

Receitas da Áurea

Por: Áurea Bartoli



BOLO DE CHOCOLATE

- 2 tabletes de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de nescau
- 1 xícara de leite talhado com limão
- 2 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de pó royal
- 1 pitada de sal

Bater a margarina com o açúcar até ficar esbranquiçado. Jogar os ovos e bater na mão. Jogar o trigo, o nescau e o leite.

Numa panela: 2 xícaras de água para ferver mais uma colher de chá de baunilha e uma de bicarbonato. Quando ferver, jogar na massa e misturar. (aspecto mole) Untar a forma e colocar a massa.

Calda: fazer brigadeiro mais mole. Acrescentar para cada 2 latas de leite condensado, uma lata de leite.



Gelatina Saborosa

- 1 lata de leite moça
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de côco
- 1 caixa de gelatina branca
- 1/2 xícara de leite

Dissolver a gelatina em 1/2 copo de leite até absorvê-la por completo. Leve ao fogo para que se torne um creme. Bata tudo no liquidificador e coloque na forma para ir a geladeira.

Depois de endurecida, passe a forma na água morna para que se solte e passar a gelatina para um prato.




Pudim de Leite

- 2 e 1/2 copos de leite
- 1/2 kg de açúcar
- 1 colher de manteiga
- 6 ovos
- 2 colheres de farinha de trigo

Bater tudo no liquidificador, forrar a forma com calda de açúcar, despejar e levar ao fogo em banho maria.

Deixar esfriar e tirar da forma.




Salpicão de Frango Defumado

2 peitos de frango defumados e desfiados
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
2 cenouras
1 vidro de palmito
1/2 cebola média ralada
1 caixa de creme de leite leve (200g)
sal, orégano e mangericão a gosto.

Batata palha para decorar.

Misturar tudo e cobrir com batata palha.



Bolo de Fubá Cremoso

- 1 xícara de fubá
- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 pires de queijo ralado
- 4 xícaras de leite
- 4 ovos
- 2 colheres de margarina
- 1 colher de pó royal

Misture todos os ingredientes secos, por último leite, ovos e a margarina derretida.

Unte a forma e leve ao forno quente.