**Receitas do Rafa**

Conteúdo

[Salgados 4](#_Toc386741377)

[Tortas 4](#_Toc386741378)

[Torta Cuca Maluca Salgada 4](#_Toc386741379)

[Torta de Frango 5](#_Toc386741380)

[Sopas 6](#_Toc386741381)

[Sopa de cebola 6](#_Toc386741382)

[Sopa de tomate 6](#_Toc386741383)

[Esfihas 6](#_Toc386741384)

[Doces 7](#_Toc386741385)

[Pudim 7](#_Toc386741386)

[Pudim de Padaria[ok] 7](#_Toc386741387)

[Pudim de Banana[ok] 8](#_Toc386741388)

[Pudim de Maria Mole[OK] 9](#_Toc386741389)

[Bolos 10](#_Toc386741390)

[Bolo de cenoura 10](#_Toc386741391)

[Bolo de maça do Rafa 10](#_Toc386741392)

[Bolo de coco molhado 10](#_Toc386741393)

[Sem Categoria 11](#_Toc386741394)

[Biscoito de natal da Fátima[OK] 11](#_Toc386741395)

[Folheado de maça 12](#_Toc386741396)

[Torta de maça 12](#_Toc386741397)

[Gelatina doida 12](#_Toc386741398)

[Cuca de chocolate [Salaminho de chocolate] 12](#_Toc386741399)

[Chocolate quente 12](#_Toc386741400)

[Enrolado de coco 12](#_Toc386741401)

[Danoninho Caseiro 12](#_Toc386741402)

[Molhos 13](#_Toc386741403)

[Árabe 13](#_Toc386741404)

[hammara 13](#_Toc386741405)

[Japonês 13](#_Toc386741406)

[Arroz 13](#_Toc386741407)

[Temaki 14](#_Toc386741408)

[Recheios 14](#_Toc386741409)

[Salmão com cream cheese e cebolinha 14](#_Toc386741410)

[Salmão com maionese e cebolinha 14](#_Toc386741411)

[Kani com cream cheese 14](#_Toc386741412)

[Modelos 15](#_Toc386741413)

[Nova categoria 15](#_Toc386741414)

[Modelo receita 15](#_Toc386741415)

# Salgados

## Tortas

### Torta Cuca Maluca Salgada

Massa:

* 3 ovos
* 1 cp (americano) de leite
* 1 cp de óleo
* ½ cp de farinha de trigo
* 3 colheres sopa de parmessão
* Sal a gosto
* 1 colher sopa de fermento em pó

Dica coloque o fermento e o orégano depois de bater bem a massa misture os com uma colher,e deixe reservado um tempinho para a massa levedar um pouquinho.

Use o recheio de sua preferência.

Ingredientes da farofa para jogar em cima da torta ainda crua:

* 3 colheres de sopa de farinha de rosca
* 3 colheres de sopa de queijo ralado
* 30 g de manteiga gelada

Modo de preparo:

Misture tudo com as mãos e espalhe em cima da torta ainda crua e leve para assar.

### Torta de Frango

Ingredientes

* 3 ovos
* 2 xícara de farinha
* 2 xícaras de leite morno
* 1 pacote de queijo ralado

## Sopas

### Sopa de cebola

### Sopa de tomate

* 2 caixinha de polpa de tomate pomarola
* 1 cebola grande
* 1 litro de leite
* 2 colheres de maisena
* 1 caixa de creme de leite
* 4 colheres de sopa de manjericão
* 1 caldo knor de carne
* 1 caldo knor de costela

Pique as cebolas em cubinhos, dps coloque no fogo junto com o azeite por um tempo

Dps coloca o extrato de tomate meche bem, coloca 4 colheres de açúcar pra corta a acidez, coloca manjericão e meche bem, deixa no fogo por uns 10 minutos, ai dps coloca o leite com a maisena, (colocar antes o leite e a maisena em um copo e mexer bem), ai junta tudo, meche bem, ai dps desliga, coloca 1 caixa de creme de leite e pode servir

Colocar queijo ralado fica muito bom

### Esfihas

# Doces

## Pudim

### Pudim de Padaria[ok]

Ingredientes:

* 6 ovos
* 3 xícaras de leite
* 1 xícara de farinha de trigo

Modo de Fazer:

Bata no liquidificador os ingredientes a cima, e depois junte 3 colheres de sopa de margarina, 1/4 de xícara de queijo ralado, 2 xícaras de açúcar, ½ xícara de coco ralado e bata bem tudo.

Use fôrma cara melada e coloque gotas de essência de baunilha para dar um gostinho especial + ou – duas colheres de sopa, e pingue em cima do caramelo.

Forno alto nos primeiros 15 minutos depois abaixe o fogo, cubra com papel alumínio e asse em banho-maria.

### Pudim de Banana[ok]

Ingredientes para calda

* 2 xícaras de açúcar
* 1 xícara de água
* 1 colher sopa de essência de baunilha
* Ingredientes para o pudim:
* 1 lata de leite moça 2 vezes a mesma medida de leite
* 1 colher sopa de manteiga
* 3 ovos inteiros
* 6 bananas nanicas
* 1 xícara de farinha de rosca

Modo de Fazer:

Bater tudo no liquidificador. Coloque na forma cara melada.

Leve para assar cerca de 1 hora em banho Maria.

### Pudim de Maria Mole[OK]

Ingr:

* 1 lata de creme de leite sem soro
* 1 lata de leite moça
* 1 caixa de Maria mole
* 1 lata de leite (use a lata de leite moça para medida)
* Água fervendo

Modo de Fazer:

Bater no liquidificador o creme de leite, leite moça, o leite e a Maria-mole dissolvida em um pouco de água fervendo.

Despejar em forma caramelada e levar para geladeira +ou – 2 horas.

### Pudim de leite ninho

Ingredientes

2 xicaras de leite ninho

1 lata de leite condeisado

1 lata creme de leite

2 copos de leite

1 pacote de gelatina sem sabor

# Torta de Ricota

**Ingredientes:**

* 2 xicaras de farinha
* 1,5 xicara de açúcar
* 4 colheres de café de fermento em pó
* 1 colher de sopa bem cheia de manteiga
* 1 colher de sopa de banha
* 2 ovos
* 1 colher de leite

**Recheio:**

* 1 pacote de ricota
* 2 xicaras de açúcar
* Casca de 1 limão ralado
* 50 g de uva passas
* 2 ovos

**Modo de fazer:**

Peneire os ingredientes secos e junte a manteiga e a banha, depois coloque os 2 ovos e o leite, amasse até dar liga, depois deixe descansando por 1 hora e meia.

Estenda a massa em uma assadeira untada, então em uma vasilha misture todos os ingredientes do recheio e coloque por cima da massa.

Leve ao fogo em forno brando

## Bolos

### Bolo de cenoura

3 cenouras médias

2 xícaras de farinha de trigo

3 ovos separados

½ xícara de açúcar

1 colher de fermento

### Bolo de maça do Rafa

### Bolo de coco molhado

## Sem Categoria

### Biscoito de natal da Fátima[OK]

**Ingredientes:**

* 180 g de açúcar
* 200g de manteiga
* 2 ovos
* 500 g de farinha
* 3 colheres de sopa de canela
* 2 colheres de chá de gengibre em pó
* 2 colheres de chá de fermento para bolos

**Modo de preparo:**

Aquecer o forno a 180 graus

Colocar numa tigela o açúcar, a manteiga e os ovos e bater bem com batedeira.

Adicionar aos poucos a farinha, a canela, o gengibre e o fermento, misturar muito bem

(Obs.: pode parecer que não esta virando massa, mas continue batendo que irá formar)

Com as mãos, formar uma bola e estender a massa com o rolo.

Cortar as bolachas com cortantes de natal e ir ao forno em papel vegetal ate dourar

### Folheado de maça

### Torta de maça

### Gelatina doida

### Cuca de chocolate [Salaminho de chocolate]

### Chocolate quente

### Enrolado de coco

### Danoninho Caseiro

**Ingredientes:**

* 1 lata de leite condensado
* 2 caixas de creme de leite 200 g
* 1 iogurte natural 200 g
* 1 pacote de suco sabor morango (ou outro sabor de sua preferência) sem açúcar

**Modo de preparo:**

Bater tudo no liquidificador e colocar em um recipiente

Levar a geladeira

Se quiser colocar no congelador fica muito bom

# Molhos

## Árabe

### hammara

<http://receitasarabes.blogspot.com.br/2009/07/mhammara-pasta-de-pimentao-com-nozes.html>

http://eribanacozinha.com/2012/01/31/muhammara-pasta-arabe-de-pimentao-vermelho/

**Ingredientes:**

* 1
* 2
* 3

**Modo de preparo:**

.........

# Japonês

### Arroz

**Ingredientes:**

* Arroz japonês
* Água
* Vinagre de arroz
* Açúcar
* Sal

**Modo de preparo:**

Media:2 copos de arroz para 3 copos de água

Coloque o arroz em uma tigela e coloque agua até passar o arroz, depois mecha-o com a ponta dos dedos por um tempo e jogue a água fora, repita este processo 3 vezes.

Coloque o arroz em uma panela seguindo a medida acima, 2 copos de arroz para 3 copos de água e deixe em fogo alto até ferver, então abaixe o fogo e abra metade da panela, deixe até escutar uns estalos, como se o arroz estivesse queimando então desligue o fogo e tampe a panela.

Um uma outra panela, coloque 3 colheres do vinagre de arroz, 2 colheres de açúcar e uma pitada de sal, em fogo baixo, mecha até dissolver.

Pegue o arroz e coloque-o em uma bacia, despeje a mistura feita acima por ele, e então, junte um morrinho de arroz em um canto da bacia e o corte horizontalmente, repita este processo até que ele comece a formar pelotas.

Então tampe a bacia com papel filme.

### Temaki

**Ingredientes:**

* Folha de alga
* Recheio escolhido
* arroz

**Modo de preparo:**

Pegue a folha do pacote e a corte no meio, dps coloque a folha na palma de sua mão esquerda, com o lado áspero para cima.

Umedeça sua mão com água, pegue um punhado do arroz e coloque sobre a alga, mantendo a ponta esquerda inferior sempre livre.

Após colocado o arroz, coloque o recheio em cima do arroz, depois junte a ponta esquerda inferior com a parte direita superior que vem logo depois do recheio, gire o temaki e termine de passar a alga por ele, então umedeça seu dedo, e passe na ponta para colá-lo ao corpo do temaki.

## Recheios

### Salmão com cream cheese e cebolinha

### Salmão com maionese e cebolinha

### Kani com cream cheese

# Modelos

## Nova categoria

### Modelo receita

**Ingredientes:**

* 1
* 2
* 3

**Modo de preparo:**

.........

# Bebidas

## Alcoolicas

### Caipirinha de morango com saque

**Ingredientes:**

* 1
* 2
* 3

**Modo de preparo:**

.........

### Big Apple e sweeps

**Ingredientes:**

* 1
* 2
* 3

**Modo de preparo:**

.........