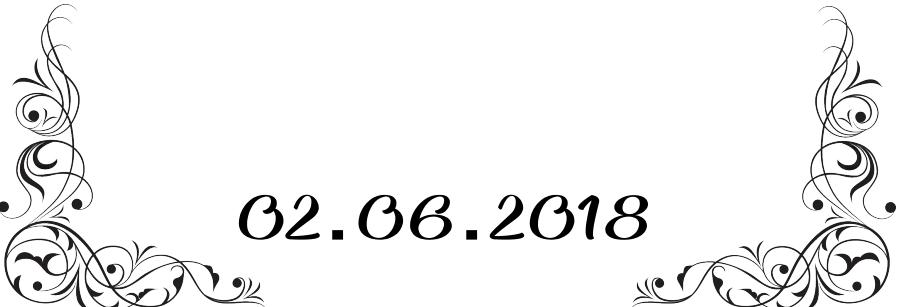




Receitas

da bisa

Diomira



02.06.2018

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)

Espfirra 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 vó Diamira

200 manteiga

8 colheres de sopa de óleo

3 gemas

10 colheres de sopa de leite fermento senna 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
anta a mesa com farinha, e abre a
massa que fica cozida e faz os pastelinhos



Cuscus (Maria Antonia)

1/2K de f. de milho

100 gramas de f. de mandio

1 copo de óleo.

1/2 cebola de salomão
morna.

Pedreis. 4 ovos, 1 cebola.
bastante cheiro verde.

pimenta do reino e vermelha.

1 lata de palmito

1 . . de sardinhas

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

1 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.

mesclar 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
O recheio é um pedacinho de
queijinho de cavar crescer mais
um pouco e fritar passar açúcar
de novo de frito.



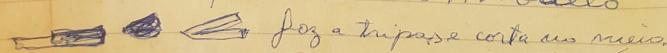
Pudim creme do céu
Vovó Lenira

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 veados

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 tripinhos, 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.

assar-se em banho Maria
forma untada com
azeite queimado.

Bolo de fuba { Yessa 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 azeite.

Bater a manteiga com
azeite 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.

Anis em pedaços (Dionísio)

2 colheres de margarina bem
bela.

10 colheres de açúcar

12 colheres de farinha de
trigo. bem cheia.

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

Glace à gosto para
cobertura

3 colherinhos de fermento
royal, (pequena) de cebolinha



Torta de limão 3/4/96

Redejo 1 lata de leite condensado seco de
3 limões mistura 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 redéjio. e
em cima do redéjio 3 claras em neve, o açúcar e enema
de leite coloca o redéjio e vai a geladeira.

Reitor 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 misturado
com as mãos numa tigela.

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

M. de fazer misturado 3 ovos inteiros
bem batido e misturado 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
misturado 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 cíu de cíu de cíu de amendoim
torta levemente e moído.

Modo de preparar.

Bata a margarina em creme com o açúcar
1 leite condensado, e cozido na panela de
pressão 10 minutos.
1/2 lata de manteiga com o açúcar em cíu.
Misture levemente o creme de leite, manteiga
e farinha, adicione uma xícara de bolacha bem
umedecida no leite. O leite condensado cozido
3 ministrados com o cíu de cíu e cíu de leite
outro - os com o amendoim moído gula de
Montagni: 1/2 bolacha umedecida no leite.
2 leite condensado cozido.
Fazer 3/4 creme fritado (açúcar, manteiga, cíu de leite)

Sirva gelada

Torta de maçã (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 manteiga
1 pacote de 100 gramas de manteiga
Bolacha de maizena.

Modo de preparar.

Bata a manteiga com o leite condensado
até ficar bem cremoso em seguida mistura
o manteiga e o creme de leite.

Bata na batedeira (muni pipet.)
Em seguida, coloca uma xícara de farinha
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.

Bombocado 21/1/98

3 colheres de açúcar

2 " de leite

2 vidros pequenos de leite de cíu
1 colher de sobremesa de manteiga
ou manteiga.

2 colheres de fulá, 2 colheres de
farinha 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
dele espalhe 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
deu-moçoque.

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 moca
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.