**APRESENTAÇÃO**

**Esta é mais uma lembrança da Dona Neném. É uma pequena homenagem que seus filhos Marília, Marilene e Marcelo prestam a Vovó Neném, compilando na íntegra suas receitas, preservando a sua maneira simples e humilde de escrever e os ingredientes existentes na época.**

**Receitas deliciosas saboreadas por toda a nossa família. Sabores eternizados em nossa mente e que assumem grande importância, pois estão sempre ligados à pessoa prestativa, generosa e dedicada que foi a Vovó Neném.**

**“Esperamos que a família, por meio desta recordação, mantenha a tradição destas receitas como o símbolo de nosso amor, afetividade e perpetuação”.**

**Marília, Marilene e Marcelo.**

**Julho de 2016.**

**ÍNDICE**

**AÇUCAR EM TABLETES (DA MORENA)**

**AJAX – FÚRIA**

**AMOR EM PEDAÇOS**

**ARROZ DE CHURRASCO**

**BARQUETES**

**BATATA NEVADA**

**BATIDA DE PÊSSEGO**

**BIRIBA**

**BISCOITINHOS DE NATA**

**BISCOITO AMANTEIGADOS**

**BISCOITO DE QUEIJO**

**BISCOITOS DE CÔCO**

**BISCOITOS CHAMPAGNE**

**BISCOITOS DE LEITE DE CÔCO**

**BISCOITOS DE MAIZENA**

**BISCOITOS DE VINAGRE**

**BOBÓ DE FRANGO**

**BOLÃO**

**BOLINHAS DE MAIZENA**

**BOLO PIC NIC**

**BOLO DAS ROSAS**

**BOLO DE BRIGADEIRO**

**BOLO DE CENOURA I**

**BOLO DE CENOURA II (ótima)**

**BOLO DE CHOCOLATE I**

**BOLO DE CHOCOLATE II**

**BOLO DE CÔCO**

**BOLO DE CÔCO (DA CAROL)**

**BOLO DE FUBÁ**

**BOLO DE FUBÁ (DA LINDALVA)**

**BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA**

**BOLO DE LARANJA**

**BOLO DE MANDIOCA**

**BOLO DE NOZES**

**BOLO DE UM OVO**

**BOLO DOURADO**

**BOLO FORMIGUEIRO**

**BOLO GELADO**

**BOLO MAJESTOSO**

**BOLO MAJESTOSO**

**BOLO MALUCO**

**BOLO NEGA MALUCA**

**BOLO SUIÇO (ROCAMBOLE)**

**BOMBOCADO DE TABULEIRO**

**BRIGADEIRO**

**BROA ( DA DONA LÚCIA)**

**BROINHA DE FUBÁ DE CANJICA I**

**BROINHA DE FUBÁ DE CANJICA II**

**BROINHA DE FUBÁ DE CANJICA (DA DONA ENI)**

**BROINHAS DE FUBÁ**

**CAÇAROLA ITALIANA**

**CACHORRO QUENTE DE TABULEIRO I**

**CACHORRO QUENTE DE TABULEIRO II**

**CAFÉ IRLANDES**

**CANUDINHOS I**

**CANUDINHOS II**

**CARNE AO MOLHO (DA MARILENE)**

**CASADINHOS**

**CHARLOTE**

**CHARLOTE DE ABACAXI**

**COBERTURA DE BOLO PAVÊ – ETC (LÉA)**

**COCADINHA**

**CONFORT**

**COQUETEL**

**COQUETEL DE GOIABA**

**COQUETEL DE PÊSSEGO**

**CREME A OLGA**

**CREME DE MARACUJÁ (DA DINHA)**

**DETERGENTE**

**DICAS DE MAIZENA**

**EMPADAS DE QUEIJO I**

**EMPADAS DE QUEIJO II**

**EMPADA MASSA PODRE**

**EMPADA TRÊS PINGOS**

**EMPADÃO**

**ESFIRRA**

**ESPORINHA**

**FAROFA FRIA**

**FARORA ESPECIAL**

**FERMENTO DO PÃO DE CRISTO**

**FRANGO COM CATUPIRY**

**GELATINA ROSA**

**GLACÊ AMANTEIGADO**

**GLACÊ DE AÇUCAR – FONDAN**

**GLACÊ DE CHOCOLATE (PARA BOMBONS)**

**GLACÊ DE CHOCOLATE (DA MUNDICA)**

**GLACÊ E RECHEIO DE AMEIXAS PRETAS**

**GLACÊ LISO**

**GRÃO DE BICO**

**LEITE CONDENSADO**

**LOMBO RECHEADO COM FAROFA DOCE**

**MACARRÃO DE PRESSÃO**

**MACARRONESE**

**MOLHO DE MACARRÃO COM MANJERICÃO**

**MANJAR DE CÔCO**

**MASHMALLOW**

**MASSA PARA FLORES**

**MASSA PAR FLÔRES DE LARANJA**

**MOLHO GOLFE**

**MOLHO GOLFO**

**MOLHO PARA SALADA (DA DINHA)**

**MORANGUINHOS**

**OLHO DE SOGRA**

**OUTRA MASSA PARA FLORES**

**PÃO**

**PÃO CASEIRO**

**PÃO DA DONA LETÍCIA**

**PÃO DE BATADA (DA NENEM)**

**PÃO DE BATATAS**

**PÃO DE CEBOLA**

**PÃO DE FORMA**

**PÃO DE LÓ**

**PÃO DE QUEIJO**

**PÃO DE QUEIJO (DA LILI)**

**PÃO DE QUEIJO (DA LUDMILA)**

**PÃO DE QUEIJO (DA MARÍLIA)**

**PÃO DE QUEIJO (DA NEUZA)**

**PÃO INTEGRAL (DA ANÉSIA- dá 3 pães)**

**PÃOZINHO DE BATATAS**

**PÃOZINHO DELÍCIA**

**PASTA JÓIA (PARA COZINHA)**

**PASTEL ASSADO I**

**PASTEL ASSADO II**

**PASTEL ASSADO III**

**PASTELÃO I**

**PASTELÃO II**

**PASTELÃO (DA MARILENE)**

**PAVÊ (DE DONA NADÍA)**

**PAVÊ DE BRIGADEIRO COM FLAN**

**PICANHA DE CHUVA**

**PIZZA**

**PRALINÊ**

**PUDIM (DE DONA NADIA)**

**PUDIM DE LARANJA**

**PUDIM DE QUEIJO**

**QUADRADINHOS DE BANANA**

**QUEIJADINHA (DA JAIRA)**

**QUEIJÃO**

**QUERO MAIS**

**RECHEIO E COBERTURA DE NESCAU**

**ROCAMBOLE**

**ROCAMBOLE SALGADO**

**ROSCAS FRITAS (BISCOITOS)**

**ROSQUINHA ECONÔMICA**

**SABUGUINHO**

**SOBREMESA (CREME DE AMEIXAS)**

**SORVETÃO (DA LINDALVA)**

**SORVETE NAPOLITANO**

**SUFLE**

**TORTA DA LÉA**

**TORTA DE AMENDOIM**

**TORTA DE BANANA (21 COLHERES)**

**TORTA DE BANANAS**

**TORTA DE BATATAS**

**TORTA DE BOMBONS SONHO DE VALSA**

**TORTA DE FUBÁ (DA MANINHA)**

**TORTA DE MASSA FOLHADA**

**TORTA DE MORANGO COM CREME**

**TORTA DE NESCAU**

**TORTA DE NOZES**

**TORTA DE PALMITO**

**TORTA DE PESSÊGOS**

**TORTA DE QUEIJO**

**TORTA DE QUEIJO (DA DONA LÚCIA)**

**TORTA LIGEIRA**

**TORTA SALGADA**

**VINHO MOSCATEL**

**RECEITAS DA NENEM DOCES**

**AÇUCAR EM TABLETES (DA MORENA)**

100 gramas de glaçucar

1 colher de água

Gotas de corante se quiser

Essência de frutas, qualquer a gosto

Misture num vasilha de vidro com as mãos até tornar uma massa enfarinhada

Passar para forminhas

Deixar secar 12 horas

Desinforme e decore

**AMOR EM PEDAÇOS**

**RECHEIO**

**1 coco ralado**

**1 abacaxi**

**3 gemas**

**500g de açúcar**

**1 colher de manteiga**

**Faça um doce**

**MASSA**

**4 ovos**

**5 colheres de açúcar**

**1 colher de manteiga**

**Farinha de trigo, até a massa poder abrir com o rolo.**

**Forrar o tabuleiro com um pedaço da massa, por o recheio, cobrir o tabuleiro com o resto da massa, cortar em quadrinhos (no tabuleiro), levar ao forno.**

**BIRIBA**

**1 lata de leite condensado**

**1 coco ralado**

**3 gemas**

**Assar em formas de papel**

**BISCOITINHOS DE NATA**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**1 xícara de nata**

**1 ovo**

**1 colher de chá de manteiga**

**3 colheres de sopa de açúcar**

**1 colher pequena de sal**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**Amasse tudo bem, se precisa colocar mais farinha, sove bem, enrole e leve ao forno**

**BISCOITOS AMANTEIGADOS**

**1½ xícara de Maizena**

**3 xícaras de farinha de trigo**

**1½ xícara de margarina**

**1 xícara de açúcar**

**2 ovos**

**Bater a margarina, os ovos e o açúcar até ficar cremoso**

**Junte a Maizena e a farinha de trigo**

**Faça bolinha e achate com o garfo**

**Leve ao forno de 10 a 15 minutos**

**BISCOITO DE QUEIJO**

1 prato de queijo ralado

1 prato de polvilho

1 xícara de óleo

3 ovos

Sal a gosto

Amassar com leite

Fazer os biscoitos

Assar

**BISCOITOS DE CÔCO**

**1 prato de polvilho doce**

**1 prato de açúcar refinado**

**1 coco ralado**

**1 ovo**

**Sal**

**1 colher de manteiga**

**Amasse o coco com o açúcar e o ovo, sem bater. Junte a manteiga e o polvilho. Fazer os biscoitos e assar em tabuleiro.**

**BISCOITOS CHAMPAGNE**

**4 ovos**

**2 colheres de manteiga**

**2 colheres rasas de sal amoníaco**

**1 colherinha de sal**

**1 copo de leite**

**Farinha de trigo**

**Dissolver o amoníaco em leite frio, juntar o sal e reservar.**

**Bater os ovos (claras em neve)**

**Bater o açúcar com a manteiga, juntar o leite, os ovos, ir pondo farinha de trigo até consistência de abrir com o rolo, cortar os biscoitos, molhar a massa com leite, polvilhar açúcar cristal, tabuleiro untado e forno controlado.**

**BISCOITOS DE LEITE DE CÔCO**

**1 pacote de Maizena de 400g**

**3 gemas**

**1 pires de chá de açúcar**

**½ vidro de leite de coco**

**2 colheres de manteiga**

**Misturar tudo e no final colocar o leite de coco, sovar bem, fazer bolinhas e amassar com um garfo.**

**BISCOITOS DE MAIZENA**

**2 ovos**

**1 lata de leite condensado**

**1 pacote de Maizena de 400g**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**1 colher de pó Royal**

**Misturar tudo, fazer os biscoitos e assar em fogo brando.**

**BISCOITOS DE VINAGRE**

**1 copo de açúcar**

**3 colheres de sopa de vinagre**

**3 ovos**

**3 colheres de manteiga**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**Misturar tudo**

**Colocar farinha de trigo até ao ponto de enrolar**

**Fritar**

**BOLÃO**

**5 ovos**

**3 xícaras de açúcar**

**1 xícara de manteiga**

**2 xícaras de Maizena**

**3 xícaras de farinha de trigo**

**1 xícara de leite**

**1½ colher de sopa de pó Royal**

**BOLINHAS DE MAIZENA**

**Misture 3 xícaras de Maizena com 1 xícara de açúcar refinado**

**Coloque 1 ovo**

**Adicione manteiga até dar liga**

**Deixe descansar 5 minutos**

**Faça bolinhas**

**Amasse com um garfo**

**Forno quente por 5 minutos.**

**BOLO PIC NIC**

**3 xícaras de farinha de trigo**

**1 colher de sopa de manteiga**

**2 xícaras de açúcar refinado**

**2 ovos**

**1 xícara de leite**

**1 xícara de Maizena**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**Bater bem e levar ao forno quente**

**BOLO DAS ROSAS**

**3 tabletes de fermento** fleischmann

1 quilo de farinha de trigo

1 quilo de açúcar refinado

8 ovos

2 limões

1 coco grande ralado

150g de manteiga

150g de passas sem caroço

Desmanche o fermento Fleischmann em xícara de leite, adicione 2 colheres de farinha de trigo, 1 colher de açúcar, misture e deixe crescer por 1 hora.

MASSA

600g de farinha de trigo

Coloca-se 150g de açúcar refinado, 4 ovos, raspas de 2 limões, despeje no fermento crescido, a manteiga e sove bem. Deixe crescer mais um pouco

RECHEIO

Bater 4 gemas com 150g de açúcar até ficar bem claro

Fazer uma calda com 250g de açúcar, ½ xícara de água, o coco ralado, passas, frutas cristalizadas em pedaços. Quando começar a ferver, colocar a gema aos poucos, quando mornar pingar baunilha.

Abra a massa com um rolo não muito fina, espalhe o doce, enrole como rocambole. Corte em 7 pedaços, forrar a forma com papel amanteigado, colocando 6 pedaços em volta e um no meio, depois de assado, polvilhar com açúcar refinado.

**BOLO DE BRIGADEIRO**

**5 gemas**

**1½ xícara de açúcar**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**1 xícara de Nescau**

**1 xícara de óleo de soja**

**1 xícara de água fervendo**

**1 colher de sopa de fermento**

**5 claras em neve**

**RECHEIO**

**4 gemas**

**1 lata de leite condensado**

**2 colheres de Nescau**

**2 colheres de chocolate meio amargo**

**CALDA**

**½ xícara de água**

**3 colheres de sopa de açúcar**

**4 colheres de sopa de Rum**

**1 colher de baunilha**

**PRIMEIRA COBERTURA**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**3 colheres de chocolate**

**½ lata de leite Moça**

**SEGUNDA COBERTURA**

**1 copo de calda fria feita com açúcar (grossa)**

**1 vidro de Leite de Coco**

**4 gemas**

**BOLO DE CENOURA I**

**1 xícara de óleo**

**3 cenouras**

**4 ovos**

**2 xícaras de açúcar refinado**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**1 colher bem cheia de fermento**

**Bater no liquidificador.**

**BOLO DE CENOURA II (ótima)**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**2 xícaras de açúcar**

**4 ovos**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**1 xícara de óleo**

**1 pitada de sal**

**3 cenouras.**

**Bata as cenouras no liquidificador com o óleo e os ovos**

**Coloque o açúcar e despeje na farinha de trigo**

**Colocar o sal e o fermento**

**BOLO DE CHOCOLATE I**

**1 xícara de manteiga**

**2 xícaras de açúcar**

**3 xícaras de farinha de trigo**

**1 pacote de chocolate**

**1 copo de leite**

**Sal**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**2 ovos**

**Bater a manteiga com o açúcar até viera um creme, juntar os ovos, o chocolate (deixando duas colheres para o glacê), colocar o resto dos ingredientes. Forno quente.**

**GLACÊ**

**1 colher de manteiga**

**4 colheres de açúcar**

**2 colheres de chocolate**

**BOLO DE CHOCOLATE II**

**3 xícaras de farinha de trigo**

**2 xícaras de açúcar**

**1 xícara de chocolate**

**1 xícara de óleo**

**1 colher de chá de fermento**

**½ colher de café de sal**

**2 ovos**

**Misturar tudo na batedeira**

**Colocar 2 xícaras de água fervente**

**Despejar em um tabuleiro untado**

**COBERTURA**

**3 colheres de chocolate**

**½ xícara de açúcar**

**½ colher de Maizena**

**1½ colher de manteiga**

**Pitada de Sal**

**Pouco de Baunilha**

**Enfeitar com chocolate granulado**

**BOLO DE CÔCO**

**4 ovos = 3 claras e 1 gema**

**1 coco ralado**

**200g de manteiga**

**300g de açúcar**

**300g de farinha de trigo**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**Bater a manteiga, os ovos, o açúcar, a farinha, o pó Royal e por fim, o coco ralado. Levar ao forno quente.**

**BOLO DE CÔCO (DA CAROL)**

**1 lata de leite condensado**

**1 lata de leite**

**4 ovos**

**2 pacotes de coco ralado**

**5 colheres de sopa bem cheias de açúcar**

**5 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**Misturar e assar**

**BOLO DE FUBÁ**

**100 gramas de margarina**

**3 ovos**

**2 xícaras de açúcar**

**Bata muito bem**

**Acrescente aos poucos:**

**1 vidro de leite de coco**

**3 xícaras de chá de fubá**

**1½ xícara de farinha de trigo**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**1 pitada de sal**

**Se a massa ficar muito dura, por mais leite**

**Assar em forma untada em forno quente**

**BOLO DE FUBÁ (DA LINDALVA)**

Bater no liquidificador:

1 copos de leite

½ copo de óleo

2 ovos

1 colherinha de sal

Acrescente:

6 colheres de sopa de açúcar refinado

6 colheres de sopa de fubá

6 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de pó Royal

Leve para assar

**BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA**

**1 copo americano de açúcar**

**1 copo americano de farinha de trigo**

**1 copo americano de fubá**

**1 copo americano de leite**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**3 ovos em neve**

**½ copo de óleo**

**Polvilhar a forma untada com açúcar e canela**

**Colocar metade da massa na forma**

**Colocar pedaços de goiabada**

**Colocar outra metade da massa**

**Levar ao forno e assar**

**BOLO DE LARANJA**

**4 ovos**

**2 copos americanos de açúcar**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**1 copo de suco de laranja**

**1 limão (suco)**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**Bater as claras em neve**

**Bater as gemas com açúcar**

**Colocar a metade do suco, a farinha, o fermento e por último as claras em neve**

**Assar o bolo**

**Fazer uma calda com o resto do suco de laranja adoçado e o suco de limão**

**Jogar por cima do bolo quente**

**BOLO DE MANDIOCA**

**3 xícaras de mandioca amassada**

**2 xícaras de açúcar**

**3 colheres de sopa de manteiga ou óleo**

**3 gemas**

**½ xícara de leite**

**3 claras bem batidas**

**1 colher de sopa de fermento**

**Mexer bem e levar ao forno**

**BOLO DE NOZES**

**1½ xícara de açúcar**

**6 ovos**

**1 embalagem de manteiga de 200 gramas**

**1½ xícara de chá de nozes picadas**

**1 embalagem de biscoito Maizena quebradinho**

**RECHEIO E COBERTURA:**

**2 latas de leite condensado**

**1 gema**

**1 colher de chocolate em pó**

**Bata as claras em neve com a metade do açúcar e reserve**

**Bata as gemas, a manteiga 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**

**Leve ao fogo o leite condensado, o chocolate, a gema e cozinhe mexendo até engrossar**

**Recheie e cubra o bolo**

**BOLO DE UM OVO**

**1 xícara de açúcar**

**1 colher de sopa de manteiga**

**1 colher de chá de essência a gosto**

**1 ovo batido**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**1 colher de chá de pó Royal**

**½ colher de sal**

**Bater tudo, forma untada e forno regular. Fazer um creme com leite, gemas e Maizena e cobrir o bolo com o creme, o coco ralado e 1 lata de leite condensado.**

**BOLO DOURADO**

**1½ copo de leite fervendo**

**1½ copo de fubá mimoso**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**1 pacote de Socôco com ½ copo de água**

**1½ copo de açúcar**

**1 copo de queijo ralado**

**2 ovos batidos**

**3 colheres de chá de fermento**

**Coloque o fubá em uma tigela e jogue o leite fervendo**

**Deixe descansar por 15 minutos**

**Acrescente o resto dos ingredientes e leve a assar em tabuleiro untado**

**BOLO FORMIGUEIRO**

**4 xícaras de farinha de trigo**

**2 xícaras de Maizena**

**2½ xícaras de leite**

**2 colheres de sopa de pó Royal**

**4 ovos**

**3 xícaras de açúcar**

**4 colheres de margarina**

**1 colher de café de sal**

**1 pacote de coco ralado**

**1 pacote de chocolate granulado**

**BOLO GELADO**

**PARTE CLARA**

**½ litro de leite**

**4 colheres de farinha de trigo**

**Raspa de limão**

**1 lata de creme de leite**

**3 claras**

**3 colheres de açúcar**

**Bater as gemas com 4 colheres de açúcar, juntar leite, farinha.**

**Levar ao fogo até virar um creme.**

**Deixe esfriar e junte o creme de leite, as claras e 4 colheres de açúcar**

**PARTE ESCURA**

**200g margarina**

**2 colheres de sopa de chocolate em pó**

**½ xícara de açúcar**

**5 colheres de Karo (rótulo escuro)**

**Colocar em uma panela e levar ao fogo sem ferver.**

**Em outra vasilha, colocar 250g de biscoitos champagne inteiros escaldados com 1 xícara de leite quente.**

**Doce de ameixa ou geléia.**

**ARRUME DA SEGUINTE MANEIRA EM UM PIREX**

**1º parte clara (metade)**

**2º os biscoitos e a parte escura**

**3º o resto da parte clara**

**Leve ao congelador.**

**BOLO MAJESTOSO I**

**3 xícaras de farinha de trigo**

**2 xícaras de açúcar refinado**

**1 xícara de leite**

**1 xícara de Maizena**

**2 ovos**

**1 colher de pó Royal**

**Amasse a manteiga com o açúcar e os ovos, colocar o resto dos ingredientes e por fim as claras em neve.**

**BOLO MAJESTOSO II**

**2 xícaras de açúcar refinado**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**1 xícara de Maizena**

**2 ovos**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**1 colher de manteiga**

**1 xícara de leite**

**BOLO MALUCO**

**100 gramas de coco ralado**

**1 lata de leite condensado**

**3 ovos inteiros**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**Bater no liquidificador**

**Untar uma forma com manteiga**

**Assar no forno quente por 20 minutos**

**BOLO NEGA MALUCA**

**01 xícara de chá de óleo**

**01 e ½ xícara de açúcar**

**03 gemas**

**01 colher de pó Royal**

**03 xícaras de farinha de trigo**

**01 e ½ xícara de Nescau dissolvido com**

**01 xícara de água fervendo**

**03 claras em neve**

**“Misturar e levar a assar em um tabuleiro untado”**

**COBERTURA**

**05 colheres de sopa de açúcar**

**05 colheres de sopa de Nescau**

**05 colheres de sopa de leite**

**02 colheres de sopa de manteiga**

**“Leve tudo ao fogo, deixe ferver e jogue no bolo ainda quente”**

**MOLHAR O BOLO**

**01 xícara de açúcar**

**01 vidro de leite de coco pequeno**

**“Ir ao fogo até virar um mingauzinho”**

**BOLO SUIÇO (ROCAMBOLE)**

**5 ovos**

**2 colheres de farinha de trigo**

**4 colheres de açúcar**

**1 colher de pó Royal**

**Bater as claras em neve, colocar as gemas, a farinha de trigo, o açúcar e o pó Royal**

**Forrar o tabuleiro com papel amanteigado, ao retirar do forno virar sobre um pano polvilhado de açúcar cristal.**

**Colocar doce de leite e enrolar**

**BOMBOCADO DE TABULEIRO**

1 copo duplo de leite

1 copo duplo de açúcar refinado

1 copo duplo de farinha de trigo

4 vos inteiros

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1 colher de sopa 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 e quente

Polvilhar açúcar refinado com canela a gosto

**BRIGADEIRO**

**2 latas de leite condensado**

**3 colheres de Toddy**

**1 colherinha de manteiga**

**Levar ao fogo até desprender da panela.**

**Deixe esfriar e enrolar**

**BROA ( DA DONA LÚCIA)**

**2 colheres de sopa de farinha de trigo**

**2 xícaras de chá de açúcar**

**½ xícara de fubá**

**4 ovos**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**3 colheres de sopa de queijo**

**4 xícaras de leite**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**Bater a manteiga, os ovos e o açúcar, colocar o restante dos ingredientes.**

**Usar tabuleiro untado**

**BROINHA DE FUBÁ DE CANJICA I**

**5 ovos**

**1 copo de óleo**

**1 colher rasa de sal**

**Bater no liquidificador com 2 copos de leite**

**Acrescentar o fubá canjica até o ponto de enrolar (mais ou menos mole)**

**Se quiser pode colocar 2 colheres de açúcar**

**BROINHA DE FUBÁ DE CANJICA II**

**4 ovos**

**7 colheres de sopa de açúcar**

**1 pitada de sal**

**1 copo quase cheio de óleo**

**Bater no liquidificador**

**Colocar em uma vasilha 14 colheres de fubá de canjica**

**Adicionar a mistura do liquidificador**

**Misturar com colher de pau**

**Fazer as broinhas**

**Assar por 20 minutos**

**BROINHA DE FUBÁ DE CANJICA (DA DONA ENI)**

5 ovos

1 copo de óleo

2 copos de leite

1 colher rasa de sal

Bater no liquidificador

Despejar numa bacia e vai colocando o fubá de canjica até o ponte de enrolar mole

Colocar 3 colheres de sopa de açúcar ou pingar no tabuleiro as colheradas

**BROINHAS DE FUBÁ**

**4 xícaras de fubá de canjica**

**2 xícaras de água**

**2 colheres de gordura derretida**

**1 colher de açúcar**

**Sal**

**7 a 8 ovos**

**Junte a gordura derretida com a água, erva doce, ferver, escaldar o fubá com o açúcar e o sal, por os ovos um a um, por as colheradas numa xícara com um pouco de farinha de trigo. Despeje no tabuleiro untado e leve ao forno quente.**

**CAÇAROLA ITALIANA**

**5 ovos**

**4 xícaras de açúcar**

**5 colheres de sopa de açúcar**

**1 pires de queijo ralado**

**5 colheres de sopa de farinha de trigo**

**2 copos de leite**

**Bater as gemas com as 4 xícaras de açúcar**

**Juntar o queijo ralado, a farinha e o leite misturando bem**

**Adicione claras em neve**

**Assar em banho Maria em forma caramelizada com o açúcar restante**

**CANUDINHOS I**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**1 colher de sopa de óleo**

**1 gema, sal, água até formar uma consistência de abrir com rolo**

**Fazer tirinhas, fazer os canudinhos e fritar**

**CANUDINHOS II**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**1 colher cheia de óleo**

**1 gema**

**Sal a gosto**

**Água**

**Abrir com o rolo**

**Fazer os canudinhos**

**Fritar em gordura quente**

**CASADINHOS**

**4 colheres de sopa de margarina**

**5 colheres de açúcar**

**2½ xícaras de farinha de trigo**

**1 ovo**

**1 lata de leite condensado, cozida na pressão por 30 minutos**

**Abra a massa com um rolo**

**Corte a massa com um cálice ou um cortador próprio**

**Asse**

**Unir os casadinhos com doce de leite**

**Passe em açúcar refinado**

**A receita dá 60 casadinhos**

**CHARLOTE**

**1 lata de leite condensado**

**½ litro de leite de vaca**

**4 ovos**

**150g de biscoitos champagne**

**1 lata de creme de leite**

**Misture o leite com o leite condensado e as gemas, fazer um creme, coloque em um pirex e deixe esfriar.**

**Molhe o biscoito no Nescau dissolvido em leite ou água, coloque por cima do creme.**

**Bate 2 claras em neve e misture ao creme de leite com 2 colheres de açúcar, coloque por cima dos biscoitos e leve ao congelador.**

**CHARLOTE DE ABACAXI**

**PRIMEIRO**

**2 abacaxis**

**½ quilo de açúcar**

**Cortar os abacaxis em pedacinhos, fazer um doce ralo, colocar numa peneira para separar a calda.**

**SEGUNDO**

**1 lata de leite condensado**

**½ litro de leite de vaca**

**3 gemas**

**Fazer um creme e deixar esfriar**

**TERCEIRO**

**300 g biscoito champagne empapados um a um no caldo dos abacaxis**

**Colocar num pirex:**

**Os biscoitos empapados**

**Os pedaços do abacaxi**

**O creme**

**1 lata de creme de leite batido com as clara em neve, colocar por cima e levar ao congelador**

**COBERTURA DE BOLO – PAVÊ, ETC (LÉA)**

**1 pacote de manteiga sem sal**

**300 gramas de açúcar refinado**

**3 colheres de chocolate**

**½ xícara de leite**

**2 gemas**

**Bater tudo muito bem**

**Não levar ao fogo**

**COCADINHA**

**1 xícara de açúcar refinado**

**½ xícara de água**

**1 coco ralado**

**Fazer uma calda e ir despejando no coco devagar, mexendo devagar. Fazer as cocadinhas**

**CREME A OLGA**

**1 litro de leite**

**4 colheres de Maizena**

**7 colheres de açúcar**

**½ colher de manteiga**

**Casca de limão**

**Levar ao fogo brando**

**Colocar na forma e gelar.**

**CREME DE MARACUJÁ (DA DINHA)**

**1 copo de suco de maracujá**

**2 latas de creme de leite sem soro**

**2 latas de leite condensado**

**Bater no liquidificador**

**Colocar para gelar**

**DICAS DE MAIZENA**

**Leve ao fogo um pouco de Maizena e água e prepare um creme ralo**

**Use para substituir o ovo em empanados a milanesa**

**Para passar o bife, a coxinha, o filé de frango ou de peixe pelo creme, depois pela farinha de rosca e fritar**

**FERMENTO DO PÃO DE CRISTO**

**4 dias para fermentar**

**4 colheres de sopa de farinha de trigo**

**4 colheres de açúcar**

**2 colheres de sal**

**1 litro de água morna**

**O fermento deve ser renovado de 8 em 8 dias**

**Modo de Amassar:**

**3 ovos**

**1 copo de açúcar**

**1 copo de óleo**

**1½ xícara de farinha de trigo**

**Amassar à noite**

**Enrolar os pães pela manhã**

**GELATINA ROSA**

**4 folhas de gelatina branca**

**2 folhas de gelatina vermelha**

**Picar e colocar de molho em um pouco de água fria**

**Adicionar ½ xícara de água fervente para dissolver**

**1 lata de leite Moça**

**1 lata de suco de laranja**

**1 vidro de leite de coco**

**Bater tudo no liquidificador**

**Levar para a geladeira**

**GLACÊ AMANTEIGADO**

**1 copo grande de leite**

**150g de açúcar refinado**

**1 colher bem cheia de Maizena**

**Faça um angu grosso e deixe esfriar bem.**

**Bater na batedeira com 250g de manteiga ou gordura vegetal gelada. Colocar a manteiga aos pouco e bater bem.**

**GLACÊ DE AÇUCAR – FONDAN**

**3 xícaras de açúcar refinado**

**2 xícaras de água não muito cheias**

**Levar ao fogo e dar o ponto no arame, juntar caldo de limão**

**Bater no mármore com duas facas até formar uma pasta.**

**Glaçar os bombons em banho Maria.**

**GLACÊ DE CHOCOLATE (PARA BOMBONS)**

**Chocolate em pó, parafina raspada, manteiga de cacau, dissolver em banho Maria.**

**GLACÊ DE CHOCOLATE (DA MUNDICA)**

4 colheres de sopa de leite

½ xícara de Nescau ou chocolate

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga

Levar ao fogo até engrossar

Colocar como cobertura de bolos

**GLACÊ E RECHEIO DE AMEIXAS PRETAS**

**½ quilo de ameixas pretas sem caroços**

**1 lata de doce de leite mole**

**1 pacote de manteiga (200g)**

**Cozinhar as ameixas com um pouco de água, passar no liquidificador, colocar na batedeira o doce de leite, as ameixas e a manteiga, bater bem. Serve para rechear ou glaçar.**

**GLACÊ LISO**

**½ xícara de café de água**

**¼ xícara de leite**

**1 colher de chá de caldo de limão**

**1 clara de ovo sem bater**

**Açúcar peneirado até soltar do fundo da vasilha sem sujar.**

**LEITE CONDENSADO**

**02 litros de leite**

**600 g de açúcar refinado**

**01 colher de sopa de Maizena**

**01 colher de sopa de pó Royal**

**“Levar ao fogo e quando ferver colocar o pó Royal e aos poucos deixe engrossar. Leva 02 horas no fogo e rende de 4 a 5 latas”**

**MANJAR DE CÔCO**

**1 litro de leite**

**1 lata de leite condensado**

**100 gramas de coco ralados**

**5 colheres de sopa de Maizena**

**1 vidro de leite de coco**

**Dissolver a maisena em ½ copo de água**

**Levar os ingredientes ao fogo até engrossar**

**Preparar a calda:**

**400 gramas de ameixa sem caroço**

**3 xícaras de açúcar**

**½ litro de água**

**MASHMALLOW**

**½ vidro de Karo (rótulo vermelho)**

**1 colher de café de baunilha**

**4 claras em neve**

**2 xícaras de açúcar**

**1 xícara de água**

**1 colher de café de sal**

**Leve ao fogo o Karo, a água e o açúcar, quando estiver no ponto de fio forte, colocar a baunilha.**

**Colocar no liquidificador as claras em neve e o sal e despejar aos poucos a calda quente, leve na geladeira.**

**Servir sobre bolos, saladas, tortas e sorvetes.**

**MORANGUINHOS**

**2 latas de leite condensado**

**1 coco grande**

**Coloque no fogo até o ponto de enrolar**

**1 pacote de gelatina sabor morango**

**Coloque um pouco de anilina vermelha**

**Levar ao fogo com ½ xícara de água**

**No banho Maria passe os moranguinhos**

**Passe em açúcar cristal**

**OLHO DE SOGRA**

**2 latas de leite condensado**

**1 coco grande ralado**

**3 colheres de açúcar**

**6 gemas**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**Leve ao fogo os ingredientes e mexa até dar o ponto (soltar no fundo da panela)**

**Deixe esfriar**

**Prepare a parte 1 quilo de ameixas pretas sem caroço**

**Dentro a ameixa coloque um pouco do doce de coco**

**Passe no açúcar cristal ou refinado**

**Coloque em formas de papel**

**PÃO DE LÓ**

**2 xícaras de açúcar refinado**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**4 ovos**

**½ xícara de caldo de laranja**

**Bater o açúcar e as gemas, junte o caldo de laranja, os ingredientes secos, as claras em neve, assem em forno moderado, recheie de geléia ou frutas. Corte a massa ao meio.**

**PAVÊ (DE DONA NADIA)**

**½ quilo de biscoitos champagne, molhado em vinho branco e arrumar em um pirex em forma de xadrez.**

**Bater 250g de manteiga sem sal, 300g de açúcar refinado, 3 colheres de sopa de chocolate, 2 gemas, ½ xícara de leite.**

**Despeje tudo por cima dos biscoitos.**

**Se quiser, faça um creme de ameixas pretas e coloque por cima do pavê.**

**PAVÊ DE BRIGADEIRO COM FLAN**

**1 lata de leite condensado**

**1 colher de sopa de chocolate**

**1 colher de sopa de manteiga**

**Fazer um brigadeiro mole**

**1 caixa de flan de chocolate, fazer conforme as instruções da caixa**

**½ pacote de bicoito Maizena**

**1 copo de leite**

**2 colheres de chocolate**

**2 colheres de lasca de cacau**

**Molhar o biscoito nesta mistura**

**Montar em um pirex:**

**1 camada de biscoito**

**1 camada de brigadeiro**

**1 camada de biscoito**

**1 camada de flan**

**1 camada de biscoito**

**1 camada de brigadeiro**

**Polvilhar chocolate granulado**

**Colocar por cima cerejas**

**PRALINÊ**

**½ quilo de amendoim**

**½ quilo de açúcar**

**¼ de litro d’água**

**Levar ao fogo até o ponto de bala**

**A parte do chocolate:**

**½ quilo de chocolate**

**2 colheres de pó Royal**

**1 colherinha de vanilina**

**1 colher de sopa de canela em pó**

**Peneire tudo e ponha em uma lata fechada**

**Depois do amendoim em ponto de bala, colocar 1 colher de chocolate, tirar do fogo mexer até açucarar.**

**Voltar ao fogo até o chocolate pegar no amendoim e virar num tabuleiro e mexer. Não deixar queimar.**

**PUDIM (DE DONA NADIA)**

**1 vidro de leite de coco**

**1 litro de leite**

**1 colher de sopa de manteiga**

**Açúcar a gosto, sal e baunilha**

**Colocar o 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 até fazer um creme, colocar no pirex e por cima um doce de ameixas.**

**PUDIM DE LARANJA**

**6 ovos**

**6 colheres de açúcar**

**3 colheres de farinha de trigo**

**½ colher de manteiga**

**1 xícara de leite**

**Canela em pó**

**Queijo ralado**

**Calda queimada**

**Banho Maria**

**PUDIM DE QUEIJO**

**5 ovos batidos em neve**

**1 copo de açúcar**

**2 xícaras de leite**

**2 xícaras de queijo ralado**

**1 colher de farinha de trigo**

**Forrar a forma com calda queimada**

**Banho Maria**

**QUADRADINHOS DE BANANA**

**1 prato de sopa de banana prata, bem madura e amassada**

**1 prato de sopa de açúcar**

**2 caixas de gelatina vermelha (cereja ou morango)**

**Misture a banana amassada, o açúcar e o pó da gelatina**

**Leve ao fogo até abrir caminho na panela**

**Mexer mais 10 minutos em fogo brando**

**A massa deve soltar da panela como brigadeiro**

**Untar uma forma**

**Colocar a massa**

**Levar à geladeira por 24 horas**

**Cortar em quadradinhos e passar no açúcar**

**Deixar em temperatura ambiente até o dia seguinte**

**Congelar**

**QUEIJADINHA (DA JAIRA)**

**14 colheres de sopa de farinha de trigo**

**4 colheres de sopa de banha hidrogenada**

**2 colheres de sopa de margarina**

**2 colheres de café de pó Royal**

**1 colher de café de sal**

**½ xícara de leite**

**Amassar todos os ingredientes, colocando o leite aos poucos**

**A massa fica semelhante a de empadas**

**RECHEIO**

**300 gramas de coco**

**3 gemas**

**2 xícaras de açúcar**

**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**

**Levar ao forno para assar**

**Esta receita dá 50 docinhos e pode fazer a receita dupla**

**QUEIJÃO**

**1 quilo de doce de leite mole**

**6 ovos batidos em neve**

**3 pires de queijo ralado**

**Raspas de limão**

**Forrar a forma com calda queimada**

**Banho Maria.**

**QUERO MAIS**

**1 lata de leite condensado**

**1 lata de leite de vaca**

**3 ovos batidos em neve.**

**Misture tudo,forre a forma com calda queimada e asse em banho Maria.**

**RECHEIO E COBERTURA DE NESCAU**

**3 xícaras de leite**

**4 colheres de sopa de Nescau**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**2 colheres de sopa de Maizena**

**Açúcar e levar ao fogo**

**ROCAMBOLE**

**5 ovos**

**5 colheres rasas de farinha de trigo**

**4 colheres rasas de açúcar refinado**

**1 colher de chá de pó Royal**

**Bater as claras em neve, junte as gemas, por a farinha de trigo, aos poucos junte o açúcar e o fermento, só mexendo sem bater, forrar o tabuleiro com um papel amanteigado, colocar a massa, forno brando, despejar depois de assado, colocar doce e enrolar.**

**ROSCAS FRITAS (BISCOITOS)**

**3 xícaras de farinha de trigo**

**1 xícara de açúcar**

**2 colheres de sopa de margarina**

**1 ovo**

**⅔ de xícara de leite**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**1 colher de chá de sal**

**Misture tudo**

**Faça biscoitos**

**Frite em gordura quente**

**ROSQUINHA ECONÔMICA**

**1 quilo de farinha de trigo**

**2 copos de leite**

**2 colheres de amoníaco em pó**

**6 colheres de açúcar**

**2 colheres de manteiga**

**4 colheres de banha**

**1 colher de sal**

**Amassar tudo e deixe descansar por 1 ou 2 horas**

**Fazer as rosquinhas e assar**

**SABUGUINHO**

**1 quilo de polvilho doce**

**400 gramas de açúcar**

**250 gramas de margarina**

**5 ovos – colocar na massa aos poucos**

**1 pacote de 100 gramas de Sococo**

**1 pitada de sal**

**Raspas de limão**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**A massa tem a consistência mais dura**

**Fazer os biscoitinho e enrolar**

**SOBREMESA (CREME DE AMEIXAS)**

**Bata bem 3 gemas, 3 colheres de açúcar, até ficar bem claro.**

**Deite nesta mistura um mingau fervendo feito com ½ litro de leite, 2 colheres de sopa de Maizena e sal.**

**Deixe esfriar.**

**Bata as claras em neve e junte 2 colheres de açúcar**

**Faça um doce com 150g de ameixas pretas sem caroço, 2 colheres de açúcar, 1 xícara de água, apure bem para ficar com pouca calda.**

**Misture as claras neste doce.**

**Coloque o creme em taças e cubra com 1 colher de suspiro por cima.**

**Para o suspiro use para cada clara 1 colher de sopa de açúcar.**

**SORVETÃO (DA LINDALVA)**

**Caramelizar uma forma de buraco com:**

**- 9 colheres de água**

**- 1 colher de açúcar**

**- 3 colheres de Nescau**

**Deixar ferver e colocar na forma.**

**Levar para congelar.**

**Fazer um creme com:**

**1 lata de leite condensado**

**3 gemas**

**2 latas de leite de vaca**

**Levar ao fogo e deixar ferver**

**Bater 3 claras com 6 colheres de açúcar**

**Colocar 1 lata de creme de leite (congelado) sem soro**

**Misturar com o creme**

**Bater bem e despejar na forma que já deve estar congelada**

**Levar novamente ao congelador até a hora de servir**

**SORVETE NAPOLITANO**

**3 ovos**

**10 colheres de sopa de açúcar**

**1 colher de chá de essência de baunilha**

**½ pacote de gordura vegetal de 250 gramas**

**2 xícaras de chá de leite fervendo**

**Bata os ovos e o açúcar no liquidificador**

**Acrescente a essência de baunilha, a gordura e o leite alternando com a gordura**

**Coloque em uma vasilha eleve ao freezer até endurecer (cerca de 1 hora)**

**Retire da vasilha e bata na batedeira elétrica, 5 minutos em mínima velocidade e 5 minutos na velocidade máxima**

**Leve novamente ao freezer por 50 minutos até o sorvete ficar firme**

**Pode mudar o sabor**

**TORTA DA LÉA**

**3 ovos**

**2 latas de creme de leite sem soro**

**250 gramas de ameixas pretas**

**250 gramas de biscoito Maizena**

**3 colheres de Nescau**

**2 tabletes de margarina de 200 gramas**

**3 colheres de açúcar**

**Bater a margarina, o açúcar e as gemas**

**Picar os biscoitos e as ameixas, bem picadinhos**

**Misturar o creme de leite**

**Colocar os biscoitos e as ameixas**

**Colocar a massa em um pirex**

**Bater as claras em neve com 3 colheres de Nescau**

**Colocar por cima da torta**

**Leve na geladeira**

**TORTA DE AMENDOIM**

**Misturar:**

**250g de açúcar refinado**

**150g de manteiga**

**4 gemas**

**Bater bem**

**250g de amendoim torrado e moído**

**1 lata de creme de leite**

**Amolecer 500 g de biscoito Maizena em leite morno um a um.**

**Colocar num pirex**

**Primeiro – Uma camada de biscoitos**

**Segundo – Uma camada da massa do amendoim**

**Terceiro – Outra de biscoitos**

**Terminar com a massa de amendoim e enfeitar com amendoins inteiros.**

**TORTA DE BANANA (21 COLHERES)**

**10 colheres de açúcar**

**10 colheres de farinha de trigo**

**1 colher de pó Royal**

**Misturar bem.**

**Cortar as bananas ao meio, colocar em um pirex untado, 7 colheres da mistura das farinhas, por uns pedacinhos de manteiga, uma camada de bananas, mais 7 colheres da mistura das farinhas, por uns pedacinhos de manteiga, outra camada de bananas, mais 7 colheres da mistura das farinhas, por uns pedacinhos de manteiga, outra camada de bananas.**

**Colocar canela e açúcar por cima e assar.**

**TORTA DE BANANAS**

Misturar e reservar:

1½ copo de farinha de trigo

1 copo de açúcar refinado

1 colher de sopa de pó Royal

Misturar:

3 ovos batidos

1 lata de leite condensado

½ litro de leite

2 colheres de sopa de manteiga

Picar 8 bananas caturra e salpicar canela em pó

Untar um tabuleiro

Colocar metade da mistura de farinha de trigo e as bananas picadas

Despejar a metade da farinha e por cima a mistura do leite

**TORTA DE BOMBONS SONHO DE VALSA**

**2 latas de creme de leite**

**1 lata de leite condensado**

**3 gemas**

**1 colher de sopa de Maizena**

**Levar ao fogo até ferver o leite condensado, as gemas e a Maizena**

**Quando estiver morno, despejar uma lata de creme de leite sem soro**

**Cortar 10 bombons Sonho de Valsa, bem picadinhos, misturar**

**Colocar 2 caixas de passas sem caroços, por cima do creme**

**Levar ao fogo 1 xícara de Nescau com ½ xícara de leite, deixando ferver até engrossar**

**Colocar a mistura acima em colheradas por cima dos bombons**

**Colocar para finalizar o chantilly e o chocolate granulado**

**CHANTILY:**

**Bater as claras em neve**

**Colocar 1 colher de açúcar para cada clara**

**Colocar 1 lata de creme de leite sem soro**

**Colocar para gelar**

**TORTA DE FUBÁ (DA MANINHA)**

**3 ovos**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**4 colheres de sopa de queijo ralado**

**3 xícaras de chá de açúcar**

**3 xícaras de chá de leite**

**1 xícara de chá de água**

**1 ½ xícara de chá de fubá mimoso**

**3 colheres de farinha de trig1 colher de pó Royal**

**Bata tudo no liquidificador, leve ao forno quente em tabuleiro untado**

**É deliciosa**

**TORTA DE MASSA FOLHADA**

**PÃO DE LÓ**

**4 ovos batidos em neve**

**4 colheres de farinha de trigo**

**Raspas de limão**

**1 colher rasa de pó Royal**

**Bata as claras em neve, junte as gemas, coloque o açúcar e finalmente a farinha e o fermento.**

**Misture apenas, asse em 2 formas iguais, fazendo 2 pães de ló, na mesma forma fazer a massa folhada**

**MASSA FOLHADA**

**PRIMEIRA MASSA**

**250g de farinha de trigo**

**2 colheres de sopa de margarina**

**2 gemas**

**Pitada de sal**

**Misture a farinha, o sal, as gemas, a margarina e coloque água fria até forma uma massa lisa como pastel.**

**SEGUNDA MASSA**

**200g de farinha de trigo**

**200g de margarina**

**Misture bem**

**Abra a 1ª massa com um rolo de pastel, espalhe a 2ª massa com auxílio de uma faca, enrole como rocambole e corte em 3 partes iguais.**

**Abrir cada parte com o rolo forre o tabuleiro com a 1ª parte da massa, fure com um garfo e asse.**

**Fazer o mesmo com as outras partes.**

**CREME DE RUM**

**½ litro de leite**

**2 gemas**

**4 a 6 colheres de açúcar**

**1 colher de baunilha**

**1 xícara de café de rum**

**1 colher de manteiga**

**2 colheres de Maizena**

**Separe meio copo de leite, misture o açúcar, as gemas, a manteiga, a Maizena.**

**Jogue no leite fervendo e faça um creme.**

**Fora do fogo, colocar a baunilha e o rum.**

**ARRUMAÇÃO DA TORTA**

**Ponha numa bandeja rasa 1 das partes do pão de ló, por cima, um pouco de creme.**

**Cubra com 1 parte de massa folhada, mais creme, 2ª parte de massa folhada, mais creme, 3ª parte de massa folhada, mais creme e por fim o pão de ló.**

**Polvilhe com açúcar refinado.**

**TORTA DE MORANGO COM CREME**

**MASSA**

**7 ovos**

**7 colheres de sopa de açúcar refinado**

**7 colheres de sopa 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**

**½ xícara de água**

**3 claras em neve**

**Bater as claras em neve**

**Acrescente as gemas e o açúcar**

**Coloque a farinha de trigo**

**Despejar a massa em uma forma untada de 25 cm de diâmetro**

**Prepare o recheio**

**Misture o creme de leite com o leite condensado**

**Corte a massa assada ao meio**

**Colocar o recheio**

**Acrescentar os morangos fatiados**

**Cobrir com a outra metade da massa**

**Bata as claras em neve**

**Acrescentar o açúcar e a água**

**Bata novamente**

**Despejar a cobertura sobre a torta**

**TORTA DE NESCAU**

**02 xícaras de açúcar refinado**

**150 g margarina**

**05 ovos**

**02 xícaras de farinha de trigo**

**01 xícara de Nescau**

**01 colher de sopa de pó royal**

**01 copo de leite frio**

**01 pitada de sal**

**“Bater a margarina com os ovos e o açúcar até ficar um creme, colocar o resto dos ingredientes e bater bem”**

**PRIMEIRO RECHEIO**

**01 lata de leite condensado**

**01 côco pequeno**

**01 pitada de vanilina**

**SEGUNDO RECHEIO**

**150 g de ameixas pretas, sem caroço, bem picadinhas**

**01 xícara de açúcar**

**01 xícara de água**

**“Fazer um doce bem cosido”**

**COBERTURA**

**01 copo grande de leite ou suco de laranja**

**150 g de açúcar refinado**

**01 colher de sopa (bem cheia) de Maizena**

**“Levar ao fogo, fazer um angu bem duro, deixe esfriar bem, por na batedeira com 250 g de manteiga gelada. Bater bastante, colocar 20 colheres de Nescau,bater mais 15 minutos”**

**TORTA DE NOZES**

**Fazer um bolo comum com um pouco de nozes**

**Molhar com uma calda fina de açúcar ou guaraná**

**Fazer um mingau com:**

**1 lata de leite condensado**

**3 latas de leite**

**1 colher de sopa de Maizena**

**Misturar nozes moídas**

**Rechear e cobrir o bolo**

**TORTA DE PESSÊGOS**

**1 quilo de biscoito champagne**

**½ quilo de creme de chantilly**

**½ litro de leite**

**1 colher de Maizena**

**3 gemas**

**1 lata de pêssegos em calda**

**Abrir a lata de pêssegos separar, a calda e 3 pêssegos para enfeita, picar os pêssegos restantes e separar.**

**Fazer um creme de leite com as gemas e a Maizena misturando nos pêssegos picados.**

**Pegar o caldo, colocar um acolher de licor de cacau e nele molhe os biscoitos um a um.**

**Em um Pirex:**

1. **Uma camada de biscoito na calda**
2. **Uma camada de chantilly**
3. **Uma camada de biscoitos**
4. **O creme todo**
5. **Biscoito**
6. **O resto do chantilly, colocar no congelador, deixar até o outro dia. Tirar do congelador e deixar na geladeira, podendo tirar da forma e nfeitar com pêssegos por cima.**

**RECEITAS DA NENEM SALGADOS**

**ARROZ DE CHURRASCO**

**2½ colheres de manteiga**

**1 tablete de caldo Knorr sabor bacon**

**Bacon picadinho (deixar dourar)**

**3 ovos ligeiramente batidos**

**1 maço de cheiro verde picado**

**200 gramas de batata palha**

**2 xícaras de arroz cozido**

**Sal e pimenta a gosto**

**Colocar a manteiga, o caldo de bacon, o bacon, os ovos, o sal e a pimenta**

**Deixar dourar**

**Acrescentar o arroz e o cheiro verde**

**Desligar o fogo**

**Colocar a batata palha**

**BARQUETES**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**2 colheres de sopa de óleo**

**1 pitada de sal**

**Água fria até a massa ficar numa consistência branda**

**Colocar a farinha numa vasilha ampla, juntando o sal, a manteiga, o óleo e a água aos poucos**

**Trabalhar ligeiramente, deixe repousar por meia hora**

**Abrir a massa com a ponta dos dedos, forrando as forminhas, furar a massa com um garfo, para evitar a dilatação da massa ao assar**

**Colocar em um tabuleiro e assar em forno brando**

**Depois de frias, colocá-las em lata fechada e rechear**

**BATATA NEVADA**

**MASSA**

**500 gramas de batatas cozidas e amassadas**

**½ xícara de chá de maionese**

**½ xícara de chá de queijo ralado**

**2 gemas**

**3 colheres de sopa de Maizena**

**Misturar bem todos os ingredientes**

**Fazer bolas**

**Colocar uma porção de recheio dentro de cada uma**

**RECHEIO**

**1 lata de atum natural escorrido**

**2 colheres de sopa de queijo ralado**

**2 colheres de maionese**

**2 colheres de salsa**

**2 colheres de cebolinha**

**COBERTURA**

**2 claras em neve**

**2 colheres de maionese**

**BOBÓ DE FRANGO**

**1 frango cozido e desfiado**

**½ quilo de mandioca cozida**

**1 litro de leite fervido**

**1 vidro de leite de coco**

**1 lata pequena de massa de tomate**

**1 lata de ervilha**

**1 lata de palmito**

**1 lata de milho verde**

**1 xícara de azeitonas sem caroço**

**2 colheres de manteiga**

**2 colheres de conhaque**

**Refogar o frango cozido e desfiado com cheiro verde e cebola**

**Juntar todos os outros ingredientes, inclusive o conhaque**

**Bater no liquidificador, o leite e a mandioca cozida**

**Juntar o frango e quando levantar fervura colocar o leite de coco**

**Servir com arroz**

**CACHORRO QUENTE DE TABULEIRO I**

**1 colher de manteiga**

**½ quilo de farinha de trigo**

**2 colheres de banha**

**2 tabletes de fermento** Fleischmann

Sal

2 ovos

1 xícara de leite

½ colher de açúcar

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

Faça um recheio de salsichas moídas com salame, ou o que desejar, cobrir o resto do tabuleiro com a massa, dourar com gemas. Deixar descansar por 1 hora. Levar ao forno quente e depois de frio cortar em pedacinhos.

**CACHORRO QUENTE DE TABULEIRO II**

**½ quilo de farinha de trigo**

**2 tabletes de fermento** Fleischmann

2 colheres de manteiga

2 ovos

3 colheres de açúcar

1 xícara de leite morna

**RECHEIO**

250 gramas de salame

1 lata de salsicha pequena ou 250 gramas de salsicha

Colocar no liquidificador a salsicha e o salame

Refogar com tomates e temperos

Engrossar com leite e Maizena

Desmanchar o fermento no leite morno

Misturar com açúcar e a manteiga

Adicionar os ovos e a farinha

Deixar crescer

Dividir a massa em 2 partes

Forrar o tabuleiro

Colocar o recheio frio

Cobrir com a outra parte da massa

Pincelar gema e levar ao forno

Cortar em quadradinhos

**CARNE AO MOLHO (DA MARILENE)**

Para 2 quilos de chã de dentro:

1 envelope de sopa de cebola

1 tablete de caldo Knnor

1 lata de cerveja preta

1 copo de água

1 lata de pomarola

Deixar cozinha

Aproveitar o molho para o pirex

**EMPADAS DE QUEIJO I**

**1 colher de manteiga**

**1 colher de pó Royal**

**1 ovo**

**½ copo de leite**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**RECHEIO**

**4 xícaras de queijo ralado**

**1 xícara de leite**

**4 ovos batidos em neve**

**Sal, empada abertas**

**EMPADAS DE QUEIJO II**

**1 xícara de nata, pode ser 250 gramas de Doriana**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**Farinha de Trigo até o ponto de abrir**

**Sal a gosto**

**RECHEIO:**

**4 ovos, bater as claras em neve e depois juntar as gemas**

**Queijo parmesão ralado**

**Salsa**

**Cebolinha**

**Encher as forminhas com a massa, sem encher muito**

**Assar em forno quente**

**EMPADA MASSA PODRE**

**½ quilo de farinha de trigo**

**2 colheres de manteiga**

**200g de banha**

**2 ovos inteiro**

**Sal**

**Amasse só com os dedos.**

**EMPADA TRÊS PINGOS**

**Bater no liquidificador:**

**5 ovos**

**3 xícaras de farinha de trigo**

**1 xícara de óleo**

**1 xícara de leite**

**1 colherinha de sal**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**3 colheres de soja de queijo ralado**

**Pingar na forminha untada, por o recheio ( a gosto mas passado no liquidificar), pingar de novo a massa, ir ao forno, quando crescer pincelar com gema de ovo.**

**EMPADÃO**

**1 xícara de margarina**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**½ xícara de leite**

**1 ovo**

**Pitada de sal**

**Misture tudo**

**Abra a massa em um pirex**

**Rechear a gosto**

**ESFIRRA**

**1½ quilo de farinha de trigo**

**2 ovos**

**2 colheres de sopa de banha**

**4 tabletes de fermento Fleischmann**

**1 colher de sal**

**½ colher de açúcar**

**½ litro de leite**

**Peneire a farinha, o sal e o açúcar em ½ litro de leite, junte a banha, o fermento e os ovos e deixe crescer por meia hora. Faça bolinhas e deixe cresce mais 30 minutos, abrir com o rolo, colocar o recheio e assar.**

**RECHEIO**

**1 quilo de carne moída crua coloque tomates sem pele, salsa, cebolinha, temperos e impregne**

**ESPORINHA**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**1 prato fundo de polvilho doce**

**1 prato fundo de farinha de trigo**

**1 prato fundo de açúcar**

**1 ou 2 colheres de açúcar**

**Ovos até o ponto de enrolar**

**Faça os biscoitos e corte em 3 partes**

**Passe no ovo batido e no açúcar cristal**

**Forno quente**

**FAROFA FRIA**

**2 cenouras ralada em ralo grosso**

**4 tomates em cubo**

**2 cebolas em cubo**

**1 lata de milho verde**

**1 xícara de azeitonas verdes picadas**

**1 pimentão vermelho cortado em tiras**

**1 pimentão verde cortado em tiras**

**1 limão (suco)**

**1 copo de azeite**

**1 xícara de salsinha picada**

**3 ovos cozidos picados**

**Misturar e acrescentar:**

**1 copo de farinha de rosca**

**1 copo de farinha de milho**

**1 copo de farinha de mandioca**

**Pimenta seca**

**Sal a gosto**

**Pode fazer de véspera e guardar na geladeira**

**FARORA ESPECIAL**

**1 galinha gorda**

**1 quilo de carne de porco**

**1 quilo de salsichas**

**4 latas de petit pois**

**½ quilo de tomates**

**1 lata de azeitonas**

**½ quilo de manteiga**

**3 pimentões**

**3 cebolas grandes**

**Salsa**

**Cebolinha**

**3 quilos de farinha de mandioca torrada**

**Desfiar as carnes e misturar tudo.**

**FRANGO COM CATUPIRY**

**4 peitos de frango**

**2 copos de leite**

**1 forma de catupiry**

**1 ou 2 colheres de Maizena**

**1 ou 2 colheres de massa de tomate**

**Cozinhar os peitos e desfiar**

**Separar o caldo e colocar o leite, 2 colheres de sopa de catupiry, a massa tomate e a Maizena**

**Forrar um Pyrex com o resto do catupiry, colocar o frango desfiado**

**Colocar por cima o catupiry**

**Levar ao forno**

**GRÃO DE BICO**

**½ quilo de grão de bico**

**Colocar de molho**

**Cozinha com uma pitada de sal e bicarbonato**

**Reservar a água**

**Bater a massa no liquidificador**

**Juntar 6 colheres de sopa de tarrine (óleo de gergelim)**

**Adicionar sal, suco de limão, alho, pimenta do reino e 3 colheres de sopa de azeite**

**LOMBO RECHEADO COM FAROFA DOCE**

**1 lombo de 2½ quilos aberto**

**Temperar com sal e pimenta do reino**

**Misturar:**

**100 gramas de maçã seca**

**100 gramas de uva passas sem caroço**

**100 gramas ameixas picadas**

**100 gramas de damascos picados**

**100 gramas de banana passa**

**100 gramas de abacaxi seco**

**150 gramas de panetone amassado**

**2 colheres de sopa de manteiga**

**1 cebola picadinha**

**1 maço de cebolinha**

**1 maço de coentro ou salsa**

**150 gramas de lombo moído**

**Costurar o lombo já aberto e temperado como um envelope**

**Fazer uma mistura com:**

**1 cebola picadinha**

**1 cenoura**

**3 dentes de alho**

**3 colheres de manteiga**

**2 copos de vinho**

**1 quilo de suam**

**Sal**

**Pimenta**

**Ervas (louro e tomilho)**

**Passar a manteiga no papel alumínio, cobrir o tabuleiro e colocar o lombo**

**Colocar a mistura de suam em volta e assar por 1 hora**

**Tirar o papel alumínio e voltar ao forno até ficar cozido e dourado, molhando sempre com o molho**

**Com a mistura já cozida fazer um molho**

**Servir com purê de beterrabas (beterraba, batata, leite, sal e manteiga)**

**Purê de cenouras amarelas**

**Purê de cenouras vermelhas**

**MACARRÃO DE PRESSÃO**

**1 pacote de penne**

**1 lata de molho Pomarola**

**1 lata de creme de leite**

**2½ litros de água**

**1 tablete de caldo Knorr**

**Tempero a gosto**

**Colocar na panela de pressão untada com óleo**

**Quando der pressão, esperar 6 minutos**

**Colocar em uma vasilha, após a retirada da pressão da panela**

**Polvilhar queijo parmesão e presunto picado**

**MACARRONESE**

**2 xícaras de macarrão picado**

**1 lata de ervilha**

**1 colher de cebola picada**

**¼ de xícara de picles**

**1 xícara de queijo ralado**

**¼ de xícara de ketchup**

**1 xícara de maionese**

**Sal**

**Alface picadinha**

**MOLHO DE MACARRÃO COM MANJERICÃO**

**Bater o manjericão com azeite no liquidificador**

**Colocar numa vasilha**

**Adicionar queijo parmesão**

**Levar ao freezer**

**Para fazer macarrão com ervas:**

**Levar o azeite ao fogo**

**Adicionar a mistura de manjericão acima, sal, alho**

**Mistura no macarrão já cozido**

**MOLHO GOLFO**

**300 gramas de maionese**

**1 lata de creme de leite**

**1 colher de sopa de ketchup**

**1 cálice de conhaque ou vodka**

**Suco de 1 laranja**

**1 pitada de açúcar**

**Bater no liquidificador ou na batedeira**

**Comer com carnes brancas ou salada**

**MOLHO PARA SALADA (DA DINHA)**

**Para cada 4 colheres de sopa de maionese, colocar 1 colher de sopa de creme de leite bem cheia**

**3 dentes de alho médio**

**3 colheres de vinagre branco**

**2 colheres de azeite**

**Galhos de salsa**

**Bater tudo no liquidificador**

**PÃO**

**650 gramas de farinha de trigo**

**3 colheres de sopa de açúcar**

**½ xícara de chá de banha**

**2 tabletes de fermento**

**Água morna e sal**

**Colocar com o fermento, um pouco de farinha de trigo, um pouco de açúcar e um pouco de água morna.**

**Depois de tudo bem dissolvido, cobrir com uma toalha, quando crescer, colocar o açúcar, a banha, o sal.**

**Ir colocando a farinha até ficar a massa bem macia, ir sovando sem farinha,**

**Colocar uma bola de massa em um copo de água e quando a bola subir, coloque a massa numa vasilha cobrir com a toalha até crescer.**

**PÃO CASEIRO**

**3 tabletes de fermento** Fleischmann

3 ovos

1½ xícara de leite morno

4 colheres de açúcar

1 xícara de óleo

1 pitada de sal

Farinha de trigo

Bater no liquidificador os ovos, o óleo, o fermento e o leite

Juntar a farinha de trigo

Abrir 6 pedaços

Fazer os pães

Deixar crescer

**PÃO DA DONA LETÍCIA**

**4 ovos**

**1 tablete de fermento de padaria**

**2 colheres de óleo**

**1 quilo de farinha de trigo**

**1 colher de chá de sal**

**Colocar o fermento em ½ copo de leite morno com 3 colheres de açúcar**

**Colocar numa vasilha**

**Acrescentar uma xícara de farinha de trigo**

**Se ficar muito duro colocar mais leite**

**Deixar a massa crescer**

**Acrescentar o sal, ovos, óleo e o leite de forma que a massa fique mole**

**Deixe 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**

**Deixe crescer novamente**

**Cortar a massa em 3 pedaços**

**Fazer os pães e colocar em forma untada**

**Crescer nas formas até que a massa fique o dobro do volume**

**Assar por 1 hora em forno brando**

**PÃO DE BATATA (DA NENEM)**

**PRIMEIRA PARTE**

**½ quilo de batatas cozidas e amassadas**

**2 copos de leite morno**

**1 copo de açúcar**

**1 colher de café de sal**

**2 tabletes de fermento Fleischmann**

**SEGUNDA PARTE**

**Colocar 100 gramas de manteiga**

**3 ovos**

**1 quilo de farinha de trigo**

**Amassar bem**

**Fazer bolinhas e deixar crescer**

**Passar gema por cima**

**Colocar uma bolinha no copo de água, quando subir levar os pães ao forno**

**PÃO DE BATATAS**

**4 batatas grandes ou 8 médias**

**3 ovos**

**1 colher de sopa de gordura**

**1 colher de sopa de manteiga**

**1 copo de leite**

**3 tabletes de fermento Fleischmann**

**½ colher de sal**

**2 colheres de açúcar**

**Misture tudo e vai colocando a farinha de trigo ( 1 quilo), até que dê para enrolar agarrando nas mãos.**

**Para PÃO DOCE, a mesma receita com mais 10 colheres de açúcar e 3 colheres de gordura.**

**Cozinhe as batatas amasse e coloque todos os ingredientes. Faça os pãezinhos e deixe crescer.**

**Coloque uma bolinha da massa em um copo com água, quando ela vir a tona pode colocar no forno.**

**PÃO DE CEBOLA**

**4 tabletes de fermento Fleischmann**

**2 copos de leite morno**

**1 copo de óleo**

**3 ovos**

**1 cebola grande**

**2 tabletes de caldo Knnor**

**1 colher de café de sal**

**2 colheres de açúcar**

**Bater tudo no liquidificador**

**Farinha de trigo ao ponto de pão**

**Pincelar com gema de ovo**

**PÃO DE FORMA**

**Bater no liquidificador:**

**3 ovos**

**3 xícaras de água morna**

**1 xícara de óleo**

**1 xícara de açúcar**

**1 colher de sopa de sal**

**60 gramas de fermento Fleischmann**

**Despejar tudo em uma vasilha**

**Colocar 1 quilo de farinha de trigo**

**A massa fica meio liguenta**

**Colocar em 2 formas untadas e polvilhada com farinha de trigo**

**Pincelar com ovo**

**Colocar a bolinha na água, quando subir assar**

**PÃO DE QUEIJO**

**Ferver um copo de água com uma colher de banha e sal.**

**Despeje sobre 4 copos de polvilho azedo, 1 prato fundo de queijo ralado, 4 ovos batidos.**

**Amolecer com leite e enrolar com gordura nas mãos.**

**Levar ao forno quente.**

**PÃO DE QUEIJO (DA LILI)**

**2 copos de polvilho azedo**

**2 copos de queijo ralado**

**1 copo de batata cozida amassada**

**1 ovo**

**1 colher de gordura**

**Leite ao ponto**

**PÃO DE QUEIJO (DA LUDMILA)**

**2 xícaras de polvilho azedo**

**1 xícara de óleo**

**1 xícara de leite**

**150 gramas de queijo parmesão ou queijo curado**

**Sal a gosto**

**Bater tudo no liquidificador**

**Untar as forminhas de empada**

**Colocar a massa pelo meio**

**Caso queira usar queijo ralado Regina ou Reis, usar somente 100 gramas**

**PÃO DE QUEIJO (DA MARÍLIA)**

**4 xícaras de polvilho azedo**

**Coloque numa vasilha e umedeça com ½ xícara de leite**

**Ferver:**

**1 xícara de óleo**

**1 xícara de leite**

**1 xícara de água**

**Escaldar o polvilho, colocar ovos e 250g de queijo ralado.**

**PÃO DE QUEIJO (DA NEUZA)**

**500 gramas de polvilho**

**½ litro de leite**

**4 ovos**

**1 prato de queijo ralado**

**½ copo de óleo**

**1 colher de chá de sal**

**Ferver o óleo, o leite e o sal**

**Despejar o polvilho**

**Colocar os ovos e, por fim, o queijo**

**PÃO INTEGRAL (DA ANÉSIA- dá 3 pães)**

**3 xícaras de chá de água morna**

**2 tabletes de fermento Fleischmann**

**¾ de xícara de açúcar mascavo**

**4 xícaras de farinha de trigo branca**

**4 xícaras de farinha de trigo integral**

**2 colheres de sopa bem cheia de margarina**

**1 colher de sopa de manteiga**

**1 colher de café de sal**

**Desmanchar o fermento na água morna junto com o açúcar e o sal**

**Colocar as farinhas**

**Misturar a margarina**

**Amassar bem, fica uma massa mole**

**Deixar descansar por 30 minutos**

**Decorrido este tempo, untar as mãos com margarina, pegar a massa e colocar nas fôrmas**

**Colocar no forno frio**

**Acender o fogo e assar depressa**

**PÃOZINHO DE BATATAS**

**12 batatas médias cozidas e amassadas**

**4 ovos**

**1 xícara de chá de óleo**

**1 copo de leite**

**6 colheres de açúcar**

**50 gramas de fermento** Fleischmann

**1 pitada de sal**

**Dissolver o fermento em ½ copo de leite**

**Amassar todos os ingredientes juntos**

**Colocar a farinha de trigo aos poucos até o ponto de enrolar**

**Fazer os pãezinhos**

**Deixar crescer**

**Levar para assar**

**PÃOZINHO DELÍCIA**

Bater no liquidificador:

4 batatas médias cozidas

100 gramas de fermento Fleischmann

1 xícara de leite morno

2 xícaras de água morna

10 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal

2 tabletes de margarina

3 ovos

Despejar tudo numa tigela

Acrescentar farinha de trigo até a consistência de sovar

Deixar crescer até a bolinha subir na água

Fazer os pães e assar

**PASTEL ASSADO I**

**03 xícaras de farinha de trigo**

**01 colher rasa de pó Royal**

**02 colheres de sopa de gordura**

**02 colheres de sopa de manteiga**

**01 colherinha de sal**

**Leite até dar consistência**

**“Peneirar a farinha de trigo com o pó Royal, colocar o sal e a gordura, a manteiga, amassar juntado 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 copo, rechear a gosto. Pincelar com gema, colocar queijo ralado, assar em tabuleiro untado.”**

**PASTEL ASSADO II**

**250 gramas de gordura vegetal**

**½ quilo de farinha de trigo**

**½ garrafa de guaraná médio**

**Pitada de sal**

**Misturar tudo**

**Fazer os pastéis**

**Recheio a gosto**

**Assar em forno quente**

**PASTEL ASSADO III**

**3 xícaras de farinha de trigo**

**1 colher de sopa de pó Royal**

**2 colheres de gordura**

**2 colheres de manteiga**

**1 colherinha de sal**

**Leite até consistência**

**Amassar tudo até que a massa desprenda das mãos**

**Deixe a massa descansar alguns minutos**

**Abrir a massa com o rolo**

**Cortar com um copo**

**Fazer os pastéis**

**Rechear a gosto**

**Pincelar com gema**

**Salpicar queijo ralado**

**Assar em forno quente**

**PASTELÃO I**

**1 colher de banha**

**1 ovo**

**1 colher de manteiga**

**½ xícara de leite**

**1 colherinha de sal**

**1 colherinha de pó Royal**

**Misture tudo e vá amassando até ficar uma massa lisa, parta a massa na metade, abra com um rolo e forre a forma, coloque o recheio a gosto, cobrir com o resto da massa. Forno quente.**

**PASTELÃO II**

**2½ xícaras de farinha de trigo**

**1 xícara de leite**

**3 colheres de pó Royal**

**Pitada de sal**

**Deixe descansar**

**PASTELÃO (DA MARILENE)**

**250 gramas de farinha de trigo**

**150 gramas de manteiga**

**1 ovo**

**Água suficiente**

**Misturar bem**

**Deixar descansar a massa por 1 hora**

**Partir a massa em duas metades, uma para forrar a forma e outra para cobrir**

**Abrir a massa com o rolo**

**Assar em forno quente**

**PICANHA DE CHUVA**

**1,2 quilos de picanha**

**1 quilo de sal grosso**

**Forrar a forma com o sal grosso**

**Colocar a picanha com a gordura para cima**

**Levar ao forno pré-aquecido por 1 ½ hora**

**Servir imediatamente**

**PIZZA**

**2 xícaras de farinha de trigo**

**1 xícara de leite, não muito cheia**

**2 colheres de sopa de óleo**

**1 colher de pó Royal**

**Sal**

**Amasse tudo, abrir em um tabuleiro, colocar um molho a gosto, presunto, mussarela e assar.**

**ROCAMBOLE SALGADO**

**1 xícara de óleo**

**1 xícara de leite**

**1 pitada de sal**

**50 g de fermento Fleischmann**

**Farinha de trigo até o ponto de abrir com o rolo.**

**Misture tudo, abra com o rolo, coloque tomates temperados, presunto e mussarela.**

**Enrole, pincele com gema.**

**Deixe descansar 10 minutos.**

**Coloque para assar.**

**SUFLÊ**

**½ xícara de farinha de trigo**

**½ xícara de maionese light**

**Levar ao fogo mexendo sempre para não encaroçar**

**Colocar devagar uma xícara de leite desnatado**

**Tirar do fogo e acrescentar:**

**3 gemas**

**100 gramas de cenouras cozidas e picadas**

**100 gramas de couve flor cozida e picada**

**½ xícara de queijo ralado**

**Palmito ou champignon cortadinho**

**Tempero com alho a gosto**

**Misturar bem**

**Acrescentar claras em neve lentamente**

**Despejar em forma untada e polvilhada**

**Assar por 30 minutos**

**Não tirar da forma**

**Servir imediatamente**

**TORTA DE BATATAS**

1 quilo de batatas cozidas e amassadas

2 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de farinha de trigo

2 ovos inteiros

1 colher de sopa de pó Royal

Fazer a massa

Abrir e enrolar

Passar gema e assar

**TORTA DE PALMITO**

**Peneire 1½ xícara de Maizena com 1½ xícara de farinha de trigo**

**1 colher rasa de sal**

**1 colher de fermento de pó Royal**

**1 xícara de óleo**

**¼ de xícara de leite**

**Junte com os dedos até formar uma bola**

**Deixe descansar 30 minutos**

**RECHEIO**

**Refogue 3 cebolas, 3 dentes de alho picadinhos com ½ xícara de óleo**

**4 tomates sem pele**

**1 lata grande de palmito picado**

**Cozinhe por 15 minutos**

**Junte 2 xícaras de leite, misturadas com 2 colheres de Maizena**

**Cozinhe até engrossar**

**Coloque ovos cozidos, azeitonas**

**Deixe esfriar**

**Estenda a massa**

**Coloque num tabuleiro pirex**

**Coloque o recheio frio e cubra com o resto da massa**

**Pincele com gema e asse por meia hora**

**TORTA DE QUEIJO**

**200 g de farinha de trigo**

**150 g de manteiga**

**2 colheres de água morna**

**1 ovo**

**1 pitada de sal**

**1 colher de chá de fermento**

**Misture tudo rapidamente e deixe descansar por uma hora; abrir com rolo e forre a forma**

**RECHEIO**

**1 lata de creme de leite**

**1 copo de leite**

**Sal, Temperos**

**1 colher de sopa de manteiga**

**3 colheres de sopa de Maizena**

**Leva-se ao fogo brando mexendo sempre até ficar um creme.**

**Retire do fogo, colocando num prato a parte, misturando cuidadosamente ao creme e aos poucos, 4 gemas cruas, 250g de queijo ralado, as claras em neve e misture bem.**

**Despejar no tabuleiro forrado com a massa e assar.**

**TORTA DE QUEIJO (DA DONA LÚCIA)**

**200 gramas de farinha de trigo**

**150 gramas de manteiga**

**2 colheres de sopa de água morna**

**1 ovo**

**1 colher de chá de pó Royal**

**Sal a gosto**

**Misture tudo rapidamente**

**Deixe descansar 1 hora**

**Abrir com rolo**

**Forrar a forma**

**RECHEIO:**

**1 lata de creme de leite**

**1 copo de leite**

**1 colher de sopa de manteiga**

**3 colheres de Maizena**

**Temperos**

**Sal a gosto**

**Levar ao fogo brando mexendo sempre até obter uma mistura cremosa**

**Retire do fogo**

**A parte em um prato misture:**

**O creme de leite**

**4 gemas**

**250 gramas de queijo ralado**

**Misture muito bem e junte claras em neve**

**Despejar no tabuleiro forrado com a massa**

**Assar**

**TORTA LIGEIRA**

**Bata no liquidificador:**

**7 colheres de farinha de trigo**

**1 copo de leite**

**1 ovo**

**3 colheres de óleo**

**Sal**

**1 colherinha de pó Royal**

**Despeje num pirex untado, colocar um refogado e colocar pedaços de mussarela por cima.**

**Levar ao forno e assar.**

**TORTA SALGADA**

**3 xícaras de leite**

**2 ovos**

**2 xícaras de óleo**

**2 colheres de sopa de pó Royal**

**2 colheres de sal**

**1 xícara de Maizena**

**1 xícara de farinha de trigo**

**Bater no liquidificador para misturar**

**Coloque recheio e asse**

**RECEITAS DA NENEM BEBIDAS**

**BATIDA DE PÊSSEGO**

**1 garrafa de pinga boa**

**1 e ½ garrafa de água**

**10 pacotes de suco de pêssego**

**Bater no liquidificador**

**CAFÉ IRLANDES**

**1 xícara de** whisky

**6 xícaras de café forte adoçado**

**6 colheres de creme de chantilly**

**Prepare um café bem forte**

**Escalde os copos em água quente**

**Coloque 2 colheres de** whisky **em cada um dos copos**

**Coloque uma porção de café bem quente adoçado, em cada copo com** whisky **e mexa. Coloque por cima uma colher de creme de chantilly e sirva imediatamente.**

**COQUETEL**

**1 lata de leite moça**

**½ xícara de rum**

**1 xícara de Martini doce ou seco**

**1 garrafa de guaraná**

**Bater no liquidificador**

**Colocar gelo**

**COQUETEL DE GOIABA**

**1 lata de leite condensado vazia de pinga**

**1 garrafa de guaraná**

**1 garrafa de suco de goiaba**

**1 lata de leite condensado**

**Bater no liquidificador**

**COQUETEL DE PÊSSEGO**

**1 lata de doce de pêssego**

**1 garrafa de champagne cidra**

**2 garrafas de guaraná**

**1 dose de** whisky

1 a 2 colheres de açúcar

**Bater no liquidificador**

**VINHO MOSCATEL**

**3 litros de água**

**1 litro de álcool**

**4 xícaras de açúcar cristal**

**6 colherinhas de ácido tartárico**

**1 pouco de açúcar queimado**

**Servir**

**RECEITAS DA NENEM CONFEITOS**

**MASSA PARA FLORES**

**1½ colheres de parafina**

**3 colheres de água**

**1 colher de araruta**

**½ colher de ácido cítrico**

**Levar ao fogo e fazer um grude. Tirar do fogo por araruta até dar consistência de abrir com o rolo. Cortar com ferrinhos.**

**MASSA PARA FLORES DE LARANJA**

**1½ colher de parafina raspada**

**3 colheres de água**

**1 colher de araruta**

**½ de ácido cítrico**

**Levar ao fogo até virar um grude, colocar a araruta até a consistência de abrir com o rolo, cortar com ferrinhos próprios**

**OUTRA MASSA PARA FLORES**

**12 colheres de água**

**3 colheres de araruta**

**1 colher de parafina**

**½ de ácido cítrico**

**1 colher de estearina**

**Araruta até o ponto de espalhar**

**RECEITAS DA NENEM PARA LIMPEZA**

**AJAX – FÚRIA**

**1 tablete de sabão de coco**

**2 copos comuns de sabão em pó**

**100 gramas de amônia líquida**

**2 limões**

**6 litros de água**

**Pegar 1 litro de água e levar ao fogo**

**Colocar raspas de sabão de coco e deixar dissolver**

**Misturar o restante da água fria fora do fogo**

**Colocar por último a amônia e o suco de limão**

**Rende mais ou menos 7 litros**

**Colocar em galões**

**Agitar sempre antes de usar**

**COMFORT**

**1 sabonete Lux grande**

**2 colheres de sopa de glicerina**

**1 vidro de Leite de Rosas grande**

**Ralar o sabonete de deixar de molho por 36 horas**

**Levar ao fogo quando derreter todo**

**Depois de frio colocar a glicerina, o Leite de Rosas e mais 2 litros de água**

**DETERGENTE**

**6 litros de água**

**1 tablete de sabão de coco**

**2 copos grandes de sabão em pó**

**100 g de amônia**

**Levar ao fogo, 1 litro de água, o sabão e deixar derreter o sabão. Colocar o resto da água, fora do fogo e colocar a amônia.**

**PASTA JÓIA (PARA COZINHA)**

**1 tablete de sabão minerva**

**2 sapólios**

**3 copos d’água**

**Raspar o sabão**

**Socar os sapólios**

**Misturar e levar ao fogo até dar um areinha em volta da panela, pode colocar 1 colher de água sanitária. Colocar em uma lata sem ferrugem.**