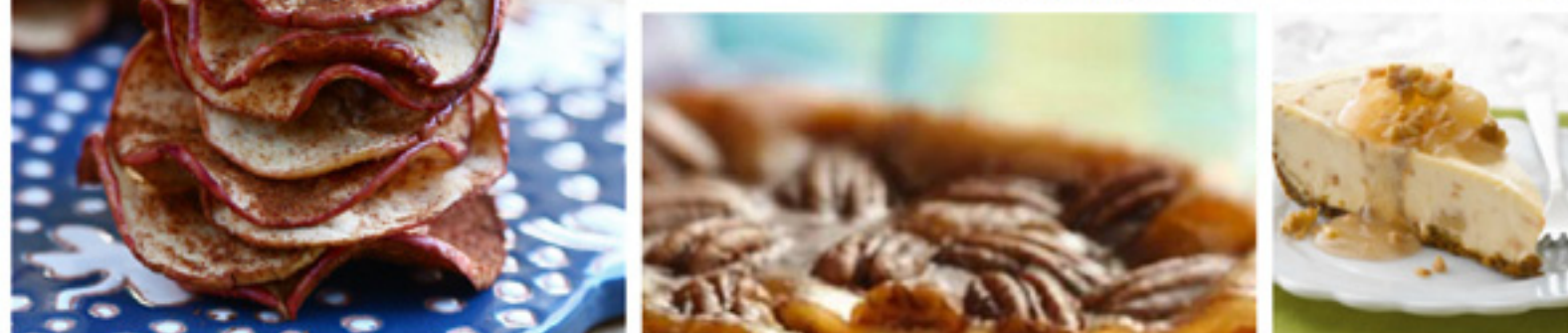
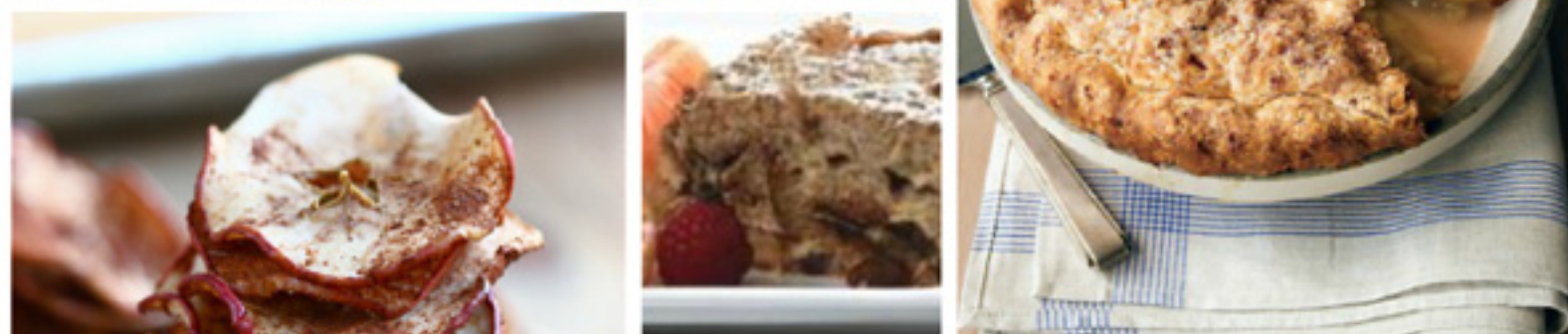


KOZINHARTE

Livro de Sobremesas

LIVRO #02



Index

Tarte de Maçã	4
Tarte de Nata	5
Scones	6
Crepes Doces	7
Bolo de Chocolate	8
Bolachas de Manteiga	9
Bolo-Rei	10
Brigadeiro	11
Doce da Casa	12
Farófiás	13
Molotof	14
Mousse de Chocolate	15
Tarte de Pastel de Nata	16
Sonhos	17
Panacota	18
Arroz Doce	19
Doce de Ovos	20
Tarte de Leite Condensado	21
Biscoitos de Manteiga	22
Pudim de Leite Condensado	23
Mousse de Morango	24
Tiramisu	25
Pudim Abade de Priscos	26
Cheesecake	27
Toucinho do Céu	28
Panquecas	29
Tarte de Amendoa	30
Bolo de Laranja	31
Mousse de Manga	32
Chantilly	33
Tarte de Morango	34
Pastéis de Nata	35
Torta de Laranja	36
Azevias	37
Bolo Inglês Económico	38
Compota de Abóbora	39
Compota de tomate	40

Index

Geleia	41
Gelado de Morango	42
Baba de Camelo	43
Bolo de Cenoura	44
Banana Frita	47
Brownies	49
Madalenas	50
Rabanadas	51
Torta de Limão	52
Serradura	53
Bolo de Iogurte	53
Fondue de Chocolate	53
Mousse de Maracujá	54
Petit Gateau	55

www.kozinharte.com



Tarte de Maça

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 1 Embalagem de massa folhada
- » 6 Maças
- » Sumo de ½ limão
- » 200 gr de açúcar
- » Raspa de meio limão
- » 2 Colheres de sopa manteiga
- » 1 Colher de sopa de canela
- » 1 Pau de canela
- » 4 Colheres de sopa de água

Preparação

- 1.** Estenda a massa folhada numa forma de tarte, de preferência com fundo amovível. Faça alguns furos com o garfo e leve ao frigorífico.
- 2.** Descasque as maçãs. Corte 4 maçãs em gomos finos e as restantes em pedaços pequenos.
- 3.** Num tacho coza as maçãs cortadas aos pedaços, 100 gr de açúcar, a água, a raspa de limão e o pau de canela.
- 4.** As maçãs cortadas em gomos devem ser colocadas de imediato numa bacia com o limão, para evitar que escureçam. Reserve. Assim que a maçã estiver cozida, retire-a do lume e reduza a puré. Não se esqueça de retirar o pau de canela.
- 5.** Retire a massa do frigorífico e verta o puré de maçã. Espalhe bem. Disponha os gomos de maçã em círculo sobre o creme. Misture o resto do açúcar com a canela em pó e polvilhe as fatias de maçã.



Tarte de Nata

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 1 Embalagem de massa folhada
- » 350 gr de açúcar
- » 50 gr de farinha Maizena
- » 500 ml de leite
- » 6 Gemas
- » 1 Pau de canela
- » 1 Colher de sopa de canela em pó
- » 1 Colher de sopa de açúcar em pó

Preparação

- 1.** Utilize uma tarteira com fundo amovível e forre com a massa folhada. Mantenha o papel vegetal para evitar que a massa cole à tarteira. Pique a massa com um garfo e leve ao forno pré aquecido a 200°C durante 10 minutos.
- 2.** Numa panela misture as gemas e o açúcar. Junte a Maizena e de seguida o leite até obter uma mistura homogénea.
- 3.** Leve ao lume até engrossar, mexendo sempre para evitar a formação de grumos.
- 4.** Assim que obtiver a textura de um creme, retire do lume e coloque sobre a massa. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante 30 minutos. Deve ficar bem tostada.
- 5.** Polvilhe com a canela e açúcar em pó.



Scones

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 500 gr de farinha
- » 80 gr de açúcar
- » 40 gr de manteiga
- » 1 Chávena de leite
- » 1 Ovo
- » 1 Colher de sopa de fermento
- » 1 Colher de chá de sal

Preparação

1. Misture os ingredientes secos numa tigela.
2. Derreta a manteiga e adicione ao leite.
3. Misture então o leite à farinha e por fim a manteiga e o ovo. Misture até que fique uma massa homogénea.
4. Disponha a massa em montinhos num tabuleiro polvilhado com farinha.
5. Leve ao forno pré aquecido a 200°C durante 10 a 15 minutos.



Crepes Doces

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 100 gr de farinha
- » 3 Ovos
- » 200 ml de leite
- » 50 gr de manteiga
- » 1 Pitada de sal
- » Óleo

Preparação

1. Numa tigela bata os ovos e junte a farinha peneirada. Misture bem.
2. Adicione o leite lentamente para que não se formem grumos e no fim a manteiga derretida.
3. Se for necessário passe tudo com a varinha mágica para que fique uma massa cremosa.
4. Deixe descansar uma hora. Mexa a massa antes de começar a fritar.
5. Para fritar os crepes, pincele uma frigideira com óleo e coloque uma concha de massa. Espalhe a massa rodando a frigideira para todos os lados.
6. Quando a massa começar a formar bolhas e a descolar da frigideira, vire o crepe e deixe cozer.
7. Repita os mesmos passos para o resto da massa. Pincele a frigideira com óleo sempre que for necessário.



Bolo de Chocolate

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 2 Chávenas de farinha
- » 4 Ovos
- » 1/2 Chávena de chocolate
- » 1 1/2 Chávena de açúcar
- » 1/2 Chávena de óleo
- » 1/2 Chávena de água a ferver
- » 1 Colher de sobremesa de Fermento em po
- » 1/2 Pacote de natas
- » 3 Colheres de sopa de chocolate em pó
- » 1 Colher de sopa de manteiga

Preparação

1. Numa tigela bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e cremosa.
2. Adicione aos ovos os ingredientes secos, a farinha, o chocolate e o fermento. Tenha o cuidado de peneirar estes ingredientes e de os envolver com cuidado.
3. Adicione o óleo à massa preparada anteriormente, bem como a água a ferver. Incorpore tudo.
4. Verta a massa para uma forma untada com margarina e polvilhada com farinha. Leve ao forno pré-aquecido a 160C durante 40 minutos.
5. Para fazer a calda, junte o pacote de natas, o chocolate em pó e a manteiga e leve ao lume num tacho. Deixe ferver e esta pronta.
6. Verifique se o bolo está cozido com ajuda de um palito e desenforme.
7. Regue o bolo com a calda e sirva.



Bolachas de Manteiga

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 250 gr farinha sem fermento
- » 200 gr de açúcar
- » 2 de ovos
- » 1 Colher de chá de fermento
- » 100 gr de manteiga

Preparação

1. Amoleça a manteiga sem derreter.
2. Numa tigela junte a manteiga e o açúcar. Amasse bem.
3. Junte os ovos um a um e misture até obter um creme.
4. Junte a farinha peneirada e o fermento. Vai então obter uma massa moldável.
5. Coloque a massa numa superfície plana. Utilize o rolo de cozinha para estender a massa até que fique com aproximadamente 1 cm de espessura.
6. Corte a massa em quadrados ou em círculos com a ajuda de um copo.
7. Leve a cozer em forno pré-aquecido a 180°C durante 10 a 15 minutos.



Bolo-Rei

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 650 gr de farinha de trigo
- » 25 gr de fermento de padeiro
- » 1,5 dl de leite
- » 125 g açúcar
- » 6 Ovos
- » 150 gr de manteiga
- » 1 gr de sal
- » 75 gr de passas
- » 50 gr de ameixas
- » 50 gr de amêndoas
- » 75 gr de pinhões
- » 75 gr de nozes
- » 100 gr de frutas cristalizadas
- » 0,5dl de vinho do porto
- » 0,5 dl de cerveja preta
- » Raspa de 1 laranja
- » Açúcar em pó

Preparação

- 1.** Pique as frutas cristalizadas e demolhe-as no vinho do porto e na cerveja preta. Deixe repousar 1 hora e escorra as frutas. Reserve o líquido.
- 2.** Com a ajuda de uma colher de pau, dissolva o fermento no leite morno e adicione o açúcar e ¼ de farinha. Amasse tudo, tape com um pano e deixe a levedar até 2 horas, num local quente.
- 3.** Junte o resto da farinha à massa levedada. Misture com a colher de pau. Junte o sal, a manteiga derretida, os ovos, a raspa de laranja e o vinho do porto e a cerveja das frutas cristalizadas. Amasse bem e deixe levedar mais 1 a duas horas.
- 4.** Junte então os frutos secos e as frutas cristalizadas. Depois de amassar tudo deixe a levedar 1 horas. Reserve algumas para decorar. Divida a massa em bolas e forme os bolos em coroa.
- 5.** Pincele com ovo batido e enfeite com frutas e caramelizadas e frutos secos. Deixe levedar os bolos por mais 1 hora. Findo esse tempo leve a assar durante 30 minutos num forno a 180°C pré aquecido.
- 6.** Quando estiverem dourados verifique a cozedura com um palito. Retire do forno e decore com açúcar em pó.



Brigadeiro

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 1 Lata de leite condensado
- » 1 Colheres de sopa de manteiga
- » 4 Colheres chocolate em pó
- » 2 Colheres de sopa de leite
- » Granulado de chocolate

Preparação

- 1.** Misture o leite condensado, a manteiga, o chocolate em pó e o leite num tacho até que fique homogéneo.
- 2.** Leve ao lume aproximadamente durante 30 minutos. Mexa continuamente em lume brando. Assim que a massa começar a descolar do tacho, desligue.
- 3.** Deixe arrefecer e faça bolinhas usando as mãos e com a ajuda do óleo.
- 4.** Passe as bolas no chocolate e disponha os brigadeiros em formas de papel.



Doce da Casa

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 1 Lata de leite condensado
- » Leite meio gordo
- » 4 Gemas
- » 1 Pacote de bolachas Maria
- » 1 Pacote de natas
- » 1 Chávena de café forte
- » Meia chávena de bolacha Maria ralada grosseiramente

Preparação

1. Coloque o leite condensado e a mesma medida de leite, juntamente com as gemas num tacho. Deixe ferver até engrossar.
2. Dispense a mistura anterior em tacinhas.
3. Demolhe bolachas Maria no café e forme uma camada sobre o leite condensado cozinhado.
4. Por fim bata as natas firmemente e deite-as por cima das bolachas com café.
5. Polvilhe tudo com bolacha Maria ralada.
6. Leve ao frigorífico e sirva bem fresco.



Farófias

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 175 g de açúcar
- » 4 Ovos muito frescos
- » 1 Colher de sobremesa de maisena
- » 7,5 dl de leite
- » 1 Colher de café de raspa de limão
- » 1 Pau de canela
- » 1 Colher de sopa de canela em pó

Preparação

1. Comece por separar para tigelas, as gemas das claras.
2. Deite uma pitada de sal nas claras e bata-as em castelo muito firme. Adicione 50 gr de açúcar e continue a bater em castelo. As claras devem ficar muito espessas.
3. Num tacho largo, coloque o leite e 125 gr de açúcar. Aromatize com o limão e deixe levantar fervura. Utilize uma colher para adicionar as claras ao leite. Envolve-as no leite com cuidado para que não se desmanchem. Deixe cozer. Tenha em atenção que as claras cozem rapidamente.
4. Retire as farófias do leite e escorra-as. Reaproveite o leite que sai das farófias. Coloque as farófias numa travessa depois de escorridas.
5. Depois de cozidas todas as claras, deixe arrefecer o leite de cozedura e adicione as gemas batidas e a Maizena. Leve ao lume para engrossar o creme. Se achar necessário adicione mais açúcar.
6. Cubra as farófias com o creme e polvilhe com canela.



Molotov

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 10 Claras de ovos
- » 10 Colheres de sopa de açúcar
- » Caramelo líquida

Preparação

- 1.** Para bater as claras em castelo, adicione uma pitada de sal. É importante que as claras estejam à temperatura ambiente.
- 2.** À medida que bate as claras, adicione o açúcar e no final uma colher de sopa de caramelo. Continue a bater até que as claras fiquem bem firmes espessas.
- 3.** Utilize uma forma com buraco. Unte a forma e verta as claras em castelo.
- 4.** Num forno pré aquecido a 180°C, coloque a forma e deixe que as claras cozam durante 15 minutos.
- 5.** Tenha o cuidado de não abrir o forno porque as variações de temperatura podem abater o molotov. Findo o tempo de cozedura, desligue o forno e deixe que o molotov repouse ainda dentro do forno cerca de 20 minutos. Quando retirar a forma do forno desenforme de imediato.



Mousse de Chocolate

Tempo: ●●●● Nível: ●●●● Preço: ●●●●

Ingredientes

- » 200gr de chocolate de culinária
- » 6 Colheres de sopa de açúcar
- » 6 Ovos
- » 1 colher de sopa de manteiga

Preparação

1. Parta o chocolate em pedaços pequenos e coloque em banho-maria para que derreta lentamente.
2. Bata o açúcar e a manteiga até obter um creme branco e sem grânulos.
3. Junte as gemas ao creme, uma a uma. Vá separando as claras para um recipiente. Bata até obter uma mistura homogênea e esbranquiçada.
4. Certifique-se que o chocolate está totalmente derretido e adicione lentamente ao creme até que fique tudo bem misturado. Adicione uma pitada de sal e bata-as em castelo firme. Com uma espátula envolva as claras no chocolate lentamente para que as bolhas de ar das claras não se desfaçam.
5. Leve ao frigorífico e sirva fresco.



Tarte de Pastel de Nata

Tempo: ●●●● Nível: ●●●● Preço: ●●●●

Ingredientes

- » 1 Embalagem de massa folhada
- » 350 gr de açúcar
- » 50 gr de farinha Maizena
- » 500 ml de leite
- » 6 Gemas
- » Sal

Preparação

1. Utilize uma tarteira com fundo amovível e forre com a massa folhada. Mantenha o papel vegetal para evitar que a massa cole à tarteira. Pique a massa com um garfo e leve ao forno pré aquecido a 200°C durante 10 minutos.
1. Numa panela misture as gemas e o açúcar. Junte a Maizena e de seguida o leite até obter uma mistura homogénea.
1. Leve ao lume até engrossar, mexendo sempre para evitar a formação de grumos.
1. Assim que obtiver a textura de um creme, retire do lume e coloque sobre a massa. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante 30 minutos. Deve ficar bem tostada.
1. Polvilhe com a canela e açúcar em pó.



Sonhos

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 300 gr de farinha
- » 200 ml água
- » 75 g manteiga
- » 1 Colher de café de fermento
- » 1 Colher de café de sal
- » 6 Ovos
- » 500 gr de açúcar
- » 300 ml de água
- » 3 Cascas de limão
- » 2 Paus de canela
- » Açúcar e Canela em pó q.b.

Preparação

- 1.** Para a calda coloque os 500 gr de açúcar, o pau de canela, 300 ml de água e 2 cascas de limão. Dissolva o açúcar e deixe ferver durante cerca de 20 minutos.
- 2.** Para fazer a massa dos sonhos, comece por colocar num tacho 200 ml de água, uma casca de limão, a manteiga e o sal. Leve ao lume. Assim que começar a ferver, retire o tacho do lume. Depois de misturar a farinha e o fermento, peneire tudo para o tacho. Misture bem até obter uma bola. Leve novamente ao lume, mexendo sempre para que a farinha coza e a massa seque mais um pouco.
- 3.** Passe a massa para uma tigela e deixe arrefecer. Junte os ovos, um a um e bata com ajuda de uma batedeira. Misture durante 20 a 30 minutos para que a massa fique bem leve.
- 4.** Aqueça bem o óleo e frite os sonhos. Utilize uma colher de sopa para o ajudar a colocar a massa no óleo. Os sonhos crescem e ficam com um tom dourado.
- 5.** Num prato fundo misture, açúcar e canela em pó. Passe os sonhos na mistura e coloque-os numa taça.



Panacota

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 300 ml de natas
- » 4 Colheres de sopa de açúcar
- » 3 Folhas de gelatina
- » 4 Colheres de sopa de leite
- » ½ Vagem de baunilha

Preparação

- 1.** Comece por hidratar as folhas de gelatina em água fria durante aproximadamente 10 minutos. As folhas devem ficar completamente moles.
- 2.** Abra a vagem de baunilha e retire as sementes com a ponta de uma faca.
- 3.** Num tacho coloque as natas, o açúcar e a vagem de baunilha juntamente com as sementes. Coloque em lume brando e mexa continuamente. A mistura deve ferver durante 5 minutos.
- 4.** Ferva o leite e verta-o para uma tigela. Depois de escorrer as folhas de gelatina, adicione-as ao leite e dissolva-as muito bem.
- 5.** Retire a vagem de baunilha das natas e acrescente a gelatina. Misture tudo.
- 6.** Verta a pana cota para uma forma grande ou divida por tacinhas. Tenha o cuidado de untar as formas com óleo.



Arroz Doce

Tempo: ● ● ● ● Nível: ● ● ● ● Preço: ● ● ● ●

Ingredientes

- » 1 Chávena de arroz
- » 2 Chávenas de água
- » 2 Chávenas de leite
- » 4 Ovos
- » 2 ½ Chávenas de açúcar
- » 1 Pau de canela
- » 2 Cascas de limão
- » Canela em pó q.b.

Preparação

- 1.** Bata os ovos e o açúcar até obter um creme homogéneo.
- 2.** Entretanto leve o arroz a cozer num tacho tapado, juntamente com a água até que a água desapareça.
- 3.** Assim que o arroz estiver cozido, adicione o leite, a casca de limão e o pau de canela. Deixe cozinhar lentamente em lume brando e mexa de vez em quando para que o arroz não cole ao fundo.
- 4.** Quando estiver seco desligue.
- 5.** Adicione então o creme de gemas, mexa bem e leve ao lume. Mexa continuamente até que a mistura levante fervura e os ovos estejam cozidos.
- 6.** Disponha o arroz doce numa travessa ou se preferir coloque em tacinhas.
- 7.** Polvilhe com canela a gosto.



Doce de Ovos

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 150 ml de água
- » 200 gr de açúcar
- » 6 Gemas

Preparação

- 1.** Coloque a água e o açúcar num tacho e leve ao lume. Deixe ferver um minuto.
- 2.** Bata as gemas muito bem e passe-as num passador para ficarem mais finas. Adicione as gemas à calda, lentamente e mexendo com um batedor de varas.
- 3.** Leve ao lume e mexa constantemente. Evite fazer movimentos circulares, faça movimentos retilíneos. Desta forma reduz a formação de espuma. Quando obtiver a consistência que deseja desligue e deixe arrefecer.
- 4.** Verta para uma taça de vidro.



Tarte de Leite Condensado

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 250 gr de bolacha Maria
- » 125 gr de margarina
- » 8 Colheres sopa de leite cozido
- » 3 Gemas
- » 1 Lata de leite condensado
- » Sumo de 1 limão médio
- » 1 Colher de sopa de canela

Preparação

- 1.** Triture a bolacha Maria e adicione a manteiga derretida. Misture bem e adicione o leite até obter uma massa consistente.
- 2.** Forre uma forma de tarte de fundo amovível com a bolacha e leve ao forno pré-aquecido até que fique dourada.
- 3.** Com o auxílio de uma batedeira misture as gemas e o leite condensado. Bata até que comecem a aparecer bolhas na superfície. Adicione o sumo de limão.
- 4.** Verta a mistura anterior sobre a base de bolacha e leve ao forno a 180°C durante 20 minutos.
- 5.** Polvilhe com a canela em pó e sirva.



Biscoitos de Manteiga

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 400 gr de manteiga ou margarina
- » 400 gr de açúcar
- » 4 Ovos
- » 1 kg de farinha sem fermento

Preparação

- 1.** Amoleça a manteiga sem a derreter. Misture a manteiga e o açúcar com a batedeira. Assim que obtiver um amassa homogênea junte os ovos. Continue a bater.
- 2.** A massa deve ficar bem fofa. Acrescente a farinha peneirada e misture tudo.
- 3.** Coloque a massa numa superfície polvilhada com farinha. Com a ajuda do rolo estenda a massa até que fique com cerca de 1 a 2 cm de altura.
Faça alguns desenhos com o garfo e corte os biscoitos com a forma que desejar.
- 4.** Passe os biscoitos para um tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 220°C durante 10 a 15 minutos.



Pudim de Leite Condensado

Tempo: ●●●● Nível: ●●●● Preço: ●●●●

Ingredientes

- » 1 Lata de leite condensado
- » 1 Lata de leite de vaca
- » 4 Ovos inteiros
- » 1 Chávena de açúcar
- » 1/3 de chávena de água

Preparação

- 1.** Comece por fazer o caramelo. Coloque o açúcar num tacho em lume brando. Assim que começar a caramelizar junte a água para que o caramelo fique líquido. Deixe evaporar até que fique com a consistência desejada.
- 2.** Se tiver, utilize uma forma de pudim com tampa. Unte a forma do pudim com o caramelo com ajuda de um pincel de cozinha.
- 3.** Misture os restantes ingredientes com a batedeira e coe para a forma caramelizada.
- 4.** Leve a cozer em banho-maria. Pode optar pela panela de pressão (30 minutos) ou pelo forno (50 minutos). Tenha o cuidado de tapar com a tampa da forma, ou se não tiver, com papel de alumínio.
- 5.** Deixe arrefecer e desenforme.



Mousse de Morango

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 500 gr de morango
- » 1 Lata de leite condensado
- » 1 Lata de creme de leite
- » 1 Gelatina de morango
- » 250 ml de água
- » Pimenta preta

Preparação

- 1.** Dissolva a gelatina em 150 ml de água fervida e depois acrescente 100 ml de água fria. Reserve mas não leve ao frigorífico.
- 2.** Lave os morangos e arranje-os retirando os caules. Triture os morangos no liquidificador até obter uma mistura líquida.
Adicione o leite condensado e o creme de leite. Bata bem com a batedeira ou utilize o liquidificador.
- 3.** Adicione a gelatina e bata mais 5 minutos.
- 4.** Verta a mousse para uma taça de vidro grande ou dispense em taças pequenas.
- 5.** Leve ao frigorífico e sirva bem fresco.



Tiramisu

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 5 Gemas
- » 3 Claras
- » 150 gr de açúcar em pó
- » Palitos la Reine q.b.
- » 250gr de mascarpone
- » 1 Cálice de Rum
- » Cacau em pó para polvilhar
- » 1 Chávena de Café forte

Preparação

- 1.** Misture as gemas e o açúcar. Bata durante cerca de 15 minutos com a batedeira. Acrescente então o mascarpone e bata bem até obter uma mistura homogénea.
- 2.** Bata as claras em castelo com uma pitada de sal. Envolve com cuidado as claras à mistura de mascarpone.
- 3.** Junte o rum ao café.
- 4.** Utilize uma forma ou um prato para montar o tiramisu. Coloque uma camada de palitos La Reine embebidos na mistura de café e cubra com metade do creme. Faça mais uma camada de palitos embebidos e verta o resto do creme.
- 5.** Coloque no frigorífico pelo menos 4 horas e sirva polvilhado com café.



Pudim Abade de Priscos

Tempo: ●●●● Nível: ●●●● Preço: ●●●●

Ingredientes

- » 15 gemas
- » 650 gr de açúcar
- » Casca de limão
- » ½ L de água
- » 50gr de toucinho em fatias finas
- » 1 Pau de canela
- » 1 Cálice de vinho do porto

Preparação

- 1.** Para fazer o caramelo coloque 150 gramas de açúcar num tacho e deixe caramelizar. Quando obtiver uma cor dourada adicione 6 colheres de água e deixe ferver até à consistência pretendida. Unte a forma de pudim com o caramelo.
- 2.** Junte a água e 500 gramas de açúcar num tacho e leve ao lume. Assim que levantar fervura adicione a canela, a casca de limão e o toucinho. Deixe ferver até que o açúcar atinja o ponto espadana a 117 °C.
- 3.** Para testar o ponto utilize uma colher de pau. Quando a calda escorrer da colher em forma de lâminas ou fitas largas está no ponto espadana.
- 4.** Adicione o vinho do porto às gemas e bata com a batedeira. Junte às gemas a calda coada através de um passador fino. Mexa bem e verta para a forma de pudim.
- 5.** Coza o pudim em banho-maria durante 1 hora.
- 6.** Desenforme depois de frio.



Cheesecake

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 200 gr de bolacha Maria
- » 100 gr manteiga
- » 400 gr de queijo creme
- » 4 dl de natas
- » 6 Colheres de sopa de açúcar
- » 3 Folhas de gelatina
- » 1 Colher de chá de sumo de limão
- » 1 Frasco de doce de morango

Preparação

- 1.** Prepare a base com a bolacha triturada e a manteiga derretida. Forre então a forma de tarte com esta massa e leve ao frigorífico.
- 2.** Hidrate as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos. Escorra-as e utilize 3 colheres de sopa de água quente para que estas dissolvam.
- 3.** Bata as natas, os queijos, o açúcar e a gelatina até que obter um creme homogéneo. Adicione o sumo de limão. Espalhe o creme na forma e leve ao congelador durante 30 minutos.
- 4.** Retire o cheesecake do congelador, cubra com o doce de morango e leve ao frigorífico.
- 5.** Sirva fresco.



Toucinho do Céu

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 9 Gemas
- » 1 Clara de ovo
- » 250 gr de miolo de amêndoas
- » 500 gr de açúcar
- » 300 ml de água
- » 1 Colher de sopa de manteiga
- » 1 Colher de sopa de açúcar em pó

Preparação

1. Pele as amêndoas e triture-as finamente.
1. Coloque a água e o açúcar a ferver até atingir o ponto de pérola. Coloque uma colher de pau na calda, quando a levantar e aparecer uma bola de açúcar na ponta, terá o ponto de pérola.
2. Junte então a amêndoa, e a manteiga e misture bem. Deixe levantar fervura e desligue o lume.
3. Bata as gemas e a clara de ovo. Coe a mistura.
4. Adicione parte do preparado de amêndoas às gemas e misture bem. Adicione o resto, e leve ao lume até levantar fervura, mexendo sempre muito bem.
5. Unte uma forma de fundo amovível com manteiga, verta o preparado e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 1 hora.
6. Desenforme e polvilhe com o açúcar em pó.



Panquecas

Tempo: ●●●● Nivel: ●●●● Preço: ●●●●

Ingredientes

- » 2 Ovos
- » 2 ½ Chávenas de leite
- » 2 ½ Chávenas de farinha
- » 1 Colher de sopa de açúcar
- » 1 Colher de chá de fermento em pó
- » 2 Colheres de sopa de manteiga
- » Sal fino

Preparação

- 1.** Misture os ingredientes secos. Adicione um bocado de sal fino.
- 2.** Misture os ovos, a manteiga derretida e o leite. Adicione então os ingredientes secos lentamente até obter uma massa homogénea. A massa fica ligeiramente líquida mas consistente.
- 3.** Utilize uma frigideira larga untada com manteiga para fritar a panqueca. Faça porções de ¼ de chávena e cozinhe dos dois lados.



Tarte de Amendoa

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 150g de amêndoa laminada
- » 200 gr de manteiga
- » 250 gr de açúcar
- » 2 Ovos
- » 100g de farinha de trigo
- » 1 Lata de creme de leite

Preparação

- 1.** Para fazer a massa misture 100 gramas de manteiga, 100 gramas de açúcar, 100 gramas de farinha de trigo e os ovos.
- 2.** Espalhe a massa numa forma untada com manteiga. Leve ao forno pré-aquecido a 180° durante 20 minutos.
- 3.** Leve ao lume num tacho o creme de leite, a restante manteiga e açúcar. Deixe ferver até engrossar, mexa continuamente.
- 4.** Envolve a amêndoa no creme e verta o preparado sobre a massa.
- 5.** Leve novamente ao forno até que a tarte fique dourada. Deixe no forno apenas 10 minutos, se ficar mais tempo acaba por secar.



Bolo de Laranja

Tempo: ●●●● Nível: ●●●● Preço: ●●●●

Ingredientes

- » 4 Ovos
- » Sumo de 2 laranjas grandes
- » 2 ½ Chávenas de açúcar
- » 2 Chávenas de farinha
- » 1 Colher de chá de fermento
- » 1 Colher de sopa de raspa de laranja

Preparação

1. Separe as gemas das claras e bata as claras em castelo.
2. Junte as gemas e o açúcar e com a batedeira misture tudo até obter um creme esbranquiçado.
3. Junte a farinha misturada com o fermento, o sumo e a raspa das laranjas.
4. Envolve as claras na massa com uma espátula.
5. Unte uma forma de bolo com buraco e verta a massa.
6. Pré-aqueça o forno a 180°C e leve o forno a cozer durante 40 minutos.



Mousse de Manga

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 1 Lata de polpa de manga
- » 4 Iogurtes naturais
- » 1 Lata de leite condensado
- » 3 Folhas de gelatin

Preparação

- 1.** Hidrate as folhas de gelatina em água fria. Esprema-as e dissolva-as completamente em 3 colheres de água quente.
- 2.** Numa taça funda, misture com a batedeira, a polpa de manga, os iogurtes e o leite condensado. Assim que estiver tudo homogêneo adicione a gelatina e misture.
- 3.** Leve ao frigorífico durante pelo menos 30 minutos e sirva bem fresca.



Chantilly

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ● ●

Ingredientes

- » 400 ml de natas
- » 2 Claras de ovo em castelo
- » 4 Colheres de sopa de açúcar

Preparação

- 1.** Coloque as natas no frigorífico com antecedência, devem estar frescas antes de usar.
- 2.** Bata as natas com a batedeira até que cresçam até cerca do dobro. Assim que ficarem em castelo adicione o açúcar e a clara de ovo em castelo firme. Bata mais 4 a 5 minutos.
- 3.** Deve ter cuidado para não bater demais as natas porque podem ficar tipo manteiga.



Tarte de Morango

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 1 Embalagem de massa quebrada
- » 500 gr de morangos
- » 400 ml de natas
- » 5 Colheres de açúcar
- » 1 Colher de chá de essência de baunilha
- » ½ Copo de água
- » ½ Copo de açúcar
- » 1 Colher sopa farinha Maizena

Preparação

- 1.** Coloque a massa quebrada numa forma de tarte com fundo amovível. Pique algumas vezes com o garfo e leve ao forno a 180° durante 15 minutos. Se for necessário cubra com folha de alumínio para não queimar. Deixe arrefecer.
- 2.** Para fazer a calda de brilho junte a farinha Maizena e o meio copo de água e açúcar. Leve ao lume e mexa sempre até engrossar. Reserve.
- 3.** Prepare o chantilly, batendo as natas e o açúcar até que estas fiquem em castelo firme. Adicione no fim a essência de baunilha e bata mais um minuto.
- 4.** Para montar a tarte, cubra a massa entretanto arrefecida com o chantilly e disponha os morangos cortados em fatias. Pincele com a calda e leve ao frigorífico.



Pastéis de Nata

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 1 Embalagem de massa folhada
- » 400 ml de natas
- » 9 Gemas
- » 200 gr de açúcar
- » 1 Colher de sopa de farinha
- » Canela a gosto

Preparação

- 1.** Unte as formas com margarina. Corte a massa em círculos utilizando um copo. Forre as formas com a massa e reserve.
- 2.** Num tacho, misture as natas, as gemas, o açúcar e a colher de farinha. Leve ao lume e mexa até levantar fervura e engrossar.
- 3.** Disponha o creme nas formas, tenha o cuidado de não encher até cima.
- 4.** Leve ao forno pré-aquecido a 250°C durante mais ou menos 15 minutos ou até que fiquem dourados a seu gosto.
- 5.** Sirva os pastéis polvilhados com canela em pó.



Torta de Laranja

Tempo: ● ● ● ● Nível: ● ● ● ● Preço: ● ● ● ●

Ingredientes

- » 10 Ovos
- » 400 gr de açúcar
- » 50 gr de farinha
- » 10 g de fermento em pó
- » Raspa e sumo de uma laranja grande
- » 50 gr de Manteiga

Preparação

- 1.** Comece por bater muito bem os ovos. Adicione o açúcar, a raspa e sumo de laranja e a farinha misturada com o fermento. Por fim junte a manteiga derretida.
- 2.** Unte uma forma retangular com manteiga. Cubra com papel vegetal e unte também o papel. Esta etapa é importante para que consiga retirar a massa da forma depois de cozida.
- 3.** Verta a massa para a forma e leve ao forno pré-aquecido a 180° durante 35 minutos.
- 4.** Para formar a torta, desenforme para um pano limpo polvilhado com açúcar. Enrole a massa com a ajuda do pano prensando moderadamente.
- 5.** Coloque a torta numa travessa com cuidado para que não se parta.



Azevias

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 500 gr de farinha de trigo
- » 1,25 dl de azeite
- » 2 Colheres de sopa de banha
- » 1 Cálice de aguardente
- » 500 gr de grão-de-bico
- » 350 gr de açúcar
- » 2 Gemas
- » Raspa de 1 laranja
- » 1 Colher de sopa de canela em pó
- » 1 Colher de café de sal fino
- » Açúcar e canela q.b. para polvilhar
- » Água

Preparação

- 1.** Demolhe o grão-de-bico em água durante 24 horas. Comece por fazer a massa tenra. Disponha a farinha numa tigela seca. Faça um buraco no meio e adicione a banha, o azeite quente e o sal fino.
- 2.** Misture os ingredientes muito bem e de seguida adicione a água ardente. Continue a amassar juntando alguns pingos de água quente até que a massa descole dos dedos. Amasse mais 15 minutos. Tape e deixe repousar.
- 3.** Depois de demolhado, o grão-de-bico é cozido em água e sal. Depois de escorrido, reduza a um puré bem fino com a varinha mágica. Adicione ao puré o açúcar, a canela e a casca de laranja, leve ao lume. Deixe ferver mexendo sempre.
- 4.** Retire um bocadinho do puré e adicione lentamente às gemas previamente batidas. Adicione tudo ao restante puré e leve ao lume novamente durante 2 minutos. Deixe arrefecer.
- 5.** Entretanto estenda a massa e corte em círculos. Disponha montinhos do recheio sobre a massa. Forme os pastéis pincelando as bordas de massa com água para que adira melhor.
- 6.** Frite as azevias em óleo quente até que fiquem douradinhas.
- 7.** Polvilhe com açúcar e canela.



Bolo Inglês Económico

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 250gr de farinha com fermento
- » 3 Ovos
- » 200gr de açúcar
- » 100 gr de manteiga
- » 1 Colher de chá de canela
- » 100 ml de vinho do porto
- » 150 gr de frutas cristalizadas
- » 50 gr de frutos secos
- » Raspa e sumo de uma laranja

Preparação

- 1.** Deixe as passas de molho no vinho do Porto cerca de 2 horas. Findo esse tempo escorra-as mas reserve o vinho do Porto.
- 2.** Misture a manteiga e o açúcar, bata com a batedeira até obter um creme esbranquiçado. Junte então um ovo de cada vez batendo sempre.
- 3.** Acrescente o sumo, a raspa de laranja, a farinha peneirada e um cálice de vinho do porto.
- 4.** Envolve as frutas na massa com a ajuda de uma espátula. Deite a massa numa forma retangular e funda, típica do bolo inglês. Leve ao forno previamente aquecido a 180° durante 50 minutos.
- 5.** Deixe arrefecer e desenforme.



Compota de Abóbora

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 1 Kg de abóbora
- » 800 gr de açúcar
- » 2 Paus de canela
- » 1 Colher de chá de canela em pó
- » Casca de 1 laranja

Preparação

- 1.** Limpe a abóbora e corte em pedaços pequenos.
- 2.** Junte a abóbora, o açúcar, a canela e a casca de laranja numa tigela e tape com película aderente. Deixe no frigorífico 24 horas para que a abóbora liberte água.
- 3.** Transfira tudo para um tacho grande, incluindo a água da abóbora. Deixe ferver lentamente em lume brando durante aproximadamente 2 horas. Quando o doce estiver em ponto de estrada retire e deixe arrefecer.
Retire os paus de canela e triture a compota.
- 4.** Esterilize alguns frascos em água fervente e encha-os com a compota e tape. Vire então os frascos ao contrário para que criem vácuo e não azedem.



Compota de Tomate

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 1,5 kg de tomate maduro
- » 1 kg de açúcar
- » 1 Pau de canela
- » 1 Colher de sopa de canela
- » Casca de 1 limão pequeno
- » 1 Cravo-da-índia

Preparação

- 1.** Faça uns golpes em cada tomate e coloque-os em água a ferver. Bastam 5 minutos para que a pele saia facilmente. Se preferir retire as grainhas e corte em pedaços.
- 2.** Junte o tomate, o açúcar, a canela, a casca de limão e o covo da índia. Esmague o tomate para extrair os sucos e misture bem com os restantes ingredientes.
- 3.** Leve o tacho ao lume e deixe ferver durante uma hora mexendo ocasionalmente. Quando obtiver o ponto de estrada desligue.
- 4.** Depois de arrefecido, verta a compota para frascos previamente esterilizados em água fervente. Encha até cima e tampe.
- 5.** Guarde os frascos virados ao contrário para que criem vácuo naturalmente e se conservem por mais tempo.



Geleia

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » Cascas e caroços de marmelo
- » Açúcar
- » Água
- » 1 Pau de canela

Preparação

- 1.** Quando fizer marmelada, reserve as cascas e os caroços de marmelos. Leve ao lume juntamente com a canela e cubra com água. Deixe ferver até reduzir o líquido e obter uma cor de caramelo.
- 2.** Nesta fase deve coar o líquido com uma rede fina. Esprema bem as casas. Leve novamente ao lume adicionando 1 kg de açúcar por cada litro de líquido. Deixe ferver cerca de 20 minutos. Se preferir uma geleia mais espessa deixe ferver mais tempo. Tenha em atenção que depois de fria a geleia endurece.
- 3.** Guarde em frascos esterilizados.



Gelado de Morango

Tempo: ● ● ● ● Nível: ● ● ● ● Preço: ● ● ● ●

Ingredientes

- » 1 kg de morangos
- » 500 gr de açúcar
- » 600 ml de natas
- » Sumo de 1 limão

Preparação

- 1.** Comece por lavar bem os morangos. Mergulhe-os em água fria e vinagre. Lave-os novamente, retire-lhe o pé e corte-os em pedaços.
- 2.** Bata as natas até que aumentem de volume mas sem que fiquem muito duras. Triture os morangos até obter um puré cremoso e junte o sumo de limão e o açúcar. Mexa bem para que o açúcar se dissolva.
- 3.** Misture então o puré e as natas, envolvendo bem.
- 4.** Coloque o creme obtido num recipiente fechado e leve ao congelador. Para obter um gelado mais macio, bata o gelado passadas 2 horas para desfazer os cristais de gelo. Coloque novamente no congelador.



Bolo de Canela

Tempo: ●●● Nível: ●●● Preço: ●●●

Ingredientes

- » 350 gr farinha
- » 4 Ovos
- » 200 gr de margarina
- » 300 gr de açúcar
- » 2 dl de leite
- » 1 Colher de chá de fermento
- » 2 Colheres de sopa de canela
- » 1 Colher de sopa de vinho do porto

Preparação

1. Separe as gemas e as claras para recipientes diferentes. Unte a forma com manteiga e polvilhe com farinha.
2. Junte o açúcar à margarina e bata até obter um creme esbranquiçado. Adicione então as gemas e continue a bater. O resultado é um creme aveludado.
3. Junte então a canela, o vinho do porto e o leite. Acrescente ao creme a farinha e o fermento peneirados para evitar a formação de grumos. Adicione às claras uma pitada de sal e bata-as em castelo. Envolve as claras no creme com uma espátula.
4. Pré-aqueça o forno a 180° C e leve o bolo a cozer na forma previamente untada durante 30 minutos. Se necessário cubra o bolo com papel de alumínio para evitar que queime. Teste a cozedura com um palito.
5. Se preferir o bolo menos cozido retire-o um pouco antes.



Bolo de Cenoura

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 3 Ovos
- » 2 Cenouras grandes
- » 1 Chávena de óleo
- » 2 Chávenas de açúcar
- » 2 Chávenas de farinha
- » 1 Colher sopa de chá de fermento

Preparação

1. Unte a forma com óleo e polvilhe com farinha.
2. Lave as cenouras. Tire a casca e rale-as finamente.
3. Junte os ovos, o óleo e o açúcar. Misture tudo com a batedeira até obter um creme homogéneo.
4. Acrescente a farinha e o fermento peneirados e mexa bem.
5. Verta a massa para forma e leve ao forno pré-aquecido a 180° durante 30 a 40 minutos.
6. Desenforme e polvilhe com açúcar em pó.



Banana Frita

Tempo: ● ● ● ● Nível: ● ● ● ● Preço: ● ● ● ●

Ingredientes

- » 3 Bananas
- » 1 Ovo
- » Pão ralado
- » Farinha
- » Óleo para fritar

Preparação

1. Descasque as bananas. Corte-as ao meio e depois longitudinalmente.
2. Bata o ovo numa tigela e coloque a farinha num prato fundo e o pão ralado noutra.
3. Passe então as metades de banana pela farinha para retirar humidade, depois pelo ovo e por fim pelo pão ralado.
4. Sacuda o excesso de pão ralado e frite em óleo quente até alourar.



Brownies

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 4 Ovos
- » 300g de açúcar
- » 180g de manteiga
- » 200 gr de chocolate negro
- » 100 gr de farinha com fermento em pó
- » 100 gr nozes

Preparação

1. Parta cerca de 150 gr de chocolate em pedaços mais pequenos e derreta-o em banho-maria juntamente com a manteiga.
2. Com a ajuda de uma batedeira bata os ovos e o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Adicione então o chocolate lentamente e misture bem. Peneire a farinha e o fermento e adicione à mistura anterior.
3. Por fim parta o restante chocolate e as nozes em pedaços pequenos e adicione à massa. Mexa bem com uma espátula.
4. Unte e forre a forma com papel vegetal, o ideal é que tenha 20 por 30 cm para que os brownies não fiquem muito baixos. Verta a massa para a forma.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 170°C durante cerca de 30 minutos.
6. Deixe arrefecer e parta em quadrados iguais.



Madalenas

Tempo: ● ○ ○ ○ Nível: ● ○ ○ ○ Preço: ● ○ ○ ○

Ingredientes

- » 3 Ovos
- » 120 gr de manteiga
- » Raspa de 1 laranja
- » 140 gr de açúcar
- » 1 Colher de chá de fermento
- » Açúcar em pó
- » 160 gr de farinha
- » 1/2 Colher de café de sal fino

Preparação

1. Unte as formas de madalena e reserve.
Com a ajuda de uma batedeira misture os ovos e o açúcar, adicione também o sal.
2. Quando obtiver um creme branco e homogêneo, adicione a farinha e o fermento. Continue a bater.
3. Junte então à massa a raspa de laranja e a manteiga derretida.
4. Verta a massa para as formas, tendo o cuidado de não encher totalmente a forma.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 170°C durante 20 minutos.
6. Desenforme e quando estiverem mornas, polvilhe as madalenas com açúcar em pó.



Rabanadas

Tempo: ● ● ● Nível: ● ● ● Preço: ● ● ●

Ingredientes

- » 1 Pão cacete
- » 2 Ovos
- » 1 kg de açúcar
- » 5 Colheres de sopa de canela
- » 2 Paus de canela
- » 1 Colher de sopa de manteiga
- » 2 Cascas de limão

Preparação

- 1.** Deixe o pão endurecer de um dia para o outro, depois corte-o em fatias com 1,5 cm.
- 2.** Leve ao lume num litro de água, 300 gr de açúcar, um pau de canela, 1 casca de limão e a manteiga. Deixe ferver um pouco um para que se forme uma calda não muito espessa.
- 3.** Deixe arrefecer e cubra o pão com a calda para que o pão amoleca e absorva os sabores.
- 4.** Bata os ovos e passe as fatias pelo ovo à medida que vai fritando cada uma. Deixe fritar até obter um tom dourado.
- 5.** Misture açúcar e canela e passe as rabanadas pela mistura. Disponha as rabanadas num prato grande e fundo.
- 6.** Faça uma calda com 300 gr de açúcar, 1 pau de canela 500 ml de água e 1 casca de limão. Deixe ferver um pouco e retire do lume para arrefecer.
- 7.** Por fim regue as rabanadas com a calda.



Torta de Limão

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 1 Pacote de bolacha Maria
- » 125 gr de manteiga mole
- » 1 Lata de leite condensado
- » 200 ml de creme de leite
- » 3 Claras
- » 3 Colheres de sopa de açúcar em pó
- » Sumo de 1 limão grande

Preparação

- 1.** Triture as bolachas e misture com a manteiga amolecida até obter uma massa. Forre a forma de tarte e reserve.
- 2.** Com ajuda de uma batedeira misture o leite condensado e o creme de leite. Adicione o limão e bate tudo muito bem.
- 3.** Para o merengue, bata as claras em castelo firme e acrescente aos poucos o açúcar batendo continuamente.
- 4.** Verta o creme de limão sobre a massa de bolacha e por cima o merengue. Espalhe com uma espátula ou se preferir utilize saco de pasteiro. Leve a torta a assar no forno pré-aquecido a 180°C, durante 15 a 20 minutos.
- 5.** Retire a torta do forno e deixe esfriar. Desenforme e sirva fresco.



Serradura

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 1 Lata de leite condensado
- » 2 Pacotes de natas
- » 2 Colheres de sopa de açúcar
- » 1 Pacote de bolacha Maria
- » 4 Folhas de gelatina em pó

Preparação

- 1.** Demolhe as folhas de gelatina em água fria e dissolva-as muito bem em 3 colheres de sopa de água quente.
- 2.** Bata as natas com uma batedeira até que dupliquem de tamanho e junte de seguida o leite condensado. Misture bem.
- 3.** Adicione a gelatina dissolvida e bata mais um minuto.
- 4.** Triture finamente as bolachas.
- 5.** Numa taça, disponha camadas de natas e bolacha. Inicie e termine com natas. No fim polvilhe com bolacha e leve ao frigorífico até servir.



Bolo de Iogurte

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 3 Ovos
- » 1 Iogurte natural
- » 3 Copos de iogurte de farinha
- » 3 Copos iogurte de açúcar
- » 1 Copo iogurte óleo
- » 1 Colher sobremesa de fermento em pó

Preparação

1. Unte a forma com manteiga ou óleo e farinha.
2. Pré-aqueça o forno a 180°C.
3. Misture os ovos e o açúcar até obter um creme homogêneo.
4. Adicione então o iogurte, o óleo e por fim a farinha peneirada e o fermento. Misture bem.
5. Verta a massa para a forma e leve ao forno durante 30 minutos. Teste a cozedura com o palito. Se for necessário cubra o bolo com papel de alumínio a meio da cozedura.
6. Deixe arrefecer e desenforme.



Fondue de Chocolate

Tempo: ●●●●● Nível: ●●●●● Preço: ●●●●●

Ingredientes

- » 200 gr de chocolate de leite
- » 100 ml de creme de leite ou natas
- » 1 Colher de chá de vinho do porto
- » 500 gr de frutas frescas (morangos, uvas, banana, abacaxi, laranja)

Preparação

1. Comece por derreter o chocolate em banho-maria.
2. Assim que estiver totalmente derretido, junte as natas ou creme de leite e misture bem. No fim adicione o vinho do porto.
3. Transfira o chocolate para um recipiente que o mantenha levemente aquecido, sem queimar.
4. Corte as frutas em bocados pequenos e sirva.



Mousse de Maracujá

Tempo: ● ● ● ● Nível: ● ● ● ● Preço: ● ● ● ●

Ingredientes

- » 550 gr de polpa de maracujá
- » 400 ml de natas
- » 1 Lata de leite condensado
- » 5 Folhas de gelatina

Preparação

- 1.** Hidrate as folhas de gelatina em água fria. Passados 5 minutos escorra-as e dissolva as folhas em 5 colheres de sopa de água bem quente.
- 2.** Bata as natas até que cresçam um bocado, adicione então a polpa d maracujá, o leite condensado e a gelatina previamente dissolvida. Misture bem.
- 3.** Leve a mousse de maracujá ao frigorífico para solidificar.

www.kozinharte.com

