

Chocolate e Companhia

Sem grande aptidão para confeccionar doces, mas com muita vontade de os saborear - mesmo quando não resultam...

SÁBADO, 5 DE JANEIRO DE 2008

Brownies com queijo creme



Começar 2008 com chocolate era inevitável, contudo peço desculpa ao autor da receita pois não anotei o nome do blog de onde a retirei... lembro-me que quando a li me pareceu deliciosa e ficou a aguardar vez no meu bloco de notas até agora! São brownies com um sabor diferente pois o queijo creme dá-lhe um toque peculiar...

INGREDIENTES

200gr queijo creme

250gr açúcar

100gr manteiga

100gr farinha

3 clh. sopa cacau

2 ovos

1/2 clh. chá essência baunilha

50gr nozes

Bater o queijo creme com a essência e 25gr de açúcar até ficar macio. Reservar. Bater os ovos com o restante açúcar e adicionar as nozes partidas. Derreter o cacau e a manteiga e misturar com os ovos até obter uma massa lisa. Deitar metade da massa numa forma untada e polvilhada e alisar, espalhar o queijo creme e cobrir com a restante massa. Levar ao forno previamente aquecido a 180°C durante 40-45 minutos. Deixar arrefecer no forno. Depois de frio cortar aos quadrados.

DOMINGO, 23 DE DEZEMBRO DE 2007

Bolo Formiga



Mais uma receita que há muito esperava no meu bloco de notas para ser saboreada... resulta num bolo bastante bonito e grande, ideal para acompanhar um chá nestes dias que antecedem o Natal e já agora, um feliz e doce Natal àqueles que por aqui passam e até 2008!

INGREDIENTES

- 8 OVOS (reduzi para 6)
- 2 chávenas de açúcar (reduzi para 1/2)
- 2 chávenas de farinha
- 3/4 chávena de óleo
- 1 pacote de natas
- 65 g de chocolate granulado
- 200 g de coco ralado
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Bater as gemas com o açúcar, até obter um creme esbranquiçado. Adicionar o óleo, as natas e o coco ralado. Bater as claras em castelo. Juntar a farinha e o fermento e por fim envolver as claras em castelo juntamente

com o chocolate granulado. Levar ao cozer em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha em forno médio (*coloquei a 160°C*) durante 40 a 50 minutos.

Receita retirada do blog *Café com Sobremesas*: http://cafecomsobremesas.blogspot.com/2007_01_01_archive.html

Receita de CACAU dia [23.12.07](#) [8 comments](#)

TERÇA-FEIRA, 27 DE NOVEMBRO DE 2007

Queijadas de leite



Num fim-de-semana com muito frio somente um doce para aquecer na companhia de um chá... Receita muito fácil de executar e com um resultado final muito agradável! Para a próxima vou experimentar misturar uma colherzinha de canela...

INGREDIENTES

100gr farinha
50gr açúcar
50gr manteiga
2 ovos
1/2 l leite

Misturar os ovos batidos com a manteiga derretida e o açúcar, mexer bem e adicionar a farinha e o leite em fio. Untar e polvilhar forminhas e verter nelas a massa, sem encher na totalidade. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C cerca de 40 minutos ou até ficarem douradas.

Receita de CACAU dia [27.11.07](#) [21 comments](#)

DOMINGO, 4 DE NOVEMBRO DE 2007

Crumble de maçã



Pela primeira vez experimentei fazer *crumble*... Há muito que ia lendo receitas de *crumble* com vários tipos frutas, mas o de maçã era aquela que parecia mais indicada nesta combinação de fruta com um granulado de farinha, manteiga e açúcar. Tinha maçãs reinetas e nozes do quintal dos meus pais de Ourém e decidi juntá-las! Devo dizer que é delicioso mesmo sem ser saboreado com o gelado de natas... fica para a próxima!

INGREDIENTES

6 maçãs reinetas

nozes q.b.

1 clh. sopa de açúcar amarelo

1 clh. sopa de canela

2 chávenas de farinha (mal cheias)

2/3 chávena de açúcar (usei somente metade)

100gr de manteiga

Cortar as maçãs aos cubos e espalhar uma colher de sopa de açúcar amarelo e outra de canela, misturar as nozes e reservar. Numa taça misturar com a ponta dos dedos a farinha, o açúcar e a manteiga até obter um granulado fino. Untar um prato de ir ao forno com manteiga, colocar as maçãs e espalhar a mistura da farinha adicionando por cima mais uns bocadinhos de manteiga. Levar ao forno a 180°C durante meia hora.

Receita retirada do blog *Ardeu a Padaria* (como as receitas do João Pedro Diniz são sempre descritas de uma forma muito sua, tive mesmo de adaptar a receita para aqui a colocar e sem a tentar adulterar!!):

Receita de CACAU dia [4.11.07](#) [13 comments](#)

TERÇA-FEIRA, 23 DE OUTUBRO DE 2007

Tarte de Pêssego e Requeijão



Mais uma receita dada por uma amiga... Com mais ingredientes do que a receita anterior, mas a execução é igualmente feita de um fôlego! Fica leve, mas deve ser servida fria e não à temperatura ambiente... Usei pêssego em lata, mas hei-de experimentar com pêssegos "verdadeiros"!!

INGREDIENTES

- 1 lata de pêssego em calda
- 1 lata de leite condensado
- 200ml de natas
- 200gr de requeijão
- 3 ovos
- 1 rolo massa quebrada pré-comprado

Estender a massa numa forma e picar o fundo com um garfo. Desfazer o requeijão com um garfo ou com os dedos e espalhá-lo sobre a massa. Cortar os pêssegos às fatias e colocá-las sobre o requeijão. Bater os ovos, o

leite condensado e as natas e verter sobre os pêssegos. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 50 minutos. Depois de fria, desenformar e colocar a tarte no frigorífico.

Receita de CACAU dia [23.10.07](#) [8 comments](#)

TERÇA-FEIRA, 9 DE OUTUBRO DE 2007

Bolo Mousse de Chocolate



Contava-me uma amiga - que me deu a receita - que este bolo era delicioso e muito fácil de fazer. Não é engano aparecerem somente 2 ingredientes, é mesmo assim: sem farinha, sem manteiga e sem açúcar... Fica pequenino e baixo, mas muito saboroso!

INGREDIENTES

6 ovos

200gr chocolate em tablete

Misturar as gemas com o chocolate derretido em banho maria (ou no microondas). Adicionar as claras batidas em castelo. Dividir a massa em duas partes: uma que vai ao frigorífico (para solidificar tipo mousse) e outra que vai ao forno em forma (untada e polvilhada de chocolate em pó) durante 20 minutos a 175°C .

Depois de cozida, desenformar, deixar arrefecer e espalhar por cima a mousse que entretanto esteve no frigorífico. Recolocar o bolo no frigorífico e no momento de servir, espalhar por cima raspas de chocolate branco (ou amêndoa picada, ou chocolate granulado, ou coco...).

Receita de CACAU dia [9.10.07](#) [14 comments](#)

QUINTA-FEIRA, 27 DE SETEMBRO DE 2007

Bolo de noz, cenoura e ananás



Provei este bolo feito pela minha irmã (que tem especial jeito para doces) nas minhas férias em Ourém. Como achei que era uma receita a reter e a experimentar decidi confeccioná-la, mas devo dizer que o dela ficou muito melhor...

INGREDIENTES

- 2 chávenas (chá) de farinha
- 2 chávenas (chá) açúcar (reduzi para 1 e 1/2)
- 1/2 chávena (chá) óleo
- 1 chávena (chá) de cenoura ralada
- 1 chávena (chá) de ananás cortado aos pedaços
- 2 chávenas (chá) de nozes triturdadas
- 4 ovos
- 1 clh. chá bicabornato de sódio
- 1 clh. chá de canela

Misturar o ovos inteiros com o açúcar. Juntar o óleo, a cenoura, o anáns e as nozes mexendo tudo muito bem. Adicionar a canela, o bicabornato e por fim a farinha. Colocar numa forma untada e polvilhada e levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 45-50 minutos.

Receita de CACAU dia [27.9.07](#) [12 comments](#)

QUINTA-FEIRA, 20 DE SETEMBRO DE 2007

Bolo de Natas



O descanso em terras oureenses e outras com cheiro a mar manteve-me afastada daqui, mas em compensação deu para continuar a experimentação de umas quantas receitas novas... Uma delas foi este bolo de natas que fica muito, muito fofo!

INGREDIENTES

- 2 chávenas (chá) de farinha
- 2 chávenas (chá) de açúcar (reduzi para 1 e 1/2)
- 2 pacotes de natas
- 5 ovos
- 1 colher (chá) de fermento

Bater as natas como açúcar. Juntar as gemas, a farinha e o fermento. Bater as claras em castelo e adicionar à massa envolvendo delicadamente sem bater. Colocar a massa num tabuleiro untado e polvilhado e levar ao pré-aquecido a 180°C durante cerca de 45-50 minutos.

Receita de CACAU dia [20.9.07](#) [10 comments](#)

DOMINGO, 29 DE JULHO DE 2007

Mousse de Ananás



Com a temperatura a atingir valores demasiadamente elevados, com a casa na penumbra em busca de fresco, lembrei-me de fazer a receita preferida da minha sobrinha: mousse de ananás. Depois de refrescar durante algumas horas no frigorífico torna-se uma sobremesa ideal para estes dias quentes....

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de gelatina de ananás
- 1 lata de ananás
- 5 ovos

Levar a calda do ananás e o conteúdo do pacote de gelatina ao lume até levantar fervura. À parte, misturar as gemas com o leite condensado e as rodela de ananás cortadas em pedacinhos. Juntar a mistura da gelatina mexendo sempre. Bater as claras em castelo e envolve-las delicadamente à mousse. Colocar numa taça e levar ao frigorífico pelo menos 4 horas.

Receita de CACAU dia [29.7.07](#) [27 comments](#)

QUINTA-FEIRA, 26 DE JULHO DE 2007

Bolo Mármore





Depois da receita do Bolo Mármore Italiano, decidi refazer a receita clássica deste bolo... já tinha saudades desta mistura de massas e o sabor do chocolate a 100% (adiado das receitas por ainda estar a amamentar) fez-me matar saudades desse vício que espera por mim...

INGREDIENTES

2 chávenas chá farinha

2 chávenas chá açúcar

1 chávena chá água

1/2 chávena chá óleo

5 clh. sopa chocolate em pó

4 ovos

Bater os ovos inteiros com o açúcar e o óleo. Juntar depois a farinha e, por fim, adicionar a chávena de água e mexer muito bem. Dividir a massa em duas partes e numa delas juntar o chocolate em pó. Verter alternadamente as massas dentro de uma forma de bolo inglês untada e polvilhada. Levar ao forno a 180°C durante cerca de 50 minutos.

Receita de CACAU dia [26.7.07](#) [9 comments](#)

SEGUNDA-FEIRA, 25 DE JUNHO DE 2007

Bolo de Requeijão





Encontrei esta receita num daqueles papelinhos que rasgamos não sei onde e que guardamos... Não foi um sucesso, mas estava agradável de sabor não fosse ter ficado "enqueijado"! Resulta num bolo baixinho, tipo tarte...

INGREDIENTES

1 requeijão (250gr)

4 ovos

50gr manteiga

100gr farinha

100gr açúcar

Misturar o requeijão com as gemas, juntar a manteiga derretida e mexer. Adicionar o açúcar, a farinha e as claras batidas em castelo. Colocar numa forma untada e polvilhada e levar ao forno durante 45 minutos a 180°C.

Receita de CACAU dia [25.6.07](#) [18 comments](#)

TERÇA-FEIRA, 12 DE JUNHO DE 2007

Cheesecake de Limão





Num destes dias houve um jantarinho cá em casa e uma amiga trouxe para sobremesa um cheesecake de limão: estava delicioso! Decidi experimentar, mas acho que me enganei na quantidade de sumo de limão... para a próxima coloco mais sumo e mais raspa para o sabor ficar mais intenso...

INGREDIENTES

Base

1 pacote de bolacha Maria (usei bolacha *Petit Beurre*)

125gr manteiga

raspa de limão

Recheio

1 lata leite condensado

200gr queijo creme

1 pacote natas

5 folhas gelatina incolor

sumo de 1/2 limão

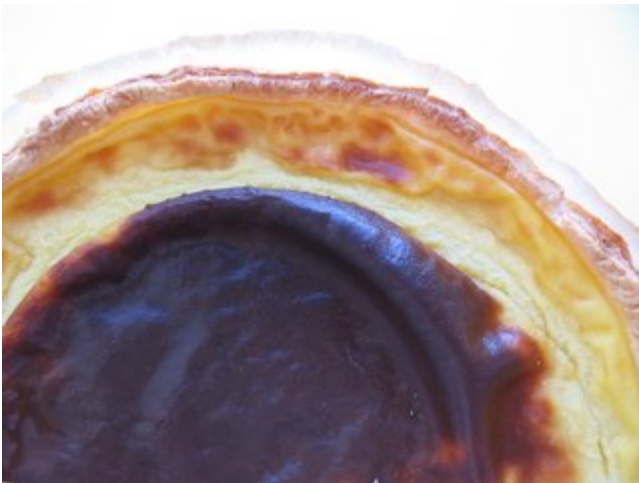
Derreter a bolacha na 1,2,3 e misturar com a manteiga derretida e a raspa do limão. Colocar na tarteira e levar ao frigorífico enquanto se prepara o recheio.

Numa taça misturar muito bem o leite condensado, o queijo creme, as natas e o sumo do limão. Demolhar as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos, escorrê-las e dissolvê-las num bocadinho de água quente. Adicionar a gelatina ao creme e envolver bem. Verter o recheio sobre a base de bolacha e levar ao frigorífico para solidificar.

Receita de CACAU dia [12.6.07](#) [13 comments](#)

TERÇA-FEIRA, 5 DE JUNHO DE 2007

Flan Pâtissier



Tinha esta receita guardada para um destes dias experimentar. Estava curiosa para saber se o sabor seria idêntico àquele que eu me lembro da minha infância e das fatias de flan que a minha mãe comprava na *boulangerie*: não fiquei desiludida!

INGREDIENTES

massa folhada (usei um rolo de massa pré-comprada)

100 gr farinha

150gr açúcar (reduzi para 100gr)

1 l leite

2 ovos

1 gema

Estender a massa folhada sobre uma forma de tarte com o papel vegetal que a envolve, e picar o fundo com um garfo. Dissolver num pouco de leite a farinha e misturar os ovos e a gema batidos. Num tacho, levar ao lume o restante leite e o açúcar. Quando levantar fervura, retirar do lume e adicionar aos poucos a mistura da farinha e dos ovos, mexendo com uma vara de arames para não formar grumos. Levar novamente ao lume mexendo sempre até engrossar. Verter sobre a massa folhada e cozer no forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 40 minutos (convém vigiar pois a minha ficou demasiado "dourada!").

TERÇA-FEIRA, 15 DE MAIO DE 2007

Bolo de Laranja



A receita resulta num bolo bastante grande assim, optei por colocar a massa num tabuleiro rectangular e depois de cozido cortar em quadradinhos...ficou bastante bonito e bom!!

INGREDIENTES:

- 3 chávenas chá farinha
- 2 chávenas chá açúcar (reduzi para metade)
- 1 chávena chá óleo mal cheia
- 1 chávena de sumo de laranja
- 5 ovos
- raspa de 2 laranjas

Misturar as gemas com o açúcar e juntar depois o óleo e o sumo de laranja. Adicionar depois a farinha e a raspa. Bater as claras em castelo e juntar delicadamente à massa. Colocar numa forma untada e polvilhada e levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 40 minutos (depois de cozido pode-se regar com sumo de laranja para ficar mais húmido).

SEXTA-FEIRA, 4 DE MAIO DE 2007

Travesseirão de Coco



Uma experiência que se transformou numa boa receita!

Muito bom este travesseirão, sem grandes trabalhos nem muitas "louças sujas"! Faltou mesmo só polvilhar com açúcar em pó...

INGREDIENTES

4 maçãs reinetas (± 600 g)
100 g de alperces secos (usei sultanas, a olho)
50 g de farinha
70 g de coco ralado
50 g de açúcar
2 ovos
1 placa de massa folhada (usei marca Lidl, porque é rectangular)
açúcar em pó (não usei)

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C. Pele as maçãs, corte-as em quartos e rale-as para dentro de uma tigela. Pique os alperces em cubos pequenos e junte-os à maçã ralada. Adicione a farinha, o coco e o açúcar e misture tudo muito bem com uma colher de pau. Junte os ovos e continue a mexer até os incorporar no preparado. Desenrole a placa de massa folhada e coloque no tabuleiro do forno, sobre a folha de papel vegetal em que vem enrolada. Disponha o preparado de coco e maçãs no centro da massa. Dobre as pontas da massa sobre o recheio de modo a cobri-lo completamente. Pique a superfície com a ponta de uma faca e leve ao forno durante cerca de 25 minutos. Polvilhe generosamente com açúcar em pó e sirva morno ou frio.

Receita retirada do site da *Vaqueiro*:

http://www.vaqueiro.pt/receitas/receita_detail.aspx?id=2980

Receita de CACAU dia [4.5.07](#) [5 comments](#)

[Mensagens antigas](#)

Subscrever: [Mensagens \(Atom\)](#)