

Pratos Doces.

Torta de Nozes.

(MUITO BOA) tamanho pequeno

massa

250 g de açúcar

250 g de nozes moídas, no liquidificador

6 ovos batidos com o açúcar, pão de ló

2 colheres rasas de far. de trigo

(tolavelo) e manteiga

Preparo. Coloque a massa em forma redonda, pequena, muito bem untada. Cuidado em manipular a massa assada, para não quebrar. Bata as claras em neve; colocar as gemas, batendo sempre, as nozes, açúcar e por último a farinha

Recheio: Fazer uma calda grossa com 125 g de açúcar. Esfumar e acrescentar 1 copo de leite faltando 2 dedos para encher. Desmanchar 2 coll de maizena e duas gemas e levar ao fogo para engrossar. Não deixar ferver, pois talhará e

se estragaria

Bater um suspiro com as duas
claras e 4 colheres de açúcar para
cobrir a torta.

Enfite com fogo médio e deixe-a secar
naturalmente e está pronta.

Sufflé Maxim's (chocolate)

100 g de açúcar

100 g de chocolate em pó amargo

1/4 l de leite

40 g de margarina

3 ovos

baunilha

1 pitada de sal

Prepare um molho branco bem espesso
Derreta a manteiga numa panela
e junte a farinha, mexendo bem
a seguir, acrescentando o leite ferven-
do, aos poucos. Continue mexendo
com uma colher de pau

Coloque a baunilha
ausente uma pitada de sal
Retire o molho branco do fogo
(tem espesso) deixe esfriar um
pouco e ausente as gemas
uma a uma (mexendo bem), o
chocolate em pó e as 100 g de
açúcar até obter um creme fo-
mogêneo.

Bata as claras em neve e adicione
as a mistura com muito cuidado

Unte forma retangular com man-
teiga e despeje a mistura

Leve ao forno médio previamente
aquecido por mais ou menos 45 min
na abertura o forno nos primeiros 20 min

Certifique-se do cozimento com o
teste do palito.

Sirva quente e acompanhe com
chantilly.

Amaretes.

175 g de amêndoas

225 g de açúcar

2 claras.

açúcar de confeiteiro

Preparo: Lave levemente as amêndoas. Acrescente 125 g de açúcar e amasse com um garfo até ficar com o aspecto de uma farinha meio úmida

Bata as claras em neve adicione aos poucos o açúcar restante mexendo devagar e junte a mistura de amêndoa

Unte a assadeira com manteiga, polvilhe farinha de trigo

Deposite montinhos com biscoito de confeiteiro

Polvilhe com açúcar de confeiteiro e deixe descansar por 2 horas

Leve ao forno até dourar

Quadrados doces

1/2 kg de farinha
200 g de gordura vegetal
200 g de açúcar
1 colh de mel
canela
pó royal - 1 colh de chá
3 ovos inteiros

Bolinhas de fritar

MUITO BOM

(Bolinha de Chuva)

3 xíco de farinha de trigo
2 colh bem cheias de açúcar
3 ovos inteiros
1 colh de margarina
1 colh de leite
1 pitada de sal
1 colh bem cheia de royal
- óleo para fritar
- polvilhar com açúcar e canela

Torta de Limão

MUITO BOA

Massa:

- 2 colt de manteiga
 - 2 colt de leite
 - 2 colt de açúcar
 - 2 gemas
 - 1 colher de fermento royal
- Ligo até o ponto de espalhar com a mão

Recheio

- 1 lata de leite condensado
 - 2 gemas
 - suco de limão (1/2)
- Por cima 2 claras em neve com 4 colheres de açúcar e raspas de limão

Ovos Nevados

- 6 ovos
- 100 g de açúcar
- 1 limão
- 1 l de leite e pitada de sal

Bater as 6 claras em neve firme
Junta o sal, açúcar e raspa de
limão

Levar ao fogo 1 l de leite com
3 colh de açúcar (sopa) e casca
de meio limão. Deixe-se ferver
A seguir vá colocando as colhera
das da mistura de claras no
leite fervendo, até que cozinhem
vire-as para cozinhar dos 2 lados
Retire-as num pires

Após cozinhar todas as claras
tire o leite do fogo e deixe
esfumar um pouco

Junte as gemas ao leite e leve
ao fogo mexendo bem, não deixar
ferver esta mistura pois talhará
Leve-se do fogo e misture-se
sobre as claras

Leve-se a geladeira para
gelar

Mousse de morango

1/2 kg de morango

1 pacote de gelatina sem sabor (pó)

1 lt de leite condensado

1 lt de água fria

2 colh (de sopa) de suco de limão

Preparo:

Esmague os morangos com um garfo, acrescentar o suco de limão. Junte o leite condensado, a água e a gelatina dissolvida.

Calda

300 g de morango

1/2 litro de água

1 xícara de açúcar

Passar o morango no liquidificador e peneira. Levar ao fogo com o açúcar.

Bigodeiro

2 latas de leite condensado

1 lata de leite

1 coll de manteiga

5 gemas

3 coll de chocolate em pó

Bater tudo no liquidificador

Cozinhar em banho maria

Desenformar e cobrir com chocolate granulado

Mousse de Uva

1 vidro de suco de uva

4 folhas de gelatina branca

2 folhas de gelatina vermelha

1 lata de creme de leite s/ soro

4 claras em neve

açúcar a gosto

Bater as claras em neve

Desfazer a gelatina em suco morno

Bater mais

(1 xíc e 1/2 calda)

Acrescentar o creme de leite

Levar a geladeira em forma molhada

Com 1 xíc de suco de uva
1 colh de maizena
aquecer a gosto

Ferz. e a calda.

Respejar na forma de servir.

Mousse de Laranja

1 envelope de gelatina branca em pó
1 e $\frac{3}{4}$ xíc de suco de laranja
 $\frac{1}{4}$ xíc de licor de laranja
2 colh de creme de leite
2 claras

Salpique a gelatina sobre $\frac{1}{4}$ de
 xíc de suco de laranja, numa
 panela pequena para amolecer
 leve ao fogo muito para dissolver
 a gelatina

Junte o suco restante e o licor
 Coloque em vasilha pequena
 leve a gelatina até que en-

grosse um pouco

Bata até que fique cremoso
e espumoso.

Bata as claras em neve firme
Adesente - a mistura de laorja
junte o creme de leite
misture cuidadosamente

Coloque em vasilha bonita
Leve a geladeira até que fique
firme

Para servir enfeite com gemas de
laorja

Waffles

Bater 2 claras em neve
Em outro recipiente bater 2 gemas
acrescentando:

2/3 xíc de leite

1/4 xíc de manteiga

2 xíc de farinha de trigo

as claras em neve

1 colh de sopa de açúcar

1/2 colh (chá) de sal

3 colh (chá) poçal

Bater Bem.

Untar as chapas quadriculadas
do grill pré aquecido (180°)

Servi com mel, queijo etc...

Bolo de Fubá cremoso (M. Olímpia)

3 ovos

2 a 3 xic de açúcar

2 colh (sopa) de manteiga

1 1/2 xic de fubá

2 colh (sopa) de farinha de trigo

4 xic de leite

1 colh (sopa) de poçal

1 pires de queijo salado

Batem-se os ovos, juntam-se as
gemas manteiga e o açúcar
bate-se novamente junta-se os
outros ingredientes e por último o
fermento

Torta de Gorabada

1/2 Kg de farinha } Faz-se uma
200 g de margarina } massa.

1 colher de fermento

canela, mel

3 ovos

1 xíc de açúcar

Derreta a gorabada e espalhe sobre a massa e enfeite com tirinhas da própria massa e por no forno para assar.

Pão de Bot. (Seringada)

4 ovos (clavas separadas) em nene

Bater separadamente

4 gemas

2 xíc de açúcar

Juntar 2 xíc de leite

(1 xíc de água)

1 colher de royal

(mexer bem e juntar as clavas em nene)

Biscoitos especiais de maizena

Bater 150 g de margarina e 200 g de açúcar até ficar cremoso. misture 3 gemas e 1 clara, batendo sempre. Junte 1/2 copinho de conhaque e pouco a pouco 300 g de margarina com 100 g de trigo com 1/2 colh de fermento.

1 colh de baunilha e raspas de limão. Sova-se até obter uma massa lisa. Deixe descansar um momento.

Estica-se a massa, corta-se em pedacinhos e assa-se.

Torta de Ricota (D Paquet)

- 1/2 kg de ricota
- 4 gemas (as claras em neve)
- 3 colh de maizena
- 5 colh de açúcar castanho (dispensável)

- 1 lata de leite moça
- 2 latas de leite de vaca

Bater no liquidificador o leite, leite condensado, as gemas, maizena misture bem a gosto.

Junte as claras em neve firme
Assar em forno não muito quente
Untar a forma com margarina e polvilhar com farinha de trigo.

Sorbet de Abacaxi (4 porções)

- 1 abacaxi pequeno (2 xícaras de cubinhos)
- 2 xícaras de iogurte natural gelado
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de baunilha

Misture o iogurte, açúcar, baunilha
Mexa até que o açúcar dissolva
Junte o abacaxi e misture bem
Despeje na bandeja do congelador
até que congele parcialmente

Coloque numa vasilha fria e bata na batedeira até que a mistura esteja lisa. Leve ao congelador até que fique firme novamente.

Bolo Mistério

- 1 lata de leite condensado
 - 4 ovos
 - 1 pacote de Soroco
 - 1 colher de fermento Royal
- Bater tudo no liquidificador e colocar no forno para assar.

Torta Paulista

- 150 g margarina
- 250 g de açúcar
- 500 g de bolacha maisena
- 250 g de amendoim moído e torado
- 4 gemas

2 latas de creme de leite

Bate-se a manteiga com o açúcar e as gemas. Depois de bem batido mistura-se o creme de leite gelado. Bata bem

Após misture 1 colherinha de baunilha e junte uma parte do amendoim

Num prato puxa vai se arrumando uma camada de bolacha e uma de creme polvilhado com amendoim.

Biscoito de Cerveja

1 cx de açúcar cristal

1 kg de farinha

500 g de margarina

1 copo médio de cerveja

2 colh de sopa de açúcar

Amassar tudo menos a cerveja.

Adicionar a cerveja até ligar a

massa. Enrolar e cortar em pedacinhos
pequenos, como grão de café.
Passar no açúcar cristal e colocar
em forma não untada.
Deixar ainda quente da assadura
para não grudar.

Doce de limão

3 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de farinha de
Trigo - 3 colheres de maizena - 1
colher de sopa de manteiga - 1 col-
her de café fermento em pó - 3
gemas.

Recheio.

2 latas de leite condensado
meio xícara de suco de
limão

Quindão.

Tempo de preparo 10 minutos.
para 10 PESSOAS, uso de sobremesa.

10 gemas grandes passadas, pelas
penhas - 2 xíc. chá de coco ralado.

1/4 de copo de água ou coco.

1 colher (sopa) de maizena bem
quente 400 grs. de açúcar.

2 ovos inteiros

misture o açúcar com a maizena
até ficar feito uma farinha. Junte
com o coco, as gemas e os ovos
inteiros, a água, e a baunilha.

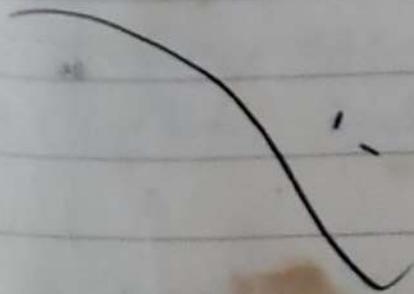
Despeje numa forma untada com
a maizena e polvilhada de
açúcar, leve ao forno quente
em banho maria para assar
durante 40 minutos.

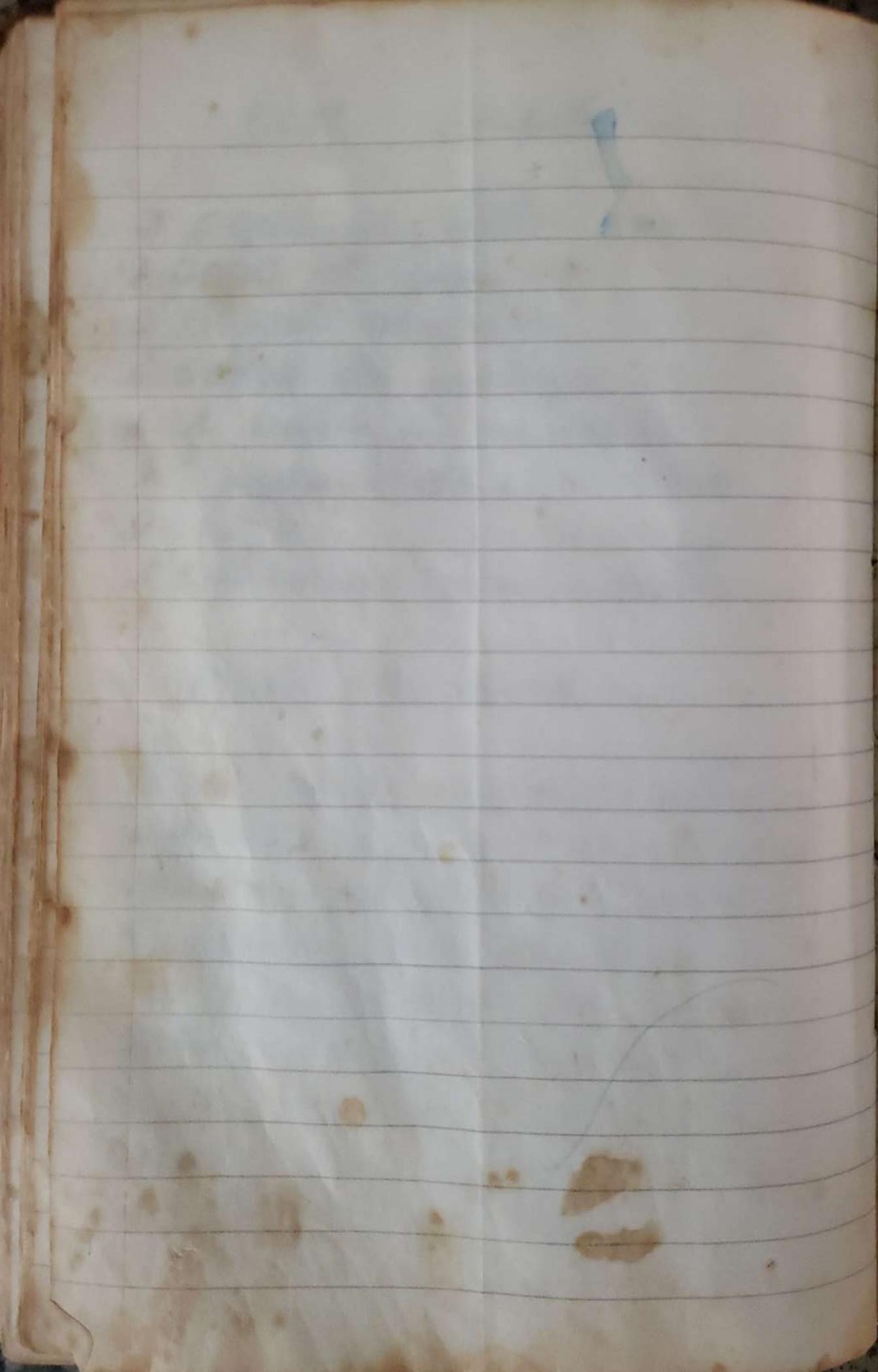
Breca de fuba'

- 2 copos de leite
- 1 copo de água
- 2 xicaras de fuba
- 1 colher de manteiga
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de açúcar
- 1 $\frac{2}{3}$ preparado de uva doce
- 3 ovos.
- 1 colher de fermento

modo de fazer.

Leve-se os líquidos, manteiga, uva doce e despeje-se no fuba' volta-se ao fogo e quando despegar da panela, retira-se e deixa-se espisar. Bate-se os ovos ligeiramente como para o mite e acrescenta-se o fermento e faz-se as bolus na xicara que está com um pouco de fuba'.





Ambrosia (Tris)

Faça a calda com:

3 xíc de açúcar

1 xíc de água

Bata ligeiramente 4 ovos, junte
1 xíc de caldo de laranja e
despeje na calda a ferver.

Deixe coagular até ficar todo
encorçado. Tome o ponto na
calda e retire. (Pode substituir a
laranja por leite e baunilha)

Manjar (Vivian)

1 pido leite de côco

1 lata leite condensado

1 lata creme de leite

1 lata leite de vaca

1 pacote gelatina q sabor
dissolvida.

Caramelan a forma. Coloque no
freezer

gelatina colorida (manga)

Bayer 1 pacote de gelatina / uva
" " " " } limão
" " " " } abacaxi
" " " " } cajuá

com metade da água indicada
Cortar em cubinhos, e misturar
limão/sem 1 pacote de gelatina
persego em 1/2 água e 1 lata
de creme de leite
misturar tudo e colocar para
gelar.

sequi-lho de polvilho doce. (Linha)

- 3 xíc de polvilho doce
 - 2 ovos inteiros
 - 1 xícara de gord vegetal
 - 2 colh de margarina
 - 1 xíc de açúcar
 - 1 colher (chá) de sal
 - 1 xíc (chá) de farinha
- Amassar muito bem e arrasar

Pão de Tâmara (m. Lúcia)

Bater 100g manteiga
1 xíc açúcar
2 gemas.

Juntar 2 colh chá de baunilha.

A parte misturar:

3,5 xíc de açúcar
300g de tâmaras cortadas
2 xíc de nozes
2 xíc passas 1/4 semente

Bater em 1 xíc de água quente
1 colh de chá de bicarbonato
misturar ao anterior

1 colh de pó royal

2 claras em neve

Misturar e por em forma alta
20 minutos. Por papel alumínio
e 1,5 h de forno.

Quadrados de gelatina

(gelatina de limão) (m. (luzes))

16 fll gelatina branca

4 fll gelatina vermelha

2 copos de água fervendo
para dissolver a gelatina

1 kg de açúcar

1 copo de pinga

colocar na geladeira numa
assadeira

Depois de bem consistente cor-
tar em quadrados e passa-
-los no açúcar refinado

Pudim de Damasco "Me do mar"

6/8 porções

100 gr de damascos secos

6 claras

12 colh (sopa) de açúcar

1 colh (chá) de raspa de limão

Execução :

1 coll (sopa) de manteiga ou ma-
garina

1 xíc de açúcar

1 xíc de amêndoas (sem peles, tou-
das e picadas ou castanhas de
caji torradas e picadas

Leitura: 400 grs de creme chantilly

coloque os domastos em uma pa-
rela, cubra com água e leve
ao fogo para ferver. Coe
deixe esfriar e passe pelo
liquidificador. Reserve.

Bata as claras em neve, junte
o açúcar aos poucos e junte
as raspas de limão

Bata até obter um suspiro
firme junte a massa de
domastos e bata mais um
pouco para misturar bem
Asse (em banho maria) em
forno moderado (180°) com a

portas ligadas meute abuta numa
forma de bucco no meio un-
tada com manteiga e polvilha-
da com açúcar
Faca o excerto:

Leveta na panela fugidina a
manteiga.

Junta o açúcar e mexa até
formar uma pasta densada
Adicione as amêndoas
Mexe bem.

Despeje sobre mármore untado
com manteiga.

Quando estiver duro quebre
em pedacos $\frac{1}{2}$ por pequenos.

Leve o pudim esfria

Leve sobre um prato

Cubra com creme chantilly
e leve a geladeira

Na hora de servir selpeque
com excerto

Sirva gelado

Brownies (Uma)

(Fazer 2 porções)

Em fogo brando, derreta $\frac{1}{4}$ xíc de margarina com 6 colh (sopa) de chocolate em pó.

Junta 1 xíc de açúcar, 2 ovos, 1 pitada de sal, $\frac{1}{2}$ xíc de farinha de trigo, 1 colher (chá) de baunilha e $\frac{1}{2}$ xíc de nozes picadas

Coloque em forma bem untada e asse em 30 minutos

Corte em quadrados

Bolo de Arroz (Uma) ÓTIMO

250 g de arroz (quaker fina)

250 g de açúcar mascavo

250 g de margarina

6 ovos

1 colher (chá) de sal

1 e $\frac{1}{2}$ colh (sobremesa) pó royal

- 1 xíc de passas
- 1 xíc de nozes picadas ou castanha do país moída

Derreta a manteiga e misture com o resto, deixando as passas, nozes, ~~e~~ azeite para misturar por último.

Assar por 30 min

Se quiser cubra com creme de leite e chocolate em pó misturados.

Torta de Limão (Vare)

massa:

1 pacote de biscoito margarina batido no liquidificador misturado com 100g de margarina (≡ favela)

Apertar com a mão em forma desmontável e assar (fria demorada)

Depois que esfria colocar o
recheio e gelar.

Recheio: 2 latas leite condensado
2 latas creme de leite
suco de 5 limões grandes

Buque de Patisserie (Jane)
(ÓTIMO)

Ferva 2 xíc de leite depois junta
 $1/2$ colh (chá) de baunilha

junta $3/4$ xíc de açúcar, $1/3$ xíc
de farinha de trigo, 1 pitada de
sal. Junta o leite aos poucos e
as gemas já batidas (2) aos
poucos.

Leve ao fogo e cozinhe; até ferver.
Esfrie.

massa básica para torta
(Vane)

2 xíc de trigo

1 colh de sal

2/3 xíc de manteiga

5 a 7 colh de água fria

Amasse a manteiga com o garfo, mais a farinha e o sal junto a água aos poucos a essa farofa.

Mexa com as pontas dos dedos até ficar homogênea.

Torta de Maçã Quente com
(Vane) sorrete

(BOM)

Aperte 6 maçãs azedas, descas que e corte em pedaços médios. Misture com canela e limão. Colocando tudo num pires separadamente pegue um copo de farinha de trigo

um copo de açúcar e $\frac{3}{4}$ de
pau de manteiga - amasse
bem tudo junto.

Pegue a massa (ela fica meio
embolotada, mas é assim mesmo)
jogue por cima das maçãs e
leve o pizex ao forno.

Quando a torta ficar dourada,
a maçã já estará mole.

Leve do forno. Sirva bem quente
com sorvete de creme.

Cocada Mole (4-6 porções) AÇÚCAR
UNIÃO
(1 copo)

- 1 $\frac{1}{2}$ xíc de chá cheia de açúcar
- granulado DOÇUCAR (320g)
- 1 xíc de chá mal cheia de água ¹⁷⁵ ML
- 1 pau de canela
- 1 onco da Índia
- 1 colh chá de margarina
- 6 gemas passadas ^{ona} pereira
- 1 ovo malado
- Leve o açúcar com água, canela,

cravo até obter uma calda
em ponto de fio grosso
junte o coco e deixe ferver 10 min
Aumentando a temperatura
Deixe esfriar, adicione as gemas
e leve de novo ao fogo brando
mexendo delicadamente até
engrossar - leva de 10 min.
Passe para a composteira e
siva a temperatura ambien-
te.

Ambrosia de Laranja (aquela virada) (4-6 porções)

3 xíc chá mal cheiros de aquar

1 l de leite

6 ovos

6 colheres de sopa de suco de laranja

Bata bem todos os ingredientes
no liquidificador.

Coloque em 1 panela alta
e deixe cozinhar até engrossar.

movendo sem parar.

Para de mexer reduza o fogo e mantenha a fervera baixa por 1 hora. Deixe esfriar, passe p/ a comoteira e siva gelado.

Doca mole de Goiabada (M. Olympia)
(ótimo)

6 ovos

6 farinha de trigo (colh de sopa)

6 açúcar (colh de sopa ^{rasa} cheia)

goiabada derretida

Colocar em forma grande bem untada e enfarinhada depois de amado o pão de lot irar a massa em pano, rechear e enrolar cuidadosamente

Polvilhado com açúcar e (na minha forma alumínio mais usado 6 ovos)

Bata 10 as claras em neve, pte
as gemas uma a uma, o
açúcar. Bata bem.....
Coloque o tipo misturado
com colher.

Sorta de Morangos e Limão (ELLE)
(4 pessoas).

1 colh sopa de raspa de casca de
1/2 xíc + 2 colh (sopa) açúcar limão
135g de manteiga amolecida
1 pitada sal
1 1/3 xíc de farinha
48 morangos gelados
10 colh sopa chontilly

Coloque as raspa de limão num
ma panela com 1 xíc de água
Adicione 2 colh de açúcar,
leve ao fogo, ferva e deixe até
que toda a água evapore ficando
só o limão.

Coloque sobre uma peneira para
retirar todo líquido.

Para a massa:

Preaqueça o forno a 200°C
na batideira coloque manteiga

$1/2$ xícara de açúcar, sal, farinha

lique a batideira e deixe bater
até que a massa fique lomo

genea e forme pequenas bolas.

Retire a massa da batideira

e junte a raspa de limão, mis-
turando com uma colher de pau.

Coloque a massa em um saco

plástico polvilhado de farinha

e deixe-a na geladeira por uma
hora antes de abri-la.

Polvilhe levemente de farinha a
superfície de trabalho. Separe a

massa em 2 porções iguais.

Abra cada uma das porções

em 2 retângulos de $22 \times 15\text{cm}$.

com $\pm 0,5\text{cm}$ de espessura.

Coloque os 4 retângulos num

assadura e fure as massas
em grupo.
borte delicadamente a base
dos morangos gelados, deixando
intactos os talinhos e folhinhas.
Retire a massa do forno e
deixe esfriar.

Empilhe 2/3 cm de chantilly
sobre as massas.

Recoloque as tampinhas dos
morangos e disponha-os em
fileiras sobre o chantilly
sua imediatamente ou leve
a geladeira.

Bolacha de Natal (Jerônima)

200 g margarina
250 g açúcar
100 g nozes moídas
100 g açúcar
1 ovo

Faz-se uma farsa com os 4 primeiros ingredientes.

Junta-se um ovo e faz-se as meia luas.

Faz rolinhos como para gndos e aperta 

Bolo de mel (M. Olimpia)
misturar (ótimo)

2 xíc de chá de leite

1 " " mel

1 " " açúcar

1 colher chá canela em pó

1 colher chá cravo mado

Junta

3 xíc chá figo peneirado

2 colh chá bicarbonato

2 colh chá fermento Royal

Assar em assadeira untada e polvilhada.

Depois de assado colocar por cima 3 tabletas de chocolate

superior meio amargo misture
picados um pouco nto o leite
estiver quente,

Quando derrete espalhar com
uma faca

deixar esfriar para o choco-
late ficar quebradiço.

Bolo de Sazonja (Manga)

Bater no liquidificador

1 laranja inteira s/ casca,

3 ovos

1 xíc de café de olho

Numa tigela juntar 2 xíc
de trigo, 2 xíc de açúcar e
1 colher fermento.

Se gostar juntar passas s/
cascas.

Despeje então na tigela a
massa do liquidificador

Depois de assar coloque uma
calda de suco de laranja e
açúcar.

Bolo mistério

1 lata leite condensado

4 ovos

1 pacote soroco

1 colh. sopa Royal

Bater no liquidificador todos os ingredientes e assar.

Itamarati

Creme Esumo

2 colh. manteiga

2 colh. chocolate

2/3 xíc. café forte

2/3 xíc. açúcar

2 colh. Karo azul

Coloque tudo em fogo brando só para derreter, sem ferver.

Creme Branco

1/2 l. leite mais 1 xíc. de chá

4 colh. açúcar

3 gemas

1 colh sopa fugo.
mistura - se tudo e leva-se ao
fogo para cozinhar. Depois de
pronto e frio junta baunilha
1 lata de creme de leite, 3 el
ras su nere e 4 colh de amua

Aummaçã:

Põe-se 250 g biscoito champagne
cubelido em vinho, su pixe
despejar 1/2 creme escuro su
cima.

Depois 1/2 creme claro

1/2 creme escuro

1/2 creme claro

coloque no congelador e servir
no dia seguinte.

Sorrete de Nozes (Lúcia)

1 litro de creme de leite fresco
2 latas de leite condensado gelado
250 g de chocolate nestlé ralado

250g de nozes moídas
1 colher (café) de nescafé dissol-
vida em 1 colh. sopa água
quente.

Bateu creme de leite até o
ponto de chantilly. Misture
o leite condensado e o nescafé.
Ponha e chocolate e os nozes.

Rende \pm 3,5 l de sorvete
ops: Pode usar, orelã ou amên-
doas.

Para ficar menos enjoativo usar
apenas 1 leite condensado.

Mama para cupe dou

2 colh açúcar

100g fugo (derretida)

1 xíc de margarina mal cheia

2 ovos.

1 xíc chá de leite

sal, 1 colher de fermento Royal

(semela e manteiga a gosto

p/ polvilhar)

Pralinê - Crocante p/ solenmen

1 xíc de amendoas com pele tos-
tadas no forno ou (cast caju,
nozes, cast paraí)

1 xíc de açúcar

1/4 xíc de água

Forne arradeira e alumínio
coloque as amendoas tostadas
Leve a calda ao fogo até
obter cor dourada clara

Despeje esta calda sobre as
amendoas.

Deixe esfriar e quebre

Bolo (Ziza) 1100
- fizu meia receita pois é mu-
to grande

Bolo de banana (Helô)

1 Bata no liquidificador

4 ovos

4 bananas nanica picada

1 xíc. mal chica de óleo

2 xíc. de açúcar

1/4 parte: misturar

2 xíc. de farinha de rosca

1 colh. ^(sopa) de Royal e sal

Misture a massa do liquidificador a farinha e colocar em forma untada com farinha de rosca. Forno.

Depois de assada colocar açúcar com canela em cima.

Bolo de Chocolate (Helô)

2 xíc. frigo

2 xíc. açúcar

2 xíc. óleo

2 colh. sopa Royal

2 colh (chá) sal
1 colh (café) baunilha
7 ovos
1 clara em neve.
1 xíc chocolate nestlé
2 xíc água morna

Juntar tudo e por última a
clara em neve

Recheio

300 g chocolate em barra

1 lata creme de leite

Recambole de chocolate (Helô)

6 claras em neve

1 colh açúcar

1 colh chocolate re (padre)

1/2 xícara de açúcar e acrescentar a queima

chocolate aos poucos

e em forma untada e pol

untada com farinha de roxa.

Desse forma no alumínio e

enrolar com o alumínio dentro

para pegar forma. Espina
Desmolar e rechear com
chantilly e enrolar no amont.
Rechear com chantilly, doce de
leite etc...

Gelado de pêssego. (Caula)

Cortar melão em bolonhas
Fazer em creme com
1 lata pêssego e a calda ^{gelada}
~~+ lata creme de leite~~
batida no liquidificador e
colocar sobre o melão
Gelar bastante.

Torta de café (Heló)

massa : Pão de ló

7 ovos

7 colh sopa cacibar peneirado

4 colh sopa café coado forte

7 colh sopa trigo peneirado

2 colh chá Royal

Bata ovos e cacibar na
batedeira até ficar bem
firme junto o café e bata
mais (até aqui não desliga
a batedeira)

Desligue agora e ponha o
trigo com Royal já moído
rado e misturar como para
upli (levemente)

Forno pré aquecido (200°C)

Forma redonda untada / ^{com} _{trigo}

Recheio e cobertura

400g margarina

1 lata leite condensado

1 colh chá baunilha

1/4 xíc (cha) café coado forte
Colocar na batedeira a manga
rura até ficar cremosa, junto
o leite condensado, baunilha, café,
aos poucos. "Bata bem"
O creme fica bem firme

Obs: a massa sua - em 3 partes
p/ recheio y este glacê.

Glacê de chocolate

1/2 xíc de chocolate pó
1/2 sopa colt. do leite
água o suficiente p/ obter um
paste

Misture chocolate y água até
momento em que obter uma
pasta. Acrescente o glacê de café
y misture bem.

e

Calda de canela

2 xíc de açúcar
2 1/2 xíc de água

6 pedaços de canela em casca
Coloque tudo numa panela,
misture bem e leve ao fogo
por 5 minutos. Deixe esfriar

Levar a torta e grãos de
café torrado (de padaria)

Charlotte de Morango (M. Olimpia)

1 pão de ló ou
400g de palitos la reine
creme:

misturar:

1 lata de leite condensado
1 pacote de gelatina em pó dissol-
vida com meio copo de água quente
juntar $\frac{3}{4}$ l creme de leite fresco
gelado e batido levemente.
juntar ao creme o pão de ló
em pedacinhos

Formar uma forma com alu-
mínio e ir colocando o creme

alternando com morangos.
Deixar no freezer.

Desenformar

Levar com chantilly e morangos



Bolo de Peras (ELIE)

forno ± 30 min

1 kg de pera

1 xíc tigo

1/3 xíc açúcar

3 ovos

2 colh (chá) pó royal

1 colh (sopa) açúcar de baunilha

3 colh (sopa) leite

5 colh (sopa) manteiga

Numa tigela grande, misture o tigo, o açúcar, o açúcar de baunilha, e o fermento. Abria um espaço no centro e coloque os ovos inteiros e o leite.

Misture e acrescente 4 colh de manteiga derretida.

Descasque as peras e corte-as

em fatias grossas e misture
com delicadeza a massa.
Com o resto da manteiga,
unte uma forma de 20 cm
de diâmetro. Espalhe a massa.
Asse por ± 30 minutos em
forno pré aquecido a 230°C .
Retire a forma quente.

dica: Prepare a massa antes de
preparar as frutas para que
ela possa descansar um pouco.

Pré Creme com suspiros (três) (ss)

1ª camada - suspiros

2ª camada - creme

1 lata leite condensado

5 gemas

1 pacotinho de leite
engrossar.

3ª camada - leite

2 clavos em verde

4 colh açúcar

1 lata de creme de leite

4ª camada - suspiro
regar com chocolate derretido

Creme de Laranja (tia Marga)

Iguais partes de:

açúcar

suco de laranja

ovo inteiro batido e passado

3 vezes na peneira (toda mistura)

Colocar tudo em forma

com melada e assar no

fogão em banho maria

Pudim com calda de Morango

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 pacote gelatina em pó unicolor

dissolvida em água quente

Bater tudo no liquidificador

colocar para gelar em for-
ma ~~ferrolhada~~

Calda

1 caixa de morango batida
no liquidificador (bater na
hora de servir)

mousse de manga

4 mangas maduras

3 claras em neve

5 colh (sopa) de açúcar

4 folhas de gelatina suíça

Calda:

3 mangas maduras

4 colh (sopa) de açúcar

Cortar as mangas em pedacinhos
bater no liquidificador com
1/2 xíc (copo) de água e passar
na peneira.

Bater as claras em neve

e aumentam o açúcar
Levante a gelatina em água
e misture bem com a mem-
ga batida.

Aumentar suspiro e mexer le-
vemente

Para a calda: Bata as mem-
gas no liquidificador com
um pouco de água. Coloque
o suco numa panela e aum-
ente o açúcar.

Leve ao fogo, mexendo sempre
até formar uma calda fina
e rala

Depois de fria, servir sobre a
massa.

Bolo de Abacaxi ou Banana

Em forma redonda de
 $\phi = 25$ cm fazer uma calda
e caramelo como para pudim

arrume por cima as fatias da fruta.

Bata o bolo

- 2 xíc de trigo
- 1 xíc de açúcar
- 2 colh de fermento
- 1 pitada de sal
- 2 ovos (os claros em nere)
- 1 colh cha de baunilha
- 1 1/3 xíc de leite

Espalhe a massa sobre a fruta e asse em forno médio.

~~Pato de frango~~

(MUITO BOM)

Nere de morango e calda (clavada 30x) de baunilha

Para a nere: (12 porções)

- 2 colh (sopa) de gelatina S/ sabor
- 1/2 xíc de açúcar
- 1 colh de (sopa) suco de limão
- 400g de morangos

3 claras

Para o molho:

3 gemas

$\frac{1}{4}$ xíc de açúcar

$1 \frac{1}{2}$ xíc de leite quente

$\frac{1}{2}$ col (chá) de baunilha

Misture as gemas e o açúcar
Adicione o leite quente aos
poucos, mexendo sem parar.
Leve ao fogo, em banho maria
até engrossar ligeiramente.
Desse espicue e junte a bauni-
ha. Desse na geladeira

Rece

Misture a gelatina e $\frac{1}{4}$ xíc
de água. Leve ao fogo baixo até
dissolver. Coloque no liquidifi-
cador junto com $\frac{1}{4}$ xíc de
açúcar e o suco de laranja.

Adicione o morango

Bata bem até ficar cremoso

Despeje numa panela.

Coloque sobre uma bacia com água até começar a engrossar.

Bata até que aumente de volume e fique uma mistura fofo.

Bata as claras até que fiquem picos moles. Adicione o resto do açúcar e bata até formar picos duros. Acrescente a mistura de morango e mexa cuidadosamente.

Coloque numa forma de 22 cm de diâmetro unedada com água. Lave a geladeira e endureça. Desenforme.

Seque o molho.

Obs: deixe o molho esfriar e um filme plástico para que não forme película na superfície.

Bolo mousse de chocolate

(cláudia 304)

(12 porções)

250 g chocolate meio amargo.
cortado em pedaços

1 xíc de manteiga

8 gemas

1 $\frac{1}{4}$ xíc de açúcar

5 claras em neve.

Para polvilhar

1 colher (sopa) de cacau em pó

1 colher (chá) açúcar de confei-
taria

Levanta o chocolate e a mantei-
ga em banho maria

Bata as gemas e o açúcar

até obter um creme esbran-
quiçado.

Incorpore a mistura de choco-
late e mexa bem.

Junte a metade das claras em
neve e bata até ficar homogêneo
rapidamente.

Arrevente o restante e bata em
farmento.

Reserve $\frac{1}{4}$ do creme na geladeira.
O restante coloque numa for-
ma de abair de $\phi = 20$ cm um
tada q margarina.

Lere ao forno (180°C) preaquecido,
por cerca de 1 hora ou até que
o ponto saia limpo.

Deixe esfriar por 10 min.

Cuidadosamente retire a casqui-
nha que se formou na su-
perfície do bolo.

Quebre em pedacinhos e reserve.
Deixe o bolo esfriar por mais
uns 10 minutos.

Desenforme e deixe esfriar com-
pletamente.

Cubra todo o bolo com o creme
gelado e nas laterais coloque
as casquinhas reservadas.

Lere a geladeira

Antes de servir polvilhe q o cacau
+ açúcar

Recheio de damasco para bolos.
(cláudia, 30A)

750 g de damasco seco

6 gemas

1 1/2 xíc de açúcar

12 xíc de leite

1 xíc de maysena.

Cozinhe o damasco em água,
até ficar macio. Deixe es-
friar um pouco e pique bem.
Reserve.

Misture o restante dos ingre-
dientes e leve ao fogo me-
dando sempre, até engrossar.
Junte o damasco e misture.
Deixe esfriar.

Goiabada e carne

Numa composteira bonita;

Goiabada em quadradinhos
pequenos

1 lata de carne de leite.

misturar bem,

Bolo da Ziza

(barraboa gemas)

4 ovos

3 copos de açúcar

4 copos de farinha de trigo

3 colh (sopa) de margarina

1 vidro de leite de coco ou
suco de laranja.

1 vidro de leite

2 colh (sopa) cheia de Royal

Bater o açúcar a manteiga e
as gemas.

Juntar a farinha, o leite, o
leite de coco, e o Royal

Juntar as claras em neve.

Assar.

Receita para bolos (tia Tere)

1 xíc de açúcar refinado

1 colh (chá) margarina

1 colh (sopa) de leite

misture tudo em fogo brando
até dissolver e incorporar.
"não ferver".

Colocar sobre o bolo frio
pode acrescentar: limão
laranja
chocolate.

Bolo de Chocolate (Lúcia)

(receita Gronck)

- 1 xíc de manteiga (± 200 gr.)
 - 4 xíc de açúcar
 - 4 xíc de trigo
 - 4 ovos - as claras em neve
 - 2 xíc de leite
 - 1 xíc de nêscau
 - 1 colh (cha) baunilha
 - 1 colh (sopa) Poyal
- Recheio ou Cobertura.

- 2 xíc de leite
- 1 xíc de açúcar
- 1 colh (sopa) margarina
- 4 colh (sobremesa) de nêscau
- 2 colh (sopa) manteiga

Pera Cozida no microondas

- 6 peras grandes e firmes
- 6 cravo da india
- 1/2 xíc água (120 ML)
- 1/2 xíc suco laranja (120 ml)
- 2 colh (sop) gelia framboesa
- 2 colh (sop) cointreau
- 1/4 colh (chá) gengibre ralado
- 1 colh (sop) açúcar mascavo (15 g)
- 1 tira fina de casca de laranja
- 1 colh (sopa) maizena 10 g }
1 colh (sopa) de água }
- hortelã p/ enfeitar

- 1- Descascar as peras sem tirar o cabo. Remover o miolo pela base.
- 2- Espete 1 cravo em cada pera próximo ao cabo.
- 3- Numma tigela quente, a água, o suco, a gelia, o suco, o gengibre, o mascavo, a casca e misture bem

Leve ao micro si cobrir, em ALTA por 4 minutos.

4. Mexa a mistura, ausente as peras cubra a tigela y magipack. e coloque no micro por mais 5 a 7 minutos (ALTA) ou até que as peras fique m macias.

Retire do micro

5. Passe as peras para o prato,coe o liquido sobre 1 tigela pequena.

6. Misture a mayzena e a agua y o liquido, mexendo p/ misturar. Por no micro (ALTA) por 4-5 minutos. Duxar e fuar. Regue as peras y este molho.

Creme latalão

2 xic (480 ml) de leite

2 xic (480 ml) de creme de leite

casca ralada de 1 limão

1 pedaço de canela em pau

6 gemas

2/3 xíc (150g) de açúcar
2 colh (sopa) 20g de maizena
1/4 xíc (50g) de açúcar cristal

1/2 colher

Numa panela coloque o leite, o
creme, a casca ralada, a canela
Leve ao fogo médio e ferva por
± 10 minutos. Tire do fogo, eli-
mine a casca de limão e a
canela e deixe a mistura es-
friar.

Bata as gemas com o açúcar até
obter uma gemada esbran-
queada e fofo. Acrescente o
amido de milho e misture
bem.

Cos poucos, vá despejando a mi-
stura de leite já fria sobre a
gemada, batendo bem até obter
um creme homogêneo.

Leve o creme ao fogo brando e
cozinhe, mexendo sempre com um
colher de pau até engrossar (1/2 de

fever) Lue do fogo.

Despeje o creme em 6 formunhas individuais e deixe esfriar.

Cubra as formunhas com filme plastico e deixe na geladeira até ficar firme.

Polvilhe e aqueça a calda, leve ao forno para deumar o açúcar. Se o forno n' possuir o boiler, aqueça o fundo de 1 panelinha na chama de fogão e coloque sobre a superfície polvilhada do creme até deumar o açúcar.

Mousse de Mamão (1MM)

1,5 kg de mamão descascado e cortado em pedaços

Suco de uma laranja

3 claras batidas em neve

1 lata de creme de leite: na
ca

1 colher (sopa) rasa de g

diminuir em 5 colh (sop)

água ferv

1 xíc (chá) açúcar

Coloque o mamão no liquidificador, junte o suco e bata até ficar homogêneo.

Transfira o creme para uma tigela, adicione a gelatina previamente dissolvida.

Misture bem e acrescente o creme de leite e o açúcar.

Misture bem.

Misture as claras em neve delicadamente.

Leve e descanse 5 minutos.

Despeje em forma de pudim molhada, Ponha na geladeira por + 2 horas.

Receita

Papo de Anjo (M.O)

12 gemas batidas até dobrar de volume (10 a 15 min)
coloque em 10 xíc de café

tadas e ponha no Microondas
Pot. ~~media~~ ^{alta} 3 min

e (10 nicotinas pot 77)

Calda:

750 g de açúcar } M.O
2 copos de água } Pot ~~media~~ ^{alta}
vanilina } 14 min / 17m

Tire os papeos e palito e coloque
na calda a 4.0 (ALTA) até
ferver + 25 minutos no m.o!
Obs: a calda é para 2 receitas de
papeos.

Rosa de Liquidificador.
(Selvanna)

Bater no liquid.

3 ovos

3 tabletas fermento fleshman.

1 lata leite condensado

1 lata leite

1 lata de óleo

* canela se quiser.

Colocar numa bacia 900/1kg
de trigo, até que de para
enrolar sem quedar na mão
Pegar uma bolinha, colocar
num copo de agua, quando
subir enrolar em forma de
trança.

Pegar + 1 bolinha, quando
subir, colocar em forno alto,
por \pm 25 min. Pinelar o ovo,
Depois de pronto, colocar um
molho de alicata + agua,
se quizer, um pouco de li-
mão.

variação: colocar coco ralado na
massa.

Bolo de ovo - (maiel)

1 1/2 tablete margarina

4 ovos

2 xíc de alicata

2 xíc de trigo

1 viduo de leite de ovo (- 2 dno)

1 colher sopa fermento.

Bata a manteiga, o açúcar,
e os ovos inteiros

Depois acrescentar, uma a uma
as xícaras de trigo e o leite
de leite.

misture o fermento.

Forma retangular, untada e
enfarinhada. Forno pré aquecido

(200°) por ± 40 minutos

abertura: levar ao fogo.

1 xíc de açúcar e o resto do
leite de leite. Desmoldar a cobe-
tura sobre o bolo ainda quente.

Bolo de maçã, (silvana)

3 xíc de trigo

2 xíc de açúcar

1 colher (chá) fermento

1 colher (chá) bicarbonato

1 colher (chá) canela.

2 ovos batidos.

3/4 xíc (chá) de óleo.

1 uovh (chá) baunilha

3 xíc maçã picada

1 xíc uva passa s/ semente.

1 xíc de nozes ou castanha

Coloque numa vasilha grande a farinha, o açúcar, o fermento, bicarbonato e a canela.

Misture bem. Junte os ovos, o óleo e a baunilha.

A mistura não fica líquida.

Junte as maçãs, as passas, e as nozes.

Misture muito bem e coloque em forma untada e enfarinhada (de fôrno) ± 1 hora de fôrno.

Torta mousse de chocolate.
(silvana)

200 g manteiga

200 g açúcar

200 g chocolate em pó

8 ovos

1 colh. conhaque

Bater muito bem as claras em neve. Reservar.

Numa vasilha, colocar a manteiga o açúcar, e as gemas. Bata bem até ficar branco. Juntar o chocolate e bater mais.

Juntar as claras em neve, bater + um pouco,

metade da massa, assar. Fica 1 disco fino e a outra metade no congelador.

Assar 15 minutos. Não precisa esquentar o forno antes.

Retirar o disco assado,

espalhar a mousse por cima. Colocar o chocolate ao

lute, ralado por cima + glaciar + cerejas.

Lionisas

(10ª Inglesa)

Colocar numa panela:

1/4 l de leite

sal.

75 g manteiga e ao ferver colocar 150 g de farinha. Trabalhar no fogo até ficar bem unido. Deixar esfriar um pouco, e dividir os 4 ovos um a um trabalhando e fofa a massa.

Em aradilha untada e colhadas se faz pequenos montinhos. Forno moderado. Recheia-se e creme, sorvete, mel. Bunyas - e põe numa frigideira e selo quente, com fogo médio p/ crescer e forno alto para ~~co~~ dourar. Recheia a gosto.

Pudim sorrete (Colômbia)

1º creme:

1 lata de leite condensado

2 latas de leite comum

4 gemas

Levar ao fogo mas não deixar ferver. Mexer quando borbulhar.

Deixar esfriar.

2º creme:

4 claras em neve

4 colh (sopa) açúcar

1 lata de creme de leite s/ soro
misturando sem bater.

Casome lar uma forma de pudim média.

Colocar o 2º creme e em seguida o 1º creme

Deixar 4 colh (sopa) de Nisca em

1/2 copo de água

Jogar por cima dos cremes fazer do de dentro o marmelão. Freezer

~~Amendoim de Papain~~

Pudim de leite (Lúcia)

6 8 ovos em neve firme

6 8 colh (sopa) açúcar

1 colh (chá) maizena

raspas de limão

Anar em banho maria em
forma caramelada.

Calda de chocolate (Lúcia)

8 colh leite

2 " açúcar

1 colh margarina

1 xíc leite

Levar ao fogo p/ engrossar.

Para caramelo no micro (Lúcia)

1/2 xíc açúcar

1/4 xíc água

Coloque 5 min na pot alta

e depois vá cozinhando até a
cor caramelo

5/11 15 0,
19 30 96

28/10/93 - Tor Pães recheados e maçãs e
uvas passas.

1 quilo de farinha de trigo

30 g. de fermento

2 copos de água morna

1 copo de açúcar

1 colher ^(de colher) de sal

1/2 copo (de leite) ^{de leite}

2 ovos

50 gr. de manteiga

4 maçãs ^{para 1 kg. de pão.}

Bater no liquidificador o fermento,
a água, o açúcar, os ovos e o óleo.

Passar para uma vasilha gra
e adicionar a farinha de trigo
até dar o ponto.

Mixar a massa crescer.

Abrir e cortar a massa em tri-
gulos , rechear com a maçã e
passas, enrolar e assar. Acender o
forno na hora de rebocar pães.

Recheio: as maçãs descascadas e corta-
das em pedaços pequenos, sobre os quais

se espreme o limão, para que não en-
rescam.

Glacê: Levar ao fogo para engrossar, 1
copo de açúcar e 2 colheres de leite.
Pincelar os pães, já prontos, com essa
glacê.

Bom Bocado (tia Bia)

150 g trigo } misturar e
2 tabletas de margarina } reservar
100 g queijo ralado }

150 g de ovo ralado - umedecer e
reservar.

Fazer uma calda grossa com 1 kg
de açúcar e 3 copos de água.

Despejar um pouco na 1ª mistura
mexer, juntar o ovo e o resto da
calda.

Quando esfriar juntar 12 ovos inteiros
Assar no dia seguinte, em forno

ras - de papel dentro da forminha
de alumínio (cupada).

Comer só no dia seguinte.

rende ± 90 unidades.

Não comer a forminha porque cresce

Gelatina de Laranja (clarinha)

1/4 xíc de suco de laranja coado

1 parte gelatina melor

1/4 xíc de açúcar

1 colher (chá) essência salada

Calda

1 1/4 xíc suco de laranja coado

mayzena 3 colh (chá)

1/4 xíc suco de limão + 1/2 xíc de

1 colh essência de laranja.

Engrossar no fogo.

~~1/2 xíc~~

Colocar m forma untada q é lio

Mousse de Chocolate (Lúcia)

Bater : 7 colh açúcar
7 gemas

Bater : 7 claras em neve

Decorar : 1 tablete grande de chocolate meio amargo em banho maria com 2 colh de sopa de margarina sem sal

Misturar tudo e colocar em pirex para gelar.

⊗ Lere para gelar por \pm 4 horas
Preparar a calda : misture todos os ingredientes numa panela lere ao fogo mexendo até engrossar.

Deixe esfriar, desenforme a gelatina e sirva q a calda,

gelatina de Tangerina (cauista)

4 xíc suco de tangerina coado
1/4 xíc açúcar
1 1/2 colh (sopa) gelatina s/ sabor
1 colh (sopa) de casca de tangerina
ralada

Para a calda:

1 1/4 xíc de suco de tangerina
coado
1 colh (sopa) casca de tangerina
ralada
3 colh (chá) maizena
1/2 xíc açúcar
1/4 xíc suco de limão

Misture o suco e o açúcar. Coloque a gelatina em 1 pouco do suco e deixe hidratar um pouco. Ferva ao fogo baixo até dissolver. Junte a mistura anterior. Acrescente a casca ralada. Coloque o líquido em forma de 18 cm de diâmetro e buco no meio, untada e óleo.

Creme e gelatina "Pumpkin
(M^a Olimpia) Albert"

creme

1 lata leite condensado

3 latas leite

2 gemas

maizena

(1 colh p/col)

Coloca a gelatina e o creme

e a leite condensado

1 pacote de maizena

água

(2 colh/clar)

As 3 latas de leite e o açúcar

mistura os dados e a gela-

tina.

Bolo de chocolate em forma de bolo

Ingredientes: (título)

2 xíc açúcar

2 xíc fugo

1 xíc (che) chocolate em pó (80g)

1 colh (sup) Royal

5 ovos

3/4 xíc óleo

3/4 xíc água quente

avieçar de confeiteiro p/ polvilhar

Modo de fazer:

Bata tudo em um batedor ou mixer

de polvilhar e ficar bem lige

do. Coloque em forma untada

e q fundo forado e papel alu

mínio untado.

30 minutos de forno.

Quindas (quindadas)
(tímo)

- 100 g de coco em flocos
- 1 xíc (chá) de água morna
- 5 ovos inteiros
- 5 gemas
- 2 celt (sopa) de manteiga
- 400 g de açúcar

Numa varilha coloque o coco e hidrate-o com água morna. Depois de hidratado, coloque-o com os demais ingredientes no liquidificador e bata por alguns segundos.

Unte uma forma redonda com manteiga, polvilhe com açúcar e leve para assar em potência alta por 8 min (no M.O. fr ± 12m.) Resenforme lúano.

Brigadeiros (m.o.)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 xíc (chá) chocolate em pó

1/4 xíc (chá) açúcar

1 csh (sopa) manteiga

3 ovos inteiros

Para decorar 1 xíc de granulado

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por alguns segundos.

Unte com manteiga uma forma redonda com buraco no meio. Despeje a mistura e leve ao M.O. por 8 minutos na potência alta.

Desenforme morno e cubra com chocolate granulado.

Cocada de leite (M.O.)

2 ovos inteiros
4 gemas
100 g de coco ralado
1 vidro peg de leite de coco
250 g de açúcar
1 velh (ropa) manteiga
caramelo a gosto.

Coloque num recipiente os ovos inteiros e as gemas. Bata até obter uma mistura clara e espumante. Junte o coco ralado, misture e reserve.

Num refratário grande coloque o leite de coco, açúcar, caramelo e a manteiga. Misture bem e leve ao forno por cerca de 15 a 20 minutos em P.A. (está no ponto q^{do} formar uma calda ± grossa) mexa a cada 3 minutos. Junte

então os ovos batidos, misture
e leve ao m.o. por cerca de
4 minutos em P.A. até engrossar.

Doce de Abóbora em Cubos. (M.O)

500 g de abóbora cortada em cubos
300 g açúcar
1 pau de canela
4 ovos.

Coloque todos os ingredientes num
recipiente. Misture bem, tampe
e leve ao forno de M.O por \pm
12 a 15 min Potência máxima.
Mexa 2 ou 3 vezes durante
o cozimento. Deixe descansar
por 15 minutos, tampado.

Quindim (tia Lís)

1 coco pequeno salado
1,5 dúzia de ovos (só as gemas)
1/2 kg açúcar
2 c. de manteiga
Misturar tudo e deixar descansar
pelo menos 4 horas.
Assar em banho maria, em
forma untada e karo ou
manteiga salgada de açúcar.
Cuidar para que não ame-
lencar.

Torta Alemã

250 g manteiga s/ sal
3 gemas
250 g de açúcar
Bater bem. Juntar 1 lata de
creme de leite (ou 2). Misturar
levemente. Vender bolachas
maizena com o soro do creme de
leite e arrumar em uma for-

ma forrada com papel alumínio
(Tipo .bolo inglês)

Uma camada bolacha

Uma camada creme

Acabar com bolacha

Por cima despejar calda de
chocolate ou leite condensado

Fiesta cobertura

Calda

2 xíc leite

2 colh sopa açúcar

2 colh sopa chocolate

1 colh maizena

1 colh maizena

Pudim de nozes (da trita)

Bater: ótimo

9 claras em neve firme

numa panela

2 xíc açúcar

1 copo água

Qds firm caramelo quente

(nas claras com 1/2 kg de nozes)

picadas grosso, sem parar de
bater na batedeira

Forma de pudim untada
e com açúcar

Assar e deixar em banho maria
servir com creme de baunilha
frio

Atenção: as nozes são medidas,
as claras em neve e nunca
a calda.

Salaminho de Chocolate

3 gemas

$\frac{3}{4}$ xíc de açúcar

$\frac{1}{3}$ xíc de manteiga em tº ambiente

$\frac{3}{4}$ xíc mais 1 colher chocolate em pó

$1 \frac{1}{2}$ xíc de biscoito LEITE esmigalhado

1 colh rum.

Bata as gemas com o açúcar
até ficar uma mistura clara
Junte aos poucos a manteiga e

bata mais.

Aumente o chocolate peneirado,
o biscoito esmigalhado e o rum.
misture tudo e coloque sobre
uma folha de papel alumí-
nio, dando o formato de um
salame de 24cm de comprimento.
Embrulhe bem apertado e leve
para gelar de um dia para o
outro.

Desembrulhe e corte em fatias
siga o sorvete de creme ou
chantilly.

meruse de Chocolate

Bata muito bem, na batedeira
6 gemas com 1 pacote de mantei-
ga e sal e 2 xícaras de
açúcar.

Junte 1 pacote de 200g de
chocolate em pó e bata mais.
Desligue a batedeira e acres

centen 1 lote de creme de leite com
o soro e as 8 claras em neve
pode colocar no congelador e tirar
1/2 h antes de servir

Bolo de Creme de Leite (Ana Rita)

- 2 xíc trigo
- 2 xíc açúcar
- 1 lata creme de leite e soro
- 2 velh margarina
- 3 ovos (claras em neve)
- 1 colher pó royal
- suco de limão salada
- 100 g de uva passa enfiada

Torta Chifon de Limão

massa:

- 200 g trigo
- 100 g manteiga s/ sal
- 5 velh açúcar
- 1 ovo

recheio

4 ovos (claras em nese)

8-10 colh açúcar

1 xíc suco de limão

400-500g creme de leite

2 pacotes gelatina s/ sabor

massa - Misture todos os ingredientes e levar a geladeira por \pm 1 hora. Assar em forno médio.

recheio - fazer suspiro e as claras em nese e o açúcar, Dissolver a gelatina em 10 colh de água. Misturar o creme de leite, gelatina, gema, se quiser, suco de limão e por último o suspiro.

Colocar por cima da massa já assada. Colocar as raspas de limão e levar a geladeira.
Obs: Forno e ovo removível.

Como choro / coroa

NO LÍQUIDO

3 colheres (sopa) melado

2 xícaras leite desnatado

6 colheres (sopa) adoçante

* 4 colheres (sopa) chocolate pó

1 lata creme de leite light

1 colher (café) baunilha

1 colher (café) de café

1 envelope gelatina incolor

dissolvida em água

1 colher (sopa) margarina

Leve ao fogo e mexa

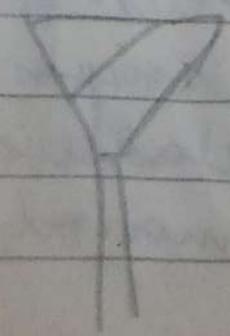
NO LÍQUIDO

3 colheres (sopa) leite

2 xícaras chá

* 6 colheres (sopa) leite condensado

1 colher (sopa) margarina



Bolo de Bacaxi

(Lítium)

8 cl em creme firme
as gemas batidas com 8 colh (sopa)
de açúcar até ficar fofo.

acrescentar:

10 colh (sopa) de trigo } peneirar
1 colh (sopa) p/ royal } juntos

Obs: no pão de só sempre o nº de colheres
de trigo é o nº de ovos + 2

Bater bem as claras e gemas no
ponto que ã caia da colher.

Feito isso, por o trigo e misturar
sem bater.

Assadeira untada e manteiga
polvilhada e farinha

Forno: 5 min forte o resto brando

Cortar o meio do bolo e fio

melhar e meio lata de calda

Abacaxi + chantilly

Põe a parte de cima — melhar e a calda
chantilly e abacaxi p/ cobrir.

Biscoito Gilda

500 g de polvilho doce

175 g de margarina

175 g de açúcar

175 g óleo (por aos poucos, as vezes
n' é preciso por tudo)

2 ovos

1 colher (chá) Royal

100 g de queijo ralado

Bolo Inglês. (mamãe)

Colocar no liquidificador:

- 1 laranja e casca
- 1/2 xíc (chá) leite
- 2 xíc (chá) açúcar mascavo
- 2 xíc (café) óleo
- 2 ovos
- 2 colch (café) essência de baunilha amêndoas

Bater bem

Numa tigela a parte colocar:

2 xíc farinha trigo (chá)

1 colch (chá) soya

+ 400g frutas

100g passas

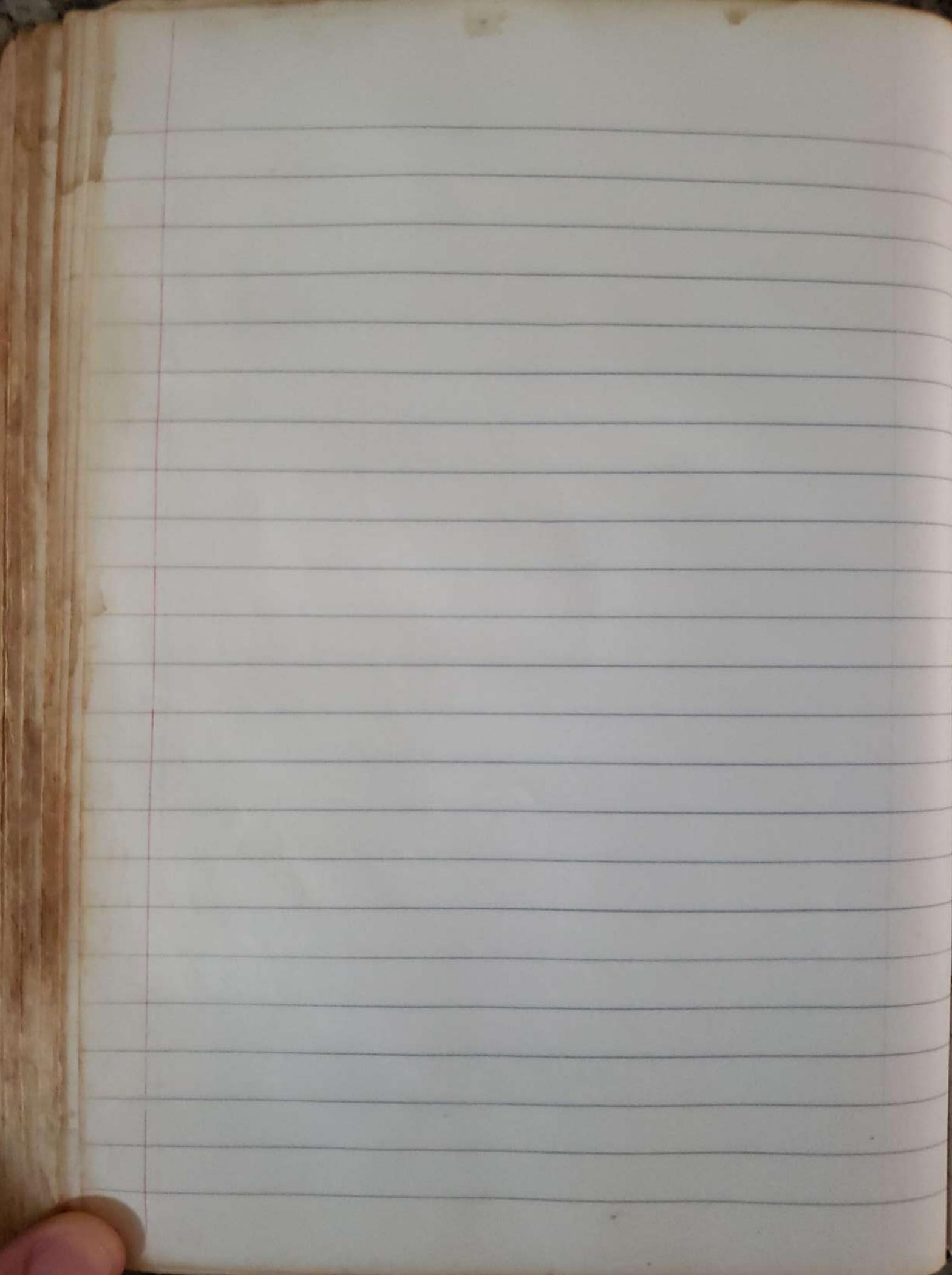
100g cast. para

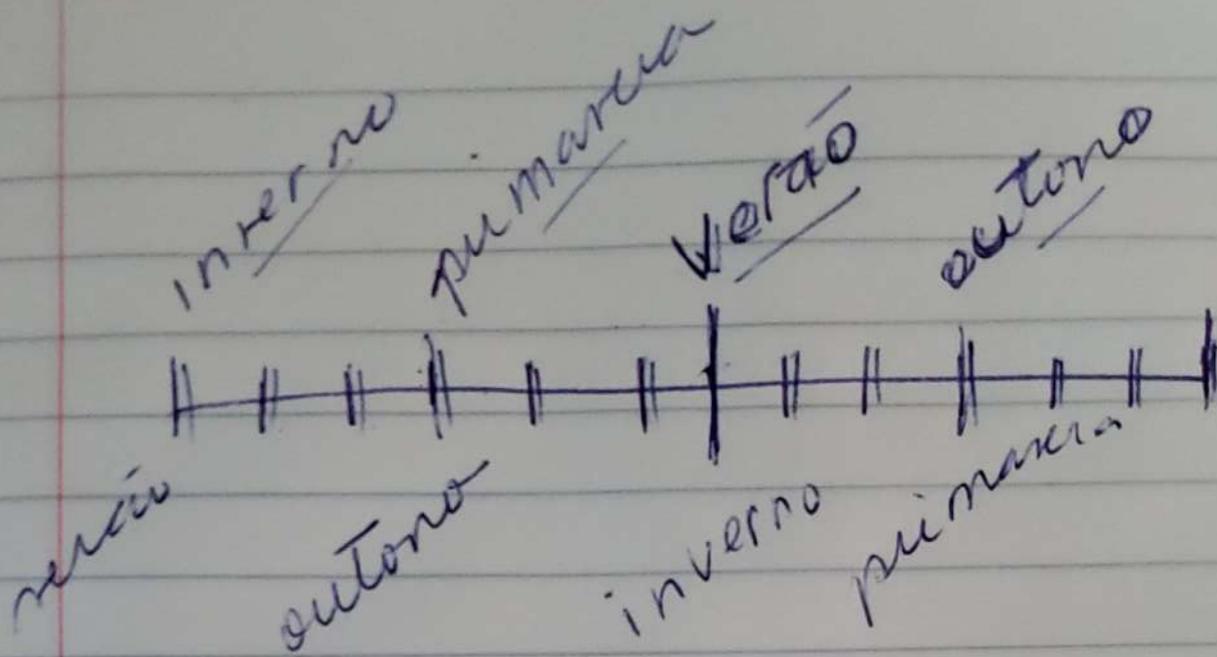
100g nozes

100g frutas cristalizadas

1 colher (chá) canela

Misturar e juntar a massa do liquidificador





17 julho

Peira Duda

9983

4 fls 200g selms

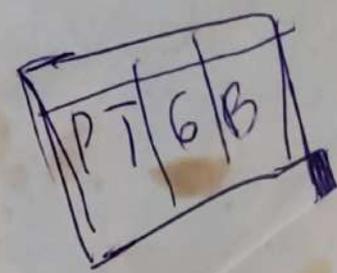
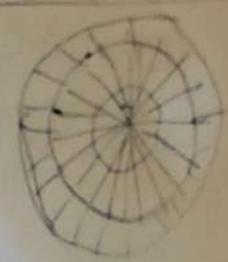
moyashi - 100g

erwas - deum / tomoko / selent - 100g

pala vent - 1 / wote ben fan

wantage 60g

palum



malle - { shayo - 200ml

apant - 1, 1/2

Sagee mission - 150ml

hondashi - 1/2 liter

Es. Inda a f. al. Neurtin a □.

Celap. o selu no cont

Cuba 40 moyashi was hwas, wantage

e malle pu una

Tent de mas a fal. pala mas

Uba from 5 bars. Vite bon

It a vyan. Fove md a pu 200

20 min.

{
} janela cozinha
} janela sala jantar.

252 - 252
mousse



1 lata uau

1 uau mayonise

1 xic. agua + gelatina

1/2 pacote caldo de galinha

250 gr salaminho
tomate seco

mousse de tomate seco



250 g

WILLY

ER

8P - 840 . 15 . 30 dias

120

- (120) + 12 =>

90

- 900

68

206

100 x 5 = 500 + 52.50 = 552,50

90 x 8 = 450 + 100 = 550 560

120

100

9 CVM. + 545.

CHEVY-CAVALIER

122

572

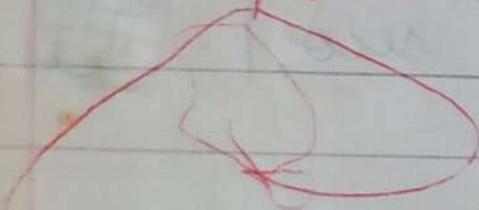
450 + 10

556

CRISTOFORO - BRUNO

3^a

R PONS - 2631



64030

06 - 18 - 19 - 21 - 44 - 47

arquitecto

-> enscuis

-> apart Hotel

(4)

(120) 28-03

240 08

-> atum = holo

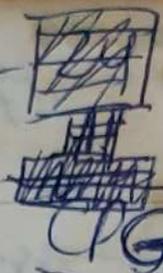
-> bolsa = USA

quadro Teodoro

SEGMENT=

2460

1800



Diet

= PAU

803

8153366

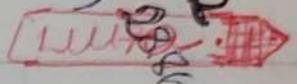
(2)

840 us\$

{ 8530669 - Pulirho }
{ 282.3522 - Lúcia }

País 884477

agência



8299687

15-25

820.8608

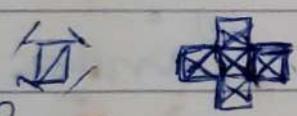
11: Luis

Para pedir bebidas

{ Adega Staim 881-4983

quinta

{ Deponto Bebidas 64.0481



Palas ovos / chardate / nozes

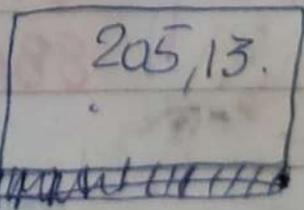
fone 215.3660 - Rosângela

fone 63 2577 S. José

Blend - 852.0325 (S. James)



410,26
262,00
672,26



205,13

12

336,

220
116,00

672

440

232,

672

440

116

556

556

116,

R das Coropis 4/ festa Books
minha -1107- Sheila
533.0878

Amor aos Pedacos

fone 282.5593

End: R Clodomiro Amazonas 373

Sweet Pimenta

Rua João Lourenço no

fone:

Mair Jorge Biondini

Ma Lucia Jorge

R. Teruliano de Barros Lima 66

Bairro - Faol

ap 02

maceio: Alogos 082000 cep

tel. p/ mercado 212.31.10. e Paulo

DDD 082 ~~221.6005~~

Zia Bina 643530

PIZZARIA 881.2959

La Banque 883.09081

Fone grama 135



