Receitas

Bolo Brigadeiro recheado

Ingredientes: 250 g de farinha
180 g de açúcar
100 g de chocolate em pó
70 g de manteiga
5 Ovos
2 latas de leite condensado
2 dl de leite
1 colher (chá) de fermento em pó
Chocolate granulado q.b
Manteiga para untar e farinha para polvilhar

Instruções de preparação: Para preparar este bolo brigadeiro, numa tigela, bata as claras em castelo firme, junte as gemas e depois o açúcar batendo sempre. Adicione o leite, bata, junte a farinha com o fermento e metade do chocolate em pó, aos poucos e batendo. Verta a mistura anterior numa forma redonda untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 45 minutos ou até ficar bem cozido. Retire o bolo do forno, deixe-o arrefecer, desenforme-o e corte-o ao meio de modo a obter duas rodelas.Leve ao lume um

tacho com o leite condensado, o restante chocolate em pó e a manteiga, misture e deixe cozinhar, em lume brando e mexendo sempre, durante 10 minutos ou até ficar um creme consistente. Espalhe metade sobre a rodela inferior do bolo, reponha a parte superior e barre todo o bolo com o resto do creme. Sirva polvilhado com chocolate granulado e decorado a gosto.

Bolo com calda de laranja

Ingredientes 250g de farinha

150g de açúcar

5 claras

1 laranja

1dl de leite

1 iogurte natural

4colheres (sopa) de óleo

2colheres (sopa) de margarina

1e 1/2 colher (chá) de fermento em pó

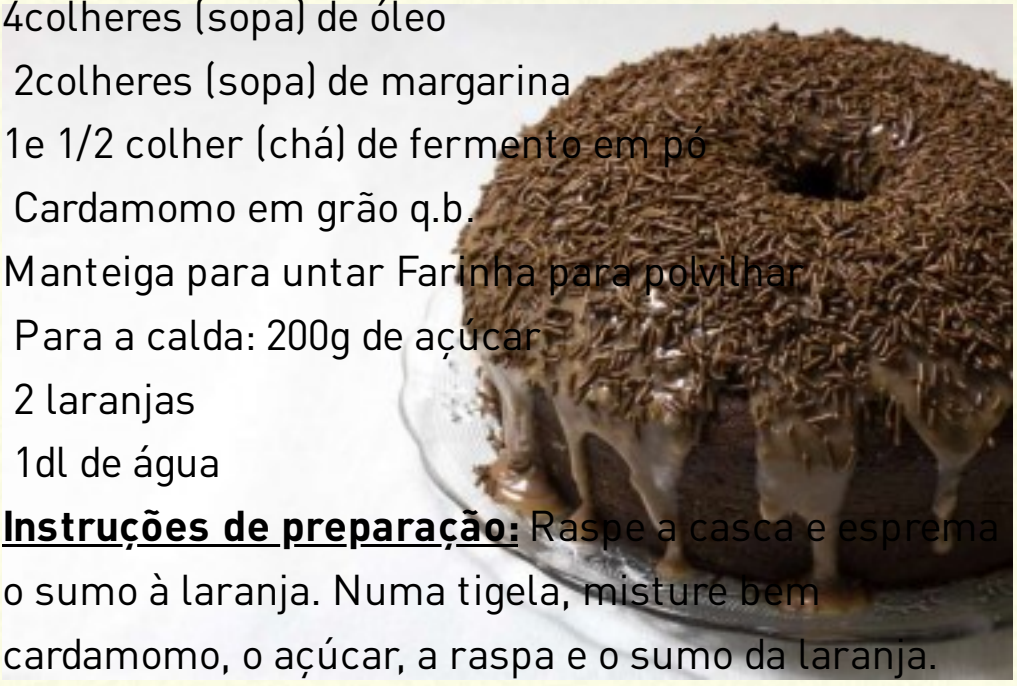
Cardamomo em grão q.b.

Manteiga para untar Farinha para polvilhar

Para a calda: 200g de açúcar

2 laranjas

1dl de água



Instruções de preparação: Raspe a casca e esprema o sumo à laranja. Numa tigela, misture bem cardamomo, o açúcar, a raspa e o sumo da laranja. Adicione a margarina previamente derretida e arrefecida, junte também o óleo e bata bem até obter um creme uniforme. Adicione depois o iogurte e o leite e mexa bem. Junte a farinha com o fermento, aos poucos e mexendo sempre até obter uma massa lisa. Bata as claras em castelo bem firme, adicione-as ao

preparado anterior e envolva delicadamente. Verta numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno pré-aquecido a 180ºc durante cerca de 30 minutos ou até ficar bem cozido. Espete um palito para verificar, retire do forno, deixe arrefecer ligeiramente e desenforme. Faça a calda: raspe a casca a uma laranja e esprema o sumo às duas. Deite a água, o açúcar e o sumo de laranja num tacho, leve ao lume brando e deixe ferver 8 a 10 minutos. Junte a raspa de laranja, mexa, deixe ferver mais 1 minuto e deixe arrefecer um pouco. Regue o bolo, deixe repousar uns minutos e sirva.

Bolo fresco de morangos

Ingredientes Para a base: 300g de farinha

90g de margarina derretida

40g de açúcar

2colheres (sopa) de óleo

1 ovo

1colher (sopa) de fermento em pó

Para o recheio: 300g de morangos

1 saqueta de gelatina de morango

7dl de leite morno

2dl de natas

1 lata de leite condenado

3 gemas

2colheres (sopa) de farinha maisena

6 folhas de gelatina

1 saqueta de açúcar baunilhado.

Instruções de preparação: Ligue o forno a 180 graus. Prepare a base: deite a farinha e o fermento em cima da mesa, misture, abra uma cavidade ao meio, junte o açúcar, o ovo, a margarina derretida e o óleo e misture bem até ficar uma mistura lisa. Deite dentro de uma forma de abrir e com fundo amovível, espalhe bem, pique com um garfo e leve ao forno durante 15 minutos ou até ficar douradinho. Retire do forno.

Prepare o creme: ponha as folhas de gelatina a demolhar em água fria. Deite o leite condensado para uma tigela, adicione as gemas, o açúcar baunilhado e a farinha maisena, misture e junte o leite morno, em fio e mexendo sempre. Verta depois para um tacho e leve ao lume, mexendo continuamente até ferver. Retire do lume, adicione a gelatina escorrida e mexa bem até ficar dissolvida. Junte depois as natas, mexa bem, deite sobre a base de massa na forma e leve ao frio até solidificar. Prepare a gelatina como indica a embalagem e deixe-a arrefecer. Arranje, lave e seque os morangos, corte-os ao meio, disponha-os sobre o creme, regue com a gelatina de morango e leve novamente ao frio até solidificar. Depois sirva bem fresco.