

BRIGADEIRO SEM LEITE CONDENSADO

Tempo de Preparo: 30min

Ingredientes (10 porções):

- 1 copo de leite;
- 2 colheres de manteiga;
- 4 colheres de achocolatado em pó;
- 3 colheres de açúcar.

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, adicione o achocolatado, o açúcar e a manteiga, misture rapidamente e acrescente o leite.
2. Mexa com uma colher de pau em fogo médio por aproximadamente 25 minutos, até obter uma consistência cremosa.
3. Desligue o fogo e deixe esfriar por 10 minutos.
4. Modele a massa em bolinhas e passe no chocolate granulado ou sirva em taças.

BALA BAIANA

Tempo de Preparo: 40min

Ingredientes (50 porções):

Bala:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher (sobremesa) de margarina;
- 100g de coco ralado sem açúcar.

Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 3 colheres (sopa) de vinagre branco (de álcool).

Modo de Preparo:

1. Coloque o leite condensado, o coco e a margarina em uma panela.
2. Misture bem e leve ao fogo, mexendo até desgrudar do fundo da panela.
3. Misture bem e leve ao fogo, mexendo até desgrudar do fundo da panela.
4. Calda: Em uma outra panela, coloque o açúcar e o vinagre e deixe ferver até o ponto de estalo.
5. Em uma forma retangular de alumínio, com o auxílio de um garfo, passe as balinhas na calda e coloque para secar na forma.
6. Depois de frio, embale em embalagens plásticas e secas.

PÉ DE MOLEQUE

Tempo de Preparo: 15min

Ingredientes (20 porções):

- 1/2 kg de amendoim torrado e descascado;
- 1 lata de leite condensado;
- 1/2 kg de açúcar;
- 3 colheres de margarina.

Modo de Preparo:

1. Colocar na panela o amendoim, o açúcar e a margarina.
2. Levar ao fogo, mexendo sempre.
3. Quando começar a formar uma calda, coloque o leite condensado.
4. Mexa bem, até soltar do fundo da panela, como brigadeiro.
5. Coloque no tabuleiro untado com margarina.
6. Deixe esfriar e corte em pedaços.

PETIT GATEAU

Tempo de Preparo: 30min

Ingredientes (8 porções):

- 200 g de chocolate meio amargo;
- 1/4 xícara (chá) de açúcar;
- 2 ovos inteiros (tire a pele da gema);
- 2 colheres de manteiga sem sal;
- 2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo;
- 2 gemas.

Modo de Preparo:

1. Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria.
2. Bata os ovos e as gemas com açúcar na batedeira, até ficar bem claro.
3. Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, misturando com uma espátula.
4. Depois, unte as forminhas de empadinha, passe farinha de trigo e coloque a massa.
5. Pré-aqueça o forno e leve para assar de 6 a 10 minutos (em fogo alto) até os bolinhos crescerem, mas o meio deve ficar molinho.
6. Deve-se desenformar ainda quente.
7. Sirva diretamente no prato, acompanhado com sorvete de creme.

SORVETE

Tempo de Preparo: 30min

Ingredientes (20 porções):

- 1 lata de leite condensado;
- 1 gelatina de qualquer sabor;
- 1 lata de creme de leite.

Modo de Preparo:

1. Faça a gelatina normalmente e não leve à geladeira.
2. Depois que pronta, ainda quente, coloque no liquidificador junto com o leite condensado e o creme de leite.
3. Bata bem.
4. Depois leve ao congelador em um refratário tampado para não formar blocos de gelo.
5. Depois de congelado, retire do congelador e bata na batedeira para ficar cremoso.
6. Volte para o congelador.
7. Está pronto, um sorvete fácil, prático e gostoso.

BOLINHO DE CHUVA

Tempo de Preparo: 30min

Ingredientes:

- 2 ovos;
- 1 xícara (chá) de leite;
- 1 colher (sopa) de fermento;
- 1 colher (chá) de canela;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 3 colheres (sopa) de açúcar.

Modo de Preparo:

1. Em um recipiente, adicione os ovos, o açúcar, o leite, a farinha de trigo e o fermento, depois misture-os até obter uma massa lisa e homogênea.
2. Com a ajuda de uma colher, pegue porções da mistura e despeje em uma panela com o óleo quente.
3. Retire do fogo quando estiver no ponto, depois misture a canela com açúcar e salpique no bolinho de chuva já frito.

MAÇÃ DO AMOR

Tempo de Preparo: 30min

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar;
- 1 colher (sopa) de vinagre;
- 12 maçãs (pequena/média);
- 500 ml de água;
- Corante vermelho (pó ou líquido).

Modo de Preparo:

1. Lave e seque as maçãs.
2. Espete-as com 1 ou 2 palitos (ajudará na firmeza na hora de caramelizar).
3. Unte formas de alumínio (pode ser de bolo) com óleo, bem pouco.
4. Coloque todos os ingredientes dentro de uma panela.
5. Nesta receita não se usa nenhuma colher (pois, pode açucarar a calda).
6. Misture apenas mexendo a panela - não use nenhum tipo de colher, pois, pode quebrar o ponto da calda.
7. Até a fervura, pode usar fogo alto, quando ferver, mude para médio e mantenha por aproximadamente 25 minutos.
8. Mergulhe a ponta de um palito de sorvete na calda e pingue na forma em segundos.
9. Pressione com o dedo (ela amassará) e solte sobre a forma; se ela fizer barulho de sólida, desligue imediatamente e comece o processo de mergulhar as maçãs e colocá-las sobre a forma previamente untada.
10. Note que o ideal é realizar este processo o mais breve possível, pois a calda vai, naturalmente, endurecendo.