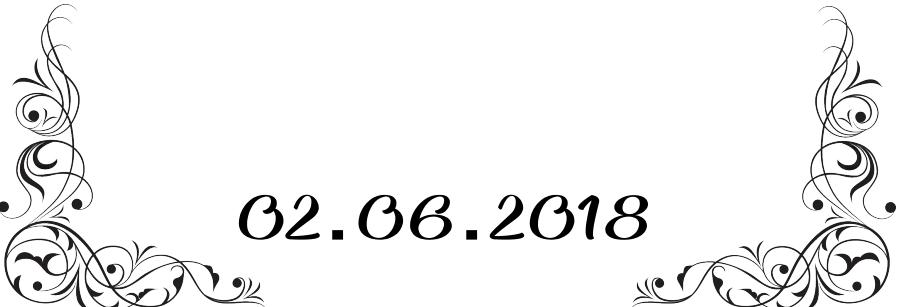




Receitas

da bisa

Diomira



02.06.2018

Este caderno reúne algumas das receitas que marcaram a história da nossa família.

Meus 90 anos

Uma das fases mais importantes da minha vida! Diver nos faz aprender com as experiências e conviver com diferentes gerações.

Por essa razão, tento, a cada dia deixar a cabeça e o coração sempre abertos para as mudanças que acontecem no mundo, para que eu possa me tornar mais sábia e atualizada.

Ao atingir meus 90 anos, comprehendo muitas coisas e valorizo realmente aquelas que me parecem importantes, deixo de lado outras que não valem a pena.

Os meus olhos veem a vida com mais suavidade, e o meu corpo, mesmo com algumas limitações, me permite caminhar com a leveza da alma!

Sou muito feliz, porque tenho uma família unida, que me cuida, que me ama, da mesma forma que eu os amo.

Tenho muitos amigos, construí uma vida digna e de respeito.

Sou saudável e dinâmica!

Agradeço a Deus pela vida e poder vivê-la com sabedoria!

Receitas salgadas

Pasteizinhos cozidos
4 xícaras de f. de trigo
4 " de leite
1 colher de balaña
1 colher de manteiga
2 ovos. sal q os ovos e
sómente para passar nos
pasteizinhos.

Precheios - carne, polonito.

Modo de fazer:

Põem-se o leite a balaña
manteiga, sol em uma
panela quando esta
mistura estiver fervendo
fogar a farinha de
uma vez e meter rapidamente
para não em perto
retirar do fogo quando
estiver bem mexido
desprendendo do fundo
formando uma bola.

leva-se para mesa
porciliada com farinha
abre com os rolos e
fogar os pasteis, passar
em farinha de rosca
em ovos, coloca-los em
japé para escorrer.

Massa para canudos

1 prato de f do trigo

3 ovos

3 colheres de sopa de farinha

Vai-se b pond o agua ate
ficar em ponto de estender

Panqueca

3 ovos inteiros uma pitada
de sal

2 copos de leite e 1 de agua
e 2 copos de farinha de
trigo uma colherinha de
oleo, coloca-se tudo no

liquidificador;

coloca-se na frigideira

levemente passada

gordura, porem as poucas
e faz as panquecas

Esfirra (Tona Diamira)

1 copo de leite, 1 tablete de fermento
de padaria, 1 colher (sopa) de açucar

farinha de trigo, sal, cebola,

pimenta, 1 sic. char de olho.

500 gramas de carne moida

2 tomate, limão a gosto

1 ovo.

modo de fazer.

Coloque em 1 copo de leite
o fermento e o açucar, espere
 crescer depois coloque 2 ovos.

e meio copo de agua morna.

e bate, despeje em uma tigela
e vai adicionando a farinha
ate a massa ficar boa de
enrolar. deixe descansar.

Empadão de azeite

4 colheres de gordura 1 ovo 1 colher ^{infuso} de f. royal

1 colher de açucar 1 colher ^{infuso} de sasa sal

1 tigela de leite farinha ate dor o ponto.

Pão centeio

2 xícaras de farinha de trigo 2 xícaras de farinha centeio 2 ovos 4 colheres fermento de pão sal 4 colheres de manteiga ou lounha

Pão caseiro (Jerezinha comida fez)

1 copo de leite morno, 2 colheres de fermento de pão, 4 colheres de açúcar 2 ovos 1 colher de sopa de sal, 4 colheres de água manteigada oleo. Modo de fazer colocar o leite morno para desmouchar o fermento colocar o açúcar misturado bem depois de crescido o fermento colocar os ovos a manteiga com o óleo

sal e a farinha que vai dois bilhos selinhos e fazer os pães deixar crescer na assadeira (4 pães)

Espírito Juliana comida Té

Um copo de leite grande 1 colher bem cheia de fermento 1 colher de manteiga ou
1 pouco de óleo

1 ovo 1 pitada de sal 1 colher rosa de açúcar farinha até doro ponto nem dura nem mole 1 copo grande leite vai meio Kilo de farinha de trigo

27/9/2018 Empadão da Nô Diamira

200 manteiga

8 colheres de sopa de óleo

3 gemas

10 colheres de sopa de leite fermento sema 1 colher rosa de sopa farinha até doro o ponto massa razoável que deixa abrir como rolo ou

estender com as mãos não ravar a massa, somente misturar com a ponta dos dedos, descolar a massa numa horca num saquinho de frizer na geladeira

1 $\frac{1}{2}$ hora no forno recheio de pão de frango cozido e desfiado.

E só deliciar

Risoto

1 copo de farinha (grande cheio)
 1 copo de leite raso
 1 colher de morgosinho. sal.
M de fazer. 1º ferre o leite com a manteiga sal.
 2º e coloca a farinha já medida tudo de
 uma vez e mistura até formar uma bola
 para a mesa com farinha, e abre a
 massa que fica cozida e faz os pastelinhos



Cuscus (Maria Antonia)

12K de f. de milho
 100 gramas de f. de mandioxa
 1 copo de óleo.
 1/2 cebola de salomão
 marrom.
 Peixes. 4 ovos, 1 cebola.
 bastante cheiro verde.

pimenta do reino e vermelha
 1 lata de palmito
 1 ... de sardinha
 1 ... de ervilha
 1 condro de gordura
 300 gramas de azeitona
 sendo um pouco descarregada
 para enfeite.

Faz um molho e
 depois de pronto junta-se
 farinha de farinha emenda
 Mete-se bem e arruma na
 cuscuzeria e leve a fogo
 para cozinhar por 40 minutos.

Berinjela italiana

3 colheres de azeite
 pimentões cortados em cubos
 2 tomates sem pele
 e cebola picada em cubos
 dois dentes de alho amassado
 3 berinjelas cortadas em cubos
 os pimentões 1 vermelho e outro
 verde. colocar na panela de
 pressão por 2 minutos
 se quiser fazer no forno a
 berinjela leva 30 minutos
 coberto com papel alumínio
 a berinjela deve ser cortada
 em cubos e coloca na água
 para não escurecer.
 misturar todos os ingredientes num
 tijolo e depois coloca na
 panela de pressão por 2 minutos
 e está pronta.

Receitas

doces

Somho da (Isomara)
1 colher de sopa de fermento
de padaria.
6 xícaras de farinha de trigo
3 ovos inteiros, 1 copo de leite
grande.
2 colheres de margarina
uma pitada de sal
1/2 xícara de açúcar
Passar açúcar nos biscoitos
depois de fritos.
1/2 hora na assadeira para
crecer, depois fazer as bolinhas
e receber 1 ou 2 pedacinhos de
gizalade de chocolate crescer mais
um pouco e fritar passar açúcar
de novo de frito.



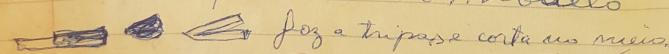
Pudim creme do céu
Vovó Lenira

6 ovos inteiros 6 colheres
de açúcar caldo de 4
laranjas 1 copo de leite
mistura - se tudo e bate
no liquidificador. Biscoito
Maria forma untada com
açúcar queimado. 2 colheres de
canela de lago.

Chifre de vriado

1 colher de manteiga
1 colher de leicalorinato
3 ovos 6 colheres de açucar
um pouco de canela em
po farinha de trigo
suficiente para que possa
fazer os bolinhos fritos
em gordura bem quente
M de fazer:

Bate-se os claros em neve
as gemas sempre batendo
e vai misturando os outros
ingredientes a farinha por
ultimo ate der os pontos de
fozer tripintos, e cortar os
meios assim é o modelo



Casarola Italiana

4 xícaras de açucar
6 ovos, 6 colheres de
queijo ralado

2 colheres de trigo

2 copos de leite

Bate-se bem tudo no
liquidificador.

assa-se em banho Maria
forma untada com
açucar quimado.

Bolo de fuba { Yessica Sihra }

1 copo de leite
1 copo de trigo
1 copo de fuba
1 copo de queijo ralado
9 colheres de sopa de manteiga
4 ovos
1 pitada do sal
1 colher de sopa de fermento
1 copo de açucar.

Bater a manteiga com
açucar e sal. Acrescentar as
gemas sempre batendo e ir
acrescentando aos poucos

leite, a farinha o fubá
o queijo e por ultimo
a farinha em neve e o
fermento.

Amor em pedaços (Dionísio)

2 colheres de margarina bem
bem.

10 colheres de açúcar

12 colheres de farinha de
trigo. bem cheia.

4 gemos as claras em neve.
1 xícara de leite. bõeunha
na massa umas gotas,

Glace à gosto para
cobertura

3 colherinhos de fermento
royal, (pequena) de cebolinha



Torta de limão 3/4/96

Recheio 1 lata de leite condensado seco de
3 limões misturados na tigela e
depois vai a geladeira isto fôrtido no mês

Massa

3 xícaras de farinha de trigo 1 1/2 xícara de
margarina uma colher bem raspa de
fermento royal, 1 xícara de açúcar
faz uma farofa e coloca 3 gemos
uma pitada de sal e continua
a moassando até ficar a massa que é aberta
com o rolo e vai ao forno não assar muito
depois de assada e fria, coloca o recheio. e
em cima do recheio 3 claras em neve, o açúcar e enema
de leite coloca o recheio e vai a geladeira.

Reiô Torta de banana 25/4/96

2 colheres de margarina bem cheia

3 xícara de farinha de trigo

1 1/2 de xícara açúcar

1 colher de fermento royal com esses
ingredientes faz uma farofa mistura
com as mãos numa tigela.

10 ovos cortados em tiras finas
maduros. faz a farofa em duas
camadas reporta a farofa.

M. de fazer misturas 3 ovos inteiros
bem batido e misturas um copo de
leite deve colocar um pouco de açúcar,
faz da seguinte maneira

faz a farofa e coloca a metade
na assadeira, como desejar à assadeira
e põem as bananas cortadas e tiras
e coloca em cima da farofa depois
dos bananas a outra parte da farofa
e por ultimo os ovos inteiros bem
misturados com o leite e um pouco
de açúcar. e põem por cima da farofa
colocada da farofa, o fermento
vai na farofa à mistura

Torta de cíu 2 fiosas

150 gramas de margarina

1 xícara de açúcar, 1 lata de creme de leite

1 pote de bolacha maizena.

1 lata leite condensado.

1 colher de creme de caco e 1 xícara de amendoim torrados levemente e moído.

Modo de preparar.

Bata a margarina em creme com o açúcar

1 lata condensada, e cozido na panela de pressão 10 minutos.

1/2 lata de margarina com o açúcar em creme.

Misture levemente o creme de leite, morna

1/2 xícara de creme de bolacha bem

imediatamente no leite. O leite condensado cozido

3/4 misturado com o creme de caco e creme de leite

outro - os com amendoim moído

Sirva gelada

Montagem: 1/2 bolacha imediatamente no leite.

2/2 leite condensado cozido.

Fazer 3/4 creme farto (açúcar, margarina, creme de leite)

Torta de maça (Pedro)

(amigo)

Misture três maçãs picadas

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó
reserve.

No liquidificador 4 ovos
inteiros, 2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 colher de canela em pó
e casca de três maçãs

após tudo misturado serve
ao forno.

Pão de alma Branca (Eliane P.G.)

1 lata de leite condensado

1 " de creme de leite (ou coixinha)

1 xícara de mescan

1 pacote de 100 gramas de margarina

Bolacha de mazefina.

Modo de preparar.

Bata a margarina com o leite condensado
até ficar bem cremoso em seguida mistura

o mescan e o creme de leite.

Bata na batedeira (muni pipet.)

Em seguida, coloca uma camada de aveia

outra de bolacha, até ter menor o creme

o creme por ultimo e salpicar com

chocolate granulado, vai a geladeira de

um dia para outro. Passar os biscoitos no leite

rapido, Passar os biscoitos no leite

Bombocado

21/1/98

3 colheres de açúcar

2 " de leite

2 vidros pequenos de leite de vaca

1 colher de sobremesa de manteiga
ou margarina.

2 colheres de farinha, 2 colheres de

farinhas de trigo.

1 colher de pó royal.

4 ovos.

Junte todos os ingredientes
e bata no liquidificador.

coloque no assadeiro bem untado

leve ao forno por aquecido

assar e corar, desenforme

deixe esfriar e corte e quadrinhos.

Torta de amendoim (Bordy)
100 gramas de manteiga
125 gramas de açúcar

4 gemas
1 pitada de creme de leite
gelado.
 $\frac{1}{2}$ K de amendoim torrado
e moído,
2 pacotes de bolachas
de manteiga.

Modo de fazer:

Bate-se a manteiga com
o açúcar vai-se acrescentando
as gemas uma a uma
já sem o creme de leite
o amendoim desidratado
um pouco para cobrir
a torta. arruma-se
no fundo dentro de uma
forma de abrir, (propósito da
torta)

Uma camada de creme
contra de bolachas
espirando por cima da
bolacha leite.

A ultima camada é de
creme cobrindo com
amendoim. Abre-se o
arco da forma e passa-se
o creme e por cima
já coloca amendoim.
O amendoim deve ser
torrado bem clarinho para
não deixar a torta amarga.

Nega moluca 15/2/97
3 xícaras de farinha de trigo

2 " de açúcar
1 " de nescoss
1 pitada de sal
2 ovos inteiros

M. de preparar.

Mistura-se bem os ingredientes
a cima numa tigela.

faz um buraco no centro
coloca 2 ovos inteiros

1 xícara de óleo 1 colher de
sopa de fermento royal
1 xícara $\frac{1}{2}$ de água fervendo.
cobertura

2 copos de leite

1 copo de açúcar
1 colher de margarina
2 colheres de nescoss

coloca na panela vai ao fogo
até tomar consistência e cobertura
cubra o bolo com cobertura ainda quente

O folia Torta de banana caramelada
Massa. 4 ovos com claras
e gemos separados, 2 t de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
8 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher sopa de fermento royal
cobertura, 2 rosas.
2 xícaras de açúcar
coco molido.

10 a 12 bananos cortados
em tiras de comprido.
M. de ferver bater as claras em uma
depois coloca as gemas, o açúcar
e depois a farinha folha
do batedeira com a água e
o fermento.

Somente misturar levemente
esta massa.

cova melhor da forma redonda
colocar os bananos cortados e a massa
assar.

Pudim dos Deuses

27/12/2017

(maria mole sabor coco)
1 leite moça
1 vidro de leite de coco
1 pacote 50 gramas
de coco ralado.
(modo de fazer)

Dissolver no liquidificador
a maria mole com uma
xícara de água bem quente
e colocar o restante dos
ingredientes e bater bem
(colocar já no refratário
já untado com creme
queimada levar a geladeira
no mínimo 6 horas
receita ótima

continuar sem na geladeira
ate acabar.
fica que nem sorvete.