Receitas Diversas

Pesquisados no site <https://www.tudogostoso.com.br>

**Bolo de Cenoura:**

**Ingredientes (5 porções)**

* 3 cenouras grandes cortadas em pedaços
* açúcar2 xícaras de açúcar
* óleo1 xícara de óleo
* ovo4 ovos
* farinha de trigo2 xícaras de farinha de trigo
* fermento em pó químico1 colher de fermento em pó

**Cobertura**

* leite condensado1 lata de leite condensado
* achocolatado3 colheres de nescau ou chocolate em pó
* margarina1 colher de margarina

## Modo de preparo

Modo de preparo : **30min**

1. Bata no liquidificador as cenouras, o açúcar, o óleo e os ovos.
2. Despeje a mistura em uma tigela e acrescente a farinha e o fermento, misture bem.
3. Coloque em uma forma untada e enfarinhada.
4. Assar por 40 minutos.
5. Para a [cobertura](https://www.tudogostoso.com.br/noticias/10-tipos-de-coberturas-para-bolos-confira-a4356.htm), misture tudo em uma panela e mexa até ficar cremoso.

**Lasanha com massa de panqueca**

## Ingredientes (6 porções)

### Molho

* óleo1 colher (sopa) óleo
* carne moída300 g de carne moída
* extrato de tomate1 copo de extrato de tomate
* água fervente e sal a gosto

### Massa

* 1 xícara e meia (chá) leite
* farinha de trigo3 xícaras (chá) de farinha de trigo
* ovo3 ovos
* caldo de legumes1 tablete de caldo de legumes
* cebolinhaCebolinha a gosto

### Para montar

* queijo mussarela400g de mussarela
* presunto400g de presunto
* queijo parmesão raladoParmesão ralado

**Modo de preparo**

Modo de preparo : **50min**

Molho

1 numa panela aqueça o óleo, doure a cebola e frite a carne até dourar.

2 Junte o extrato de tomate, misture e acrescente a água fervente até atingir um molho com uma boa consistência.

3 Tempere a gosto e reserve.

Massa

4 bater no liquidificador o leite, a farinha, os ovos e o caldo de legumes, dissolvido num pouco de água quente, e a cebolinha.

5 Aqueça numa frigideira antiaderente, com umas gotas de óleo para não grudar a massa.

6 Despeje com uma concha de feijão pequenas quantidades de massa espalhando no fundo da frigideira.

7 Faça panquecas finas até o terminar a massa.

Montagem

8 numa forma refratária monte a lasanha, a primeira camada de molho, massa, mussarela, presunto.

9 A última camada deve ser de mussarela e molho.

10 Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno quente para derreter o queijo.

**Pudim de leite condensado simples**

## Ingredientes (20 porções)

### Massa

* leite condensado1 lata de leite condensado
* leite1 xícara de leite de vaca
* ovo4 ovos inteiros

### Calda

* açúcar1 xícara (chá) de açúcar
* água1/3 de xícara (chá) de água

**Modo de preparo**

Modo de preparo : **40min**

Calda

1 Em uma panela, misture a água e o açúcar até formar uma calda.

2 Unte uma forma com a calda e reserve.

Massa

3 Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje na forma caramelizada.

4 Leve para assar em banho-maria por 40 minutos.

5 Desenforme e sirva.

**Pamonha doce**

## Ingredientes (8 porções)

* milho-verde12 (doze) espigas de milho verde com a palha
* água1 (um) copo de água
* açúcar2 (duas) xícaras de açúcar
* coco ralado1 (uma) xícara de coco ralado fino
* sal1 (uma) pitada de sal

**Modo de preparo**

Modo de preparo : **1h**

1 Rale as espigas ou corte-as rente ao sabugo e passe no liquidificador, juntamente com a água.

2 Acrescente o coco, o açúcar e mexa bem.

3 Coloque a massa na palha de milho e amarre bem.

4 Em uma panela grande ferva bem a água, e vá colocando as pamonhas uma a uma após a fervura completa da água. Importante: a água deve estar realmente fervendo para receber as pamonhas, caso contrário elas vão se desfazer.

5 Cozinhe por mais ou menos 40 minutos, retirando as pamonhas com o auxílio de uma escumadeira.

6 Deixe esfriar em local bem fresco.

7 Sirva com café e queijo ralado.