



Bananas Flambées

Ingredientes:

- 8 bananas da Madeira maduras
- 75 gr de margarina
- 100 gr de açúcar
- 8 colh. sopa de *brandy*

Receita:

Descasque as bananas e passe-as, inteiras, pela margarina derretida, numa frigideira larga. Coloque-as num prato que possa ir ao forno, polvilhe com o açúcar, e leve durante 4 minutos a forno quente. Aqueça moderadamente o *brandy* e derrame-o sobre as bananas. Deite fogo e sirva de imediato.
Bom apetite

Bavaroise de Morango

Ingredientes:

- 5 dl de polme de morangos (cerca de 600 gr de morangos)
- 300 gr de açúcar
- 4 folhas de gelatina branca
- 3 folhas de gelatina vermelha
- 4 dl de natas

Receita:

Ferva o açúcar com 2 dl de água. Triture os morangos já bem lavados e sem pé para obter a polme. Quando a calda começar a ganhar ponto, junte a gelatina, previamente demolhada em água fria e escorrida. Assim que a gelatina estiver bem dissolvida, acrescente a polme dos morangos e retire do lume. Logo que o preparado já só esteja morno, adicione as natas batidas, para incorporar. Deite a mistura numa forma de pudim passada por água fria e leve ao frigorífico. Passadas umas horas, desenforme num prato de serviço. Pode enfeitar com *chantilly* e morangos.
Bom apetite

Bolo de Alperces

Ingredientes:

- 100 gr. de margarina
- 100 gr. de açúcar
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- Raspa de 1 limão
- 200 gr. de farinha
- 2 colh. de café de fermento em pó
- 750 gr. de alperces ou ameixas
- 30 gr. de amêndoas
- Açúcar inglês para polvilhar

Receita:

Bata a margarina com o açúcar até obter um creme. Junte os ovos, o sal, a raspa do limão, a farinha e o fermento em pó. Misture bem e deite numa forma de mola com 24 cm de diâmetro bem untada. Retire os caroços e corte em quartos os alperces e disponha sobre a massa, encostando-os bem uns aos outros. Espalhe por cima as amêndoas em falha. Polvilhe com açúcar e leve a cozer em forno quente (200 graus), durante cerca de 60 minutos. Polvilhe com açúcar inglês assim que sair do forno.
Bom apetite

Bolo de Amêndoa e Doce de Gila

Ingredientes:

- 4 ovos + 2 gemas
- 250 gr de açúcar
- 1 colh. sopa de margarina
- 250 gr de amêndoa peladas
- 250 gr de doce de gila
- 2 colh. sopa de farinha
- 1 colh. chá de fermento em pó

Receita:

Bata bem os ovos e as gemas com o açúcar e a margarina. Junte as amêndoas picadas e, por fim, o doce de gila, separando-o em fios com um garfo. Adicione a farinha com o fermento. Leve a cozer no forno em forma untada e polvilhada.
Bom apetite



Bolo de Bolacha com Café

Ingredientes:

- 300 gr de bolacha maria
- 1,5 dl de café forte
- 8 folhas de gelatina
- 4 dl de natas

Receita:

Forre um pirex com película aderente. Pique as bolachas. Amoleça a gelatina em água fria, dissolva-a no café morno e deixe arrefecer. Bata as natas muito bem e junte o café quase frio. Envolve bem 200 gr das bolachas. Coloque uma camada de creme no pirex, polvilhe com 50 gr das bolachas e tape com o restante creme. Leve ao congelador durante 3 horas. Desenforme e polvilhe com as restantes 50 gr da bolacha. Decore a gosto, fazendo marcas com peças próprias, e leve ao frigorífico até servir. Bom apetite

Bolo de Caramelo

Ingredientes:

Para a massa:

- 1/2 cháv. chá de açúcar
- 1/2 cháv. chá de margarina
- 1 cháv. chá de farinha
- 2 ovos
- 2 colh. chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 dl de leite

Para o recheio:

- 250g de açúcar
- 2,5 colh. chá de margarina
- 1,5 cháv. chá de leite

Receita:

Bata a margarina com o açúcar durante 10 minutos. Bata as claras em castelo. Junte as gemas ao açúcar e à margarina. Com 100 g de açúcar diluído numa colher de sopa de água faça o caramelo, levando ao lume até a calda alourar bem, e juntando um decilitro de leite, sempre ao lume, mexendo sempre até ligar bem. Deixe arrefecer o caramelo e junte-o à massa já preparada, assim como a farinha peneirada com o fermento e as claras batidas em castelo. Leve a forno quente (200°C) em duas formas iguais. Faça o creme, preparando um caramelo juntando, ao lume, o açúcar diluído em pouca água e quando estiver bem dourado misture o leite, mexendo bem, e a margarina. Deixe ferver e engrossar até "abrir estrada". Recheie o bolo e cubra-o com o caramelo.

Bom apetite

Bolo de Cenoura e Noz

Ingredientes:

- 1,5 cháv. de chá de farinha
- 1 colh. café de fermento em pó
- 1 colh. de chá de canela em pó
- 1 pitada de noz moscada ralada
- 1/2 colh. café de sal
- 2 cháv. de chá de açúcar
- 1 cháv. de chá de óleo
- 4 ovos
- 2 cháv. de chá de cenouras raladas
- 250 gr de miolo de noz picado grosseiramente

Receita:

Numa taça, misture o óleo com o açúcar. Junte os ovos e bata bem. Acrescente a farinha, com o fermento, a canela, a noz moscada e o sal. Junte o miolo de noz e a cenoura, mexendo bem. Unte com margarina e polvilhe com farinha uma forma e deite-lhe a massa dentro. Leve ao forno, previamente aquecido, durante cerca de uma hora e um quarto, nos 180°C. Deixe que o bolo arrefeça dentro da forma.

Bom apetite



Bolo de Iogurte

Ingredientes:

- 1 iogurte natural
- 4 ovos
- 4 medidas do iogurte de açúcar
- 4 medidas de iogurte de farinha
- 1 medida do iogurte de óleo

Receita:

Bata os ovos com o açúcar, junte o iogurte, depois o óleo e, por fim, a farinha. Leve ao forno em forma untada e polvilhada, durante cerca de 40 minutos, nos 180°C e durante mais 5/7 minutos nos 200°C.

Bom apetite

Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 6 ovos
- 300 gr de açúcar
- 250 gr de margarina
- Raspa e sumo de 1 laranja
- 300 gr de farinha
- 2 colh. chá de fermento
- Açúcar pilé para polvilhar

Receita:

Bata bem o açúcar com as gemas, junte a raspa da laranja e a margarina, tornando a bater bem. Junte as claras batidas em castelo. Vá batendo sempre e adicione, por fim, a farinha com o fermento. Leve a forno em forma untada e polvilhada com farinha, aos 180°C, durante cerca de 1 hora. Depois de cozido e desenformado, deite por cima o sumo de laranja e polvilhe com açúcar pilé.

Bom apetite

Bolo de Maçã

Ingredientes:

- 3 ovos
- O peso dos ovos em açúcar
- O peso dos ovos em margarina
- O peso dos ovos em farinha
- 1 colh. chá de fermento

Receita:

Bata a margarina com o açúcar. Bata bem com os ovos, adicionados um por um. Acrescente a farinha, misturada com o fermento. Descasque, descaroce e corte em rodela as maçãs. Numa forma untada e polvilhada vá pondo camadas de massa, intercaladas com camadas de rodela de maçã, sendo a primeira (a que fica em contacto com a forma) de massa e a última de maçã. Leve ao forno, deixe cozer e quando desenformar tenha o cuidado de virar para cima a face das maçãs.

Bom apetite

Bolo de Mármore

Ingredientes:

- 6 ovos
- 300 gr de açúcar
- 300 gr de farinha
- 250 gr de margarina
- 120 gr de chocolate em pó

Receita:

Bata os ovos com o açúcar muito bem, junte a margarina amolecida e, por fim, a farinha. Divida a massa aproximadamente ao meio e junte o chocolate a uma das metades. Coloque colheres alternadas de massa de chocolate e de massa simples numa forma untada e polvilhada, que deverá ir ao forno a 180°C, durante cerca de 50 minutos.

Nota: O chocolate pode ser de tablete: nesse caso, rale-o e junte numa das metades da massa. Pode ainda misturar 150 gr de miolo de nozes à massa, o que fica muito bom e original.

Bom apetite



Bolo Podre

Ingredientes:

- 1 cháv. chá de margarina
- 2 cháv. chá de açúcar
- 4 ovos
- 1 cháv. chá de leite
- 4 colh. chá de Vinho do Porto
- 4 colh. chá de canela em pó
- 4 cháv. chá de farinha
- 1 colh. chá de fermento em pó
- Nozes e passas

Receita:

Bata o açúcar com a margarina, junte os ovos, o leite, o Vinho do Porto e a canela. Envolve as nozes e as passas na farinha misturada com o fermento, para não irem abaixo no bolo, e junte à restante massa. Coza em forno médio, em forma untada e polvilhada, durante cerca de 35 minutos.

Nota: Pode fazer esta receita só com nozes ou só com passas.
Bom apetite

Cheese Cake de Limão

Ingredientes:

- 400 gr de biscoitos de leite
- 200 gr de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 ricota
- Sumo de 1 limão
- 1 colh. sopa de gelatina em pó diluída em ¼ de cháv. chá de água morna
- Raspas da casca de 1 limão

Receita:

Pique os biscoitos à picadora, até ficarem em farinha, despeje-os numa taça e acrescente a margarina, misturando com a ponta dos dedos. Estique a massa numa forma com aro removível e leve ao forno forte, durante cerca de 15 minutos. Retire a massa do forno e deixe arrefecer. Bata no liquidificador a ricota, o leite condensado, o sumo de limão, a gelatina diluída e as raspas de limão. Despeje essa mistura na massa já fria e leve ao frigorífico durante cerca de 3/4 horas.

Bom apetite

Creme Gelado de Café e Amêndoas

Ingredientes:

- 1/2 lata de leite condensado
- 1 colh. de sobremesa de café solúvel
- 4 dl de natas
- 100 g de amêndoa torrada e picada
- 3 gemas
- 1 cálice de Rum
- Cerejas e amêndoas para decorar

Receita:

Misture o leite condensado com as amêndoas picadas, as gemas, o Rum, as natas e o café. Mexa bem até obter um creme homogéneo. Coloque em taças individuais no congelador, durante 4/5 horas. Enfeite com cerejas e amêndoas picadas.

Bom apetite



Crepes com Gelado

Ingredientes:

- 100 gr de farinha
- 1 colh. sopa de açúcar
- 2 dl de leite
- 1 ovo
- 1 colh. sobremesa de margarina
- 1 pitada de sal

Para o molho:

- 100 gr de chocolate em pó
- 50 gr de açúcar
- 1 colh. sopa de margarina
- 1,5 dl de café forte
- Gelado de nata ou baunilha (ou outro a gosto)

Receita:

Misture a farinha com o açúcar, junte o leite, ligeiramente batido, com o ovo. Mexa bem. Junte a margarina derretida e tempere com sal. Bata até não ter grumos. Deixe repousar durante cerca de 30 minutos. Aqueça a frigideira onde vai fritar os crepes, unte com um pouco de margarina e, quando estiver bem quente, deite um pouco de massa. Rode a frigideira de modo a que a massa cubra todo o fundo, formando uma película fina. Quando estiver louro, vire e frite o outro lado. Retire para um prato e vá fritando os crepes até acabar a massa. Quando estiverem todos fritos, prepare o molho do seguinte modo: misture o chocolate em pó com o açúcar e dissolva-o no café acabado de fazer. Junte a margarina e mexa até estar bem dissolvida no chocolate. Sirva os crepes dobrados em quatro, com bolas de gelado e regados com o molho de chocolate quente.

Bom apetite

Crepes de Pêra

Ingredientes:

Para a massa:

- 4 dl de leite
- 4 colh. sopa de farinha
- 2 ovos
- 1 noz de margarina

Para o recheio:

- 6 pêras médias
- 1/2 limão
- 75 gr de açúcar
- 100 gr de margarina
- 1 pitada de canela
- Açúcar glacé

Receita:

Misture bem todos os ingredientes da massa dos crepes e deixe em repouso durante cerca de 30 minutos, no frigorífico. Descasque, corte ao meio, retire o coração e as sementes às peras, corte-as em lâminas e regue-as com o sumo de limão. Derreta a margarina e o açúcar num tacho, junte as pêras, polvilhe com canela e deixe-as caramelizar, sem que, no entanto, fiquem demasiado escuras. Derreta uma noz de margarina numa frigideira, cobrindo todo o seu fundo, deite-lhe uma colher bem cheia de massa dos crepes e faça-os um pouco mais grossos do que os habituais, alourando-os bem. À medida que frita os crepes, vá-os colocando em pratos individuais quentes, colocando por cima as pêras caramelizadas. Polvilhe com o açúcar glacé e sirva ainda quente.

Bom apetite

Dedos de Chocolate

Ingredientes:

- 200 gr. de farinha
- 1,5 colh. Chá de fermento
- 50 gr. de açúcar
- 75 gr. de margarina
- 1 ovo
- 100 gr. de chocolate de culinária

Receita:

Misture a farinha com o fermento, e acrescente o açúcar. Corte a margarina aos pedacinhos e misture-a com a farinha. Junte o ovo. Misture os ingredientes com uma colher, e acabe de amassar à mão, até obter uma massa firme, mas homogénea. Deixe repousar cerca de uma hora. Aqueça o forno a 200°C, unte um tabuleiro e forre-o com papel vegetal. Com as mãos enfarinhadas, vá moldando uns palitos de cerca de 5 cm de espessura. Coza em forno médio durante cerca de 15 minutos, tendo o cuidado de não os deixar alourar demais. Deixe-os arrefecer. Derreta o chocolate em banho-maria. Pegue em cada um dos palitos a meio e mergulhe as pontas no chocolate, deixando-as escorrer bem. Ponha os dedos de chocolate sobre papel vegetal até a cobertura estar seca e dura. Esta receita dá para cerca de 100 dedos.

Bom apetite



Delícia de Chocolate

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida da lata do leite condensado, de leite meio gordo
- 4 ovos
- 200 gr de natas
- 75 gr de margarina
- 100 gr de chocolate em tablete, de culinária
- 80 gr de bolacha maria ralada

Receita:

Num tacho, de preferência sem ser de fundo térmico (para que não encaroce), misture as gemas com o leite condensado e o outro leite; mexa, leve ao lume sem parar de mexer, até engrossar e retire. Leve ao lume, em banho-maria, o chocolate com a margarina até ficem em creme e mexa. Bata as claras em castelo e as natas em *chantilly* e junte-as, sem bater. Numa taça, deite colheradas alternadas de creme, chocolate, natas e bolachas raladas. Guarde no frigorífico até ficar bem frio.

Doce de Nozes

Ingredientes:

- 300 gr de nozes sem casca
- 8 gemas
- 4 claras
- 300 gr de açúcar
- Açúcar para polvilhar

Receita:

Pique as nozes, reservando algumas meias nozes inteiras para decorar. Bata um pouco as claras, junte as gemas, o açúcar e as nozes picadas. Depois de estar tudo bem misturado, leve ao lume até despegar do fundo do tacho. Faça bolinhas, envolva em açúcar e decore com as nozes inteiras. Sirva em caixinhas de papel.



Flan de Maçã

Ingredientes:

- 750 gr de maçãs
- 4 ovos
- 100 gr de farinha
- 200 gr de açúcar
- 6 dl de leite
- 1 colh. sopa de margarina
- Açúcar em pó q.b.

Receita:

Unte um pirex redondo com cerca de 22 cm de diâmetro. Descasque, descaroce, corte em pedacinhos as maçãs. Espalhe-as no pirex. À parte, misture o açúcar e a farinha, junte os ovos, mexa e adicione o leite. Mexa bem, sem, no entanto, bater. Deite sobre as maçãs e leve a cozer durante cerca de 45 minutos no forno médio. 10 minutos antes de estar pronto, retire do forno com cuidado e espalhe por cima a margarina partida em pequenos pedacinhos e polvilhe com açúcar em pó. Leve de novo ao forno, para acabar de cozer, em lume bem forte. Depois de cozido (verifique com o truque do palito), retire e deixe arrefecer.

Bom apetite

Folar da Páscoa

Ingredientes:

- 500 gr de farinha
- 35 gr de fermento de padeiro
- 1/2 dl de leite morno
- 1 pitada de sal
- 100 gr de açúcar
- 75 gr de margarina
- 3 ovos
- Raspa de uma laranja
- 1 colh. café de canela em pó
- 1/2 cálice de brandy
- 4 ovos cozidos em água com cascas de cebola

Receita:

Deite a farinha sobre uma mesa, abra uma concavidade no meio, junte o fermento e junte metade do leite quente. Para amassar o fermento, deverá ir retirando alguma farinha da que está em volta na mesa. Faça uma bola, dê-lhe um golpe em cruz e deixe levedar. Junte em volta do fermento o açúcar, a canela, o sal, a margarina e amasse, sempre no centro. Junte 2 dos ovos crus, o reto do leite, a raspa da laranja e o brandy. Amasse tudo muito bem, envolvendo a farinha toda. Bata bem a massa, cortando-a para ficar fofa e elástica e polvilhando com farinha sempre que necessário, até se descolar facilmente da mesa e formar uma bola. Polvilhe uma taça com farinha, deite-lhe a massa, cubra com um pano aquecido e deixe levedar umas horas num ambiente aquecido, até a massa ter o dobro do volume. Deite a massa sobre a mesa, pondo de parte uma pequena porção e, com o resto, faça uma espécie de bola achatada. Coloque num tabuleiro, untado e polvilhado, com os ovos cozidos sobre o centro da massa. Faça umas tiras com a porção que tinha reservado, colocando-as em cruz sobre os ovos, deixando levedar novamente. Pinte levemente com um ovo batido e leve a cozer em forno médio, durante cerca de 30 minutos, tendo o cuidado de não deixar queimar.

Bom apetite

Gelado de Chocolate

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 250g de açúcar
- 1 tablete de chocolate
- Oito gemas de ovo

Receita:

Derrete-se o chocolate com um pouco de água. Misturam-se as gemas com o açúcar até obter um creme. Junta-se o chocolate e o leite e leva-se ao lume em banho-maria. Depois de engrossar retira-se, batendo bem a mistura. Guarda-se no congelador.

Bom apetite



Gelado de Melão com Framboesas

Ingredientes:

- 1 melão de 2kg
- 120 g de açúcar
- 4 gemas
- 2 colh. sopa de Vinho do Porto
- 2 colh. sopa de sumo de limão
- 4 dl de natas

Para o creme:

- 250 g de framboesas
- 3 colh. sopa de natas
- Açúcar a gosto

Receita:

Corte o melão ao meio, deite fora as sementes e as fibras e retire a polpa. Ponha a polpa numa frigideira com o açúcar e leve a lume brando até o açúcar estar completamente absorvido. Esmague o preparado com um garfo. Junte as gemas batidas e mexa bem. Leve novamente a lume brando e vá mexendo sempre até obter um creme fino. Depois de frio, junte o Vinho do Porto e o sumo de limão e mexa bem. Junte as natas batidas. Deite o preparado numa taça, tape com papel vegetal e leve a congelar durante 2 a 3 horas, tendo o cuidado de bater de vez em quando para não se formarem cristais. Entretanto, arranje as framboesas, junte-lhes as natas e o açúcar a gosto. Triture até obter um creme consistente. Sirva o gelado com o creme de framboesa. As framboesas podem ser substituídas por morangos.

Bom apetite

Marquise de Chocolate

Ingredientes:

- 250g de chocolate em barra
- 60g de açúcar
- Quatro ovos
- 175g de margarina

Receita:

Levar o chocolate ao lume com um pouco de água para derreter. Deixar arrefecer e juntar o açúcar, as gemas de ovo e a manteiga, batendo bem. Incorporar então as claras em castelo. Deitar a massa numa forma e levar ao frigorífico durante seis horas.

Bom apetite

Massapão

Ingredientes:

- 2 ovos
- 3/4 cháv. de chá de açúcar
- 1 1/4 cháv. chá de açúcar em pó
- 3 cháv. chá de miolo de amêndoa pelado e bem moído
- 4 gotas de essência de baunilha
- 1 colh. chá de sumo de limão

Receita:

Bata ligeiramente os ovos, peneire os dois açúcares e junte aos ovos. Coloque numa taça sobre um tacho com água a ferver (tipo banho-maria) e bata energicamente os ovos e o açúcar de modo a obter um creme espumoso. Retire do lume. Junte o miolo de amêndoa, a baunilha e o limão. Bata com a colher de pau até obter uma massa mole. Polvilhe ligeiramente uma superfície lisa com açúcar em pó e trabalhe aí a massa apenas durante o tempo suficiente para ela ficar macia e suave. Embrulhe em película aderente e conserve no frigorífico até utilizar. Quando a retirar do frigorífico, deixe à temperatura ambiente e amasse ligeiramente sem a trabalhar demais.

Como cobrir um bolo de massapão:
Vire o bolo ao contrário, de modo a que o bolo fique o mais plano possível.

Encha os buracos, se os houver, com bolinhas de massapão, de modo a que

fique completamente liso. Pincele com geleia de pêssego morna. Meça o diâmetro (bolos redondos) /lado (bolos quadrados) do bolo mais duas vezes a altura. Estenda o massapão e corte um círculo com este diâmetro, coloque-o sobre o bolo, dobre dos lados e corte os excessos das dobras com uma faca. Com os dedos envolvidos de açúcar em pó, alise os bordos da massa.

Bom apetite



Morangos com Requeijão e Baunilha

Ingredientes:

- 800 gr de morangos médios
- 2 ovos
- 3 colh. sopa de açúcar
- 500 gr. requeijão magro
- Sal
- 1,2 dl de leite espesso
- 2 colh. chá de essência de baunilha
- 1 laranja
- 50 gr. de avelãs

Receita:

Lave e escolha os morangos, escorra-os e retire-lhes o pedúnculo. Separe cerca de 200 gr. e corte o resto em pedaços. Bata bem as gemas com o açúcar. Misture o requeijão. Bata bem as claras em castelo, juntamente com o sal, e deite por cima da mistura das gemas com o requeijão. Bata o creme de leite com a essência de baunilha. Raspe a casca da laranja e esprema o sumo. Incorpore o creme de leite e as claras batidas ao creme de requeijão. Misture o sumo de laranja, os morangos cortados e o creme de requeijão. Leve ao frigorífico durante cerca de 2 horas. Pique as avelãs e, no momento de servir, guarneça o creme com os morangos inteiros e polvilhe com a raspa da laranja e as avelãs picadas.

Bom apetite

Mousse de Ameixas

Ingredientes:

- 250 gr de ameixas pretas secas
- 3 dl de água
- 6 claras
- 8 colh. sopa de açúcar

Receita:

Demolhe as ameixas na água e leve-as a cozer em lume brando num tachinho. Retire-lhes o caroço, junte a água em que foram cozidas, e 2 colheres de açúcar. Leve novamente ao lume, deixe ferver um pouco, retire e bata com a máquina. Bata as claras em castelo, adicione-lhes o restante açúcar e misture o doce de ameixa, envolvendo cuidadosamente. Deite em taças individuais e leve ao frigorífico. No momento de servir decore com chocolate ralado ou cubra com ovos moles.

Bom

Mousse de Chocolate

Ingredientes:

- 200 gr de chocolate em tablete, de culinária
- 1 colh. sopa de margarina
- 6 ovos
- 6 colh. sopa de açúcar

Receita:

Derreta o chocolate em banho-maria, juntamente com a margarina. Bata as claras em castelo e junte um pouco de açúcar, para prender. Bata as gemas com o açúcar e junte o chocolate derretido, aos poucos, com cuidado para a massa não talhar. Misture as claras em castelo e coloque numa taça, ou em taças individuais, e leve ao frigorífico. *Nota:* Para não ficar com aquele líquido no fundo, experimente pôr a mousse no congelador quando acabar de a fazer, durante um par de horas, passando-a depois para o frigorífico, quando esta começar a solidificar.

Bom apetite



Mousse de Chocolate e Amêndoas

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 200g de chocolate de culinária
- 2 colh. de chá de café solúvel
- 100g de manteiga
- 50 g de amêndoa torrada e picada
- 25g de nozes moídas
- 3 colh. de sopa de açúcar
- 1 cálice de licor de laranja
- 6 ovos
- Amêndoas e nozes para decorar

Receita:

Derreta o chocolate e a manteiga em lume brando. Retire do lume e adicione as gemas e o leite condensado, mexendo bem, mas com cuidado para não talhar. Junte as nozes, as amêndoas, o café e o licor de laranja. Bata as claras em castelo e vá juntando o açúcar aos poucos. Misture ao preparado anterior, mexendo com cuidado. Deite em taças individuais e leve ao frigorífico. Decore com pedaços de nozes e de amêndoas.
Bom apetite

Ninho da Páscoa

Ingredientes:

- 5 ovos
- 125 gr de açúcar
- 125 de farinha
- Raspa de limão
- 125 gr de margarina
- 250 gr de chocolate de culinária
- 60 gr de açúcar em pó
- 100 gr de fios de ovos
- 100 gr de amêndoas lisas coloridas

Receita:

Misture 4 ovos com 125 de açúcar e a raspa de limão, até obter um creme fofo. Misture a farinha cuidadosamente. Unte e polvilhe uma forma de buraco e leve a cozer em forno médio durante cerca de 30 minutos. Entretanto, derreta 125 gr de chocolate em banho-maria. À parte, amasse a margarina com o açúcar em pó até estarem amolecidos. Junte o chocolate, batendo sempre até obter um creme agradável. Desenforme o bolo e apare-o um pouco na parte inferior, de modo a que se assemelhe com um ninho. Coloque as aparas que retirar a tapar o fundo, no centro. Barre o bolo com o creme de chocolate. Raspe os restantes 125 gr de chocolate, de modo a obter uma espécie de lâminas. Espalhe estas lâminas à volta de todo o bolo, segurando-as no creme. Polvilhe ligeiramente com açúcar em pó. Coloque os fios de ovos e as amêndoas em cima, dando um aspecto de um ninho com ovos. À volta do bolo também pode enfeitar com amêndoas e fios de ovos.
Bom apetite

Picado de Abelha

Ingredientes:

Para a massa:

- 100 gr de margarina
- 100 gr de açúcar
- 2 ovos
- 3 colh. sopa de leite
- 250 gr de farinha
- 1 colh. chá de fermento em pó

Para a cobertura:

- 100 gr de açúcar
- 100 gr de margarina
- 3 colh. sopa de leite
- 100 gr de amêndoas peladas

Receita:

Bata muito bem a margarina com o açúcar, junte os ovos um por um, por fim, a farinha com o fermento. Bata bem, estenda a massa numa forma untada e polvilhada. Prepare a cobertura: ponha ao lume todos os ingredientes da cobertura num tacho e deixe ferver, mexendo sempre, durante 7 minutos exactos. Passados esses 7 minutos, despeje de imediato por cima da massa, que já está na forma e leve ao forno, durante cerca de 40 minutos, nos 200°C.

Nota: Quando espalhar a massa na forma, é preciso nivelá-la, pois é muito espessa. Em relação às amêndoas, podem ser lascadas grosseiramente, só partidas ao meio ou inteiras.

Bom apetite



Pudim de Cenoura

Ingredientes:

- 350 gr de açúcar
- 1 dl de água
- 200 gr de cenouras
- 1 colh. sopa de margarina
- 6 ovos
- 1 pau de canela

Receita:

Descasque, corte em pedaços, coza, escorra bem e triture as cenouras. Entretanto, misture o açúcar com a água, junte a canela e deixe ferver durante 4 minutos. Retire do lume, misture com a cenoura e deixe arrefecer. Junte os ovos, mexa muito bem, chegando mesmo a bater. Unte com margarina e polvilhe com açúcar uma forma de pudim. Deite o preparado na forma e leve a cozer em banho-maria no forno durante cerca de 40 minutos. Verifique se está cozido, retire do forno e deixe arrefecer. Antes de desenformar, ajude a descolar dos lados com a ponta duma faca. Bom apetite

Pudim de Maçã

Ingredientes:

- 4 ovos
- 3 maçãs reinetas
- 4 dl de leite
- 50 gr de margarina
- 2 colh. sopa de farinha
- 150 gr de açúcar

Receita:

Caramelize uma forma de pudim flan. Descasque, retire as sementes e corte as maçãs em fatias finas. Coloque-as na forma. Bata os ovos com o açúcar e a farinha, junte o leite, a margarina (deretida em banho-maria) e mexa bem. Deite a mistura na forma. Leve ao forno dentro dum tabuleiro com água até metade da altura, deixando o pudim cozer em banho-maria.

Bom apetite

Pudim de Maçã com Caramelo

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 750 gr de puré de maçã (cerca de 1 kg de maçãs)
- 5 ovos
- 2 colh. sopa de açúcar para caramelizar a forma
- Chantilly e maçã para decorar

Receita:

Coza as maçãs aos quartos num tacho com um pouco de água, durante cerca de 15 minutos. Depois de cozidas, reduza-as a puré. Adicione o leite condensado e os ovos batidos. Forre uma forma de pudim com caramelo. Deite a mistura na forma e leve ao forno em banho-maria, durante cerca de 45/50 minutos. Desenforme só quando estiver frio e decore com chantilly e lâminas de maçã.

Bom apetite

Pudim Surpresa

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- Chocolate de culinária para decorar
- 1 colh. de sopa de café solúvel
- 2 dl de natas
- 4 ovos
- 4 colh. de sopa de açúcar
- Palitos La Reine q.b.
- 3 dl de água
- 1 cálice de licor de café

Receita:

Misture bem o leite condensado, as gemas e a água, retirando três colheres de sopa para dissolver o café. Leve a lume brando, mexendo sempre, até obter uma consistência cremosa. Coloque o creme numa taça e leve ao frigorífico durante cerca de 8 horas. Humedeça bem cada palito, na mistura do licor com as três colheres de água com o café dissolvido. Retire o pudim do frigorífico e coloque-lhe por cima os palitos La Reine. Bata as claras em castelo. De seguida, bata as natas com o açúcar e junte as claras cuidadosamente. Deite por cima dos palitos de La Reine e volte a colocar no frigorífico. Antes de servir, decore com chocolate raspado. Bom apetite



Quadrinhos de Cenoura

Ingredientes:

- 2 cháv. de chá de açúcar
- 2 cháv. de chá de farinha
- 1 colh. de chá de fermento em pó
- 4 ovos
- 500 gr de cenouras
- 1/2 cháv. de chá de óleo

Receita:

Mexa o açúcar com os ovos, junte o óleo, a seguir, a cenoura bem picada e, por fim, a farinha com o fermento. Vai ao forno, durante cerca de 30 minutos (convém confirmar com um palito se já está cozido, pois às vezes demora mais tempo), num tabuleiro untado e polvilhado. Corte em quadrados e envolva com açúcar.

Bom apetite

Queijada à Moda das Beiras

Ingredientes:

- 7 ovos
- 200 gr de farinha
- 1 L de leite
- 600 gr de açúcar
- 100 gr de margarina
- Raspa de limão
- 50 gr de amêndoa
- Canela para polvilhar

Receita:

Misture todos os ingredientes, excepto as amêndoas e a canela. Leve ao forno num pirex untado. Entretanto, pique finamente a amêndoa com pele, até ter aspecto de farinha. Passados 5 minutos de estar no forno, retire e espalhe por cima a amêndoa, mexendo a superfície com um garfo. Deixe alourar e verifique com um palito se a massa já está firme. Polvilhe com canela e está pronto a servir.

Bom apetite

Queques de Laranja

Ingredientes:

- 220 gr de açúcar
- 250 gr de farinha
- 1 colh. chá de fermento em pó
- Sumo e raspa de 1 laranja
- 5 ovos
- 10 colh. sopa de leite
- 250 gr de margarina
- 1 colh. de *Brandy*

Receita:

Misture muito bem o açúcar com os ovos e a margarina. Junte de seguida a raspa de laranja, o leite morno e o *brandy*. Adicione a farinha com o fermento, bata bem e deixe repousar durante 30 minutos. Unte com margarina e polvilhe com farinha as forminhas de queques. Enchas só até cerca de 2/3 da sua capacidade (porque os queques ao cozerem crescem bastante) e leve-as ao forno num tabuleiro previamente bem aquecido (para que cresçam melhor). Coze em forno bem quente.

Bom apetite



Salame de Chocolate

Ingredientes:

- 100 gr de margarina
- 100 gr de açúcar
- 100 gr de chocolate em pó
- 1 ovo
- 200 gr de bolacha esfarelada
- 1 retângulo de papel de alumínio
- 1 retângulo de papel vegetal
- Vinho do Porto q.b.

Receita:

Amasse muito bem a margarina com o açúcar, junte o ovo e bata muito bem. Junte o chocolate, volte a mexer e adicione, mexendo agora à mão, a bolacha esfarelada. Faça uma bola com a massa toda. Coloque em cima do papel vegetal molhado em Vinho do Porto e dê forma de salame. Leve ao frigorífico durante umas horas e, quando estiver duro, retire o papel vegetal e enrole em papel de alumínio.

Bom apetite

Tarte de Chocolate e Natas

Ingredientes:

- 350 gr. de bolacha Maria
- 150 gr. de margarina
- 1 colh. café de canela em pó
- 150 gr. de chocolate de culinária
- 6 gemas de ovos
- 100 gr. de açúcar
- 6 dl de leite
- 3 folhas de gelatina transparente
- 3 dl de natas
- 3 colh. sopa de açúcar
- Cerejas para decorar

Receita:

Rale muito bem a bolacha, junte a canela em pó e misture muito bem, com as mãos, com a margarina, até obter uma massa granulosa. Forre o fundo da forma e leve ao congelador. Entretanto, parta o chocolate, junte ao leite e leve ao lume, mexendo até dissolver por completo. Bata muito bem as gemas com o açúcar. Adicione o leite, em fio e com o cuidado de não talhar, ao creme das gemas, mexendo. Leve a lume brando e, sem parar de mexer, deixe espessar. Demolhe a gelatina partida aos bocadinhos em água fria e escorra. Dissolva no creme quente. Deixe arrefecer, deite na forma, em cima da massa das bolachas, e leve ao frigorífico, para que solidifique. Finalmente, cubra com as natas batidas com as 3 colheres de sopa de açúcar e decore a gosto, podendo usar para o efeito, cerejas ou chocolate ralado.

Bom apetite

Tarte de Cerejas

Ingredientes:

- 150 gr de farinha
- 75 gr de margarina
- 75 gr + 150 gr de açúcar
- Sal e água q.b.
- 500 gr de cerejas
- 2 dl de natas
- 4 gemas
- 1 iogurte natural

Receita:

Amasse a farinha com a margarina, 75 gr de açúcar, uma pitada de sal e um pouquinho de água. Faça uma bola e deixe repousar. Estenda a massa e forre com ela uma forma de tarte, aconchegando bem. Lave, retire o pé e os caroços às cerejas. Espalhe-as sobre a massa, reservando algumas para decorar. Misture, à parte, as natas com as gemas, o iogurte e as 150 gr de açúcar. Mexa bem e deite sobre as cerejas. Leve a cozer durante cerca de 45 minutos, em forno médio. Depois de cozida, retire do forno e decore a gosto com cerejas.

Bom apetite



Tarte de Côco com Pêra

Ingredientes:

Para a massa:

- 200 gr de farinha
- 100 gr de margarina
- 1 pitada de sal
- 1/2 copo de água

Para o creme:

- 4 dl de leite
- 50 gr de côco ralado
- 4 gemas
- 100 gr de açúcar
- 1 pêra

Receita:

Amasse a farinha com a margarina e o sal, misturando bem até obter uma massa granulosa. Junte a água e continue a misturar até obter uma massa lisa. Embrulhe essa massa em película aderente e leve ao frigorífico durante 1 hora. Leve o leite ao lume com o côco e deixe levantar fervura. Retire e deixe em repouso durante 10 minutos. Bata bem as gemas com o açúcar, até obter um creme. Junte o leite coado, mexendo sempre, deixe o creme engrossar. Estenda a massa e forre com ela uma forma de tarte, untada e polvilhada. Deite-lhe o creme de côco dentro e corte fatias finas de pêra, que deverá colocar sobre o creme. Leve a forno quente durante cerca de 25 minutos.

Bom apetite

Tarte de Gila com Nozes

Ingredientes:

- 300 gr de massa folhada
- Farinha para polvilhar
- 100 gr de miolo de nozes picadas
- 1 cháv. almoçadeira de doce de gila
- 150 gr de açúcar
- 4 gemas e 1 ovo
- Açúcar em pó para polvilhar

Receita:

Estenda a massa folhada, polvilhando-a com farinha sempre que for necessário. Forre com a massa folhada uma forma de tarte, tendo o cuidado de a aconchegar bem. Numa taça, misture bem os restantes ingredientes. Deite na forma forrada e polvilhe com o açúcar em pó. Leve a cozer durante cerca de 50 minutos, nos 180°C. A meio da cozedura, polvilhe com mais açúcar em pó. Quando estiver pronta, retire a tarte e desenforme só depois de a deixar arrefecer.

Bom apetite

Tarte de Limão

Ingredientes:

- 1,5 pacote de bolacha maria
- 200g de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 limão
- 2 ovos
- 2 colh. sopa de açúcar

Receita:

Esmague as bolachas, junte-lhes a margarina derretida e mexa bem. Forre com a mistura uma forma de tarte, pressionando bem, e ponha no congelador pelo menos durante 30 minutos. Misture o leite condensado com o sumo e a raspa de limão e, quando estiver bem misturado, junte as gemas, batendo bem. Deite esta mistura por cima da base da tarte e leve a forno médio durante 10 minutos. Bata as claras em castelo, juntamente com o açúcar. Deite por cima da tarte e leve a alourar, em forno médio, durante cerca de 5 minutos.

Bom apetite



Tarte de Maçã

Ingredientes:

Para a massa:

- 300 g de farinha
- 150 g de margarina
- 1,5 dl de água
- 1 pitada de sal

Para o recheio:

- 5 maçãs
- 2 colh. sopa de açúcar
- 1 colh. café de canela
- 1 colh. café de noz moscada
- Sumo de 1 limão
- 10g de margarina

Receita:

Misture a farinha, o sal e a margarina partida aos bocadinhos, até obter uma massa esfarelada. Junte a água aos poucos até formar uma bola e conserve no frigorífico durante cerca de uma hora. Numa tigela, ponha as maçãs cortadas em gomos finos, o açúcar, a canela e a noz moscada. Tenda 2/3 da massa e forre com ela a tarteira previamente untada. Faça a massa ultrapassar os bordos da tarteira. Recheie com as maçãs, regue com o sumo de limão e distribua nozinhas de margarina à superfície. Tenda o resto da massa e faça uma espécie de tampa, com que deverá cobrir o recheio, prendendo bem os bordos, pressionando com os dedos. Faça um furinho ao centro. Coza a 220° durante 35 minutos. Sirva enquanto quente.

Bom apetite

Tarte de Natas

Ingredientes:

- 4 dl de natas
- 1 lata de leite condensado
- 1,5 dl de leite
- 8 folhas de gelatina branca
- Amêndoas, bolacha ou chocolate para polvilhar

Receita:

Bata bem as natas, junte o leite condensado e mexa bem. Ponha as folhas de gelatina cortadas aos pedacinhos de molho em água fria. Ferva o leite, escorra a gelatina e dilua-a no leite. Junte à restante massa com cuidado. Leve ao congelador para solidificar, podendo ser desenformada depois. Polvilhe com bolacha ou chocolate ralados, ou com amêndoas peladas e picadas grosseiramente.

Bom apetite

Torta de Açúcar Amarelo

Ingredientes:

- 100 gr de açúcar amarelo
- 4 ovos
- Raspa da casca de 1/2 limão
- 50 gr de farinha
- 1 colh. chá de fermento em pó

Receita:

Bata as gemas com o açúcar até obter um creme fofo. Misture a raspa do limão. Adicione a farinha com o fermento. Bata as claras em castelo e incorpore na massa. Unte com margarina e polvilhe com farinha um tabuleiro rectangular, deite-lhe a massa dentro e leve ao forno durante cerca de 15 minutos, nos 180°C. Depois de pronta, desenforme sobre um pano limpo e polvilhado com açúcar e enrole a torta.

Nota: Esta torta fica mal cozida no interior, com textura de pudim.

Bom apetite

Torta de Amêndoa

Ingredientes:

- 500 gr de açúcar
- 7 ovos
- 250 gr de miolo de amêndoa bem picado
- 150 gr de margarina

Receita:

Forre com papel vegetal um tabuleiro, unte-o e polvilhe-o com farinha. Bata o açúcar com os ovos, junte a margarina e, por fim, a amêndoa bem picada. Coloque no tabuleiro, leve ao forno a cozer durante cerca de 20 minutos, de modo a que fique ligeiramente mal cozida. Retire para um papel vegetal polvilhado com açúcar, enrole em feitiço de torta e leve ao frigorífico para arrefecer e enrijecer.

Bom apetite



Toucinho do Céu

- Ingredientes:
- 2 dl de água
 - 500 gr de açúcar
 - 150 gr de amêndoas peladas e raladas
 - 100 gr de doce de chila
 - 18 gemas
 - 2 claras
 - Margarina e farinha q.b.
 - Açúcar em pó para polvilhar
- Receita:
- Leve a água e o açúcar ao lume durante cerca de 10 minutos, até obter ponto de pérola (para confirmar se está em ponto de pérola, encha uma colher de calda e despeje-a lentamente. Está em ponto de pérola se, ao cair, formar um fio ligeiramente preso, cuja extremidade parece uma bolinha). Sem retirar do lume, junte o doce de chila e a amêndoa, misturando bem com uma colher de pau. Sem parar de mexer, deixe levantar fervura e retire. Misture as gemas e as claras e adicione um pouco do preparado anterior, misturando bem. Junte à restante calda de açúcar e amêndoa e mexa até estar bem ligado. Volte a levar ao lume e, mexendo sempre, retire assim que começar a querer levantar fervura. Despeje para uma taça e deixe arrefecer. Assim que estiver quase frio, despeje para uma forma de mola, com 22 cm de diâmetro, com o fundo previamente forrado com papel vegetal, untada com margarina e polvilhada com farinha. Deixe cozer nos 180°C, durante cerca de 1 hora. Depois de desenformado e frio, polvilhe com açúcar em pó.
- Bom apetite

Tronco de Castanhas

- Ingredientes:
- 750g de castanhas
 - 125g de açúcar
 - 125g de chocolate
 - 125g de manteiga
- Receita:
- Cozem-se as castanhas. Retira-se-lhes a película e passam-se pelo *passe-vite*. Ao puré junta-se o açúcar, o chocolate previamente derretido em banho-maria e a manteiga. Mexe-se bem e deixa-se arrefecer um pouco. Forma-se um rolo que se embrulha em papel vegetal e se coloca no frigorífico durante doze horas. Antes de servir, corta-se em fatias.
- Bom apetite

Trufas de Chocolate

- Ingredientes:
- 160 gr de chocolate de culinária
 - 50 gr de amêndoas
 - 60 gr de açúcar
 - 1 gema
 - 1 pitada de baunilha em pó
 - 100 gr de margarina
 - Açúcar para polvilhar
- Receita:
- Rale o chocolate e misture-o com a baunilha, o açúcar, a gema e as amêndoas picadas. Junte a margarina aos poucos e amasse até obter uma massa bem consistente. Molde pequenas bolas, envolva em açúcar e coloque-as em forminhas de papel frisado. Leve ao frigorífico até servir.
- Bom apetite