



## CADERNO DE RECEITAS

Vovó Amélia

## Sumário

• Ambrosias.....	7
• Abóbora Cristalizada.....	7
• Avenidas.....	7
• Aipim de Tabuleiro.....	7
• Bolo de Claras.....	8
• Bolo de Ovos.....	8
• Bolo de Nozes.....	8
• Bolo 1-2-3-4.....	8
• Bolo com Calda de Laranja.....	8
• Bolo de Chocolate (Maizena).....	9
• Bolo de Milho Frito.....	9
• Bolo de Areia.....	9
• Bolo Campineiro.....	9
• Bolo de Rolo com Baba de Moça.....	9
• Bolo para Café.....	9
• Bolo com Frutas.....	10
• Bolo de Natal.....	10
• Bolo Colombo.....	10
• Bolo XPTO.....	10
• Bolo da Sogra.....	10
• Bolo de Fécula.....	10
• Bolo embebido em Calda.....	11
• Bolo de Laranja.....	11
• Bolo Santo Antônio.....	11
• Bolo Econômico.....	11
• Bolo Xadrez.....	11
• Bolo Pic-nic.....	11
• Bolo Inglês.....	11
• Bolo Gostoso.....	12
• Bolo Majestoso.....	12
• Bolo de Luar.....	12
• Bolo Esponja.....	12
• Bolo Rubro.....	12
• Bolo de Abacaxi.....	12
• Bolo de Maçãs.....	12
• Bolo com Abacaxis.....	13
• Bolo em quadradinhos com Figos.....	13
• Bolo de Lucia.....	13
• Bolo de Três Tabuleiros (Regina).....	13
• Bolo Paraíso.....	13
• Bolo de Nozes (Royal).....	13
• Bolo de Milho Royal.....	13
• Bolo de Milho (escola).....	14
• Bolo de Milho escaldado.....	14
• Bolo de Milho em quadradinhos.....	14
• Bolo de Milho (seco).....	14
• Bolo de Milho (Daisy).....	14
• Bolo de Aipim.....	14
• Bolo de Aipim.....	14

• Bolo de Aipim.....	15
• Bolo de Aipim.....	15
• Bolo de Mandioca Puba T.C.....	15
• Bolo de Chocolate (Ruth).....	15
• Bolo de Nescäu (Neuza).....	15
• Bolo de Chapéu Armado.....	15
• Bolo com Calda.....	16
• Bolo de Nata.....	16
• Bolo de São João (mandioca).....	16
• Bolo de Claras T.V.....	16
• Bolo de Chocolate (Yvonne).....	16
• Bolo de Hóstia Copenhagen.....	16
• Bolo de Cremogema (Iza).....	17
• Bolo da Vovó.....	17
• Bolinhos Fritos (Irene).....	17
• Bolinhos de Tapioca.....	17
• Bolo de Batata (Nieta).....	17
• Baba de Chocolate.....	17
• Beijo de Caboclo.....	18
• Bom Bocado.....	18
• Bom Bocado.....	18
• Bom Bocado de Laranja.....	18
• Bom Bocado de Queijo.....	18
• Bombas.....	18
• Baba de Moça.....	18
• Baba de Moça de Laranja.....	19
• B.P. Fermento.....	19
• Bavaroise.....	19
• Bavaroise de Chocolate.....	19
• Bombe (Charlotte Russe).....	19
• Bombom da Roça.....	19
• Brevidades.....	20
• Brevidades (escola).....	20
• Búlgaros.....	20
• Beignets.....	20
• Broinhas “fofinhos de Fubá”.....	20
• Broinhas de Fubá Mimoso.....	20
• Beijinhos.....	20
• Brigadeiro.....	21
• Brioches (Ruth).....	21
• Beijinhos.....	21
• Bolachas de Maizena.....	21
• Biscoitos de Aveia.....	21
• Biscoitos de Nata.....	21
• Biscoitos Pega Fogo.....	21
• Biscoitos de Araruta.....	22
• Biscoitos “Brincadeira”.....	22
• Biscoito “Rosquinhas de Amônia”.....	22
• Biscoito de Polvilho Azedo.....	22
• Biscoitos de Cerveja (Ana Maria).....	22
• Biscoitos Alemãs (Palmira).....	22
• Biscoitos Sinhá.....	22
• Biscoitos “Não me Toques”.....	22

• Biscoito para Sorvete.....	23
• Bananada.....	23
• Balas de Leite de Coco.....	23
• Balas de Coco Gostosas.....	23
• Balas de Coco.....	23
• Balas de Damasco.....	23
• Balas de Café.....	23
• Balas – Caramelos de Chocolate.....	23
• Balas de Chocolate.....	24
• Balas de Ovo.....	24
• Balas de Ovo.....	24
• Biscoitos de Nata (Zélia).....	24
• Biscoitos de Caxias.....	24
• Carrés de Chocolate.....	24
• Creme de Laranjas.....	25
• Creme de Ameixas.....	25
• Camafeus.....	25
• Cajuzinhos de Amendoim.....	25
• Cuca (Mª José).....	25
• Creme Simples.....	25
• Creme de Coco.....	26
• Charlotte de Damascos.....	26
• Chuvisco de Ouro.....	26
• Carinho de Mocinha.....	26
• Cuscuz (Hildete).....	26
• Cuscuz.....	27
• Cuscuz Ligeiro.....	27
• Cuscuz (Pérola).....	27
• Cuscuz de Milho.....	27
• Caixinhas de Segredo.....	27
• Doce de Abacaxi Gelado.....	27
• Docinhos de Abacaxi.....	28
• Doce de Damasco.....	28
• Doce de Castanha do Pará.....	28
• Doce de Pão.....	28
• Deliciosos.....	28
• Docinhos Ligeiros.....	28
• Docinhos de Leite Condensado com Bananas Passas e Queijo M.C.....	28
• Figos recheados com Queijo.....	29
• Fios d’Ovos.....	29
• Fatias de Amêndoas.....	29
• Fatias de Braga.....	29
• Fatias de Coco.....	29
• Fosfatina.....	29
• Figos Verdes em Calda.....	30
• Gelatina de Leite Condensado.....	30
• Gelatina com Água.....	30
• Gelatina de Leite.....	30
• Gelatina de Laranja.....	30
• Gelatina de Guaraná.....	30
• Gelatina de Coco.....	30
• Geleia de Mocotó.....	31
• Geleia de Laranja.....	31

• Geleia de Abacaxi (4 vidros).....	31
• Geleia de Morango .....	31
• Geleia de Damasco .....	31
• Geleia e Schmir .....	31
• Krutz.....	31
• Geleia de Uvas .....	31
• Glace Real.....	32
• Glace Esponjosa .....	32
• Glace "Fondant" para Cobertura .....	32
• Glace de Chocolate.....	32
• Glace (D. Dulce) .....	32
• Glace de Karo .....	32
• Glace de Chocolate.....	32
• Glace de Chocolate.....	32
• Massa Pão.....	32
• Glace Vidrada .....	33
• Glace "Fondant" para Bonecos .....	33
• Glace de Creme de Chantilly (falsificado) .....	33
• Galanteios .....	33
• Gelatina.....	33
• Licor de Anizette.....	33
• Licor de Leite .....	33
• Licor de Tangerinas .....	33
• Licor de Tangerina .....	34
• Laranjinha .....	34
• Mãe Benta (receita antiga) .....	34
• Mãe Bentas .....	34
• Mãe Bentas Comuns.....	34
• Mãe Bentas (Daisy) .....	34
• Mãe Bentas (Receitas Antigas) .....	35
• Manjar Branco.....	35
• Manjar Branco de Gelatina .....	35
• Miscelânea .....	35
• Massa de Torta.....	35
• Massa de Torta (Ana Maria) .....	35
• Massa de Torta (Regina).....	35
• Massa para Queijadinhos .....	35
• Massa Crua de Damascos .....	36
• Massa de Damascos Cozida.....	36
• Massa de Amêndoas ou Castanha do Pará .....	36
• Massa de Nozes .....	36
• Massa de Coco .....	36
• Massa de Amendoim .....	36
• Massa de Ovos .....	36
• Manuês de Mandioca Puba .....	36
• Mousse de Chocolate (D. Maria).....	37
• Nozes.....	37
• Napolitanos .....	37
• Ninhos de Abelha (A. União).....	37
• Ovos Prussianos .....	38
• Pão de Ló .....	38
• Pão de Ló em Camadas (Isis).....	38
• Pão de Ló com Sorvete .....	38

• Pão de Ló de Água .....	38
• Pão de Minuto .....	38
• Pão de Minuto .....	39
• Pão de Minuto "Regalos".....	39
• Pão de Guerra.....	39
• Pão de Leite (Noêmia) .....	39
• Pãezinhos (Dulce) .....	39
• Pão Doce de Batata (Ana Maria).....	39
• Pão de Fôrma (Helena) .....	40
• Pudim de Creme .....	40
• Pudim Quero Mais.....	40
• Pudim de Creme .....	40
• Pudim de Leite Condensado.....	40
• Pudim de Creme .....	40
• Pudim de Coco .....	40
• Pudim de Coco .....	40
• Pudim de Queijo.....	41
• Pudim de Laranja .....	41
• Pudim de Amêndoas .....	41
• Pudim Diplomata.....	41
• Pudim "Bolo de Calda" .....	41
• Pudim de Sagu .....	41
• Pudim de Queijo Parmesão .....	41
• Pudim de Claras .....	42
• Pudim de Pão de Ló.....	42
• Pudim Bolo Queimado .....	42
• Pudim de Amêndoas.....	42
• Pudim de Frutas.....	42
• Pudim de Pão sem leite .....	42
• Pudim de Namorados (Sóccoco).....	43
• Pudim de Aipim .....	43
• Pavê (Lucia).....	43
• Pavê .....	43
• Pavê de Morangos (Daisy).....	43
• Pavê de Amendoim .....	43
• Pé de Moleque de Karo.....	43
• Pé de Moleque.....	44
• Pouca Gente .....	44
• Ponche Real (Ponche).....	44
• Queijadinhos de Castanha do Pará.....	44
• Queijadinhos de Coco .....	44
• Queijadinhos .....	44
• Queijadinhos de Creme (Othília).....	45
• Queijadinhos (forminhas).....	45
• Queijadinhos Portuguesas (Lúcia).....	45
• Queijadinhos de Cintra .....	45
• Quindins .....	45
• Quindão .....	45
• Rabanadas .....	46
• Rocambole (Helena).....	46
• Rolinhos de Dora.....	46
• Rock-cakes.....	46
• Roscas Fritas (Royal).....	46

• Recheio de Creme de Leite (Regina).....	47
• Refresco de Uva.....	47
• Souvenires.....	47
• Suspiro em caixinha (Elza).....	47
• Salame de Chocolate.....	47
• Sonhos.....	47
• Sopa Atolada.....	48
• Sylvias.....	48
• Sorvete de Abacaxi.....	48
• Sorvete de Leite Condensado com Chocolate.....	48
• Sorvete de Leite Condensado com Leite de Coco.....	48
• Sonhos de Forno (Othília).....	48
• Sonho de Pierrô.....	49
• Sobremesa (Pavê).....	49
• Torta de Sorvete (Paraná).....	49
• Tarteletes de Laranja (Clarice).....	49
• Torta de Bananas (H. Alcântara).....	50
• Torta de Maçã.....	50
• Torta de Maçãs.....	50
• Torta de Maçãs (Elzinha).....	50
• Torta de Maçãs (Daisy).....	50
• Torta de Nozes (Palmira).....	50
• Torta Brasileira.....	51
• Tortas Gostosas.....	51
• Torta de Banana D'água.....	51
• Torta Olga (Ruth).....	51
• Torta de Bananas (Othília).....	51
• Torta Preguiçosa.....	52
• Torta de Farinha de Rosca.....	52
• Torta de Ameixas (Odette).....	52
• Torta Australiana.....	52
• Torta Africana.....	52
• Torta de Amendoim (Heloísa).....	53
• Torrões de Chocolate.....	53
• Tabletes de Chocolate (Daisy).....	53
• Tabletes de Banana.....	53
• Vovozinhas.....	53
• Waffle (D. Alice).....	53

---

#### • Ambrosias

---

500gr de açúcar (3 ½ xícaras) em calda grossa com baunilha.

Mistura-se a parte 1 copo de leite, 4 ovos inteiros e 6 gemas passadas por uma peneira fina ou filó. Joga-se essa mistura dentro da calda fervendo e deixa-se cozinhar sem mexer até endurecer quando então se mexe para ficar em pedaços ou se come numa colher.

Retira-se com uma cremeira e joga-se por cima a calda num ponto mais ou menos ralo.

---

#### • Abóbora Cristalizada

---

1 quilo de abóbora que não seja fiapenta cortada em cubos de 2 centímetros. Cobre-se, por 10 minutos, aproximadamente, com açúcar e 1 colher de sopa de caldo passando depois em água pura.

Prepara-se uma calda rala comum onde se coloca a abóbora para tomar ponto ficando nela até o dia seguinte quando se escorre ou se serve mesmo na calda. \*

\* Abóbora Cristalizada (explicação)

A calda deve ser rala e assim se conservar até o dia seguinte quando se dá o ponto de espelhar.

---

#### • Avenidas

---

1 quilo de nozes moídas ½ quilo de açúcar e tantas claras quanto forem necessárias para formar um mingau. Leva-se ao forno em forminhas de papel.

---

#### • Aipim de Tabuleiro

---

Rala-se 1 quilo de aipim junta-se ½ coco ralado, e o resto de onde se tira o leite que se guarda. Adoça-se e leva-se a assar em tabuleiro sem manteiga. Logo que se tirar do forno rega-se com o leite reservado e corta-se em quadrados. Leva um pouco de sal.

---

- **Bolo de Claras**

250grs de manteiga batida com 3 xícaras de açúcar até ficar um creme.

Peneira-se junto: 4 xícaras mal cheias de trigo, 1 colher das de sobremesa de Royal e 1 colher de café mal cheia de sal. Junta-se esta mistura, aos poucos, a manteiga e açúcar alternando com uma xícara de leite e por último, 10 a 12 claras em neve. Forma com manteiga.

- **Bolo de Ovos**

250grs de manteiga batida com 3 xícaras de açúcar até ficar cremoso junta-se então 6 gemas e bate-se bem.

Peneire: 4 xícaras mal cheias de trigo com 1 colher de sobremesa de Royal e 1 colher de café de sal. Junte à primeira mistura alternando com mais ou menos uma xícara de leite e por último as 6 claras em neve. Forma de manteiga.

- **Bolo de Nozes**

1 quilo de nozes pesadas com casca. Separam-se algumas para enfeite e depois moem-se o restante.

Bate-se como para Pão de Ló 12 ovos e 3 xícaras e meia de açúcar, junta-se as nozes moídas e 4 colheres das de sopa de farinha de rosca fina. Vai ao forno em tabuleiro untado de manteiga e forrado de papel impermeável, sem deixar torrar.

Arruma-se em camadas alternadas com camadas generosas de doces de ovos da receita abaixo:

Faz-se uma calda média com 1 e 1/2 xícara de açúcar e baunilha. Junta-se 6 gemas passadas na peneira e 1 colher de chá bem cheia de manteiga. Leva-se ao fogo para tomar ponto mole (1 fervura).

Cobre-se com suspiro. .

- **Bolo 1-2-3-4**

Bate-se 1 xícara de manteiga com 2 de açúcar. Junta-se 4 gemas e depois de bater bem 3 xícaras de trigo peneirado com 1 colher de sobremesa de Royal e 1 colher de café de sal alternando com 1 xícara mal cheia de leite. As claras por último em neve. Forma de manteiga.

- **Bolo com Calda de Laranja**

Bate-se bem 2 colheres cheias de manteiga com 4 colheres de açúcar, junta-se 4 gemas e bate-se mais.

Peneira-se 4 colheres cheias de trigo com 2 colheres de chá de Royal e um pouquinho de sal. Junta-se tudo e as claras em neve.

Leva-se ao fogo em forma grande ou em forminhas, com manteiga, que depois se embebem em calda rala onde se junta caldo de laranja, rum ou baunilha (ainda quente). Polvilha-se depois com açúcar cristalizado fino.

- **Bolo de Chocolate (Maizena)**

½ xícara de manteiga, 1 xícara de açúcar; 3 ovos; 3 colheres de sopa de chocolate; 1 xícara de trigo; 1 dita de maisena; ½ xícara de leite; ½ colherinha de bicarbonato; 3 colheres das de chá de fermento; as claras em neve. Peneire os ingredientes secos junto à massa de manteiga e açúcar bem batida e por último as claras em neve. Forma de manteiga.

Cobertura: 4 colheres de sopa de chocolate em pó 1 colher de sobremesa de maizena, 1 ½ xícara de açúcar ½ litro de leite, 1 pitada de sal e baunilha. Deixa-se ferver por 10 minutos. Quando pronto junta 1 colher de manteiga. Cubra o bolo sem deixar esfriar a cobertura.

- **Bolo de Milho Frito**

2 colheres de açúcar, 1 de manteiga, 2 ovos, 1 xícara de leite, 2 xícaras de fubá de milho, 1 xícara de trigo, uma colherinha de Royal e um pouco de sal. Mistura-se e frita-se em banha bem quente polvilhando com açúcar e canela.

- **Bolo de Areia**

250grs de açúcar batido com 250grs de manteiga, 6 gemas depois as claras em neve e na hora de entrar no forno 1 pacote de fécula de batata. Deve ir imediatamente depois da fécula para o forno bem quente senão a fécula pousa no fundo e sola o bolo.

- **Bolo Campineiro**

2 xícaras de açúcar bem batido com 1 xícara de manteiga junta-se 4 gemas bate-se mais e vai se juntando aos poucos a mistura peneirada de 2 xícaras de trigo, 1 de maisena ou araruta, 1 colher das de sobremesa de Royal e ½ colherinhas das de chá de sal alternando com uma xícara de leite. Por último as claras em neve. Forma de manteiga.

- **Bolo de Rolo com Baba de Moça**

Bate-se 12 ovos sendo 2 sem clara com 3 ½ xícaras de açúcar como para Pão de Ló e junta-se 4 xícaras mal cheias de trigo e de manteiga.

Leva-se a assar em tabuleiro bem untado de manteiga mas sem deixar tostar, somente cozinhar. Ainda quente já fora do tabuleiro despeja-se por cima uma Baba de Moça, enrola-se com cuidado e deixa-se apertado dentro de um guardanapo até o dia seguinte. Polvilha-se com açúcar de confeiteiro.

- **Bolo para Café**

2 xícaras de trigo, 1 colher de banha, 1 de manteiga, 3 colheres de açúcar, 3 colheres de chá de fermento desmanchado em 2/3 de xícara de leite. Bate-se bem e bota-se em forma untada de manteiga. Por cima, antes de ir ao forno, bota-se a seguinte mistura: 1 colher de canela em pó 3 colheres de açúcar, 2 de trigo e 1 ou mais de manteiga. Forno quente.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo com Frutas</b></li> </ul>
<p>Faz-se qualquer massa de bolo. Unta-se uma forma lisa com calda queimada e forra-se toda com fatias de bananas passadas em açúcar e canela ou rodela de abacaxi fresco ou em calda, pêssegos, ameixa ou outra qualquer fruta. Despeja-se por cima a massa do bolo e vai assar. Sendo de ameixas em calda em vez da calda queimada usa-se a calda da ameixa.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Natal</b></li> </ul>
<p>1 ½ xícara de manteiga, 2 de açúcar, 4 ovos um a um, limão verde ralado, cravinhos socados, canela em pó ½ xícara de leite, 3 xícaras de trigo 1 colher de fermento. Bate-se como bolo juntando-se por último 3 xícaras de tâmaras, figos, ameixas, nozes amêndoas e avelãs e frutas cristalizadas bem picadinhas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Colombo</b></li> </ul>
<p>9 colheres de manteiga que se bate com 18 colheres de açúcar, junta-se 18 claras em neve alternando com 18 colheres de trigo peneirado com uma colher de sobremesa de fermento.</p> <p>Divide-se a massa em 4 partes junta-se à uma dois paus de chocolate ralado à outra 2 gemas, à terceira carminal ou pistache e a quarta fica branca. Assa-se separadas em tabuleiros pequenos untados de manteiga.</p> <p>Parte-se os bolos em fatias de um dedo unindo-as com doce de ovo ou de ameixa ou baba de moça. Aperta-se o bolo em papel forte formando um rolo. No dia seguinte glaça-se enfeitando com confeitos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo XPTO</b></li> </ul>
<p>4 ovos inteiros, 2 xícaras de fubá de arroz 2 ditas de açúcar, 1 de manteiga 1 cálice de leite. Bate-se como bolo. Forma de manteiga.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo da Sogra</b></li> </ul>
<p>Bate-se bem 5 gemas com 3 xícaras de açúcar junta-se 1 xícara de manteiga depois as claras em neve e por último os seguintes ingredientes secos peneirados: 1 ½ xícara de trigo, 1 de fubá de arroz, 3 colheres de chá de fermento e um pouquinho de sal. Ao ir ao forno bota-se um cálice de vinho do Porto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Fécula</b></li> </ul>
<p>Bate-se bem 8 gemas com 2 pires de açúcar adiciona-se as claras em neve e depois um pacote de fécula de batatas 1 colher de chá de fermento e 1 de caldo de limão.</p> <p>Deve ir logo para o forno para não pousar a fécula e solar o bolo.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo embebido em Calda</b></li> </ul>
<p>3 ovos batidos como para Pão de Ló com 1 xícara de açúcar junta-se 1 xícara de trigo peneirado com 1 colher de fermento. Forma furada untada de manteiga.</p> <p>Faça uma calda com 2 ½ xícaras de açúcar e 1 ½ xícara de água. Não deve ser muito grossa. Deixe esfriar e junte 1 colher de rum ou outra bebida aromática. Tire o bolo da forma despeje nela um pouco da calda, torne a botar nela o bolo e cubra com o resto da calda. Antes de tornar-se a botar o bolo na forma fura-se com cuidado para a calda entrar bem.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Laranja</b></li> </ul>
<p>Bate-se como Pão de Ló 3 ovos, 3 xícaras de açúcar 3 de trigo e 1 colher de sopa de fermento. Ferve-se e esfria-se 1 xícara de caldo de laranja junta-se a massa e assa-se em tabuleiro. Depois de assado e ainda quente rega-se com 1 xícara de caldo de laranja e corta-se em quadradinhos que são passados em açúcar.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Santo Antônio</b></li> </ul>
<p>Bate-se ¾ quilo de manteiga com ¼ quilo de açúcar junta-se 12 gemas bate-se mais e junta-se ½ quilo de trigo, 1 colher de sopa de fermento um pouquinho de sal raspa de limão e as claras em neve.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Econômico</b></li> </ul>
<p>1 ovo, 1 xícara de açúcar, 1 colher de manteiga, 2 xícaras de trigo ½ xícara de leite e ½ colher de fermento.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Xadrez</b></li> </ul>
<p>Faz-se duas receitas de Bolo Econômico pondo em uma chocolate em pó. Asse separadas em dois tabuleiros depois corte em tiras de 2 centímetros de largura no comprimento do tabuleiro e arrume alternadas em camadas unidas com bastante doce desconstruindo as camadas para formar xadrez. Cubra com glaze branca e de chocolate formando xadrez.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Pic-nic</b></li> </ul>
<p>12 colheres de açúcar batido com 2 de manteiga, 4 gemas 14 colheres de trigo peneirado com 3 colheres de chá de fermento e um pouquinho de sal.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Inglês</b></li> </ul>
<p>250grs de açúcar batida 250grs de manteiga, 6 gemas, 250grs de trigo as claras em neve 1 cálice de vinho do Porto e por último as passas.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Gostoso</b></li> </ul>
Bate-se bem 2 colheres bem cheias de manteiga com 1 xícara de açúcar, junta-se 4 gemas e depois 2 xícaras de trigo peneirado com 1 colher de fermento e um pouquinho de sal, 1 xícara de leite e as claras em neve.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Majestoso</b></li> </ul>
2 xícaras de trigo, 1 de maisena, 2 colheres bem cheias de manteiga, 3 xícaras de açúcar, 1 xícara de leite, 1 colher de sobremesa de fermento e 3 ovos. Bate-se como bolo. Forma de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Luar</b></li> </ul>
2/3 de xícara de manteiga, ½ xícara de açúcar, 3 ovos, 3 colheres de chá de Royal, ¼ de colher de chá de sal, 2 ½ xícaras de trigo, 1 xícara de leite e 1 ½ xícara de chá de essência de limão. Bate-se como bolo peneirando-se os ingredientes secos. Forma de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Esponja</b></li> </ul>
2 colheres de manteiga batida com 200grs de açúcar, 4 gemas, 200grs de trigo peneirado com uma colher de Royal e um pouquinho de sal 1 xícara de leite.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Rubro</b></li> </ul>
Misture bem 5 colheres de sopa de manteiga com 1 xícara de açúcar. Peneire 6 vezes: 1 xícara de trigo, 1 colher de chá de sal, 1 ½ colher de chá de bicarbonato, 4 colheres de chá de Royal e 1 ¼ de xícara de açúcar.  Junte aos poucos à primeira mistura alternando com ½ xícara de leite e 3 ovos um a um e 1 colher de chá de essência de baunilha. Fica meio ralo. Asse em formas iguais e uma com o seguinte recheio: Faça um calda em ponto de fio com 1 xícara de açúcar e ½ de água. Bata uma clara em neve e deite sobre ela lentamente, batendo sempre. Junte 1 colher de chá de Royal e ½ de essência de baunilha e 1 xícara de coco ralado. Bata até poder espalhar sobre o bolo. Cubra com coco enfeitando com morangos frescos.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Abacaxi</b></li> </ul>
2 xícaras de açúcar batido com 3 colheres de manteiga, junte 3 gemas depois 2 xícaras de trigo peneirada com 1 colher de sopa de Royal e um pouquinho de sal e depois 1 ½ xícara de leite. Forma untada de calda queimada e forrada com rodela de abacaxi. Pode também usar bananas ou outra fruta.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Maças</b></li> </ul>
200grs de trigo, 200grs de açúcar, 200grs de manteiga, 4 ovos, 1 pitada de sal, 1 colher de fermento e geleia de damasco. Bate-se como bolo e despeja-se em uma forma untada e tendo o fundo forrado com fatias finas de maçã formando desenho. Depois de desenformado pincela-se com geleia desmanhada. Para dar brilho por alguns instantes no forno.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo com Abacaxis</b></li> </ul>
Bate-se 250grs de manteiga com 5 xícaras de açúcar junta-se depois 2 xícaras de leite. Peneira-se 4 xícaras de trigo 1 dita de maizena 2 colheres de sobremesa de Royal e 1 colher de café de sal. Por último 5 gemas e as claras em neve.  Assa-se em duas formas iguais untadas com calda queimada colocando numa delas rodela de abacaxi com ameixa preta no lugar do miolo. Une-se os dois bolos com doce de leite condensado com 2 gemas.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo em quadradinhos com Figs</b></li> </ul>
2 xícaras de figos secos picados (250grs) 1 xícara de açúcar batido com 3 gemas, junta-se os figos ½ colherinha de caldo de limão, um pouquinho de sal. Peneira-se 1 xícara de trigo com 1 colher de fermento e sal. Por último as claras em neve. Assa-se em tabuleiro e corta-se em quadrados que são passados em açúcar. Pode-se guardar em latas pois quanto mais velho melhor.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Lucia</b></li> </ul>
4 gemas batidas com 1 xícara de açúcar, junta-se 1 xícara de leite fervendo e mais 1 xícara de açúcar e as claras em neve. Para-se a batedeira e junte 3 xícaras de trigo peneirado com 1 colher de fermento (de sobremesa) e um pouquinho de sal. A forma é untada com manteiga e polvilhada com açúcar cristalizado.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Três Tabuleiros (Regina)</b></li> </ul>
Bate-se como Pão de Ló 3 ovos, 1 copo de açúcar, 1 copo de trigo peneirado com uma colher de sopa de Royal e por último caldo de uma laranja. Assa-se em tabuleiros.  Arrume em camadas cobrindo a primeira com um creme feito com 1 copo de leite 1 colher de sopa de maisena açúcar e baunilha. A segunda com gelatina Royal sabor morango. Cobre-se a última com açúcar batido com manteiga e leva-se para gelar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo Paraíso</b></li> </ul>
2 ½ xícaras de açúcar batido com 1 xícara de manteiga 6 ovos 4 xícaras de trigo 1 colher de sopa de Royal e 2 xícaras de leite. Bate-se como bolo.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Nozes (Royal)</b></li> </ul>
2 xícaras de trigo, 2 colheres de chá de Royal, 1 colher de sopa de chocolate, ½ colher de chá de sal, 125grs de manteiga, 2 xícaras de açúcar, 2 ovos, 1 xícara de leite e 200grs de nozes. Junte os ovos um a um depois de bater o açúcar com a manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Milho Royal</b></li> </ul>
Bate-se bem 1 xícara de açúcar com ½ xícara de manteiga junta-se 3 ovos. Peneira-se 1 xícara de trigo com 2 xícaras de fubá de milho 1 colher de sobremesa mal cheia de fermento e um pouco de sal. Junta-se tudo mais 2 xícaras de leite ou água.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Milho (escola)</b></li> </ul>
Bate-se bem 2 xícaras de açúcar com 1 xícara de manteiga junta-se 4 gemas e depois 2 xícaras de trigo, 1 de fubá fino, 1 colher de sobremesa de fermento $\frac{1}{2}$ colherinha de sal (os ingredientes secos peneirados) 1 xícara de leite de coco ou de vaca e as claras em neve.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Milho escaldado</b></li> </ul>
Deixe ferver 1 $\frac{1}{2}$ xícara de leite, 2 xícaras de açúcar, erva doce 6 colheres de óleo de fritura ou banha derretida e um pouco de sal. Despeje essa mistura fervendo sobre 1 $\frac{1}{2}$ xícara de bom fubá de milho mexa bem e deixe esfriar por uns 20 ou 30 minutos. Junte 3 gemas, 1 $\frac{1}{2}$ xícaras de trigo e as claras em neve. Misture sem bater. Dissolva em $\frac{1}{2}$ xícara (das de café) de leite, 1 colher de sopa rasa de fermento. Gostando ponha um coco pequeno ralado. Forma de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Milho em quadradinhos</b></li> </ul>
1 colher bem cheia de manteiga, 3 xícaras de açúcar, 4 xícaras de fubá de milho, 4 ovos e 1 xícara de leite de coco tirada sem água. Vai ao forno em tabuleiro untado de manteiga.  Logo que sair do forno despeja-se em cima 1 xícara de leite de coco com açúcar e corta-se em quadradinhos. O leite da massa pode ser de vaca.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Milho (seco)</b></li> </ul>
$\frac{1}{2}$ quilo de fubá mimoso, $\frac{1}{2}$ quilo de açúcar 1 colher de sopa de fermento, 1 colher de café de sal fino, 100grs de manteiga, 4 ovos e 1 xícara de leite. Bate-se as gemas com o açúcar junta-se o leite, a manteiga o fubá peneirado com o fermento e o sal e finalmente as claras em neve.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Milho (Daisy)</b></li> </ul>
9 colheres de sopa de fubá de milho, 4 ditas de creme de arroz, 9 ditas de sopa de açúcar. Escalda-se com água fervendo suficiente para um angu. Quando frio junta-se 4 gemas, bate-se e junta-se 3 colheres de sopa de manteiga 1 dita de Royal e um pouquinho de sal. Por último as claras em neve tabuleiro com manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Aipim</b></li> </ul>
1 prato de aipim ralado, 1 coco idem, 1 colher de manteiga um pouquinho de sal açúcar a vontade 1 ovo inteiro e 2 gemas. Forma de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Aipim</b></li> </ul>
De 1 coco ralado tira-se um punhado que se mistura com um prato de aipim ralado e espremido num pano para tirar a goma. Junta-se mais ou menos 2 colheres de manteiga 1 copo de leite do resto do coco açúcar a vontade e um pouquinho de sal. A massa deve ficar com a consistência de Pudim de Pão. Forma de manteiga.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Aipim</b></li> </ul>
1 quilo de aipim ralado e espremido, quer dizer passado em peneira para tirar a água. Junta-se leite de 1 coco que se tira com 1 xícara de leite de vaca, quente, 4 gemas, 3 colheres de sopa de manteiga que se derrete antes, um pouco de sal e açúcar à vontade. Mistura-se bem e leva-se ao forno em forma de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Aipim</b></li> </ul>
1 prato fundo de aipim ralado, 1 coco idem 1 copo de leite, 1 colher das de sopa de manteiga, 3 ovos inteiros e açúcar a vontade um pouquinho de sal. Espreme-se um pouco o aipim para tirar o leite. Mistura-se tudo e os ovos sem bater. Forma de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Mandioca Puba T.C.</b></li> </ul>
250grs de manteiga, 2 xícaras de açúcar, 4 ditas de mandioca $\frac{1}{2}$ litro de leite 6 ovos. Bate-se as gemas com o açúcar e a manteiga aos poucos assim como a mandioca. Bota-se por último o leite que pode ser de coco ou de vaca.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Chocolate (Ruth)</b></li> </ul>
125grs de manteiga, 2 xícaras de açúcar, 3 ovos inteiros $\frac{1}{2}$ pacote de chocolate em pó 2 $\frac{1}{2}$ xícaras de trigo peneirado com 2 colherinhas de chá de Royal 1 xícara de leite.  Recheio: $\frac{1}{2}$ litro de leite, 1 lata de leite condensado, 1 colher de sopa rasa de manteiga e maisena suficiente para engrossar. Baunilha. Com este creme recheia-se e cobre-se o bolo enfeitando com suspiro. Pode-se rechear com doce de ovos e cobrir com suspiro ou ainda rechear e cobrir com creme de leite.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Nescau (Neuza)</b></li> </ul>
6 ovos 3 $\frac{1}{2}$ xícaras de açúcar, 2 xícaras de manteiga, 2 xícaras de leite, 3 xícaras de trigo peneirado com 4 colheres de chá de Royal, 3 xícaras de Nescau e um pouquinho de sal e se gostar uma pitada de vanilina (não é indispensável).  Bate-se como bolo. Forma de manteiga.  Cobertura: 1 xícara de leite, 2 xícaras de açúcar, 1 xícara de Nescau e 1 xícara de manteiga. Leva-se ao fogo para engrossar um pouco e cobre-se o bolo ainda quente. Fura-se antes o bolo com cuidado.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Chapéu Armado</b></li> </ul>
7 ovos sendo só 3 claras que se batem separadas, 1 xícara de manteiga, 2 de açúcar, 3 de trigo, 3 colheres de chocolate em pó, 1 xícara de leite, 1 colher cheia de fermento. Bate-se como bolo e assa-se em tabuleiro cortando de pois de pronto em triângulos que são unidos em pé com bastante doce de ameixas. Enfeita-se com suspiro bem duro formando plumas para imitar um chapéu de almirante.



<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo com Calda</b></li> </ul>
Bate-se bem 2 colheres cheias de manteiga com 4 colheres de sopa de açúcar. Junta-se 4 gemas e bate-se mais. Peneira-se 4 colheres cheias de trigo com 2 colheres de chá de fermento e um pouquinho de sal. Junte tudo mais as claras em neve. Assa-se em forma grande ou forminhas que se embebem em calda com laranja, rum ou baunilha. Polvilha-se depois com açúcar cristalizado.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Nata</b></li> </ul>
Bate-se bem uma xícara de nata com 12 colheres de sopa de açúcar junta-se 4 gemas. Peneira-se 12 colheres de sopa de trigo com 1 colher de sobremesa de Royal e um pouquinho de sal junta-se tudo e por último ½ xícara de leite e as claras em neve. Unta-se a forma com mel ou calda queimada.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de São João (mandioca)</b></li> </ul>
250grs de manteiga bem batida com 2 xícaras de açúcar. Junta-se 2 xícaras de massa de mandioca puba, 5 ovos inteiros, um a um e 2 gemas e por último 1 xícara de leite de coco.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Claras T.V.</b></li> </ul>
2 xícaras de açúcar batido com ½ xícara de manteiga, junte 3 xícaras de trigo peneirado com 2 colheres de chá de Royal e um pouquinho de sal. Junte 1 xícara de leite e 4 claras em neve.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Chocolate (Yvonne)</b></li> </ul>
1 colher de sopa de manteiga, 2 xícaras de açúcar, 2 gemas, 2 xícaras de farinha de trigo, 2 colheres (chá) de fermento, 1 ½ xícara de leite morno, 1 colher de chá de bicarbonato, ½ pacote de chocolate Delícia, 2 claras em neve. Bate-se bem a manteiga e o açúcar, coloca-se as gemas. O trigo, o fermento e o chocolate devem ser peneirados juntos, o bicarbonato misturado ao leite. Tabuleiro untado com manteiga e papel impermeável também untado. Recheio e cobertura: ½ pacote de chocolate, 1 lata de leite condensado. Leva-se ao fogo. *
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Hóstia Copenhagen</b></li> </ul>
1 pacote de hóstia Copenhagen, 1 bloco familiar Copenhagen de 250grs, 1 colher de sopa de chocolate ou cacau Copenhagen, 100grs de picados ou Dragê finos Copenhagen, 250 gramas de mel de abelhas, 250grs de manteiga. Levar o mel ao fogo até ferver, junta-se o bloco familiar ao mel fervendo. Depois de derretido, junta-se a manteiga depois o chocolate ou cacau em pó. Estando pronto o creme, arruma-se camadas, sendo uma folha de hóstia, uma de creme e assim sucessivamente. Por fim cobrir com picados ou Dragês finos e levar a geladeira. Para servir cortar em pequeninos quadrados. Pode-se também usar chocolate ao leite ficando mais adocicado.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Cremogema (Iza)</b></li> </ul>
Batem-se bem 250grs de manteiga com 2 xícaras de açúcar, 4 gemas e uma xícara de leite de coco. Passa-se numa peneira 1 xícara de farinha de trigo, 2 xícaras de Cremogema e uma colher de sobremesa de Royal. Bate-se as 4 claras em neve misturando tudo. Assar em forma untada com farinha de trigo polvilhada. Forno quente.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo da Vovó</b></li> </ul>
Bate-se bem 3 xícaras de açúcar, 2 tabletes de margarina (de 100grs) e 5 gemas. Peneire 2 xícaras de trigo, 1 de maisena, 1 colher de fermento e uma pitada de sal. Junte à mistura acima, alternadamente com uma xícara de leite e por último as 5 claras em neve.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolinhos Fritos (Irene)</b></li> </ul>
4 colheres de sopa de açúcar 1 colher de sopa de manteiga 1 colher de sopa de Royal farinha de trigo até enrolar como nhoque. Corta-se os rolinhos e frita-se em gordura quente mas não muito.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolinhos de Tapioca</b></li> </ul>
Rale 1 coco, tire o leite, misture à tapioca que não fique mole. Tempere com açúcar e erva doce e faça bolinhos que são passados em farinha de mesa e asse na grelha de um braseiro.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolo de Batata (Nieta)</b></li> </ul>
4 ovos, 3 xícaras de açúcar, 2 tabletes de Claybon, 1 pacote de creme de arroz Colombo, 1 xícara de batata espremida e fria (4 batatas) e 1 colher de sopa rasa de fermento. Bate-se como bolo comum, botando por último as claras batidas em neve e, opcionalmente, um cálice de vinho do Porto.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Baba de Chocolate</b></li> </ul>
Bata até ficar cremoso 1 colher de sopa de manteiga, 1 xícara de açúcar, 2 gemas e 1/3 de xícara de leite. Junte 1 colher de chocolate em pó bata mais 1 minuto adicione ¼ de xícara de maizena peneirada com ¼ de xícara de trigo ½ colherinha de sal e 4 colheres de chá de fermento alternando com 2 claras em neve. Asse numa forma de canudo untada de manteiga e polvilhada de farinha de trigo.  Calda: Ferva durante 3 minutos 2 xícaras de água, 2 de açúcar e 2 colheres de sopa de chocolate em pó. Retire do fogo e junte ½ colher de chá de sal e baunilha. Despeje sobre o bolo e leve para geladeira durante 1 ½ hora e desenforme.  Cobertura: Ferva 125grs de creme de leite fresco, retire do fogo e adicione 125 grs de chocolate ao leite de tablete e em raspas. Bata uns segundos e cubra o bolo alizando com a faca. Enfeite com creme de chantilly e raspas de chocolate.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Beijo de Caboclo</b></li> </ul>
2 latas de leite condensado, 1 coco médio ralado, 1 copo de amendoim torrado e moído, 3 gemas, 1 colher de manteiga, 100grs de ameixas pretas picadinhas, 1 colher de sopa de mel e 1 xícara rasa de açúcar. Leva-se tudo ao fogo fraco até soltar da panela. Enrola-se passando por açúcar cristal.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bom Bocado</b></li> </ul>
½ quilo de açúcar em calda grossa onde se derrete 1 colher de sopa de manteiga. Deixe amornar e junte 12 gemas e 1 pires de queijo de minas ralado. Vai ao forno em banho -maria em forminhas próprias com manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bom Bocado</b></li> </ul>
Misture 6 gemas, 4 ovos inteiros, 3 colheres bem cheias de queijo ralado e leite de um coco. Despeja-se isto sobre uma calda grossa feita com 900grs de açúcar onde se derrete 1 colher bem cheia de manteiga e depois 1 pires de trigo. Banho-maria em forminhas próprias com manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bom Bocado de Laranja</b></li> </ul>
Faz-se uma calda com 300grs de açúcar e ½ copo d'água (ponto de fio). Retira-se do fogo e junta-se 1 colher de chá de manteiga e 1 copo de caldo de laranja. Deixe esfriar sem mexer juntando então 5 gemas, 2 claras batidas e 50grs de trigo. Passa-se na peneira 2 ou 3 vezes. Forma grande ou forminhas próprias untadas de manteiga e calda queimada.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bom Bocado de Queijo</b></li> </ul>
Faça 1 calda em ponto de pasta com 1 xícara d'água e ½ quilo de açúcar. Junte 1 colher de sopa de manteiga, 1 pires de queijo ralado e 2 colheres de sopa rasa de trigo. Acenda o forno. Bata 6 ovos e misture tudo com a calda quente. Forminhas próprias untadas de manteiga em banho-maria.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bombas</b></li> </ul>
1 copo de leite, 1 colher de chá de sal, 2 colheres de sopa de manteiga e 2 de banha, 175grs de trigo.
Leve tudo ao fogo para ferver, exceto a farinha que deve ser adicionada quando levantar a fervura. Junte, um a um, 6 ou 7 ovos, batendo até a massa ficar no ponto desejado. Forno quente. Só abrir o forno depois de 10 minutos, diminuir e deixar mais um pouco para não rachar.
Recheio: ½ litro de leite, 150grs de açúcar, 30grs de maisena, 2 gemas e baunilha. (Ficou um pouco duro).
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Baba de Moça</b></li> </ul>
3 xícaras de calda grossa. Deixe esfriar e junte leite bem tirado de 1 coco e 6 gemas. Vai novamente ao fogo para engrossar um pouco.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Baba de Moça de Laranja</b></li> </ul>
Numa calda bem grossa feita com 3 xícaras de açúcar junta-se o caldo de 3 laranjas peras e deixa-se esfriar, quando se junta 3 ovos bem batidos levando novamente ao fogo para engrossar um pouco.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>B.P. Fermento</b></li> </ul>
100grs de creme tártaro, 50grs de bicarbonato de sódio, 50grs de fécula de batatas. Mistura-se, passa-se por peneira e guarda-se em lata fechada.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bavaroise</b></li> </ul>
Ferve-se ½ litro de leite, depois de frio junta-se 8 folhas de gelatina branca, 8 gemas e açúcar que adoce bem. Leva-se ao fogo mexendo sempre para engrossar mas sem ferver para não talhar. Junta-se 8 claras batidas e 1 cálice de licor de Anizette. Leva-se a geladeira para endurecer.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bavaroise de Chocolate</b></li> </ul>
Derrete-se em um pouquinho d'água 100grs de chocolate, junta-se ½ litro de leite 125grs de açúcar, baunilha e leva-se a ferver. Junta-se fora do fogo 6 gemas e leva-se novamente ao fogo para engrossar, sem ferver.
Retira-se do fogo e junta-se 8 folhas de gelatina branca derretida em um pouco de água, 1 colher de manteiga e por último as 6 claras em neve.
Vai à geladeira em forma lisa untada de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bombe (Charlotte Russe)</b></li> </ul>
<p>Creme nº 1: Faz-se 1 calda queimada não muito escura, com 2 xícaras de açúcar. Depois de fria junta-se aos poucos, 1 garrafa de leite mexendo sempre 8 ovos inteiros e açúcar até adoçar bem. Passa-se por peneira e leva-se a engrossar um pouco em banho-maria continuando sempre a mexer. Deixe esfriar.</p> <p>Creme nº 2: Misture 200grs de manteiga lavada com 200grs de amêndoas (pesadas sem casca) moídas. Acrescente 4 colheres de sopa do Creme nº 1 e leva-se à geladeira.</p> <p>Guarnece-se uma forma lisa com palitos franceses, no fundo e nos lados e vai-se arrumando camadas alternadas, de biscoitos e Creme nº 2 até encher bem a forma devendo terminar por biscoitos. Bota-se por cima um peso para comprimir e leva-se a geladeira até o dia seguinte. Na hora de servir desenforma-se e cobre-se com o Creme nº 1. São necessários pelo menos 600grs de palitos franceses.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bombom da Roça</b></li> </ul>
700grs de amendoim torrado e moído, 700grs de açúcar 6 ovos inteiros ½ xícara de leite. Leva-se ao fogo até despegar da panela indo depois ao forno em tabuleiro untado para tostar um pouco. Corta-se em quadrados que são passados em açúcar.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Brevidades</b></li> </ul>
Bate-se como gemada ½ quilo de açúcar e 9 gemas junta-se depois ½ quilo de polvilho ou araruta de boa qualidade. Abre-se sobre amassa 3 ovos inteiros. Mistura-se bem e assa-se em forminhas de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Brevidades (escola)</b></li> </ul>
6 ovos inteiros batidos como para Pão de Ló, ½ quilo de açúcar. Junta-se depois ½ quilo de polvilho peneirado. Assa-se em forminhas de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Búlgaros</b></li> </ul>
Bate-se bem 7 gemas com 10 colheres de açúcar, junta-se ½ quilo de tâmaras picadas bem miúdo e as 7 claras em neve e depois 15 colheres de sopa de nozes moídas (700grs sem casca). Vai ao forno em tabuleiro bem untado de manteiga e polvilhado de trigo.
Depois de pronto cobrir com a seguinte glaze: 2 colheres de açúcar 2 ditas de mel, 1 xícara das de café de leite, 2 paus de chocolate e um pouco de baunilha. Leva-se ao fogo até o ponto de bala mole.
Deixa-se esfriar um pouco e junta-se 2 colheres de sopa de manteiga. Bate-se bem para engrossar um pouco e despeja-se em cima do doce cortando depois em quadradinhos enfeitando-se com nozes.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Beignets</b></li> </ul>
2 gemas batidas até esbranquiçar, junte uma colher de sopa de azeite, 1 colher de sopa de caldo de limão, rum ou qualquer outro líquido aromático, 1 xícara das de chá de trigo, ¼ de xícara de leite. Bata e misture as claras em neve e pedacinhos de banana, maçã, etc. Frita as colheradas em banha fervendo e polvilhe de canela e açúcar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Broinhas “fofinhos de Fubá”</b></li> </ul>
1 xícara cheia de fubá mimoso, 1 xícara cheia de trigo, 1 ½ de açúcar, 1 colher de sopa bem cheia de manteiga, 1 de banha ou gordura vegetal, 2 ovos, 4 colheres de sopa cheias de parmesão ralado 1 ½ xícara de leite, 1 colher das de chá rasa de sal e 1 colher de sopa de fermento em pó. Bate-se como bolo e leva-se ao forno em forminhas mal cheias untadas de manteiga. São mais gostosas quentinhas.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Broinhas de Fubá Mimoso</b></li> </ul>
Ferve-se 2 xícaras de água ou leite com 1 xícara de banha, ½ xícara de açúcar e um pouco de erva doce e com isto escalda-se 3 xícaras de fubá mimoso deixando-se esfriar. Junta-se então 5 ovos batidos como para fritada e fazem-se as broinhas dentro de uma xícara de fubá. Vão ao forno em tabuleiro de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Beijinhos</b></li> </ul>
6 gemas 250grs de amêndoas torradas e moídas bem fino, ½ coco ralado, 1 prato raso de açúcar 1 colher de sopa de manteiga. Vai ao fogo até tomar ponto de despejar da panela.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Brigadeiro</b></li> </ul>
1 lata de leite condensado, 2 colheres de chocolate em pó. Leva-se ao fogo até soltar da panela.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Brioche (Ruth)</b></li> </ul>
1 tablete de fermento Fleischman desmanchado em 1 xícara de leite morno, junta-se depois 1 xícara de trigo, 1 colherinha de sal e 1 colher de açúcar.
Depois de 2 horas em lugar quente mistura-se ao fermento os seguintes ingredientes: 6 ovos mal batidos, 200grs de manteiga mal amolecida, 450grs de trigo, 1 colher de açúcar e 1 colherinha de sal. Bate-se bem e guarda-se novamente em lugar quente.
No dia seguinte formam-se bolas no tamanho de um ovo que se colocam em forminhas de manteiga. Enrolam-se bolinhas de mais ou menos 1/3 das outras e fazendo nas primeiras uma depressão com o dedo, no meio delas, aí se colocam as pequenas. Pincela-se com gema de ovo e leite e assa-se.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Beijinhos</b></li> </ul>
½ quilo de açúcar em ponto grosso, 125grs de amêndoas moídas. Junta-se depois 15 gemas batidas e 2 claras. Leva-se ao fogo até aparecer o fundo da panela. Fazem-se os beijinhos passando açúcar antes de embrulhá-los.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolachas de Maizena</b></li> </ul>
1 pacote grande de maizena, igual peso de trigo peneirado, 2 colheres bem cheias de sal amoníaco peneirado e socado 6 colheres de açúcar, 2 idem bem cheias de manteiga, 3 idem de banha, 1 idem mal cheia de sal fino e 1 copo de leite.
Amassa-se bem e estende-se com o rolo até espessura de uma moeda cortando-se com um cálice pequeno. Assa-se em tabuleiro forrado de trigo.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos de Aveia</b></li> </ul>
1 ovo, 2 colheres rasas de banha ou manteiga, 1 colherzinha de sal fino, 1 xícara de açúcar, 1 colherzinha de baunilha 2 ½ xícaras bem calcadas de aveia, 1 colher rasa de fermento.
Mistura-se o ovo com a banha e bate-se bem. Junta-se os outros ingredientes sendo a aveia e o fermento por último. Faz-se bolinhas com um taquinho de goiabada no meio e vai ao forno em tabuleiro forrado de trigo.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos de Nata</b></li> </ul>
1 xícara grande de nata, 1 colher de manteiga 2 ditas de açúcar, 1 colher de chá de sal e 2 ditas de fermento. Sovam-se bem e enrolam-se em rosquinhas. Amassa-se com trigo até enrolar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos Pega Fogo</b></li> </ul>
250grs de manteiga, 250grs de açúcar, 4 gemas, 375grs de trigo 1 colher das de café de bicarbonato.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos de Araruta</b></li> </ul>
500grs de araruta, 200grs de açúcar, 100grs de trigo, 4 gemas, 2 colheres de manteiga 1 xícara mal cheia de gordura derretida e um pouco de erva doce.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos “Brincadeira”</b></li> </ul>
200grs de manteiga, 100grs de açúcar e 400grs de trigo. Amassa-se, estende-se cortando com um cálice pincelando-se com ovo e leite e salpicando-se com açúcar cristalizado.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoito “Rosquinhas de Amônia”</b></li> </ul>
1 quilo de trigo misturado com 6 colheres de açúcar e 1 colher de sal fino, escalda-se isto com 8 colheres de banha medidas depois de derretida, onde se dissolvem 2 colheres bem cheias de sal amoníaco (70grs) bem socado e peneirado. Junta-se depois 2 colheres de manteiga e 4 ovos. Amassa-se com leite até ficar em consistência de se fazer as rosquinhas. A massa deve descansar ½ hora.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoito de Polvilho Azedo</b></li> </ul>
1 prato de polvilho azedo. Bota-se dentro 1 xícara de leite para desmanchar os caroços com a mão. Junta-se 1 colher de açúcar, 1 de sal fino e 1 ovo. Ferve-se 1 xícara de leite com 1 dita de banha derretida e um pouco de erva doce. Escalda-se com isso o polvilho depois vai-se juntando o leite e coalhada até ficar em consistência de se pôr em um saco de pano furado no centro fazendo as rosquinhas ou biscoitos que vão assar em tabuleiro untado de banha.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos de Cerveja (Ana Maria)</b></li> </ul>
½ quilo de trigo, 300grs de manteiga, 1 colher de sopa de Royal, 1 pires de açúcar e cerveja par amassar, mais ou menos 1 copo. Faz-se rolinhos da grossura de um dedo cortando-se do tamanho desejado e polvilha-se com açúcar cristalizado.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos Alemãs (Palmira)</b></li> </ul>
400grs de trigo (4 xícaras) 250grs de manteiga 8 colheres rasas de açúcar. Mistura-se apertando com os dedos, abre-se com as mãos e corta-se com um cálice. Corta-se depois com um vidro de comprimidos o centro de metade dos biscoitos para formar argolinhas. Depois de assados bota-se geleia no centro dos biscoitos e por cima as argolinhas da mesma massa.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos Sinhá</b></li> </ul>
1 prato fundo de polvilho, leite de coco, 1 ovo, 1 colher de manteiga, 1 colher de banha derretida um pouco de sal e açúcar a vontade.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos “Não me Toques”</b></li> </ul>
3 xícaras de araruta, 1 xícara de açúcar, 2 gemas 1 clara em neve, 2 colheres de sopa de manteiga. Amasse tudo bem e faça pequenos biscoitos alongados que vão assar durante 15 minutos ficando apenas corados.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoito para Sorvete</b></li> </ul>
6 colheres rasas de manteiga, 6 colheres de açúcar 1 gema batida, 1 xícara de trigo. Mistura a manteiga com o açúcar, junta-se a gema, bata. Junte o trigo um pouco de baunilha e asse em tabuleiro sem untar, às colheradas.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bananada</b></li> </ul>
4 quilos de bananas maduras, mais ou menos 6 dúzias de bom tamanho. Passa-se as bananas na máquina de carne e ferve-se com um pouco d’água, pouco, junta-se 3 ½ quilos de açúcar e um pouco de essência ou pó de baunilha. Leva-se ao fogo para ponto de geleia ou mais forte de bananada. Para geleia dá 18 vidros pequenos e dois copos.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Balas de Leite de Coco</b></li> </ul>
4 xícaras de açúcar em ponto de bala mole. Junta-se o leite bem aproveitado de 1 coco e leva-se ao fogo para novamente tornar o ponto de bala mole. Tira-se do fogo e deixa-se esfriar um pouco estirando-se rapidamente até a grossura conveniente para cortar as balas.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Balas de Coco Gostosas</b></li> </ul>
Leite de 1 coco, 1 quilo de açúcar. Leva-se ao fogo sem mexer para não açucarar até o ponto de se pingando na água poder enrolar. Despeja-se no mármore deixe esfriar um pouco e vai-se esticando ainda quente até que se torne branca quando se cortam as balas.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Balas de Coco</b></li> </ul>
1 quilo de açúcar, um vidro de leite de coco 1 vidro de água, 1 colher das de chá de manteiga. Deixa-se no fogo sem mexer até o ponto de bala. Joga-se no mármore, estica-se quando esfriar um pouco e corta-se as tiras com tesoura para fazer as balas.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Balas de Damasco</b></li> </ul>
250grs de damascos amolecidos n’água e escorridos e passados em peneira. Junta-se açúcar até poder enrolar passando depois em açúcar refinado.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Balas de Café</b></li> </ul>
1 copo de leite, 1 copo de café forte, 3 copos de açúcar, 3 colheres de mel, 1 colher de manteiga e 1 colher rasa de trigo. Leva-se ao fogo até o ponto de quebrar cortando as balas em cima do mármore com manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Balas – Caramelos de Chocolate</b></li> </ul>
3 copos de leite, 6 paus de chocolate, 3 colheres de mel, 3 colheres de manteiga, 3 copos de açúcar. Leva-se ao fogo e quando aparecer o fundo da panela 3 colherinhas de vinagre.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Balas de Chocolate</b></li> </ul>
3 copos de açúcar, 3 copos de açúcar, 6 colheres de chocolate e 1 colher bem cheia de manteiga. Leva-se ao fogo para tomar ponto juntando então uma colherzinha de vinagre. O ponto não deve ser muito apertado. Enrola-se as balas depois de frio passando em açúcar refinado.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Balas de Ovo</b></li> </ul>
Junta-se a uma calda feita com 2 xícaras de açúcar mal cheias, em ponto grosso 12 gemas e leva-se ao fogo para tomar ponto de enrolar em bolinhas que são jogadas uma a uma numa calda feita com 250grs de açúcar 1 copo d'água e 2 colheres das de chá de caldo de limão. As balas depois de vidradas são colocadas para esfriar em um mármore untado de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Balas de Ovo</b></li> </ul>
2 xícaras de açúcar em calda grossa baunilhada. Passa-se na peneira 12 gemas, 1 pitada de trigo e junte depois 1 colher de sobremesa de manteiga e junte tudo à calda levando ao fogo para tomar ponto de enrolar. Depois de frio, junta-se amassando açúcar fino até formar uma boa massa que se enrola e que são passadas em calda vidrada feita com 2 xícaras de açúcar e 1 de vinagre.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos de Nata (Zélia)</b></li> </ul>
1 xícara de nata, 1 ovo batido 1 pacote médio de maizena, sal, 1 colher de sopa de Royal 1 xícara, mais ou menos, de açúcar que se mistura à nata.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Biscoitos de Caxias</b></li> </ul>
5 ovos, 250grs de manteiga, 350 de açúcar, 2 colheres de sopa de fermento Royal, 1 casca de limão e farinha de trigo que uma a massa.  Amassa-se a manteiga com o açúcar, bota-se um a um os ovos e depois a farinha com o fermento e um pouco de sal.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Carrés de Chocolate</b></li> </ul>
4 ovos, o mesmo peso de açúcar de manteiga de farinha e um pouco menos de chocolate em pó e 1 colher de sobremesa de Royal desmanchado em ½ xícara de leite.  Assa-se em tabuleiro sem deixar tostar e corta-se depois em quadrados que são unidos cm doces de ovos e passados em açúcar refinado.

*C*

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Creme de Laranjas</b></li> </ul>
Caldo de 4 laranjas, 4 ovos com as claras batidas, 8 colheres de açúcar e 1 colher de maisena. Engrossa-se e serve-se gelado em taças com suspiro. Pode-se usar no lugar de laranja o caldo de um abacaxi pequeno.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Creme de Ameixas</b></li> </ul>
Bate-se 1 xícara de açúcar com 4 gemas junta-se 2 colheres de trigo ou maisena 3 copos de leite, baunilha e uma pitada de sal. Engrossa-se no fogo e quando pronto bota-se 1 colher de sopa de manteiga e vai-se arrumando em uma cremeira camadas de creme e doce de ameixas terminando pela de creme. Cobre-se com suspiro duro.  Doce de Ameixas: Cozinha-se 200grs de ameixas pretas em 1 copo d'água e 1 cálice de vinho do Porto, cravo, canela e 1 xícara mais ou menos de açúcar. Tira-se os caroços da ameixa antes de usar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Camafeus</b></li> </ul>
1 quilo de nozes, separa-se 50 ou 60 metades para enfeite. Junte às nozes, depois de moídas, o mesmo peso de açúcar, 8 gemas e ½ copo de água morna.  Leva-se ao fogo até despegar da panela. Depois de frio faz-se bolas que são passadas em glace fria e enfeitadas com as nozes.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Cajuzinhos de Amendoim</b></li> </ul>
½ quilo de amendoim sem casca torrado e moído. Junta-se ½ copo de leite, 10 colheres de açúcar, 2 colheres mal cheias de chocolate em pó e 3 gemas.  Leva-se ao fogo até despegar da panela. Depois de frio enrola-se em forma de pequenos cajuzinhos que são passados em açúcar cristalizado onde se coloca um amendoim inteiro para fingir castanha.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Cuca (Mª José)</b></li> </ul>
Desmancha-se de véspera, 2 tabletes de fermento Fleischman em 1 copo de água morna e junta-se trigo até formar consistência de bala mole. Abafa-se bem e deixa-se até o dia seguinte quando se junta o resto do trigo que deveria ser 1 quilo antes de tirar o do fermento, 1 copo de leite previamente fervido com canela, cravo e erva doce, 4 gemas batidas como para gemada, as claras em neve, caldo de 1 laranja, 1 colher de sopa rasa de sal, 250grs de manteiga derretida e açúcar para adoçar. Bate-se até formar bolhas despeja-se em um tabuleiro alto com manteiga e deixa-se descansar 5 ou 6 horas. Antes de assar recheia-se a vontade e cobre-se com açúcar e canela.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Creme Simples</b></li> </ul>
Bate-se bem 4 gemas com 1 xícara bem cheia de açúcar, junta-se 2 colheres de trigo ou maisena e 3 copos de leite com baunilha. Leva-se ao fogo para engrossar e depois 1 colher mal cheia de manteiga.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Creme de Coco</b></li> </ul>
<p>Ferve-se 1 litro de leite, 1 coco ralado e 3 xícaras de açúcar. Espreme-se em um guardanapo 4 gemas, 4 colheres de maizena e 1 colher de manteiga. Engrossa-se no fogo e despeja-se em uma forma e leva-se à geladeira.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Charlotte de Damascos</b></li> </ul>
<p>Faz-se 1 creme com 1 litro de leite, 2 colheres trigo e 1 colher de manteiga. Engrossa-se no fogo e junta-se 4 folhas de gelatina branca dissolvida num pouco d'água fervendo.</p> <p>Arruma-se em uma forma camadas de (400grs) palitos franceses que sejam macios, de creme e de geleia de damasco mole salpicando as camadas com pedacinhos de doces de ameixas em calda. Repete-se até terminar com os biscoitos. Leva-se para gelar e no dia seguinte serve-se com Chantilly gelado.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Chuvisco de Ouro</b></li> </ul>
<p>24 gemas batidas na batedeira durante mais ou menos 1 hora. Junta-se 24 colheres de chá rasas de trigo peneirado misturando com cuidado.</p> <p>Faz-se 1 calda com 1 ½ quilo de açúcar cristalizado com baunilha e 4 xícaras de água até o ponto de fio. Divide-se depois em 2 panelas apertando-se mais o ponto de uma onde vão se pingando os chuviscos. Logo que eles inchem passa-se para a outra de ponto mais brando para que se embebam bem de calda mas sempre no fogo. Depois de bem embebidos vai-se passando para outro recipiente onde ficarão de molho numa calda rala até o dia seguinte quando se escorrem e deixa-se secar sobre o papel impermeável. Faz-se então os confeitos formando cachos de uvas ou outros desenhos como abacaxis girassóis etc.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Carinho de Mocinha</b></li> </ul>
<p>Bate-se 200grs de açúcar com 200grs de manteiga junta-se 3 gemas. Bate-se bem e depois adiciona-se 250grs de trigo peneirado com 1 colher de sopa de fermento Royal e um pouquinho de sal indo alternando com ½ copo de leite de coco e por último as claras em neve.</p> <p>Vai assar em tabuleiro de manteiga. Estando pronto joga-se por cima mais ½ copo de leite de coco e açúcar cristalizado.</p> <p>Nota: 1 vidro de leite de coco dá para as duas coisas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cuscuz (Hildete)</b></li> </ul>
<p>Molha-se ligeiramente ½ quilo de tapioca temperada com sal, açúcar e erva doce. Junta-se um pouco de coco ralado. O resto do coco é espremido para tirar o leite que também é temperado com sal, açúcar e erva doce.</p> <p>Forra-se um coador com o bagaço do coco coloca-se aí o Cuscuz e vai-se molhando com o leite de coco até embeber bem. Par se tirar mais quantidade ferve-se o coco com leite de vaca. Molha-se o Cuscuz com o leite quente.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cuscuz</b></li> </ul>
<p>Tira-se a metade de um coco ralado e mistura-se a 250grs de tapioca, sal 1 xícara de açúcar e erva doce. Da outra metade do coco espreme-se puro para tirar leite grosso (2 colheres) e o resto junta-se a 2 xícaras de água fervendo e espreme-se sobre a tapioca misturando bem. Ponha no passador forrado com bagaço de coco por 2 horas. Desforma-se e passa-se por cima o leite grosso para dar brilho.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cuscuz Ligeiro</b></li> </ul>
<p>Mistura-se 250grs de tapioca com um coco ralado. Ferve-se 3 copos d'água com açúcar sal e erva doce e ainda quente mistura-se a tapioca.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cuscuz (Pérola)</b></li> </ul>
<p>Bate-se no liquidificador 1 coco em pedacinhos com 1 ½ copos d'água. Mistura-se o coco já ralado com 1 pacote de tapioca Pérola numa vasilha grande.</p> <p>Leve a ferver ½ litro de leite, tempere com açúcar, sal e erva doce a gosto. Jogue fervendo sobre a tapioca, mexa, tampe, e embrulhe em jornal até esfriar.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cuscuz de Milho</b></li> </ul>
<p>½ pacote de Milharina, 1 ½ xícara de açúcar, um pouquinho de sal, 1 coco ralado e leite até formar uma pasta. Leva-se ao vapor de água fervendo numa vasilha coberta por um pano de 20 a 25 minutos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caixinhas de Segredo</b></li> </ul>
<p>3 xícaras de trigo peneirado com 1 colher de sopa de fermento e sal. Junta-se 3 xícaras de açúcar 1 colher de manteiga, 2 colheres de banha, 1 xícara de leite e 3 ovos inteiros. Depois de batidas espalha-se em tabuleiro botando-se, em espaços iguais, 1 rodela de banana d'água ou ouro para formar as caixinhas. Depois de assado corta-se em quadrados tendo o cuidado de deixar a banana bem no meio. Passa-se em açúcar e canela.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Doce de Abacaxi Gelado</b></li> </ul>
<p>Bate-se bem 200grs de açúcar com 250grs de manteiga de boa qualidade. Junta-se uma a uma 4 gemas (ou inteiros) batendo-se sempre. Adiciona-se 1 abacaxi passado na máquina de carne e levemente espremido, ½ quilo de palitos franceses.</p> <p>Mistura-se tudo e leva-se a geladeira em um prato de vidro. No dia seguinte cobre-se com creme de chantilly.</p>

- **Docinhos de Abacaxi**

Passa-se na máquina 1 abacaxi grande, tira-se o caldo que serve para refresco, e leva-se ao fogo com parte igual de açúcar. Dá-se ponto, enrola-se em pirâmides passando por açúcar cristalizado enfeitando com um cravinho.

- **Doce de Damasco**

Amolece-se de véspera 250grs de damasco, amassa-se e junta-se 250grs de açúcar levando ao fogo para tomar ponto. Enrola-se depois de frio passando por açúcar cristalizado.

- **Doce de Castanha do Pará**

250grs de castanhas do Pará lavadas e moídas com a casca. Bate-se como Pão de Ló, 5 ovos e 250grs de açúcar, junta-se a castanha misturada com 1 colher rasa de trigo. Assa-se em tabuleiro de manteiga, cortando-se depois em quadradinhos que são passados em açúcar ou açúcar e canela.

- **Doce de Pão**

Faz-se calda conforme a quantidade de pão que houver. O pão é amolecido no leite depois escorrido e passado em peneira. Junta-se a ele gemas em quantidade equivalente à quantidade e leva-se ao fogo para engrossar e serve-se polvilhado com canela.

- **Deliciosos**

Mistura-se ½ quilo de trigo peneirado com 1 colher de fermento, sal. Junta-se a 150grs de manteiga, 120grs de açúcar e 3 gemas. Faz-se bolinhas achatadas que vão ao forno até esbranquiçar quando se fazem depressões com um dedal e leva-se novamente ao forno para tostar. Bota-se de pois nessas depressões qualquer doce ou geleia.

- **Docinhos Ligeiros**

Toma-se um pão de forma e corta-se em tiras grossas de 2cm. Passa-se em leite condensado e depois em coco ralado levando-se ao forno uns minutos para tostar. Serve-se peneiradas de açúcar. Pode-se passar manteiga no pão.

- **Docinhos de Leite Condensado com Bananas Passas e Queijo M.C.**

2 latas de leite condensado, 200grs de queijo parmesão ralado, 4 gemas e 1 colher de manteiga. Dar ponto no fogo.

- **Figs recheados com Queijo**

Amassa-se um queijo Clabb pequeno com 250grs de nozes moídas e 3 colheres de mel ou açúcar. Com essa massa recheia-se os figos secos de boa qualidade, macios, que são passados em calda vidrada ou fondant. Se os figos forem duros dá uma fervura ligeira.

- **Fios d'Ovos**

Parte-se dentro de um filó ou peneira 3 dúzias de gemas e 3 claras. Espreme-se o pano e vai-se fazendo, numa calda mais ou menos grossa aromatizada com baunilha ou água de flor de laranjeira, com um funil apropriado os fios que se deixam embeber na calda. A calda deve estar sempre fervendo. Escorre-se em uma peneira abrindo-os para não embolarem. A calda deve ir sendo destemperada para não se tornar muito grossa. Arruma-se sobre um copo virado dentro do prato que vai servir, em forma de pirâmide. Para não açucarar pode-se passar os fios rapidamente em água quente açucarada.

- **Fatias de Amêndoas**

A uma calda grossa feita com ½ quilo de açúcar e baunilha junta-se ½ quilo de amêndoas (pesadas sem casca) moídas, 12 gemas e 2 claras em neve. Vai ao fogo brando para tomar ponto não muito duro. Despeja-se em tabuleiro pequeno forrado de folha de hóstia ou em falta desta, bem untado de manteiga e polvilhado de trigo. Somente para secar sem tostar. Corta-se as fatias que são passados em açúcar peneirado.

- **Fatias de Braga**

A uma calda grossa feita com ½ quilo de açúcar e baunilha 250grs de amêndoas moídas e 10 gemas batidas. Leva-se ao fogo para tomar ponto e bota-se em um tabuleiro pequeno untado de manteiga e polvilhado de trigo e leva-se ao forno para secar.

Depois de cortadas as fatias são passadas em açúcar peneirado. (Botei 2 claras em neve)

- **Fatias de Coco**

½ quilo de açúcar em calda grossa, 3 colheres de manteiga, 3 colheres de queijo parmesão ralado, 1 coco ralado 1 colher de chá de fermento 1 ½ colher de sopa de trigo e 6 ovos batidos. Assa-se em tabuleiro de manteiga, cortando-se depois de bem fria as fatias que são passadas em açúcar resfriado. É preferível assar em banho-maria.

- **Fosfatina**

200grs de fubá de arroz, 200grs de fécula de batata, 100grs de aveia fina, 250grs de chocolate baunilhado, 25grs de fosfato de cálcio neutro e 250grs de açúcar. Peneira-se e guarda-se em lata.

---

- **Figos Verdes em Calda**

---

A quantidade de açúcar é o dobro dos figos. Coloque os figos em água fria de modo que fiquem bem cobertos. A seguir descasque-os com faca bem afiada para que a casca saia bem fina. Dê-lhes uma ligeira fervura colocando no fundo da panela uma “boneca” de cinza bem amarrada. Troque a água e deixe-os de molho até o dia seguinte. Faça então uma calda rala com o açúcar, junte os figos deixando ferver de 30 a 40 minutos. No dia seguinte repita a operação. No terceiro dia deixe os figos ferverem até a calda ficar como um xarope. Coloque então no vidro que vai guardar a compota ainda quente e feche hermeticamente. A seguir leve o recipiente ao fogo em banho-maria da seguinte maneira: coloque água numa panela grande, deixe ferver e ponha então o vidro de compota tendo o cuidado de colocar no fundo da panela uma tampa ou grade para que o vidro não encoste no fundo. Deixe ferver durante 30 minutos. O recipiente da compota deve esfriar dentro da água.

---

9

---

- **Gelatina de Leite Condensado**

---

4 folhas de gelatina branca, 2 vermelhas desmanchadas em uma xícara d’água fervendo. Junta-se 1 lata de leite condensado a mesma medida de leite de vaca e baunilha. Coa-se por peneira e leva-se a gelar.

---

---

- **Gelatina com Água**

---

Para uma forma grande tanta água quanto a encha, 20 folhas de gelatina, um cálice de licor e açúcar que adoce bem. A gelatina é mais vermelha do que branca.

---

---

- **Gelatina de Leite**

---

Derrete-se 12 folhas de gelatina branca e vermelha (8-4) em 4 copos de leite fervendo. Adoça-se bem e aromatiza-se com baunilha ou licor e leva-se a geladeira.

---

---

- **Gelatina de Laranja**

---

3 copos de caldo de laranja, 4 gemas batidas como gemada com 450grs de açúcar, 14 folhas de gelatina branca dissolvida em um pouco d’água fervendo. Passe tudo por peneira e leve a gelar.

---

---

- **Gelatina de Guaraná**

---

4 garrafas de guaraná, 12 folhas de gelatina branca, 12 colheres bem cheias de açúcar. Desmancha-se a gelatina na mistura coa-se e leva-se ao gelo. Quando estiver engrossando junta-se frutas picadinhas.

---

---

- **Gelatina de Coco**

---

Leite de 1 coco, 4 claras em neve, 4 colheres de açúcar (?) 3 folhas de gelatina branca desmanchadas em 2 colheres d’água fervendo. Mistura-se o açúcar às claras em neve como suspiro, junta-se o leite e depois a gelatina.

---

---

- **Geleia de Mocotó**

---

Cozinha-se até despegar dos ossos o mocotó de vitela. Tira-se toda a carne deixa-se esfriar o caldo e coa-se por um guardanapo molhado até sair toda a gordura. Junta-se a este caldo ½ garrafa de vinho branco, 12 claras batidas em neve, açúcar que adoce, casca de limão, caldo do mesmo, cravo e canela em pau. O vinho só se bota quando levantar fervura. Deixa-se ferver até o ponto de pegar no dedo. Coa-se por um pano para vasilhas onde vai ficar.

---

---

- **Geleia de Laranja**

---

5 xícaras de polpa de laranjas seletas (12 laranjas) 5 xícaras de açúcar, 2 colheres de caldo de limão, e se gostar amargo a casca ralada de 2 laranjas. Leva-se ao fogo para tomar ponto de geleia.

---

---

- **Geleia de Abacaxi (4 vidros)**

---

2 ½ abacaxis grandes e maduros em pedacinhos, o mesmo volume de açúcar. Leva-se ao fogo até tomar ponto. Esta porção dá 8 vidros pequenos.

---

---

- **Geleia de Morango**

---

Lava-se bem os morangos, tira-se os cabinhos e mede-se para cada xícara da fruta (capacidade) 1 de açúcar. Arruma-se em camadas de açúcar e morangos e deixa-se até o outro dia quando se leva ao fogo para tomar ponto.

---

---

- **Geleia de Damasco**

---

Deixa de molho 250grs de damasco. No outro dia passa-se na máquina, junta-se 250grs de açúcar e leva-se a tomar ponto no fogo.

---

---

- **Geleia e Schmir**

---

Despenca-se as uvas pretas, previamente passadas em água com vinagre para tirar o sulfato, cobre-se com água e deixa-se ferver bem. Passa-se a massa na peneira depois de guardar o caldo para fazer Krutz ou geleia. À massa das uvas junta-se açúcar em igual quantidade e deixa-se tomar ponto sem aparecer o fundo da panela.

---

---

- **Krutz**

---

Com o caldo das uvas tirado do Schmir engrossa-se com sagu previamente de molho ou maisena. Adoça-se a vontade e serve-se com leite.

---

---

- **Geleia de Uvas**

---

Com o caldo coado do cozimento das uvas pretas faz-se uma geleia na proporção de 1 xícara de caldo para uma de açúcar. Dá-se o ponto no fogo.

---



<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace Real</b></li> </ul>
Bate-se bem 2 claras em neve junta-se açúcar peneirado e 1 colher de café de caldo de limão. Deve levar açúcar até a consistência de se poder trabalhar com os bicos de confeitar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace Esponjosa</b></li> </ul>
1 xícara de café d'água, 2/3 idem de caldo de limão e 3 ou 4 claras sem bater. Mistura-se bem e junta-se açúcar peneirado até a consistência de se poder espalhar sobre o bolo com espátula.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace “Fondant” para Cobertura</b></li> </ul>
7 xícaras de açúcar, 1 de Karo rótulo vermelho, 2 de água e caldo de ½ limão. Leva-se ao fogo até o ponto de fio. Bate-se depois na batedeira até ficar um creme branco. A xícara de Karo não deve ser raspada.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace de Chocolate</b></li> </ul>
Derrete-se em ¼ de copo de leite, 2 colheres de manteiga. Acrescenta-se logo que derreter, 6 colheres de chocolate e despeja-se a mistura sobre 6 colheres de açúcar de confeiteiro (açúcar peneirado).
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace (D. Dulce)</b></li> </ul>
2 xícaras de leite, 1 ½ de açúcar, 2 colheres das de sopa de chocolate em pó ½ xícara de manteiga.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace de Karo</b></li> </ul>
2 claras em neve, ½ xícara d'água, 2 xícaras de açúcar, 1 colher das de sopa de Karo, rótulo vermelho. Faz-se uma calda grossa com o açúcar, o Karo e a água e joga-se por cima das claras em neve, batendo depois na batedeira até endurecer. Põem-se na calda Vanilina.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace de Chocolate</b></li> </ul>
Bate-se 3 colheres de sopa de açúcar com 2 idem de manteiga até clarear. Junta-se ½ tablete de chocolate Nestlé familiar dissolvido em banho-maria, bate-se mais um pouco e junta-se 1 lata de creme de leite gelado e sem soro. Bate-se mais um pouco.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace de Chocolate</b></li> </ul>
50grs de chocolate de cobertura, 1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro, 2 colheres de sopa de manteiga 2 colheres de sopa de água fervendo. Derreta o chocolate junte o açúcar e deixe por instantes no fogo, retire, junte delicadamente a manteiga e deixe esfriar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Massa Pão</b></li> </ul>
6 claras batidas, ½ quilo de castanhas descascadas e moídas (comprar 600grs), 1 ½ quilo de açúcar de confeiteiro e 1 colher de sopa de essência de amêndoa. Se ligar e a massa ficar mole botar mais açúcar de confeiteiro.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace Vidrada</b></li> </ul>
4 xícaras de açúcar, 2 de vinagre branco especial. Leva-se ao fogo até o ponto de quebrar. Não se bate.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace “Fondant” para Bonecos</b></li> </ul>
150grs de açúcar, 1/2 copo d'água gotinhas de limão e anilina na cor desejada. Ponto de fio grosso. Bate-se bem e despeja-se nas formas de gesso úmidas antes de açucarar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Glace de Creme de Chantilly (falsificado)</b></li> </ul>
Junte numa panela 75grs de açúcar, 25grs de maisena, vanilina. Junte, sempre mexendo ¼ de litro de leite e cozinhe como mingau. Separado bata 30grs de manteiga na batedeira. Acrescente o mingau e continue a bater até ficar bem leve.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Galanteios</b></li> </ul>
½ kg de polvilho, ½ kg de açúcar, 8 ovos sendo 3 com claras. Bate-se até endurecer, junta-se canela em pó e erva doce. Estende-se e corta-se em diversos feitios assando em tabuleiro untado.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Gelatina</b></li> </ul>
16 folhas de gelatina, sendo 12 brancas e 4 vermelhas, 1 litro de água fervendo, caldo de um limão, 1 cálice de Anizete ou outro licor.
Frutas a vontade, assim como o açúcar (todo o doce que vai à geladeira perde muito açúcar).
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Licor de Anizette</b></li> </ul>
½ quilo de açúcar em tabletes, 300grs de álcool especial (36 graus) 300grs de água destilada e 15 gotas de boa essência de anis. O açúcar deve ser dissolvido só na água. Filtra-se no dia seguinte.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Licor de Leite</b></li> </ul>
Bota-se de imersão em um recipiente tampado 1 litro de leite fervido, 1 garrafa de álcool, 1 quilo de açúcar refinado, 1 fava de baunilha, 2 rodela de limão e 2 paus de chocolate ralado. Mexe-se diariamente durante 10 dias. Passa-se por um pano fino e depois filtra-se.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Licor de Tangerinas</b></li> </ul>
Para cada xícara de casca de tangerina picada, 1 de álcool e 1 de açúcar.


<ul style="list-style-type: none"><li><b>Licor de Tangerina</b></li></ul>
300grs de casca de tangerina picada de infusão durante 10 dias em 300grs de álcool. Junta-se 900grs de açúcar e 600 d'água em calda rala e depois mais 300grs de álcool e 1 colher de leite. Pode-se diminuir o açúcar. Deve-se tirar bem o branco das cascas para não absorver o álcool.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Laranjinha</b></li></ul>
1 quilo de açúcar desmanchado em 4 copos de água, 4 cascas de laranjas da terra ou de outra, 1 garrafa de álcool bom. Deixa-se de infusão 10 ou 12 dias e depois filtra-se.

M

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Mãe Benta (receita antiga)</b></li></ul>
Bate-se bem 1 clara de ovo, junta-se 6 gemas e sempre mexendo 250grs de açúcar e depois 300grs de manteiga, bate-se bem e depois, 1 batata regular cozida e esmigalhada misturada a 250grs de fubá de arroz e depois ½ coco ralado. Por último depois de tudo bem batido 3 colheres de água fria e um pouco de água de flor de laranja. As forminhas são forradas de papel de seda e o forno é bem quente. Para racharem abre-se um pouco o forno quando estiverem crescidas.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Mãe Bentas</b></li></ul>
½ quilo de manteiga bem batida com ½ quilo de açúcar, junta-se 2 ovos inteiros e 18 gemas, bate-se bem junta-se ½ quilo de fubá de arroz fino e ½ coco ralado e o leite bem aproveitado da outra metade do coco. Vai ao forno em forminhas forradas de folha de bananeira ou caixinhas de papel colocadas em forminhas para não queimar no fundo.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Mãe Bentas Comuns</b></li></ul>
250grs de açúcar bem batido com 250grs de manteiga, 10 gemas e 2 ovos inteiros, 250grs de fubá de arroz e 1 coco pequeno ralado.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Mãe Bentas (Daisy)</b></li></ul>
½ quilo de manteiga batida com ½ quilo de açúcar, junta-se 12 gemas com as claras puras, bate-se mais e junta-se ½ coco ralado ao contrário e o leite do resto do mesmo e por último ½ quilo de fubá fino e um pouco de erva doce. Vai ao forno em forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio para não queimar no fundo.

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Mãe Bentas (Receitas Antigas)</b></li></ul>
Bate-se bem 1 clara de ovo, depois junta-se 6 gemas, bate-se mais juntando então 250grs de açúcar continuando a bater, mistura-se de manteiga, bate-se mais. Cozinha-se 1 batata, passa-se na peneira e mistura-se a 300grs de fubá de arroz peneirado e ½ coco ralado. Mexe-se bem e quando estiver bem batido coloca-se 3 colheres de água fria e um pouquinho de água de flores de laranja.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Manjar Branco</b></li></ul>
100grs de maizena, 200grs de açúcar 1 ½ copos de leite de coco, 1 ½ copos de leite de vaca. Leva-se ao fogo até cozinhar bem. Despeja-se em forma bem molhada e leva-se a gelar.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Manjar Branco de Gelatina</b></li></ul>
2 latas de leite condensado, 3 latas de leite de vaca 1 vidro de leite de coco e 2 pacotes de gelatina Royal (natural). Dissolve-se a gelatina no leite de vaca fervendo. Leva-se a gelar.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Miscelânea</b></li></ul>
250grs de ameixas moles, 250grs de tâmaras idem, 250grs de nozes pesadas com casca, 125grs de amêndoas sem casca, doce de banana e Baba de Moça. Em um prato que possa ir ao forno arruma-se as camadas desses ingredientes picados repetindo-se as camadas até terminar. Rega-se tudo com Baba de Moça, cobre-se com suspiro e leva-se ao forno para dourar. Modo de fazer o doce de banana. Bota-se numa frigideira 1 colher de chá de manteiga e 4 colheres de açúcar. Deixa-se dourar e deita-se uma porção de bananas em rodela salpicando com um pouco d'água. Estando louro tira-se e lava-se a frigideira para outra quantidade.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Massa de Torta</b></li></ul>
2 xícaras de trigo, 1 colher de manteiga, 1 de banha, 1 de açúcar, 2 gemas e um pouco de sal. Se ficar dura um pouco de água ou leite.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Massa de Torta (Ana Maria)</b></li></ul>
2 xícaras de trigo (200grs) 2 colheres cheias de manteiga (100grs) 1 colher de açúcar, 1 pitada de sal, 1 colher de chá de fermento e mais ou menos 1 xícara de café de leite.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Massa de Torta (Regina)</b></li></ul>
10 colheres de sopa de trigo, 200grs de manteiga, 2 gemas 2 colheres de sopa de açúcar, 2 colheres de sopa de Royal, sal e 2 canequinhas de leite.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Massa para Queijadinhas</b></li></ul>
500grs de trigo peneirado, 250grs de manteiga, 5 gemas, 4 colheres de açúcar e 1 pitada de sal.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Massa Crua de Damascos</b></li> </ul>
Bota de molho 200grs de damascos. Quando estiver bem mole escorre-se e passa-se na peneira. Junta-se açúcar refinado até poder enrolar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Massa de Damascos Cozida</b></li> </ul>
250grs de damascos amolecidos n'água e passados em peneira ou na máquina de carne. Junta-se 250grs de açúcar e leva-se ao fogo até soltar da panela. Enrola-se em bolinhas que são passadas em açúcar cristalizado.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Massa de Amêndoas ou Castanha do Pará</b></li> </ul>
4 xícaras de açúcar em calda grossa, junta-se ½ quilo de amêndoas ou castanha do Pará pesadas com casca e moidas.
Bate-se a parte 2 ou 3 claras junta-se 12 gemas e mistura-se. Leva-se ao fogo até soltar da panela.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Massa de Nozes</b></li> </ul>
1 quilo de nozes (com casca) o mesmo peso depois de moidas de açúcar, 10 gemas ½ copo d'água morna e essência de baunilha. Leva-se ao fogo até soltar da panela.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Massa de Coco</b></li> </ul>
2 xícaras de açúcar em calda grossa com baunilha, 1 coco ralado misturado com 1 colher de sopa de trigo, 1 colher mal cheia de manteiga e 6 gemas. Leva-se ao fogo até soltar da panela.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Massa de Amendoim</b></li> </ul>
½ quilo de amendoim com casca e torrado depois moído. O mesmo peso, depois de moído de açúcar, 6 ovos inteiros 1 xícara de leite e baunilha. Vai ao fogo até soltar da panela.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Massa de Ovos</b></li> </ul>
4 xícaras de açúcar em calda grossa com baunilha. Passa-se a parte por uma peneira 24 gemas e 1 colher das de café mal cheia de trigo e depois de passadas 1 colher de sopa bem cheia de manteiga. Mistura-se os ovos à calda lentamente, mesmo quente ou deixa-se que a calda esfrie. Depois de bem misturado leva-se ao fogo para tomar ponto e soltar completamente da panela tendo muito cuidado para não deixar pegar no fundo.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Manuês de Mandioca Puba</b></li> </ul>
Para ½ quilo de massa de mandioca puba ½ quilo de manteiga, ½ quilo de açúcar, leite de 1 coco e erva doce. Vai ao forno em tabuleiro untado de manteiga.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Mousse de Chocolate (D. Maria)</b></li> </ul>
400grs de chocolate meio amargo, 9 gemas, 9 colheres de açúcar (grandes) e 12 claras em neve.
Em primeiro lugar quebrar o chocolate e derrete-lo em água em banho-maria. Bater na batedeira as gemas com açúcar como gemada. Ir misturando aos poucos sem deixar de bater o chocolate com a gemada. Por último misturar as claras sem bater.
Besuntar uma forma, preferivelmente de plástico, com manteiga, derramar a mousse e deixar na geladeira até o dia seguinte. Desenformar na ocasião de servir.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Nozes</b></li> </ul>
½ quilo de nozes moidas ½ quilo de amêndoas moidas. Faz-se uma calda com ½ quilo de açúcar e baunilha, junta-se as nozes e as amêndoas, 6 gemas e 1 ½ colher de chocolate em pó. Dá-se o ponto no fogo até soltar da panela. Faz-se as nozes em formas apropriadas passando-as depois em açúcar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Napolitanos</b></li> </ul>
800grs de açúcar em calda grossa, 400grs de amêndoas moidas, 1 coco ralado, 6 gemas e 6 ovos inteiros, as claras em neve. Dá-se ponto no fogo até soltar da panela. No dia seguinte faz-se os docinhos que vão ao forno tostar em folhas de hóstia.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Ninhos de Abelha (A. União)</b></li> </ul>
Massa: 500grs de farinha de trigo, 1 xícara de chá de leite, 1 colher de café de sal, ½ xícara de chá de Fermento Fleischman (45grs), 3 colheres de açúcar e 5 gemas.
Modo de fazer: Peneire a farinha, o sal e o açúcar, faça um buraco no centro e junte os outros ingredientes dissolvendo bem o fermento no leite morno. Bata e sove bem e deixe descansar por 2 horas. Estenda então com o rolo em retângulo até mais ou menos a espessura de 1cm. Espalhe igualmente por cima o creme de manteiga, enrole como rocambole e corte em fatias de 3cm. Coloque em tabuleiro bem afastadas e deixe crescer até dobrar de volume. As fatias são colocadas deitadas. Assa em forno quente por 15 minutos, depois forno moderado.
Creme de Manteiga: Bata bem 200grs de manteiga com 200grs de açúcar e baunilha, se gostar. Bate-se até esbranquiçar.

0

- **Ovos Prussianos**

500grs de açúcar em calda mais ou menos grossa com baunilha. Junta-se 8 ovos batidos como para fritada e deixa-se ferver a fogo brando até que os ovos talhem, quer dizer endureçam e se embebam bem na calda (sem mexer). Serve-se com canela.

P

- **Pão de Ló**

10 ovos, 300grs de açúcar e 300grs de fubá fino arroz, um pouquinho de água de flor de laranjas.

- **Pão de Ló em Camadas (Isis)**

Faz-se um pão de ló com 9 ovos, 9colheres de açúcar e 9 colheres de trigo. Assa-se em tabuleiro grande e corta-se em 4 pedaços que se umedecem bem com 1 copo de leite, 3 colheres de licor de cacau e açúcar a gosto.

Conforme vão sendo embebidas são colocadas em camadas em um prato de vidro separando as camadas com creme simples e de chocolate intercaladas terminando com pão de ló. Cobre-se com bastante baba de moça e leva-se a geladeira. Enfeita-se com fios d’ovos e cerejas confeitadas. O pão de ló deve ser molhado já no prato que vai servir.

- **Pão de Ló com Sorvete**

Faz-se um pão de ló com 6 ovos deixa-se esfriando. Parte-se em dois pedaços e sobre o primeiro, que bota-se em prato que possa ir ao forno, parte-se um tijolo de sorvete de creme ou chocolate em fatias grossas. Coloca-se rápido o outro pedaço em cima e cobre-se completamente com um suspiro bem grosso. Leva-se ao forno ligeiramente para tostar o suspiro e depois à geladeira.

- **Pão de Ló de Água**

Bate-se 6 claras junta-se as gemas, bate-se mais e junta-se 3 xícaras de açúcar, bate-se bem e junta-se 3 ½ xícaras de trigo peneirado com 1 colher de sopa de fermento e 1 xícara d’água. Forno bem quente.

- **Pão de Minuto**

14 colheres bem cheias de trigo, 2 colheres bem cheias de açúcar, 2 colheres bem cheias de manteiga, 2 colheres de Royal, 2 ovos, 2 xícaras mal cheias de leite e um pouquinho de sal fino. Faz-se bolinhas ou põem-se em forminhas untadas.

- **Pão de Minuto**

12 colheres de trigo, 2 de açúcar, 1 de manteiga, 1 de fermento, 2 ovos inteiros e 2 gemas.

- **Pão de Minuto “Regalos”**

2 xícaras de trigo, 1 xícara de araruta, 2 colheres de Royal, 1 colher de chá de sal, 3 colheres de sopa de açúcar, 1 ovo, 3 colheres de sopa de manteiga derretida e 1 ½ xícara de leite. Peneira-se juntos os ingredientes secos. Bate-se o ovo, adiciona-se o leite, junte os ingredientes secos e depois a manteiga. Misture rapidamente, não bata, e enche-se até o meio forminhas untadas que vão assar 20 minutos em forno quente.

Pode-se colocar nas formas pouca massa, um pouco de geleia, e terminar com a massa.

- **Pão de Guerra**

1 copo de leite, 1 copo de trigo, ½ copo de açúcar e 1 colher de sopa de Royal desmanchado no leite. Forminhas untadas.

- **Pão de Leite (Noêmia)**

1 quilo de trigo, ½ litro de leite, 1 colher bem cheia de manteiga, 1 colher bem cheia de banha, 1 colher das de chá de sal, erva doce e 1 xícara de fermento cru. Deixa-se descansar o fermento pelo menos 3 horas. 1 copo de fermento depois de descansado dá exatamente 1 xícara. Junta-se tudo quando o fermento estiver em condições. Sovase bem. Tira-se uma bolinha joga-se em um copo d’água se vier a tona está no ponto de assar.

- **Pãezinhos (Dulce)**

2 tabletes de fermento Fleischman, 2 xícaras de leite, 2 colheres de açúcar, 4 colheres de manteiga derretida, 2 ovos e mais ou menos 750grs de trigo. Dissolve-se o fermento no leite, junta-se o resto e amassa-se bem sem bater. Abafa-se bem e deixa-se descansar 1 hora. Faz-se então os pãezinhos que ficam em tabuleiro abafado por mais ½ hora. Quando forem ao forno passa-se gema desmanhada no leite.

- **Pão Doce de Batata (Ana Maria)**

½ quilo de batatas + ou – 10 batatas regulares. Cozinha-se com casaca e espreme-se. Dissolve-se 50grs de fermento Fleischman em 2 copos de leite, junta-se as batatas, 4 ovos batidos como para pão de ló, 4 colheres bem cheias de manteiga derretida, 1 colherinha de sal e + ou – 1 quilo de farinha de trigo até soltar das mãos.


Faz-se bolas do tamanho de um caroço de abacate e pincela-se com gema de ovos e leite. Junta-se aos ovos batidos 10 colheres de açúcar. Deixa-se descansar até que um pedacinho de massa suba à tona de um copo d’água.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pão de Fôrma (Helena)</b></li> </ul>
<p>Dissolve-se um tablete de fermento fresco Fleischman ou ½ colher de granulado em 1 xícara de água morna com 2 colheres de açúcar. Junta-se depois de 15 minutos ¾ quilo (4 xícaras) de trigo mais 1 xícara de água e 1 colher e ½ (rasa) de banha.</p> <p>Deixa-se crescer até dobrar o volume. Bota-se n forma e deixa-se crescer mais um pouco antes de ir para o forno.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Creme</b></li> </ul>
<p>Ferve-se uma garrafa de leite com baunilha. Faz-se uma calda grossa com ½ quilo de açúcar, junta-se 12 gemas e 2 colheres de trigo. Passa-se na peneira e junta-se o leite. Banho-maria em forma de manteiga.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim Quero Mais</b></li> </ul>
<p>6 ovos bem batidos sendo as claras separadamente, leite de 2 cocos, 1 colher de trigo, ½ quilo de açúcar em calda grossa, 1 quarta de queijo ralado e 1 colher de manteiga. Vai ao forno em forma untada de manteiga. Banho-maria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Creme</b></li> </ul>
<p>Leva-se ao fogo até engrossar um pouco 1 garrafa de leite e 10 colheres de açúcar. Passa-se em peneira 12 gemas que se juntam ao leite frio. Vai ao forno em forma de calda queimada em banho-maria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Leite Condensado</b></li> </ul>
<p>Junta-se a uma lata de leite condensado o mesmo volume de leite de vaca, água ou qualquer suco de fruta e 4 ovos inteiros.</p> <p>Peneira-se diversas vezes e assa-se em banho-maria em forma forrada de calda queimada. Dá um pudim pequeno.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Creme</b></li> </ul>
<p>Bate-se bem 3 claras, junta-se 12 gemas bate-se mais e acrescenta-se 2/3 de um quilo de açúcar, bate-se ainda e junta-se 1 garrafa de leite e 1 colher de maizena. Com o resto do quilo de açúcar faz-se uma calda queimada para forrar a forma. Banho-maria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Coco</b></li> </ul>
<p>1 coco ralado, misturado com 2 colheres de manteiga, 6 gemas e um prato de açúcar. Vai ao forno em forma com manteiga.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Coco</b></li> </ul>
<p>½ quilo de açúcar em calda grossa, 3 ovos inteiros e 3 gemas, 1 colher rasa de trigo, 2 colheres de manteiga e 1 coco. Forma de manteiga em banho-maria.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Queijo</b></li> </ul>
<p>1 prato raso de açúcar em calda grossa onde se desmancha uma colher bem cheia de manteiga. Deixa-se esfriar. Mistura-se a parte 1 pires de queijo de minas ralado, 1 colher de trigo, 5 gemas e 5 ovos inteiros. O trigo é desmanchado em ½ xícara de leite. Mistura-se tudo, passa-se por peneira e leva-se ao forno em forma de manteiga em banho-maria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Laranja</b></li> </ul>
<p>Mistura-se 12 ovos inteiros com 4 xícaras de açúcar (1/2 quilo) junta-se 2 copos de caldo de laranja. Passa-se tudo diversas vezes por peneira para misturar bem e leva-se ao forno em forma de calda queimada.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Amêndoas</b></li> </ul>
<p>Bate-se 6 gemas com 150grs de açúcar. Junta-se 125grs de amêndoas moídas, 25grs de trigo e por último 1 garrafa de leite fervido com baunilha. Forma de calda queimada em banho-maria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim Diplomata</b></li> </ul>
<p>Fora do fogo junta-se 2 cálices de conhaque e leva-se a gelar juntando-se pedacinhos de fruta quando endurecer.</p> <p>Bate-se 8 gemas com 400grs de açúcar, junta-se 1 litro de leite, 8 folhas de gelatina derretida e 50grs de amêndoas moídas. Leva-se ao fogo para engrossar, mas sem deixar ferver para não talhar.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim “Bolo de Calda”</b></li> </ul>
<p>Tira-se de 1 quilo de açúcar um pouco e separa-se. Com o resto faz-se uma calda grossa juntando-se ainda quente 1 pires de manteiga e 1 pires de queijo de minas ralado deixando-se esfriar. Passa-se por peneira 12 ovos e 1 pires de farinha de trigo. Junta-se tudo e leva-se ao forno em forma grande com manteiga em banho-maria.</p> <p>Depois de desenformado polvilha-se com o açúcar que se separou.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Sagu</b></li> </ul>
<p>1 xícara de sagu molhado durante 1 hora. Faz-se com ele um mingau com ½ litro de leite e açúcar a vontade.</p> <p>Deve ficar grosso. Deixa-se esfriar e junta-se 4 gemas, leite puro de 1 coco e as claras em neve. Vai ao forno em forma de calda queimada em banho-maria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Queijo Parmesão</b></li> </ul>
<p>1 prato de açúcar em calda grossa, 1 colher de manteiga, 10 gemas, 5 claras em neve e um pires de parmesão ralado. Forma de manteiga em banho-maria.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Claras</b></li> </ul>
<p>Bate-se um suspiro com 6 claras e 12 colheres de açúcar e vanilina. Leva-se ao forno em forma de calda queimada em banho-maria. Vira-se depois de pronto sem retirar a forma, para não rachar. Cobre-se com um creme feito com 3 copos de leite as 6 gemas, açúcar a vontade e 1 colher de sobremesa de maizena.</p> <p>Querendo variar junto ao suspiro 250grs de ameixas pretas cozidas com um pouco de açúcar retirados os caroços e esmigalhadas na peneira.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Pão de Ló</b></li> </ul>
<p>Parte-se um pão de ló em pedaços, dentro de uma forma bem untada de manteiga. Joga-se por cima uma gemada feita com 5 ou 6 gemas, 10 a 12 colheres de açúcar e uma garrafa de leite. Vai assar em banho-maria. Depois de assado fura-se com um palito e cobre-se generosamente com doce de ovos ou baba de moça.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim Bolo Queimado</b></li> </ul>
<p>Molha-se no leite fatias de pão como para rabanadas. Faz-se uma boa quantidade de calda mais ou menos rala, separa-se um pouco e na que ficou no fogo vai-se colocando camadas de pão molhado, passas sem caroços, pedacinhos de ameixa e frutas cristalizadas, ovos batidos como para fritada (12) e pequenas porções de manteiga até terminar todo o pão e os ovos. Deixa-se no fogo introduzindo dos lados e no centro com uma faca pedacinhos de manteiga sacudindo de vez em quando a panela para não pegar no fundo. Durante o cozimento vai se botando a calda separada. Quando estiver em consistência de pudim retira-se do fogo e tosta-se por cima em uma chapa cheia de brasas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Amêndoas</b></li> </ul>
<p>De amêndoas moídas 150grs, 8 gemas e 1 clara, 300grs de açúcar em calda ponto de pasta, 100grs de manteiga na calda pronta. Junta depois as amêndoas e os ovos. Misture tudo e leve ao forno em forma de manteiga (banho-maria).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Frutas</b></li> </ul>
<p>200grs de ameixas pretas em tirinhas, 100grs de damascos em tirinhas, 2 maçãs ácidas em quadradinhos, 4 bananas prata em rodela e uma caixinha de passas sem caroço. Bata bem 8 ovos, junte 8 colheres bem cheias de açúcar e 1 colher de sopa bem cheia de manteiga. Junte as frutas e leve ao forno em forma de manteiga em banho-maria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Pão sem leite</b></li> </ul>
<p>Faça uma calda rala com 6 xícaras (das de chá) de açúcar com cravo, canela e baunilha, junte passas e 1 colher de manteiga. Descasque um pão de sal, corte em pedaços, e com a calda ainda no fogo junte o pão. Deixe desmanchar, retire do fogo e junte 8 ovos batidos inteiros. Forre uma forma de canudo com calda queimada e leve o pudim ao forno em banho-maria.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Namorados (Sócolo)</b></li> </ul>
<p>Misture bem ou bata no liquidificador: 3 latas de leite condensado, 3 colheres bem cheias de chocolate em pó, 9 gemas e um pacote de “Sócolo” misturado com uma xícara d’água. Unte bem uma forma de canudo com manteiga, polvilhe com açúcar, despeje a mistura e leve a assar em banho-maria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pudim de Aipim</b></li> </ul>
<p>2 xícaras de aipim cozido passadas na máquina, 2 xícaras de açúcar, 2 colheres de sopa de manteiga, 1 vidro de leite de coco, 1 pitada de sal, 5 ovos inteiros. Bater tudo no liquidificador, colocar em forma caramelada no forno, em banho-maria, por uma hora. Não deve ser guardado na geladeira.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pavê (Lucia)</b></li> </ul>
<p>200grs de manteiga batida até esbranquiçar, 6 gemas bate-se mais 2 xícaras de açúcar ½ pacote de chocolate em pó continuando a bater 250grs de amêndoas moídas. Arruma-se camadas de biscoitos “palitos franceses”, de massa e polvilha-se com amêndoas moídas. A última camada deve ser de biscoitos. Quando arrumado sem forma cobre-se com a massa de chocolate salpicando de amêndoas moídas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pavê</b></li> </ul>
<p>250grs de manteiga 6 gemas batidas com 300grs de açúcar. Junta-se a manteiga sem sal bate-se e acrescenta-se ½ libra de chocolate derretido em 1 xícara das de café de leite em banho-maria. Mistura-se bem e arruma-se em camadas de biscoitos “palitos franceses” alternadas de creme salpicadas de amêndoas moídas (150grs).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pavê de Morangos (Daisy)</b></li> </ul>
<p>Bate-se bem 250grs de manteiga sem sal com 250grs de açúcar e 3 gemas e depois 1kg de morangos frescos amassados com um garfo (separa-se os mais bonitos para decorar a torta). Arruma-se em camadas de biscoito palito francês (1kg), levemente molhados em 1 copo de leite, e do creme de morangos, até terminar em uma camada de biscoitos. Fica na geladeira até o dia seguinte quando cobre-se com o seguinte creme: 250grs de creme de leite batido com 4 colheres de sopa de açúcar e vanilina, ou cobre-se fartamente com creme de chantilly.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pavê de Amendoim</b></li> </ul>
<p>1 colher bem cheia de manteiga batida com 1 xícara de açúcar, junta-se 3 gemas bate bem e acrescenta 1 lata de creme de leite e 150grs de amendoim torrado e moído. Arruma-se camadas de creme e biscoitos maizena (100grs) e leva-se ao congelador em um pirex.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pé de Moleque de Karo</b></li> </ul>
<p>2 xícaras de açúcar, 1 xícara de Karo rótulo vermelho 2 xícaras de amendoim cru ou torrado e descascado. Leva-se ao fogo até dourar, retira-se junta-se 1 colher das de chá de bicarbonato bate-se bem e despeja-se no mármore untado cortando os quadradinhos antes de esfriar.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pé de Moleque</b></li> </ul>
500grs de massa de mandioca, 2 vidros pequenos de leite de coco, 3 xícaras de açúcar e 100grs de margarina.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pouca Gente</b></li> </ul>
3 colheres de sopa de queijo de minas ralado, 2 ditas de açúcar, 3 ovos inteiros e uma colher mal cheia de trigo. Mistura-se tudo e frita-se na frigideira com manteiga. Serve-se com açúcar e canela.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Ponche Real (Ponche)</b></li> </ul>
2 garrafas de champanhe 2 de vinho Bologna, ½ de vinho do Porto, 1 de vinho do Rheno, 1 de vinho Bordeaux, 3 garrafas de sifão, suco de 6 abacaxis, 10 maçãs em tirinhas, açúcar e gelo.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Queijadinhos de Castanha do Pará</b></li> </ul>
300grs de açúcar em calda fina junta-se 250grs de castanhas do Pará raspadas bem lavadas e moídas, misturadas com ½ colher de trigo. Leva-se ao fogo para tomar ponto brando sem secar demais. Deixa-se esfriar e faz-se os queijinhos recheados com doce de ovo e passados em açúcar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Queijadinhos de Coco</b></li> </ul>
2 colheres de manteiga, 2 de banha, 2 ovos, ½ xícara de leite e 1 colher de sal. Mistura-se bem e junta-se trigo até formar uma massa que possa se estender. Descanse ½ hora e corte com 1 xícara grande apertando os bordos em bicos para formar uma cavidade para o seguinte recheio: 1 coco, 3 ovos, 3 xícaras de açúcar e 1 colher de manteiga. Engrossa-se um pouco antes de rechear as queijadinhos que assam no forno.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Queijadinhos</b></li> </ul>
Recheio: Bota-se de molho no leite 20cm de miolo de pão e passa-se na peneira juntando 12 gemas. Cocada mole feita com ½ coco ralado e 200grs de amêndoas torradas e moídas (podem ser cruas). Adoça-se bem e leva-se ao forno para tomar ponto mole. Ao sair do fogo junta-se 1 colher de sopa de manteiga.  Massa: 500grs de trigo peneirado, 250grs de manteiga, 5 gemas e 4 colheres de sopa de açúcar e um pouquinho de sal. Não se bate muito somente amassa-se e forram-se as forminhas que vão assar sem recheio. Depois se enchem com o recheio e leva-se ligeiramente ao forno para secar.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Queijadinhos de Creme (Othília)</b></li> </ul>
250grs de trigo, 100grs de açúcar, 100grs ou mais de manteiga, 1 gema e 1colher das de café de sal. Mistura-se sem bater e forram-se as forminhas enchendo com o seguinte recheio: 3 gemas, 1 copo de leite, 1 colher de chá de manteiga derretida, açúcar a gosto e uma essência qualquer. Assam no forno por uns 25 minutos. Enfeita-se com passa, morango, uva, geleia etc.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Queijadinhos (forminhas)</b></li> </ul>
2 colheres de manteiga, 2 de açúcar, 2 e água e trigo suficiente para fazer uma massa que forre as forminhas.  Assam-se vazias recheando-se como se preferir. Podem ser guardadas vazias em latas por alguns dias.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Queijadinhos Portuguesas (Lúcia)</b></li> </ul>
Massa: 1 colher bem cheia de manteiga, 1 de banha, 1 xícara de leite e d'água morna misturada com sal, 2 xícaras de trigo. Amassa-se e estende-se com rolo e forram-se com ela forminhas untadas de manteiga. Recheio: 300grs de açúcar em calda que se deixa esfriar juntando então 1 copo de leite, 6 gemas e 30grs de farinha de trigo. Leva-se ao fogo para tomar ponto conveniente para encher as forminhas.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Queijadinhos de Cintra</b></li> </ul>
Massa: 350grs de farinha de trigo, 1 gema, 1 colher de sopa de manteiga e água com sal como para massa de pastel. Abre-se bem fino forrando-se forminhas untadas que devem ser baixas e rasas.  Recheio: 800grs de açúcar em calda rala, 350grs de queijo prato ou parmesão ralado, 2 colheres de sopa de trigo, 1 colher de sopa de manteiga, 5 gemas e 1 colher de chá de canela em pó. Mistura-se a farinha e a manteiga em um pouco de calda quente, deixa-se esfriar e junta-se então o queijo, as gemas, a canela e o resto da calda. Com este recheio enchem-se as forminhas e leva-se ao forno para assar.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Quindins</b></li> </ul>
1/2kg de açúcar misturado com 1 coco ralado, 100grs de manteiga e 15 gemas com as claras moles. Mistura-se bem e põem-se em tigelinhas de louça untadas de manteiga. Deixa-se descansar nas forminhas uns 20 minutos e leva-se ao forno em banho-maria.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Quindão</b></li> </ul>
Junte numa tigela 1 coco médio ralado, 2 colheres de sopa de manteiga, 15 gemas e 1/2kg de açúcar. Bata bem até obter massa lisa que se deixa descansar cerca de 1 hora.  Deite depois a massa em forma redonda untada de manteiga e polvilhada de farinha de trigo peneirada permanecendo 2 horas na forma. Leve a assar em banho-maria com a forma tampada durante aproximadamente 1 hora.  Retire então do forno e, ¼ de hora após agite a forma verificando se o doce se desprende com facilidade afim de desenforma-lo.

- **Rabanadas**

Corta-se fatias de pão próprio para rabanadas, nem finas nem grossas. Tempera-se leite com açúcar, sal (um pouco), cravo e canela em pau, vanilina, e molham-se nele as fatias de pão sem amolecer demais. Em seguida passam-se por ovos bem batidos (claras e gemas juntas) e frita-se em manteiga e óleo em partes iguais.

Depois de fritas são passadas em açúcar e canela ou imersas em calda rala.

- **Rocambole (Helena)**

4 gemas bem batidas com 1 xícara de açúcar. Junta-se 1 xícara de leite fervendo e continua-se a bater. Bota-se depois outra xícara de açúcar e bate-se bem novamente e depois as claras em neve. Bate-se novamente muito bem e junta-se 1 colher de sopa de Royal e 2 xícaras de farinha de trigo. Não se bate mais.

- **Rolinhos de Dora**

Massa: ½ kg de farinha de trigo, 250grs de manteiga ou margarina, 1 xícara de leite, 1 colher das de sopa de Royal e um pouco de sal. Amassar como pastel, fazer 4 bolas e deixar repousar enquanto faz o recheio.

Recheio: 250grs de manteiga amassada com 250grs de queijo parmesão.

Abrir as bolas de massa de trigo com um rolo de pastel sem afinar muito. Cobrir com o recheio e, no sentido do comprimento, enrolar. Deixar na geladeira e no dia seguinte cortar os rolinhos que se assam em tabuleiros. Pode-se usar outros recheios cremosos, camarões, patês etc.

- **Rock-cakes**

250grs de trigo, 1 colher de manteiga, 1ovo, 1 colher de açúcar, 1 xícara de leite, 1 colher de sobremesa de fermento e um pouquinho de sal. Mistura-se bem e leva-se ao forno em forminhas que não levam manteiga.

- **Roscas Fritas (Royal)**

Peneira-se 3 vezes 2 xícaras de trigo, 1 de araruta, 2 colheres de sopa rasas de fermento e 1 colher de chá de sal. Amassa-se bem à parte 2 colheres de sopa rasas de manteiga juntando aos poucos, alternadamente, ¼ de xícara de açúcar, ½ xícara de leite, 1 ovo batido e 1 colher de chá rasa de noz moscada ou canela. Junte tudo, trabalhe a massa sobre uma mesa polvilhada de trigo. Estenda até a grossura de ½ centímetro e corte em rodela retirando do centro uma rodelinha pequena. Frite em bastante gordura virando uma só vez. Polvilhe com açúcar e canela.

- **Recheio de Creme de Leite (Regina)**

1 lata de creme de leite sem soro, 2 colheres de chocolate, açúcar a vontade e 1 clara em neve.

Bate-se o creme, junta-se o açúcar, bate-se mais, dissolve-se o chocolate em um pouco de creme junta-se o resto e mais a clara batida. Leva-se depois à geladeira.

- **Refresco de Uva**

Ferve-se 1/2kg de uvas pretas com 1 xícara d'água. Coloca-se depois de bem fervida em uma vasilha grande juntando mais 1/2kg de uvas e 1kg de açúcar e (8) 16 garrafas d'água.

Fecha-se bem e deixa-se essa infusão por 3 dias quando se filtra e se engarrafa. As uvas são despencadas e amassadas.

- **Souvenires**

2 colheres bem cheias de manteiga, 2 xícaras de açúcar, 2 ovos, 2 xícaras de trigo peneirado com 1 colher de fermento e um pouquinho de sal e 1 xícara de leite. Bate-se como bolo assa-se em tabuleiro untado, corta-se em quadrados que se unem com doce de ovos e são passados em glaze crua.

- **Suspiro em caixinha (Elza)**

6 claras bem batidas, 450grs de açúcar. Bate-se como suspiro juntando-se 2 colheres de chá de Royal e vanilina ou casca verde de limão. Coloca-se em banho-maria durante 10 minutos, torna-se a bater. Coloca-se em caixinhas de papel enfeitando com goiabada ou doce de ameixas. Forno brando. Crescem muito.

- **Salame de Chocolate**

Leva-se ao fogo 3 xícaras de leite, 2 de açúcar, 2 paus de chocolate e 1 colher de sopa de mel. Quando estiver em ponto de açucarar junte 15 gotas de limão e tira-se do fogo, bate-se bem despeja-se sobre o mármore untado e junta-se 100grs de avelãs e 100grs de amêndoas partidas irregularmente para imitar toucinho. Amassa-se tudo até começar a açucarar e enrola-se na forma de um salame envolvendo em papel chumbo. Se ficar mole ponha na geladeira.

- **Sonhos**

Escalda-se uma xícara de trigo com 1 xícara d'água ou leite fervendo com um pouco de sal. Leva-se ao fogo até despegar da panela e deixa-se esfriar este angu bem cozido. Junta-se depois 1 a 1, 5 ovos inteiros batendo-se sempre para não encaroçar. Frita-se depois às colheradas em banha fervendo, retirando a panela do fogo de vez em quando para crescerem sem queimar. Serve-se escorrido com açúcar e canela.



<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sopa Atolada</b></li> </ul>
<p>Faz-se uma calda com 3 ½ xícaras de açúcar, canela em pau e cravos. Corta-se pão amanhecido em fatias, tira-se a casca, embebe-se em leite, passa-se em ovos batidos e arruma-se em forma lisa, bem untada, camadas de pão, pedaços de frutas cristalizadas, passas sem semente, pedacinhos de ameixa e rega-se com calda e pedacinhos de manteiga alternando-se assim até terminar jogando por cima o resto dos ovos e a calda que sobrar. Assa-se em banho-maria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sylvias</b></li> </ul>
<p>1 xícara bem cheia de manteiga batida com 2 xícaras de açúcar, junte 4 ou 5 gemas e depois de mais batido 3 xícaras de trigo peneirado com 1 colher de sobremesa de Royal e um pouquinho de sal, as claras em neve e ½ xícara de leite. Assa-se em tabuleiro untado, corta-se em quadrados ou triângulos, que se regam ainda no tabuleiro, abundantemente, com a seguinte calda: 3 ou 4 xícaras de açúcar, 2 de água.</p> <p>Quando estiver no ponto de fio brando espreme-se o caldo de 1 laranja grande coado. São passadas depois em açúcar cristalizado.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sorvete de Abacaxi</b></li> </ul>
<p>Ferve-se em calda rala (5 minutos) 700grs de açúcar e 1 litro d'água, junta-se o caldo de 2 abacaxis, coa-se, esfria-se e leva-se a gelar.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sorvete de Leite Condensado com Chocolate</b></li> </ul>
<p>1 lata de leite condensado, 3 latas de leite de vaca, 3 colheres de sopa de chocolate, 3 colheres de maisena e vanilina. (Ferve-se?)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sorvete de Leite Condensado com Leite de Coco</b></li> </ul>
<p>1 lata de leite condensado, 2 latas de leite de vaca, 1 vidro de leite de coco ou leite de 1 coco, 1 colher de maisena e vanilina. (Ferve-se?)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sonhos de Forno (Othília)</b></li> </ul>
<p>Ferve-se 2 xícaras d'água, 1 colher de chá de sal, ½ xícara de óleo ou banha derretida. Logo que ferver junta-se de uma vez 2 xícaras de trigo, cozinha-se bem e deixa-se este angu esfriar quando se junta 1 colher de sopa de Royal e 6 ovos inteiros um a um. Bate-se bem e leva-se depois ao forno, em colheradas, em tabuleiro untado de manteiga.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sonho de Pierrô</b></li> </ul>
<p>800grs de amêndoas ou castanha do Pará passadas na máquina, 200grs de açúcar em calda regular, 6 gemas, ½ colher mal cheia de manteiga. Mistura-se tudo e leva-se ao fogo até soltar da panela. Divide-se a massa em 4 ou 5 porções, espalha-se na pedra mármore levemente untada, e coloca-se no centro um fio grosso de ameixa preta. Enrola-se e no dia seguinte corta-se rodela de mais ou menos 1cm. Passa-se em fitas de papel de chumbo.</p> <p>Recheio: 150grs de ameixas picadinhas, ½ xícara de açúcar e um pouquinho d'água. Leva-se ao fogo para engrossar, logo que estiver macio está pronto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sobremesa (Pavê)</b></li> </ul>
<p>4 gemas bem batidas com 2 xícaras de açúcar, junta-se depois 150grs de manteiga batendo mais quando se junta 2 latas de creme de leite sem soro, Arruma-se em camadas 200grs de biscoitos Maria ou Maisena intercaladas com o creme e levemente coberta com doce de leite Nestlé, cozido durante 1 hora. Termina-se por biscoitos e cobre-se tudo com o restante do doce de leite. Leva-se a geladeira até o dia seguinte.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Torta de Sorvete (Paraná)</b></li> </ul>
<p>1ª Camada: 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite de vaca, 4 gemas e baunilha. Engrossa-se no fogo sem deixar ferver e bota-se num pirex.</p> <p>2ª Camada: Leva-se ao fogo par ferver 1 copo de leite, 3 colheres de sopa de Nescau, 3 colheres de sopa de açúcar. Deixa-se esfriar um pouco e vai-se molhando biscoitos champanhe que se colocam sobre o creme.</p> <p>3ª Camada: Bate-se as claras em neve com 4 colheres de açúcar, junta-se 1 lata de creme de leite Nestlé. Cobre-se a segunda camada e leva-se ao congelador.</p> <p>Deve-se fazer de véspera. Para aumentar dobra-se a primeira e a segunda camada não sendo necessário aumentar a terceira.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tarteletes de Laranja (Clarice)</b></li> </ul>
<p>Massa: 500grs de trigo peneirado, 250grs de manteiga, 5 gemas e 4 colheres de sopa de açúcar. Forra-se as formas untadas com a massa bem fina.</p> <p>Recheio: 700grs de açúcar, 150grs de manteiga, 8 ovos inteiros, sumo de 2 laranjas ou limões e caldo de três laranjas. Leva-se ao fogo para ferver até a consistência de mel cuidando que não pegue no fundo da panela. Enche-se as forminhas e vão ao forno para assar.</p>

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta de Bananas (H. Alcântara)</b></li></ul>
Bate-se 2 xícaras de açúcar com 4 colheres de sopa de manteiga e 1 colher de banha. Junta-se 2 gemas, ½ xícara de leite e 2 xícaras de trigo peneirado com 1 colher de sopa de fermento e um pouquinho de sal. Coloca-se metade da massa em um tabuleiro untado, cobre-se com fatias de banana prata bem madura ou fatias de maçã. Bota-se por cima o resto da massa. Depois de assada cobre-se com suspiro aproveitando as claras e levando novamente ao forno para dourar.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta de Maçã</b></li></ul>
Mistura-se ligeiramente 2 colheres de sopa de manteiga, 2 de leite, 1 colher de café de sal, 1 dita de fermento e 2 colheres de sopa de açúcar. Junte trigo até a massa ficar macia. Não deve ser muito trabalhada. Forre com ela um pirex, polvilhe com açúcar e canela e coloque aí fatias finas de maçãs ácidas descascadas em água corrente. Polvilhe com açúcar e canela e leve a assar no forno. Cubra com creme de chantilly.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta de Maçãs</b></li></ul>
2 ovos, 259grs de açúcar, 250grs de trigo, 1 colher de manteiga, 3 colheres de chá de fermento e 1 pitada de sal. Leva-se ao forno em forma de aro enfeitando-se com fatias de maçãs bem juntas. A massa leva 1 colher de sopa de Vinho do Porto.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta de Maçãs (Elzinha)</b></li></ul>
Massa: 1 xícara e meia mais ou menos de trigo, 2 colheres de sopa de água, 2/3 xícara de gordura vegetal e sal. Recheio: 1 xícara de açúcar cristal, 1 colher de chá de canela em pó, ¼ de xícara de farinha de trigo, sal, 2 colheres de manteiga ou margarina e 1 gema. Mistura-se como farofa. Faz-se a massa deixando por meia hora na geladeira e estende-se depois forrando a forma. Cortam-se as maçãs em fatias fininhas. Recheia-se a torta crua com camadas de farofa e camadas de maçãs alternadas e leva-se ao forno para assar.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta de Maçãs (Daisy)</b></li></ul>
Massa: 250grs de manteiga, ½ kg de trigo, 4 gemas, 4 colheres de sopa de açúcar. Amassa-se como empada e forra-se a forma de aro ou pirex. Recheio: 8 maçãs ácidas, para cada maçã 1 ½ xícara de açúcar. Ferve-se as cascas e sementes e com essa água, coada, faz-se o doce com as maçãs e o açúcar. Parte-se as maçãs em gomos.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta de Nozes (Palmira)</b></li></ul>
½ kg de açúcar em calda com baunilha, calda grossa. Junta-se 1 kg de nozes pesadas com casca e moídas e 5 gemas. Leva-se ao fogo para tomar ponto. Despeja-se em prato que possa ir ao forno cobrindo-se com suspiro feito com as claras.

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta Brasileira</b></li></ul>
½ kg de trigo, 350grs de manteiga e 150grs de açúcar. Amassa-se e assa-se em um tabuleiro virado marcando os pedaços o que facilita depois cortá-los quando assados. Não deve tostar para não virar biscoito. Depois de cortados une-se os pedaços com 2 claras batidas com açúcar como suspiro, onde se desmancha um bom pedaço de goiabada amassada. Deve ser cortada em três ou quatro partes.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Tortas Gostosas</b></li></ul>
Mistura-se ligeiramente 2 colheres bem cheias de manteiga, 1 de banha ou margarina, 1 colher de café rasa de fermento, 1 gema, 1 pitada de sal, 2 colheres de sopa de açúcar e 2 idem de leite preferivelmente gelado. Junte a isto trigo. Amasse com os dedos, a massa deve ficar bem macia e fácil de se estender com as mãos como empada. Forre uma forma de aro e ponha dentro qualquer desses recheios: Ameixas: ½ kg de ameixas pretas sem caroços, 1 xícara de açúcar e 1 xícara d'água. Vai ao fogo tomar ponto mole. Uvas: ½ kg de uvas brancas partidas ao meio e sem os caroços, 1 cálice de vinho Moscatel e açúcar a vontade. Depois de forrada a forma coloque a mistura das uvas. Leve ao forno e depois de assada guarneça a volta com 1 clara batida com açúcar como suspiro. Morangos: Deixar 15 minutos uma porção de morangos com açúcar à vontade. Junte-os depois à massa que está forrando a forma e cubra com tiras da mesma fazendo grade levando depois ao forno. Sirva com creme chantilly.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta de Banana D'água</b></li></ul>
Arruma-se em um pirex fatias de boas bananas d'água em camadas e cobre-se com a seguinte mistura: 2 xícaras de trigo, 1 de açúcar e 1 colher de sopa de Royal. Peneira-se 4 ou 5 vezes para misturar bem. Cobre-se tudo com pedacinhos de manteiga e despeja-se por cima 3 ovos inteiros batidos ligeiramente com 1 colher de sopa de açúcar. Vai ao forno bem quente e é mais gostosa servida quente.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta Olga (Ruth)</b></li></ul>
Ferve-se uma xícara de leite com 200grs de chocolate baunilhado e 200grs de manteiga mexendo sempre. Deixa-se esfriar. Bate-se 6 gemas com 250grs de açúcar, junta-se as claras em neve e adiciona-se 250grs de trigo peneirado com 1 colher de Royal. Juntam-se as duas misturas levando a assar em tabuleiro. Corta-se de pois de assado em dois pedaços que se unem e cobrem com o seguinte recheio: 250grs de açúcar em ponto de fio brando, 100grs de manteiga, 9 gemas, 100grs de passas de Corinto, 100grs de passas sultanas e 100grs de ameixas pretas sem os caroços e picadinhas. Leva-se ao fogo para tomar ponto nem grosso nem fino.
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Torta de Bananas (Othília)</b></li></ul>
5 ovos batidos como para pão de ló, 5 colheres de açúcar, 5 de trigo, 1 colher de fermento e 1 dita de manteiga derretida depois de medida. Bate-se como pão de ló juntando por último a manteiga. Forra-se um tabuleiro com calda queimada, cobre-se com fatias de bananas prata ou água ou ainda maçãs e sobre estas a massa. Depois de assada vira-se a parte das frutas para cima.

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Torta Preguiçosa</b></li> </ul>
<p>Em uma forma untada de manteiga e polvilhada de açúcar corte 4 maçãs em fatias polvilhando com ½ xícara de açúcar. Coloque de molho por 10 minutos em Martini ou vinho fino passas sem caroços e junte às maçãs assim como ameixas pretas sem os caroços.</p> <p>Despeja-se por cima uma mistura feita rapidamente com 1 xícara de trigo, 1 de açúcar, 1 colher de chá de fermento, 125grs de manteiga derretida em banho-maria e 3 ovos inteiros batidos ligeiramente. Forre e leve ao forno por 20 minutos mais ou menos. Deve-se peneirar juntos os ingredientes secos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Torta de Farinha de Rosca</b></li> </ul>
<p>4 gemas batidas como gemada com 125grs de açúcar (1 xícara mal cheia) junta-se 1 xícara de farinha de rosca fina peneirada, as claras em neve, 30grs de passas sem caroço, ½ xícara de frutas cristalizadas em pedacinhos e casca de 1 limão ralado. Vai ao forno em forma untada de manteiga e com farinha de rosca. Cobre-se depois com geléia desmanchada no fogo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Torta de Ameixas (Odette)</b></li> </ul>
<p>2 ovos batidos como para pão de ló, 1 xícara de açúcar, 1 copo de leite, 1 xícara de trigo peneirado com 1 colher de fermento e sal. Coloca-se em uma forma lisa untada metade da massa e leva-se ao forno para cozinhar um pouco. Junta-se por cima 400grs de ameixas sem caroços cozidas em 1 xícara d'água e açúcar. Cobre-se com o resto da massa e leva-se novamente ao forno para assar.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Torta Australiana</b></li> </ul>
<p>Bate-se 6 gemas com uma xícara de açúcar até ficar espumante e junte um tablete de chocolate Nestlé familiar dissolvido em banho-maria, 1 xícara de amêndoas moídas e 2 colheres de sopa de farinha de rosca. Por último as claras em neve.</p> <p>Leve ao forno para assar em forma de aro untada de manteiga, em forno quente. Corte depois ao meio e recheie e cubra com o seguinte Glacé:</p> <p>Glacé: Bate-se 2 colheres de sopa de manteiga com 3 colheres de sopa de açúcar até clarear, junte ½ tablete de chocolate Nestlé familiar dissolvido em banho-maria, bata mais e junte uma lata de creme de leite gelado e sem soro batendo mais um pouco.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Torta Africana</b></li> </ul>
<p>Bata 200grs de manteiga com 1 copo de açúcar, juntando um a um 5 ovos inteiros batendo bem na batedeira. Coloca-se 1 ½ copo de Nescau e bate-se mais. Juntar a parte 2 caixinhas de passas molhadas em vinho e também nozes picadas. Junta-se depois 200grs de biscoito maisena quebrados.</p> <p>Leva-se ao congelador no prato que vai ser servido. Serve-se com creme de chantilly.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Torta de Amendoim (Heloísa)</b></li> </ul>
<p>1 tablete de Claybom, 2 xícaras de açúcar bem misturado. Junte 2 gemas. Mistura bem sem bater mais 1 lata de creme de leite, 1 pacote de amendoim moído deixando um pouco para espalhar por cima da torta.</p> <p>1 pacote de biscoito maisena amolecido com leite aromatizado com conhaque ou similar. Coloca-se alternando camadas de creme e de biscoito.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Torrões de Chocolate</b></li> </ul>
<p>1 lata de leite condensado, 1 xícara de mel, 1 xícara de chocolate em pó e 1 xícara de manteiga. Leva-se ao fogo para tomar ponto juntando 20 Biscoitos Maria partidos em pedacinhos. Estende-se em tabuleiro e leva-se ao refrigerador para endurecer cortando depois em quadradinhos que se enrolam em papel prateado.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tabletes de Chocolate (Daisy)</b></li> </ul>
<p>2 xícaras de leite, 4 de açúcar, 125grs de manteiga, 2 pires de amêndoas moídas, 1 ½ colher mal cheia de chocolate. Leva-se ao fogo para tomar ponto de bala mole. Retira-se e bate-se vigorosamente até começar a açúcarar quando se despeja num mármore untado de manteiga. Corta-se ainda morno em quadradinhas que se enrolam em papel prateado.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tabletes de Banana</b></li> </ul>
<p>6 bananas prata ou água passadas na peneira, ½ kg de açúcar. Leva-se ao fogo, mexendo até aparecer o fundo da panela. Aparte dissolve-se num pouco de água fervendo, 2 folhas de gelatina vermelha e junta-se antes de retirar do fogo. Bate-se bem, estende-se em mármore untado e corta-se em losangos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vovozinhas</b></li> </ul>
<p>100grs de manteiga, 2 xícaras de açúcar, 2 de trigo, 3 ovos, 1 xícara de leite e 1 colher das de chá de Royal. Bate-se como bolo e assa-se em forminhas untadas sem deixar torrar. Recheia-se depois com creme ou geleia passando por açúcar refinado.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Waffle (D. Alice)</b></li> </ul>
<p>2 xícaras de farinha de trigo, 3 colheres de chá de fermento, 1 colher de sobremesa de açúcar, 1 pitada de sal, 3 xícaras de leite, 3 colheres de sopa de manteiga derretida, 2 ovos sendo as gemas batidas.</p> <p>Juntar ao leite a manteiga, a farinha etc. e por último as claras batidas em neve.</p>

## *Medidas Equivalentes*

• 1 xícara de açúcar	150grs
• 1 xícara de farinha	115grs
• 1 xícara rasa de açúcar	120grs
• 1 xícara rasa de farinha	100grs
• 1 xícara rasa de gordura	160grs
• 1 colher de açúcar	45grs
• 1 colher de farinha	40grs
• 1 colher de manteiga	50grs
• 1 colher rasa de açúcar	20grs
• 1 colher rasa de farinha	15grs

## *Notas:*

- 1 xícara é a quantidade obtida metendo a xícara no pó, retirando e balançando ligeiramente.
- 1 xícara rasa é uma xícara cheia nivelada com uma faca.
- Assim também quando se trata de colheres rasa e cheia.

## *Créditos:*

- Transcrição : Beatriz Marchioni da Cruz Secco
- Diagramação: Joeliete Vitória de Matos

Salvador, julho / 2020