



Caderflex

Nome: *Renata Azulim*  
Materia: *Receitas*  
Professor:

## Torta de Mucáu

2 xícaras de açúcar refinado

150 grs de margarina

5 ovos

2 xícaras de f. de trigo.

1 " " " mucáu

1 colher de sopa de pó roial

1 copo de leite frio

1 pitada de sal

Bater a manteiga com os ovos e o açúcar até ficar um creme, por o resto dos ingredientes, bater bem

1º Recheio - 1 lata de leite condensado

1 coco pequeno - 4 gemas

1 pitada de vanilina

2º 150 grs de ameijas pretas, desencardidas e picadinhadas

1 xícara de açúcar

1 " " " água

fazer um doce bem cozido

### Cobertura -

1 copo grande de leite ou caldo de laranja.

150 grs de açucar refinado

1 colher de sopa (bem cheia) de maizena.

Levar ao fogo, fazer um anel bem duro, deixe esfriar bem, poi na batedeira se com 250 grs de manteiga gelada.

Bater bastante, colocar 2 colheres de mescin, bater uns 15 minutos.

### Leite condensado

2 litros de leite

600 grs de açucar refinado

1 colher de sopa de maizena

1 m. x 1 m. " pó roial

Levar ao fogo quando ferver

por o pó roial aos poucos

deixe engrossar.

Leva 2 horas no fogo - 4 a 5 latas

## Bolo nega maluca

1 xícara de chá de óleo

1 1/2 " " açucar

3 gemas - 1 colher de pó royal

3 xícaras de f. de leite

1 1/2 " " neróis dissolvidos com

1 xícara de água fervendo

3 claras em neve,

misturar tudo e levar a assar em  
um tabuleiro untado.

## Gobertina

5 colheres de sopa de açucar

5 " " " " neróis

5 " " " " leite

2 " " " " manteiga

Leve tudo ao fogo deite ferva e  
jogue no bolo ainda quente.

Molhar o bolo - 1 xícara de açucar

1 vidro de leite de coco pequeno

ir ao fogo até virar um  
miringuazinho.

## Bombadas de queijo

1 tigelinha de sobremesa de matal  
1 colher de pó roial  
farinha de trigo até dar o ponto  
de abissar  
sal a gosto

Recheio - 4 ovos, bater as claras  
em neve, juntar as gemas e bater -  
car queijo parmesão sal, salsa,  
cebolinha, colocar nas forminhas  
sem encher muito. assar.

A medida da tigelinha pode  
ser um pote de 250 grs de docearia

## Fatel assado

3 xícaras de f. de trigo  
1 colher rasa de pó roial  
2 colheres de sopa de gordura  
2 " " " , manteiga  
1 colherinha de sal  
leite até dar consistência  
Peneirar a f. de trigo com o

roial, colocar o sal a gordura a manteiga, amassar juntando o leite aos poucos, até formar uma massa que desprenda das mãos.

Deixe descansar a massa, alguns minutos, abrir com o rolo, cortar com um ~~pô~~ copo, rechear a gosto.

pincelar com gema, colocar queijo ralado, assar em tabuleiro untado.

### - Torta de queijo -

200 grs de f. de trigo

150 " " manteiga

2 colheres " " agua morna

1 ovo - sal, 1 colher de chá de fermento

Misture tudo rapidamente e deixe descanhar 1 hora; abrir com rolo e forre a forma.

Recheio -

1 lata de creme de leite

1 copo " leite, sal temperos

1 colher de manteiga  
3 " de sopa de farinha

Leará-se ao fogo brando mexendo  
sempre até ficar um creme.  
Retire do fogo, colocando num  
prato a parte, misturando cui-  
dadosamente, ao creme aos  
poucos 4 gemas cruas, 250 grs.  
de queijo ralado, as claras em  
neve, misture bem.

Despeje no tabuleiro forrado  
com a massa e assar.

### Empada - on. produ

1/2 quilo de f. de trigo  
2 colheres de manteiga  
200 grs de banha  
2 ovos inteiros. sal  
amasse so' com os dedos

## Ompada - 3 pingos

Batu no liquidificador -  
8 ovos

3 scicaras de f. de trigo

1 " de óleo

1 " " leite

1 colherinha de sal

1 colher de sopa de pó roial

3 " " queijo ralado

pingar na forminha untada, por  
o recheio (a gosto mas passado no  
liquidificador) pingar de novo  
a massa, ir ao forno, quando  
cercer, picar com gemada de ovo

## Ompada de queijo

1 colher de manteiga

1 " " pó roial

1 ovo - 1/2 copo de leite

2 scicaras de f. de trigo.

Recheio - 4 scicaras de queijo ralado

1 scicara de leite - 4 ovos batidos em  
neve sal, empadas abertas

## cocadinha

1 xícara de açúcar refinado

1/2 " " água

1 coco ralado.

fazer uma calda e despejando  
no coco desvagar, movendo devagar.  
fazer as cocadinhas.

## Bolo pic-nic

3 xícaras de f. de trigo

1 colher de sopa de manteiga

2 xícaras de açúcar refinado

2 ovos

1 xícara de leite

1 " " maizena

1 colher de sopa de pó royal

Bater bem, forno quente.

### Broinhas de fubá

4 xicaras de fubá de canjica

2 " de agua

2 colheres de gordura derretida

1 " de açucar - sal

7 a 8 ovos.

junte a gordura derretida com a agua, erva doce, fever, escaldado fubá com o açucar e o sal, põe os ovos 1 a 1, poi as colheradas numas xicara com um pouco de f. de trigo dispeja num taboleiro untado, formo quente.

### Rocambole

5 ovos

5 colheres rasas de f. de trigo

4 " " açucar ref.

1 " chá " pó royal

Bater as claras em neve, junte as gema, por a f. de trigo aos poucos 6 açucar e o fermento, só mexendo seu bater, forrar o taboleiro com

um papel amanteigado, colocar  
a massa, forno brando, despejar  
depois de assado, colheria doce e  
enrolar

### Vinho Moscatil

3 litros de agua  
1 " " " alcool  
4 xicaras de açucar cristal  
6 colherinhas de acido tartarico  
1 pouco de açucar queimado  
servir.

### Queijo

1 quilo de doce de leite mole  
6 ovos batidos em neve  
3 pires de queijo ralado  
raspa de limão, formar a  
forma com calda queimada  
Banhos Maria.

## Pudim de queijo

5 ovos batidos em neve  
1 copo de açucar  
2 xicaras de leite  
2 " " queijo ralado  
1 colher de s. de trigo  
forrar a forma com calda  
queimada (Bando Mania)

## Briquedo

2 latas de leite condensado  
3 colheres de Toddynho  
1 colherinha de manteiga, vai a  
fogo até despernecer da panela,  
deixe esfriar e enrolar.

## Pão de batatas

4 batatas grandes ou 8 médias  
3 ovos  
1 colher de sopa de gordura

## Puero mais

1 lata de leite condensado  
1 " " " de vaca  
3 ovos batidos em neve, misture  
tudo, forre a forma com calda  
queijonada e asse em banho maria

## ÓTIMO Bolo masgutoso

3 xícaras de f. de trigo  
2 " acucar refinado  
1 " de leite  
1 " " manteiga  
1 " " manteiga  
2 ovos  
1 colher de pó royal

Amasse a manteiga o açucar  
e os ovos, colocar o resto dos  
ingrediente e por fim as  
claras em neve.

## Marshmallow

1/2 vidro de Karo (Rótulo Vermelho)  
1 colher de café de baunilha  
4 claras em neve  
2 scicaras de açucar  
1 " " agua  
1 colher de café de sal

Lere ao fogo o Karo a agua e o açucar, quando estiver no ponto de fio forte, colocar a baunilha

Colocar no liquidificador as claras em neve ~~e <sup>água</sup> vai~~ despejando aos poucos a calda quente, leve as na geladeira, e servir sobre bolos ou saladas de frutas.

## Creme a olha

1 litro de leite - 4 colh. de maizena  
4 colheres de açucar - 1/2 de manteiga  
carca de limão, fogo brando  
colocar em forma gelar

## Forfa de amendoim

Misturas 250 grs de açúcar refinado, 150 grs de manteiga 4 gemas, bater bem, 250 grs de amendoim torrado e moído e 1 lata de creme de leite.

Ano lecer 500 grs de biscoitinhos maizena em leite morno, 1 a 1.

colocar morna pires

1º 1 camada de biscoitinhos

2º 1 " " massa do amendoim

3º outra de biscoitinhos, terminar

com a massa do amendoim e fechar com amendoim intérno

## Pudim de banana

6 ovos - 6 colheres de açúcar

3 colheres de f. de trigo,  $\frac{1}{2}$  de manteiga

1 xícara de leite, canela em pó

queijo ralado, calda queimada

Banho maria

## Charlotte de Abacaxi

- 1º 2 abacaxis -  $\frac{1}{2}$  quilo de açúcar, cortar o abacaxi em pedaços, fazer um doce ralo, colocar numa peneira para separar a calda.
- 2º creme - 1 lata de leite condensado  
 $\frac{1}{2}$  litro de leite de vaca  
3 gemas, fazer um creme e deixar esfriar
- 3º 300 grs de biscoitos champagne empapados no caldo do abacaxi (1 a 1)

Colocar num prato  
os biscoitos empapados  
os pedaços do abacaxi  
o creme.

1 lata de creme de leite, batido com  
as claras em neve e 3 colheres de  
açúcar, colocar por cima e levar  
ao congelador.

## Farofa especial

1 galinha gorda  
1 quilo de carne de porco  
1 " " salsichas  
4 latas de peti-pois  
 $\frac{1}{2}$  quilo de tomates  
1 lata de azeitonas  
 $\frac{1}{2}$  quilo de manjuba  
3 pimentões, 3 cebolas grandes  
sobra, cebolinha -  
3 quilos de farinha mactanada  
desfiar as carnes misturar tudo  
dá farofa para casamento.

## Glacê de açucar - Fondant

3 xícaras de açucar ref.  
2 " de agua (mal cheia)  
levar ao fogo dar o ponto no  
arame, juntar caldo de limão  
bater no marinheira com 2  
facas até formar uma pasta  
glacê os bombons em Banhomaria.

## Bolo de chocolate

1 xícara de manteiga

2 " " açucar

3 " " f. de trigo

1 pacote " chocolate

1 copo de leite - sal

1 colher de sopa de pó jasmal

2 ovos

bater a manteiga com o açucar  
ate virar um creme, juntar os  
ovos, o chocolate (deixando 2 colhe-  
res para o glaci) colocar o resto dos  
ingrediente. forno quente

glaci - 1 c. de manteiga - 4 col. de açucar - o chocolate

## Biscoitos de coco

1 pacote de polvilho doce

1 " " açucar refinado

1 coco ralado - 1ovo - sal

1 colher de manteiga, amasse o coco  
com o açucar o coco sem bater a man-  
teiga, e o polvilho, fazer os biscoitos  
e assar em tabuleiro

## Glaçê de chocolate (Bombons)

Chocolate em pó, parafina, manteiga de cacau, dissolver em banho maria

## Biscoitos de maizena

2 ovos.

1 lata de leite condensado

1 pacote de maizena (400 grs)

2 colheres de sopa de manteiga

1 de goria.

misturar tudo e assar em forno brando

## biscoitos de leite de coco

1 pacote de maizena (400 grs)

3 gemas - 1 pires de chá de açucar

1/2 vidro de leite de coco

2 colheres de manteiga, misturar

por fim o leite de coco, sovar bem  
fazer bolinhas e amassar com um garfo

## Eufira

1 1/2 quilo de f. de trigo -  
2 ovos

3 colheres de sopa de banha

4 tabletas de fermento flecham

1 colher de sal - 1/2 de açucar 1/2 leite

Peneire a farinha o sal e o açucar  
no leite (1/2 litro) junte a banha o fermento  
e os ovos e deixe crescer meia hora.

Faça bolinhas e deixe crescer mais 30  
minutos, abrir com o rolo coloque o  
recheio e asse.

Recheio - 1 quilo de carne moída  
creia, coloque tomates sem peles, salsa  
abolinha, temperos e empregue.

+

## Polo de coco

4 ovos - 3 claras e 1 gema

1 coco ralado - 200 grs de manteiga

300 grs de açucar  
~~300~~ " " manteiga  
300 " " f. de trigo  
1 colher de sopa de pô rical  
Bater a manteiga os ovos  
o açucar a farinha o rical  
e por fim o coco ralado

### Glacê liso

1/2 xícara de café de agua  
1/4 " " leite  
1 colher de chá de caldo de limão  
1 clara de ovo sem bater, açucar  
peneirado até soltar o fundo  
da vasilha sem sugar.

### Pão de ló

2 xícaras de açucar ref.  
2 " " f. de trigo  
4 ovos - 1/2 xícara de caldo de laranja  
Bater o açucar e as gemas, junte  
o caldo de laranja, os ingredientes

secos, as claras em neve, arse em forno  
moderado, recheio de geleia ou frutas -  
corte a massa ao meio

### Charlotte

1 lata de leite condensado  
1/2 litro .. leite de vaca  
4 ovos - 150 grs de biscoitos champagne  
1 lata de creme de leite

Misture o leite com o leite condensado  
e as gemas faz um creme, coloque  
numa pires e deixe esfriar.  
molhe o biscoito no mercâu dissolvido  
em leite ou agua, coloque por cima  
do creme.

Bate 2 claras em neve misture ao  
creme de leite com 2 colheres de  
acucar, coloque por cima dos biscoi-  
tos e leve ao congelador.

## Pizza

2 xícaras de f. de trigo

1 " " leite (mal cheia)

2 colheres de sopa de óleo

1 " noial - sal

amasse tudo, deixar em um  
tabuleiro, por um molho a  
gosto, presunto, e mussarela, assar

## São de queijo

Ferver um copo de agua com

1 colher de banha, sal despejar

sobre 4 colheres de pão ralado azedo

1 prato fundo de queijo ralado

4 ovos batidos, amolecer com leite

envolar com gordura nas mãos  
forno quente.

## Biscoitos champagne

4 ovos - 2 colheres de manteiga  
2 xicaras de açucar  
1 colher rasa de sal amoniacal  
1 colherinha de sal - 1 copo de leite  
fl. de trigo

Dissolver o amoniacal em leite frio  
juntar o sal e reservar.

Bater os ovos (claras em neve).

Bater o açucar com a manteiga,  
juntar o leite, os ovos, ir pondo fl.  
de trigo ate' consistencia de abra  
com um rolo, cortar os biscoitos  
molhar a massa com leite, polvilhar  
açucar cristal, fabuleiro untado  
forno controlado.

## Pasta joia (para concha)

1 tablete de sabão mineral  
2 sapos lios - 3 copos d'água  
raspar o sabão, roçar os sapos lios

misturar e vai ao fogo até  
dar uma areinha em volta  
da panela, pode colocar 1  
colher de agua sanitaria  
Por numra lata sem  
ferrugem.

### Torta de peregos

1 quilo de biscuits champagne  
 $\frac{1}{2}$  " " creme chantilly  
 $\frac{1}{2}$  litro de leite  
1 colher de maizena  
3 gemas  
1 lata de peregos em calda

Abrir a lata de peregos  
separar a calda e 3 peregos  
para enfeitar, picar os peregos  
restantes e separar.

fazer um creme de leite com  
as gemas o leite e a maizena  
e misturar nos peregos

picados; pegar o caldo e colocar uma colher de sopa de cacau, e nele molhar os biscoitos, a 1.

nova pires.

1º 1 camaada de biscoitos na calda

2º 1 " " chantilly

3º 1 " " biscoitos

4º o creme todo

5º biscoito

6º o resto do chantilly, colocar no congelador, deixar ate no outro dia, tirar congelador de deixar na geladeira pode tirar da forma e enfeitar com pessegos, por cima.

### Glaci e recheio de ameixas pretas

1/2 quilo de ameixas sem caroços

1 lata de doce de leite mole

1 pacote de manteiga (250 grs)

espinhar as ameixas com um

pouco de agua, passar no liquidificador, colocar na batidela o doce as ameixas e a manteiga, bater bem pode rechar ou glaciar. confetar

massa para flores de laranja

1 1/2 colher de parafina raspada

3 " " agua

1 " " aranuta

1/2 " " acido citrico

levar ao fogo ate' virar um  
grude, por aranuta ate' consis-  
tencia de abrii com com o rolo  
cortar com ferrinhos proprios

### Cafe islandez

prepare um cafe bem forte,

Escalde os copos em agua

quente e ~~coloque~~ coloque 2 colhe-

res de miski em cada um

coloque 1 porcaio de cafe - bem

quente adoçado em cada e

meixa, por cima coloque

1 colher de creme chantilly

sirva imediatamente

Receita - 1 sacarã de miski

6 xícaras de café-forte - açúcar  
6 colheres de creme chantilly.

### Bolo das Rosas

3 tabletas de fermento floculam

1 quilo de f.d. de trigo

1 " " " açúcar ref.

8 ovos - 2 limões - 1 coco grande ralado

150 grs de manteiga -

150 grs " passas sem caroços

Desmanche o fermento em xícara de leite, 2 colheres de f.d. de trigo, 1 colher de açúcar, misturar de dufe crescer 1 hora.

Massa - 600 grs de farinha trigo coloca-se 150 grs de açúcar ref-

4 ovos, raspas de 2 limões, 2 colheres de chá de sal, despeja no fermento crescido, a manteiga, sovam bem e deixar crescer mais um pouco.

Reches - Bate-se 4 gemas com

150 grs de açúcar até ficar  
bem claro.  
fazer uma calda com 250 gss.  
de açúcar, 1/2 scicaria de água e coco  
rolado, passas, frutas cristalizadas, quando  
começar a ferver colocar a ge-  
ronada aos poucos, quando  
mornar pingar baunilha.  
abre a massa com um  
rolo (não muito fina) espalhar  
o doce e rolar como se fosse bolo  
cortar em 4 pedacos forrar a  
forma com papel amarrugado,  
colocando 6 pedacos em  
volta e um no meio,  
depois de assado, polvilhar  
com açúcar refinado.

## OTIMO Bolo de cunha

1 xc. de óleo, 3 ovos  
2 xc. de açúcar ref.  
2 " f. de trigo  
1 colher bem cheia de fermento -  
Bater no liquidificador

## Bolo de um ovo

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de manteiga

1 " " chá de essência (a gosto)

1 ovo batido

2 xícaras de f. de trigo

1 colher de chá de pó royal

1/2 " sal

Bater tudo, forma untada e forma regular, fazer um creme com leite e gemas ou maizena, cobrir o bolo com o creme, coco ralado e 1 lata de leite condensado.

## Detergente

6 litros de agua - 1 tablete de sabão de

2 copos grandes de brabá em pó <sup>coco</sup>

900 grs de amoníaco.

Levar ao fogo, 1 litro de agua, o sabão, deixar derreter o sabão, colocar o resto da agua, fora do fogo e colocar o amoniaco.

## Amor em pedaços

Recheio

1 coco ralado

1 abacaxi - 3 gemas

500 grs de açucar

1 colher de manteiga

fazer um doce

massa - 4 ovos - 5 colheres de açu-  
car, 1 colher de manteiga, f. de  
trigo até a massa poder abriri  
com o rolo, formar o taboleiro  
com um pedaço da massa,  
por o recheio, cobrir o taboleiro  
com resto da massa, cortar  
os quadrinhos (no taboleiro)  
levar ao forno

## Pavê

D. Nadia

1/2 quilo de biscoitos champa.  
água molhado em vinho branco  
arrumar num pires em  
quadradinhos.

Bater bem 250 grs de manteiga sem sal, 300 grs de açúcar refinado, 3 colheres de sopa de chocolate, 2 gemas  $\frac{1}{2}$  chicara de leite e despeje por cima dos biscoitos.

Se quiser fazer um creme de ameixas pretas e colocar por cima do pão.

+

Budim

D. Nadiá

1 vidro de leite sêrige

1 litro de leite

1 colher de manteiga (sopa)

açúcar a gosto, sal e baunilha

Colocar no leite o leite de coco,

medir para cada copo de leite 1

colher de maizena, a manteiga o

sal e a baunilha, levar ao fogo

fazer um creme, colocar no fôrme e

por cima um doce de ameixas.

## Torta de massa folhada

Pão de ló: 4 ovos batidos em neve  
4 colheres de f. de trigo, raspa de  
limão, 1 colher rasa de pó rei al

Bata as claras em neve, junte  
as gemas, coloque o açucar, e final-  
mente a farinha e fermento mis-  
ture apenas, asse em 2 formas  
iguais, fazendo 2 pães de ló;  
na mesma forma fazer a  
massa folhada.

### massa folhada

1º massa - 250 grs de f. de trigo  
2 colheres de sopa de margarina  
2 gemas, sal.

Misture a farinha e sal as  
gemas, a margarina e vai  
pondendo agua fria ate formar  
uma massa lisa como pastel  
2º massa.

200 grs de f. de trigo

200 grs de margarina; misture tudo bem.

Abre a 1º massa com um rolo de pastil, e espalhe a 2º massa com o auxílio de uma faca, enrola com rocambole e corte em 3 partes alinhar cada parte com o rolo, forre o tabuleiro com a 1º parte da massa, fure com um garfo e asse; fazer assim com as outras partes.

#### Breme de rum

1/2 litro de leite, 2 gemas, 4 a 6 colheres de açucar, 1 colher de baunilha, 1 xícara de café de rum, 1 colher de manteiga, 2 colheres de maizena.

Separar meio copo de leite misture o açucar as gemas a manteiga a maizena e jogue no leite fervendo fazer um creme. Fora do fogo, colocar a baunilha e o rum.

#### Arreiação da Torta

Ponha numa bandeja rasa 1 das partes do pão de lo; por cima

um pouco de creme, cubra  
com 1 parte da massa folhada  
mais creme, 2º parte da massa  
folhada, mais creme, 3º parte  
da massa folhada, mais  
creme por fim o pão de ló.

Poerilhe com açucar refinado.

### Sobremesa Creme de ~~Bolo~~ Amêixas

Bata bem 3 gemas, 3 colheres  
de açucar até ficar bem claro  
deite nessa mistura, um min-  
quanto fervendo leite com 1/2  
litro de leite, 2 colheres de sopa  
de mazena, sal, deixe esfriar  
Bata as claras em neve e junte  
2 colheres de açucar.

Faca um doce com 150 grs  
~~de açucar~~ de amêixas pretas  
2 colheres de açucar 1 xícara  
de agua, apurando bem  
para ficar pouca calda.

Suspiro : p/ cada clara 1 colher sopa  
aquecer.

misture as claras mante doce, coloque o  
creme em taças e cubra com 1 colher des-  
te suspiro por cima.

### Pão de queijo manjericão

4 xicaras de polvilho azedo, colocar  
numa vasilha e umidecer com  $\frac{1}{2}$   
xicara de leite.

Ferver 1 xicara de óleo

1 " " leite

1 " " agua

Escadar o polvilho colocar ovos e 250  
grs de queijo ralado.

### Graliné

$\frac{1}{2}$  quilo de amendoim,  $\frac{1}{2}$  quilo de açúcar  
cristal,  $\frac{1}{4}$  de litro de agua, vai ao fogo  
em ponto de bala.

A parte o chocolate:  $\frac{1}{2}$  quilo de chocolate  
2 colheres de pó groselha, 1 colherinha de  
vanilina, 1 colher de sopa de canela  
em pó. peneire tudo e ponha em  
lata fechada.

Depois de amendoim em ponto de bala, colocar 1 colher do chocolate, tuas do fogo mexer até açucarar, torno voltar ao fogo até pegar o chocolate no amendoim virar num tabuleiro e mexer. não deixar queimar.

### Bolo gelado

+

Parte clara  $\frac{1}{2}$  litro de leite  
2 colheres de sopa de f. de trigo  
raspa de limão  
1 lata de creme de leite  
3 claras, 3 colheres de açucar  
~~leite em flocos~~  
Bater as gemas com 4 colheres de açucar juntar leite, farinha levar ao fogo até virar um creme Deixe esfriar e junte o creme de leite as claras 4 colheres de açucar.

Parte escura - 200 grs margarina

2 colheres de sopa de chocolate em pó  
1/2 xícara de açucar, 5 colheres de faro  
(flauta escuro) põe em uma panela e vai  
ao fogo sem ferver.

Em outra vasilha põe 250 grs de  
biscoitos champaign inteiros escaldados  
com uma xícara de leite quente  
doce de ameias ou geleia.

Arrume da seguinte maneira  
no num pires.

- 1º a parte clara (metade)
- 2º os biscoitinhos e a parte escava
- 3º o resto da parte clara - Congelador.

### Torta de bananas 21 colheres

10 colheres de açucar - 10 de f. de trigo  
1 de royal - misturar bem.

Cortar as bananas ao meio, colocar  
num pires untado, 7 colheres da f.  
misturada, por uns pedacinhos de  
manteiga, outra camada de bananas  
mais 7 colheres de farinha, manteiga  
mais 7 colheres de farinha, manteiga  
colocar camela e aquecer por cima(assar).

## Glace amanteigado

1 copo grande de leite  
150 grs de açúcar refinado  
1 colher bem cheia de maizena  
fazer um angú queijo, deixar  
esfriar bem, bater na batedeira  
com 250 grs de ~~açúcar~~ man.  
Leiga ou gordura vegetal gelada  
por a manteiga aos poucos  
bater bem.

## Torta Ligeira

Bater no liquificador:  
7 colheres f. trigo - 1 copo leite  
1ovo - 3 colheres de óleo, sal 1 colherinha de  
Despejar num prato untado, <sup>po-mijal</sup> coloque  
em um refogado, colocar pedaços  
de mussarela por cima.  
Levar ao forno e assar

## Bachorro Huente

1 colher de manteiga  
½ quilo de f. de trigo  
2 colheres de banha  
2 tabletas de fermento flechaman - sal  
2 ovos - 1 xícara de leite, ½ colher de açucar

Desmanchar o fermento no leite, por os outros ingredientes, amassar bem; separar a massa em 2 partes, abrir com um rolo cobrir um tabuleiro untado.

Faça um recheio de salsichas moídas com salame, ou o que desejar colocar no tabuleiro, cobrir com o resto da massa, dovar com gema, deixar descansar 1 horas, depois de frio cortar em pedaços.

## Rosquinha econômica

1 quilo de f. de trigo  
2 copos de leite  
2 colheres de amoniaco em pó  
6 colheres de açucar - 2 de manteiga

4 de banha - 1 de sal.

Amassar tudo deixe descansar  
de 1 a 2 horas, fazer as  
quiñhas e assar.

### Batida de pêssegos

1 garrafa de pinga boa

1 1/2 " " agua

10 pacotes de suco de pêssego  
bater no liquidificador.

### Boquetel de goiaba

1 lata de leite condensado (varia)  
de pinga

1 garrafa de guaraná

1 " " suco de goiaba

1 l. de leite condensado.

Bater no liquidificador.

### boquetel de pêssego

1 lata de doce de pêssegos

1 garrafa de champaigne bidra  
2 " " " guarana  
1 dose de uisque - 1-2 colheres de açucar  
Bater no liquidificador

### Bolo suíço pcambole

5 ovos - 2 colheres de f. de trigo  
4 colheres de açucar - 1 pó roial  
Bater as claras em neve por as gemas  
a farinha e o açucar e o roial  
Forrar o tabuleiro com papel aman-  
tegido, as retiar do forno vira num  
pano polvilhado de açucar cristal  
colocar doce de leite e envolar.

### Torta de fuba (maminha)

3 ovos - 2 colheres de sopa de manteiga  
4 colheres de sopa de queijo ralado  
3 xícaras de chá de açucar  
3 " " " leite - 1 de agua  
 $1\frac{1}{2}$  " " fuba minimo -  
3 colheres de f. de trigo - 1 de roial

Bata tudo no liquidificador  
Deve ao forno quente em tabuleiro  
untado. é deliciosa

### Massa para flores

1 1/2 colher de parafina

3 " " agua

1 de aranuta 1/2 colher de ácido cítrico  
levar ao fogo, fazer um grande  
tuar do fogo por aranuta até  
dar consistência de abris com  
o rolo. cortar com ferrinhos.

### Outra massa

1 1/2 colheres de agua

3 de aranuta

1 de parafina

1/2 de ácido cítrico

1 " estearia

aranuta até o ponto de  
espalhar.

## Rocambole salgado

1 xicara de óleo - 1 de leite - sal  
50 grs de fermento f lechonam, f. de trigo  
ate o ponto de abri com o rolo -  
Misture tudo, abra com o rolo, coloque  
tomates temperados, presunto e mussarella  
emolar, pince lar com gema, deje descan-  
sar 10 minutos. assar.

## Casadimbos

4 colheres de sopa de margarina  
5 " " açucar  
 $2\frac{1}{2}$  xicaras de f. de trigo - 1 ovo  
1 lata de leite condensado, cozido na  
pressão 30 minutos.  
abra a massa com um rolo, corte  
a massa com um calice ou corta-  
dor proprio arre. Vne os casadimbos  
com doce de leite, passe em açucar  
refinado. da 60 casadimbos.

## Moranguinhos

2 latas de leite condensado  
1 coe grande, colocar no fogo  
até o ponto de ebulir.  
1 pacote de gelatina sabor morango  
por um pouco de amêlora vermelha  
por no fogo com 1/2 xícara  
de agua em banho maria  
passe os moranguinhos e passe  
em açucar cristal.

## Gastelão

2 1/2 xícaras de f. de trigo  
1 de leite, 3 colheres de pó gioial  
3 colheres de óleo, sal, deixe des-  
cansar.

## Forta de palomito

Genere 1 1/2 xícara de maizena  
com 1 1/2 xícara de f. de trigo  
1 colher rara de sal, 1 colher de

fermento de pó roial, 1 xícara do óleo  
 $\frac{1}{4}$  xícara de leite, junte com os dedos  
 até formar uma bola e deixe descansar  
 30 minutos.

Recheio - Refogue 3 cebolas, 3 dentes de alho  
 picadinhos com  $\frac{1}{2}$  xícara de óleo, tomate  
 sem peles (4) 1 lata grande de palmito picado  
 cozinhе 15 minutos: junte 2 xícaras de leite  
 misturadas com 2 colheres de manteiga  
 e cozinhе até engrossar colo que  
 os costados, azeitonas, deixe esfriar  
 estenda a massa colo que num tabuleiro (pirex) coloque o recheio frio e  
 cubra com o resto da massa, pinhe com gema e asse, numa hora

abrigada

### Bolo de cenoura OTIMO

2 xícaras de f. de trigo - 2 de açúcar

4 ovos - 1 colher de sopa de roial

1 xícara de óleo, sal, 3 cenouras.

Bate as cenouras no liquidificador  
 com o óleo e os ovos, coloque o açúcar  
 despeje na f. de trigo, colocar o sal  
 fermento.

## Bolo Dourado

1 1/2 copo de leite fervendo

1 " " fubá amido

2 colheres de manteiga

1 pacote sovaco com 1/2 copo  
de água

1 1/2 copo de açúcar

1 " queijo ralado

2 ovos batidos

3 colheres de chá de fermento

Bolique o fubá numma  
tijela, jogue o leite fervendo  
deixe descansar 15 minutos  
acrescente o resto dos ingredi-  
entes e leve a assar em  
tabuleiro untado.

## Biscoitos de Nata

2 xic. de f.ª de trigo

1 " " nata

1 ovo

1 colher de manteiga (chá)

3 " " açucar

1 " " " sal (pequena)

1 " " " fermento royal

Amasse tudo bem, se precisar colocar mais farinha, done bem, enrole e vai ao forno.

## Recheio e cobertura de meringue

3 xícaras de leite

4 colheres de sopa de meringue

2 " " manteiga

3 " maizena

açucar, levar ao fogo

## comfort.

1 sabonete Lux grande  
2 colheres de sopa de glicerina  
1 vidro de leite de rosas grande  
ralar o sabonete deixar de  
molho 36 horas, levar ao  
fogo quando derreter todo,  
depois de fio, colocar a  
glicerina + leite de rosas  
e mais 2 litros de agua.

## Camudinhos

2 sciucas de f. de trigo  
1 colher de sopa de oleo  
1 gema, sal, agua ate formar  
uma consistencia de abriir  
com o rolo, fazer tuinhas ja -  
zer os camudinhos e fritar

## Barquetes

2 xícaras de f. de trigo

2 colheres " manteiga

2 " " óleo - sal

água fria até a massa ficar  
numa consistência branda.

Colocar a farinha numa vasilha ampla, juntando o sal a manteiga e óleo a água ao poucos trabalhar ligeiramente, deixe repousar meia hora, abrir a massa com a ponta dos dedos, formando as forminhas, furar as forminhas com um garfo, para evitar dilatação da massa ao assar. Boloquiar num tabuleiro e assar em forno brando; depois de frias coloca-las em latas fechadas, e rechear.

## Bolo de mandioca

+

- 3 xícaras de mandioca amansada
- 3 xícaras de leite de coco
- 2 " " " açúcar
- 3 colheres de manteiga ou óleo
- 3 gemas
- 1/2 xícara de queijo ralado
- sal
- 1/2 xícara de leite
- 3 claras bem batidas
- 1 colher de sopa de fermento,  
mexe bem, vai ao forno.

## Pão

650 grs de farinha trigo  
3 colheres de sopa de açúcar  
 $\frac{1}{2}$  xícara de chá de banha  
2 tabletas de fermento  
água morna - sal.

Colocar o fermento, 1 pouco de f<sup>a</sup>  
1 pouco de açúcar e um pouco  
de água morna; depois de bem  
dissolvido, cobre com uma  
folha, quando crescer, colocar  
o açúcar, banha, sal, colocar  
f<sup>a</sup> até ficar a massa bem  
macia, vai soprando seu farinha.  
Joga uma bola na água e quando  
subir, coloque a massa numa  
vasinha cobre até crescer.

## Briôa

D. Lúcia

**F**

2 colheres de sopa de f. de trigo  
2 saícas de chá de açucar

1/2 .. .. fula  
2 ovos

2 colheres de sopa de manteiga

3 .. .. queijo

4 saícas de leite

1 colher de sopa de açucar

Bater a manteiga os ovos  
e o açucar, colocar o restante  
dos ingredientes, Tabuleiro untado

## Biribá

1 lata de leite condensado

1 creme ralado

3 gemas.

Assar em formas de  
papel

## Pão de queijo

de li.

+

- 2 copos de polvilho azedo
- 2 .. " queijo ralado
- 1 .. " batata cozida amassada
- 1 ovo - 1 colher de gordura
- leite ao ponto

## Macarronese

- 2 scicaras de macarrão picado
- 1 lata de ervilha
- 1 colher de cebola picada
- 1/4 scicara de picles
- 1 .. " queijo ralado
- 1/4 .. " ketchup.
- 1 .. " mayonese
- sal
- ~~ata~~ alface picadinha.

## Coquetel

1 lata de leite moca  
1/2 xícara de rum  
1 " martini doce ou seco  
1 garrafa de guarana.

Bater no liquidificador, colocar gelo.

## Festa salgada

3 xícaras de leite  
2 ovos  
2 xícaras de óleo  
2 colheres de sopa de fermento  
2 " sal  
1 xícara de farinha de trigo  
1 " " farinha de trigo

Bater no liquidificador para misturar, coloque recheios fritos

~~Sorvetão~~ (bindalva)  
caramelar numa forma de bu-  
aco com:

9 colheres de água

1 " " açucar

3 " " mescal

Deixar ferver e colocar na for-  
ma. Levar para congelar.

Fazer 1 creme com:

1 lata de leite condensado

3 gemas

2 latas de leite de vaca

Levar ao fogo e deixar fer-  
ver.

Bater 3 claras com 6 colhe-  
res de açucar e colocar depo-  
is 1 lata de creme de leite  
(congelado) seu o soro.

Misturar com o creme. Ba-  
ter bem e despejar na forma que  
você deve estar congelada e le-  
var de novo ao congelador até  
hora de servir.

fermento do Pão de císto

4 dias para fermentar.

4 colh. de sopa de f. de trigo

4 " " " açucar

2 " " sal

1 litro de agua morna, o fermento deve ser renovado, de 8 em 8 dias modo a amassar.

3 ovos

1 copo açucar

1 " óleo

1 1/2 de f. de trigo mais ou menos.

amassar a noite, enrola os pães pela manhã.

## Quadrinhos de Banana

1 prato de sobra de banana prata,  
bem madura, amassada

1 prato de sobra de açúcar

2 caixas de gelatina vermelha  
(cerca ou morango)

Misture a banana amas-  
sada, o açúcar e o pó da  
gelatina e leve ao fogo até  
abrir caminho na panela.

Reserve-se mais 10 minutos em  
fogo brando. A massa deve soltar  
da panela, como brigadeiro. Unte  
uma forma, coloca a massa  
e leva à geladeira por 24 horas.  
Corta-se em quadrinhos.

passa-se no açúcar. Deixou  
em temperatura ambiente até  
o dia seguinte e depois con-  
gelou.

23/04/89

### Molho golfo

300 gs de maionese  
1 lata de creme de leite  
1 colher de sopa de ketchup  
1 calice de cebola que ou volte  
suco de 1 laranja  
1 pitada de açúcar  
bater no liquidificador ou na  
batedeira, comer com cebolas brancas  
ou salada

Anesia

## ~~Pão integral~~ - dá 3 pães

3 xícaras de chá de água morna  
2 tabletas de fermento Fleischmann  
3/4 de xícara de açúcar mascavo  
4 xícaras de farinha de trigo branca  
4 " " " " integral  
2 colheres de sopa bem cheia de margarina  
1 colher de sopa (rasa) de manteiga  
sal - 1 colherinha

Desmanchar o fermento na água morna, juntar com o açúcar e o sal, despeje sobre as farinhas, misture a margarina

Amassar bem, forma uma massa mole, deixar descansar 30 minutos. Declarado esse tempo untar as mãos com margarina, pegar a massa e esticar nas formas,

Colocar no forno frio e degreis ascender o forno, assa depressa.

1-5-89

## Molho Golfe

300 grs de maionese

1 l. de creme de leite (sem soro)

1 colher de sopa de Ketchup

1 calice de conhaque o vodka

suco de 1 laranja

1 pitada de açúcar

bater na batedeira ou liquidificador

servir com carnes branea e salada

## + Pão de queijo (creusa)

1/2 quilo de polvilho

1/2 litro de leite

4 ovos - prato de queijo salado

1/2 colher de sopa de óleo

1 colher de chá de fermento em pó, o leite e

o sal, despejar no polvilho e colocando

os ovos e por fim o queijo

## Pastelão (mantega)

250 grs de f. de trigo

150 " " manteiga (2 colheres cheias)

1 ovo

água suficiente

passar gema por cima,

partir a massa pelo metade, forrar  
a forma, a outra metade cobrir.

(~~assar~~ abrigar a massa com o solo.)

assar em forno quente

deixar descansar a massa 1 hora

### + - Queijadinhos - salmao

14 colheres de sopa de f. de trigo

4 " " " de banha hidrogenada

2 " " " margarina

2 " " (cafe) de pão rosial

1 " " " sal

1/2 xicara de leite, (se precisar colocar  
mais um pouco)

Amassar todos os ingredientes, colocam  
do o leite aos poucos. A massa fica

Semelhante a de empadas

Recheio

300 grs de coco

3 gemas

2 sicilanas de açucar

1 colher de sopa de manteiga

Misturar tudo, levando ao fogo  
até engrossar. Deixar esfriar.

abrir a massa dentro das forminhas  
colocar o doce como recheio e por  
no forno para assar.

Esta receita dá 50 docinhos  
pode fazer a receita dupla.

+

## olho de sogra

2 latas de leite condensado

1 coco grande ralado

3 colheres de açúcar

6 gemas - 2 colheres grandes de manteiga

Lixe ao fogo os ingredientes, e mesa até dar o ponto - (soltar no fundo da panela, deixe esfriar)

Prepare a parte 1 quilo de ameixas pretas, sem caroços

Dentro da ameixa coloque um pouco do doce de coco, posse no açúcar cristal ou refinado

Boloque em formas de papel

## Pão de cebola

4 tabletés de fermento fleich.

2 copos de leite morno

1 " " óleo

3 ovos

1 cebola grande

2 tabletés de caldo Knor

1 colher de sal

2 " " açucar

bater tudo no liquidificador

fariinha de trigo ao ponto de  
pão

pincelar com gema de ovo

## Pão de batata - (P. Vanem)

1º parte - ½ quilo de batatas cozidas e amassada

2 copos de leite morno

1 copo de açucar

1 colher ~~de sopa~~ de sal e 2 tabletes de fermento flechman.

2º parte. colocar 100 grs de manteiga

3 ovos

1 quilo de f. de trigo.

Amassar bem, fazer as bolinhas deixar crescer, passar gema por cima

colocar uma bolinha no topo de agua, quando subir levar os pães ao forno

## Sorvete Napolitano

3 ovos

10 colh. de sopa de açucar

1 " (cha) essencia de baunilha  
meio pacote de gudura vegetal

250 grs.

2 xicara de cha de leite  
fervendo

Bata os ovos e o açucar no liquidificador, acrescente a essencia de baunilha, a gudura e o leite alternando com a gudura

boloque numa varilla leve ao freezer ate endurecer  
(cerca de 1 hora)

Retire e bata na batidora elatica  
de minimis velocidade e 5 min  
ma maciona

leve novamente no freezer  
50 minutos ate o sorvete  
ficar firme. pode mudar o salao

## Biscoitos de vinagre

1 copo de açucar

3 colh. " vinagre (de sopa)

3 ovos

3 colh. " manteiga

1 de pó royal

misturam tudo e vai pondo farinha  
de trigo ate o ponto de enrolar

Fritas -

## Brosinha de fubá de canjica

5 ovos - 1 copo de óleo - 1 colher rasa  
de sal - bate-se no liquidificador com  
2 copos de leite, despeja-se numa  
bacia, acrescente o fubá de canjica  
a ponto de enrolar (mais ou menos  
male) Se quiser pode colocar 2 colheres  
de açucar.

### **+ Bolo maluco**

100 grs de coco gralado  
1 lata de leite condensado  
3 ovos inteiros

1 colher de sopa de pó real

Bater no liquidificador, untar uma forma com manteiga e assar em forno quente (20 minutos)

### **Bolo de brigadeiro**

**+**

5 gemas

1 1/2 xícara de açúcar

2 " " f. de trigo

1 " nescim

1 " óleo de soja

1 " água fervendo

1 colher de sopa de fermento

5 claras em neve

**Recheio:** 4 gemas

1 l. de leite condensado

2 colheres de nescim

2 " chocolate meio amargo

**balda:**  $\frac{1}{2}$  xícara de água  
3 colheres (sopa) de açúcar  
4 H 11 de rum  
1 colher de baunilha

**1º cobertura:** 2 colheres de sopa de manteiga  
3 colheres de chocolate  
 $\frac{1}{2}$  lata de leite moca

**2º** — 1 copo de calda fria feita de  
açúcar (grossa)  
1 vidro de leite de coco  
4 gemas

**+ Bolo de chocolate**

3 xícaras de f. de trigo  
2 " " " açúcar  
1 " " " chocolate  
1 " " " óleo  
1 colher (chaí) fermento  
 $\frac{1}{2}$  " sal  
3 ovos

misturar tudo na batedeira

colocar 2 xícaras de água fervente  
Despejar num tântalo untado

cobertura: 3 colheres de chocolate

1/2 xícara de açúcar

" " água fervendo

1/2 colher de canela

1 1/2 " manteiga

sal - baunilha

Enfilar com chocolate granulado

### Pastel assado

250 gr de gondura vegetal

1/2 quilo de f. de trigo

1/2 garrafa de guaraná (medio)

cole

Misturar tudo fazer os pastéis

recheio a gosto (assar form quente)

## ~~frango com catupiri~~

+

4 peitos de frango

2 copos de leite

1 forma de catupiri

1 ou 2 colheres de maizena

1 " " " m. tomate

escorinhar os peitos, desfiar separar  
o caldo. No caldo colocar o leite

2 colheres de catupiri a m. tomate  
e a maizena.

formar um prato com o resto do  
catupiri, por o frango misturado e  
colocar por cima catupiri.

var as formas

## Empadão

1 xícara de margarina  
2 .. " f. de trigo  
1 colher de sopa de nozal (ps.)  
1/2 xícara de leite  
1 ovo, sal, misture tudo abre  
a massa num prato e recheie  
a pontade.

## ← Pão de forma

Bater os líquidificadores:  
3 ovos, 3 xícaras de água  
morna,  
1 xícara de óleo  
1 .. " açúcar  
1 colher de sopa de sal  
60 gis de fermento fecham  
Despeje numa vasilha, colocar  
1 quilo de f. de trigo.  
A massa fica meio liguada.  
colocar em 2 formas untada e  
polvilhadas com f. de trigo, pinelar  
com ovo, por a bolinha na água, quando subir  
assar.

## Pão-crosta fritas (Biscoitinhos)

3 xícaras de f. de trigo  
1 " mal cheia de açúcar  
2 colheres de sopa de margarina  
1 ovo  
2/3 de xícara de leite  
1 colher de sopa de pó royal  
1 " " " sal  
misture tudo faça os biscoitinhos e  
frite em gordura quente

## Torta da Leá

3 ovos  
2 latas de creme de leite (sem soro)  
250 grs de ameixas pulas  
250 " " biscoitos maizena  
3 colheres de manteiga  
2 tabuletes de margarina (200 grs)  
3 colheres de açúcar.  
1º) bater a margarina, o açúcar e  
as gemas. (picar os biscoitos e as ameixas  
bem picadinhos) misturar o creme de  
leite, colocar os biscoitinhos e as ameixas.

colocar a massa num pires;  
bater as claras em ovo com 3  
colheres de mescain e colocar por  
cima, leve a geladeira.

### Fonha de bom boms sonho de Valsa

2 lat<sup>os</sup> de creme de leite

{ 1 " " leite condensado

{ 1 " " " de vaca

3 gemas e 1 colher de mazena  
levar ao fogo até ferver.

Quando estiver fervendo, despejar uma  
lata de creme de leite sem soro

Cortar 10 bom bons sonho de  
valsa, bem picadinhos, misturar  
2 caixas de passas sem caroços,  
colocar por cima do creme.

Levar ao fogo 1 scicaria de  
mescain com meia de leite deixa-  
-lo ferver até engrossar; por as colhe-  
-radas por cima dos bom bons e  
seguindo o chantily e chocolate

gramulado por cima.

Chantilly - bater as claras em neve  
1 colher de açúcar para cada clara  
colocar o creme de leite (sem soro)  
gelar.

+ Pão de Queijo - (Ludomila)

2 xícaras de polvilho azedo

1 " " óleo

1 " " leite

150 grs de queijo parmezão ou  
curado.

sal a gosto

Bater tudo no liquidificador; untar  
a forminha de empada, colocar  
a massa pelo meio; colocar para  
assar.

Caso queira usar queijo ralado

Pegar na ou Reis, só 100 grs.

## Empanadas de queijo

1 tigelinha de sobremesa de nata  
1 colher de sopa de pão rústico  
f. de trigo até o ponto de abris  
sal a gosto

### Recheio

4 ovos, bater as claras em neve juntas  
a gemas, envolver queijo parmezão rala  
do sal, salsa, cebolinha. encher as  
forminhas, forradas com a massa, sem  
encher muito e assar em forno quente  
a tigelinha para a medida pode  
ser um pote de 250gs de doriane  
da nata.

## Pastel assado

3 xic. de f. de trigo  
1 colher de sopa de pão rústico  
2 " " " gheeura  
2 " " " manteiga  
1 colherinha de sal  
leite até consistência

Amassa tudo ali que a massa desprnda das mãos.

Deixe a massa descansar alguns minutos: abrir a massa com o rolo cortar com um copo, fazer os pães rechear a gosto. pincelar com gema salpicar queijo ralado, assar em forno quente

### Torta de queijo (D. Lucia)

200 grs de f. de trigo

150 .. .. manteiga

2 colheres de sopa de agua morna

1ovo, sal, 1 colher de chá de fermento

royal. Misture tudo rapidamente e

deixe descansar 1 hora, abrir com o rolo e forre a forma.

Recheio - 1 lata de creme de leite

1 copo de leite, sal, temperos, 1 colher

de manteiga, 3 colheres de manteiga

Levar em fogo brando mexendo sempre

ate obter uma mistura cremosa

retire do fogo. A parte num prato misture aos poucos o creme 4 gemas crusas, 250 gr. de queijo ralado, misture tudo bem, junta as claras em neve, despejar no tabuleiro forrado com a manta e assar.

### ✚ Biscoito antigo

1 1/2 scicava de farinha

3 " f. de trigo

1 " de açucar

1 1/2 " margarina

2 ovos

bater a margarina e ovos e o açucar até ficar cremoso junta a farinha e a f. de trigo faça bolinhas achata com o garfo, leve ao forno de 10 a 15 minutos

### Molho para salada (Dinha)

Para 4 colheres de sopa de maionese  
coloca-se 1 colher de sopa de creme  
de leite bem cheia, 3 dentes de alho  
molido, 3 colheres de vinagre branco,  
galhos de salsa, se quiser 2 colheres  
de azeite.

Bater tudo no liquidificador

### + creme de maracujá (Dinha)

1 copo de suco de maracujá  
2 l. de creme de leite sem zero  
2 " " leite condensado

Bater no liquidificador e por para  
gelar.

## Bolo de fubá

Bata muito bem:

2 tabletas de margarina (100gr)  
3 ovos · 2 xicaras de açúcar

Aumente aos poucos:

1 pínta de leite de coco

2 xicaras de chá de fubá

1/2 de f. de trigo

1 colher de sopa de fermento rosal

1 pitada de sal

Se a massa ficar muito dura  
por mais leite.

Assar em forma untada em  
forno quente

D

## Dicas de manteiga

Leve ao fogo um pouco de manteiga e água e prepare um creme ralo; use para substituir o óleo em empadados a milaneza, é só passar o bife, a cebola, o file de frango ou peixe, pelo creme, pela f. de rosca e fritar.

## Leia cobertura de bolo - Panetone etc.

1 pacote de manteiga sem sal

300 grs. de açúcar ref.

3 colh. de chocolate

2 gemas

1/2 sacola de leite

Bater tudo muito bem (não vai ao fogo).

## Ajasc - Fuma

1 tableté de salão de coco  
2 copos comuns de salão em pó  
100grs de amoníaca líquida  
2 limões  
6 litros de agua  
pegar 1 litro de agua, levar  
ao fogo com o salão de coco  
(rappados), deixar dissolver  
misturar o restante da agua  
fria fora do fogo. Colocar por  
último a amoníaca.  
Para 10 - 12 litros, por eu  
galões usar, agitando sempre  
ante de usar coloco o suco  
de limões

## Camardinhos

2 sc. de f. de trigo  
1 colher cheia de óleo, 1 gema  
sal agua abixa com o sole  
fazer os camardinhos, fritar em  
gordura quente.

## Bacalhau Italiano

5 ovos

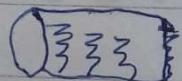
4 Xícaras de açúcar + 5 colheres de  
1 pires de queijo ralado <sup>sopa</sup>  
5 colheres de sopa de f. de trigo  
2 copos de leite

Bata as gemas com as <sup>4 xícaras de</sup> açúcar  
junto o queijo ralado, a farinha e o  
leite misturando bem

Adicione as claras em neve e asse  
em banho-maria em forma  
caramelada feita com o açúcar  
restante.

## sabuginho

1 K. de polvilho doce  
400 grs de açúcar  
250 " " margarina  
5 ovos, colocar na massa aos poucos  
1 pacote de 100 grs de caca  
1 pitada de sal  
raspa de 1 limão  
1 colher de chá de pó royal  
a massa é mais dura  
fazer os biscoitinhos e enrolar.



### BOLO DE NOZES

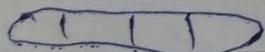
**INGREDIENTES** - Massa: 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, 6 ovos, 1 embalagem de Manteiga Parmalat (200g), 1 1/2 xícara (chá) de nozes picadas e 1 embalagem de Biscoito Maizena Parmalat quebradinho. Recheio e Cobertura: 2 embalagens de Leite Condensado Parmalat (790g), 1 gema e 1 colher (sopa) de chocolate em pó.

**MODO DE PREPARO** - Massa: Bata as claras em neve com metade do açúcar. Reserve. Bata as gemas, a Manteiga Parmalat e o açúcar restante. Junte as claras reservadas, as nozes, o biscoito e misture bem, sem bater. Coloque numa assadeira retangular (pequena) untada e enfarinhada. Leve ao forno (médio) por 30 minutos. Deixe esfriar e corte ao meio. Reserve. Recheio e Cobertura: Leve ao fogo o Leite Condensado Parmalat, o chocolate, a gema e cozine mexendo até engrossar. Recheie e cubra o bolo.

## Esponjinha

1 colher de pó reial  
1 prato fundo de polvilho doce  
1 " " " f. de trigo  
1 " " açucar - ovos  
1 " " queijo ralado curado  
2 ou 3 colheres de sopa de açucar  
ovos ate o ponto de euforiar  
faça os biscoitos e corte em 3 partes  
passe no ovo batido e no açucar  
cristal.

Torne quente



tres cortes com a tegona

+

## Pão caseiro

3 tabletas de fermento floculado

3 ovos

1 1/2 xícara de leite morno

4 colheres de açúcar

1 pitada de sal

1 xícara de óleo

Farinha de trigo

Bater no liquidificador os ovos  
óleo o fermento o leite juntar a  
farinha de trigo, abir e  
pedaços fazer os pães e deixar  
crescer.

ouro

## BOMBOADO DE TABULEIRO

01 copo duplo de leite

01 copo duplo de açúcar refinado

01 copo duplo de farinha de trigo

04 ovos inteiros

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1 colher de sopa (rasa) de pó royal

100 gramas de coco ralado

100 gramas de queijo

Bater Tudo no liquidificador. Assar em tabuleiro untado e enfarinhado. Forno pré - aquecido. (quente).

Polvilhar com açúcar refinado e canela (a gosto)

## Açúcar em tabletos

morna

100 gr de glaçúcar

1 colher de água

gotas de amilina (se quiser)

essência de frutas qualquer (a gosto)

misture numa vasilha de vidro com  
as mãos, forma uma massa enbar-  
lhada passar para forma de barra  
secar 12 horas

Deseforme e decore

## Glacê de chocolate (mendiga)

4 colh. de leite

1/2 se. de meringue ou chocolate

1 " " açúcar

2 colh. " sopa de marshúga

põe ao fogo até engrossar por  
sua cima do bolo

## Brainha de fubá de canjica

D. Enri

5 ovos

1 copo de óleo

2 " " leite

1 colher rasa de sal

Bater no liquidificador, despeja numa  
bacia que prenda fubá de canjica  
até o ponto de enrolar mole, se quiser  
pode adicionar 3 colheres de açúcar. ou  
juntar os taboleiros as colheradas

## Tintos Bolo de fubá (Brandas)

Bater no liquidificador:

1 copo de leite

$\frac{1}{2}$  " " óleo } tipos requeijão

2 ovos

sal a gosto

avermelhado:

6 colheres de açúcar refinado

6 " " " fubá

6 " " " f. de trigo

1 colher de sopa de manteiga

levar a assar.

## Paozinho delícia

Bater no liquidificador:

4 batatas medianas cozidas

100 gr. de f. fleschiam

1 xícara de leite morno

2 " " água morna

10 col. de açúcar

1 pitada de sal

2 tabletas de elayz Ben

3 ovos

Despejar tudo numa tigela

acrescentar f. de trigo

até dar consistência de rolar

bem. deixar crescer até a bolinha

+ Biscoito de queijo <sup>sobr. agua</sup>

1 prato de queijo ralado

1 " " gachinho

1 col. " óleo

3 ovos - sal

amassar com leite e fazer os  
biscoitos assar.

## Torta de batatas

- 1 quilo de batatas cozidas e amassadas
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de f. de trigo
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de fermento, fazer a massa  
colocar um ovinho - cobrir com farinha  
germada. assar

## Carne ao molho (Naufrágio)

Para 2 k. de chã:

- 1 envelope de creme de cebola (sopa)
- 1 tablete de Knorr
- 1 garrafa <sup>(pequena)</sup> de cerveja preta
- 1 copo de água
- 1 lt. de pomeroda

Deixar cozinhar e aprofundar  
o molho para pão, etc.

10/01/98

## Torta de Bananas

Misturar separados

1 1/2 copo de farinha de trigo

1 copo de açucar refinado

1 colher sopa fermento

Mistura:

3 ovos batidos

1 lata leite condensado

1/2 litro de leite

2 colheres manteiga s/ sal

Picar 08 (oito) bananas manjericão (catumã) e sal picar canela em pó.

Untar um tabuleiro medis e colocar metade da mistura de farinha de trigo; as bananas picadas; a outra metade de farinha despejar por cima a mistura do leite.

Lombo fechado c/ farofa doce

1 lombo de 2,5 kg. (aberto)

temperar o sol e pimenta do reino  
misturar;

100 grs. macas seca

100 grs. uvas passas

100 grs ameixas picadas

100 grs damasco picados

100 grs bananas passa

100 grs. alacati seco

150 grs. ~~pão~~ panetone amassado

02 pichões sopa manteiga

01 cebola picadinha

01 maço cebolinha

01 " coentro (ou salsa)

150 grs. lombo moido

Costurar o lombo já aberto  
e temperado, como um envelope

costura  
costura

Fazer uma mistura com

01 cebola picadinha

01 cenoura, 03 dentes de alho;

03 colheres manteiga ;  
Sal, pimenta, ervas (lous, noz,  
tomilho)  
2 copos de vinho  
01 x suan. Misturar bem

Passar manteiga no  
papel alumínio colocar  
o bumbo, e, colocar no  
tabuleiro.

Colocar a mistura de suan  
em volta, e, assar ± 01 hora.

Tirar o papel alumínio  
e voltar as formas até ficar  
cozido, dourado (não fritar  
sempre qd molho)

Com a mistura já cozida  
fazer um molho.

Servir Servir Cl pure de  
beterraba (beterraba + batatas +  
leite + sal + manteiga )

pure de cenoura amarela  
e pure de " Vermelha .

## Batata Nevada

Massa : 500 grs. batata cozida  
e amassada;

1/2 xícara (chá) de maionese;

1/2 xícara ("") queijo ralado;

2 gemas

3 colheres sopa de farinha

Misturar bem todos os  
ingredientes. Fazer bolas e  
coloque uma porção de recheio  
dentro de cada uma.

Recheio : 1 lata de atum escorrido;

2 colheres (sopa) queijo ralado;

2 colheres maionese,

2 " salsa e cebolinha.

Cobertura : 2 claras em neve;

2 colheres maionese

### Soufflé

Misturar 1/2 xic. farinha c/  
1/2 xic maionese light.

Levar as fogs mexendo sempre para  
não encardir. Ir colocando 1 xic.  
de leite desnatado. Tirar as fogs e  
acrescentar: 3 gemas  
tempo e alho  
± 100 gr. cenoura cozida picada  
± 100 gr. de couve flor e  
e palmito em champignon  
cubinhos;

1/2 xic queijo ralado  
Misturar bem e acrescentar as  
claras em neve (lentamente).

Despejar em forma já  
untada e polvilhada. Assar ± 30 m.  
Não tirar da forma e servir  
imediatamente.

+

## Faofa fua

rato

- 2 cenouras raladas (grossa)
- 4 tomates em cubos
- 2 cebolas em cubos
- 1 litro milho verde
- 1 xic. azeitonas verdes picadas
- 1 pimenta serrinha (em tiras)
- 1 pimenta verde (em tiras)
- Sucos de 1 limão
- 1 copo azeite (copo requeijão)
- 1 xic salsinha picada (p/ ultimo)
- 3 ovos cozidos picados
- Misturar e acrescentar
- 1 copo feijoada
- 1 copo f. milho
- 1 copo feijão mandioca
- pimenta seca
- sal a gosto

Pode fazer de véspera e  
guardar na geladeira.

## Arroz de Churrasco

2 1/2 colheres de sopa de manteiga

1 tablete caldo bacon ou bacon picadinho (deixar derreter)

3 ovos ligeiramente batidos

1 maço de chouriço verde fritado

sal e pimenta

200 gms. batata palha

9 xic arroz cozido

Colocar a manteiga, o caldo de bacon, os ovos o sal e a pimenta. Deixar derreter.

Arranjar o arroz e o chouriço verde.

A batata depois de desligado.

Maria  
Mendes  
(11) 3933-6598 Reúlas

## ~~Bicanha de churrasco~~

1 picanha ± 1k, 200gr.  
1 quilo sal grosso  
Formar a forma c/ o  
sal grosso, colocar a juanha  
c/ a gordura p/ cima e levar  
as forme pr/ aquecimento ± 1:30!  
Servir imediatamente

## Bolo Magistoso

- 2 xic. açucar ref.
- 2 xic f<sup>e</sup> brigo
- 1 xic farinha
- 2 ovos
- 1 colher sopa royal
- 1 colher manteiga
- 1 xic leite

\*

### Bolo Formigueiro

4 xic. fe trigo

2 xic. maizena

2 1/2 xic leite

2 colheres sopa ps royal

4 ovos

3 xic açucar

4 colheres margarina

1 colher (café) sal

1 pc. coco ralado

1 pe. de granulado.

### Bolo d. Bolão

5 ovos.

3 xic. açucar ✓

1 xic. manteiga ✓

2 xic maizena ✓

3 xic fe trigo ✓

~~1 1/2~~ 1 xic. de leite ✓

1+1/2 colher sopa de royal ✓

## Gelatina Rosa

4 fls. gelatina branca  
2 " " vermelha

Colocar, depois de picada, de molho  
em <sup>um</sup> pouco de agua fria. Depois colocar  
1/2 xic. de agua fervente para dissol-  
ver.

1 lt de leite moca

1 lt de suco laranja

1 vidro de leite de coco

Bater tudo no liquidifi-  
cador e levar a geladeira.

## Briinha de fubá de canguru

Bater no liquidificador:

4 ovos

7 colheres sopa aveia

1 pitada sal

1 copo de óleo (- 2 dedos ~~ende~~)

Despejar numa vasilha 14 colh.  
de sopa de fubá de canguru e jun-  
tar a mistura do liquidif.

Misturar com colher de pau.

Fazer as briinhas e assar 120'

## Macarrão de pesto

- 1 pc. penne
- 1 lt molla
- 1 lt creme de leite
- 2 1/2 lt de agua
- 1 caldo knor
- tempero a gosto

Colocar na panela de pressão untada com óleo. Deve der a pesto esperar 06 minutos e da tirar da panela (depois de tuas a pressão)

Colocar numas vasilhas e polvilhar o queijo parmesão e pimenta picado. Oliveira.

## Bolo de laranja

- 4 ovos
- 2 copos de açucar (americano)
- 2 colheres sopa manteiga
- 1 copo de suco de laranja
- 1 limão
- 1 colher (sopa) royal

Bater as claras em neve.

- ① Bater as gemas c/ açucar.
- ② Colocar mais da metade do suco, a farinha e fermento e por ultimo as claras em neve.

Depois do bolo assado e ainda quente, fazer uma calda c/ o resto do suco de laranja adocicado e o caldo de limão e jogar por cima do bolo quente.

### Torta de nozes

Bolo comum c/ um pouco de nozes.  
Molhar c/ uma calda fina de açucar ou guaraná.

Fazer um pingao c/ sumo litro de leite condensado + 3 de leite + 1 colher sopa de maizena. Misturar nozes picadas. Recheriar e cobrir o bolo.

### Molho de manjericão com manjericão

\* Bater o manjericão com óleo (ou azeite) no liquidificador. Colocar num

vasilha, colocar queijo parmeson  
e levar ao freezer.

Sara fazer macarrão e ervas:  
levar azeite ao fogo colocar a  
mistura de manjericão, sal, alho  
e misturar no macarrão já  
cozido:

Último

### Graz de Brés

1/2 H. de graz de brés

Colocar de molho e cozinhar com uma  
pitada de bicarbonato + sal

Reservar a água.

Bater a massa no liquidificador  
junto com na centrifuga. Juntar,

6 colheres sopa Tarrine (óleo)  
Sal, limão, alho, pimenta do  
Reino e 3 colheres sopa de azeite bom.

## PÃOZINHO DE BATATAS

12 batatas médias cozidas e passadas na máquina  
04 ovos  
01 chávena de banha derretida  
01 copo de leite  
06 colheres de açucar  
50 gr. de fermento fleximan  
01 pitada de sal

Dissolva o fermento em meio copo de leite. Amasse-se todos os ingredientes juntos, a farinha vai pondo aos poucos até o ponto de enrolar.  
Faz-se os pãezinhos, deixe crescer e leva-se para assar.

## PÃO DA DONA LETÍCIA

- 04 2 ovos  
01 tablete de fermento de padaria  
01 kg farinha de trigo ( $\frac{1}{2}$  de fara comum +  $\frac{1}{2}$  de fara integral)  
02 colheres de gordura  
01 colher chá sal

### MODO DE FAZER

água

Colocar o tablete de fermento em meio copo de leite morno e 03 colheres de açúcar. Quando o copo estiver cheio, colocar numa vasilha acrescentando uma xícara de farinha. Se ficar duro, colocar mais leite.

Quando a massa estiver crescida colocar o sal, ovos, gordura, leite, de forma que a massa fique mole. Deixe crescer.

Depois que crescer, colocar o resto da farinha, sovando bastante até fazer bolinhas. Se ficar muito dura, colocar mais leite.

A massa deve ficar uma liga que não grude nas mãos. Deixa crescer novamente.

Depois cortar a massa em 3 pedaços e fazer os pães, colocando-os em forma untada.

Deixe crescer nas formas até que a massa fique o dobro do volume.

Assar em forno brando 01 hora mais ou menos.

## Torta de Morango com Creme

### Ingredientes:

#### Massa

7 ovos  
7 colheres de açúcar refinado  
7 colheres de farinha de trigo

#### Recheio

1 lata de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
1 caixa de morangos fatiados

#### Cobertura

3 xícaras de açúcar  
1/2 xícara de água  
3 claras em neve

#### Modo de Preparo

Bata as claras em neve. Acrescente as gemas, depois o açúcar. Misture bem, depois coloque a farinha de trigo. Despeje a massa em uma forma, untada, de 25cm de diâmetro.

Prepare o recheio, misturando o creme de leite com o leite condensado. Corte a massa assada ao meio e coloque o recheio.

Acrescente os morangos fatiados e cubra com a outra metade da massa.

Bata as claras em neve na batedeira. Acrescente o açúcar e a água. Bata novamente. Despeje a cobertura sobre a torta.



## Dica Saudável

### Receita de Baixa Caloria:



Misture 200g de queijo cremoso light com 2 colheres de sopa de mel. Acrescente raspas de limão para dar sabor. Use a mistura como recheio, cobertura de pão-de-lo ou bolo de cenoura, como alternativa às coberturas gordurosas.

## Bobié de frango

1 frango cozido e desfiado  
1/2 tl. mandioca cozida  
1 litro leite fresco  
1 vidro de leite de coco  
1 lt pçg. de massa boinal  
1 lt palmito  
1 lt enxilho  
1 lt milho verde  
1 xic azeitunas  
2 colheres sopa manteiga  
2 " " conhaque

Refogar o frango cozido  
e desfiado com alho verde, 01 cebola.  
Juntar os outros ingredientes,  
inclusive o conhaque.

Bater no liquidificador o  
leite e a mandioca cozida.

Juntar os frangos e qdô levantar  
femura colocar o leite de  
coco.

Terminar com arroz.

### Cachorro quente de tabuleiro

1/2 K. farinha de trigo  
2 tabletas fermento  
2 colheres de manteiga  
2 ovos  
3 colheres de açúcar  
1 xic. de leite (morno)

Recheio: 250 gr. salame

1 lt salsicha pequena ou  
250 gr. de salsicha

Refogar a salsicha e o salame passados no liquidificador e refogar os tomates, temperos e engrossar com leite e manteiga.

Desmoldar o fermento no leite morno eacular e a manteiga. Misturar os ovos e a farinha. Deixar crescer.

Dividir em 02 partes: C/01 parte farar o tabuleiro, colocar o recheio frio e cobrir a outra parte. Pincelar e levar ao forno. Cortar em quadrinhos.

## PÃO DE BRIGADEIRO COM FLAN

- 1 lata leite condensado  
1 colher de sopa de chocolate }  
1 colher " manteiga }  
Fazer um brigadeiro mole  
1 xíc flan de chocolate (conf.  
instruções da caixinha)

Seguir o pires

1/2 pacote biscoito macarona

1 copo de leite  
2 colheres de chocolate  
2 " de leite de cacau

Molhar o biscoito na manteiga

1 camada de biscoito

1 camada de brigadeiro brigadeiro

1 " de biscoito

1 " de flan

1 " " biscoito

1 " " brigadeiro

Gravar lado de + creme.

## Bole de Coco (Carol)

- 1 lt de leite condensado
- 1 lt de leite ~~mais~~
- 4 ovos
- 2 pacotes de coco ralado
- 5 colheres de açucar (bem cheias)
- 5 " " f<sup>a</sup> trigo (bem cheias)
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher (sopra) fermento.

Misturar e assar.

## Manjar de coco

1 litro leite  
1 litro leite condensado  
100 grs coco ralado  
5 colheres sopa de farinha de trigo  
junto 1 vidro de leite de coco

levar  
ao fogo  
até virar  
gostoso

Calda 100 grs. de ameixas  
3 xic açucar 1/2 litro de água

## Bolo de Tubaí e Goiabada

- 1 copo açúcar
- 1 " farinha
- 1 " fulâci (separar)
- 1 " leite + 1 colher fermento
- 3 ovos em neve
- 1/2 copo óleo

Batrillhar a forma com metade óleo  
e canela.

Metade da massa na forma;  
pedacinhos de goiabada  
outra metade da massa.

$$\begin{array}{r} 101 \\ 53 \\ 13 \\ \hline 166 \end{array}$$