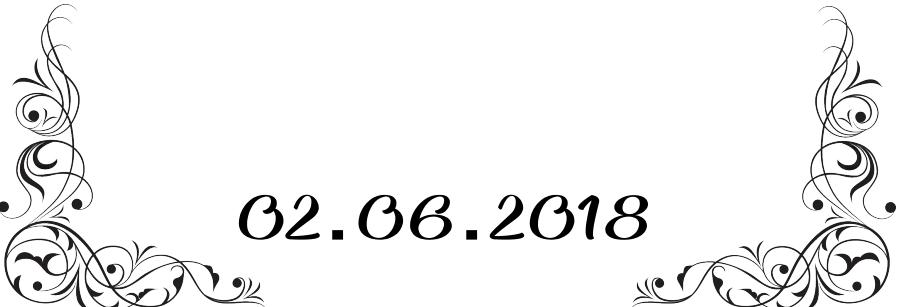




Receitas

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!  
Viver 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 <sup>infuso</sup> de f. royal

1 colher de açucar 1 colher <sup>infuso</sup> 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 de óleo. 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 manteigada 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 margarina 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 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  
 norma.  
 Peixes. 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  
 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  
O recheio é um pedacinho de  
queijinho de cavar crescer mais  
um pouco e fritar passar açúcar  
de novo de frito.



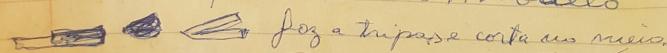
Pudim creme do céu  
Vovó Lenira

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 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 { 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 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 leite, morna

1/2 xícara de leite condensado cozido

3/4 xícara de creme de caco e creme de leite

1/2 xícara de amendoim moído

Sirva gelada

Montagem: 1/2 bolacha amedulhada no leite.

2/3 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 mescan  
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 coco

1 colher de sobremesa de manteiga  
ou margarina.

2 colheres de fulá, 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.

Cora molar a 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  
recepta ótima

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