

# E-Book Gratuíto

*Receitas da Hora*



*Seu site de receitas gostosas a qualquer hora*

*Receitas que poupam tempo*



# 5 RECEITAS QUE VOCÊ PRECISA FAZER!!!

## 1- BRIGADEIRÃO



### INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$  de xícara de leite integral
- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara de achocolatado
- 8 gemas
- Açúcar cristal para untar
- Manteiga para untar
- $\frac{1}{2}$  xícara de chocolate granulado

### MODO DE FAZER:

1. Em um liquidificador, adicionar o leite, o leite condensado, o achocolatado e as gemas. Bater bem.
2. Em uma forma redonda de pudim, untada com manteiga e açúcar cristal, despejar a mistura e tampar ou cobrir com papel alumínio.
3. Assar em forno pré-aquecido à 180 graus, em banho maria, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos ou até que esteja firme.

4. Levar à geladeira por pelo menos 6 horas ou de um dia para o outro.
5. Desenformar e cobrir com o chocolate granulado.

## 2- PÃO DE QUEIJO COM AVEIA



### INGREDIENTES

- ½ xícara de aveia em flocos
- 400g de queijo minas
- 1 ½ de polvilho azedo
- 1 colher de chá de sal
- ½ xícara de água fervida
- 2 ovos

### MODO DE FAZER:

1. Em um recipiente, misturar a aveia em flocos e o queijo ralado. Reservar.
2. Em um recipiente, adicionar o polvilho azedo, o sal, e despejar a água fervente. Misturar bem e reservar por aproximadamente 5 minutos para esfriar um pouco.
3. Adicionar os ovos e misturar.
4. Acrescentar a mistura de aveia e queijo ralado. Misturar bem.
5. Com a mão untada com óleo, fazer bolinhas e levar ao forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 30 minutos ou até ficarem levemente dourados.

### 3- BOLO DE PIZZA



#### INGREDIENTES

- 12g de fermento biológico seco
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 200ml de água morna
- 50ml de azeite de oliva
- Sal
- 400g de farinha de trigo
- 1 xícara de molho de tomate
- 500g de queijo muçarela ralado
- 300g de linguiça calabresa em fatias finas
- Orégano

#### MODO DE FAZER:

1. Misturar o fermento, o açúcar, a água morna e deixar descansar por 15 minutos.
2. Juntar o azeite e temperar com sal a gosto.
3. Adicionar a farinha aos poucos, misturando com uma colher.
4. Sovar até que a massa fique elástica, cobrir com um pano limpo e deixar crescer por 45 minutos.
5. Dividir a massa ao meio e, em uma superfície enfarinhada, abrir uma parte da massa com auxílio de um rolo até que tenha 3mm de espessura.
6. Cortar 4 círculos do mesmo tamanho do fundo da forma e reservar sobre uma superfície polvilhada com farinha.
7. Abrir o restante da massa, com 3mm de espessura, e dispor em uma forma de fundo removível, de modo que cubra completamente seu fundo e suas laterais.



8. Dispor uma camada fina de molho de tomate, cobrir com queijo muçarela e com fatias de calabresa.
9. Polvilhar com orégano e cobrir com um círculo de massa. Alternar as camadas até que terminem os círculos de massa.
10. Finalizar com molho de tomate, queijo muçarela, fatias de calabresa e orégano.
11. Levar ao forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 35 minutos ou até que o queijo esteja gratinado.

## 4-SORVETE DE FORNO



### INGREDIENTES

- Bola de sorvete de creme
- $\frac{1}{4}$  xícara de leite condensado
- $\frac{3}{4}$  xícara de creme de leite fresco
- $\frac{1}{3}$  xícara de açúcar
- 1 clara
- 1 pitada de sal
- Raspas de meio limão
- Bola de sorvete de creme
- Nozes picadas

### MODO DE FAZER:

1. Fazer um bola de sorvete de creme e colocar no freezer para endurecer.

2. Em uma vasilha, misturar o leite condensado e o creme de leite. Reservar.
3. Em um recipiente, adicionar o açúcar e a clara e cozinhar em banho maria até que o açúcar esteja dissolvido.
4. Retirar do fogo e bater na batedeira em velocidade média-alta por aproximadamente 6 minutos.
5. Adicionar as raspas de limão e continuar batendo até ficar firme. Reservar.
6. Em uma taça, colocar uma bola de sorvete. Adicionar a calda sobre ela e as nozes picadas.
7. Finalizar com o merengue sobre todo o sorvete.
8. Levar ao forno pré-aquecido à 200 graus por aproximadamente 3 minutos.

## 5-BATATA SMILE CASEIRA



### INGREDIENTES

- 2 batatas cozidas
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- $\frac{1}{4}$  xícara de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de farinha de pão
- 1 ovo
- Sal
- Pimenta do reino
- Fubá para polvilhar

## **MODO DE FAZER:**

1. Amassar bem as batatas com auxílio de um amassador ou de um garfo.
2. Adicionar o amido, a farinha de trigo, a farinha de pão e o ovo.
3. Temperar com sal e pimenta do reino e misturar bem.
4. Levar para a geladeira por 30 minutos.
5. Em uma superfície enfarinhada, abrir a massa com um rolo e cortar com um cortador circular ou com um copo.
6. Com auxílio de um canudo fazer os olhinhos e com auxílio de uma colher fazer a boca.
7. Fritar por imersão em óleo a uma temperatura média.
8. Escorrer em papel absorvente e servir com o molho de sua preferência.