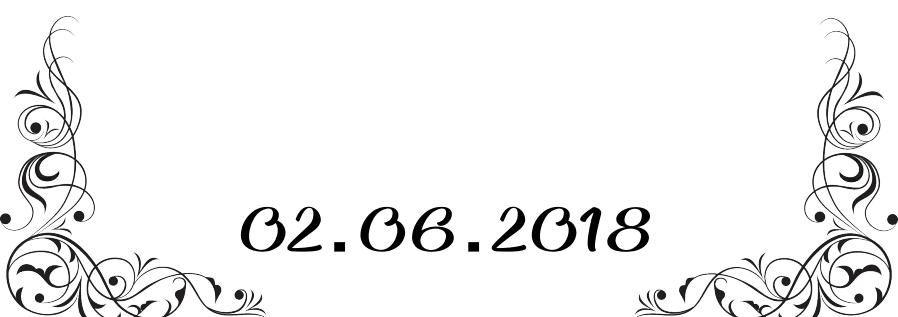




Receitas

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 pector  
retirar do fogo quando  
estiver bem mexido  
desprendendo do fundo  
formando uma bola.

Leva-se para mesa  
porcilleada com farinha  
abre com o rolo e  
fazer os pasteis, passar  
em farinha de rosca  
em ovos, coloca-los em  
papel para escorrer.

Massa para canudos

1 prato de f do trigo

3 ovos

3 colheres de sopa de farinha

Vai-se b pondô 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, poem 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 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 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 colher de açucar  
Passar açucar 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 açucar  
de novo de frito.



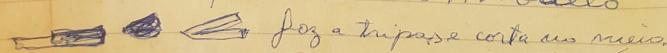
Pudim creme do céu  
Vovó Lenira

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

## 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  
receita ótima

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