



Receitas de doces

bolo recheado

ingredientes para fazer o recheio:

1 lata de leite condensado

1 e 1/2 xícaras de leite em pó integral

2 colheres de sopa de margarina

ingredientes para fazer o bolo

4 ovos grandes

2 e 1/2 xícaras de leite integral

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

1 e 1/2 xícaras de açúcar cristal

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- 1:Aqueça a margarina até que ela se torne parcialmente cremosa.
- 2:Adicione o leite em pó integral aos poucos para que não empelote.
- 3:Adicione o leite condensado e bata em um batedeira em velocidade máxima até que a mistura se torne homogênea e consistente.
- 4:Fracione em duas partes e reserve.

modo de preparo do bolo

- 1:Bata as claras em neve e reserve.
- 2:Bata as gemas com a margarina e o açúcar cristal até obter uma massa homogênea.
- 3:Adicione o leite lentamente até dissolver toda a massa.
- 4:Adicione a farinha de trigo lentamente e bata a mistura.
- 5:Adicione as claras em neve e o fermento em pó, misture delicadamente.
- 6:Acomode a mistura delicadamente em uma assadeira previamente untada e leve ao forno previamente aquecido a 180 °C por 30 minutos.

7:Após assado o bolo espere esfriar.

MONTAGEM DO BOLO

1:Fracione o bolo em duas partes iguais.

2:Em uma tábua acomode um fração de bolo.

3:Aplique uma porção do creme sobre toda a superfície, corte as bordas e cubra com a outra fração do bolo, corte as bordas e aplique o creme restante ao bolo.

4:Espalhe o creme delicadamente para não quebrar.

TORTA DE LIMÃO INGREDIENTES

MASSA:

1:200 g de biscoito de maisena

2:150 g de margarina

RECHEIO:

1:1 lata de leite condensado (395 g)

2:1 caixa de creme de leite (200 g)

3:20/5 sucos de limão

4:raspas de 2 limões

COBERTURA

1:3 ou 4 claras de ovo

2:3 colheres (sopa) de açúcar

3:raspas de 2 limões para decorar

MODO DE PREPARO DA MASSA

1:Triture o biscoito de maisena em um liquidificador ou processador.

2:Junte a margarina e bata mais um pouco.

3:Despeje a massa em uma forma de fundo removível (27 cm de diâmetro).

4:Com as mãos, espalhe os biscoitos triturados no fundo e nas laterais da forma, cobrindo toda área de maneira uniforme.

5:Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1:Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto as raspas de limão) até obter um creme liso e firme.

2:Recheie a massa já assada e leve à geladeira por 30 minutos.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA

1:Bata as claras em neve e acrescente o açúcar.

2:Misture até obter um ponto de suspiro e leve ao forno até dourar.

3:Desenforme a torta (sem retirar o fundo falso), despeje a cobertura e acrescente as raspas de limão.

RECEITA DO PUDIM

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

6/2 ovos inteiros

CALDA:

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO DO PUDIM

1:Primeiro, bata bem os ovos no liquidificador.

2:Acrescente o leite condensado e o leite, e bata novamente.

MODO DE PREPARO DA CALDA

1:Derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar.

2:Coloque em uma forma redonda e despeje a massa do pudim por cima.

3:Asse em forno médio por 45 minutos, com a assadeira redonda dentro de uma maior com água.

4:Espete um garfo para ver se está bem assado.

5:Deixe esfriar e desenforme.