RECEITAS:

Autores: Camila
Letícia
Paula

BOLO DE ERVA-MATE

Ingredientes:

*4 ovos

*11/2 xícara de leite morno

*2 xícaras de farinha de trigo

*1/2 xícara de óleo

*3 colheres de erva-mate peneirada

*1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA :

*1/2 xícara de coco ralado

*1 xícara de leite

*1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO:

1º Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha e o fermento.

2° Misturar tudo e colocar em uma forma untada.

3º Assar em forno pré-aquecido por 45 minutos.

COBERTURA:

Misturar todos os ingredientes em uma panela e cozinhar até dar o ponto.

BOLO DE AREIA

1 xícara de manteiga

2 xícaras de açúcar

4 ovos

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maizena

1 colher de (sopa) de royal

MODO DE FAZER:

Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas, a maizena, a farinha e o leite, bata bem, acrescente o royal. Junte as claras em neve, leve ao forno por 40 minutos.

BOLO TOALHA FELPUDA

6 ovos

1 xícara de leite

500 gramas de farinha de trigo

500 gramas de açúcar

1 vidro de leite de coco pequeno

1 pacote de fermento em pó

1 pote de margarina sem sal (250 gramas).

MODO DE FAZER

Bater o açúcar e as gemas. Em seguida juntar a margarina, o leite de coco e a farinha. Por último as claras em neve e o fermento em pó e assar.

COBERTURA

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de água

100 gramas de coco ralado

Ferver o açúcar e a água até ponto de bala. Misturar o coco e mexer durante 1 minuto. Colocar sobre o bolo ainda quente.

BOMBOM DE TRAVESSA

INGREDIENTES:

*1 pote de nata

* 250 gramas de chocolate ao leite

* 250 gramas de chocolate meio amargo

* 2 caixas de leite condensado

* 2 caixas de creme de leite

* 2 colheres de manteiga

* 2 caixas de morango

MODO DE FAZER:

Misturar o leite condensado em uma panela com a manteiga e fazer uma massa como um brigadeiro mole. Colocar em uma travessa e por cima do brigadeiro mole, colocar os morangos cortados ao meio. Reserve para fazer a cobertura.

Para fazer a cobertura, rale o chocolate ao leite meio amargo e misture o creme de leite. Misturar e colocar no micro-ondas durante 1 minuto. Retirar e mexer. Colocar de novo no micro-ondas por mais 1 minuto

Despejar a cobertura por cima dos morangos e levar a geladeira, coberta com papel filme.

Tempo de preparo: 35 min

Rendimento: 10 porções

PÃO-DE-LÓ

6 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 1/2 colher de (sopa) de royal

MODO DE FAZER:

Bata as claras em neve, vá acrescentando uma gema de cada vez e batendo. Coloque o açúcar e a farinha . Forar a forma com papel manteiga untada e colocar o bolo assar. Retirar ainda quente o papel e enrolar. Abra a massa, passe doce de leite ou o recheio que preferir e volte a enrolar.

DOCINHO DE DAMASCO CARAMELIZADO

1 1/2 xícara de chá de damasco seco.

2 xícara de chá de coco ralado.

2/3 xícaras de chá de leite condensado

Açúcar de confeiteiro

Nozes sem casca

2 1/2xícaras de chá de açúcar

3 colheres de sopa de vinagre.

Manteiga para untar.

MODO DE PREPARO

Moa o damasco, junte o coco ralado e o leite condensado e misture muito bem. Separe porções de massa, molde bolinhas e decorre os docinhos com elas, deixe descansar até que os docinhos sequem. Leve o açucar e o vinagre ao fogo e cozinhe sem mexer até formar uma calda bem grossa, depois espete os docinhos com um garfo na calda e coloque sobre uma superfície untada.Arrume os docinhos já frios em formunha de papel.

.

PÃO DE MINUTO

Ingredientes:

4 xícaras de farinha

4 colheres [sopa] de manteiga

4 colheres [sopa] de açúcar

1 colher [sopa] royal

1/2 colher [sopa] de sal

4 ovos

1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Primeiro misture bem os ingredientes secos, no meio da massa quebre os ovos e misture a manteiga, vá misturando com uma colher de pau o leite, não deve bater. Com a mesma colher de pau pingue a massa nas porções desejadas em uma forma untada e asse em forno quente por mais ou menos de 30 minutos.

SALGADINHO DE QUEIJO OU SALSICHA

Ingredientes

1 xícara de maizena

4 xícaras de farinha de trigo

1 gema de ovo

1 xícara de leite

1 colherinha de sal

2 colheres de (sopa rasa) de açúcar

50 gramas de margarina

MODO DE FAZER

Prepare a massa misturando todos os ingredientes, sovar e espichar bem fina, cortar em quadrinhos pequenos.Colocar um pedacinho de salsicha e queijo ou só um deles, como preferir,juntar as duas pontas de comprido.Bater as claras com uma pitada de sal, misturar um pouco de leite e passar os salgadinhos nas claras e na farinha de rosca.Depois é só fritar.Se preferir congelar, fritar na hora de retirar do freezer.

STRUDEL DE PALMITO.

Ingredientes para a massa

250 gramas de margarina para folhar

1/2kg de farinah de trigo .

1/2 kg pacote de creme de cebola

2 gemas

3/4 de xícara de chá de água.

Recheio

2 cebolas médias picadas

2 dentes de alho picado

3 colheres de sopa de azeite de oliva

4 tomates médios picados

1 vidro de palmito picado

1 lata de ervilha escorida

2 xícars de chá de leite

1/2 pacote de creme de cebola

3 colheres de farinha de trigo

salsa picadinha, sal se necessário, parmesão para polvilhar.

Modo de preparo

1 colher e uma tigela.

Misture 3 colheres de sopa de margarina com 300g de farinha de trigo, o creme de cebola, as gemas e a água e sove até formar uma bola lisa. Envolva um filme plástico e deixe repusar em temperatura ambiente por no mínimo 30 minutos.

Misture o resto da farinha com o restante da margarina até virar uma pasta, envolva em um filme plático e deixe repousar no forno, asse na temperatura de 180º graus.