

RECEITAS DA THEREZA GONTAN RITZEL

Conselhos úteis

O ovo costuma embaçar e manchar as colheres de prata. Quanto isso acontecer, esfregam-se as colheres com sal, antes de lavá-las.

Lavam-se depois com água quente e sabão.

Deve-se ter sempre um pequeno funil na cozinha. Além de inúmeras outras utilidades. Serve para separar a clara da gema do ovo. Quebra-se o ovo sobre o funil. Às claras passarão facilmente ficando as gemas dentro dele.

Ao descascar grande quantidade de laranjas para fazer doce, deve-se mergulha-las antes em água fervendo durante 5 minutos. A pele branca sairá juntamente com a casca.

PASTEIZINHOS DE NATA DA VÓ MAROCA

Ingredientes

1 xícara de nata
1 colherinha Royal
1 colherinha rasa de sal
Farinha à vontade até que dê para abrir a massa..

Recheio 250 gramas de camarão, ou de galinha ou carne. Vai ao forno aproximadamente 20 minutos.

CROQUETES

Ingredientes

250 gramas da galinha (ou bacalhau)
Leite
3 a 4 ovos
Queijo parmesão ralado
1 Cebola picada
1 tomate picado sem pele

Modo de fazer

1. Cozinhava a galinha, Depois de fria passa-se na máquina de moer carne bem fina.
 2. Numa caçarola, põe-se uma boa colher de manteiga, um pouco de cebola bem picadinha, deixa-se dourar, depois acrescenta-se o tomate, junta-se uma ou duas colheres de farinha, um pouco de leite, mexendo-se sempre e logo acrescenta-se uma gema.
 3. Num prato, à parte, põe-se a galinha com um pouco de queijo ralado, junta-se-lhe o creme e mais um ovo inteiro mexendo-se tudo muito bem, que fique bem macio e se for necessário acrescenta-se à massa mais uma gema.
- N.B.** Para que os croquetes não fiquem duros, tem que ter tanto de massa quanto de galinha ou bacalhau.

BOLINHOS DE NATA DA VÓ MAROCA

Ingredientes

1 xícara de nata
 $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar
2 ovos
1 colher de Royal
Farinha até que dê para fazer bolinhos

BISCOITO RUSSO

Ingredientes

9 ovos
 $\frac{1}{4}$ kg de nozes
 $\frac{1}{4}$ kg de açúcar
100g de cacau
 $\frac{1}{2}$ lata de banha de côco

Modo de fazer

1. Derrete-se a banha de côco e deixa-se esfriar. Batem-se as claras em neve, e depois juntam-se as gemas uma a uma, batendo sempre. Picam-se as nozes e misturam-nas com o cacau e o açúcar e vai-se colocando a banha e sempre batendo até ficar bem misturado.
2. Forra-se uma forma com papel encerado e depois arruma-se com pastilhas, assim até encher a fôrma. Tapa-se a fôrma com papel e põe-se um peso em cima até o dia seguinte.

MAMÃE DOLORES (Salada russa)

Ingredientes:

1 kilo de batatas
1 lata de ervilhas
3 cenouras grandes
250 gramas de camarão
1 xícara de maionese
1 lata de palmito
Azeitonas, azeite, mostarda, limão.

Modo de Fazer:

Cozinham-se as batatas e passa-se no espremedor, refoga-se os camarões com cebola, pimenta, azeite, temperos verdes. Mistura-se este creme de camarão com as batatas esmagadas, junta-se a ervilha, cenouras picadas. A esta salada dá-se a forma que se quer. Quando se faz o refogado de camarão junta-se 1 copo de leite, 1 gema e 1 colher cheia de maisena, fazendo-se o creme.

RIZOTO DE GALINHA

Ingredientes

6 ovos
1 galinha grande (mais ou menos 2 kilos)
1 kilo de arroz
 $\frac{1}{2}$ kilo de tomate
sal, temperos verdes, pimenta
1 lata de ervilhas (1 kilo)
 $\frac{1}{4}$ de kilo de queijo parmeizão ralado

Modo de Preparar

Cozinha-se a galinha com água e sal. Retira-se a carne dos ossos e corta-se em pedaços pequenos, levando-se numa panela com gordura, cebola e outros temperos, faz-se um molho e deixa-se de lado.

Faz-se o arroz com 3 colheres de gordura. Depois de pronto prepara-se o prato da seguinte maneira e junta-se ao arroz o caldo em que foi cozida a galinha e vai misturando-se arroz, caldo, queijo e galinha até terminar.

Enfeita-se o prato com ovos cozidos.

ROCAMBOLE DE BATATAS

Ingredientes:

1 prato fundo de batatas cozidas
 $\frac{1}{2}$ litro de leite
6 ovos
2 colheres de manteiga
1 pires de queijo ralado
3 colheres de farinha de trigo

Modo de fazer:

Batem-se os ovos, cozinham-se as batatas, passam-nas ainda quentes no espremedor. Mistura-se a farinha com o leite, depois de bem desmanhada junta-se-lhe os ovos, as claras batidas em neve, derrete-se a manteiga e mistura-se também. Por último o queijo ralado e 1 colherinha de sal.

Recheio:

$\frac{1}{2}$ kg de guisado
 $\frac{1}{4}$ kg de tomates picados
3 colheres de gordura
cebola picada, tempero verdes e ovos picados.

Modo de preparar

Põe-se a gordura esquentar, juntam-se-lhe os temperos picados, deixa-se dourar um pouco e coloca-se o guisado já temperado com um pouco de sal e pimentinha. Refoga-se bem. Depois de cozido retira-se do fogo e mistura os ovos picados. Recheia-se o rocambole.

O rocambole vai ao forno em forma untada. Serve-se com bastante molho de tomates.

TORTA RUSSA DE GALINHA**Massa:**

3 xícaras de farinha
1 colher de sopa bem cheia de Royal
 $\frac{1}{2}$ xícara de banha
 $\frac{1}{2}$ xícara de manteiga
 $\frac{1}{2}$ xícara de salmoura
Mistura-se bem, trabalhar, deixar descansar uns minutos e estender fina.

Recheio

Cozinha-se a galinha com água e sal. Desfia-se. Faz-se um refogado com a galinha desfiada e temperos, depois engrossa-se este molho com 3 gemas, $\frac{1}{2}$ litro de leite e 3 colheres maisena, deixa-se ferver.

Modo de armar:

Forre a forma com a massa, a seguir ponha 1 camada de galinha, uma de presunto cortado em fatias, outra de ovos duros cortados em fatias, uma queijo e uma de ervilhas. A última camada deve ser de galinha. Enfeite com tiras de massa e pincele com gema.

Vai ao forno. Serve-se com arroz simples e vinho tinto

Panquecas

Massa:

4 gemas

4 colheres de maisena

1 xícara de leite

1 colher de sal (chá)

Dissolve-se a maisena no leite e junta-se-lhe o sal e as gemas. Passa-se azeite ou banha numa pequena frigideira, leva-se ao fogo (deixa-se esquentar bem). Deita-se um pouco de massa ficando no fogo de 1 a 2 minutos para cozinhar. Retira-se num prato, enrola-se com guisado de carne ou verdura preparadas anteriormente. Põe-se por cima um bom molho de tomates e queijo duro.

Frango a Luiz XV

Cozinha-se um frango preparado de véspera com todos os temperos. quando o frango estiver cozido, põe-se um copo de vinho branco e deixa-se ferver mais um pouco. Depôs disto, retira-se o frango da panela e vai ao forno em uma assadeira com um pouco de manteiga para dourar.

À parte, faz-se um molho. O caldo em que foi cozido o frango e põe-se vagens, cenouras cortadas em rodela, pepino, palmito, ervilhas (1lata) e 250 gramas de presunto cortado em quadrinhos. Quando tudo estiver cozido engrossa-se com 3 gemas, 1 pouco de leite e maisena desmanchada. Por último acrescenta-se pires de queijo ralado.

Este prato é servido com esta jardineira em uma travessa no fundo. O frango é colocado em um prato raso e enfeitado com alfaces, tomates, ovos duros.

Estrogonoff

Faz-se um ensopado cortado em pedaços quadrados pequenos de filé mignon com bastante tempero: salsa, cebolas, cebolinhas, pimenta vermelha, pimenta verde. Deixa-se cozinhar até a carne ficar bem macia.

À parte faz-se um molho com:

2 colheres de manteiga

2 colheres de farinha de trigo

Leva-se numa frigideira para dourar a farinha, junta-se mostarda inglesa ou savora que fique bem picante e $\frac{1}{2}$ litro de creme Nestlé ou nata batida, mistura-se ao ensopado e deixa-se cozinhar. Tempera-se com páprica ou vermelhão picante.

Abre-se uma lata de champignons ou palmito (cortados em pedacinhos) e mistura-se tudo, deixando ferver mais um pouco.

Serve-se com arroz simples

Pastelão de palmito e camarão

Massa:

350 gramas de farinha de trigo

250 gramas de gordura sendo 125grs de xxx

2 claras

Um pouco de sal

Faz-se a massa e deixa-se descansar.

Recheio:

2 colheres de gordura

1 cebola picada

1 copo de leite

1 colher de maisena bem cheia

4 tomates picados

1 pimentão picado

A lata de palmito picados.

Refoga-se tudo muito bem, com o leite e a maisena engrossa-se.

II Recheio:

300 gramas de camarão passado por água quente e picado.

2 colheres de gordura

Temperos à vontade

1 cebola

2 tomates picados

Tempero verde

Faz-se um refogado e engrossa-se com:

1 copo de leite

1 ovo

1 colher de maisena.

Maneira de armar o pastelão:

Abre-se $\frac{3}{4}$ da massa numa forma pirex e põe-se; metade do primeiro recheio, por cima deste o segundo recheio e por último o que sobrou do primeiro recheio.

Cobre-se com o resto da massa que foi aberta com o rolo. Pincela-se com gema.

Cobre-se toda e vai ao forno quente.

Serve-se com arroz simples e Vinho tinto.

Rocambole de carne

Ingredientes:

2 k de alcatra ou tatu

100g de azeitonas

3 ovos cozidos

$\frac{1}{2}$ kg de tomate

Azeite

Cebola

1 copo de vinho branco

Temperos verde

3 pepinos

100g de passas de uva

100g de ameixa

250g de presunto

Modo de fazer:

Lave a carne e com uma faca bem afiada, abra-a e tire um pouco de carne do centro com cuidado para não furar a carne. Faça um bife grande, bata bem para ficar macio. Tempere com sal e com os temperos que quiser (vinagre, alho, pimenta). Deixe descansar um pouco.

Com a carne que tirou e mais o presunto cortado miudinho, faça um picadinho bem temperado acrescentando as azeitonas, os ovos duros, as passas, os pepinos e uma cenoura. Enrole a carne já temperada com esse guizado e ovos cozidos inteiros. Amasse bem e ponha numa caçarola com um pouco de banha.

Deixe fritar bem e vá adicionando as cebolas, tomates, o vinho até a carne ficar bem macia. Vire-a algumas vezes, com cuidado de para não abrir. Depois de pronta corte-a em fatias e leve-a à mesa em prato enfeitado com alfaces.

Lasanha Recheada

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ k de massa de lasanha

3 maços de espinafre

5 ovos cozidos

2k de galinha

$\frac{1}{4}$ k de queijo mussarela (em fatias)

1/2k de tomate

2 cebolas

Manteiga

1/4k de queijo parmesão ralado

1 xícara de leite

1 colher de maisena

Sal

Cheiro verde

Modo de Fazer:

Cozinhe a lasanha em água fervendo, temperada com sal. Depois de cozida escorra e despeje numa vasilha na qual já deve ter aquecido a manteiga. Misture bem.

Com o espinafre faça um creme - cozinhe os espinafres, bata-os bem sobre uma tábua e leve ao fogo numa panela com uma colher de manteiga; misture a maisena com o leite mexendo bem. Junte ao espinafre. Feito o creme, retire a panela do fogo. Em outra panela, faça um molho com cebola, manteiga, sal, cheiro verde, temperos e tomates. Deve ficar um molho grosso que será coado.

Arrume, então, numa travessa funda que possa ir ao forno:

- a) uma camada de lasanha polvilhada de parmesão
- b) creme de espinafre
- c) outra camada de lasanha polvilhada de parmesão e por cima algumas colheradas do molho
- d) fatias de mussarela
- e) outra camada de lasanha polvilhada de parmesão
- f) a galinha desfiada e refogada e rodela de ovos

g) nova camada de lasanha polvilhada com parmesão e regada com o molho de tomates

Leve a travessa ao forno quente por uns 15 minutos.

Massa para lasanha:

3 ovos

$\frac{1}{2}$ k de farinha de trigo

3 colheres de azeite

1 cálice de salmoura

Sova-se e espicha-se a massa com rolo, corta-se em tiras não muito finas.

Nhoque

Ingredientes:

10 colheres de batatas cozidas com sal

3 colheres de farinha de trigo

2 colheres de manteiga

3 ovos menos 2 claras

Modo de fazer:

Mistura-se tudo muito bem, enrola-se e corta-se os pedaços. Vai ao fogo em panela com água fervendo. Ao subirem estão pontos. Serve-se com molho de carne.

Arroz de Forno

Faz-se o arroz simples, mais ou menos 3 xícaras. Estando pronto mistura-se tudo numa tigela grande com:

2 colheres de manteiga

2 colheres de queijo ralado

3 gemas

1 lata de ervilha

À parte, faz-se um recheio de camarão, galinha desfiada ou picadinho de carne bem temperado. Arruma-se numa forma em camadas e ovos duros em rodela. Derrama-se por cima bastante molho de tomate, leve ao forno por, aproximadamente, 20 minutos.

Pudim de Carne

Passar na máquina 1/2k de carne, refogar com banha, salsa, cebola, pimenta e sal, tomates.

Com 5 ou 6 batatas grandes faz-se um pirê com 2 ovos batidos, leite, e colher de manteiga e sal.

Arruma-se numa forma untada:

a) uma camada de purê

b) uma de carne

c) uma de ovos cozidos

d) outra de pirê

Leva-se ao forno quente.

Suflê de Frango

Ingredientes:

1 frango novo
1 colher de manteiga
2 colheres de farinha de trigo
 $\frac{1}{4}$ de litro de leite
4 gemas
4 claras em neve
Sal, pimenta e temperos ao gosto.

Modo de fazer;

Cozinha-se o frango passa-se a carne na máquina ou desfia-se bem.

Numa frigideira poe-se a manteiga e se junta às duas colheres de farinha, deixa-se dourar um pouco mexendo sem parar. Em seguida mistura-se o leite e continua-se a mexer em fogo brando até ficar bem espesso. Retira-se do fogo e mistura-se o frango, 4 gemas, temperos, sal, pimenta, tomates e por último as 4 claras batidas em neve. Forma untada e vai ao forno em temperatura moderada por 40 minutos.

TORTA DA TIA NORMA (Debie: Essa é a que tu queres!)

Ingredientes:

2 latas de sardinhas (salmão ou camarão ou galinha)
10 batatas cozidas e amassada

Modo de Fazer:

Fazer um refogado dos temperos, juntar neste a sardinha esmagada. Retirar do fogo e juntar as batatas, 4 ovos inteiros e misturar bem com uma lata de

ervilhas. Colocar numa forma untada e levar ao forno. Depois de fria desenformar e enfeitar com maionese, azeitonas, ovos duros e tomates.

Presunto Arlequim

Toma-se um presunto cozido, lava-se, raspa-se todo o excesso de gordura que houver. Põe-se numa assadeira com uma rapadura cortada em pedaços e o caldo de uma lata de abacaxi das grandes. Usa-se também uma garrafa de melado, leva-se o presunto ao forno alto contando-se 20 minutos para cada quilo que pesar o presunto. Ao retirar-se do forno, faz-se sobre o presunto com auxílio de uma faquinha bem afiada um desenho xadrez bem marcado nos cantos das linhas espeta-se um cravo da índia. Coloca-se o presunto no centro de um prato, rodando-se de fatias de abacaxi com ameixas pretas no centro.

Prepara-se 6 maçãs bem vermelhas. Retira-se o centro e enche-se com o seguinte recheio:

250g de ameixas pretas

250g de passas de uvas

100g de damasco

Passa-se na máquina e mistura-se com dez colheres de sopa do caldo em que se cozinhou o presunto. Coloca-se as maçãs com este recheio no forno por 15 minutos.

Termina-se a decoração do prato com as maçãs, tendo em cada uma um buquê de couve-flor.

Arruma-se com folhas de alface cortadas em tirinhas ou agrião.

Molho de Escabeche

Põe-se numa caçarola 1 copo e meio de azeite, deixa-se esquentar bem e corta-se 3 ou 4 cebolas das grandes em rodela mais ou menos finas e põe-se no azeite para cozinhar. Não se as deixa fritar para que não endureçam. Corta-se em pequenos pedaços 8 tomates sem a pele e junta-se às cebolas e também mais 2 ou 3 folhas de louro, pimenta do reino e pimenta vermelha.

Assim que estiver cozida esta mistura tira-se a panela do fogo e deixa-se esfriar um pouco. Logo junta-se-lhe 1 xícara de vinagre e meia xícara de massa de tomate desmanhada num pouco d'água quente e vai tudo ao fogo mexendo até ferver e secar um pouco.

Medalhões de Peixe

Cozinha-se 2 peixes ao gosto (1 pacote de filé) com sal, louro, alho. Depois desfaz-se o peixe tirando as espinhas, mistura-se 2 ovos, uma colher de manteiga, pão molhado no leite e pimenta.

Depois de bem misturado, faz-se com a massa resultante medalhões que passam por farinha de rosca, queijo ralado, ovo batido e novamente na farinha de rosca e queijo ralado.

Serve-se com maionese e alface cortada miudinha. Servindo-se com maionese põe-se um limão pois é bom com o sumo do limão.

Peixe recheado assado ao forno

Ingredientes:

1 peixe (regular)

250g de camarão

1 pacote de manteiga

200g farinha de mandioca

1 copo de vinho branco

150g de ameixas

100g de passas de uva

3 ovos cozidos

$\frac{1}{2}$ k de tomates

1 lata de palmito (pequena)

Cebolas, pimenta, temperos verdes e folhas de louro.

Modo de fazer;

Limpe o peixe, deixe inteiro, abra-o pelas costas retirando todas as espinhas e fazendo o possível para tirar as pequenas espinhas também. Deixe o peixe depois disso descansar num molho de sal, pimenta e limão.

À parte faz-se o seguinte recheio:

Limpe os camarões e afervente-os, corte os palmitos em pedacinhos, também as ameixas, azeitonas, os ovos duros e tire as sementes das passas de uva; numa caçarola ponha azeite e faça um molho com tomates, cebolas, temperos verdes, tudo picadinho e neste refogado vá juntando o camarão, ameixas, azeitonas, ovos e passas, palmitos e mais a farinha de mandioca que fora anteriormente torrada num pouco de manteiga e sal.

Com este recheio encha o peixe. Costure a abertura com um fio grosso, unte todo o peixe com manteiga ponha numa assadeira e leve ao forno quente para assar; devendo regar algumas vezes com o molho que for ficando na assadeira. Depois de pronto, retire do forno e ponha o peixe numa travessa ou bandeja grande.

Despeje o vinho na assadeira misturando-o com o molho que ficou. Tempere com sal, mexa bem com uma colher e leve ao fogo. Quando começar a ferver, retire ecoe e leve á mesa numa molheira.

Sirva o peixe com salada de batatas com molho de maionese. Acompanha-se o peixe com vinho branco seco ou meio doce não muito gelado.

Torta de Salmão

Ingredientes:

10 batatas cozidas e passadas no espremedor

2 latas de salmão (ou 1/2k de camarão ou 1/2k de galinha)

5 ovos sendo as claras e neve

1 lata de ervilhas

1 colher de Royal

Tomates, cebolas, temperos verdes, azeite para refogar.

Faz-se um refogado com azeite e temperos, juntar a este ou o salmão ou o camarão, ou a galinha (cozida em água e sal). Retirar do fogo e juntar ás batatas, mais as 5 gemas, as ervilhas, o Royal e as claras batidas em neve.

Coloca-se em forma untada e leva-se ao forno. Desenforma-se depois de fria.

Enfeita-se com maionese, azeitonas e tomates, ervilhas, maça, abacaxi, etc.

COQUETEL DE CAMARÃO

Faz-se um bom molho de tomate e cõa-se em um pano fino. Lava-se e descasca-se 500 gramas de camarão, leva-se a cozinhar em água e sal. Deixa-se esfriar na própria água. Deita-se um pouco de molho no fundo do copo, prendem-se ao redor da borda do copo 4 camarões.

Colocam-se os copinhos sobre pratinhos forrados com uma folha de alface, $\frac{1}{4}$ de limão, 1 garfinho ou colherinha ao lado, e 1 palito.

Molho:

Torma-se 3 talos brancos do alho poro, picam-se 2 cravos e $\frac{1}{4}$ de folha de louro; molha-se com 1 $\frac{1}{2}$ xícara de água levando-se ao fogo até reduzir a 1 xícara. Juntam-se 2 colheres de sopa, de massa de tomate, 1 colher de chá, de molho inglês, 1 colher de chá de açúcar, 1 pitada de pimenta do reino, $\frac{1}{2}$ nos moscada, sal para engrossar e ligar. Guarda-se na geladeira.

Beterraba Agridoce

Por a cozinhar, depois de bem lavados, 4 beterrabas grandes com um pouco de sal, 1 colher de sopa de açúcar, 3 xícaras de água. Ferver vinte minutos em panela de pressão.

Caldo:

Por em uma panelinha, 2 $\frac{1}{2}$ xícaras de água em que se cozinham as beterrabas; $\frac{1}{2}$ xícara de vinagre e 2 colheres de sopa de açúcar. Deixar ferver. Cortar as beterrabas em tirinhas e despejar o caldo quente sobre elas. Come-se frio.

Bolinhos de Bacalhau

300 gramas de bacalhau aferventa-se, depois esfria-se. Faz-se um refogado com tomates; cebolas e salsas e refoga-se o bacalhau. A parte cozem-se 8 batatas medianas, passam-se no espremedor.

Às batatas juntam-se o refogado, $\frac{1}{2}$ de sopa de manteiga, 1 colher de farinha de trigo, $\frac{1}{2}$ de xícara de leite. Tempera-se com sal, cebolinha, cheiros verdes. Mistura-se bem com 4 gemas de ovo até ficar ligado, as claras batem-se em neve e junta-se. Frita-se as colheradas em azeite bem quente.

Croquetes de bacalhau

$\frac{1}{2}$ quilo de bacalhau

$\frac{1}{2}$ quilo de batatas

Faz-se um refogado do bacalhau e juntam-se as batatas esmagadas. Me-se bem. Às colheradas retira-se da vasilha, passando por ovos batidos e pão ralado. Frita-se em banha quente.

Torta Salgada (Carmem)

4 ovos

$\frac{1}{2}$ xícaras de farinha (ou 12 colheres de sopa)

$\frac{1}{2}$ xícaras de azeite

2 xícaras de leite

Bater tudo no liquidificador. Despejar em forma amanteigada, cobrir com bom molho e sobra dede palmito...) Cobrir com queijo e nata. (Massa fica mole)

Patê de fígado de galinha

150 gramas de cebolas bem picadas

$\frac{1}{2}$ xícara de manteiga ou margarina

500 gramas de fígado fresco

3 ovos cozidos duros picados

2 colheres (sopa) conhaque

sal, pimenta

1 pitada de cravo em pó

Frite a cebola na metade da gordura. O fígado deve ser cortado como para ensopado. Passe na cebola que fique dourado, mas ainda firme e ainda rosado no centro. Retire do fogo, junto os ovos o resto da manteiga, os temperos e o conhaque.

Bata no liquidificador.

Croquete de Lagosta

1 lata de Creme Nestlé

1 lata de 500 gramas de lagosta pernambucana

$\frac{1}{2}$ xícaras de Ketchup

1 colher de sopa de molho Marajó

1 colherinha de sal

1 colherinha de limão

Modo de preparar:

Bate-se uma maionese com 3 gemas, sendo 2 cozida e 1 cru com uma colherinha de mostarda. Bate-se bem o creme de Nestlé e mistura o ketchup, milho, limão, sal e lagosta desfiada, juntar tudo isto à maionese.

Servir gelado com cálice de coquetel

Receita para 10 pessoas.

Galinha à Francesa

Ferve-se uma galinha com água, sal e pimenta. À parte, faz-se um bom refogado com 4 tomates, cebola, pimentão, salsa - passa-se no liquidificador, põe-se numa panela com azeite, deixando-se cozinhar um pouco. Ao refogado acrescenta-se a galinha em pedaços, (não desfiada) sem ossos e deixa-se no fogo por mais algum tempo.

Com:

1 litro de leite

4 gemas

1 xícara de farinha

2 colheres de sopa de margarina

Faz-se um creme da seguinte maneira: põe-se 2 colheres de margarina a derreter e juntando-se farinha para dourar um pouco; coloca-se, aos poucos, o leite e por ultimo as gemas.

Arma-se num pirex grande, da seguinte forma:

1º creme forrando o fundo e as bordas do pirex

2º galinha refogada com um pouco de molho

3º presunto cortado em fatias finas

4º queijo mussarela cortado em fatias finas

5º a galinha que sobrou

6° claras (4) em neve, polvilhadas com queijo ralado.

Vai ao forno para gratinar.

Serve-se com arroz branco e vinho tinto.

Lombos de porco agri-doce

500 gramas de lombo de porco cortado em pedacinhos

1 colher de aginomoto (tempero)

$\frac{1}{2}$ xícaras de farinha de trigo

1 ovo bem batido

óleo para fritar

1 pitada de sal

Passam-se os pedacinhos na mistura de ovos, farinha e agi-no-moto e levam-nos a fritar.

Molho:

$\frac{1}{2}$ xícara de açúcar

2 colheres de chá de maisena

$\frac{1}{2}$ xícara de vinagre

$\frac{1}{4}$ xícara de ketchup

1 colher de sopa de molho de soja ----

2 colher de sopa de água

1 xícara de pedaços de abacaxi

$\frac{1}{3}$ de xícara de calda de abacaxi

1 pimentão médio cortado em pedacinhos

1 cebola cortada em rodela fininhas

1 colher de chá de sal

Modo de preparo:

Passar os cubinhos de porco primeiro no ovo batido, depois na mistura da farinha de trigo com sal e agi-no-moto. Fritar os pedaços do porco em óleo bem quente até dourar (leva de 6 e 8 minutos em óleo bem quente).

Retirar a carne frita e colocar sobre papel. Mantenha quente.

Molho - Numa caçarola misturar o açúcar, o vinagre, o caldo de abacaxi, a cebola, o ketchup, o molho de sopa SAKURA, sal. Levar ao fogo e deixar levantar a fervura.

Misturar a maisena com a água e juntar ao molho aos poucos, mexendo bem sem parar. Quando o molho engrossar acrescentar os cubos de carne de porco os pedaços de abacaxi, os pedaços de pimentão. Aqueça bem, mexendo sempre. Sirva bem quente acompanhado por arroz (Porção p/ 4 pessoas).

Macarrão à alemã

$\frac{1}{2}$ quilo de macarrão

200 gramas de queijo parmesão

200 gramas de presunto picadinho

100 gramas de manteiga

1 copo de leite

6 ovos.

Modo de fazer:

Cozinhar o macarrão em água fervendo com sal.

Num prato pirex untado com manteiga e polvilhado com farinha de rosca e colocar em camadas:

1º camada - macarrão

2º camada - presunto

3º camada - macarrão

4ª camada - queijo

Última camada - macarrão

Regar com o copo de leite misturado com a manteiga derretida. Bater as 6 claras em neve, juntar as gemas, cobrir toda a massa. Por fim polvilhar com queijo ralado e levar ao forno (dose para 6 pessoas).

Camarão a La King

1 kg de camarão

1 lata de palmito (1 vidro de cogumelos)

$\frac{1}{2}$ litro de leite

2 latas de creme de leite Nestlé

1 tablete de margarina

2 colheres de sopa de pimentão picado

$\frac{1}{2}$ xícara de azeite

2 gemas

2 colheres de conhaque

3 colheres de farinha de trigo

Sal, pimenta, páprica, limão

1 xícara de puro purê de tomate

Modo de Fazer

Dar uma fervura nos camarões, depois refogar com azeite, sal e ...

Depois juntar os cogumelos e deixar ferver mais um pouco. Deixar de lado. Derreter a manteiga, juntar as 3 colheres de farinha, uma pitada de sal, deixar dourar, mexer sempre e aos poucos despejar o leite até ficar em ponto de mingau; retirar do fogo e juntar o creme de leite.

Numa tigela, misturar as gemas em conhaque e quando os camarões já estiverem cozidos, retirar do fogo e engrossar com as gemas já batidas com conhaque.

Juntar os camarões ao creme e levar tudo ao fogo, para cozinhar as gemas. Servir bem quente e com arroz simples.

Bacalhau a Maria do Céu

1kg de filé de bacalhau

1 kg de batatas

100gr manteiga ou margarina

100gr azeitonas picadas

100gr de farinha de rosca

5 ovos, as claras em neve

$\frac{1}{2}$ colher de Royal

Molho: 2 colheres de margarina

2 colheres de farinha de trigo

2 latas de creme de leite

Leite

Temperos: cebola, tomate, salsa, pimenta,etc...

Deixe o bacalhau de molho de véspera.Cozinhe-o em água a ferver até ficar bem macio, depois escorra, desfie , tire as espinhas e o coro.

A parte pegue uma caçarola, ponha azeite, cebola e salsa. Tudo cortado em pedacinhos , junte o bacalhau e refogue.Ponha azeitonas e deixe de lado.

Cozinhe as batatas, passe pelo espremedor e faça um purê e ponha uma xícara de creme de leite sem soro, uma pitada de sal, uma colher de manteiga, 5 gemas, as claras em neve, $\frac{1}{2}$ colher de royal;deixe de lado.

Faça um molho branco e junte o creme de leite(1 lata e o que sobrou da outra).

Modo de armar:

1ª camada - purê forrando a forma

2ª camada - molho branco

3ª camada - bacalhau com rodela de ovo duro e queijo ralado.

4ª camada - molho branco e queijo

5ª camada - purê polvilhado com farinha de rosca

Vai ao forno por 15 minutos.

Mousse de Atum

1 lata de atum

250 gramas de MAIONEGS

1 copo de ketchup

6 folhas de gelatina(4 brancas e 2 vermelhas)

Modo de fazer:

Dissolver a gelatina em $\frac{1}{2}$ (meio) copo de água fria e adicionar 1 copo de água quente. Bater no liquidificador a gelatina, o atum, a Maioneggs e o ketchup; misture 2 claras em neve. Tome uma forma, unte-a com óleo, coloque a mousse e ponha na geladeira. Quando desenformar, enfeitar com salsão, alface ou abacaxi, etc.

Essa mesma receita pode ser feita com 250 gr de camarão pequeno que, após cozidos, seguem o mesmo modo de preparo.

Salpicon do Pai

1 molho de salsão cortado miúdo

250 gramas de presunto picado

1 vidro de champignon

1 punhado de passas

1 punhado de nozes

250 gramas de Maioneggs

Modo de Fazer:

Quase na hora de servir, temperar os ingredientes acima com limão, mostarda, azeite e sal.

Cortar alface miúdo, misturar tudo com a Maioneggs. Arrumar numa travessa e cobrir com melão cortado em cubos.

Lulas à Isabel Cristina (Carlos Féis)

1.5 Kg de lulas

2 cebolas

$\frac{1}{2}$ Kg tomate maduro

Óleo q.b.

200 gramas de natas

Camarões q.b.

Salsa, pimenta, pimentão

$\frac{1}{2}$ copo de vinho branco

Modo de fazer:

Pica-se a cebola, junta-se um pouco de óleo numa panela e deixa-se refogar levemente. Juntam-se as lulas cortadas às tiras e deixam-nas começar cozer destapadas. Não se põe sal. Quando começarem a cozer, deita-se o vinho branco e o tomate a que se tirou a pele e já miúdo e deixa-se estufar até estarem tenras.

Quando estiverem bem tenras, põem-se as natas, a salsa, e a pimentão bem miúdos, os camarões e tempera-se, então, com sal e um pouco de pimenta.

Para ficar mais gostoso convém cozinhado em lume bastante fraco e, melhor ainda, em tacho (panela) de barro.

Fica ótimo se acompanhado com arroz árabe!

Suflê de Camarão

1 Kg de batatas

2 ovos

1 colher de manteiga

$\frac{1}{2}$ xícara de leite

1 colherinha de royal

2 colheres de farinha de trigo

$\frac{1}{2}$ Kilo de camarões

Fatias de queijo fresco

Ferve-se as batatas, passa-se em espremedor e juntamente com os ovos, manteiga, leite, royal e farinha, bate-se tudo miúdo bem (aqui está o segredo do suflê).

Unta-se um pirex com manteiga e polvilha-se com farinha de rosca, põe-se a metade do pirex depois todo o camarão, cobre-se com fatias de queijo mole e depois o restante do pirê.

Arrepia-se com um garfo e vai ao forno para gratinar.

Galinha ao molho pardo

Ponha num prato uma colher de vinagre com sal, recolha o sangue da galinha e vá mexe-lo para não se coagular e reserve.

Corta-se a galinha aos pedaços e tempere faça-as dourar bem numa caçarola com 2 colheres de azeite, uma de manteiga, um pouco de runghi secos, louro, orégano, aipo, salsa (estes 4 temperos atados).

Quando esteja bem dourada, põe-se $\frac{1}{2}$ copo de vinho de molaga (doce) e um caldo para que se cozinhe um pouco molho, ligue este com $\frac{1}{2}$ colher de farinha, que não fique muito grosso. 10 minutos depois junta-se o sangue, mexe-se, deixe-se cozinhar mais 15 minutos e sirva-se com pão ---- torrado.

Saltimboca

$\frac{1}{2}$ kilo de filet mignom. Corta-se me fatias finas e quadradas. Em um pouco dessa mesma carne passa-se pela maquina e põe-se um pouquinho em cada quadrado, enrrola-se põe-se dois rolinhos em cada palito.

Cada rolinho tem que ficar do tamanho da metade do dedo polegar, na caçarola vai um pouquinho de manteiga, azeite, 2 dentes de alho e uma folha de louro.

Quando o alho estiver dourado põe-se a carne deixando-a fritar uns 10 minutos em fogo forte, ahi pode-se retirar o alho.

Depois de uns 15 minutos quando já estiver mais ou menos frita põe-se umas 2 colheres de sopa de vinho tinto e volta para o fogo mais uns 10 minutos para tomar gosto do vinho.

Serve-se com arroz branco.

Língua Recheada

(Sarita)

Cozinha-se uma língua, tira-se toda a pele grossa e deita-se em uma panela com rodelas de cebolas, 3 cenouras partidas, uns 6 tomates 2 de cheiros.

Molhe com água e deixe cozinhar até ficar bem tenra, leva algumas horas.

Quando pronta retire, e com uma faca cave. Tome os pedaços que saíram de dentro, passe na maquina e leve ao fogo para ligar com uma fatia de pão grossa, molhada, 2 colheres de molho coado, 2 ovos inteiro, 250 gramas de salsichas sem peles. Com esse recheio, encha a cavidade da língua. Coloque em uma panela, cubra com ovos batidos e polvilho de queijo ralado e leve a tostar no forno.

Deite n'um prato com um bom molho grosso e fatias de pão torrado.

Puchero

O puchero ou fervido, pode ser servido como um sopão, com todos os ingredientes, ou untar retirando-se as carnes e os legumes, que se come à parte, e no resto do caldo mistura-se farinha de mandioca fazendo um pirão.

Os ingredientes são: carne de peite ralado, lingüiça, batata doce, batata inglesa, aipim, milho verde, couve-flor, moranga, cenoura, nabo, xuxu, repolho, couve, tomate, cebola, tempero verde e sal.

Fervo primeiro as carnes, a seguir coloque os legumes de mais difícil cozimentos e por ultimo as verduras.

quando estas estivessem no ponto os demais também estarão.

Pudim Gaúcho

12 ovos, 1k de açúcar, 1 lata de abacaxi, 1 côco ralado, 1 colher de sopa de manteiga.

Bata tudo no liquidificador e deite tudo numa forma bem untada uma manteiga.

Forno deve estar com calor moderado. Asse durante 50 minutos.

Sopa de beterraba

1º) 1 repolho roxo.

$\frac{1}{2}$ repolho

1 maça

2 fatias de bacon

sal

1 colher de chá de açúcar

2 colher de vinagre (é preferível $\frac{1}{2}$ copo de vinho branco)

Modo de preparar:

Picar o repolho, cortar a maçã e bancom em pedacinhos e por na panela, deixar derreter. Juntar tudo, provar, e tapar a panela de pressão. Por um pouco d' água. Cozinhar p/ 5 minutos.

2º) lavar bem as beterrabas cozinhar com uma colher de sal e açúcar

3º) caldo de carne kinor, a água da beterraba, os temperos, cebola, tomate, etc...

4º) Bater bem no liquidificador

5º) Servir com creme de leite

Laranjada da Dinda Cema

Para cada 100 laranjas, $\frac{1}{2}$ claras batidas em neve com 2 colheres de açúcar, para cada clara (2) e 12 garrafas de água mineral. Serve-se bem gelado.

Pudim se leite condensado

1 lata de leite condensado

2 latas de leite

4 a 6 ovos

Mexer bem. Cozinhar em banho-maria 35 minutos depois de iniciar a ferver fica pronto.

Vinhos de peixe com batatas

Filé de peixe ---

1/2 dúzia de ovos

molho

Passar pra liquidificador:

1 kilo de tomates sem pele

4 cebolas grandes

2 pimentões vermelhos

1 molho de salsa

pimenta do reino

sal - 1 colher de açúcar

Numa panela de pressão põe-se 1 xicara de óleo quente e põe-se os ingredientes acima e deixa-se, cozinhar por 10 minutos. Deixa-se de lado - enrola-se o filé e faz-se ninhos e enche-se com ovos duros picados, derrama-se por cima do peixe.

Acompanhamento: batatas assadas. As batatas devem ser do mesmo tamanho.

Enrola-se num pedaço de papel partido e as batatas são com as cascas.

Galinha do saco

1 galinha

batatas, cenouras, maçãs, batatas doces, ameixas, passas de uva....

Temperar de véspera a galinha com vinho d/ alhos

Descascar os legumes e por no saco; colocar uma laranja descascada dentro da galinha, colocar o ---- d'alhos no saco. Levar ao forno por uma hora.

Perdizes em Escabeche

Depois de bem limpas, põe-se inteiras numa caçarola com sal, cenoura, Mangerona e limão cortada em fatias.

Pode-se por bastante cenoura e não cortada muito fina e bastante alho; cobre-se com azeite e vinagre, tanto de um quanto de outro e vai cozinhar em fogo lento até desaparecer o vinagre.

Molho de Escabeche

Põe-se numa caçarola 1 copo e $\frac{1}{2}$ de azeite, pode ser nacional ou metade estrangeiro e metade nacional, deixa-se esquentar bem e corta-se 3 ou 4 cebolas das grandes em rodela mais ou menos finas e põe-se no azeite para cozinhar, não se deixa fritar para não endurecer, corta-se em pedaços pequenos 8 tomates sem a pele e junta-se às cebolas e mais 2 ou 3 folhas de louro, pimenta do reino uma pitada, e pimenta vermelha a vontade.

Assim que estiver cozida esta mistura tira-se a panela do fogo e deixa-se esfriar um pouco. Em seguida junta-se 1 xícara de vinagre e $\frac{1}{2}$ xícara de massa tomate desmanchada em um pouco de água quente e vai tudo ao fogo, mexendo até ferver e secar um pouco.

Lagarto com molho

750 gramas de carne de boi (lagarto); 2 cubinhos de calo de carne Knor dissolvidos em 1 litro de água fervendo.

Modo de fazer:

Ferva a carne no caldo Knor durante 2 horas até a carne ficar macia. Retire da panela e deixe esfriar. Corte a carne em fatias e coloque numa travessa e ---- com folhas de alface. Acompanhe com os molhos servidos separadamente.

Molho de mostarda - misture, 1 xícara de chá, de maionese Hellmann e 1 colher de sopa, de mostarda, polvilho com 1 colher (chá) de nozes de castanhas picadas.

Molho de limão - 1 xícara de chá de maionese Hellmann temperada com limão.

Trota Fria (verônica)

Sanduíche

1 pão de sanduíche cortado para torta

1 xícara de maionese Hellmanns

3 colheres de Ketchup

200 gramas de presunto

1 $\frac{1}{2}$ xícara de leite

1 pé de alface

Modo de fazer:

Corta-se o presunto bem miudinho. Refoga-se num molho bem picante depois de refogado passar-se no liquidificador.

Mistura-se à maionese com a Ketchup. Para armar molha-se a fatia de pão com leite e coloca-se em cima o presunto com molho.

Outra fatia de pão molhado no leite e põe-se a maionese misturada com Ketchup, arma-se assim até terminar o pão.

Cobre-se com a mistura de maionese com Ketchup.

Sonhos de forno

6 ovos batem-se as claras separadas as gemas batidas com 2 colheres de manteiga depois de bem batidas, batam-se as claras e 2 xícaras de farinha de trigo bate-se de novo, e por ultimo 2 litros de leite.

Forno quente.

Não tira-se sem estar bem seco para não murcharem, bota-se pela metade da forma porque crescem muito.

Calda ao gosto.

Rosquinhas de Londres

12 colheres de farinha de trigo

2 colheres bem cheias de manteiga

4 colheres bem cheias de açúcar

2 colherinhas de Royal

2 ovos

Explicação:

Batem-se as claras separadamente e depois as gemas, mistura-se tudo bem misturado, leva-se pouco tempo.

(forno quente)

Rapadurinhas Eda

1 lata de leite condensado

1 lata leite natural

3 taças de chá de açúcar

1 colher de sopa de manteiga

Modo de fazer:

Mistura-as bem com colher de pau até aparecer o fundo da panela. Depois disso continua mexendo no fogo, até completar umas mexidas. Tira-se do fogo e mexe-se até arrumar. Despeja-se numa forma untada com manteiga.

Balinhas de Nana

1 K de polvilho

6 ovos

250 g. de açúcar usina sem pedras

300 g. de manteiga

$\frac{1}{2}$ colherinha de sal refinado

Explicação:

Batem-se os ovos separados primeiro as claras bem batidas e depois as gemas também muito bem batidas, e depois de misturadas batem-se novamente. Mistura-se então o polvilho e os outros ingredientes.

Leva-se até bem a massa.

(forno brando)

Rosca doce

3 xícaras de farinha de trigo

$\frac{1}{2}$ xícaras de leite

4 colheres de açúcar

$\frac{1}{2}$ colheres de royal

2 colheres de manteiga

1 ovo

$\frac{1}{2}$ colherinha de sal

Depois que a rosca estiver um pouco no forno, passa-se gema desmanhada na água e põe-se açúcar com canela.

Filés de Pão

Receita da Ligia Megoulat

1 colher de fermento

6 colheres de açúcar

3 ovos

1 xícara de leite morno

6 colheres de farinha

2 colheres de azeite

$\frac{1}{2}$ ou 1 colher de manteiga derretida

1 pitada de sal

Modo de fazer (receita)

Põe-se no liquidificador os 3 ovos com as 6 colheres de açúcar. Bate-se bem e juntam-se os outros ingredientes.

Deixa-se esta mistura levedar. Depois de leveda e crescida põe-se mais farinha até obter uma massa que se possa sovar.

Lava-se bem. Divide-se a massa em 3 partes iguais, cada parte abra-se com o rolo em forma redonda (de prato).

Recheia-se com manteiga e açúcar (pirão) põe-se passas de uvas enrola-se corta-se ao meio e põe-se cada pedaço em pé na forma untada.

Deixa-se levedar.

Pincela-se com gemas e vai as formas.

Fios de ovos

Material:

24 gemas - com as claras finas

1 Kilo de açúcar refinado

1 pacotinho de açúcar de baunilha

Maneira de fazer:

1º Quebre-se os ovos, já deitando as gemas com a claras finas sobre uma peneira

2º faça uma calda rala, conservando sempre a fervura em grande agitação, de maneira que a espuma suba;

3º deite as gemas por um funil próprio e deixe-as correr sobre a calda que está fervendo, movendo o funil em circular até que acabe a quantidade de gemas.

4º Tire os fios de dentro da calda com a espumadeira, colocando-os depois sobre uma peneira.

5º salpique os fios com água morna e separe-as com um garfo para que fiquem soltas.

6º acrescente água quente a calda, para perder a consistência conservando-a sempre em estado espumoso

7º repita-a operação com o funil, até que assem as gemas.

8º depois de bem escorridos os fios, arruma-os em forma de pirâmide

9º despeje calda fina sobre os fios de ovos para que não açucarem

Gelatina da Silvinha

2 caixas de gelatina royal morangos

12 ovos

1 lata de abacaxi

Modo de fazer:

Dissolvem-se as gelatinas na calda do abacaxi, leva-se ao fogo mexendo-se antes de ferver tira-se do fogo e deixa-se um pouco e mistura-se um pouco e põe-se o abacaxi já picado.

Depois de fria mistura-se ao merengue e mexe-se bem mexido com duas colheres para ficar bem misturado e leva-se ao refrigerador.

Doce de ameixa

1º desencarose as ameixas e leve ao fogo com água, até cozinhar.

2º quando as ameixas desmancharem junte o açúcar e deixe engrossar

Gelatina de morango

8 folhas de gelatina ou 1 pacote

8 claras

7 colheres de açúcar

$\frac{1}{2}$ K de morangos

Salada Polize

1 lata de milho

2 xícaras de galinha em quadrados(peito) ou desfiado

1 xícara de pedaços de abacaxi

Nozes moídas

Passas

Alface picada

Molho:

- maionese de ---
- creme de leite
- curry

Pudinzinhos de Galinha

(Salmão ou camarão)

1 pão de 250 gramas

2 colheres de royal

1 colher de manteiga

2 latas de salmão (1/2 Kg de galinha)

$\frac{1}{2}$ litros de leite

6 ovos - claras em neve

1 lata de ervilha

$\frac{1}{2}$ Kg de tomates

Descasca-se o pão, pondo-se o leite bem quente no miolo, amassa-se para ficar bem desmanchado como creme, junta-se os temperos, azeitonas, ervilhas, manteiga, os ovos, a galinha que já foi refogada e o fermento. Mistura-se tudo muito bem e leva-se ao forno em forminhas untadas de manteiga. Cobre-se com maionese.

Coxinhas de Galinha

Cozinha-se a galinha com todos os temperos. Tira-se toda a carne dos ossos e passa-se na maquina. Deixa-se de lado.

Mede-se o caldo em que foi cozida a galinha e junta-se para cada copo de caldo:

1 copo de leite

1 colher de maisena

1 ovo inteiro

Refoga-se a galinha no azeite, com pimenta, temperos verdes e junta-se o creme. Leva-se tudo ao fogo para cozinhar bem. Deixa-se esfriar bem e faz-se as coxinhas.

Para fritar (azeite quente), primeiro passa-se na farinha de rosca, em segundo lugar no ovo batido e por fim, novamente, na farinha de rosca.

Então frita-se.

Pão-de-ló salgado

5 ovos

2 colheres de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sobremesa) de Royal

Bata-se as claras, depois misture as gemas, uma a uma, o royal, a farinha e o sal.

Assa-se numa assadeira.

Recheio de camarão

Vira-se o pão-de-ló num guardanapo umedecido, recheia-se e dobra-se uma vez (4 em +-) cortando-se em pedacinhos de 2cm mais ou menos.

Coxinhas recheadas com camarão

(Galinha)

250 gramas de farinha de trigo

125 gramas de banha

2 colheres de manteiga

3 ovos sendo 2 sem as claras

Um pouquinho de sal com 50gs de água

Mistura-se tudo bem e leva-se ao forno quente em forminhas de empadas untadas com gordura.

Cactus

250 gramas de farinha

125 gramas de manteiga

1 pitada de sal

2 gemas

Mistura-se tudo bem e distribui-se uma pequena bolinha em cada forminha.

Com a ponta dos dedos dá-se o formato, forrando-a com a massa.

Recheia-se com galinha ou camarão feito com creme e bem temperado.

Enfeita-se com pimentão verde cortado em feitiço de cactus; ou com tomate; ou com pepino.

Ovos recheados

Cozinha-se os ovos e depois de descascados partem-se ao comprimento; completam-se com creme de camarão ou galinha, cada metade de ovo, formando 1 inteiro.

Antes de fritar, passar:

1º. farinha de rosca

2º. ovo mal batido

3º. farinha de rosca

Fritar em azeite bem quente.

Cachorinhos

Ingredientes:

3 copos de farinha de trigo

1 colher de manteiga

2 colheres de banha

1 colherinha de sal

1 colherinha de Royal

1 copo de leite

Modo de Fazer:

Mistura-se tudo, amassa-se ligeiramente, abre-se com rolo, corta-se com o copo e recheia-se com pedacinhos de salsichas. Pincela-se com gema crua e vai ao fogo.

Croquetes Flamengos

Ingredientes:

8 batatas de tamanho regular;

1 ovo;
1 pitada de sal;
2 colheres de farinha de trigo;
um pouco de cheiros verdes,
pimenta;
 $\frac{1}{4}$ de quilo de camarão.

Modo de Fazer:

Cozinhe as batatas, descascadas, em água e sal; passeas pelo espremedor, junta-lhes o ovo, a farinha de trigo e o camarão refogado com os temperos misturando tudo. Deixe a massa descascar $\frac{1}{2}$ hora. Faça os croquetes, passe-os em farinha de rosca e frite em gordura quente.

Sanduíches Hamburgueses

Ingredientes:

3 xícaras de farinha;
2 colheres pequena de fermento Fleischman;
1 xícara de leite;
2 colheres de açúcar;
2 colheres de banha;
 $\frac{1}{2}$ colher de sal;
1 clara batida em neve.

Modo de Fazer:

Desmancha-se no leite morno o fermento com o açúcar, deixando-se crescer. Depois de crescido, juntam-se todos os ingredientes e bate-se a massa até despegar da vasilha. Fazem-se os pãezinhos e deixa-se que cresçam bem. Posteriormente pincela-se com gema e são abertos ao meio e recheados com qualquer pasta ou de galinha ou de camarão. Põe-se uma rodela de tomate e um pedacinho de alface. Fecha-se-lhes com palito.

Empada fechadas

(massa podre)

Ingredientes:

150 gramas de manteiga;

150 gramas de banha;

1 ovo;

2 gemas;

1 colher rasa de sal;

$\frac{1}{2}$ quilo de farinha de trigo

Modo de fazer:

Misture tudo muito bem, amasse sem sovar e deixe descansar $\frac{1}{2}$ hora. Forre as forminhas; recheie-as e leve ao forno.

Antes de ir ao forno, pincele-as com gema desmanchada num pouco de manteiga derretida ou azeite.

Empadinhas picantes de queijo

Massa:

14 colheres de farinha de trigo;

2 colheres de banha;

2 colheres de manteiga;

2 gemas;

2 colherinhas de sal.

Modo de fazer:

Amassa-se tudo muito bem e forram-se as forminhas untadas, procurando entender a massa o mais fino possível.

Recheio:

$\frac{1}{4}$ quilo de queijo ralado;

1 copo de leite;

1 colher de manteiga;

1 lata de ervilhas

4 ovos.

Modo de fazer:

Mistura-se tudo, sem levar ao fogo. Enche-se as forminhas forradas com a massa e leva-se ao forno.

Bolinhos de queijo (Dedi)

Ingredientes:

100 gramas de margarina;

1 colher de gordura;

3 gemas;

$\frac{1}{2}$ xícara de leite;

1 xícara de maisena;

3 xícara de farinha;

sal;

queijo ralado; salsicha.

Modo de Fazer:

Mistura-se a maisena com a margarina e a gordura (já misturadas), gemas, sal, farinha e leite. Fazem-se bolinhas que são recheadas com salsichas. Passam-se estas bolinhas em claras batidas em neve e no queijo.

Frita-se em banha quente.

Pasteizinhos de Nata

Ingredientes:

1 xícara de nata;

1 colherinha de Royal;

1 colherinha rasa de sal;

Farinha à vontade que dê para espichar a massa.

Recheio de camarão (ou doce)

Vai ao forno.

Pasteizinhos Suíços (Glacy)

Ingredientes:

500 gramas de farinha;

200 gramas de manteiga;

150 gramas de banha;

100 gramas de açúcar;

6 colheres (sopa) de cachaça (rum ou conhaque)

2 colheres (sopa) de água

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes, fazendo massa bem consistente. Abri-la em um tabuleiro (ou mesa) e usar cálice ou copo para cortar o feitio do pastel.

Rechear e levar no forno para assar. Depois de pronto, polvilhar com açúcar.

Recheio: presunto ou goiabada.

Paezinhos para almoço

1 $\frac{1}{4}$ xícara de leite escaldado e espiado

1 colher (chá) cheio Fermento Seco Fleischmann

(ou 1 tablete Fleischmann)

1 colher de sopa de açúcar

4 xícaras farinha peneirada

2 colheres (sopa) banha de rretida

1 ovo

1 colher (chá) sal

Dissolva o fermento e o açúcar em leite morno. Junte a banha e duas xícaras

de farinha. Bata bem, juntando então o ovo bem batido e aos poucos, o resto da farinha e o sal. Quando toda farinha estiver adicionada, leve-a para cima da mesa e amasse bem até ficar bem ligada, usando a menor quantidade possível para as mãos e para a mesa.

Ponha numa vasilha bem engordurada. Cubra e leve para um lugar bem quente, livre de correntes de ar e deixe "crescer" durante duas horas aproximadamente (até atingir o dobro do tamanho). Soque então a massa para o fundo e deixe descansar mais uns 10 minutos. Ponha-a em cima da mesa e dê-lhe a forma de pequenos biscoitos do tamanho de uma noz.

Pão d'água tipo caseiro

7 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de água ou leite escaldado

1 colher (sopa) sal (rasa)

1 colher (sopa) gordura (cheia)

1 colher (chá) açúcar (cheia)

2 colheres (chá) de Fermento Seco Fleischmann

(ou 2 tabletes)

Toma-se $\frac{1}{2}$ xícaras de água ou leite e nele dissolve-se bem o fermento e o açúcar. Deixe descansar por 5 minutos. Faça, a seguir, a massa misturando bem os restantes dos ingredientes da receita e juntando por último o fermento. Trabalhe bem a massa e ponha-a numa vasilha, deixando-a crescer durante 2 a 2 $\frac{1}{2}$ horas, aproximadamente. Depois, então, se tocada com a ponta dos dedos, a massa "descair" ou "recolher" expelindo gás, está pronta para ser "abaixada" ou "socada" - descansando mais 30 minutos. Dividir a massa em pães (ir em formas); crescerá o dobro de seu tamanho. Vai, então, ao forno onde

assará durante uns 40 minutos.

Pão doce caseiro

7 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite escaldado

1/2 xícara de água

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de manteiga

1 colher (chá) sal (rasa)

1 ovo

4 tabletes Fleischmann ou 4 colheres (chá)

Fermento Séco Fleischmann

Da receita acima, torna-se meia xícara de água e o fermento, deixando-o dissolver 5 minutos. Faça a seguir a massa misturando bem os ingredientes da receita e juntando, por ultimo, a solução do fermento, acima. Trabalhe bem a massa e ponha-a numa vasilha ou alguidar, deixando-a "crescer" durante 3 ou 4 horas, aproximadamente, em lugar livre de correntes de ar.

Apos o tempo determinado, ou quando tocada de leve, com as pontas dos dedos, a massa "recolher" ou "descair" expelindo gás, está pronta para ser "abaixada" ou "socada" -- descansando mais 30 minutos. está, então, pronta (a massa) para ser dividida em pães ou ir para as formas. Em ambos os casos "crescerá" novamente até atingir o dobro do seu tamanho. Vai, então, ao forno, onde "assará" durante uns 20 minutos. Forno quente.

Antes de entrar para o forno, pinte de leve com um ovo batido. Se quiser, adicione á massa acima, na ocasião de misturar, passas, casca de limão ralado

ou essências, ao gosto.

Pão doce caseiro

7 xícaras de farinha de trigo

3/4 xícaras de água ou leite

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de manteiga

1 colher (chá) sal (rasa)

4 ovos

6 colheres (chá) (cheias) - Fermento Seco ou 6 tabletes e fermento seco

Da receita acima toma-se meia xícara de água ou leite e nela dissolve-se bem o fermento. Deixe descansar por uns 10 minutos e mexa bem. Faça a seguir, a massa, misturando bem os restantes ingredientes da receita e juntando por ultimo a solução de fermento acima. Trabalha bem a massa e ponha-a numa vasilha ou alguidar deixando-a crescer durante 1 hora à uma hora e um quarto, aproximadamente, de preferência em um quarto quente e livre de correntes de ar.

Apos o tempo acima ou quando tocada de leve, com as pontas dos dedos, a massa "recolher" ou "descair" expelindo gases, esta pronta para ser "abaixada" ou "socada",descansando mais 20 minutos. Está pronta para ser dividida em pães ou ir para as formas. Em ambos os casos "crescerá" novamente até atingir o dobro de seu tamanho. Vai então ao forno onde assará uns 20 minutos. Forno quente.

Antes de entrar para forno, pinte de leve com 1 ovo batido.

Bolo de pão

(o famoso "Bread-cake")

3 colheres (chá) (cheias) - Fermento seco Fleischmann

ou 3 tabletes de fermento fresco

1 xícara de leite escaldado e esfriado

1/2 xícara de banha

1 xícara de açúcar

1/2 colher (chá) de sal

2 ovos

5 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícaras de ameixa (sem caroços), ou figos cozidos

Dissolva o fermento e uma colher de sopa, de açúcar (da receita acima) em meia xícara de leite morno. Junte uma xícara de farinha para fazer uma "esponja" ou "fermento" e deixe "crescer" até ficar leve (quando começar a "cair"). Faça um creme com a banha e açúcar e junte os ovos bem batidos. Combine está mistura com a "esponja", junte o restante do leite, o sal e o resto da farinha e as frutas (descascadas e sem caldo). Bata bem até a massa ficar lisa e ponha numa forma rasa bem engordurada. Deixe "crescer" até atingir o dobro do tamanho e asse em forno quente, reduzindo o calor nos últimos 10 minutos.

A umidade presente conservará este produto durante muito tempo e é bastante rico para ser usado como bolo.

Pão de queijo

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) sal (cheia)
2 xícaras (chá) água morna
4 colheres (chá)-(cheias)- Fermento seco Fleischmann ou 4 tabletes de fermento fresco
2 ovos batidos
4 xícaras (450gr) queijo ralado
8 xícaras farinha de trigo peneirada

Em parte de água acima, dissolva bem o fermento. Junte o açúcar e continue mexendo. Junte os ovos bem batidos, o queijo ralado, o sal e a farinha. Amasse a massa até que se torne leve, macia e elástica.

Divida a massa em três porções iguais. De então a forma de um pão caseiro ou ponha em formas bem engorduradas, onde a massa deverá "crescer" até atingir o dobro do tamanho inicial (1 hora e 3/4 mais ou menos). Asse em forno moderado durante 45 minutos aproximadamente.

Pãezinhos "relâmpago"

Eis aqui uma novidade: um pão maravilhoso, cuja a massa requer pouco trabalho. Até uma novata obter sucesso!

2 colheres (chá) (cheias) - fermento seco Fleischmann ou 2 tabletes de fermento fresco Fleischmann
1/4 xícara água morna
1/4 xícara gordura
1 1/4 colher (chá) sal
2 colheres (sopa) açúcar

1 xícara de água fervendo

3 1/2 xícara de farinha

1 ovo

Dissolva bem o fermento na água morna. Coloque a gordura, o sal e o açúcar em uma vasilha separada. Junte a água fervendo e bata os ingredientes até ficarem completamente dissolvidos. Quando esta mistura estiver morna, adicione então a solução de fermento. Junte o ovo e bata bem. Junte a farinha para fazer uma massa macia. Engordure uma vasilha grande ou algarado e ponha nela a massa para "crescer", cobrindo com um pano. Quando a massa tiver atingido o dobro do seu tamanho, ponha em forminhas bem engorduradas (enchendo-as mais ou menos até a metade) e pincele a massa (já nas forminhas) com manteiga derretida, deixe "crescer" novamente até que tenha atingido o dobro do tamanho inicial (mais ou menos 1 hora), levando até o forno quente onde permanecerão de 15 a 20 minutos. Esta massa deverá dar duas dúzias de deliciosos pãezinhos.

Biscoitos "tender leaf"

(para o chá)

2 colheres (chá)-(cheias) - fermento seco Fleischmann ou 2 tabletes fermento fresco

1/2 xícara de leite escaldado e esfriado

1/2 xícara água morna

1 colher (sopa) açúcar

3 1/2 xícara de farinha de trigo peneirada

1 1/2 colher (chá) sal rasa

2 colheres (sopa) banha derretida

Dissolva o fermento no líquido da receita acima. Deixe descansar por cinco minutos e mexa novamente até que esteja completamente dissolvido. Acrescente a banha e metade da farinha de trigo, batendo até ficar bem macio. Acrescente, os restantes ingredientes, isto é, o resto da farinha, o sal e o açúcar e amasse bem até ficar completamente ligados. "Estenda" a massa com um rolo de madeira ou garrafa e corte com um cortador de biscoito. Ponha os biscoito numa "assadeira" bem engordurada mantendo uma pequena distancia entre os mesmos. Cubra-os e deixe-os "crescer" durante uma hora aproximadamente, ou até quando tiverem atingido o dobro do tamanho inicial. Pinte com ovo batido, levando-os ao forno quente durante 15 minutos, aproximadamente.

Pãezinhos "trevo"

Use uma receita "pão doce tipo caseiro"

Quando a massa estiver leve, isto é, quando tocada com a ponta dos dedos "recolher" ou "abaixar", divida-a em pequenas bolinhas. Pinte os lados com manteiga derretida e ponha três bolinhas em uma pequena forma, bem engordurada (das usadas para fazer bolinhos ingleses). Cubra e num lugar quente e livre de correntes de ar, deixe "cresce" até atingir o dobro de seu tamanho, ou seja, uma hora aproximadamente. Leve então a um forno quente durante 15 minutos aproximadamente.

Dá duas dúzias.

Bolinhos de nata

1 xícara de nata

1/2 xícara de açúcar

2 ovos inteiros

1 colher de sopa de royal

farinha até que de para amassar e ao soltar das mãos, está nos pontos de fazer as bolinhas.Vai ao forno.

Ovos de amendoim

1 prato de amendoim

700gr de açúcar com um pouquinho de água.Não deixar ferver.

Ovos de coco

1 prato de coco ralado

700gr de açúcar com um pouquinho de água.Não deixar ferver.

Ovos de chocolate

1 barra de chocolate cobertura,

2 barrinhas de manteiga de cacau

1 colher de parafina raspada

Raspa-se a manteiga e o chocolate vai em banho maria.

Cuca

5 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga

3 ovos mal batidos
9 colheres de sopa de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 pitada de sal
1 colher de sopa de conhaque

Bata-se o açúcar com manteiga, junte-se os ovos mal batidos. A parte, a farinha, o fermento, o leite, o sal e o conhaque. Despeja-se a massa em um tabuleiro untado de manteiga. Espalha-se açúcar e canela e leva-se ao forno quente.

Torta branca

2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maisena
1 colher de sopa de royal
8 claras batidas em neve

Receita: bata-se o açúcar com a manteiga. Junta-se o leite e os ingredientes secos, por último as claras batidas em neve.

Recheio: Creme de abacaxi

Cobertura: nata batida ou fios de ovos

Torta Edith

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de manteiga

1/2 xícara de chocolate

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de royal

1 cálice de vinho ou licor

2 ovos

1/2 xícara de leite

frutas secas e nozes picadas

Bata-se o açúcar com a manteiga, depois misturam-se as gemas, a farinha, o chocolate, o Royal, o leite, o vinho, as claras batidas em neve, as nozes, e por ultimo, as frutas passadas na farinha para não irem ao fundo.

Vai ao forno em duas camadas.

Recheio: ovos moles doce de figo

Torta Horacina

300gr de esquecidos

1 lata de leite condensado

2 limões, gota a gota

1 lata de abacaxi

1/2 lata de leite puro

2 gemas, maisena, açúcar, baunilha

Faz-se um creme de leite com maisena, açúcar e duas gemas. Pica-se o abacaxi

miudinho. Bata-se o leite condensado com o limão até endurecer. Arruma-se em camadas da seguinte maneira:

1ª camada - biscoitos esquecidos

2ª camada - creme de leite

3ª camada - abacaxi picado

4ª camada - leite condensado

Assim, sucessivamente. Termina-se sempre com o leite condensado. Leva-se ao refrigerador.

Torta Moka

Massa:

300gr de amêndoas

300gr de açúcar

10 claras batidas em neve

Creme:

200gr de manteiga

200gr de açúcar de confeitiro

10 gemas

10 colheres de essência de café

Fa-ze 2 camadas da massa. Recheia-se e cobre com o creme. Querendo põe-se uma camada de compota de pêssigo e enfeita-se com metades de pêssigo em cima do creme.

Torta de Laranja

6 ovos

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de suco de laranja

1 colher de royal

Recheio:

2 copos de suco de laranja

4 ovos

2 colheres de maisena

açúcar a vontade

Torta Olga

1 xícara de leite

200gr de manteiga

200gr de chocolate em pó

1 pedaço de baunilha

6 ovos

250gr de açúcar

250gr de farinha de trigo

1 colher de fermento royal

Ferve-se o leite com o chocolate, a baunilha e a manteiga, mexendo sempre. Deixa-se esfriar, e bate-se 6 gemas com o açúcar misturando-se as claras em neve.

Em seguida adiciona-se a farinha com o fermento. Junta-se as duas misturas e derrama-se em uma forma untada com manteiga. Leva-se ao forno.

Faz-se duas camadas e arma-se a torta, recheando-a e cobrindo-a com a seguinte mistura:

250gr de açúcar em ponto de fio

100gr de ameixas pretas

200gr de passas de uvas

100gr de manteiga

9 gemas

Mistura-se tudo e leva-se ao fogo até engrossar.

Torta Tia Herminia

100gr de manteiga

100gr de açúcar

200gr de farinha de trigo

1 ovo

1 colherinha de royal

Recheio:

Compota de pêssago e nata batida

Torta Estefania

6 claras batidas em neve

300gr de açúcar

6 gemas

4 colheres de Nescau(ou café forte)

1/2 colherinha de açúcar de baunilha

180gr de açúcar

150gr de manteiga

1/2 lata de nata derretida

Prepara-se primeiramente com as 6 claras e 300gr de açúcar merengue. Põe-se em duas formas de tortas e leve-se ao forno.

Com as 6 gemas, o Nescau, a baunilha e as 180gr de açúcar prepara-se um creme em fogo brando. Bata-se a manteiga até ficar em consistência de creme. Mistura-se esta manteiga ao creme frio de Nescau.

Arma-se a torta recheando-se com creme de Nescau e cobrindo com nata batida.

Coroa de Frankfort

100gr de manteiga

150gr de açúcar

150gr de farinha

50gr de maisena

3 gemas

1 colher de royal

1/2 limão (suco)

1/2 limão (casca)

4 colheres de leite

3 claras em neve

Faz-se um bolo na forma untada e furada no centro.Corta-se em fatias finas.

Recheio e cobertura:

1 pacote de manteiga

225gr de açúcar

3/4 litros de leite

4 colheres de maisena

1 pacote de açúcar de baunilha

Com 100g de castanhas picadas e passadas no açúcar queimado e manteiga enfeite a torta.

Torta de amendoim

1kg de amendoim torrado, passado na maquina

12 gemas

12 claras em neve

2 xícaras de açúcar

Mistura-se os ingredientes secos nas claras em neve.Vai ao forno em duas camadas.

Recheio e cobertura:

ovos moles.

Torta de coco queimado

2 cocos ralados

12 claras batidas em neve

1 kg de açúcar

Rala-se os cocos, põe-se numa caçarola com açúcar e vai ao fogo para dourar, mexendo sempre para não pegar. Depois mistura-se com as claras e põe-se no forno numa forma forrada com papel encerado e untada com manteiga.

Recheio:

ovos moles e ameixas pretas

Cobertura:

fios de ovos:

1kg de açúcar feito em calda

12 gemas passadas na peneira

Faz-se os fios deixando correr as gemas numa casca furadinha, caindo numa vasilha com calda fervendo sempre.

Torta farroupilha

1ª camada:

4 ovos

1 xícara de açúcar

1 colherinha de royal

6 colheres de essência de café

1 xícara de farinha de trigo

1 pacote de açúcar de baunilha

Bata-se as gemas com açúcar, as claras em neve e mistura-se os ingredientes secos.

2ª camada:

250gr de açúcar

250gr de castanhas

6 claras em neve

Mistura-se tudo e leve-se ao fogo.

Modo de armar:

Leve-se em primeiro lugar a 1ª camada escura sobre a qual se põe uma geléia de ameixas pretas.

2ª camada branca, com recheio de nata batida.

3ª camada escura com recheio de ovos moles.

4ª camada branca coberta com nata batida ao creme de chantilly

Torta de bom-bocado

1ª camada:

1 colher de royal

1 xícara de manteiga

2 xícaras de açúcar

6 ovos

1 xícara de leite

2ª camada:

1/2kg de açúcar

1 coco ralado

1 xícara de (coco ou queijo ralado)

8 ovos

Faz-se uma calda e ferve-se o coco um pouco, retira-se do fogo e mistura-se o (coco) queijo e os ovos. Põe-se no forno em duas camadas com a forma forrada com papel encerado.

3ª camada:

Camada do meio e cobertura dos lados da torta:

2 copos de suco de laranja

4 ovos

2 colheres de maisena

açúcar a vontade

Torta de maçã

Massa:

2 colheres de manteiga

1 xícara de farinha de trigo

1 ovo

3 colherinhas de royal

Bata-se primeiramente a manteiga, depois vai pondo-se aos poucos a farinha junto com o fermento e, finalmente, o ovo. Leva-se a massa um pouco ao refrigerador.

Recheio 1:

5 maçãs (4 ácidas e 1 deliciosa)

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

Faz-se um creme de leite com uma gema, maisena e baunilha. Faz-se um creme de maçãs com uma xícara de água e uma de açúcar. Arruma-se num pirex com a massa, põe-se o creme de leite, o creme de maçãs e por cima um xadrez com tirinhas de massa. Pincela-se com gemas.

Torta de côco(Sueli)

2 cocos ralados

1kg de açúcar

10 ovos

1 pitada

125gr de farinha de trigo

1 colher de manteiga

Faz-se uma gemada com 10 gemas, 1/2 kg de açúcar. Um coco, junta-se uma pitada de sal, a manteiga e vai, numa panela, ao fogo, mexendo sempre para não pegar, até cozinhar o coco.

Bata-se as 10 claras em neve. Junta-se 1/2 kg de açúcar, 125gr de farinha de trigo, um coco ralado e vai ao forno em duas camadas.

Recheia-se com a parte amarela e cobre-se com a mesma.

Torta de nozes

9 ovos

9 colheres de açúcar
9 colheres de pão torrado
9 colheres de nozes moídas
1 colherinha de royal

Batem-se as claras em neve, mistura-se as gemas, bate-se mais um pouco e em seguida juntam-se outros ingredientes.

Recheio: ovos moles com nozes

Chajá

12 ovos
12 colheres de sopa de farinha
12 colheres de sopa de açúcar
2 colherinhas de Royal

Bata-se as claras em ponto de neve, e depois, junta-se as gemas e continua-se batendo até ficarem bem batidas. Logo junta-se o açúcar e bate-se muito bem. Por último junta-se a farinha e o royal peneirados 3 vezes. Vai ao forno em duas formas redondas forradas com papel celofane. As formas devem ser do mesmo (tempo) tamanho. Forno quente. Logo que sair do forno deve desmoldar-se em uma tabua ou prato e tirar em seguida o papel. Deve-se estar bem fria para rechear.

Recheio do Chajá:

Fazer na mesma forma em que se fez o bolo, quatro discos de merengues bem

sequinhos.

1 litro de creme de chantilly: - deve-se bater meio litro primeiro e o outro meio litro fica para cobrir o bolo.O creme chantilly bate-se com o açúcar ao gosto.

Uma lata de compota de pêssago ou abacaxi ou pode ser uma camada de cada um.Corta-se a fruta bem miudinha e separa-se do caldo.

O bolo deve ser cortado em dois ou três camadas cada um que serão armadas:

Uma camada de bolo

creme chantilly

merengue bem esmigalhado

frutas, assim sucessivamente.

Por ultimo cobre-se com meio litro de creme de chantilly e enfeita-se com merengues pequenos.Põe-se no refrigerador.Serve-se bem gelado.

Torta de café

2 xícaras de açúcar

4 gemas bem batidas com o açúcar

2 xícaras de farinha

1 colher de sopa de royal

Bata-se depois as 4 claras em neve, mistura-se tudo o mais e mais 6 colheres de essência de café bem forte.Vai ao forno quente.Recheia-se com ovos moles, querendo põe-se em cálice de vinho do porto.Depois da torta pronta cobre-se com ovos moles.

Cobertura:

1 xícara de ovos moles bem grossos. Bata-se 250gr de manteiga com 2 colheres de açúcar até ficar como creme. Misturam-se os ovos moles aos poucos até ficar uniforme, depois cobre-se a torta e trabalha-se com os bicos.

Torta de batata doce

1/2kg de açúcar

1 pacote de baunilha (açúcar)

5 gemas

3 ovos inteiros

1/2kg de batatas doces cozidas, e passadas na máquina.

Bata as gemas com o açúcar até ficar gemada, misture as batatas e 100gr de nozes passadas na máquina e por último as claras batidas em neve com duas colherinhas de royal. Assar em camadas separadas e em formas untadas (três camadas).

Recheio:

5 gemas

1 colher de açúcar de baunilha

200gr de manteiga

200gr de açúcar

4 colherinhas de nescafé ou café

Bata-se a manteiga com o açúcar até ficar creme. Misture as gemas uma por uma e continue batendo para não talhar, tome todo o cuidado quando juntar o café, é preferível nescafé, sobretudo se for líquido. Recheie e cubra com o

creme.

Torta de Castanha (Santa Cruz)

1/2kg de castanhas descascadas

1/2kg de açúcar

12 claras

Forma untada com manteiga é feita em duas camadas.

Recheia-se com nata batida.

Torta de castanhas

250gr de castanhas raladas com pele

3 colheres de farinha de rosca

1 colher de fermento royal

2 xícaras de açúcar

raspa de limão

9 ovos

Com o açúcar, as gemas e o limão bata-se uma gemada. Põe-se em cima as castanhas raladas sem mexer, a farinha de rosca, o royal e por fim as claras em neve. Assa-se em três formas.

Recheio: doce de ameixas

Cobertura: marshmallow

Torta de coco com chocolate

1 coco ralado (250g de cerijuz)

6 ovos

15 colheres de açúcar

12 colheres de farinha de trigo

2 colheres de sopa de royal

6 colheres de sopa de chocolate

150 gramas de manteiga

1 pitada de sal

Bate-se a manteiga com açúcar, juntam-se as gemas, bate-se bem; junta-se o coco e o chocolate, a farinha e, por ultimo as claras em neve.

Recheio: ovos moles e nata batida.

Cobertura: merengue.

Torta de chocolate Jeny

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de água

2 xícaras de farinha de trigo

4 colheres de sopa de chocolate

1 colher rasa de royal

6 ovos

Faz-se a calda em ponto alto. Mistura-se as gemas e as claras batidas em neve

e depois os outros ingredientes. Vai ao forno em formas untadas com manteiga. forno quente.

Recheio e cobertura:

Leva-se duas latas de leite moça com três colheres de chocolate ao fogo para engrossar.

Torta Paulista

500 gramas de bolachinha de maizena

250 gramas de manteiga

250 gramas de açúcar

250 de nozes muidas

2 latas de creme Nestlé

1 lata de leite condensado

3 gemas

1 colherinha de baunilha

Bate-se bem a manteiga com a açúcar, juntam-se as gemas e bate-se muito bem. Depois vai-se adicionando o creme de leite e a baunilha batendo sempre e, por ultimo, as nozes muidas. Unta-se uma forma com a manteiga, forra-se com bolachinhas e põe-se uma camada de creme, uma de bolacha, ect. A ultima camada será de bolachas. Cobre-se com leite condensado. O creme deverá ficar 2 horas no refrigerador antes de ser usado e o leite condensado 1 hora e meia em banho maria. Lava-se a torta a geladeira até o dia seguinte.

Torta de Limão

(5 camadas)

250 gramas de manteiga

300 gramas de açúcar

1/4 kg. de farinha de trigo

1 xícara de leite

6 ovos

casca de um limão

1 colherinha de royal

Creme:

suco de 3 limões

150 g de manteiga

6 gemas

5 colheres de açúcar

Vai tudo ao fogo, o limão por ultimo, depois de retirar do fogo, a manteiga.

Torta Suíça, nozes e chocolate

12 ovos

1/2 kg. de açúcar

9 colheres de pão torrado

250 de nozes raladas

5 colheres de farinha de trigo

1 colher de sopa de royal

Batem-se às claras em neve, as gemas com o açúcar como gemada. Misturam-se

as claras e os ingredientes secos. Faz-se três camadas que se abrem em seis:

Creme para recheio e cobertura:

250g de manteiga

250g de açúcar

1 pacote de açúcar de baunilha

1 barra de chocolate com leite (família)

1 xícara pequena de leite

1 gema

Bate-se a manteiga com açúcar, a baunilha, uma gema e o chocolate que fora desmanchado em banho maria, no leite, juntam-se ao creme formado pela manteiga e o açúcar batendo-se por mais meia hora.

Torta de maçã (Livia)

1 1/2 xícara de farinha (alta)

1 1/2 xícara de açúcar

1 tablete de margarina

5 maçãs

Unta-se um pirex com manteiga, colocam-se as maçãs cortadas. Faz-se um creme com a manteiga e o açúcar e depois junta-se a farinha. Joga-se esta farofa sobre as maçãs.

Torta papo de anjo

40 gemas

1 coco ralado

2kg 80gr de açúcar

1 pacote de açúcar de baunilha

De 30 gemas, batem-se 10 de cada vez muito bem batidas. Põe-se assar em 3 partes, em forma untada com manteiga. Depois de assada, vai a primeira camada em calda rala feita com 1kg de açúcar e a baunilha, retira-se esta camada. Na calda junta-se mais 1/2 kg de açúcar e água deixando a calda rala, passando nela a 2ª camada e fazendo o mesmo na 3ª camada.

Com as 10 gemas restantes faz-se um doce de ovos com 300g de açúcar.

Com o côco ralado faz-se o doce com $1\frac{1}{2}$ kg de açúcar em calda em ponto alto.

Arruma-se a torta colocando o doce de ovos e depois o côco sobre a primeira camada e assim por diante.

Cobre-se com merengada de 4 claras e 4 colheres de açúcar para cada clara.

Torta Caçador

12 ovos

1/2 Kg. De açúcar

500 gramas de amêndoas raladas

Recheio:

1 coco ralado cozinhar com

250 gramas de açúcar

150 gramas de ameixas

1º camada: ameixas

2º camada: côco

3º camada: nata batida

Torta General

10 bananas (200 gramas de damasco)

200 gramas de ameixas pretas

1 lata de creme de leite Nestlé

1 colher de maizena

2 gemas

1/2 litros de leite

açúcar à vontade

600 gramas de esquecidos umedecidos levemente em calda de compota ou vinho branco

As bananas são amassadas com 4 colheres de açúcar (rasas).

Maneira de armar:

1 camada: esquecidos

2 camada: bananas

3 camada: esquecidos

4 camada: geléia de ameixas

5 camada: esquecidos

6 camada: creme

7 camada: esquecidos só em volta da forma.

Deve-se preencher o centro da torta com compota de pêssago, abacaxi ou morango. Desmanchar em 1/2 litros de água 10 folhas de gelatina (5 brancas, 5 vermelhas) ou dois pacotes de gelatinas Royal com duas colheres cheias de açúcar. Deixar dar uma fervura. Quando a gelatina estiver fria e querendo engrossar, despeje sobre a torta e leve-a a geladeira.

Esta torta deve ser feita em forma de desarmar e servida bem gelada.

Torta de Canela

6 ovos

1 colher de canela em pó

1 xícara de pão torrado (farinha de rosca)

8 colheres de açúcar

1 colher rasa de Royal

Batem-se as claras em neve e com as gemas juntam-se 8 colheres de açúcar para fazer uma gemada. Depois de bem batida, misturam-se as claras, a farinha de pão peneirada, a canela, o fermento Royal, tudo bem misturado. Vai ao forno em duas camadas.

Recheio:

9 ovos

150 gramas de ameixa

150 gramas de passa de uvas

1/2 Kg. de açúcar

1 colher de manteiga

Faz-se uma calda, quando estiver bem grossa, juntam-se as passas descaroçadas. Deixa-se ferver e retira-se do fogo para misturar a manteiga, as 9 gemas e 1/2 xícara de cafezinho de leite. Ferve-se mais um pouco.

Cobertura:

Numa lata de leite moça, mistura-se uma colher de chocolate e vai em banho-maria, até engrossar. Feito isto cobre-se a torta e polvilha-se em seguida com flocos de chocolate.

Sonhos de Bilia

2 xícaras de farinha de trigo

6 ovos

2 xícaras de água com uma colherinha de sal

2 colheres de manteiga

Leve a água a ferver quando levantar a fervura juntar a manteiga e depois a farinha de uma só vez. Mexe-se fortemente com uma colher de pau até despegar do fundo deixe esfriar a massa um pouco e misture os ovos um a um. Se for necessário juntar mais ovos. A massa deve ficar bem lisa, mas que não alastre como suspiros.

Modo de Fritar: Deixe em uma caçarola bastante banha que cubra os sonhos. Leve ao fogo e logo que estiver bem quente vá deitando a massa pequenas porções. Retire a caçarola para fogo fraco, azeite um pouco para que os sonhos fiquem fofos e depois retornem ao fogo para dourar.

Marshmallow

Mistura-se em um pirex:

1 xícara de açúcar

2 claras

4 colheres de sopa de Karo (sopa)

1 colher de sopa de mel

4 colheres de sopa de água

baunilha

Mistura-se tudo e põe-se no fogo em banho maria mexendo sempre, sem parar 10 minutos. Tira-se do fogo e bate-se até ficar branco. Guardar na geladeira.

Torta negra maluca

1 xícara de açúcar

2 1/2 xícara de farinha

1 xícara de chocolate em pó

2 1/2 xícara de água

1 colher de sopa de Royal

6 ovos

Bater bem no liquidificador as gemas, o açúcar e o chocolate; por último a farinha com o Royal.

Despejar em uma tigela e juntar as claras em neve, misturando delicadamente.

Recheio:

1 lata de leite condensado

1 pote (pequeno) de Doriana sem sal
3 colheres de sopa de chocolate em pó

Cobertura:

3 tabletes de chocolate Nestle passado na lâmina

Torta de Côco

2 colheres de manteiga
1 xícara de farinha de trigo
1 ovo
3 colherinhas de Royal

Faz-se a massa e forra-se o pirex.

Recheio:

doce de coco (Socôco)
creme de baunilha com creme de leite
leite condensado

Leva-se ao forno.

Torta Isabel Cristina

Ingredientes:

10 ovos
200 gramas de chocolate meio amargo
1 lata de abacaxi (compota)
1 bolo branco

15 colheres de açúcar

2 latas de creme de leite

1 colher de margarina

Modo de fazer:

1 mouse de chocolate

Derrete-se o chocolate em fogo baixo

Depois, fora do fogo, misturam-se 10 colheres de açúcar, 10 gramas e, por fim, a colher de margarina derretida.

Batem-se as claras em neve e mistura-se bem.

2 Chantilly

2 latas de creme de leite e 5 colheres de açúcar

Montagem:

1 camada: mouse

2 camada: cortado molhado com o caldo de abacaxi

3 camada: chantilly

4 camada: abacaxi

5 camada: mouse

etc até acabar

Mirbeteig

200 gramas de manteiga

200 gramas de farinha de trigo

1/2 colher de Royal

2 colheres de açúcar

1 coco ralado

leite condensado ou creme de baunilha

Vai ao forno em pirex.

Coquetel

1 1/2 copo de caldo de laranja (abacaxi)

1/2 copo de Martini doce.

Servir bem gelado!

Ponche de Natal

3 garrafas de guaraná

1 garrafa de água mineral

3 copos de suco de laranja

3 colheres de Wisky

3 colheres de gim

2 colheres de vermouth

1/2 garrafa de vinho branco

1 maça picada

Açúcar á vontade!

Laranjada

Para cada 100 laranjas, 12 claras batidas em neve com 2 colheres de açúcar,

cada clara e 12 garrafas de água mineral. Serve-se bem gelada.

Boule á moda da mãe

4 garrafas de água mineral
2 garrafas de vinho branco (tipo reno)
2 garrafas de champagne
1 lata de abacaxi (grande)
2 cálices de Whisky
(25 taças)

Boule

4 garrafas de água mineral
2 garrafas de vinho branco (Liebfraumilk)
1 garrafa de champagne
1 lata de abacaxi (grande)

Serve-se bem gelado!

Boule Dinda Cema (Champagnota)

3 latas grande de compota de pêssego
1 litro de champagne
1 litro de vinho copumom
2 garrafas de água mineral

Sevir bem gelado.

Ambrosia madrinha Elcy

1 quilo de açúcar

1 litros de leite cru

12 gemas

2 claras

Com o açúcar prepara-se uma calda em ponto de pasta grossa. Misturam-se as 12 gemas, as claras batidas em neve, batendo-se ligeiramente e por último o leite.

Em plena fervura da calda derrama-se a mistura. Depois de talhar ainda se deixa no fogo até engrossar bem a calda.

Ovos moles

1 litro de leite

12 ovos

2 1/2 xícaras de açúcar (calda em fio)

1 copo de água

1 1/2 colher de maizena

Mistura-se o leite com a maizena e os ovos e depois vai na calda.

Vai ao fogo até engrossar.

460 gramas de açúcar

1 1/2 xícara de água

15 gemas passadas na peneira

Faz-se a calda, deixa-se esfriar um pouco e misturam-se as 15 gemas. Leva-se ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Baba de moça

1 copo de leite de côco

1 copo de calda em fio

4 gemas

Ambrosia

6 ovos inteiros bem batidos, juntar com 1/2 litro de leite e a calda de um limão batendo bem. Ferver uma calda rala de três xícaras de açúcar e nesta pôr os ovos. Misturar bem até levantar fervura.

Deixa-se ferver até que o doce esteja levemente dourado.

Flan de leite ou de laranja

6 ovos mal batidos

3 xícaras de açúcar

1 copo de leite

Mexe-se tudo bem e faz-se em banho-maria forma untada com açúcar queimado.

Pudim de laranja

8 ovos

1/2 quilo de açúcar

1 copo de caldo de laranja

1 pires de queijo ralado

Bate-se os ovos e depois juntam-se o açúcar e bate-se mais um pouco. Juntam-se o queijo e o caldo. Vai ao forno em forma untada de manteiga.

Pudim de Queijo

3 xícaras de açúcar

2 xícaras de queijo mole ralado

1 xícara de leite

1 colher de sopa, rasa de farinha

6 ovos, sendo só 3 claras.

Feito em banho-maria, forma untada com açúcar.

Pudim Malakof

1 quilo de açúcar

12 ovos

1 pires de coco ralado

1 pires de queijo ralado

1 colher de manteiga

Faz-se uma calda em ponto de pasta, logo juntam-se o queijo e o coco, mais a manteiga. Serve-se um pouco e deixa-se esfriar. Depois de frio juntam-se os ovos, sendo 6 com clara e 6 só as gema. Bate-se bem e misturam-se na calda que já está com os outros ingredientes. Leva-se ao forno em forma caramelada e passada ba manteiga. deve ser forma grande, pois o pudim é grande.

Gelatina

2 latas de leite condensado

2 latas de leite de vaca

10 folhas de gelatina

(6 vermelhas, 4 brancas)

desmanchadas em 1/2 lata de água fervendo.

Despeja-se a gelatina ao leite e vai ao refrigerador. Serve-se com molho de leite e ovos.

Gelatina de morango

(Tia Norma)

8 folhas de gelatina (1 pacote)

8 claras

7 colheres de açúcar

1/2 quilo de morangos

Charlotte Russa

6 claras batidas em neve

7 colheres de açúcar

5 folhas de gelatinas sendo 2 1/2 brancas e 2 1/2 vermelhas
150 gramas de tâmara, picadas

Depois de muito tempo bem batidas as claras, juntar o açúcar e as gelatinas desmanchadas em 1/2 xícara de água fervendo, batendo bastante até esfriar, por último juntar as tâmaras.

Vai em forma untada de manteiga a gelar. Este creme é servido com molho de leite. (Creme bem ralo feito com 6 gemas, 1/2 colher de maizena, baunilha e açúcar ao gosto).

Pudim Getúlio Vargas

10 ovos
1 quilo de açúcar
1 coco ralado
1 lata de abacaxi pequena

Forma untada com açúcar queimado, em banho-maria.

Rei Alberto

5 folhas gelatina vermelha
5 folhas gelatina branca
1 lata grande de abacaxi
4 claras

Desmanchar a gelatina em 2 copos de água com o caldo de abacaxi, adoçar á vontade. Juntar 4 claras em neve. Picar o abacaxi e misturar á gelatina com as

claras. Arranjar em taças e deixar amadurecer. Depois coloca-se 1 camada de ovos moles e outra de creme de ameixas.

Gelatina Espuma

8 folhas de gelatina branca

4 gemas

120 gramas de açúcar

caldo de uma laranja

4 claras

Derreta a gelatina em 1 xícara de água quente; separadamente bata as gemas com o açúcar como para gemada, e as claras em neve. Misture tudo por últimas claras. Pôr em forma untada com azeite e coloca-se na geladeira. Molho de leite, ovos, maizena e baunilha. Creme ralo.

Gelatina de Coco

1 coco ralado

2 latas de creme Nestlé

4 claras em neve com 6 colheres de açúcar

1 xícara de leite fervendo

Desmancha-se no leite 5 folhas de gelatina branca. Mistura-se tudo. Forma molhada, vai ao refrigerador. Servir com molho de baunilha ou moranguinho.

Gelatina de Limão

1 folha de gelatina branca

7 ovos

250 gramas de açúcar

1 colher de rhum ou caninha

Suco de 2 limões e raspa de 1 .

A gelatina derretida em 1/2 xícara de água. As gemas são bem batidas com o açúcar. Mistura-se tudo muito bem, por último as claras e põe-se em forma úmida. Pode-se servir com molho de ovos moles ou com compota de pêssago ou abacaxi.

Gelatina Maria Mole

5 claras

7 folhas de gelatina

(6 1/2 branca e 1/2 vermelha)

1 pitada de baunilha

10 colheres de açúcar

1 coco ralado

Com as claras e o açúcar, faz um suspiro bem duro. A gelatina desmancha-se numa xícara de água fervendo. Deixa-se esfriar um pouco e mistura-se ao suspiro. a forma deve ser umedecida e toda forrada com a metade do coco, logo depois se põe a gelatina e, por último, o resto do coco.

Seve-se com molho de gemas e baunilha.

Molho dinda Cema

8 ovos

1 garrafa de leite

2 colheres bem cheias de maizena

açúcar á vontade

Batem-se as gemas com o açúcar como para gemada, juntam-se a maizena, o leite e a baunilha. Vai ao fogo para engrossar.

Pudim de Pão

1 pão de 1/2 quilo (s/ casca)

8 gemas

4 claras

1 colher de sopa de manteiga

800 gramas de açúcar

1 punhado de passas

Tira-se um pouco de açúcar para queimar. Do resto faz-se uma calda grossa com as passas. Quando pronta bota-se a manteiga e pão, deixa-se ferver um pouco. Depois de frio mistura-se o ovos. Vai ao forno em banho-maria.

Pudim da Rosinha

1 lata de leite condensado

3 ovos

1 lata de caldo de laranja

1 xícara de nozes moídas (se quiser) ou

1 xícara de coco ralado

Forma untada com açúcar queimado. Mistura-se o leite, a laranja e mexe-se bem. As claras em neve com as gemas juntam-se todos os outros ingredientes e despeja-se na forma. Banho-maria.

Baba de Moça

500 gramas de açúcar

10 gemas

1 colher de açúcar de baunilha

1 xícara (de café) de leite

Quando a calda estiver em ponto de fio, derrama-se sobre os ovos mexendo sempre para não embolar, põe-se no fogo novamente até engrossar.

É Pra Já

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

1 colher de maizena (sopa)

3 colheres de Nescau (sopa)

3 gemas

Mistura-se tudo, ferve-se bem. Quando estiver grosso retira-se e põe-se num prato. Acompanha uma merengada.

Creme de abacaxi ou banana

Faz-se um creme com três copos de leite, 200g de açúcar e 1 colher de açúcar de baunilha. Põe-se num pirex, corta-se o abacaxi em pedaços pequenos e põe-se por cima (caso sejam bananas, corta-se em rodela e leva-se ao fogo numa frigideira e um pouquinho de açúcar para dourar) e por último batem-se as claras com 2 colheres de açúcar para cada clara. Faz-se um merengue, cobre-se o pirex e vai ao forno para dourar.

Docinhos de Amendoas

250 gramas de amêndoas raladas

250 gramas de açúcar

Põe-se no fogo, ao despegar da panela está pronto. Faz-se o feitio que quiser.

Carioquinhas

1 coco ralado

10 gemas

10 colheres de açúcar

Vai ao fogo até despegar da panela. Faz-se 4 bolinhas e passam-se no açúcar refinado. Enfeitam-se com cravos.

Quindins

18 gemas

1/2 pacote de manteiga

600 gramas de açúcar

1 coco ralado

Cajuzinhos de Coco

1 coco ralado

4 gemas

2 claras

400 gramas de açúcar

Misturar tudo e levar ao fogo mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela.

Bananinhas Vó Nina

1 dúzia de bananas (grandes)

1/2 quilo de açúcar União

1 copo de caldo de laranja

(ou caldo de 1 limão)

Esmagar as bananas, juntar o açúcar e o caldo de fruta. Põe-se a cozinhar, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.

Brigadeiros

1 lata de condensado

2 colheres de chocolate (pó)

Vai ao fogo até aparecer o fundo da panela. Retira-se e deixa-se esfriar. Fazem-se bolinhas recheando com passas de uva.

Pudim de Pão

Ingredientes:

600 gramas de pão

600 gramas de açúcar

10 ovos

1 pacote de queijo

1 pacote de coco ralado

1 garrafa de leite

Modo de fazer:

Descansar o pão e molhar no leite. Quebra-se os ovos e misturar com o açúcar, o queijo e (por) o coco ralado, por último misturar o pão que já deve estar desmanchado.

Pôr em banho-maria por 20 minutos, depois mais 15 minutos no forno. A forma deve estar forrada com açúcar queimado.

Pudim de Laranja (D. Chichinha)

8 ovos

1 copo de suco de laranja (grande)

1 colherinha de maizena

500 gramas de açúcar

Misturam-se todos os ingredientes, untam-se um pirex com manteiga e leva ao forno.

Já-Já

20 colheres de açúcar

300 gramas de água (1 copo e 2 dedos)

3 cravos da índia

1 pedaço de canela em pau

6 ovos

Faça uma calda grossa com açúcar, água, cravos e canela. Retira do fogo. Enquanto faz a calda, bata em neve 4 claras. Junte-lhe 6 gemas e bata mais. Depois, misture, sempre batendo, a calda enquanto quente. Torne a levar ao fogo até que os ovos, engrossando, comecem a grudar na panela.

Fica delicioso quando os ovos ficam queimadinhos.

Pode-se cobrir com canela em pó ou com as duas claras que sobraram batidos em neve com açúcar.

Fios de Ovos

1 1/2 quilo de açúcar

1 litro de água

1 potinho de açúcar de baunilha

3 colher de vinagre

Faz-se uma calda em ponto alto - "grossa"

15 dúzias de ovos

23 - pimentão, arroz, feijão,
salada, tomate, repolho, vagem,

guisado, saufê, espinafre

24 - arroz deforma, salada

24 - perú a california

Banana á milanese

Abacaxi á milanese

pêssego compota

Ameixa compota

Sarralulho - farinha de mandioca

Margarina - ameixa passas uva

Azeitona, ovo duro.

Molho rosa - 1 creme de leite

1 xícara de maionese - 1/2 xícara Ketichupe

Molho inglês 1 colher, páprica

Conhaque 1 colher

Salada de maionese -

Presunto, caramelado -

com frutas -

25 - As sobras e tortas de gelatina com

batta, arroz, salada.

31 - Strogonoffe de carne, peixe -

salada de maionese lentilha

arroz - uvas, louro.

1 - As sobras

Sobre Mesa -

Fios de Ovos

Ambrosia

Pudim de Laranja

Torta de Maça

Rabanadas

BrIoche

500 gramas de farinha

6 ovos

350 gramas manteiga

1 xícara de leite (confere o tamanho dos ovos leva menos leite)

2 1/2 colheres sopa de fermento

3 colheres sopa açúcar

Bater a manteiga até ficar cremosa, juntar o açúcar e bater. Agregar os ovos 1 a 1 alternando com a farinha peneirada com fermento.

Junta o leite que for necessário. Bater bem, a massa deve ficar um pouco mais mole que massa de pão. Forno quente agregar passas.

Molho:

2 cebolas

1 cenoura

2 maçãs azedas

sal

pimenta

tablete Know

Cozinhar bem. Bater no liquidificador, juntar passas de uva 1 colher de chá de massa de tomate, engrossar com maizena e por cherry a gos