfriar antes de servir.

BOMBOM DE UVA (THATY)

Creme: 1 litro de leite / 1 xícara de leite condensado / 3 colheres de maizena / 6 gemas peneiradas. Fazer o creme e depois de pronto, fora do fogo, misturar 1 lata de creme de leite / 1 colher essência de baunilha e 1 colher de essência de rum. **Cobertura:** Cobrir com um creme feito com 2 caixas de creme de leite e 200 gramas de chocolate ao leite. Aquecer em banho maria o creme de leite e colocar o chocolate ralado no creme morno, para derreter o chocolate. Não deixar ferver, só aquece e sempre em banho maria.

BOLO DE CHOCOLATE (JOÃO MARCOS)

Ingredientes: 3 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de açúcar / 1 xícara de nescau / 1 colher (sopa) de royal / 4 ovos / 1 xícara de óleo / 1 xícara de água fervendo. **Modo de Fazer:** Misturar os ingredientes secos. Depois colocar os ovos, o óleo e por último a água fervendo. Rendimento um bolo bem grande e gostoso.

PAVÊ DE MARACUJÁ AO LEITE

Ingredientes: 20 biscoitos champagne / 1 xícara (chá) de leite gelado / 1 colher (sopa) de conhaque / 1 caixinha de leite condensado gelado / 1 caixinha de creme de leite gelado / 1 xícara (chá) de suco de maracujá gelado / ½ xícara (chá) de polpa de maracujá gelada / 2 colheres (sopa) de açúcar de confeito. **Modo de Preparo:** Parta os biscoitos champagne ao meio e reserve. em uma tigela coloque o leite e o conhaque e misture bem. Passe os biscoitos pelo leite e distribua-os uniformemente em 7 taças iguais. Reserve. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá e bata até obter um creme homogêneo e encorpado. Em seguida, despeje o creme sobre os biscoitos e reserve. Em uma tigela pequena coloque a polpa de maracujá, o açúcar e misture bem até dissolver. Despeje a polpa sobre o creme e sirva. Se preferir decore com folhas de hortelã.

PAVE DE SONHO DE VALSA

Ingredientes: **Cobertura:** 3 claras / 6 colheres (sopa) de açúcar / 1 lata de creme de leite gelado sem soro. Bata na batedeira as claras em ponto de neve firme, acrescente o açúcar e bata até obter

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

um suspiro bem firme. Retire e adicione o creme de leite, mexendo delicadamente. Reserve. **Creme:** 1 colher (sopa) de açúcar / 1 lata de leite condensado / 1 lata de leite / 3 gemas peneiradas / 1 colher (sopa) rasa de maisena. Em uma panela coloque todos os ingredientes do creme e leve ao fogo. Cozinhe mexendo sempre até engrossar. Retire e reserve.. **Creme de Chocolate:** 4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó / 1 copo de leite / 1 colher (sopa) rasa de maisena. Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo. Cozinhe mexendo sempre até engrossar. Retire e reserve. **Recheio:** 12 bombons sonho de valsa picados / 200 gramas de ameixas pretas / 1 xícara (chá) de açúcar. Em uma panela coloque as ameixas pretas, adicione água até cobri-las, junte o açúcar e leve ao fogo por 10 minutos. Retire e reserve. Montagem: Coloque uma camada de creme, disponha as ameixas e os bombons e, em seguida, o creme de chocolate. Cubra com o suspiro. Leve a geladeira por no mínimo 2 horas.

BOLO DE BETERRABA (MARCELO)

Ingredientes: 3 ovos / ½ xícara de óleo / 1 beterraba média crua / 2 xícaras de farinha de trigo / 1 xícara de açúcar / 1 colher (sopa) de fermento em pó. **Modo de fazer:** Lave a beterraba, retire as pontas e corte em pedaços pequenos; Bata no liquidificador os ovos, o óleo o açúcar e a beterraba cortada. Em uma vasilha peneire a farinha de trigo e o fermento. Acrescente a mistura liquidificada. Mexa bem. Coloque a massa em forma untada e assa por 30 minutos. **Cobertura:** 2 colheres de sopa de chocolate em pó, 4 colheres de açúcar, ½ colher de margarina e 4 colheres de leite. Misture os ingredientes e leve ao fogo. Deixe ferver por 2 minutos. Espalhe sobre o bolo ainda quente.

TORTA GELADA DE NATAL (CEMA)

Ingredientes: 3 pacotes de suspiro / 750 gramas de nata / 6 colheres de açúcar / ¾ de xícara de leite. **Recheio:** ½ pacote de frutas cristalizadas. / 1 lata pequena de pêssego (sem a calda) / 1 maçã verde / 1 limão (colocar o limão na maçã) / 250 gramas de ameixa preta / 100 gramas de castanhas do Pará / 2 folhas de papel manteiga. Montagem: Forrar uma forma de abrir com o papel manteiga. Colocar uma camada de suspiro de cabeça para baixo. Em cima coloque uma camada de nata batida (metade da receita).. Coloque o recheio, as frutas picadas e misturadas. Colocar o restante da nata sobre o recheio. Por último a outra camada de suspiro de cabeça para baixo. Coloque no congelador no mínimo por 12 horas. Pontos chaves: Colocar o suco de limão na maçã. Ter cuidado na colocação dos suspiros, para que fiquem lado a lado e de cabeça para baixo. Misturar bem as frutas. E cuidar para a nata não sair do ponto. Nata: Coloque na batedeira as 750 gramas de nata. / ¾ xícara de leite bem gelado e 6 colheres de açúcar.

TORTA GELADA DE MORANGO (ANGELITA)

Picar morangos em pedaços pequenos e colocar no pirex. A seguir bater 3 claras em neve, misturar creme de leite e colocar sobre os morangos. Colocar suspiros sobre esse creme. Preparar uma gelatina de morangos só com água quente, não coloca água fria. Colocar a gelatina sobre os suspiros e colocar para gelar.

CUECAS VIRADAS

Ingredientes: 6 ovos / 2 colheres de margarina / 2 xícaras de açúcar / 2 xícaras de leite / 2 colheres de fermento em pó e trigo até dar ponto. Junte todos os ingredientes, amasse com a mão e estique com o rolo. Após esse processo, corte em pedaços pequenos e frite em óleo bem quente. Se preferir salpique esta receita com açúcar.

RECHEIO CREME DE CONFEITEIRO

Ideal para recheio de frutas. Uma camada deste creme e por cima pêssego/ abacaxi em caldas ou salada de frutas, bem picadinho. **Ingredientes:** 1 litro de leite / 10 colheres de açúcar / 3 colheres de

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

trigo / 3 gemas / 1 colher de essência de baunilha. Dissolva todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo até engrossar.

RECHEIO DE NOZES

250 gramas de açúcar / 1 1/1 xícara de água / 250 de nozes sem casca moídas / 6 gemas ligeiramente batidas / 6 claras em neve / 1 xícara de vinho do porto. Fazer uma calda com água e açúcar em ponto de fio médio. Tire do fogo. Deixe esfriar um pouco, junte as nozes, mexendo com uma colher de pau. Adicione as gemas e mexa bem. Junte o vinho e as claras em neve e volte ao fogo brando, mexendo até que comece aparecer o fundo da panela. Deixar esfriar. Está pronto para uso.

PAVE DELICIOSO DE BOMBOM

1ª camada: 1 colher de (sopa) de açúcar / 1 lata de leite condensado / a mesma medida de leite de vaca / 3 gemas / 1 colher de sopa de maisena. Levar ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Despeje esse mingau em um pirex untado com manteiga. **2ª camada:** 500 gramas de bombons tipo sonho de valsa ou serenata de amor picados não muito finos / 300 gramas de ameixas pretas picadas, não pode ser em calda, pois vai aumentar o sabor doce.. Espalhe a metade dos bombons e por cima coloque as ameixas. Finalize com os bombons. **3ª camada:** 2 colheres de açúcar / 10 colheres de nescau / 1 copo de leite / 1 colher de maisena. Levar ao fogo mexendo até engrossar. Reserve 1/2 xícara deste creme para decorar. Com o restante, cubra os bombons e as ameixas. **4ª camada:** 6 colheres de açúcar / 3 claras em neve / 1 lata de creme de leite gelado sem o soro. Prepare um suspiro bem firme com as claras em neve e o açúcar (cerca de 5 minutos na batedeira). Misture o creme de leite gelado levemente, com uma colher. Cubra o pavê com o restante do creme reservado da 3ª camada e enfeite com bombons.

STROGONOFF DE NOZES (ANA MAROCHI)

1ª Parte: 2 pacotes de suspiros pequeno. **2ª Parte:** 3 latas de creme de leite gelado com soro / 250 gramas de nescau / 300 gramas de nozes picadas / 200 gramas de chocolate granulado / 150 gramas de passas embebidas em rum / Bater 3 claras em neve, bem batidas com um pouco de açúcar e um pouco de baunilha. **Modo de fazer:** Arrumar os suspiros no pirex. Reservar um pouco para decorar. Misturar a segunda parte dos ingredientes e misturar às claras em neve, bem devagar. Colocar essa mistura em cima dos suspiros e decorar com os suspiros reservados. **Rendimento:** Um pirex oval grande.

BOLACHA SÍRIA (GHORAIBE)

Ingredientes: 250g de amêndoas, 2 pacotes de manteiga, 1/2 kg de açúcar, 1 kg de farinha de trigo. **Modo de preparo:** Mergulhar as amêndoas em água fervente para soltar a pele, reservar. Misturar com a mão a manteiga e o açúcar, juntar a farinha e amassar para obter massa fina. Fazer pequenos rolos e dar a forma de rosquinha. Colocar em cada rosca 3 amêndoas. Levar ao forno quente até corar. **Rendimento:** 24 unidades.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes: Para o Bolo: 1 xícara (chá) de Chocolate Meio Amargo (AMARO) LACTA bem picado, 3 colheres (sopa) de café solúvel, 1/4 de xícara (chá) de água quente, 2 xícaras (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de manteiga, em temperatura ambiente, 4 ovos, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio, 3/4 de xícara (chá) de leite azedo. **Para o Glacê de chocolate:** 200 g de Chocolate Meio Amargo Lacta partido em pedaços, 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina, 2 colheres (sopa) de Karo, **Para o Glacê Branco:** 1/4 de xícara (chá) de

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

açúcar de confeitador , 1/2 a 1 colher (chá) de água quente , **Preparo: Bolo:** Unte uma fôrma de buraco no meio. Misture o chocolate, o café e a água e leve ao fogo lento, mexendo sem parar, até que o chocolate fique derretido. Retire do fogo e deixe esfriar. Junte aos poucos a açúcar á manteiga, batendo bem. Adicione os ovos um a um, sempre batendo . Adicione a mistura de chocolate e mexa bem. Junte os ingredientes restantes. Coloque na fôrma preparada e asse em forno moderado (180°C) pré-aquecido por aproximadamente 1 hora e 10 minutos. Deixe esfriar 30 minutos antes de tirar da fôrma. **Glacê de Chocolate:** Aqueça todos os ingredientes sobre fogo baixo, mexendo sempre até que o chocolate derreta. Deixe esfriar ligeiramente antes de espalhar. Espalhe o glacê de chocolate sobre o bolo e deixe escorrer naturalmente nos lados. **Glacê Branco:** Misture o açúcar de confeitador com água até obter uma consistência cremosa. Para fazer o desenho sobre o glacê de chocolate, faça circunferências de glacê branco usando uma colher de chá. Deixe uma distância de 1 cm entre as circunferências. Imediatamente passe uma faca ou palito levemente sobre o glacê, do centro para fora.

BOLO FLORESTA BRANCA

Ingredientes 5 ovos (claras e gemas separadas) ,2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada , 1 1/2 xícara (chá) de açúcar , 1/2 xícara (chá) de leite morno , 1 colher (sopa) de fermento em pó. **Massa** Bata as claras em neve. Acrescente as gemas, uma a uma, sempre batendo. Adicione o açúcar e o leite. Misture a farinha aos poucos mexendo de baixo para cima. Coloque em fôrma untada e polvilhada de fundo removível. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos. **Recheio** 1 litro de creme de leite fresco , 6 colheres (sopa) de açúcar de confeitador , 500g de chocolate branco picado, 1 vidro pequeno de cerejas. Leve à batedeira o creme de leite fresco e bata adicionando o açúcar, até obter um creme bem firme. **Calda** 2 xícaras (chá) de água , 1 xícara (chá) de açúcar , 1 pedaço de canela em pau , 4 cravos da Índia. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver. Reserve. Deixe esfriar a calda e divida em 3 partes

Corte o bolo em 3 partes para rechear. Regue a parte inferior do bolo com uma das partes separadas da calda. Coloque o creme do recheio. Adicione o chocolate branco ralado e as cerejas. Cubra com a segunda parte do bolo. Regue com a outra porção de calda. Coloque o creme do recheio. As raspas de chocolate branco e as cerejas. Coloque a terceira parte do bolo, (a tampa), regue com a porção da calda. Cubra com o creme do recheio. Decore com raspas de chocolate e cerejas. Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora e meia e sirva.

BISCOITO AMANTEIGADO

1 colher (sopa) de fermento em pó, 5 colheres(sopa) de manteiga, 3 xic (chá) de farinha de trigo, 1 e 1/2 xic(chá) de açúcar, Margarina para untar, 2 ovos. Misturar todos os ingredientes com as mãos até formar uma massa homogênea. Com um rolo, abrir a massa e cortar no formato desejado. Colocar em uma assadeira untada e levar ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar

BISCOITO AMANTEIGADO 2

1 colher(café) de essência de baunilha, 1 xic (chá) de farinha de trigo, 1/2 xic (chá) de manteiga, 1/4 xic (chá) de açúcar. Ligar o forno em temperatura média (180 graus). Colocar a farinha, o açúcar, a manteiga e a essência de baunilha numa tigela e amassar bem com as mãos até formar uma massa uniforme. Separar a massa em 3 porções. Fazer um rolinho com cada porção. Cortar cada rolinho em rodela de 1cm de espessura. Com os dentes de um garfo, apertar levemente cada rodela, formando um desenho. Untar uma assadeira grande com manteiga e farinha. Distribuir os biscoitos

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

sobre a assadeira, deixando uma distância entre eles. Levar ao forno preaquecido por 25 minutos ou até os biscoitos ficarem levemente dourados. Retirar do forno, esperar esfriar e servir.

BISCOITO DE CEBOLA

3 xic(chá) de farinha de trigo, 3 tabletes de margarina (300 gramas), 1 pacote de creme de cebola (sopa). Amassar todos os ingredientes com a mão. Fazer bolinhas e amassar um pouquinho com o garfo. Passar gema de ovo com azeite no biscoitinho. Untar e enfarinhar o tabuleiro. Quando estiver dourado está pronto Demora mais ou menos 15 minutos para ficar pronto.

BISCOITO DE CEBOLA 2

500 gramas de farinha de trigo, 1 pacote de creme de cebola, 400 gramas de margarina, Misturar tudo formando uma massa. Enrolar formando bolinhas ou palitinhos. Untar uma forma e levar ao forno por mais ou menos 20 minutos ou até dourar. Fica ótimo para petiscos.

BISCOITO DE CEBOLA 3

½ xícara(chá) de manteiga em temperatura ambiente, 2 xícara(chá) de farinha de trigo, gergelim, sementes de erva-doce ou queijo parmesão ralado para polvilhar , 1 envelope de creme de cebola, 1 gema, 1 ovo. Peneirar a farinha de trigo em uma tigela e juntar a manteiga (reservar 1 colher de sopa), o creme de cebola, o ovo e 2 colheres (sopa) de água. Misturar bem e sovar a massa por 5 minutos ou até ficar lisa. Cobrir a tigela e levar à geladeira por 1 hora. Ligar o forno à temperatura média. Em seguida, abrir a massa (1 cm de espessura) em uma superfície enfarinhada, cortar em pequenos quadrados e dispor em 2 assadeiras de 33 x 23 cm, untadas com a manteiga reservada e enfarinhada. Pincelar com a gema e polvilhar com a cobertura desejada. Levar ao forno por 15 minutos, ou até os biscoitos ficarem dourados. Retirar do forno, deixar esfriar e embalar.

BISCOITINHOS DE NATAL

1 colher(sopa) de fermento em pó, 7 e ½ colher(sopa) de açúcar, 2 colher(sopa) de manteiga, 1 colher(café) de baunilha, ½ xic(chá) de leite, Farinha de trigo até o ponto, até a massa fique sem grudar nas mãos, 1 pitada de sal, 2 ovos. Cobertura: Gema de ovo diluída com 1 colher(café) de água. Confeitos coloridos. Abrir a massa fina e recortar os biscoitos usando forminhas próprias (formato de árvore de Natal). Passar gema de ovo por cima e decorar com confeitos coloridos ou prateados. Assar em forno médio em forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

BISCOITINHOS DECORADOS

2 colher(chá) de fermento em pó, 1 xic de manteiga ou margarina, 3 xic de farinha de trigo, 1 xic de açúcar, Essência de baunilha, 1 ovo. Bater a manteiga com o açúcar, acrescentar o ovo e a essência. Tirar da batedeira e colocar aos poucos a farinha de trigo peneirada com o fermento. Deixar descansar na geladeira pôr uma hora. Abrir com rolo e cortar os biscoitos, levar 5 minutos na geladeira e assar em forno preaquecido. Para decorar, usar glacê real.

BISCOITO - ALEMÃO DE NATAL

½ colher(chá) de gengibre em pó, ½ colher(chá) de pimenta do reino, 5 colher(chá) de fermento em pó, ½ colher(chá) de cravo, 1 colher(chá) de canela, ¾ xic de amêndoas torradas e passadas no liquidificador, 4 xic de farinha de trigo, 1 xic de açúcar, 250 gramas de manteiga gelada, 2 ovos

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

inteiros. Misturar todos os ingredientes secos. Acrescentar a manteiga picada em pedacinhos e os ovos. Amassar até obter uma massa maleável. Abrir a massa bem fina com um rolo sobre superfície polvilhada com farinha de trigo e cortar com cortador de biscoitos. Assar em forno preaquecido a 180° graus por 25 minutos ou até que fiquem ligeiramente dourados. Conservar em potes fechados.

BISCOITO DE GOIABINHA

1 xic (chá) de açúcar, 60 gramas de fermento biológico em pó, ½ kilo de gordura vegetal hidrogenada, 1 kilo de farinha de trigo, 1 lata de goiabada, 250 ml de leite. Misturar todos os ingredientes da massa e amassar bem até dar ponto. Com um rolo abrir a massa, com mais ou menos 1cm, cortar em quadradinhos, rechear e fechar os biscoitos na frente deixando as laterais abertas. Levar para assar em forno preaquecido, até dourar, e ainda quente passar no açúcar com canela. Não precisa untar o tabuleiro. Colocar o recheio no meio, para que não saia pelas laterais pois a goiabada derrete. Estes biscoitos, duram até 30 dias em recipiente tampado.

BISCOITO DE NATA OU CREME DE LEITE

1 colher(chá) rasa de fermento, 1 colher(sopa) rasa de sal, Farinha de trigo o suficiente até não grudar nas mãos, 500 ml de nata fresca ou de creme de leite, Misturar tudo em uma vasilha até desgrudar das mãos, abrir a massa com um rolo e cortar os biscoito, assar em forno quente, até dourar.

BISCOITO - ROSQUINHAS DE COCO

Ingredientes: 1 coco ralado, 1 prato fundo de maisena, 1 colher (de sopa) de gordura vegetal, 1/2 prato fundo de açúcar, 1/2 copo de leite de coco, 2 ovos. **Preparo,** Amasse o açúcar com a gordura vegetal (ou manteiga), junte a maisena peneirada, em seguida os ovos e o coco ralado e misture bem. Caso a massa fique dura, acrescente o leite de coco; sove tudo muito bem e faça rosquinhas, arrumando-as num tabuleiro untado. Asse em forno moderado por 20 minutos.

BISCOITO - SEQUILHOS

Ingredientes: 1 colher(chá) de baunilha, 250 gramas farinha de trigo, 250 gramas margarina, 500 gramas de amido, 300 gramas açúcar, 4 ovos. **Modo de Preparar:** Misturar a farinha e o amido e reservar. Bater na batedeira o restante dos ingredientes até formar um creme. Acrescentar a farinha e continuar batendo até incorporar. Levar a geladeira por 30 minutos. Enfarinhe uma mesa e fazer rolinhos e cortar os sequilhos (como nhoque). Assar por cerca de 25 minutos em forma untada e enfarinhada, forno 180° graus.

BISCOITO - SEQUILHOS 1

Ingredientes: 1/2 k de fécula de batata, 250 g de gordura vegetal, 125 g de açúcar, 125 g de farinha de trigo, 3 ovos, 1 colher (de café) de canela em pó ou essência de baunilha. **Preparo:** Misture todos os ingredientes, sove bem a massa. Enrole em bolinhas e coloque na assadeira, apertando com o garfo. Não é necessário untar a fôrma. Asse em forno moderado, conservando os sequilhos mais claros.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BISCOITO - SEQUILHOS DE COCO

Ingredientes 1 prato fundo de coco ralado, 1/2 prato fundo de polvilho refinado , 1 prato fundo (não muito cheio) de açúcar, 2 colheres (de sopa) de gordura vegetal (ou manteiga), 2 - 3 gemas.

Preparo: Misture tudo bem e coloque as gemas aos poucos até obter uma massa lisa. Sove bastante, enrole os sequilhos, disponha-os num tabuleiro untado e leve ao forno moderado por 20 minutos.

BISCOITO - SEQUILHOS DE COCO 2

Ingredientes: 100g de coco ralado, 4 xícaras (chá) de amido de milho, 1 ovo, 1/2 xícara (chá) de margarina, 1 e 3/4 xícara (chá) de açúcar. **Modo de Fazer:** Misture todos os ingredientes muito bem, até ficar uma massa homogênea. Faça cordões com a massa (como para nhoque). Corte os sequilhos com mais ou menos 1cm e coloque-os em assadeira untada. Faça desenhos em cima deles com um garfo. Leve para assar em forno moderado. Depois, deixe esfriar para guardar em recipiente fechado.

BISCOITO - SEQUILHOS

Ingredientes : 1 colher (café) rasa de fermento em pó, 2 colher (sopa) de manteiga, 4 colher (sopa) de açúcar, amido de milho se necessário, coco ralado, clara, 1 ovo. **Modo de preparar:** Bater bem a manteiga. Acrescentar o açúcar e bater até ficar um creme. Adicionar o ovo, o amido de milho e o fermento. Enrolar em forma de sequilhos, passar clara por cima e polvilhar com coco ralado. Assar em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha de trigo.

BISCOITO - SEQUILHOS DE AMIDO DE MILHO

1 colher (sopa) rasa de fermento, 1 colher de açúcar, 1 lata de leite condensado, 200 gramas de margarina, 1 kilo de amido de milho, 4 ovos. Amassar tudo e modelar os sequilhos. Levar ao forno em assadeira untada.

BOMBOM REQUINTE

Ingredientes:- frutas (morango, uvas, ameixas, damasco, abacaxi em pedaços)- massa (receita abaixo), - cobertura de caramelo (receita abaixo) ou 700 g de chocolate cobertura derretido em banho-maria. **Modo de preparo:** Envolve as frutas na massa e modele com as mãos. Depois banhe na cobertura de caramelo ou no chocolate cobertura derretido em banho-maria. Se usar o caramelo, mergulhe o bombom de uma vez na calda. Caso contrário, formará bolhas.

Dica: Para a limpeza dos morangos, borrife álcool de cereais na fruta e depois limpe com um pano seco. (Pode ser utilizado álcool comum diluído com água na proporção de 1 de álcool para 2 de água.) Puxe o cabinho do morango, não corte.

Para fazer o bombom de abacaxi, é necessário banhar uma forminha com chocolate e só depois colocar o abacaxi envolvido pela massa.

Ingredientes para a massa: - 3 latas de leite condensado, - 100 g de creme de leite sem soro, - 3 gemas peneiradas . **Modo de preparo da massa:** Numa panela fora do fogo misture leite condensado, creme de leite sem soro e gemas peneiradas. Leve ao fogo baixo mexendo sempre até soltar do fundo da panela (cerca de 20 minutos). Desligue o fogo e espere esfriar.

Ingredientes para a cobertura de caramelo: - 1,400 g de açúcar cristal, - 400 ml de água, - 4 colheres (sopa) de vinagre branco. **Modo de preparo da cobertura de caramelo:** Numa panela fora do fogo misture açúcar cristal, água e vinagre branco. Leve a panela ao fogo até que atinja 145° C por cerca de 20 minutos. Não mexa. Se não tiver termômetro, deixe apurar até chegar à cor de guaraná..

Desligue a panela (neste momento, se quiser, adicione corante vermelho) e com a cobertura ainda quente, banhe as frutas. **Rendimento** 45 bombons grandes ou 100 bombons pequenos

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

MANJAR DE VINHO

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 1 lata de vinho tinto (de preferência, suave), 1 lata de suco de uva, 2 envelopes de gelatina incolor hidratada e dissolvida conforme a embalagem (total de 24 g), óleo para untar. **Modo de preparo ;**Num liquidificador bata leite condensado, creme de leite, vinho tinto, suco de uva e gelatina incolor hidratada e dissolvida. Numa fôrma de pudim canelada untada com óleo, coloque o manjar de vinho e leve para a geladeira por no mínimo 30 minutos, ou até que esteja firme. Sirva com a calda de vinho tinto.

CALDA DE VINHO TINTO: Ingredientes:- 1 lata (medida da lata de leite condensado) de vinho tinto seco- 1 lata (medida da lata de leite condensado) de suco de uva concentrado- 150 g de açúcar- 1 pedaço de canela em pau - 3 cravos- 1 aniz-estrelado **Modo de preparo:**Numa frigideira em fogo brando coloque vinho tinto seco, suco de uva concentrado, açúcar, canela em pau, cravos e aniz-estrelado e deixe reduzir por 10 minutos. Retire do fogo, deixe esfriar e sirva com manjar de vinho.

PÃO ÁRABE

Ingredientes:1 kg de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de sal, 2 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres (sopa) de óleo, 2 tabletes de fermento para pão, 1 copo de água morna, 1 copo de leite morno. **Modo de Preparo:**Colocar numa tigela a farinha misturada com o sal e o açúcar. Fazer um pequeno buraco no centro, colocando o óleo, o leite e o fermento dissolvido na água morna. Trabalhar a massa com mão até ligar bem. Colocar sobre uma mesa enfarinhada e sovar para obter uma massa lisa. Cobrir com um pano e deixar fermentar durante 30 min num lugar sem corrente de ar. Dividir, então, a massa em bolinhas e abrir com um rolo, formando pães redondos e achatados com cerca de 10 centímetros de diâmetro. Colocar num tabuleiro polvilhado com farinha e deixar descansar mais 15 min em lugar abafado. Levar ao forno pré-aquecido bem quente por 5 a 10 min. * Se preferir o pão árabe com gergelim, esfregar as bolinhas de massa nesta semente, antes de abrir com o rolo. **Rendimento:**10 unidades

ROCAMBOLE SURPRESA

Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 200 g de coco ralado misturado com 20 g de castanha de caju triturada grosseiramente, 6 gemas peneiradas, 7 colheres (sopa) de açúcar, 6 colheres (sopa rasa) de chocolate em pó peneirado, 1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada, 1 colher (chá) de fermento em pó peneirado, 6 claras batidas em neve, Chocolate em pó, açúcar ou coco ralado para polvilhar. **Modo de preparo:** Numa assadeira retangular (40 cm x 31 cm), untada com margarina, forre com papel-alumínio e unte novamente. Espalhe o leite condensado sobre a assadeira forrada com papel-alumínio e untada e salpique coco ralado misturado com castanha de caju triturada grosseiramente. Reserve. Numa batedeira, coloque as gemas peneiradas com açúcar até obter uma mistura fofa. Junte chocolate em pó, farinha de trigo e fermento em pó peneirados e bata novamente para misturar todos os ingredientes. Desligue a batedeira e, com o auxílio de uma colher, misture delicadamente as claras batidas em neve. Coloque a mistura acima sobre a assadeira reservada e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 25min. Desenforme sobre um pano úmido polvilhado com farinha de trigo. Retire o papel-alumínio com cuidado e enrole o rocambole, no sentido do comprimento, ainda quente. Depois de frio, polvilhe sobre o rocambole chocolate em pó, açúcar ou coco ralado.

BOLACHA DE ARARUTA

Modo de preparar: Misture os ingredientes, deixando uma massa homogênea, em ponto de abrir, recorte com molde e coloque em forma untada, em fogo brando. **Ingredientes:** 1/2 kg de araruta, 1/2 kg de farinha de trigo, 1/2 kg de açúcar, 250 g de margarina , 4 ovos.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

CALDA-COBERTURA P/ ESPELHAR TORTAS -1

Para fazer uma cobertura brilhante numa torta: 250 ml.água, 100g açúcar, 50g glucose(pode ser o Karo), 15g amido de milho. Colocar os ingredientes sem o amido em uma panela, levar ao fogo por 02 minutos. Depois disso misture o amido de milho misture muito bem e deixe no fogo até essa mistura engrossar. Deixe esfriar e espalhe por cima das frutas nas tortas. Pode deixar na geladeira em um recipiente por uns dias.

CALDA-COBERTURA P/ESPELHAR PARA TORTAS -2

Para fazer uma cobertura brilhante numa torta de maçã ou morango, faça uma calda feita com 1 xícara de chá de água fria, 1 colher de sobremesa de amido de milho e uma colher de sopa de açúcar. Quando estiver morna é só espalhar sobre as frutas.

QUINDIM DO EDINALDO

Ingredientes:. 6 gemas, 7 colheres de sopa (cheias) de açúcar, 30 g de coco, 1 colher de sopa (cheia) de manteiga, 1/2 copo de café de leite. **Preparo:** Enquanto separa as gemas das claras, deixe o coco de molho no leite. Misture a margarina com o açúcar, e em seguida as gemas e o coco. Misture bem. Unte as formas com manteiga e polvilhe-as com açúcar. Leve ao forno médio em banho-maria por cerca de 40 minutos. Dica:Para deixar o quindim brilhante, basta polvilhar as formas com açúcar.

COCADINHA

Ingredientes: ½ quilo de açúcar, ½ xícara de água, 1 coco fresco ralado. **Modo de preparar:** Prepare com o açúcar e a água uma calda em ponto de bala.Coloque o coco ralado e mexa vigorosamente até desgrudar da panela e começar a "fritar" no fundo. Bata com uma colher de pau durante alguns minutos e despeje no mármore untado. Corte as cocadinhas ainda mornas e coloque em forminhas de papel.

RAPADURINHAS DE LEITE

Ingredientes: 1 litro de leite, ¾ de quilo de açúcar, 1 pitada de bicarbonato de sódio. **Modo de preparar:**Leve todos os ingredientes ao fogo brando, mexendo sem parar até soltar bem do fundo da panela.Tire do fogo, bata durante alguns minutos e despeje em mármore untado. Corte as rapadurinhas ainda mornas.

PÉ DE MOLEQUE

Um doce bem caboclo, consumido em todo o país em várias versões: feito com rapadura, com açúcar branco e com glucose de milho. Cada um com seu sabor e consistência particular. Este é o de rapadura. **Ingredientes:** 1 rapadura, ½ quilo de amendoim.**Para variar:** Põe-se no fogo um pouco de açúcar, deixa-se ficar no ponto de queimado, bota-se amendoim torrado, mexe-se um pouco e despeja-se em uma táboa molhada. Deixa-se esfriar um pouco e depois corta-se em pedaços com a

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

faça. **Modo de preparar:** Torre o amendoim, tire a pele, esfregando-os com as mãos e moa a metade. Reserve. Parta a rapadura em pedaços e leve ao fogo brando com um pouco de água para derreter bem. Quando a rapadura derretida tiver formado um melado bem grosso, junte os amendoins moídos. Continue mexendo por alguns minutos mais, até a massa começar a soltar do fundo da panela. Coloque os amendoins que deixou sem moer, mexa bem e tire do fogo. Bata durante alguns minutos, despeje em mármore untado. Espere esfriar um pouco e corte.

QUINDINS TRADICIONAIS

Ingredientes: 15 gemas, ½ quilo de açúcar, 1 xícara de coco fresco ralado, 2 colheres de manteiga sem sal. **Dica:** Use as claras que sobraram para fazer um pudim de claras ou deliciosos suspiros. **Modo de preparar:** Faça uma calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Tire do fogo e acrescente a manteiga, misturando bem. Espere esfriar e misture as gemas, uma a uma, e o coco ralado. Unte as forminhas com manteiga, polvilhe com açúcar e asse os quindins em banho-maria até ficarem bem firmes. Só desenforme depois de bem frios, colocando em forminhas de papel para servir.

QUINDIM DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes: 5 ovos inteiros, 5 gemas, 2 colheres de manteiga ou margarina sem sal, 400 gr. de açúcar, 100 gr. de coco fresco ralado. **Dica:** Se usar coco seco, misture com uma xícara de água morna e deixe repousar por 10 minutos antes de usar. **Modo de preparar:** Coloque os ingredientes no liquidificador e bata por alguns segundos. Unte forminhas de empada com a manteiga ou margarina, polvilhe com o açúcar. Coloque a massa e leve para assar em banho maria, por aproximadamente 40 minutos até que os Quindins fiquem firmes e levemente dourados. Espere amornar e desenforme, colocando em forminhas de papel para servir.

DOCINHO - OLHO DE SOGRA

Para glacear, passe os doces já prontos por uma calda em ponto de quebrar e deixe secar antes de colocar nas forminhas. **Ingredientes:** 1 quilo de ameixas pretas, ½ quilo de açúcar, ½ coco ralado, 4 gemas, açúcar de confeiteiro, canela em rama. **Modo de preparar:** Faça uma calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Tire do fogo e deixe amornar. Misture as gemas com o coco e misture à calda, levando novamente ao fogo apurando até soltar do fundo da panela. Dê uma fervura nas ameixas para amaciar, abra-as de um lado e tire os caroços com cuidado. Recheie com a cocada e passe em açúcar de confeiteiro. Coloque em forminhas de papel para servir.

BEM CASADOS

Ingredientes: 6 ovos, 6 colheres de açúcar, 250 gramas de maizena ou fécula de batata, 1 colher das de sobremesa de fermento em pó, manteiga ou margarina para untar, açúcar de confeiteiro, qualquer geléia ou doce de leite para rechear. **Modo de preparar:** Bata as claras em neve, junte as gemas e continue batendo. Adicione o açúcar e bata bem. Junte a maizena (ou fécula) e o fermento só misturando. Pingue em assadeira untada e leve ao forno brando para assar, sem deixar dourar. Retire da assadeira, una dois a dois com a geléia ou doce de leite e passe em açúcar de confeiteiro.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

BOLO - BOMBOCADO DE COCO

Ingredientes: ½ quilo de açúcar, 1 xícara de água, 6 ovos, ½ coco ralado, 100 gr. de farinha de trigo, 1 colher de manteiga ou margarina sem sal. Para variar: Faça o de queijo, acrescentando à ½ xícara de queijo mineiro (bem curado) ralado. **Modo de preparar:** Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar um pouco e coloque os ovos levemente batidos pouco a pouco, misturando bem. Acrescente o coco ralado e por último a farinha de trigo peneirada. Unte as forminhas com margarina, despeje a massa e leve ao forno quente pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos, até que comecem a dourar. Espere esfriar, desenforme e coloque em forminhas de papel. Embrulhe em papel crepon e amarre com uma fitinha branca.

TORTA GELADA DE MORANGO (ANELISE)

Creme Branco: 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de margarina. Levar ao fogo até engrossar um pouco. (em ponto de brigadeiro mole). Colocar num pirex untado. Por cima, colocar morangos lavados e fatiados ou picados. Creme de morango: 1 lata de creme de leite, 1 pacote de gelatina de morango. Dissolver a gelatina na água quente (pouca água, só para dissolver) e mistura com creme de leite. Jogar por cima dos morangos.

COBERTURA CHANTILLI CASEIRO IMPECÁVEL

O chantili é, basicamente, feito a partir de natas batidas e açúcar. No entanto, para que o resultado final seja o desejado é necessário utilizar as quantidades certas.

As porções ideais para o chantili são de 60 gramas de açúcar por cada 200 mililitros de natas.

Em primeiro lugar, é preciso bater as natas com a batedeira. As natas devem estar muito frias e devem conter um teor de gordura de cerca de 40%. Para além disso, o recipiente onde as natas vão ser batidas e as varetas da batedeira também devem ser colocadas no frigorífico alguns tempo antes.

Nota: se os utensílios forem utilizados à temperatura ambiente podem aumentar a temperatura das natas em cerca de 5° Celsius.

Depois de se bater durante cerca de 4 minutos numa velocidade média, aumenta-se a velocidade e junta-se o açúcar em pó. É importante que o açúcar não seja adicionado logo no início, porque senão as natas não vão crescer. Agora basta bater durante mais uns segundos...

MOUSSE DE MANGA COM CALDA DE UVA (ALEXandre)

Ingredientes: 250 ml de suco de manga Maguary, 1 xícara (chá) de creme de leite fresco, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de suco de limão, 1 colher (chá) de gelatina sem sabor. **Modo de Fazer:** Misture a gelatina ao suco de manga e leve ao microondas por 20 segundos. Adicione o açúcar e o limão. Bata o creme de leite até ficar firme. Acrescente lentamente a mistura de sucos ao creme de leite batido e coloque no congelador por 20 minutos.

Calda de uva: 500 ml de suco de uva, 1 xícara de açúcar. Coloca em uma panela e leva ao fogo por 10 minutos. Abaixa o fogo até apurar. Deixe esfriar.

Montagem: Numa taça, coloque a calda de uva fazendo movimentos circulares. Acrescente o creme de manga e coloque na geladeira até a sobremesa ficar em consistência de mousse.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

PROFITEROLIS (ALEXandre)

Ingredientes: 100 gramas de manteiga, 100 ml de água, 100 gramas de farinha de trigo, 3 ovos, 1 colher (sopa) de açúcar, 1 colher (café) de sal. Aqueça a água até quase fervura. Acrescente manteiga e farinha de trigo e mexa com colher de pau por (+ ou -) 10 minutos. Ponha a massa numa batedeira. Adicione açúcar, o sal, e os ovos (um a um). Bata por (+ou-) 5 minutos até ficar uma massa homogênea. Molde com um saco de confeito e leve ao forno a 150° por (+ou-) 40 minutos. Espera esfriar. **Montagem:** Coloca uma bola de sorvete e rega com calda para sorvetes.

MOUSSE DE UVA COM CALDA DE UVA (NAIR)

Ingredientes: 8 colheres de açúcar de confeito(ou açúcar refinado), 6 claras, 1 ½ copo de suco de uva (Camp Largo), 6 colheres (chá) de gelatina vermelha sem sabor, 1 lata de creme de leite.

Calda: 1 ½ copo de suco de uva, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sobremesa) de maisena.

Modo de Fazer: Bata as claras em neve até que fique bem firme, colocar o açúcar e bater mais, dissolva a gelatina em um pouco de suco de uva quente, depois da gelatina dissolvida acrescentar o restante do suco frio. Bater mais um pouco. Finalmente misturar o creme de leite sem soro (sem bater na batedeira) Despejar numa forma untada com algumas gotas de azeite. Levar a geladeira. Quando desenformar, cobrir com a calda que deve ser engrossada no fogo.

MOUSSE DE CHOCOLATE E MARACUJÁ (ZANZA)

Derreter uma barra de chocolate meio amargo em banho maria, deixe esfriar um pouco e coloque 1 lata de creme de leite sem soro. Mexer até ficar um creme homogêneo. Bater 4 claras em neve e colocar 4 colheres de açúcar. Misturar com o chocolate mexendo devagar com uma colher de pau, colocar num pirex. Fazer um mousse de maracujá: 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite sem soro, 1 lata de suco de maracujá, bater no liquidificador e coloca, devagar, por cima do mousse de chocolate. **Calda:** Colocar numa panela: 1 xícara de água, 2 xícaras de açúcar, 1 xícara de suco de maracujá, 5 maracujás (sementes), 2 colheres de maisena. Mexendo até levantar a fervura, deixe esfriar e coloque por cima e põe para gelar.

BOLO DE IOGURTE (MARIL)

1 copo de iogurte natural, 2 copos de açúcar (usar o copo de iogurte), 2 copos de farinha de trigo, 4 ovos inteiros, ½ copo de óleo, 3 colheres (café) de pó royal. **Modo de preparo:** Bater tudo no liquidificador. Forma grande. (Mais ou menos 40 minutos para assar em forma média).

Cobertura de chocolate (ZANZA): 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite, 2 colheres de margarina, 3 colheres de nescau. **Modo de preparo:** Coloca tudo em uma panela, espera engrossar e põe em cima do bolo quente.

BOLO DE CENOURA (MARIL)

2 cenouras médias raspadas e picadas (tire a parte verde de dentro), 1 xícara de óleo, 3 ovos. Bata esses ingredientes no liquidificador. Coloque em uma tigela e acrescente: 2 xícaras de trigo, 2 xícaras de açúcar, 1 colher bem cheia de maisena, 1 colher de fermento em pó (por último e bem cheia, senão o bolo fica abatado). Mexa bem e coloque no forno para assar. Cubra com cobertura de chocolate. Se quiser pode substituir a cenoura por uma lata de milho verde. (Fica uma delícia).

BOLO DE FAROFA

Ingredientes da farofa: 1 ovo, 4 xícaras (das de chá) de trigo, 1 1/2 xícaras (das de chá), de açúcar, 1 colher (das de sopa) de fermento, 100g de margarina de sopa cheia. Canela em pó e raspas de limão, misturar tudo para fazer a farofa. **Ingredientes do Creme:** 2 gemas, 1 colher (das de sopa) de trigo, 1

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

colher (das de sopa) de margarina, 1 colher das de chá) de baunilha, 1 lata de creme de leite, 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite, Modo de preparo: Misture o leite moça com o trigo, dissolvendo no leite, a margarina e a baunilha. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar, junte as gemas e o creme de leite, monte uma camada de farofa e a outra de creme e termine com farofa. Untar a forma, assar por mais ou menos 30 a 40 minutos.

BOLO DE MAÇÃ

Ingredientes da massa: 4 ovos, 2 xícaras (das de chá) de açúcar, 3 xícaras (das de chá) de trigo, 1 xícara (das de chá) de azeite, 4 colheres (das de sopa) de achocolatado em pó 3 colheres (das de chá) de canela em pó, 1 colher (das de chá) de Royal, 4 maçãs, passas e nozes ou castanha para incrementar. Modo de preparo: Bata no liquidificador 3 maçãs com cascas, 4 ovos, o azeite, açúcar e o achocolatado. Junte o trigo, 1 maçã descascada e picada, as passas, as castanhas e a canela em pó. Despeje os ingredientes do liquidificador, misture tudo e coloque o fermento. asse em forma redonda com furo. Assar por 45 minutos em um forno de 200°.

BOLO DE MANDIOCA

Ingredientes da massa 3 ovos 2 ½ xícaras (das de chá) de açúcar 1/2 xícara (das de chá) de margarina 1/2 xícara (das de chá) de trigo 2 xícaras (das de chá) de mandioca crua ralada 2 colheres (das de chá) de fermento em pó 1 vidro de leite de coco 1 pacote de coco (100g)

Ingredientes da Cobertura 2 xícaras (das de chá) de água 2 xícaras (das de chá) de açúcar 1 pacote de coco 100g Modo de Preparo da massa Bata as claras em neve e reserve. Bata o açúcar com margarina, acrescente as gemas, o leite de coco e o trigo e continue batendo. Em seguida, acrescente a mandioca ralada, o coco e as claras, em neve, mexendo com uma colher. Por último, o fermento em pó. Assar por aproximadamente 50 minutos.

Modo de Preparo da Cobertura Ferva os 3 ingredientes e jogue no bolo ainda quente. Obs.: a mandioca não pode ser gelada e nem de molho na água. Ela tem que ser descascada, lavada e ralada já em seguida.

BOLO DE UVA PASSAS

Ingredientes 3 ovos 1 xícara (das de chá) de uvas passas branca 1 xícara (das de chá) de uvas passas preta 1 lata de leite condensado 1 lata da mesma medida de leite de coco 100g de manteiga 700g de trigo 1 pitada de sal 2 tabletes de fermento biológico Modo de preparo Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de coco, os ovos, a manteiga, o sal, e o fermento. Coloque na tigela tudo já batido, acrescente o trigo, e bata com uma colher de pau. Deixe crescer por 1 hora. Deixe as uvas passas de molho no conhaque por 15 a 30 minutos. Após 1 hora coloque as uvas passas junto com o conhaque na massa já crescida. misture bem e coloque na forma untada e enfarinhada. Deixe crescer até dobrar o volume. Asse de 40 a 50 minutos. Obs.: se quiser pode colocar frutas cristalizadas.

BOLO MAGICOCO

Ingredientes da massa 5 gemas 5 claras em neve 1 xícara (das de chá) de açúcar :1/2 xícara (das de chá) de óleo 2 xícaras (das de chá) de farinha de trigo ½ xícara (das de chá) de amido de milho 1 colher fermento biológico 1 xícara (das de chá) de achocolatado em pó 1/2 xícara (das de chá) de leite)Ingredientes do Recheio 1 lata de leite condensado 2 embalagens de coco ralado 1 vidro de leite de coco 1 ½ xícara de leite Modo de preparo da massa Na batedeira bata as gemas, o açúcar e o óleo até dobrarem o volume. Junte a farinha o amido de milho, o fermento e o achocolatado alternando com o leite. Bata por 3 minutos. Acrescente as claras em neve e misture delicadamente, coloque em forma redonda grande e untada. Leve ao forno pré aquecido médio por 35 minutos. Modo de preparo do recheio Misture bem todos os ingredientes. Leve ao fogo mexendo por cerca

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

de 3 minutos. Corte o bolo ao meio e espalhe a metade do recheio. Cubra com o restante. Obs.: acrescentar ao recheio 1/2 xícara de chocolate picado.

BOLO MESCLADO DE IOGURTE COM AMORA

Ingredientes para a massa 4 ovos 1 xícara (das de chá) de óleo 2 xícaras (das de chá) de farinha de trigo 2 xícaras (das de chá) de açúcar 1 colher (das de sopa) de fermento em pó 1 copo de iogurte natural 1 caixa de gelatina de amora Ingredientes da Calda 5 colheres (das de sopa) de água 1 colher (das de sopa) de açúcar 100g de amora Modo de Preparo da Massa. Bata no liquidificador o iogurte natural, os ovos e o óleo. Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o açúcar e o fermento em pó. Acrescente o líquido batido no liquidificador e misture. Separe 1/3 da massa e acrescente a gelatina de amora, misturando bem com uma colher. Coloque o restante da massa, sem a gelatina, em uma assadeira com furo no meio, untada e enfarinhada. Despeje a massa com a gelatina por cima da massa na forma e mescle com um garfo. Assar em forno pré aquecido a 180 por cerca de 35 minutos ou até dourar. Modo de preparo da calda Para fazer a calda, coloque em uma panela as amoras, a água e o açúcar. leve ao fogo médio e deixe ferver por cerca de 2 minutos. Deixe esfriar e espalhe por cima do bolo. Obs.: você pode substituir as amoras por morangos e também trocar o sabor da gelatina para variar.

CUECA VIRADA - GRUSTELLE

Ingredientes da Massa 1 gema 2 xícaras (das de chá) de trigo 1 xícara (das de chá) de amido de milho (maisena) 1/2 xícara (das de chá) de leite 1/2 xícara (das de chá) de aguardente 5 colheres (das de sopa) de açúcar 1 colher (das de sopa) de fermento em pó Royal Ingredientes para polvilhar Açúcar e canela em pó á gosto. Modo de Preparo Misture a farinha, a maisena, o açúcar o fermento, o leite a aguardente e a gema. até formar uma massa homogênea. Divida a massa em quatro partes. Sobre uma superfície enfarinhada abra a massa com um rolo, corte em tiras de 10 cm de comprimento por 4 cm de largura. Faça um corte no meio no sentido do comprimento. vire uma das pontas por dentro e puxe levemente. Frite em óleo bem quente escorra em papel toalha. polvilhe com açúcar e canela.

ROSCA DE COCO

Ingredientes da massa 3 gemas 1 xícara (das de chá) de leite morno 7 colheres (das de sopa) de açúcar 1 colher (das de sopa) de fermento biológico 700g de trigo 1 pitada de sal ingredientes do Recheio 150g de margarina 5 colheres (das de sopa) de açúcar 300g de coco ralado Ingredientes da Cobertura 1 lata de creme de leite Modo de Preparo Em uma tigela coloca o trigo, faça uma covinha e acrescente o leite, o açúcar e o fermento, deixe descansar por 5 minutos, acrescente o restante dos ingredientes e amasse como pão, Deixe crescer até dobrar de volume. Abra a massa com o rolo. passe o recheio, enrole como rocambole e corte em fatias. Unte uma forma de buraco, e vai arrumando as fatias ao redor no fundo e algumas no meio. Deixe crescer novamente para levar ao forno. Depois de assada a rosca espalhe o creme de leite e volte ao forno por mais 10min. Deixe esfriar para tirar da forma.

ROSCA DOCE COM CANELA

Ingredientes da massa 6 ovos 2 copos de leite morno 9 colheres (das de sopa) de açúcar 3 colheres (das de sopa) de margarina 1 colher (das de chá) de casca de limão ralada 1Kg de farinha de trigo 2 tabletes de fermento biológico (para pão) canela em pó á gosto

Ingredientes da Cobertura 1 xícara (das de chá) de açúcar de confeiteiro 1/2 xícara (das de chá) de água Modo de preparo da massa Dilua o fermento no leite morno em urna tigela grande. Adicione os outros ingredientes, menos a farinha de trigo, misture bem. Junte a farinha aos poucos, mexendo

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

sempre. Sove bem a massa, cubra com um pano limpo e deixe descansar em local abafado por 1 1/2 hora. Divida a massa em três partes e faça tranças, dando o formato de roscas. Coloque-as em uma assadeira untadas e deixe em repouso por mais de 40 minutos. Asse em fogo alto, previamente aquecido, por 1/2 hora, depois em forno baixo até dourar. Modo de preparo da Cobertura Dilua o açúcar em água fria, assim que tirar as roscas do forno, pincele com a cobertura. Rendimento: 3 roscas médias,

PICADA DE ABELHA

Ingredientes da massa 1 ovo 375g de trigo 15g de fermento 50g de açúcar 200ml de leite 50g de margarina 1 pitada de sal
Ingredientes da Cobertura 1 colher de mel 3 colheres de creme de leite 50g de margarina 80g de açúcar 150g de castanha
Ingredientes do Recheio 300g de creme de baunilha 200g de chantilly
Modo de Preparo da Massa Misture o fermento e o açúcar até derreter, depois misture o leite e o ovo. Esquente a margarina e coloque junto; depois o sal e por último o trigo. Misture bem e deixe crescer até dobrar o tamanho.
Modo de Preparo da Cobertura Prepare a cobertura, pegue a castanha e bata no liquidificador. despeje em uma panela. junto com a margarina. o açúcar, o mel e o creme de leite. Leve ao fogo brando, depois que levantar fervura, desliga e deixa esfriar.
Modo de Preparo do recheio Prepare o recheio, mistura o creme com o chantilly e reserve. Depois que a massa cresceu abrir com um rolo e coloca em uma forma de bolo, Coloque a cobertura bem espalhada por cima. e, leve para crescer até aumentar 3 vezes o tamanho, cubra com um plástico. Depois do crescimento da massa, assar por 20 minutos a 150°. Retire da forma e corte ao meio ainda morno para colocar o recheio.

TORTA GELADA DOS SONHOS (COM BIS)

Ingredientes 3 gemas (passadas pela peneira) 1 lata de leite condensado 1 lata (mesma medida) de leite 1 barra de chocolate (200g) derretido 1 lata de creme de leite (sem soro) 2 caixas de bis
Modo de Preparo Cozinhe o leite, o leite condensado e as gemas até levantar fervura e reserve. Pique o bis em pedaços pequenos e espalhe em uma refratária. Jogue o creme cozido em cima. Misture o creme de leite com o chocolate derretido, e coloque em cima do creme com o bis, na refratária. Leva para gelar.

SOBREMESA DO SÍTIO

Ingredientes 5 ovos 14 fatias de pão de forma sem casca 2 colheres (das de sopa) de margarina 2 maçãs sem casca em fatias 1/2 xícara (das de chá) de uvas passas 1 lata de leite condensado 1 xícara (das de chá) de leite 1 xícara (das de chá) de café bem forte 4 colheres (das de chá) de açúcar
Modo de preparo Em uma assadeira média untada coloque uma camada de pão untado com margarina dos dois lados e espalhe a metade das maçãs e das uvas passas. Repita a operação. Reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o café, 3 ovos e 2 gemas, (reserve as claras). Espalhe com cuidado sobre o pão e deixe descansar por 20 minutos. Leve ao forno médio por 30 minutos. Bata as claras em neve com o açúcar e espalhe sobre a sobremesa. Volte ao forno por mais 10 min ou até dourar. Sirva morno ou frio. Obs.: o caté desta receita deve ser mais forte do que o normal. Para cada 1/2 copo de água. utilize 3 colheres (das de sopa) cheias de café. Rendimento 10 porções.

TORTA GELADA DE MORANGO COM SUSPIRO REGINA

Ingredientes 1 xícara (das de sopa) de açúcar 1 colher (das de sopa) de trigo 1 colher (das de sopa) de margarina 4 colheres (das de sopa) de açúcar 1 lata de leite condensado 1 lata de leite 2 latas de creme de leite 2 caixinhas de morango 1 pacote de suspiros pequenos 1 pacote de suspiros grandes Essência de baunilha
Modo de Preparo Forre um refratário com os suspiros grandes, um ao lado do outro. Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, o trigo, a margarina e a baunilha. Cozinhe em fogo médio. Quando estiver consistente desligue o creme e deixe esfriar, e coloque uma

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

das latas de creme de leite. Coloca a mistura sobre o suspiro, Corte em pedaços pequenos os morangos e misture com uma xícara de açúcar, e coloque sobre o creme. Bata na batedeira a lata restante de creme de leite até formar o chantilly, acrescente as colheres de açúcar e quando estiver em ponto de neve, despeja sobre o morango. Decore com os morangos restantes e os suspiros pequenos.

TORTA GELADA DE UVA

Ingredientes 1 Kg de uva tipo Itália 2 latas de leite condensado 5 gemas Ingredientes da Cobertura 2 latas de creme de leite 10 colheres (das de sopa) de achocolatado em pó. Modo de preparo Em uma tigela de vidro coloque a uva lavada. Em seguida em uma panela coloque as duas latas de leite condensado para apurar junto com as 5 gemas. Quando começar a se desprender dos lados, desligue o fogo e espalhe esse creme por cima da uva. Para a cobertura bata na batedeira as duas latas de creme de leite com as 10 colheres de achocolatado em pó. Coloque essa cobertura por cima e enfeite com chocolate granulado colorido.

TORTA GELADA DE COCO QUEIMADO

Ingredientes 8 ovos 2 xícaras (das de chá) de açúcar, 1 colher sopa de amido de milho, 1 lata de *leite* condensado 1 lata de creme de leite 1 litro de leite 1 coco ralado Nata para a cobertura Modo de Preparo Queime o coco e o açúcar até fazer uma farofa. Bata as 8 claras em neve e misture com a farofa. Leve ao forno. Depois faça um creme com as gemas, o leite, o leite condensado e o amido de milho (previamente dissolvido). Quando o creme engrossar, mexa até esfriar. Coloque o creme de leite e mexa bem, Coloque sobre o assado, cubra com nata e decore com coco ralado queimado.

TORTA DE REQUEIJÃO (sem massa)

Ingredientes 4 Ovos 1/2 Kg de requeijão 3 colheres (das de sopa) de margarina 1 xícara (das de chá) de açúcar 1 vidro de leite de coco 1 1/2 lata de leite condensado 1 1/2 xícara (das de chá) de leite 2 colheres (das de sopa) de amido de milho Modo de Preparo Bata as claras em neve. Coloque as gemas no liquidificador, em seguida todos os outros ingredientes. Depois de batido, misture a clara, delicadamente. e, coloque na forma (redonda com furo) untada com margarina e enfarinhada. Asse por 1 hora (faça o teste do palito), depois de assada e fria, vá à geladeira por 2 horas.

SOBREMESA - BANANA FLAMBADA

Ingredientes 1 1/2 xícara (das de chá) de açúcar 1 xícara (das de chá) de suco de laranja 12 colheres (das de sopa) ou 4 bolas de sorvete de creme 1 colher (das de sopa) de manteiga ou margarina 2 Tiras de casca de um limão 2 bananas nanicas maduras cortadas em rodela 2 colheres (das de sopa) de conhaque Sorvete para acompanhar Modo de Preparo Aqueça a manteiga. Junte a casca de limão e acrescente o açúcar. Misture bem, e cozinhe até obter um caramelo. Junte aos poucos o suco de laranja, mexendo. sempre, até atingir o ponto de calda. Junte a banana e cozinhe por mais 2 minutos. Coloque o conhaque em uma concha e aqueça. Regue as bananas e sirva imediatamente sobre o sorvete de creme.

TORTA GELADA DE MARACUJÁ

Ingredientes do Chantilly 3 colheres (das de sopa) de açúcar 1/2 copo de leite gelado 500g de creme de leite Ingredientes do Mousse 1 lata de creme de leite 1 lata de leite condensado 1 lata de suco de maracujá Bata os ingredientes no liquidificador Ingredientes da Calda 1/2 xícara (das de chá) de suco de maracujá 1/2 xícara (das de chá) de água 1/2 xícara (das de chá) de açúcar 2 colheres de sobremesa de maisena Outros ingredientes 1 pacote de bolacha tipo maisena 1 barra de chocolate ao leite, ralado Modo de Preparo Em um refratário coloca os ingredientes em camadas começando pelo chantilly, que deve ser batido na batedeira, cobre com a bolacha, sobre a bolacha, vai o mousse,

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

depois o chocolate, novamente o chantilly, a bolacha, o chocolate. o mousse e. por fim, a calda, que para ser preparada é só fazer um mingau e, depois de frio, misturar com um maracujá. Depois coloca pra gelar.

TORTA GELADA DE SORVETE

Ingredientes do 1º creme 3 gemas 1 xícara (das de chá) de leite (200ml) 1 lata de leite condensado
Ingredientes do 2º creme 1 xícara (das de chá) de leite (200ml) 5 colheres de achocolatado em pó ½ lata de leite condensado
Ingredientes do 3º creme 3 claras em neve (bem firmes) 4 colheres (das de sopa) de açúcar ½ lata de leite condensado 1 lata de creme de leite
Modo de Preparo do 1º creme Caramelize uma forma de alumínio (com furo). Bata no liquidificador, os ingredientes do 1º creme. Leve ao fogo até ferver. Despeje na forma caramelizada. Modo de Preparo do 2º creme Ferva e despeje sobre o 1º creme (fica bem liquido e diminui o volume) Modo de Preparo do 3º creme Bata as claras com o açúcar. Com uma colher, misture o creme de leite, o leite condensado e despeje sobre o 2º creme. Leve para gelar por 24 horas, e desenforme.

TORTA GELADA HOLANDESA

Ingredientes do Creme Branco 1 xícara (das de chá) de açúcar 1 xícara (das de chá) de creme de leite 1/2 xícara (das de chá) de leite condensado 250g de margarina 10 gotas de essência de baunilha 1 gelatina sem sabor hidratada
Ingredientes da Cobertura 1/2 xícara de chocolate meio amargo 1/2 xícara de creme de leite
Modo de preparo do creme branco Bata a margarina com o açúcar até obter um creme branco. Coloque o creme de leite, o leite condensado, a essência de baunilha e bata bastante, Acrescente a gelatina e bata de novo. Leve à geladeira por 2 horas, Modo de preparo da cobertura Leve o chocolate ao banho maria, quando derreter retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture bem. Em uma forma de fundo falso, coloque duas camadas de biscoito tipo maizena ao fundo e nas laterais, para fazer uma parede. cubra com o chocolate. Em cima das bolachas, coloque o creme branco e sobre este, o creme de chocolate. Leve ao freezer e sirva bem gelado.

PUDIM DE LEITE NINHO

Ingredientes 4 ovos 8 colheres (das de sopa) de leite ninho 8 colheres (das de sopa) de açúcar 2 1/2 copos de leite
Modo de preparo Bater todos os ingredientes no liquidificador. Caramelize uma forma com furo no meio e despeje o liquido. Asse em banho maria, em fogo alto até que você espete com um palito e nada fique grudado, (em média 1 hora). Retirar do forno e deixar esfriar. Desenformar e levar para gelar. Tempo de preparo 1 hora.

MANJAR DE CALDA DE MORANGO

Ingredientes do Manjar 2 1/2 xícaras (das de chá) de leite 3 colheres (das de sopa) de amido de milho 2 vidros de leite de coco 400 ml 1 lata de leite condensado
Ingredientes da Calda 1/2 xícara (das de chá) de açúcar 2 colheres (das de sopa) de amido de milho 2 colheres (das de sopa) de suco de Limão 1/2 Kg de morango
Modo de preparo do manjar Coloque os ingredientes do manjar no liquidificador e bata por 5 min. Despeje a mistura numa panela e leve para engrossar em fogo médio, mexendo sempre. Despeje o creme numa forma para pudim e deixe na geladeira por 4 horas. Modo de preparo da Calda Bata os morangos no liquidificador por alguns segundos. Transfira para uma panela, misture o açúcar e leve ao fogo para ferver, mexendo sempre. Dissolva o amido no suco de limão e despeje na mistura de morangos. Quando a calda encorpar, tire do fogo e deixe esfriar. Desenforme o manjar em uma travessa e regue com a calda de morango. Conserve na geladeira. tempo de Preparo 20 minutos. Rendimento 6 porções. ;1

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

TORTA GELADA DELÍCIA DOS DEUSES

Ingredientes do Creme 4 gemas sem pele 1 xícara (das de chá) de leite 1 colher (das de sopa) de margarina 1 caixa de morangos 2 latas de leite condensado
Ingredientes da Cobertura 1 lata de creme de leite com soro 4 colheres (das de sopa) de achocolatado em pó
Modo de Preparo do Creme Corte os morangos ao meio e ferva com uma xícara de açúcar e forre o fundo da forma e reserve. Junte na panela o leite condensado com as gemas e mistura, coloque o leite e a margarina e mistura, coloque em fogo médio mexendo sempre até desgrudar da panela, coloque na forma. Para a cobertura, coloque o creme de leite com soro na panela e junte o achocolatado. Mexa até borbulhar e por último coloque em cima do creme e leve á geladeira.

TORTINHAS DE LIMÃO

Ingredientes da massa 1 ½ xícara (das de chá) de trigo 5 colheres (das de chá) de manteiga 1 colher (das de chá) de açúcar 2 colheres (das de chá) de água fria
Ingredientes do Recheio 2 ovos 1 xícara (das de chá) de açúcar 2 colheres (das de chá) de manteiga ½ xícara (das de chá) de suco de limão Raspas de 2 limões
Modo de preparo Misture com os dedos os ingredientes da massa até formar uma bola firme, forre as forminhas de mini tortas com a massa e fure o fundo com o garfo. Cubra com um pedaço de papel aluminio e asse em forno baixo, pré aquecido por 10 a 12 minutos. Retire e reserve as massas assadas. Bata bem os ovos com açúcar e junte os ingredientes. Leve ao forno em banho maria e mexa até engrossar. Deixe esfriar. Coloque uma colher do creme de limão em cada tortinha.

PAVÊ DE AMENDOIM

Ingredientes 3 gemas 1 xícara (das de chá) de açúcar 400g de bolacha de leite 200gr de amendoim torrado e moído 200g de manteiga 1 caixa de creme de leite
Modo de Preparo Bater a manteiga o creme de leite e o açúcar na batedeira até formar um creme. Misturar o resto dos ingredientes em uma forma, fazer camadas uma de bolacha outra de creme.

PAVÊ VIENENSE

Ingredientes da 1ª camada 3 gemas 1 lata de leite condensado 2 litros de leite 2 colheres (das de chá) de amido de milho Essência de baunilha a gosto
Ingredientes da 2ª camada 10 bombons sonho de valsa cortado em pedacos 3 colheres de chocolate em pó 1/2 copo de leite
Ingredientes da 3ª camada 3 claras de neve 3 colheres de açúcar
Modo de preparo Leve ao fogo, os ingredientes da primeira camada, mexendo sempre, até ficar um mingau cremoso. Coloque em uma travessa e reserve. Misture todos os ingredientes da segunda camada e colocar e sobre a primeira. Bata os ingredientes da terceira camada até ficar em ponto de suspiro. Em seguida, coloque 1 lata de creme de leite e misture levemente em cima do último creme, já sobre o refratário e leve ao freezer.

PAVÊ MOUSSE DE ABACAXI

Ingredientes 1 xícara (das de chá) de água 10 colheres (das de sopa) de açúcar 1 lata de creme de leite 1 caixa gelatina sabor abacaxi 1 gelatina sem sabor 1 pote de creme de leite de mesa 1 abacaxi
Modo de preparo Faça a massa pão-de-ló. Corte o abacaxi em pedaços bem pequenos, coloque o açúcar, deixar de uma noite para o dia na geladeira. No dia seguinte, cozinhe com água. enquanto cozinha, coloque somente o pó da gelatina sabor abacaxi, mexendo sempre. Desmanche a gelatina sem sabor com 3 colheres de água, no microondas, misturando junto ao creme de abacaxi. Deixe esfriar na geladeira durante 1 hora e misture o creme de leite de lata. Faça um chantilly com o creme de leite de mesa (bater com a batedeira e 2 colheres de açúcar) Coloque a metade junto ao abacaxi e a outra reserve. Montagem Corte o pão-de-ló e forre o refratário. Molhe com um pouco de caldo do abacaxi, alternando, uma massa, outra abacaxi e por último o chantilly.

“DOCES” – Bolos/Tortas/Sobremesas/Docinhos

STROGONOFF DE NOZES - KELLY

2 latas de leite condensado, 2 latas de creme de leite (sem soro), 4 ovos, 4 colheres de sopa de açúcar, 100 g de nozes .Preparo: Cozinhe as latas de leite condensado em panela de pressão por 1 hora após começar a apitar a válvula.Deixe esfriar para abrir as latas e misture bem com 4 gemas. Bata as claras em neve bem firme e junte o açúcar; acrescente o creme de leite, a mistura de leite condensado e as nozes picadas (separe algumas p/enfeitar), misturando delicadamente.