Apresentação

Era uma ideia antiga a elaboração de um livro de Receitas Culinárias da Universidade Aberta para a Terceira Idade e da Universidade Continuada para a Terceira Idade da Universidade Estadual de Ponta Grossa, com receitas práticas, rápidas, fáceis de serem feitas e principalmente já aprovadas, o que certamente contribui para o sucesso quando forem realizadas por pessoas menos experientes em atividades culinárias.

Foi solicitada a todos os alunos que fazem parte da UATI/UCTI na UEPG a colaboração trazendo receitas de doces ou de salgados para viabilizarem este sonho.

Agradecemos a todos que colaboraram com as receitas para a concretização do livro e gentilmente socializaram seus segredos gastronômicos para que cada um ao executá-las possa enriquecer e saborear deliciosos quitutes!

Agradecemos a equipe que diretamente contribuiu para a elaboração deste material: a Teresinha pela digitação, a Paola pela organização/diagramação, a Ana Inez pela idealização e desenho da capa e a equipe da imprensa da UEPG pela impressão do livro.

Com o esforço e dedicação de todos iniciamos nossa comemoração de 20 anos do início da UATI/UEPG com a publicação deste material.

Esperamos que todos desfrutem e usufruam das novas receitas, as quais foram carinhosamente selecionadas.

Obrigada
Profª Drª Rita de Cássia Oliveira
Cooordenadora da UATI/UCTI – UEPG
Março/2011

Sumário

Apresentação 3
Amendoim crocante da Maricy 9
Arroz doce com creme de laranja do Neilor 10
Bolo de Banana da Alzira Schamne da Silva 12
Bolo de Banana da Ivone Verwiebe 13
Bolo de Banana da Elisabete 14
Bolo Bomba da Lindamir de Andrade Levandoski 15
Bolo de Cenoura da Erondina 16
Pão-de-ló de Fubá da Rosecler 17
Bolo de Fubá da Olga dos Santos 18
Bolo Recheado de Fubá da Wanda Nascimento 19
Bolo de Fubá Mimoso da Tereza de Jesus Taques 20
Bolo de fubá da Marisa Wagner 21
Bolo de Fubá da Neusa 22
Bolo de Fubá da Regina 23
Bolo de Fubá da Terezinha Oliveira 24
Bolo Divino da Elisabete 25
Bolo Inglês da Elizene Neves 26
Bolo de laranja da Angelina 27
Bolo de Limão da Elizene Neves 28
Bolo de Tapioca da Wilmair Gubert 29
Bolo Fácil da Maria Lucia Oliveira 30
Bolo Sem Graça do Constantino 31
Bolo San Regis da Mariza Oliveira 32

Bolo de Sorvete da Maria Nilda Nunes 34
Bolo de Vinagre 35
Bolo sem farinha da Maria Bernadete 36
Brownie de Cappuccino da Danuta Hurko Lini 37
Cheasecake da Matilde 38
Cuque da "Vó" Leocádia 39
Cuque de Amendoim da Elizabete de Souza 40
Enroladinho de Goiabada da Odete 41
Gelatina Branca da Eunice Motta Turcato 42
Geléia de Moranguinho da Marly Carme 43
Musse de Maracujá da Maria Lucia Oliveira 44
Musse de Uva da Odete 45
Pé-de-moleque da Marly Carme 46
Praline da Noemi Simão 47
Pudim de Chocolate de Odete 48
Pudim de Leite da Shirley 49
Pudim de milho 50
Torta de Banana da Marisa Wagner 52
Torta de Banana da Marli Alves 53
Torta Preguiçosa de Banana da Edvirgen 54
Torta Gelada da Maria Aparecida 55
Xadrez da Rosa 56
Arroz de forno da Liane 58
Arroz com manga da Teresinha Telles 59
Bauru de Forno da Marli Alves 60

Bauru da Danuta Hurko Lino 61
Bauru de Assadeira da Elza 62
Bolinhos de Soja da avó (Matilde Stremel) 63
Bolo de Polvilho de pirex da Netinha 64
Bolo de Polvilho da "Bizavó" 65
Charuto de Repolho da Laurence Souza 66
Empada de Liquidificador da Odete 67
Empadão da Cleisa Demiate 68
Empadão Mole da Margarete 69
Empadão Três Pingos da Noemi 70
Escondidinho de linguiça com creme de milho do José Dirceu 71
Espuma de tomate 72
Farofa Crocante da Vera 73
Lasanha de pão sírio da Rosmari Mehert Silveira 74
Macarrão ao molho de Atum da Wanda Nascimento 75
Macarrão na pressão da Netinha 76
Moqueca de Peixe da Altair 77
Pão de Queijo de Liquidificador da Célia Ramos 78
Pão Rápido da Maria Elisabete Pinto 79
Pizza de liquidificador da Jovita Xavier 80
Pizza Rápida da Elizabete de Souza 81
Risoto de Legumes da Wanda Nascimento 82
Rocambole de massa de pastel da Marli da Silva 83
Sfiha da Lucília Pacheco Chaves 84
Tabule da Laurence Souza 86

Torta de Brócolis da Cleisa Demiate 87
Torta de Frango da Nilza 88
Torta salgada da Maria Nilda Nunes 89
Torta Salgada da Wanda Nascimento 90
Quibe Assado da Elza 91
Sushi da Hiroko (Izabel) 93

Doces

Amendoim crocante da Maricy

Ingredientes

500 gramas de amendoim cru

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

Modo de fazer

Coloca todos os ingredientes na panela e põe para ferver até dar o ponto. Aqueça o forno de coloque esse amendoim para dar uma torrada (colocar numa forma de alumínio). Mexa até ficar marrom. Deixe esfriar e depois sirva-se!



Arroz doce com creme de laranja do Neilor

Ingredientes

Pudim

600 ml de água

1 pitada de sal

1 pau de canela

250 gramas de arroz

500 ml de leite

100 gramas de açúcar

Creme de laranja

300 ml de leite

60 gramas de açúcar

30 gramas de trigo

1 ovo inteiro

3 gemas

1 pitada de baunilha em pó

1 pitada de sal

100 ml de suco de laranja natural

Decoração

Canela em pó para polvilhar

Casca de laranja para decorar

Modo de fazer

Leve ao fogo a água, sal e pau de canela, deixe ferver. Quando ferver, junte o arroz e cozinhe-o em fogo brando mexendo de vez em quando. Leve o leite ao fogo com o açúcar e vá juntando aos poucos ao arroz, à medida que o líquido do arroz vai se evaporando. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando. Prepare o creme de laranja, levando ao fogo o leite até que ferva. À parte, misture o açúcar com a farinha de trigo, o ovo, as gemas, a baunilha em pó, o sal e o suco de laranja. Incorpore a mistura no leite e mantenha sobre o fogo brando, mexendo sempre até cozinhar e espessar. Deixe esfriar, coloque o suco de laranja e junte o creme ao arroz. Leve ao fogo mexendo sempre até ferver por dois minutos. Coloque num recipiente ou em taças individuais e deixe esfriar. Por fim, polvilhe a canela em pó e decorre com a casca de laranja.



Bolo de Banana da Alzira Schamne da Silva



Ingredientes

4 bananas

4 ovos

¾ xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de rosca

1 colher de fermento em pó

Modo de fazer

Bata no liquidificador as bananas, os ovos, o óleo e o açúcar. Misture a farinha de rosca e o fermento. Leve para assar em forma.

Bolo de Banana da Ivone Verwiebe



Ingredientes

4 ovos

2 xícaras de açúcar

½ xícara de óleo

1 xícara de fubá

1 xícara de trigo

6 banana picada

1 colher de fermento Em pó

Modo de fazer

Bata no liquidificador os ovos, as cascas de banana e o óleo. Depois acrescente os demais ingredientes e 1 colher de fermento em pó. Coloque a massa numa forma caramelada com banana. Leve ao forno pré-aquecido para assar.

Bolo de Banana da Elisabete

Ingredientes

6 bananas nanicas

4 ovos

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de rosca

1 colher de sopa de canela

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Bata no liquidificador as bananas, com os ovos e o óleo. Despeje numa tigela e misture os ingredientes restantes. Colocar a massa numa forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno pré-aquecido. Depois de asado, cobrir com açúcar e canela.



Bolo Bomba da Lindamir de Andrade Levandoski

Ingredientes



4 ovos (claras separadas)
2 xícara de açúcar
3 xícara de trigo
1 xícara e meia de leite
2 colheres de margarina

Creme

½ litro de leite
2 colheres de manteiga
½ lata de leite condensado
½ lata de creme de leite
2 colheres de amido de milho (maizena)

Faça um creme, em seguida acrescente o creme de leite e quando estiver no ponto, reserve.

Modo de fazer

Para o bolo, bata as gemas com o açúcar, em seguida acrescente os outros ingredientes e por último as claras em neve com o fermento. Coloque na forma a massa, em seguida acrescente o creme em colheradas, depois leve para assar.
Depois de assado coloque a cobertura de sua preferência. Pode aproveitar a outra metade do leite condensado, misturar uma colher de margarina e uma colher de chocolate, ferver e colocar no bolo ainda quente.

Bolo de Cenoura da Erondina



Ingredientes

4 ovos

1/2 copo de óleo

1 copo de açúcar

2 cenouras médias raladas

1 1/2 copo de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Bata no liquidificados as cenouras, com o óleo e os ovos. Em seguida acrescente o açúcar e continue batendo por aproximadamente 5 minutos. Depois numa tigela coloque essa massa e acrescente o trigo. Mexa bem até obter uma massa homogênea. No final, acrescente o fermento em pó. Asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos.

Para cobertura, pode ser feita uma calda com 1 colher de margarina, 3 colheres de sopa de achocolatado e 1 xícara de açúcar.

Pão-de-ló de Fubá da Rosecler



Ingredientes
3 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de fubá
1 xícara de trigo
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
1 colher de sopa de fermento

Modo de fazer
Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento em pó, que deve ser mexido com a colher, no próprio copo do liquidificador. Colocar a massa numa forma untada e levar para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos.

Cobertura
1 copo de açúcar
4 colheres de sopa de leite
1 colher de sobremesa de canela em pó

Modo de fazer
Mexer bem os ingredientes e colocar por cima do bolo ainda quente (já assado).

Observação: colocar novamente o bolo no forno desligado, ainda morno, para secar um pouco a cobertura.

Bolo de Fubá da Olga dos Santos



Ingredientes

4 ovos inteiros

2 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de fubá branco

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque a massa numa forma untada com margarina. Asse em forno moderado.

Bolo Recheado de Fubá da Wanda Nascimento



Ingredientes

3 ovos inteiros

3 xícaras de açúcar

60g de queijo ou coco ralado

1 xícara de fubá amarelo

3 colheres de sopa de trigo

3 xícaras de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

3 colheres de margarina derretida

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Depois coloque a massa numa forma e asse durante 30 minutos.

Bolo de Fubá Mimoso da Tereza de Jesus Taques



Ingredientes

1 xícara de fubá mimoso

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

3 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de leite

4 colher de margarina

Raspas de 1 limão

Modo de fazer

Coloque na batedeira o açúcar, as gemas e a margarina bata bem, junte o leite, adicione o fubá e a farinha de trigo peneirada. Coloque as claras em neve e por último o fermento e as raspas de limão. Coloque em forma de anel untada e polvilhada. Asse em forno médio, pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Bolo de fubá da Marisa Wagner

Ingredientes

1 copo de leite
½ copo de azeite
3 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de fubá
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de cafezinho de sal
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Misture o leite, azeite e ovos, batendo muito bem. Depois adicione os ingredientes secos, por último, o fermento em pó. Unte a assadeira e coloque a massa, batendo para tirar todas as bolhas.



Bolo de Fubá da Neusa

Ingredientes

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícara de fubá

3 ovos (claras em neve)

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de fermento em pó

Leite

Raspa de limão ou laranja

Modo de fazer

Bata a margarina com as gemas e o açúcar, em seguida coloque a farinha de trigo e o fubá. Vá acrescentando leite aos poucos até dar ponto. Por último coloque o fermento. Leve ao forno pré-aquecido para assar, numa forma com buraco no meio. Asse por aproximadamente 40 minutos.



Bolo de Fubá da Regina



Ingredientes

1 copo de leite

1 pitada de sal

1 copo de meio de açúcar

3 ovos inteiros

1 copo de fubá

1 copo de farinha de trigo

1 copo (não muito cheio) de óleo

1 colher de (sopa) de fermento Em pó

Modo de fazer

Bata no liquidificador todos os ingredientes. Coloque primeiro os ingredientes líquidos e depois vá acrescentando os demais. Leve para assar em forma untada.

Bolo de Fubá da Terezinha Oliveira

Ingredientes

3 ovos

1 copo de açúcar

1 copo de fubá

1 copo de trigo

1/2 copo de óleo

1 copo de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes no liquidificar. Coloque numa forma de pudim. Deve-se assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos.



Bolo Divino da Elisabete

Ingredientes

5 ovos

2 copos de açúcar

2 1/2 copos de farinha de trigo

1 copo de suco de laranja

1 colher de fermento

Modo de fazer

Separe as claras em um recipiente. Bata os ovos com o açúcar, depois coloque o trigo e o suco de laranja. Em seguida, acrescente o fermento. Depois coloque as claras, batidas em neve e mexa delicadamente a massa. Leve para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos.

Cobertura

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

Modo de fazer

Fure a massa já assada e coloque a cobertura por cima.

Bolo Inglês da Elizene Neves



Ingredientes

3 ovos

1 copo de leite

½ copo de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento

Opcional: queijo ralado

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes na batedeira, depois coloque a massa numa forma untada. Leve ao forno pré-aquecido.

Bolo de Laranja da Angelina



Ingredientes

2 xícaras de açúcar

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de amido de milho

2 xícaras de suco de laranja

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Bata bem as gemas com o açúcar e junte uma xícara de suco de laranja, depois acrescente a farinha de trigo e o amido de milho aos poucos. Por último, bata as claras em neve e acrescente a massa, depois coloque o fermento. Misturando tudo muito bem, despeje a massa numa forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 40 minutos. Depois de assado e ainda quente, despeje por cima a outra xícara de suco de laranja (adoçado).

Bolo de Limão da Elizene Neves



Ingredientes
4 ovos
1 copo de iogurte natural
A mesma medida de óleo
1 caixa de gelatina sabor limão
1 caixa de bolo sabor laranja
1 colher(sopa)de fermento em pó

Cobertura
Suco de limão e raspa de limão

Modo de fazer
Coloque os ovos, o iogurte, o óleo e a gelatina no liquidificador e bata, vá acrescentando massa de bolo aos poucos e bata bem. Depois despeje em uma tigela e acrescente o fermento em pó e mexa bem devagar. Leve para assar em forno alto por 30 minutos.

Bolo de Tapioca da Wilmair Gubert



Ingredientes

100g de manteiga
180g de açúcar
200g de farinha de tapioca
130 ml de leite de coco
100 ml de leite
100 g de coco ralado (seco)
2 ovos
1 colher de fermento em pó
leite condensado e coco ralado para decorar

Modo de fazer

Bata a gema, vá adicionando o açúcar, a manteiga, depois acrescente a farinha de trigo e o fermento. Desligue a batedeira e coloque o restante dos ingredientes. Coloque as claras em neve e em seguida o fermento. Mexa suavemente com uma colher e coloque em uma forma pequena untada e polvilhada. Asse em forno pré-aquecido.

Dica

Deixe a farinha de tapioca de molho por 1 hora, em seguida esprema para tirar toda a água.

Bolo Fácil da Maria Lucia Oliveira



Ingredientes

3 ovos
6 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de leite morno
3 xícaras de chá de farinha de trigo
3 xícaras de chá de amido de milho
1 colher de fermento em pó
Claras em neve

Modo de fazer

Bata na batedeira a margarina e o açúcar, acrescente em seguida os ovos, depois o leite, a farinha de trigo e o amido de milho e reserve. Coloque o fermento, depois bata as claras em neve e acrescente na massa. Leve para assar em forma untada e enfarinhada, em forno médio por 30 minutos.

Bolo Sem Graça do Constantino

Ingredientes

2 colheres de sopa de margarina

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Bata os ingredientes, colocando a margarina com o açúcar, depois acrescente o ovo. Em seguida coloque a farinha de trigo e vá acrescentando o leite. Coloque por último o fermento. Leve para assar em forno pré-aquecido, numa forma untada, por aproximadamente 40 minutos.



Bolo San Regis da Mariza Oliveira



Ingredientes

5 ovos

150g de manteiga

2 xícara de açúcar

4 xícara de trigo

1 xícara de leite

1 colherinha de essência de baunilha

1 colher de sopa de fermento em pó

Frutas

2 maçãs verdes (picada ou rodelas)

1 xícara de frutas cristalizadas

1 xícara de chocolate granulado

1 limão (raspa)

1 xícara de nozes ou castanhas moídas

Modo de fazer

Bata as claras em neves e reserve. Depois, bata a margarina com o açúcar até ficar um creme. Ainda na batedeira bata de 4 a 5 minutos as gemas, a baunilha, a margarina, o açúcar e o emulsificante.

Em seguida, acrescente a maçã. Bata mais um pouco e desligue a batedeira. Acrescente a farinha de trigo, o iogurte, o leite, o fermento, as frutas cristalizadas, as uvas passas, as nozes, a maçã e o chocolate granulado e o chocolate processado.

Após agregar esses Ingredientes, junte as claras em neve levemente e coloque a massa em 3 formas (retangulares) untadas e enfarinhadas. Leve ao forno pré-aquecido (170°C). Asse de 30 a 40 minutos.

Cobertura

Após esfriar, derreter o fondant para cobrir o bolo e decorar com frutas cristalizadas, cereja, nozes e passas.

Bolo de Sorvete da Maria Nilda Nunes



Ingredientes

3 gemas
1 copo de leite
1 lata (caixa) de leite condensado
3 claras
2 colheres de açúcar
1 lata (caixa) creme de leite
7 colheres de Nescau ou chocolates
2 colheres de água

Modo de fazer

Misture o leite, leite condensado e leve ao fogo até virar mingau e reserve. Bata e claras em neve e acrescente o açúcar. Depois misture nessa clara o creme de leite. Em seguida, coloque a clara com o creme de leite no mingau e mexa bem. Caramelize uma forma, direto ao fogo, com o chocolate e a água até ferver. Despeje a mistura sobre a calda e leve ao freezer. Depois de congelado, desenforme o bolo.

Bolo de Vinagre



Ingredientes

4 ovos

1 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de água

2 colheres de vinagre

2 xícaras de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

leite

coco

Modo de fazer

Bata os ovos, o açúcar, o óleo, a água e o vinagre no liquidificador. Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, uma pitada de sal e o fermento em pó. Colocar a massa numa forma untada. Deve-se untar somente o fundo da forma. Depois, ferva o leite com o coco e coloque por cima da massa. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 40 minutos.

Bolo sem Farinha da Maria Bernadete

Ingredientes

1 pacote de 100 gramas de coco ralado

1 lata de leite condensado

4 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque para assar numa forma untada por aproximadamente 35 minutos.



Brownie de Cappuccino da Danuta Hurko Lini



Ingredientes

4 ovos

2 ½ xícara (chá) de açúcar

200g de manteiga

4 xícaras de café solúvel

1 xícaras de farinha de trigo

½ de chocolate meio-amargo picado

½ xícara de leite em pó

3 colheres de canela

½ xícara de chocolate em barra

Modo de preparo

Em uma panela de banho-maria, derreta o chocolate, junte a manteiga derretida e misture bem. Em uma batedeira, bata bem os ovos e acrescente o açúcar. Incorpore bem as duas misturas. Acrescente a farinha de trigo peneirada e as nozes. Assar em forma untada e enfarinhada ou em papel manteiga em forno pré-aquecido a 180ºC por aproximadamente 25 minutos.

Cheasecake da Matilde



Ingredientes

200g de biscoito tipo maisena processado
100g de margarina cremosa (90 g)
Para o recheio:
3 embalagens de cream cheese (300 g)
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 ovos
½ de leite

Cobertura

Geléia de morando ou amora

Modo de fazer

Junte o biscoito e o açúcar mascavo, misture com a margarina até formar uma massa homogênea. Com essa massa, forre uma forma de fundo removível de 23 cm de diâmetro, pressionando com uma colher para a superfície ficar lisa, e leve à geladeira. Bata ligeiramente os ovos na batedeira e acrescente os ingredientes restantes. Bata por 20 minutos em velocidade baixa. Espalhe o recheio na forma.
Pré-aqueça o forno a 180ºc e asse por 40 minutos ou até que a superfície doure. Cobra com a geléia de morango e enfeite o centro com fatias ou pedaços. Sirva frio.

Cuque da "Vó" Leocádia

Ingredientes
3 ovos
2 1/2 xícaras de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
3 colheres de sopa de margarina (bem cheias)
1 colher de sopa de fermento em pó
Leite até dar ponto
Raspas de limão ou laranja

Modo de fazer
Bata a margarina com o açúcar, depois acrescente as gemas. Depois coloque aos poucos a farinha de trigo. Acrescente o leite até obter uma massa homogênea. Coloque na massa as raspas de limão ou laranja e em seguida acrescente o fermento e mexa delicadamente.

Farofa
1 xícara de açúcar
1 1/2 xícara de farinha de trigo
Raspas de limão ou laranja
Óleo até dar ponto

Misture os ingredientes até dar ponto de farofa.

Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada, coloque a farofa sobre a massa e leve para assar no forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

(Receita fornecida por Maria Aparecida)

Cuque de Amendoim da Elizabete de Souza



Ingredientes

½ Kg de amendoim cru moído (deixe alguns em pedaço)

4 ovos inteiros

2 colheres de margarina

1 colher de fermento em pó

3 xícara de açúcar

2 colheres de trigo

½ copo de leite

Modo de fazer

Bata primeiro o amendoim no liquidificador com casca, em seguida reserve. Depois bata os demais ingredientes na batedeira, quando obter uma massa homogênea, acrescente o amendoim. Coloque a massa numa forma untada e leve ao forno por aproximadamente 35 minutos.

Enroladinho de Goiabada da Odete



Ingredientes

45 g de fermento biológico

1 xícara de leite morno

2 xícara de açúcar

1 1/3 xícara de margarina

2 xícaras de farinha de trigo

150 g de goiabada casção em tirinhas

2 colheres de canela em pó

1 xícara de açúcar confeiteiro

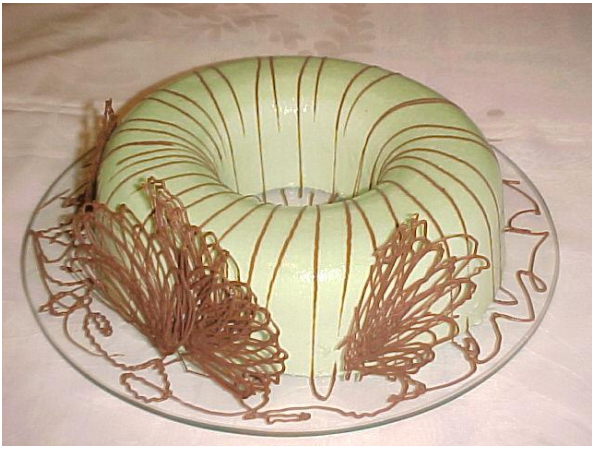
2 gemas para a massa

2 gemas para pincelar

Modo de fazer

Dissolva o fermento com o açúcar, junte o leite, as gemas, a margarina e misture bem. Acrescente a farinha e amasse até obter uma massa homogênea. Coloque em uma travessa, cubra com um pano de prato e deixe crescer até dobrar de tamanho (aproximadamente meia hora). Abra a massa com um rolo de macarrão, corte em tiras de 3 centímetros, coloque a goiabada e enrole. Coloque os rolinhos numa assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 25 minutos.

Gelatina Branca da Eunice Motta Turcato



Ingredientes

2 pacotes de gelatina em pó sem sabor

1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum

1 lata de creme de leite

1 lata de água quente

1 lata de coco ralado

Modo de fazer

Dissolva a gelatina na água quente, depois misture o restante dos ingredientes no liquidificador. Bater bem. Em seguida, coloque para gelar em pirex ou taças individuais. Pode servir com ameixas pretas em calda ou calda de morango

Geléia de Moranguinho da Marly Carme

Ingredientes

Para cada medida de 1 xícara de morangos, a mesma medida de açúcar

Modo de Fazer

Lave os morangos e corte em pedaços pequenos, depois coloque na panela. Acrescente a quantidade de açúcar necessária. Leve ao fogo e mexa sem parar. Quando levantar fervura, está pronto.

Esta geléia pode ser passada em pães, bolachas ou torradas. Também pode ser usada como recheio de bolos e rocamboles.



Musse de Maracujá da Maria Lucia Oliveira



Ingredientes

1 lata de leite condensado

a mesma medida de suco concentrado de maracujá

1 lata de creme de leite

1 maracujá para enfeitar

Modo de fazer

Coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá no liquidificador, bata por alguns minutos até obter uma mistura homogênea. Para dar um toque especial coloque por cima as sementes do maracujá para enfeitar.

Musse de Uva da Odete



Ingredientes

1 sachê de gelatina em pó sem sabor ou 6 folhas de gelatina (opcional)
6 claras em neve em ponto de suspiro
1 lata de creme de leite sem soro
6 colheres de sopa de açúcar
2 xícaras de suco de uva concentrado

Para a Calda

3 colheres de sopa de açúcar
1 colher das de sopa (cheia) de amido de milho
1 copo de suco

Modo de fazer

Primeiramente bata as claras até obter ponto de suspiro. Aqueça o suco de uva e acrescente a gelatina, dissolva bem. Deixe esfriar,e acrescente o creme de leite e as claras em neve, mexendo bem até ficar homogêneo. Coloque na geladeira por aproximadamente 3 horas.

Calda

Mexa no fogo até dar ponto de mingau
Retire da geladeira e acrescente a calda
Sirva com a calda quente

Pé-de-moleque da Marly Carme

Ingredientes

2 xícaras de açúcar amarelo

1 xícara de amendoim torrado, inteiro ou moído

2 colheres de sopa de nata ou leite

1 1/2 colheres de sopa de farinha de trigo

Modo de fazer

Coloque na panela o açúcar e nata ou leite, leve ao fogo e mexa até derreter o açúcar. Depois acrescente o amendoim e vá mexendo. Em seguida coloque a farinha de trigo. Tire com uma colher o pé-de-moleque ou molhe uma forma de bolo com água e coloque essa massa de pé-de-moleque. Corte os pedaços ainda quentes.



Praline da Noemi Simão

Ingredientes

2 xícaras de amendoim

½ xícara de água

2 xícaras de açúcar

Modo de fazer

Leva ao fogo todos os ingredientes e mexe sem parara até começar a estalar.



Pudim de chocolate de Odete



Ingredientes
3 ovos
1 lata de leite condensado
1 1/2 xícara de leite
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de maisena
10 gotas de extrato de baunilha

Modo de fazer
Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje lentamente no meio da forma de pudim já untada com a calda caramelada. Asse o pudim em banho-maria.

DICA: Para evitar que a água do banho-maria escureça a panela ou a assadeira de alumínio, coloque um pouco de vinagre na água. Não interferirá em nada no sabor, e manterá o alumínio claro.

Depois de assado, retire o pudim da forma e deixe esfriar. Quando estiver frio, leve a geladeira e deixe por algumas horas. Na hora de servir, solte o pudim da forma.

Pudim de Leite da Shirley

Ingredientes

6 ovos

1 litro de leite

2 colheres de trigo

1 pacote de coco ralado

2 xícaras de açúcar

Modo de fazer

Bata o açúcar, com os ovos, o trigo e o coco ralado. Em seguida, acrescente o leite e bata bem. Coloque para assar em banho-maria. Deve-se assar em forno pré-aquecido por uma hora.



Pudim de milho

Ingredientes
3 espigas de milho ou 2 latas de milho verde
2 xícaras (chá) de leite
1 vidro pequeno de leite de coco
4 ovos
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de farinha de trigo

Calda
2 xícaras de chá de açúcar
½ xícara de chá de água

Modo de fazer
Em uma panela coloque o açúcar e água, vá mexendo. Deixe ferver até obter cor de caramelo (aproximadamente 10 minutos). A seguir, coloque em uma forma de furo e reserve.
Retire os grãos de milho das espigas e bata no liquidificador com um pouco de leite. A seguir, coe em uma peneira e acrescente o restante do leite. Acrescente ao milho que está no liquidificador o leite condensado, o leite de coco, os ovos e a farinha de trigo. Bata até obter uma massa homogênea. Coloque a mistura na forma caramelada reservada. Leve ao forno em banho-maria, pré-aquecido a 180ºC por 45 minutos. Desinforme e decore com grãos de milho.

Dica: se quiser utilize o bagaço do milho para fazer um bolo de milho.

Tapioca Doce do Saito

Ingredientes

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de tapioca

200 ml de leite de coco

Modo de fazer

Aqueça rapidamente o leite, deixando-o morno. Depois, em uma travessa refratária, reserve o leite de vaca, açúcar, o leite de coco e o leite condensado. Misture bem até dissolver todos os ingredientes. Depois acrescente aos poucos a tapioca, misturando bem para não embolar. Em seguida leve à geladeira para gelar, deixando de um dia para outro, mexendo de vez em quando para ficar homogênea.

Observação: não precisa levar ao forno.



Torta de Banana da Marisa Wagner



Ingredientes

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

2 colheres de margarina

1 colher de sopa de fermento em pó

1 dúzia e meia de bananas

Modo de fazer

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes cuidadosamente, até formar uma massa que desgrude das mãos. Forre a torta em uma assadeira retangular. NÂO a unte, pois a receita já contém margarina.

Corte as bananas em rodelas e arrume sobre a massa. Asse até dourar. Espere esfriar e sirva.

Torta de Banana da Marli Alves

Ingredientes

14 bananas

10 colheres de sopa de farinha de trigo

10 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento

3 ovos

canela a gosto

margarina

Modo de fazer

Peneire a farinha de trigo, acrescente o açúcar, a canela e o fermento. Misture bem. Unte a forma, coloque uma camada de banana em fatias. Coloque bolinhas de margarina, cobrindo a mistura feita. Faça camadas alternadas. Na última camada de banana espalhe açúcar e canela. Bata os ovos e coloque por cima. Deve-se assar em forno pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Dica: gotas de limão colocadas sobre a banana evitam que as mesmas escureçam.

Torta Preguiçosa de Banana da Edvirgen

Ingredientes

10 colheres de farinha de trigo

10 colheres de açúcar

3 colheres de sopa de margarina

6 a 8 bananas

2 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Misture o trigo, o açúcar, o fermento e a margarina, formando uma farofa bem solta. Divida esta farofa em três partes. Coloque uma das partes da farofa num refratário untado. Corte as bananas em tiras e coloque por cima da farofa, polvilhando com açúcar e canela. Coloque outra parte da farofa, outra camada de bananas e polvilhe também com açúcar e canela. Coloque a última parte da farofa. Bata as claras em neve, em seguida misture as gemas. Espalhe por cima da farofa da última camada. Deve-se assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou até ficar bem dourado. retira do forno e espera esfriar.

Torta Gelada da Maria Aparecida

Ingredientes

Creme

1 lata de leite condensado

2 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)

4 gemas

Modo de fazer

Levar ao fogo os ingredientes, mexendo sempre até engrossar. Reserve. Bata 4 claras, com 1 pitada de sal. Coloque 6 colheres de açúcar e bata bem. Adicione um creme de leite com soro. Misture com o creme reservado.

Caramelo

6 colheres de açúcar para caramelizar a forma

Modo de fazer

Derreta o açúcar e deixe dissolver.

Caramelize a forma e colocar o creme. Depois levar ao freezer.

Xadrez da Rosa

Ingredientes

4 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

50 gramas de margarina

3 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

3 colheres de sopa de leite

Modo de fazer

Misture com as mãos a margarina, com o açúcar, os ovos e o leite. Depois acrescente aos pouco o trigo, amassando bem com as mãos, até obter uma massa homogênea. Abra a massa numa forma untada e enfarinhada. Reserve um pouco da massa. Cubra a massa com 1/2 pacote de goiabada desmanchada com água. Com o restante da massa, fazer um cordão trançando por cima da goiabada. Leve para assar em forno pré-aquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Salgados

Arroz de Forno da Liane

Ingredientes

1 kg de arroz cozido
2 peitos de frango, cozidos e desfiados
1/2 kg de queijo mussarela ralado
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 lata de molho de tomate
6 ovos cozidos
Caldo de frango
Azeitonas
Cebola e alho a gosto
1 colher de azeite



Modo de fazer o molho

Numa panela pré-aquecida, frite o alho e a cebola com 1 colher de azeite. Junte o frango desfiado, o molho de tomate, o milho, a ervilha, a azeitona e o caldo de frango. Depois de pronto, reserve.

Como montar o prato

Em um refratário grande, faça camadas de arroz cozido, molho e queijo. Na última camada coloque o queijo ralado e os ovos em rodelas. Leve ao forno pré-aquecido por 20 minutos ou até dourar.

Arroz com Manga da Teresinha Telles



Ingredientes
1 manga grande madura picada
300g de arroz
300 ml de vinho branco seco
150g margarina cremosa
2 cubos de caldo de galinha
Água

Modo de fazer
Derreta 100g da margarina, refogar o arroz e acrescentar o vinho branco. Deixe ferver um pouco e acrescente água na medida até cozinhar o arroz, coloque os cubos de caldo no momento em que colocar a água. Quando o arroz estiver cozido, coloque as 50g restantes da margarina e logo após a manga picada. Desligue o fogo e abafe a panela por 2 minutos.

Opção: substitua a manga por pêssego, abacaxi ou uva passas.

Bauru de Forno da Marli Alves

Ingredientes

Massa

3 ovos

1 xícara de óleo

10 colheres de farinha de trigo

1 pitada de sal

3 colheres de queijo ralado (opcional)

1 colher de fermento em pó



Recheio

3 tomates cortados em fatia

Fatias de presunto

Fatias de queijo mussarela

Orégano

Ricota temperada com cheiro verde (opcional)

Modo de fazer

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, deixando o fermento por último. Coloque metade da massa numa forma untada. Acrescente o recheio e cubra com o restante da massa que ficou reservada. Deve-se assar em forno pré-aquecido, por aproximadamente 35 minutos.

Bauru da Danuta Hurko Lino



Ingredientes

1 xícara de amido de milho

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de óleo

2 xícara de leite

3 ovos

1 colher de fermento em pó

Sal a gosto

Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador, depois coloque uma camada desta massa numa assadeira, recheie com presunto, queijo, tomate e orégano. Cubra com o restante da massa e leve para assar em forno pré-aquecido.

Bauru de Assadeira da Elza

Ingredientes

Massa

1 xícara de óleo
2 xícaras de água
1 xícara de leite
3 ovos
1 xícara de amido de milho
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de sal
margarina e farinha de trigo para untar

Recheio

200 gramas de presunto fatiado
250 gramas de queijo mussarela fatiado
2 tomates em rodelas
sal, orégano e pimenta a gosto

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador por 10 minutos ou até ficar homogêneo. Despeje metade da massa em uma forma retangular untada e enfarinhada. Cubra com o presunto, a mussarela, o tomate, sal, orégano e pimenta. Coloque o restante da massa e leve ao forno médio, pré-aquecido por 40 minutos aproximadamente. Depois de assado, desenforme e sirva.

Bolinhos de soja da avó (Matilde Stremel)

Ingredientes



2 xícara de soja em grão

1 xícara de cheiro verde

4 colheres de farinha de trigo

2 ovos

Sal a gosto

Modo de fazer

Lave os grãos e deixe de molho de um dia para o outro, com água suficiente, pois eles crescem. No dia seguinte, bata no liquidificador e em seguida, cozinhe por meia hora, coberto por água. Quando ferver, baixe o fogo e mexa, depois de uma hora depois passe na peneira. Com o resíduo que ficar na peneira você utiliza para fazer os bolinhos. O leite que passou pela peneira pode ser utilizado para outras receitas.

Massa

Coloque o resíduo da peneira numa tigela e acrescente os ovos, cheiro verde, sal a gosto e por último a farinha de trigo até dar consistência. Frite em óleo, não muito quente e devagar, pois devem ficar dourados e crocantes.

Bolo de polvilho de pirex da Netinha

Ingredientes secos

Colocar numa vasilha:

1 xícara de polvilho doce

1 xícara de polvilho azedo

1 colher (de sopa) de fubá

1 colher de fermento em pó

1 pacote de queijo ralado (50g)

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

Modo de fazer

Bata no liquidificador: 3 ovos, ½ copo de leite e ½ copo de óleo. Depois, misture nos ingredientes secos e mexa bem (a massa fica mole). Em seguida, coloque num pirex redondo untando, e leva para assar por aproximadamente 40 minutos.



Bolo de polvilho da "Bizavó"

Ingredientes

2 xícaras de farinha de milho

1 xícara de polvilho azedo

2 xícaras de água fervendo

3 colheres de sopa de óleo

2 ovos inteiros

1 colher de sobremesa (rasa) de açúcar

Sal a gosto

Modo de fazer

Coloca a farinha em uma tigela, com o açúcar, o sal e o óleo. Acrescenta a água fervendo em cima e mexe bem. Coloca-se o polvilho e sova bem até dissolver completamente o polvilho. Faz bolinhos em formato de número 8 e frita em gordura não muito quente.

Observação: se a gordura estiver muito quente os bolinhos vão explodir.

Charuto de Repolho da Laurence Souza

Ingredientes

1 repolho médio

½ Kg de carne – capa de file cru ou carne gorda.

1 punhado de arroz cru

Pimenta síria ou outra opcional

Modo de fazer

Afervente o repolho, que esteja no ponto de enrolar e corte a parte do meio. Misture a carne com o arroz, tempere com sal e pimenta. Enrole os charutos e arrume-os na panela bem juntinhos e cubra-os com água. Coloque umas rodelas de tomate para dar a cor e também um dente de alho. Quando levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhando até secar a água. Quando estiver macio, pode servir.

Dica: você pode espremer um limão sobre os charutos quando servir.



Empada de Liquidificador da Odete

Ingredientes:

2 xícara de leite

1 xícara de óleo

4 ovos inteiros

11 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de queijo ralado

1 colher de sobremesa de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Em seguida, coloque um pouco de massa em forminhas para enpadas, untadas e polvilhadas, coloque também uma colherada de recheio do seu gosto. Cubra com mais um pouco de massa e leve ao forno pré-aquecido.



Empadão da Cleisa Demiate



Ingredientes
3 xícaras de farinha de trigo
1 ovo
1 gema
4 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa banha ou óleo bem cheias
1 colher de sal
Recheio ao gosto

Modo de fazer
Misture em uma tigela a farinha de trigo e a manteiga até que vire uma farofa. Acrescente os outros ingredientes e amasse bem até que fique uma massa lisinha. Embrulhe em papel filme e leve a geladeira por aproximadamente 30 minutos. Use metade da massa para forrar a assadeira e a outra para cobrir o recheio, pincele o empadão com a gema. Leve ao forno médio pré-aquecido e asse até dourar, aproximadamente 40 minutos

Empadão Mole da Margarete

Ingredientes

Massa

2 ovos

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

4 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

2 colheres de chá de fermento em pó

Molho: a gosto

Modo de fazer

Bata os ingredientes no liquidificador, na sequência dos listados acima. Coloque num refratário o molho e depois acrescente a massa por cima do molho. Mexa para misturar a massa com o molho, delicadamente. Em seguida, coloque queijo ralado e leve para assar. Depois de pronto, você pode cobrir com batata palha. Pode ser preparado no dia anterior.

Empadão Três Pingos da Noemi

Ingredientes

1 litro de leite

5 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

5 ovos

1 colher de fermento em pó

1 colherinha de sal

Recheio a gosto.

Modo de fazer

Bata no liquidificador o leite com os ovos, a farinha de trigo e o óleo. Misture também o fermento em pó. Divida a massa em duas partes. Coloque metade da massa numa forma e coloque no forno até assar. Em seguida coloque o recheio e a outra parte da massa, por cima deste recheio. Leve ao forno novamente para assar por aproximadamente 40 minutos.



Escondidinho de linguiça com creme de milho do José Dirceu

Ingredientes

Massa

2 latas de milho verde
2 latas de leite (usar a lata de milho verde vazia como medida)
2 colheres de sopa de amido de milho
50 gramas de queijo parmesão
1 colher de sopa de margarina
1 cebola pequena ralada



Recheio

500g de lingüiça toscana, sem pele e esmigalhada
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
2 tomates picados
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto

Modo de fazer

Em uma frigideira anti-aderente, refogue a linguiça na própria gordura. Adicione a cebola, o alho e refogue. Acrescente o tomate, sal, pimenta, cheiro-verde e misture. Despeje em um refratário retangular médio. No liquidificador, bata o milho, o leite, o amido de milho e metade do queijo. Aqueça uma panela com margarina e refogue a cebola até murchar. Junte o creme batido, mexendo até engrossar. Espelhe sobre o refogado e polvilhe com o queijo restante. Leve ao formo médio por 20 minutos ou até dourar.

Espuma de tomate

Ingredientes

3 tomates picados

2 cebolas picadas

3 ovos inteiros

1 copo de óleo

1 copo de leite

3 copos de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó



Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador, menos o tomate e a cebola. Misture esses ingredientes num recipiente à parte e depois adicione ao que bateu, e misture até obter uma massa homogênea. Untar e enfarinhar uma forma retangular, despejar o que misturou e levar para assar em forno pré-aquecido por 45 a 50 minutos.

Farofa Crocante da Vera

Ingredientes

1 pão francês ou d'água

1 cebola

1 xícara de farinha de mandioca branca

1/2 xícara de óleo

Sal a gosto

Modo de fazer

Corte a cebola bem miúda. Pegue o pão e também pique em pedaços bem pequenos. Coloque o óleo numa frigideira funda e em seguida acrescente a cebola. Quando começar a fritar a cebola, coloque o pão e refogue até ficar crocante. Depois acrescente a farinha de mandioca e o sal.

Observação: quanto mais velho o pão, mais crocante fica a farofa.



Lasanha de pão sírio da Rosmari Mehert Silveira

Ingredientes
1 pacote de pão sírio e 250g de queijo mussarela ralado

Molho de tomate
½ cebola picada
250 g de carne moída
250 g de linguiça calabresa rodelas
2 dentes de alho
1 lata poupa de tomate
1 lata de água
Orégano, sal e pimenta



Molho Branco
3 colheres sopa manteiga
3 colheres de farinha de trigo
½ litro de leite
1 copo de requeijão
Noz moscada, sal

Modo de fazer o molho branco
Leve ao fogo a manteiga, coloque a farinha mexendo até dourar, acrescente o leite e deixe engrossar, misture o requeijão, o sal e a noz moscada e retire do fogo.

Montagem da Lasanha
Corte o pão sírio ao meio. Forre um refratário com molho de tomate, coloque uma camada de pão (com a parte de fora para baixo), molho branco, mussarela, molho de tomate e assim até terminar as camadas. Leve ao forno até derreter o queijo.

Macarrão ao molho de Atum da Wanda Nascimento



Ingredientes

4 tomates grandes (sem pele e semente) em cubos

3 dentes de alho amassado

1 lata de atum

½ xícara de manjericão

½ xícara de azeite

2 cubos de caldo de galinha

½ xícara de vinho branco seco

1 xícara de chá de azeitona preta (100g)

500g macarrão cozido

Modo de fazer

Numa tigela (grande) misture os tomates, o alho e o atum em pedaços grandes, acrescente o manjericão, o azeite e o caldo de galinha, dissolvido no vinho (ou água) aquecido, misture bem, junte a azeitona e despeje sobre o macarrão escorrido. Sirva quente.

Macarrão na pressão da Netinha





Ingredientes

1 colher de óleo
1 cebola
2 tomates (picados)
3 colheres de suco de tomate ou massa de tomate
3 xicara de água (fervendo)
2 cubos de caldo de galinha (dissolva na água quente)
250 g de macarrão
Pedaço de frango

Modo de fazer

Coloque na panela de pressão 1 colher de óleo, refogar uma cebola picada, 2 tomates picados e o pedaço de frango. Coloque 3 colheres de suco de tomate (ou massa de tomate), as 3 xícara de água fervendo, os 2 cubos de caldo de galinha e por último as 250 gramas de macarrão. Feche a panela, quando começar a soltar o vapor, marque 10 minutos, desligue o fogo e aguarde cinco minutos para abrir a panela.

Moqueca de Peixe da Altair

Ingredientes

½ Kg de peixe (cortado em pedaços)

2 colheres de azeite de dendê (ou de sua preferência)

4 tomates grandes sem sementes e sem pele

2 cebolas cortadas em rodelas

1 pacote de sazon para peixe

1 pitada de coentro

Pimenta e sal a gosto

Leite de coco



Modo de fazer

Aqueça o azeite, coloque a cebola e o sal, refogue um pouco. Em seguida, acrescente o tomate picado, o coentro, a pimenta o sazon e deixe refogar até formar um creme. Depois, coloque os pedaços de peixe devidamente preparados. Por último coloque o leite de coco e sirva.

Obs: O peixe já deve estar temperado com um pouco de limão e sal.

Porção para 06 pessoas.

Pão de Queijo de Liquidificador da Célia Ramos



Ingredientes

1 xícara de queijo parmesão ralado

1 xícara de leite

1 xicara de óleo

3 xícaras de polvilho doce

1 colher de sal (café)

3 ovos inteiros

Modo de fazer

Bata no liquidificador o leite, o óleo e os ovos. Após bem misturados, juntar aos poucos o queijo parmesão ralado, o polvilho doce e o sal. Unte forminhas de empada com óleo. Preencha com massa até a metade de cada forminha. Asse até os pães de queijo ficarem dourados.

Pão Rápido da Maria Elisabete Pinto

Ingredientes

4 colheres de açúcar

1 colher e meia rasa de sal

4 gemas

3 copos de leite morno

2 colheres de fermento em pó

100g de margarina

1 Kg de farinha de trigo

Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador menos o trigo, colocar em uma vasilha a mistura e o trigo e mexer até dar o ponto, pode ser separado e pães pequenos ou grandes. Colocar para assar. Rende de 2 a 3 pães grandes.



Pizza de liquidificador da Jovita Xavier



Ingredientes

1 xícara de leite
1 xícara de óleo
3 ovos
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
2 temperos Tok! Knorr caseiro
340g de molho de tomate sabor pizza
200g de presunto ralado
200g de queijo mussarela fatiado
1 cebola cortada em fatias finas
1 xícara de azeitona verde picada
1 colher de chá de orégano

Modo de fazer

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Unte e enfarinhe uma fôrma para pizza grande (35 cm de diâmetro) e reserve. Coloque no liquidificador o leite, o óleo e os ovos. Bata por 2 minutos. Sem parar de bater, adicione, aos poucos, a farinha, o fermento e os temperos Tok! Knorr esfarelados. Bata até formar uma mistura homogênea. Despeje a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 20 minutos ou até que, espetando um palito, este saia limpo. Espalhe sobre a massa o molho de tomate. Cubra com o presunto, a mussarela, a cebola, a azeitona e o orégano. Leve ao forno por mais 10 minutos ou até derreter a mussarela. Regue com o azeite e sirva em seguida. Cubra a pizza com os ingredientes de sua preferência: atum, calabresa moída, milho, etc. Se preferir, divida a massa e prepare duas pizzas menores.

Pizza Rápida da Elizabete de Souza



Ingredientes

1 xícara de trigo
1 ovo
Sal (pitada)
½ colher de fermento em pó
Água e óleo (suficiente para dar liga a massa)
Molho de tomate pronto
1 copo de requeijão
12 Fatias de queijo mussarela
Folhas de manjericão
Orégano
Azeite ou manteiga para untar a frigideira

Modo de fazer

Misture os ingredientes da massa. Aqueça o azeite na frigideira e coloque a massa de pizza. Vire para assar os dois lados. Quando a massa ficar cheia de bolhas, tire a frigideira do fogo e coloque: molho de tomate, queijo, frango desfiado, champignon fatiado, requeijão, folhas de manjericão e orégano. Tampe a frigideira e deixe por uns 3 minutos em fogo brando.

Risoto de Legumes da Wanda Nascimento



Ingredientes

1 dente de alho amassado

1 cebola média ralada

3 colheres de sopa de óleo

2 xícara de arroz

2 cubinho de caldo de legumes

1 pimentão vermelho picado

½ xícara de salsão picado

½ xícara de amendoim torrado e picado

2 colheres de salsa picadinha

3 colheres de sopa de queijo ralado

Modo de fazer

Numa panela de pressão doure o alho e a cebola no óleo e junte o arroz, refogue e acrescente o caldo de legumes em 2 xícara de água fervendo. Tampe e cozinhe por 5 minutos. Tire do fogo, solte a pressão rapidamente, misture os demais ingredientes e tampe novamente. Espere 10 minutos fora do fogo, retire a tampa e sirva quente.

Rocambole de massa de pastel da Marli da Silva



Ingredientes
1 rolo de massa de pastel
300g de presunto fatiado
300g de mussarela
4 tomates picados sem sementes
5 colheres de azeite
sal e orégano a gosto
1 gema ligeiramente batida misturada com 1 colher de azeite

Modo de Preparo
Desenrole a massa de pastel espalhe uma camada de presunto de uma de queijo repita a operação e por último espalhe o tomate picado. Coloque o sal e orégano, espalhe 2 colheres de azeite e comece a enrolar como um rocambole coloque em uma assadeira untada com as 3 colheres de azeite. Feche as pontas do rocambole pra ficar melhor. Pincele por cima do rocambole a gema misturada com o azeite e leve em forno médio por mais ou menos 20 minutos, corte em fatias e sirva quente.

Sfiha da Lucília Pacheco Chaves

Ingredientes

Massa

2 copos de leite em temperatura ambiente

2 ovos

70g de fermento biológico

1 copo de óleo

1 colher (sopa) rasa de sal

1 kg de farinha de trigo

Recheio

Carne moida

½ de carne moída

2 tomates grandes

2 cebolas grandes picadas

Suco de limão

Sal a gosto

2 colheres de margarina

Misturar tudo (crú) e recheia as unidades

Queijo

1 KG de queijo fresco branco tipo minas moído

½ maço de salsas picada

Modo de fazer

Numa vasilha misture o leite, o fermento, o óleo, o sal e o açúcar. Vá colocando a farinha de trigo e misture bom com as mãos até que a massa fique homogênea. Numa bancada, polvilhe farinha e abra a massa (sem descansar) com um rolo. Corte a massa com um arco de metal redondo ou uma tigela, recheie com carne, queijo ou verdura. Feche no formato de flor ou triangulo. Coloque em uma assadeira levemente untada, tomando o cuidado de deixar as sfiha separadas. Deixe descansar por 10 minutos aproximadamente. Pincele com gema de ovo e leve ao forno para assar a uma temperatura de 250°C por cerca de 10 minutos ou até ficarem douradas.



Tabule da Laurence Souza



Ingredientes

½ kg de trigo para kibe

1 maço de salsinha picada

hortelã picadinha

1 cebola picada

1 pepino picado

2 tomates picados e sem sementes

suco de limão

azeite de sua preferência

sal a gosto

Modo de fazer

Coloque o trigo de molho por 2 horas. Lave bem o trigo em água corrente, escorra e esprema nas mãos para retirar o excesso de umidade, passe a cebola picada em água fria e escorra bem, junte os outros ingredientes (menos o tomate) e deixe tampado na geladeira, antes de servir acrescente os tomates.

Torta de Brócolis da Cleisa Demiate



Ingredientes

Massa

2 xícaras de leite
1/2 xícara óleo
3 ovos
1 xícara de amido de milho
½ xícara de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
Sal a gosto

Recheio

1 cebola médias picadas
2 dentes de alho
1 maços de brócolis
Cheiro verde a gosto
Azeitona picada
Sal a gosto

Modo de fazer

Massa:

Coloque os ingredientes no liquidificador e bata ate misturar bem. Acrescente o fermento por último e bata mais um pouco.

Recheio:

Refogue a cebola com o alho coloque água até ficar transparente. Acrescente os demais ingredientes e refogue.

Coloque metade da massa em uma forma untada, espalhe o recheio e cubra com o restante da massa. Leve ao forno para assar por aproximadamente 30 minutos.

Torta de Frango da Nilza

Ingredientes
1 peito de frango
1/2 litro de leite
1 lata de creme de leite
200 gramas de queijo mussarela ralado
1 pacote de batata palha
cebola
tomate
1 caldo de galinha
pão de forma sem casca

Modo de fazer
1º passo
Cozinhe o peito de frango com sal e alho, em seguida desfie. Faça um molho com óleo, cebola e tomate. Se quiser pode colocar palmito e azeitonas. Por último acrescente o frango.

2º passo
Faça um creme com o leite, 1 caldo de galinha e amido de milho. Desligue o fogo e coloque o creme de leite.

3º passo
Num refratário, coloque uma camada de molho de frango, em cima uma camada de pão de forma, depois o creme branco. Por último coloque o queijo. Leve ao forno para gratinar. Depois que retirar do formo, coloque a batata palha.

Torta salgada da Maria Nilda Nunes

Ingredientes

3 ovos

3 xícara de chá de farinha de trigo

100 g de queijo ralado

1 colher de sopa de fermento em pó

Sal a gosto



Recheio

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 cebola pequena

2 tomates sem pele e semente

50 g de cheiro verde

Modo de fazer

Misture em uma vasilha os ovos, a farinha de trigo, o óleo, o queijo, o fermento e o sal. Depois de tudo bem misturado coloque em uma forma. Acrescente em cima da massa o milho, a ervilha, a cebola picada e o tomate picado. Leve ao forno médio por volta de 20 minutos.

Torta Salgada da Wanda Nascimento

Ingredientes



2 ovos

2 xícaras de leite

1 xícara de azeite

½ colher rasa de sal

12 colheres de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

Queijo ralado

Recheio

4 tomates picado sem pele e semente

Palmito, ervilha ou milho e frango a gosto

Salsa e cebolinha

Modo de fazer

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, depois coloque esta mistura em uma tigela. Em seguida coloque os ingredientes do recheio, misture bem e coloque para assar em forno pré-aquecido.

Quibe assado da Elza

Ingredientes

1 kg de carne moída

400 gramas de trigo fino

2 cebolas pequenas

1 galho de hortelã

sal a gosto

pimenta síria

100 gramas de manteiga

Modo de preparo

Lave bem o trigo. Deixe de molho por mais ou menos 1 hora. Esprema bem e coloque numa peneira para escorrer mais e crescer; isso levará mais 1 hora. A seguir, sove-o com as mãos formando uma pasta. Reserve. Coloque a carne moída em porções pequenas no liquidificador e bata rapidamente, ela ficará com mais liga. Misture no trigo esta carne. e, seguida bata no liquidificador a cebola, pimenta síria e sal com um pouco de água. Acrescente estes temperos na mistura acima, sovando bem e molhando com a mão em água gelada. Em seguida, unte uma assadeira com manteiga ou azeite, coloque uma parte do quibe cru (conforme receita acima) e alise com

água fria. Coloque o recheio em cima e depois a outra parte do quibe, que deve ser mais grossa que a primeira camada. Molhe a mão na hora de colocar o quibe na assadeira. Com uma faca desenhe losangos ou quadrados sobre o quibe. Salpique por cima aproximadamente 100 gramas de manteiga, regue com azeite e leve para assar em forno bem quente.

Recheio

250 gramas de carne moída

2 cebolas picadas

pimenta síria

sal a gosto

snoubar - achado em casa de produtos árabes

Modo de fazer

Refogue no óleo as cebolas, acrescente a carne moída e frite bem, adicione sal. pimenta síria e snoubar.



Sushi da Hiroko (Izabel)

Ingredientes

½ kg de arroz tipo japonês ou californiano (corresponde à 4 xícaras de chá ou 2 copos de requeijão cheios)

6 folhas de nori - algas

wassabi – raiz forte (a gosto)

shoyo – molho de soja (a gosto)

75 ml vinagre de arroz

50 g de açúcar

8 g de sal

25 ml de sakê de cozinha (próprio)

300 g de salmão

verduras: vagem, cenoura, ovo

Su - Tempero do Arroz

75 ml de vinagre de arroz (10 colheres de sopa)

50 g de açúcar (2 colheres de sopa)

8 g de sal (1 colher de chá)

25 ml de sakê de cozinha (4 colheres de sopa)

Modo de fazer

Su - Tempero do Arroz

Coloque todos os ingredientes na panela e misture bem até que o açúcar e o sal estejam dissolvidos. Leve ao fogo até ficar transparente. Desligue e reserve.

Gohan - Arroz

Lave muito bem o arroz com movimentos leves, até que a água escorra quase transparente. Não esfregue o arroz entre as mãos, isso quebra os grãos e deixa o arroz com aspecto muito feio. Depois de lavar, escorra totalmente a água e coloque na panela. Para cada medida de arroz, a mesma medida de água. Não é necessário fritar o arroz, nem colocar tempero algum: são somente água e arroz. Tampe a panela e leve ao fogo alto por cerca de 10 minutos, até que a água ferva. Verifique se a água ferveu. Mantenha a panela tampada, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos até que a água seque. Veja se ainda tem água borbulhando nas bordas, puxe o arroz do fundo da panela com um garfo e verifique se está brilhante. Caso esteja brilhante, tampe e espere mais um pouquinho. Se houver um resíduo branco, o arroz já está seco. Desligue o fogo. Deixe a panela tampada com o fogo desligado por 10 minutos, para terminar o cozimento no próprio vapor.

Sushis

Enquanto estiver manuseando o arroz, mantenha sempre ao seu lado uma tigelinha com água para ir molhando as mãos, para evitar que o arroz grude nos seus dedos. Coloque a esteirinha de frente para você e disponha uma folha de alga sobre ela, deixando um espaço livre de um centímetro, nas extremidades da esteira. Isso permite que você enrole melhor. Vá pegando pequenas porções de arroz e espalhando sobre a alga. Coloque sobre o arroz, uma fatia de salmão ou as verduras, que estão cortadas em tirinhas. Enrole apertando com cuidado para dar um formato uniforme e firme.

