

Apostila de receitas Docelar União  
[www.acucaruniao.com.br](http://www.acucaruniao.com.br)

# Letras S a V



Formatada por  
Lia Kodama  
Email: [liak@osite.com.br](mailto:liak@osite.com.br)

## Listagem das Receitas – S a V

SALAMINHO DE CHOCOLATE  
SAUDADES  
SAVARIN  
SAVARIN DE ABACAXI  
SCONES  
SEGREDINHOS DE SUSPIRO  
SEMIFREDO DE AMÊNDOAS COM CALDA DE CHOCOLATE E AMARETTO  
SEMIFREDO DE MANGA COM FIGOS  
SHALOM DE RICOTA  
SILVIA'S CAKE  
SINO DE NATAL  
SOBREMESA ANITA  
SOBREMESA CHAMONIX  
SOBREMESA CREMOSA DE LICOR  
SOBREMESA DE ABACAXI  
SOBREMESA DE ATIBAIA  
SOBREMESA DE COCO  
SOBREMESA DE COCO CARMELADO  
SOBREMESA DE MAÇÃS  
SOBREMESA DELICIOSA  
SOBREMESA DÁRCI  
SOBREMESA MONTE NEGRO  
SOBREMESA SMOLENSK  
SONHOS CELESTIAIS  
SOPA DOURADA DA DONA REGINA  
SOPA FRIA DE FRUTAS COM SORVETE  
SOPA INGLESA (ZUPPA À L ANGLAISE)  
SORVETE BICOLOR COM CREME DE HORTELÃ E CASSIS  
SORVETE CROCANTE DE AMÊNDOAS  
SORVETE DE ABACAXI  
SORVETE DE CAFÉ  
SORVETE DE COCO NO ABACAXI  
SORVETE DE CREME DE LEITE COM MARSHMALLOW  
SORVETE DE LARANJA  
SORVETE DE MORANGOS  
SORVETE DE NOZES  
SORVETE ESPECIAL DE BAUNILHA  
SORVETE ESPECIAL DE MORANGOS  
SORVETE ITALIANO  
SPUMONI  
STRUFFOLI (DOCE NAPOLITANO DE NATAL)  
STÖLLEN  
SUFLÊ DE CHOCOLATE QUENTE  
SUFLÊ ITALIANO  
SURPRESA DE ABACAXI  
SURPRESA DE GELATINA  
SURPRESA MERENGADA  
SUSPIRO DELICIOSO DE NOZES  
SUSPIROS  
SUSPIROS RECHEADOS  
TABLETES DE ABACAXI  
TARTE AUX POIRES  
TARTE DE FRUTAS CRISTALIZADAS  
TARTE DE LIMÃO  
TARTE DE MAÇÃS SINHAZINHA  
TAÇA COM SORVETE  
TAÇA DE ARROZ DOCE

TIGELINHAS DE LARANJA  
TIRAMISÚ  
TORRÃO DE AMENDOIM  
TORTA ALEMÃ  
TORTA ALEMÃ DE AMÊNDOAS  
TORTA ANA MAY  
TORTA ARRENDADA DE CHOCOLATE  
TORTA ARTÍSTICA  
TORTA CAMPESTRE  
TORTA CHIC DE ABÓBORA E PECANS  
TORTA CLÁSSICA DE NOZES  
TORTA CRISTALIZADA DE RICOTA  
TORTA DE AMEIXA  
TORTA DE AMENDOINS  
TORTA DE AMÊNDOAS  
TORTA DE AMÊNDOAS RECHEADA  
TORTA DE AVEIA COM DOCE DE LEITE  
TORTA DE MERENGUE COM FRUTAS  
TORTA DE MUSSE DE AMEIXAS  
TORTA DE NOZES COM CHANTILLY  
TORTA DE NOZES COM DOCES CARMELADOS  
TORTA DE QUEIJO E LIMÃO  
TORTA DE REQUEIJÃO  
TORTA DE RICOTA COM FAROFA  
TORTA DE SORVETE MERENGADO  
TORTA DIFERENTE DE RICOTA  
TORTA DO CÉU  
TORTA DONA DIVA  
TORTA ENCANASTRADA  
TORTA FLÓRIDA  
TORTA FRANCESA DE RICOTA  
TORTA GAÚCHA  
TORTA GIRASSOL  
TORTA INFANTIL  
TORTA JAMAICA  
TORTA SECA DE BANANAS  
TORTINHAS GAÚCHAS  
TRANÇA DE CARÁ  
TRONCO DE NOZES PARA O DIA DO PAI  
TRUFAS COM RECHEIO DE AVELÃS  
TRUFAS DE CHOCOLATE  
TRUFAS DE CHOCOLATE COM AMÊNDOAS  
TÂMARAS FINGIDAS COM COCO  
TÂMARAS FINGIDAS COM NOZES  
UNIÃO EM ESPIRAIS  
VACHERIN  
VERMELHO BRILHANTE  
VERMELHO E BRANCO

# SALAMINHO DE CHOCOLATE

**Rendimento** : cerca de 50 porções

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro  
GLAÇÚCAR

100 g de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal

1/2 cálice de vinho do Porto

1 ovo

1 pacote de biscoitos picados, tipo Maria

## MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga, até obter um creme fofo.

Junte o ovo, continue a bater. Em seguida, coloque o chocolate e o vinho, e depois as bolachas.

Distribua esta massa em uma folha de papel alumínio, fazendo um rolo fino como um salaminho.

Leve à geladeira para firmar.

Para servir, corte em fatias, sem tirar o papel alumínio.

## MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira com a embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# SAUDADES

**Rendimento** : cerca de 100 unidades

## INGREDIENTES

<i>6 gemas passadas pela peneira</i>	<i>1 cálice de conhaque</i>
<i>250 g de manteiga ou margarina sem sal</i>	<i>1 clara ligeiramente batida</i>
<i>2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo</i>	<i>açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para polvilhar</i>
<i>250 g de polvilho doce</i>	<i>1 colher (chá) rasa de canela em pó</i>
<i>1 copo (americano) mal cheio de açúcar UNIÃO</i>	

## MODO DE FAZER

Misture as gemas com a manteiga e adicione a farinha peneirada com o polvilho, o açúcar e o conhaque.

Amasse bem, abra a massa com o rolo e corte os biscoitos no formato desejado.

Pincele com a clara e polvilhe com o PREMIUM misturado com a canela.

Coloque em assadeira untada e asse no forno preaquecido.

## DICA

Corte biscoitos em formato redondo, usando a borda de um copo ou cálice.

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 25 minutos

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Therezinha Paraizo - São Paulo - SP

# SAVARIN

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES - MASSA

<i>2 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO</i>	<i>1 pitada de sal</i>
<i>20 g de fermento para pão</i>	<i>100 g de manteiga batida em creme</i>
<i>1/2 copo (americano) de leite morno</i>	<i>1 copo pequeno de geléia a gosto</i>
<i>2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo</i>	<i>pêssegos em calda para decorar</i>
<i>4 ovos</i>	<i>cerejas para decorar</i>

## MODO DE FAZER - MASSA

Dissolva o açúcar e o fermento no leite morno e deixe dobrar o volume.

Coloque a farinha peneirada numa tigela, abra uma cavidade no centro e despeje a mistura do fermento e os ovos ligeiramente batidos. Bata bem até abrir bolhas. Cubra e deixe dobrar o volume.

Junte o sal e a manteiga e trabalhe a massa até ficar homogênea.

Coloque na fôrma untada e deixe levedar até que tenha dobrado de volume novamente.

Asse no forno preaquecido (temperatura quente nos primeiros 10 minutos e moderada (180° C) no restante do tempo).

Retire do forno, desenforme, ensople com a calda e pincele com a geléia.

Depois de esfriar completamente, coloque chantilly no centro e as metades de pêssegos decoradas com chantilly e cerejas nos lados.

Sirva frio.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda tipo savarin (3000 ml)

**TEMPERATURA** : quente (200° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## INGREDIENTES - CALDA

*3 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR*

*1 cálice de rum*

*2 copos (americano) de água*

## MODO DE FAZER - CALDA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda fina.

Acrescente o rum, deixe ferver por 1 a 2 minutos e utilize.

## INGREDIENTES - CHANTILLY

*1 colher (sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR*

*1 colher (café) de essência de baunilha*

*250 ml de creme de leite fresco, gelado*

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme.

**CONGELAMENTO - MASSA**  
INDICADO

**Prazo de Congelamento :** 1 Mês

**MODO DE CONGELAMENTO**

Congele somente a massa.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão :** DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA :** Irene Jesus dos Santos - Itanhaém - SP

# SAVARIN DE ABACAXI

**Rendimento** : cerca de 12 porções

## INGREDIENTES - MASSA

<i>2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO</i>	<i>1 pitada de sal</i>
<i>1 e 1/2 tablete de fermento para pão (22,5 g)</i>	<i>100 g de manteiga ou margarina sem sal</i>
<i>1/2 copo (americano) de leite morno</i>	<i>1 copo de geléia de abacaxi</i>
<i>3 copos (americano) de farinha de trigo</i>	<i>pêssegos em calda para decorar</i>
<i>4 ovos</i>	<i>cerejas para decorar</i>

## MODO DE FAZER - MASSA

Dissolva o açúcar e o fermento no leite.

Abra um buraco na farinha. Coloque a mistura do fermento e os ovos ligeiramente batidos.

Bata até abrir bolhas e deixe dobrar o volume. Adicione o sal e a manteiga.

Trabalhe a massa até absorver bem a gordura. Sove a massa e coloque na fôrma bem untada com manteiga.

Deixe levedar até dobrar o volume.

Asse no forno preaquecido.

Deixe amornar e ensope com metade da calda de abacaxi. Depois de 30 minutos, desenforme e cubra com a calda restante.

Deixe esfriar completamente.

Pincele com a geléia e encha o centro com o chantilly.

Decore com os pêssegos e as cerejas.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda tipo savarin (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 25 minutos

## INGREDIENTES - CALDA

<i>2 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR</i>	<i>3 copos (americano) de suco de abacaxi</i>
--	---

*1 copo (americano) de água*

## MODO DE FAZER - CALDA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.

Junte o suco de abacaxi batido e coado e deixe ferver até afinar. Utilize.

## INGREDIENTES - CHANTILLY

<i>250 g de creme de leite fresco, gelado</i>	<i>1 colher (chá) de essência de baunilha</i>
---	---

*2 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR*

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira,



até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

**CONGELAMENTO**  
INDICADO

**Prazo de Congelamento :** 1 Mês

**MODO DE CONGELAMENTO**

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** DOCELAR

## SCONES

**Rendimento** : cerca de 25 unidades

**Típica** : INGLESA

### INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 tablete de margarina

4 copos (americano) de farinha de trigo

2 ovos batidos

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

3/4 copo (americano) de leite

1 colher (chá) de sal

gema para pincelar

### MODO DE FAZER

Peneire juntos o açúcar, a farinha, o fermento e o sal. Acrescente os ingredientes restantes e trabalhe a massa, somente até ficar homogênea, sem amasar.

Faça um rolo, pincele com a gema e corte em pequenos pedaços enviesados.

Coloque em assadeiras untadas e enfarinhadas e leve ao forno preaquecido, até crescerem e ficarem dourados.

### DICA

Sirva com manteiga, queijo, geléia ou frios.

**TEMPERATURA** : bem quente (250° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 20 minutos

### CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

### MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

### MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

## SEGREDINHOS DE SUSPIRO

**Rendimento** : cerca de 60 unidades

### INGREDIENTES - DOCE DE GEMAS

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR  
1 colher (chá) de manteiga sem sal  
1 xícara (chá) de água (200 ml)  
1 colher (chá) de essência de baunilha  
12 gemas passadas pela peneira

### MODO DE FAZER - DOCE DE GEMAS

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe amornar. Acrescente as gemas e a manteiga, mexendo em fogo baixo até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar para utilizar.

### INGREDIENTES - DOCE DE NOZES

125 g de açúcar granulado DOÇÚCAR  
4 gemas passadas pela peneira  
1/2 xícara (chá) de água (100 ml)  
100 g de passas sem sementes  
175 g de nozes moídas  
1 cálice de rum

### MODO DE FAZER - DOCE DE NOZES

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Acrescente as nozes, as gemas e 2/3 das passas moídas e maceradas no rum. Leve a mistura ao fogo e mexa até soltar da panela. Deixe esfriar.

### INGREDIENTES - SUSPIRO

2 copos (americano) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR  
4 claras

### MODO DE FAZER - SUSPIRO

Bata o GLAÇÚCAR com as claras, usando a velocidade máxima da batedeira, até obter um merengue bem firme. Utilize.

### MODO DE FAZER - MONTAGEM

Envolva cada passa, da parte não utilizada, primeiro em uma camada fina do doce de gemas, depois no doce de nozes, dando formato de uma pequena bola. Passe cada uma no suspiro e leve ao forno preaquecido, em tabuleiro untado, somente até os suspiros secarem.

**TEMPERATURA** : branda (160° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Maria Aparecida Inácio Rosa - São Paulo - SP

# SEMIFFREDO DE AMÊNDOAS COM CALDA DE CHOCOLATE E AMARETTO

**Rendimento** : cerca de 6 porções  
**Típica** : ITALIANA

## INGREDIENTES - SEMIFFREDO

<i>4 gemas</i>	<i>150 g de amêndoas sem pele, picadas e torradas</i>
<i>1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO</i>	<i>4 colheres (sopa) de licor tipo amaretto</i>
<i>250 ml de leite quente</i>	<i>1/2 litro de creme de leite fresco gelado e batido</i>
<i>100 g de chocolate meio amargo ralado</i>	

## MODO DE FAZER - SEMIFFREDO

Bata as gemas com o açúcar, até obter uma gemada clara e cremosa.  
Misture o leite e passe pela peneira.  
Leve ao fogo em banho-maria e bata durante 15 minutos, com o batedor de varas.  
Misture o chocolate e, batendo sempre, espere dissolver bem. Retire do fogo e deixe esfriar.  
Junte, então, metade das amêndoas, o licor e o creme de leite batido em ponto de chantilly mole, mexendo delicadamente.  
Coloque este creme no congelador, batendo-o de vez em quando, até ficar espesso.  
Encha a fôrma, calcando bem.  
Desenforme, salpique com o restante da amêndoas e sirva com a calda quente.

**TIPO DE RECIPIENTE** : refratário (1500 ml)

## INGREDIENTES - CALDA

<i>1 xícara (chá) de leite</i>	<i>1/2 xícara (café) de água</i>
<i>100 g de chocolate meio amargo ralado</i>	<i>6 colheres (sopa) de chocolate em pó</i>
<i>1 colher (café) de amido de milho</i>	<i>2 colheres (sopa) de licor tipo amaretto</i>

## MODO DE FAZER - CALDA

Reserve o licor.  
Junte os ingredientes restantes, leve ao fogo e deixe ferver por 5 minutos, mexendo repetidas vezes.  
Retire do fogo, acrescente o licor e utilize quente.

## CONGELAMENTO - SEMIFFREDO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês  
**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

## SEMIFREDO DE MANGA COM FIGOS

**Rendimento :** 4 porções

### INGREDIENTES

<i>1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR</i>	<i>1 colher (chá) de suco de limão</i>
<i>1 xícara (chá) de água (200 ml)</i>	<i>1 manga em fatias</i>
<i>2 colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor</i>	<i>4 figos frescos</i>
<i>1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina</i>	<i>chantilly para decorar</i>
<i>2 xícaras (chá) de polpa de manga batida no liquidificador</i>	<i>castanhas de caju picadas e levemente torradas</i>

### MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.

Retire do fogo e acrescente a gelatina já hidratada com a água fria. Mexa para dissolver e deixe esfriar.

Acrescente a manga batida e o suco de limão. Bata bem.

Leve ao congelador até engrossar.

Retire e bata, voltando ao congelador. Repita esta operação por mais duas vezes para que o sorvete fique macio e homogêneo.

Para servir, monte em taças, acompanhando com as fatias de manga e os figos.

Decore com o chantilly e as castanhas de caju. Sirva gelado.

**Ocasão :** VERÃO

**FONTE DA RECEITA :** DOCELAR

# SHALOM DE RICOTA

**Rendimento** : cerca de 15 unidades

**Típica** : JUDAICA

## INGREDIENTES - MASSA

2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo                      250 g de manteiga ou margarina sem sal

1 pitada de sal    1 gema para pincelar

1 copo (americano) mal cheio de água gelada                      nozes ou castanhas do Pará, moídas para decorar

## MODO DE FAZER - MASSA

Amasse os três primeiros ingredientes até que a massa fique macia. Deixe descansar por 30 minutos.

Abra a massa com a espessura de 0,5 cm. Divida a manteiga em 5 partes iguais e espalhe uma parte em toda a superfície da massa.

Dobre em 4. Estenda de novo e espalhe outra parte da manteiga do mesmo modo, repetindo a mesma operação, até que termine todos os pedaços.

Guarde a massa na geladeira, embrulhada num pano úmido.

No dia seguinte, ou horas depois, abra a massa bem fina e corte em retângulos de 6 x 8 cm.

Coloque o recheio no centro e dobre sobre ele os dois extremos, torcendo as pontas.

Pincele com a gema e asse no forno preaquecido em assadeira levemente untada.

Depois de pronto, mergulhe os pedaços na calda e salpique-os com as nozes ou castanhas.

**TEMPERATURA** : quente (200°C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 25 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO                                      100 g de frutas cristalizadas picadas

200 g de ricota fresca e amassada                                      1 gema

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Junte e amasse todos os ingredientes com um garfo.

Utilize.

## INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado                      1 cálice de rum  
DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água    4 colheres (sopa) de mel

## MODO DE FAZER - CALDA

Ferva todos os ingredientes até obter o ponto de fio grosso.

Utilize.

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Cecília Blumberg Valente - São Paulo - SP

# SILVIA'S CAKE

**Rendimento** : cerca de 16 porções

## **INGREDIENTES - MASSA**

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

250 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (chá) de fermento em pó

4 ovos

100 g de miolo de amêndoas sem pele,  
torradas e moídas

2 gemas

## **MODO DE FAZER - MASSA**

Na batedeira, bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, e as gemas.

Sem bater, misture a farinha peneirada com o fermento.

Acrescente as amêndoas, mexa com cuidado e coloque na fôrma untada e polvilhada com farinha.

Asse no forno preaquecido.

Desenforme, ainda quente, e cubra em seguida com o glacê.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma com furo central (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 50 minutos

## **INGREDIENTES - GLACÊ**

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO

raspas de 1 laranja

suco de 1 laranja

amêndoas sem pele torradas e moídas

## **MODO DE FAZER - GLACÊ**

Misture o açúcar com o suco e as raspas da laranja. Passe pela peneira.

Cubra o bolo e salpique-o com as amêndoas.

## **CONGELAMENTO**

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## **MODO DE CONGELAMENTO**

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## **MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasião** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Wilda Calejo Pinto - São Paulo – SP

## SINO DE NATAL

**Rendimento** : cerca de 30 porções

### INGREDIENTES - FIO DE OVOS

1 kg de açúcar granulado DOÇÚCAR

1/2 copo (americano) de água

1 litro de água

36 gemas passadas pela peneira

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

### MODO DE FAZER - FIO DE OVOS

Ferva o DOÇÚCAR com o litro de água até obter uma calda em ponto fraco.

Coloque metade dessa calda numa tigela, acrescente a baunilha e reserve. Ao restante da calda, junte a água (1/2 copo (americano)) e, quando retomar a fervura, faça os fios de ovos, passando as gemas pelo funil próprio, em movimentos circulares sobre a calda. Escorra-os em peneira de taquara molhada e borrife com água fria. Repita a operação até terminarem as gemas. Depois de frios, mergulhe-os na calda reservada. Deixe assim por algumas horas, ou até o dia seguinte. Para usar, escorra-os na peneira.

### INGREDIENTES - DOCE DE GEMAS

3 copos (americano) de açúcar granulado DOÇÚCAR

24 gemas passadas pela peneira

2 copos (americano) de água

2 colheres (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

### MODO DE FAZER - DOCE DE GEMAS

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Tire do fogo, jogue a manteiga sobre a calda, sem mexer e deixe esfriar. Acrescente as gemas e leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Misture a baunilha e deixe esfriar. Reserve.

### MODO DE FAZER - MONTAGEM

Unte a fôrma com óleo e forre com papel alumínio também untado.

Faça camadas com os fios de ovos e o doce de gemas, começando e terminando com fios de ovos.

Pressione bem e leve à geladeira coberto.

Desenforme e decore com cerejas e laços de fita.

**Ocasão** : NATAL

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR



# SOBREMESA ANITA

**Rendimento** : cerca de 16 porções

## INGREDIENTES - MASSA

12 gemas

1 coco ralado (300 g)

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de queijo tipo minas meia cura ralado

1 colher (sopa) de amido de milho

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata as gemas, junte o açúcar e misture bem.

Acrescente o amido de milho. Misture o coco e o queijo.

Coloque no refratário untado e asse no forno preaquecido, até solidificar sem secar.

Cubra com o merengue e volte ao forno quente (200° C) para tostar (cerca de 10 minutos).

Sirva gelado.

**TIPO DE RECIPIENTE** : refratário (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 20 minutos

## INGREDIENTES - MERENGUE

6 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR

6 claras

## MODO DE FAZER - MERENGUE

Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue bem firme.

Utilize.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Ana Maria Rolim Von Hoenholtz - Santo Angelo - RS

# **SOBREMESA CHAMONIX**

**Rendimento** : cerca de 20 porções

## **INGREDIENTES - MASSA**

*1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO*

*150 g de miolo de nozes moídas*

*8 ovos*

*1 xícara (chá) mal cheia de farinha de trigo*

## **MODO DE FAZER - MASSA**

Bata o açúcar com os ovos até obter uma gemada clara e fofa.

Acrescente as nozes e a farinha, previamente misturadas, ligando com um garfo, sem bater.

Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.

Esfrie, desenforme e corte em fatias finas. Reserve.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## **INGREDIENTES - COBERTURA**

*300 g de chocolate branco para cobertura derretido*

## **MODO DE FAZER - COBERTURA**

Forre a mesma forma com papel alumínio e pincele uma ou mais vezes com o chocolate já bem frio. Leve à geladeira.

Deve ficar como uma casquinha dura, fina, mas não transparente. Mantenha na geladeira até à montagem.

## **INGREDIENTES - RECHEIO**

*5 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR*

*1 colher (chá) de essência de baunilha*

*1 litro de creme de leite fresco, gelado*

*300 g de chocolate com leite para cobertura*

## **MODO DE FAZER - RECHEIO**

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, na velocidade mínima da batedeira, até obter um chantilly bem espesso e uniforme.

Corte o chocolate escuro em lâminas finas e reserve.

## **MODO DE FAZER - MONTAGEM**

Reserve 1/3 do chantilly e 1/3 das raspas de chocolate. Preencha a casquinha de chocolate, enformada e bem firme com camadas alternadas de chantilly, raspas de chocolate e fatias de massa, com as quais deve começar e terminar.

Cubra com papel alumínio e leve à geladeira para firmar.

Desenforme, retire todo o alumínio com cuidado e decore com o chantilly e as raspas de chocolate reservados.

Sirva gelado.

**MICROONDAS**

NÃO ACONSELHAMOS

**CONGELAMENTO**

NÃO ACONSELHAMOS

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 3 horas

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# SOBREMESA CREMOSA DE LICOR

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES

*1/2 litro de creme de leite fresco*

*1 copo (americano) de açúcar UNIÃO*

*3 colheres (sopa) de Curaçau*

*8 ovos*

## MODO DE FAZER

Misture o creme de leite com o licor e deixe engrossar em banho-maria.

Retire do fogo e deixe amornar. Reserve.

Bata o açúcar com os ovos, até obter um creme fofo e claro.

Junte tudo e misture bem.

Coloque na fôrma untada com manteiga, asse no forno preaquecido, em banho-maria, e deixe até ficar consistente.

Desenforme depois de frio e sirva gelado.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o Curaçau por licor de pêssego.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma com furo central (2500 ml)

**TEMPERATURA** : quente (200° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Ninfa Maria Candido - Rio de Janeiro - RJ

# SOBREMESA DE ABACAXI

**Rendimento** : cerca de 8 porções

**Típica** : BRASILEIRA

## INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de farinha de trigo

4 ovos

1 colher (chá) de fermento em pó

8 colheres (sopa) de suco de laranja

## MODO DE FAZER - MASSA

Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume.

Acrescente o suco, retire da batedeira e misture a farinha já peneirada com o fermento, mexendo sem bater.

Coloque em fôrma refratária bem untada e asse no forno preaquecido, sem deixar secar muito.

Retire do forno, perfure com um palito e jogue a calda do abacaxi.

Depois que esfriar completamente, cubra com o chantilly e com os pedaços de abacaxi reservados.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 25 minutos

## INGREDIENTES - COBERTURA

1 lata de abacaxi em calda

## MODO DE FAZER - COBERTURA

Separe a calda e pique o abacaxi, deixando alguns pedaços para decorar. Utilize.

## INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata todos os ingredientes, na batedeira com velocidade mínima, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Lusía de Oliveira Pinotti - Itajaí - SC

# **SOBREMESA DE ATIBAIA**

**Rendimento** : cerca de 12 porções

## **INGREDIENTES - CALDA**

*1 copo (americano) de açúcar granulado*  
**DOÇÚCAR**

*1/2 copo (americano) de água*

## **MODO DE FAZER - CALDA**

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de caramelo claro.  
Jogue no refratário e reserve.

**TIPO DE RECIPIENTE** : refratário retangular (3000 ml)

## **INGREDIENTES - MASSA**

*2 copos (americano) bem cheios de açúcar*  
**UNIÃO**

*1 copo (americano) de farinha de trigo*

*5 ovos*

*4 copos (americano) mal cheios de leite*

*1 e 1/2 copo (americano) de coco ralado*

*1 copo de geléia de ameixas pretas*

*1 copo (americano) de queijo tipo minas curado e ralado*

## **MODO DE FAZER - MASSA**

Bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa clara e fofa.  
Misture o coco ralado, o queijo, a farinha e o leite.  
Coloque na fôrma reservada e asse no forno preaquecido.  
Cubra com a geléia e decore com o merengue, usando o saco de confeitar.  
Volte ao forno bem quente, para tostar levemente, sem secar.  
Sirva morno.

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## **INGREDIENTES - MERENGUE**

*10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro*  
**GLAÇÚCAR**

*1 pitada de sal*

*5 claras*

## **MODO DE FAZER - MERENGUE**

Na batedeira, em velocidade máxima, bata o GLAÇÚCAR com as claras e o sal, até obter um merengue firme. Utilize.

**CONGELAMENTO**  
INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

**MODO DE CONGELAMENTO**

Embale, extraia o ar, etiqüete e congele.

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasião :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** Clara Akemi Komada - Atibaia - SP

# SOBREMESA DE COCO

**Rendimento** : cerca de 16 porções

## INGREDIENTES - MASSA

12 gemas

3 claras

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata as gemas com as claras até obter um creme fofo.

Coloque no refratário untado e asse no forno preaquecido.

Fure com um garfo e distribua a cocada.

Cubra toda a superfície com o merengue, de preferência utilizando o saco de confeitar com bico pitanga grande.

Decore com os confeitos e volte ao forno somente para cozinhar o merengue.

**TIPO DE RECIPIENTE** : refratário (4000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 20 minutos

## INGREDIENTES - COCADA

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado  
DOÇÚCAR

1 coco fresco ralado (300 g)

1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER - COCADA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.

Retire do fogo, junte o coco e a baunilha. Volte ao fogo mexendo sempre, por 2 minutos.

Utilize.

## INGREDIENTES - COBERTURA

2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de  
confeiteiro GLAÇÚCAR

confeitos coloridos para decorar

9 claras

## MODO DE FAZER - COBERTURA

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue bem firme.

Utilize.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Neila Terezinha Saraiva Tonchetto - Porto Alegre - RS



# SOBREMESA DE COCO CARAMELADO

**Rendimento** : cerca de 16 porções

## INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) bem cheios de açúcar  
granulado DOÇÚCAR

2 coco ralado (600 g)

1 xícara (chá) de água (200 ml)

9 claras em neve

## MODO DE FAZER - MASSA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de caramelo.

Deixe dourar bem, sem mexer.

Retire do fogo e mergulhe a panela em água por 2 minutos.

Junte o coco e as claras, misturando delicadamente.

Despeje na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.

Desenforme quente, retire o papel, deixe esfriar e cubra com a calda morna.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (3000 ml)

**TEMPERATURA** : quente (200° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - CALDA

2 copos (americano) de água

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

3 copos (americano) mal cheios de açúcar  
granulado DOÇÚCAR

12 gemas

4 cravos da Índia

1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER - CALDA

Ferva a água com o DOÇÚCAR e os cravos, até obter o ponto de fio médio.

Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e junte a manteiga.

Passe as gemas pela peneira e misture com a calda já fria.

Volte ao fogo baixo e mexa lentamente até engrossar.

Retire do fogo e acrescente a baunilha. Utilize.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto o pudim e a calda separadamente.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** Célia Jacob Piffer - Santa Barbara D'Oeste - SP

# SOBREMESA DE MAÇÃS

**Rendimento** : cerca de 8 porções

## INGREDIENTES - DOCE

<i>4 a 5 maçãs sem cascas e cortadas em fatias finas</i>	<i>1 copo (americano) de açúcar UNIÃO</i>
<i>raspas de 1/2 limão</i>	<i>1 colher (café) rasa de canela em pó</i>
<i>suco de 1 limão</i>	<i>1/2 colher (café) de sal</i>
<i>1 copo (americano) de farinha de trigo</i>	<i>2 colheres (sopa) de manteiga sem sal</i>

## MODO DE FAZER - DOCE

Coloque as maçãs na fôrma untada com manteiga. Salpique com a raspas e o suco de limão. Faça uma farofa com a farinha, o açúcar, a canela, o sal e a manteiga, picando tudo com uma faca, até obter uma farofa grossa.

Coloque sobre as maçãs e leve para assar no forno preaquecido.

Sirva ainda morno, acompanhado com o creme gelado.

**TIPO DE RECIPIENTE** : refratário (1750 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - CREME

<i>2 claras em neve</i>	<i>1 lata de creme de leite gelado e batido</i>
<i>4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR</i>	<i>essência de baunilha a gosto</i>

## MODO DE FAZER - CREME

Bata as claras com o GLAÇÚCAR, até obter o ponto de suspiro.

Junte o creme de leite e a baunilha. Utilize.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Maria Helena Loeck - Pelotas - RS

## **SOBREMESA DELICIOSA**

**Rendimento** : cerca de 12 porções

### **INGREDIENTES**

3 copos (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de água

12 gemas

6 copos (americano) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

5 copos (americano) de coco fresco ralado

12 claras

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

### **MODO DE FAZER**

Bata o açúcar com as gemas, até dobrar o volume. Despeje no refratário untado e leve ao forno preaquecido, até solidificar (cerca de 20 minutos). Não deixe secar. Reserve.

À parte, ferva o coco com a colher de açúcar e com a água, até obter um mingau grosso. Jogue esse mingau sobre a massa das gemas e cubra com o GLAÇÚCAR batido com as claras em merengue bem firme. Volte ao forno, até que o merengue cresça e fique dourado (cerca de 20 minutos).

Sirva gelado.

### **VARIAÇÃO**

Se preferir, substitua o coco por 1 kg de morangos frescos ou pedaços de abacaxi, polvilhados com 2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO.

Reserve alguns para decorar o merengue, depois de assado.

**TIPO DE RECIPIENTE** : refratário (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

### **MICROONDAS**

NÃO ACONSELHAMOS

### **CONGELAMENTO**

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : DIA DAS MÃES

**FONTE DA RECEITA** : Solange Maria de Souza - Blumenau - SC

# SOBREMESA DÁRCI

**Rendimento** : cerca de 10 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES - MASSA

6 maçãs sem cascas e cortadas em fatias finas	1/2 colher (café) de sal
3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO	1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (café) de canela em pó	1 colher (café) rasa de fermento em pó
2 ovos	2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

## MODO DE FAZER - MASSA

Coloque as maçãs na fôrma untada.

Misture 2 xícaras do açúcar com a canela e cubra as maçãs. Reserve.

Bata o açúcar restante com os ovos e o sal.

Misture a farinha e o fermento peneirados, mexendo delicadamente, e despeje sobre as maçãs.

Distribua a manteiga sobre a massa e leve ao forno preaquecido para assar.

Desenforme, deixe amornar e sirva com o molho.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## INGREDIENTES - MOLHO

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO	1 colher (sopa) de amido de milho
3 gemas	1 colher (chá) de essência de baunilha
2 xícaras (chá) mal cheias de leite	

## MODO DE FAZER - MOLHO

Bata o açúcar com as gemas, o leite e o amido de milho no liquidificador.

Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar um pouco.

Retire do fogo e coloque a baunilha. Leve à geladeira e deixe gelar bem.

No momento de servir, bata novamente no liquidificador.

## CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele somente a massa.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Dárci Marks - Porto Alegre - RS

# SOBREMESA MONTE NEGRO

**Rendimento** : cerca de 10 porções

## **INGREDIENTES - MERENGUE**

*10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR*                      *5 claras*

## **MODO DE FAZER - MERENGUE**

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme.  
Asse em forno preaquecido em fôrma de buraco, bem untada, em banho maria.  
Desenforme morno, deixe esfriar e cubra com o creme reservado.  
Sirva gelado.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## **INGREDIENTES - CREME**

*5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO*                      *1 copo (americano) de café coado e quente*  
*5 gemas*    *1 colher (sopa) de rum*  
*2 colheres (chá) de amido de milho*

## **MODO DE FAZER - CREME**

Bata o açúcar com as gemas e o amido de milho.  
Misture o café e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.  
Junte o rum e reserve para esfriar.

## **DICA**

Utilize o café imediatamente após coar.

## **MICROONDAS**

NÃO ACONSELHAMOS

## **CONGELAMENTO**

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# SOBREMESA SMOLENSK

**Rendimento** : cerca de 16 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES - CREME

<i>8 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (32 g)</i>	<i>1 colher (chá) de essência de baunilha</i>
<i>1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina</i>	<i>250 ml de creme de leite fresco</i>
<i>1 colher (chá) de erva doce</i>	<i>geléia de damasco</i>
<i>1 litro de leite</i>	<i>2 pacotes de biscoitos tipo champanhe</i>
<i>6 gemas</i>	<i>100 g de passas sem sementes</i>
<i>2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO</i>	<i>1 cálice de rum</i>

## MODO DE FAZER - CREME

Hidrate a gelatina na água fria e leve ao fogo para dissolver, juntamente com a erva-doce. Reserve.

Ferva o leite, retire do fogo e reserve.

Bata as gemas com o açúcar. Misture o leite bem quente.

Leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar, junte a gelatina reservada, a baunilha e passe tudo pela peneira.

Aguarde até que comece a gelificar. Junte o creme de leite batido, mas ainda mole, e mexa bem.

Espalhe a geléia na fôrma, forre com os biscoitos, coloque as passas embebidas no rum e sobreponha o creme. Leve à geladeira.

Desenforme depois de firme e cubra com o chantilly.

## INGREDIENTES - CHANTILLY

<i>250 ml de creme de leite fresco, gelado</i>	<i>3 colheres (café) de essência de baunilha</i>
<i>2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR</i>	

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata todos os ingredientes na batedeira, com velocidade mínima, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 4 horas

**Ocasião** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Nair Fischer Nunes - Canoas - RS

## SONHOS CELESTIAIS

**Rendimento** : cerca de 20 unidades

### INGREDIENTES - MASSA

<i>3 tabletes de fermento para pão (45 g)</i>	<i>75 g de manteiga ou margarina sem sal</i>
<i>5 copos (americano) de farinha de trigo</i>	<i>1 colher (chá) de sal</i>
<i>300 ml de leite morno</i>	<i>óleo para fritar</i>
<i>2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO</i>	<i>açúcar UNIÃO para polvilhar</i>
<i>2 ovos</i>	

### MODO DE FAZER - MASSA

Junte o fermento com 1 copo da farinha de trigo, misture com o leite e deixe crescer até dobrar de volume.

Acrescente os ingredientes restantes e sove a massa até se soltar das mãos. Cubra e deixe dobrar o volume novamente.

Abra com o rolo, com a ajuda de um pouco de farinha, e deixe com a espessura de 1 cm.

Corte em rodela e deixe crescer por mais 20 minutos sobre um pano enfarinhado.

Frite no óleo quente e coloque sobre papel absorvente.

Corte na lateral, recheie e passe no açúcar.

### INGREDIENTES - RECHEIO

<i>1 copo (americano) de açúcar UNIÃO</i>	<i>700 ml de leite</i>
<i>5 colheres (sopa) rasas de amido de milho</i>	<i>casca de limão</i>
<i>5 gemas</i>	

### MODO DE FAZER - RECHEIO

Misture bem o açúcar com o amido, as gemas e o leite.

Passa pela peneira, junte a casca de limão e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.

Retire a casca de limão, bata bem e utilize frio.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Irma Josefina de Thomaz Tavares - São Paulo - SP



## SOPA DOURADA DA DONA REGINA

**Rendimento** : cerca de 20 porções

**Típica** : PORTUGUESA

### INGREDIENTES - BASE

*1/2 pão de fôrma, sem casca, cortado em cubinhos*

*100 g de manteiga ou margarina sem sal*

### MODO DE FAZER - BASE

Frite o pão na manteiga, até dourar ligeiramente. Coloque numa compoteira e reserve.

### INGREDIENTES - CALDA DE OVOS

*2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR*

*6 gemas passadas pela peneira*

*1 e 1/2 copo (americano) de água*

*1 colher (chá) de essência de baunilha*

*1 canela em pau*

*canela em pó para polvilhar*

### MODO DE FAZER - CALDA DE OVOS

Ferva o DOÇÚCAR com a água e a canela, até obter uma calda em ponto de fio fraco. Deixe esfriar.

Misture as gemas e volte ao fogo para engrossar, mexendo sempre.

Acrescente a baunilha e despeje sobre o pão na compoteira.

Polvilhe a canela e sirva à temperatura ambiente.

### DICA

Este doce deve ser feito na véspera em que será servido.

### CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

### MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

### MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : PÁSCOA

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

## SOPA FRIA DE FRUTAS COM SORVETE

**Rendimento** : cerca de 6 a 8 porções

### INGREDIENTES

1/2 lata de pêssegos em calda fatiados

3 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 vidro de cerejas marrasquino picadas

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

2/3 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) mal cheias de vinho branco,  
tipo Moscatel

2 colheres (sopa) de suco de limão

sorvete de pêssego

1 canela em pau

### MODO DE FAZER

Em um recipiente com capacidade para ½ litro, misture 1 xícara (chá) mal cheia da calda do pêssego com ½ xícara (chá) da calda da cereja. Complete o recipiente, enchendo com água. Junte o açúcar, o limão e a canela.

Leve ao fogo baixo, até ferver, por cerca de 5 minutos.

Acrescente o amido de milho, dissolvido com a água e deixe engrossar, mexendo sempre, durante mais 5 minutos, sempre em fogo baixo.

Retire a canela, junte o vinho e as cerejas. Deixe esfriar e misture os pêssegos.

Coloque em taças individuais e leve à geladeira.

No momento de servir, coloque o sorvete.

### DICA

Decore com cerejas e pêssegos.

### CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

Ocasão : VERÃO

FONTE DA RECEITA : DOCELAR

## SOPA INGLESA (ZUPPA À L ANGLAISE)

**Rendimento** : cerca de 20 porções

**Típica** : ITALIANA

### INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 ovos

2 vidros pequenos de geléia de pêssego

### MODO DE FAZER - MASSA

Na batedeira, bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.

Misture a farinha, à mão, e coloque na assadeira untada e com o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar, desenforme e corte em 2 camadas.

Passa a geléia, acerte a massa e corte em quadrados pequenos. Reserve.

### DICA

Se preferir bater a massa (pão de ló) à mão, comece por bater o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Adicione as claras em neve e, por fim, a farinha, em movimentos suaves.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (2000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

### INGREDIENTES - RECHEIO

2 caixas de pó para pudim sabor de baunilha

3 xícaras (chá) de pêssegos em calda picados

1 lata de creme de leite

fatias de pêssego para decorar

1 xícara (chá) de licor de pêssego

### MODO DE FAZER - RECHEIO

Prepare o pudim conforme as instruções da embalagem. Deixe esfriar e bata com o creme de leite. Reserve.

Numa compoteira, faça uma camada de quadradinhos de massa.

Borrife com o licor e espalhe uma porção de pêssegos picados.

Cubra com uma camada do creme de baunilha (pudim batido com o creme de leite). Repita até terminar os ingredientes, reservando uma maior porção de creme para terminar a última camada.

Decore com as fatias de pêssego e leve para gelar. Sirva gelada.

### VARIAÇÃO

Se preferir, substitua, tanto o licor como a fruta em calda por outros de sua preferência.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# SORVETE BICOLOR COM CREME DE HORTELÃ E CASSIS

**Rendimento** : cerca de 8 a 10 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES - MASSA

125 g de chocolate meio amargo picado

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

9 colheres (sopa) de creme de leite

12 claras

6 gemas

150 g de chocolate branco picado

6 colheres (sopa) de manteiga sem sal

150 g de chocolate com leite para cobertura picado

## MODO DE FAZER - MASSA

Unte a fôrma com óleo, cubra o fundo e os lados menores com uma tira de papel manteiga (para que o sorvete desenforme melhor) e reserve no freezer.

Leve ao fogo, em banho maria, o chocolate meio amargo com 3 colheres (sopa) do creme de leite, até derreter e ficar homogêneo. Adicione 2 gemas e 2 colheres da manteiga, batendo bem para ficar homogêneo.

Bata 1 colher (sopa) do açúcar com 4 claras em neve e misture com o creme. Jogue na fôrma, alise bem e deixe firmar no freezer (30 a 40 minutos).

Proceda da mesma forma com cada tipo de chocolate, retirando do creme de leite, gemas, manteiga, açúcar e claras, as porções iguais às usadas no primeiro sorvete.

O sorvete de chocolate branco só deve ser colocado sobre o meio amargo, quando este estiver firme. E o último sorvete, de chocolate com leite, depois que o sorvete de chocolate branco também esteja firme.

No final, sobre a última camada, coloque outra tira de papel manteiga e leve ao freezer até firmar.

Para desenformar, mergulhe a fôrma em água quente por cerca de 20 segundos, corte em fatias e mantenha no freezer até a montagem.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma tipo bolo inglês (2000 ml)

## INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) de hortelã fresca picada

1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

1/2 litro de leite fervente

8 a 10 colheres (café) de licor de cassis

2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

folhinhas de hortelã para decorar

6 gemas

## MODO DE FAZER - CREME

Escalde a hortelã com o leite e deixe em infusão por 10 a 15 minutos.

Coe, junte o açúcar, deixe esfriar um pouco e adicione as gemas e o amido.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até cozinhar. Não deve ficar muito grosso.

## MODO DE FAZER - MONTAGEM

Cubra o fundo dos pratos, onde será servido o sorvete, com o creme.

Arrume uma fatia de sorvete sobre o creme e espalhe 1 colher (café) do licor nas bordas do creme. Sirva em seguida.

## MICROONDAS - MASSA

INDICADO

**MODO DE FAZER** Derreta o chocolate no microondas, retire, aguarde alguns segundos e mexa com uma espátula até ficar liso.

**Tempo** : 2 a 3 minutos

**Potencia** : alta

### **CONGELAMENTO - MASSA**

INDICADO

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 5 horas

### **MODO DE CONGELAMENTO**

Assim que o sorvete firmar, corte-o em fatias grossas, embale-as individualmente e congele-as para serem utilizadas quando desejar.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Marcela Rodrigues da Silva - Barretos - SP

# SORVETE CROCANTE DE AMÊNDOAS

**Rendimento** : cerca de 8 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES - CROCANTE

*1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado*  
**DOÇÚCAR**

*250 g de amêndoas sem pele, picadas e levemente torradas*

*1 copo (americano) de água*

## MODO DE FAZER - CROCANTE

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.

Acrescente as amêndoas e deixe atingir o ponto de caramelo, apenas virando a panela de um lado para outro, sem mexer com a colher.

Despeje na pedra untada, e, quando esfriar completamente, moa com o rolo de macarrão ou no processador, até ficar bem fino. Reserve.

## INGREDIENTES - CREME

*1 copo (americano) bem cheio de açúcar*  
**UNIÃO**

*250 g de morangos frescos*

*500 ml de creme de leite fresco, gelado*

*2 cálices de licor a gosto*

*8 gemas*

## MODO DE FAZER - CREME

Junte o açúcar, o creme de leite e as gemas, e bata bem.

Leve ao fogo em banho-maria mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar e misture o crocante.

Leve ao congelador até engrossar, coberto com papel alumínio.

Após, retire, bata bem e volte ao congelador. Repita esta operação mais duas vezes, para que o sorvete fique macio e homogêneo.

Sirva com os morangos macerados no licor, em uma taça separada, ou sobre o sorvete, caso seja servido em taças individuais.

## DICA

Se o licor utilizado não for suficientemente doce, adicione 1 colher (sopa) de açúcar.

## MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 3 horas

**Ocasião** : VERÃO

**FONTE DA RECEITA** : Antonieta Franco do Amaral - São Paulo - SP

# SORVETE DE ABACAXI

**Rendimento** : cerca de 8 porções

**Típica** : BRASILEIRA

## INGREDIENTES - MASSA

4 copos (americano) de abacaxi picado

1 lata de creme de leite gelado

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

3 claras em neve

1 copo (americano) de leite

1 copo (americano) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

## MODO DE FAZER - MASSA

Ferva o abacaxi com o açúcar, por cerca de 7 minutos.

Deixe esfriar e junte o leite, o creme de leite e as claras batidas com o GLAÇÚCAR. Misture bem.

Leve ao congelador até começar a engrossar.

Mantenha nesta temperatura, mexendo repetidas vezes para ficar macio e firme.

Sirva em taças, decorando com o chantilly, abacaxi fresco e cereja.

## DICA

Retire o sorvete do freezer e deixe na geladeira por 15 minutos antes de servir.

## INGREDIENTES - CHANTILLY

2 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Em batedeira, com velocidade mínima, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme consistente e uniforme.

Utilize.

## CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 3 horas

**Ocasão** : VERÃO

**FONTE DA RECEITA** : Sonia José Reynaldo Ferreira - São Paulo - SP

# SORVETE DE CAFÉ

**Rendimento** : cerca de 12 porções

## INGREDIENTES

5 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

1/2 xícara (chá) de conhaque

10 gemas

2 xícaras (chá) de café coado bem forte

2 colheres (chá) de amido de milho

2 xícaras (chá) de creme de leite

7 xícaras (chá) de leite quente

4 claras

## MODO DE FAZER

Bata o açúcar com as gemas até formar um creme fofo e claro.

Acrescente o amido de milho e o leite aos poucos.

Leve ao fogo baixo, até engrossar levemente, sem parar de mexer.

Retire do fogo e junte o conhaque e o café. Mexa e deixe esfriar.

Acrescente o creme de leite e as claras em neve.

Leve ao congelador (freezer) até engrossar.

Retire e bata muito bem.

Coloque de novo no congelador e repita esta operação por mais duas vezes para que fique cremoso.

Coloque, então, em taças e decore a seu gosto.

Se não usar no momento, conserve no freezer como qualquer sorvete, em recipiente com tampa.

## MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Jandira Christi dos Santos - Campo Limpo Paulista - SP



# SORVETE DE COCO NO ABACAXI

**Rendimento :** 2 metades de abacaxi

**Típica :** BRASILEIRA

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR

1 xícara (chá) de coco fresco ralado

4 gemas

1 abacaxi

1 vidro pequeno de leite de coco

1 coco fresco ralado (300 g)

1/2 lata de creme de leite com soro

## MODO DE FAZER

Bata o GLAÇÚCAR com as gemas, até dobrar o volume.

À parte, esquite o leite de coco com o creme de leite. Junte à gemada.

Deixe no fogo em banho-maria, mexendo de vez em quando, até começar a espumar e engrossar ligeiramente.

Deixe esfriar. Leve ao freezer até engrossar.

Retire, bata e acrescente a xícara de coco ralado.

Volte ao freezer, batendo 2 ou 3 vezes para que fique firme e homogêneo, mas macio.

Corte o abacaxi no sentido do comprimento. Retire e corte a polpa em pedacinhos, deixando alguns maiores para decorar.

Divida pelas duas metades sobre o abacaxi e coloque o sorvete, em bolas.

Decore com os pedaços de abacaxi reservados e com o restante do coco ralado.

**Ocasão :** VERÃO

**FONTE DA RECEITA :** DOCELAR

# SORVETE DE CREME DE LEITE COM MARSHMALLOW

**Rendimento** : cerca de 4 porções

## INGREDIENTES - SORVETE

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1/2 litro de leite

250 ml de creme de leite gelado e batido

## MODO DE FAZER - SORVETE

Cozinhe a lata de leite condensado por 15 minutos.

Misture o leite condensado, o leite e o açúcar e leve ao fogo até obter um creme homogêneo.

Deixe esfriar, junte o creme de leite batido e leve ao congelador para gelar.

Retire, bata, volte a colocar no congelador. Repita esta operação por duas vezes para que o sorvete fique macio e homogêneo.

Sirva em taças, coberto com o marshmallow.

## INGREDIENTES - MARSHMALLOW

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

4 claras em neve

1 xícara (chá) de xarope de glicose de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER - MARSHMALLOW

Ferva o açúcar com a glicose até ficar homogêneo.

Jogue sobre as claras em neve e adicione a baunilha, continuando a bater até obter uma pasta bem espessa e fria.

Utilize.

## CONGELAMENTO - SORVETE

INDICADO

**Ocasião** : VERÃO

**FONTE DA RECEITA** : Guiomar Olmo Mendes - São Paulo - SP

## SORVETE DE LARANJA

**Rendimento** : cerca de 6 porções

### INGREDIENTES - MASSA

1 colher (chá) de gelatina incolor sem sabor (4 g)

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

1 xícara (chá) de suco de laranja

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

### MODO DE FAZER - MASSA

Hidrate a gelatina na água fria, derreta em banho-maria, e coloque no liquidificador com todos os outros ingredientes. Bata bem até espumar.

Coloque na fôrma, bem tampada com papel celofane, e leve ao congelador.

Quando estiver bem firme, retire o creme e bata na batedeira para que fique bem cremoso. Repita esta operação por mais 2 vezes.

Coloque em taças e decore com o chantilly.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma de alumínio

### INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

### MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata, na batedeira, o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até formar um creme espesso e uniforme.

Reserve na geladeira.

### CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 2 horas

**Ocasião** : VERÃO

**FONTE DA RECEITA** : Glaci Alves Aberti - Curitiba - PR

# SORVETE DE MORANGOS

**Rendimento** : cerca de 6 porções

## INGREDIENTES

10 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de leite

250 g de morangos maduros

150 ml de creme de leite fresco gelado e batido

2 claras

## MODO DE FAZER

Bata metade do açúcar com os morangos no liquidificador e passe pela peneira.

Na batedeira, bata as claras com a outra metade do açúcar, até obter um merengue firme.

Junte tudo e misture bem.

Acrescente o leite e o creme de leite. Mexa bem, coloque na fôrma e leve ao congelador.

Logo que solidifique, bata até ficar macio novamente.

Volte ao congelador e repita a mesma operação por mais duas vezes.

Sirva em taças individuais, decorando com morangos inteiros.

## DICA

Sugerimos a fôrma de alumínio pois gela mais rapidamente o creme. O alumínio é um ótimo condutor de temperatura (quente ou fria).

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma de alumínio

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 3 horas

**Ocasião** : VERÃO

**FONTE DA RECEITA** : Leonor Caetano de Souza - Araraquara - SP

## SORVETE DE NOZES

**Rendimento** : cerca de 12 porções

### INGREDIENTES

<i>1 litro de leite</i>	<i>1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina</i>
<i>1 lata de leite condensado</i>	<i>150 ml de creme de leite batido</i>
<i>1 copo (americano) de açúcar UNIÃO</i>	<i>100 g de nozes moídas</i>
<i>2 gemas</i>	<i>2 cálices de rum</i>
<i>4 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (16 g)</i>	

### MODO DE FAZER

Ferva o leite e junte o leite condensado, mexendo para ficar homogêneo.

Bata o açúcar com as gemas, como uma gemada, junte ao leite e deixe cozinhar sem ferver, até engrossar ligeiramente.

Acrescente a gelatina hidratada na água e deixe esfriar.

Leve ao freezer até gelar.

Retire, bata bem e volte ao freezer.

Bata novamente, junte o creme de leite e continue batendo. Misture as nozes e o rum.

Coloque na fôrma forrada com papel alumínio e deixe gelar, até poder desenformar como um bolo.

Passa para a geladeira e deixe por cerca de 10 minutos. Retire o papel e sirva com ou sem decoração.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma tipo bolo inglês

### CONGELAMENTO

INDICADO

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 3 horas

**Ocasão** : VERÃO

**FONTE DA RECEITA** : Noemia Ravazio - São Paulo - SP

# SORVETE ESPECIAL DE BAUNILHA

**Rendimento** : cerca de 6 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES - CROCANTE

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar granulado  
DOÇÚCAR

1 xícara (chá) bem cheia de amêndoas sem  
pele picadas

1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

## MODO DE FAZER - CROCANTE

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa.

Junte as amêndoas e deixe no fogo sem mexer, até chegar ao ponto de caramelo.

Jogue sobre uma pedra untada com óleo e deixe esfriar.

Moa ou passe um rolo de macarrão, até obter um crocante grosso. Reserve.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua as amêndoas por avelãs.

## INGREDIENTES - CREME

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de creme de leite

6 gemas

2 colheres (chá) de essência de baunilha

4 xícaras (chá) de leite

## MODO DE FAZER - CREME

Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara e fofa.

Esquente o leite com o creme de leite, sem deixar ferver.

Retire do fogo e misture à gemada.

Volte ao fogo, em banho-maria, para engrossar, não deixando ferver.

Retire do fogo, despeje numa tigela e adicione a baunilha.

Deixe esfriar e leve ao freezer até engrossar. A seguir, misture o crocante e volte ao freezer, batendo 2 a 3 vezes para ficar sólido, mas homogêneo e macio.

Sirva em taças.

## CONGELAMENTO - CREME

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 3 horas

**Ocasião** : VERÃO

**FONTE DA RECEITA** : Cristina Ferreira Leite - Cambará - PR

# SORVETE ESPECIAL DE MORANGOS

**Rendimento** : cerca de 4 porções

## INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado  
DOÇÚCAR

200 g de morangos maduros

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 lata de creme de leite

## MODO DE FAZER - MASSA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda fina. Deixe esfriar e reserve.

Bata os morangos no liquidificador, passe pela peneira e misture o creme de leite. Junte a calda, bata bem e leve ao freezer para solidificar.

Após, retire e bata na batedeira até ficar bem cremoso. Repita esta operação por mais 2 vezes.

Coloque bolas do sorvete em taças individuais e decore com o chantilly e morangos.

Sirva em seguida.

## INGREDIENTES - CHANTILLY

3 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

250 ml de creme de leite fresco, gelado

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme.

Utilize.

## CONGELAMENTO - MASSA

INDICADO

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 2 horas

**Ocasão** : VERÃO

**FONTE DA RECEITA** : Hermelinda Barbosa de Oliveira - São Paulo - SP

# SORVETE ITALIANO

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : ITALIANA

## INGREDIENTES

3 copos (americano) mal cheios de açúcar  
UNIÃO

150 g de frutas cristalizadas

10 ovos

100 g de biscoitos tipo champanhe

1 litro de creme de leite

2 cálices de licor de cacau

25 g de amêndoas sem pele, picadas e  
levemente torradas

## MODO DE FAZER

Bata o açúcar com os ovos na velocidade máxima da batedeira, até formar uma gemada clara e bem grossa.

Enquanto isso, leve o creme de leite ao fogo até começar a ferver.

Junte à gemada e volte ao fogo, em banho-maria, até espumar e engrossar ligeiramente.

Deixe esfriar e leve ao congelador para engrossar. Após, retire, bata bem e repita esta operação por 3 vezes.

Misture as amêndoas, as frutas e os biscoitos, picados em pedaços pequenos e umedecidos com o licor.

Volte ao congelador, sem bater.

Sirva em taças, colocando uma pequena porção de licor de cacau sobre o sorvete.

## DICA

A gemada tem que ir ao banho-maria, com fervura baixa e sem parar de mexer, pois pode talhar com facilidade pelo fato de não possuir farinha.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 3 horas

**Ocasião** : VERÃO

**FONTE DA RECEITA** : Inácia Cândida Pereira - São Paulo - SP



# SPUMONI

**Rendimento** : cerca de 10 porções

**Típica** : ITALIANA

## INGREDIENTES - CREME

6 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR	150 g de frutas cristalizadas picadas
6 claras	50 g de passas sem sementes
1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR	50 g de ameixas pretas picadas
1/2 xícara (chá) de água (100 ml)	50 g de castanhas-do-Pará picadas
4 colheres (chá) de gelatina incolor sem sabor (16 g)	50 g de nozes picadas
2 colheres (chá) de gelatina vermelha, sem sabor	50 g de marmelada picada
1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina	1 fatia de abacaxi em calda bem escorrido e picado

## MODO DE FAZER - CREME

Junte o GLAÇÚCAR com as claras e bata na batedeira com a velocidade máxima, até obter um merengue firme.

Enquanto isto, faça um caramelo com o DOÇÚCAR e a água. Misture com o merengue e continue a bater.

Adicione as gelatinas, já hidratadas na água fria e dissolvidas em banho-maria, e bata mais um pouco.

Junte os outros ingredientes, misturando, sem bater.

Coloque na fôrma untada com óleo de amêndoas doces e depois passa em água fria, e leve a geladeira até ficar bem firme.

Desenforme e cubra com o creme de baunilha.

## DICA

Prepare a sobremesa na véspera do dia em que desejar servir ou pela manhã para servir à noite.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma com furo central (3000 ml)

## INGREDIENTES - CREME DE BAUNILHA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	1 colher (chá) de amido de milho
1 litro de leite	1 colher (chá) de essência de baunilha
6 gemas	

## MODO DE FAZER - CREME DE BAUNILHA

Bata no liquidificador todos os ingredientes, com exceção da baunilha.

Leve a mistura ao fogo baixo e mexa até engrossar ligeiramente.

Retire do fogo e coloque a baunilha.

Utilize depois de completamente frio.

**CONGELAMENTO**  
NÃO ACONSELHAMOS

**Tempo de Geladeira / Freezer** : mínimo de 6 horas  
**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Alzira de Almeida Moura - Campinas - SP

## STRUFFOLI (DOCE NAPOLITANO DE NATAL)

**Rendimento :** 1 rosca grande ou 2 pequenas

**Típica :** ITALIANA

### INGREDIENTES - MASSA

6 ovos

5 copos (americano) de farinha de trigo

1 cálice de conhaque

óleo para fritar

### MODO DE FAZER - MASSA

Bata os ovos até dobrarem o volume e acrescente aos poucos o conhaque.

Junte a farinha e continue batendo até a massa ficar consistente.

Passa a sová-la, já na mesa, como se fosse macarrão. Se tiver máquina, afine a massa como se fosse para talharim fino. Corte em pedacinhos uniformes e frite no óleo bem quente e abundante, até secarem e ficarem dourados.

Coloque em papel absorvente e reserve.

### VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o conhaque por rum.

### INGREDIENTES - CALDA

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar granulado  
DOÇÚCAR

raspas de laranja

250 ml de mel

confeitos coloridos para decorar

amêndoas, nozes, avelãs a gosto

### MODO DE FAZER - CALDA

Ferva o DOÇÚCAR com o mel até o ponto de bala mole.

Misture as massinhas fritas.

Polvilhe com as amêndoas, nozes e avelãs levemente torradas e picadas.

Junte as raspas de laranja.

Coloque essa pasta morna numa travessa e vá moldando uma rosca, com as mãos molhadas em suco de limão.

Decore com os confeitos coloridos.

### DICA

Não armazene em geladeira.

### CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão :** NATAL

**FONTE DA RECEITA :** Annunciata A. Lo Leggio - São Paulo - SP

# STÖLLEN

**Rendimento** : cerca de 10 porções

**Típica** : ALEMÃ

## INGREDIENTES

<i>1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO</i>	<i>150 g de amêndoas raladas</i>
<i>1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno</i>	<i>1/2 xícara (chá) de casca de laranja cristalizada e picada</i>
<i>2 tabletes de fermento para pão (30 g)</i>	<i>2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal</i>
<i>1 colher (sopa) de sal</i>	<i>manteiga derretida para pincelar</i>
<i>8 xícaras (chá) de farinha de trigo</i>	<i>GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar</i>
<i>150 g de passas pretas</i>	

## MODO DE FAZER

Dissolva o açúcar no leite. Misture o fermento, o sal e a farinha, peneirados juntos. Amasse até levantar bolhas.

Acrescente as passas, as amêndoas, a casca de laranja e a manteiga. Continue amassando, até obter uma massa macia.

Cubra e deixe crescer, até dobrar de volume. Abra em formato ovalado com a grossura de 2 cm. Coloque em assadeira untada, dobre ao meio e deixe crescer novamente. Pincele com a manteiga derretida e asse no forno preaquecido.

Depois de assado, polvilhe com o GLAÇÚCAR e sirva morno.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua as amêndoas por castanhas de caju.

**TEMPERATURA** : quente (200° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Maria Regina Marchi dos Santos - São Paulo - SP

# SUFLÊ DE CHOCOLATE QUENTE

**Rendimento** : cerca de 6 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) rasa de açúcar granulado  
DOÇÚCAR

5 gemas passadas pela peneira

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1/2 litro de leite

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) de amido de milho

5 claras em neve

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

## MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda grossa.

Deixe esfriar e misture o leite, o amido de milho, o chocolate em pó e as gemas.

Engrosse no fogo, mexendo sempre.

Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha, deixe esfriar e misture delicadamente as claras.

Coloque na fôrma untada e leve ao forno preaquecido, até ficar firme.

Retire do forno e sirva a seguir.

## DICA

Sirva imediatamente, pois o suflê baixa com rapidez.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma de suflê (2000 ml)

**TEMPERATURA** : quente (200° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 20 minutos

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : INVERNO

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# SUFLÊ ITALIANO

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : ITALIANA

## INGREDIENTES

1 e 1/2 *copo (americano) de açúcar granulado*  
**DOÇÚCAR**

5 *claras em neve*

1 *copo (americano) de água*

1/2 *litro de polpa de fruta macia (morangos, manga, framboesa, pêssego)*

2 *colheres (chá) rasas de gelatina incolor sem sabor*

1/2 *litro de creme de leite fresco, gelado*

1 *colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina*

*pedaços da fruta escolhida, para decorar*

## MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.

Junte a gelatina hidratada com a água e jogue sobre as claras, continuando a bater até amornar.

Adicione a polpa da fruta e o creme de leite batido até ficar bem grosso, mas ainda mole.

Quando começar a grudar no fundo da panela, despeje na fôrma molhada, a altura aumentada com uma tira de papel cartão (2 dedos) também molhada. Leve à geladeira até firmar.

No momento de servir retire a tira e decore com as frutas.

## DICA

Este tipo de sobremesa pode ser servida em taças individuais. Use a mesma tira para solidificar além da borda da taça.

## VARIAÇÃO

Se preferir, use metade do creme de leite, aumentando a gelatina para 3 colheres (chá).

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma de suflê (2500 ml)

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 3 a 4 horas

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

## SURPRESA DE ABACAXI9

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : BRASILEIRA

### INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 pacote de gelatina incolor sem sabor

3 ovos

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 gemas

1 abacaxi

5 claras em neve

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

### MODO DE FAZER

Faça um pão de ló com os 3 primeiros ingredientes, batendo o açúcar com os ovos e misturando delicadamente a farinha, sem bater.

Pique metade do abacaxi em pedaços pequenos, e a outra metade corte em fatias.

Ferva o açúcar restante com o abacaxi picado e com as fatias, por cerca de 15 minutos, com a panela tampada.

Reserve as fatias e junte a gelatina, já hidratada, ao abacaxi picado. Misture, deixe esfriar e adicione as gemas bem batidas.

Deixe engrossar em fogo brando, mexendo sempre.

Retire do fogo, esfrie ligeiramente e misture com as claras e com o pão de ló esfarelado, ligando sem bater.

Deixe esfriar sem endurecer.

Arrume as fatias de abacaxi reservadas, na fôrma untada com óleo e molhada com água, cobrindo o fundo e as laterais.

Recheie com o doce e acerte bem sem deslocar as fatias do abacaxi.

Leve à geladeira até firmar e desenforme para servir.

**TIPO DE RECIPIENTE** : tigela com fundo redondo (3000 ml)

### CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 4 horas

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

## SURPRESA DE GELATINA

**Rendimento** : cerca de 4 porções

### INGREDIENTES

<i>1 caixa de gelatina, sabor a gosto</i>	<i>4 colheres (sopa) de açúcar granulado</i>
<i>1 copo (americano) de fruta a gosto</i>	<b>DOÇÚCAR</b>
<i>4 bolas de sorvete de sua preferência</i>	<i>4 colheres (sopa) de água</i>
	<i>1 colher (café) de suco de limão</i>

### MODO DE FAZER

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem.

Deixe gelar, corte em cubos e deixe na geladeira sobre um guardanapo úmido.

Pique a fruta no tamanho dos cubos de gelatina e reserve na geladeira.

Faça bolas de sorvete e deixe no freezer sobre papel alumínio.

Enquanto isso, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter um caramelo claro. Junte o limão e retire do fogo.

Monte o cubos de gelatina em 4 taças, divida a fruta e as bolas de sorvete.

Despeje o caramelo em fios bem finos, de forma decorativa. Sirva imediatamente.

### DICA

Sempre que se vai trabalhar com gelatina cortada esta deve ser colocada e cortada sobre um pano úmido para que se descole fácil.

**TIPO DE RECIPIENTE** : tigela com fundo redondo (3000 ml)

### CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 2 horas

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR



# SURPRESA MERENGADA

**Rendimento** : cerca de 16 porções

## INGREDIENTES - MASSA

13 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 claras

10 gemas

250 g de flocos de aveia

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com as gemas e as claras até espumar.

Junte os flocos de aveia e mexa. Deixe descansar por 10 minutos.

Coloque na fôrma untada com manteiga e asse no forno preaquecido.

Retire, cubra com a cocada e, por cima, coloque o merengue às colheradas. Volte ao forno somente para dourar.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma com aro removível (3500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos (total)

## INGREDIENTES - COCADA

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 coco fresco ralado (300 g)

## MODO DE FAZER - COCADA

Ferva o açúcar com o coco, em fogo baixo, mexendo sempre até ficar transparente.

## DICA

Se ficar muito seco, acrescente um pouco de água.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o coco fresco por 2 pacotes de coco seco, hidratados com 1 copo (americano) de água.

## INGREDIENTES - MERENGUE

15 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

1/2 colher (café) de fermento em pó

5 claras em neve

## MODO DE FAZER - MERENGUE

Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o fermento, até obter um merengue firme. Utilize.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** Agatha Lippi Pettinati - São Paulo - SP

## SUSPIRO DELICIOSO DE NOZES

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : PORTUGUESA

### INGREDIENTES - MERENGUE

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

250 g de nozes moídas

8 claras

### MODO DE FAZER - MERENGUE

Bata o açúcar com as claras, até obter um merengue firme.

Misture as nozes e despeje na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.

Asse no forno preaquecido.

Desenforme no prato escolhido e deixe esfriar.

Cubra com o doce de ovos.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

### INGREDIENTES - DOCE DE OVOS

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de leite

8 gemas passadas pela peneira

### MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS

Junte o açúcar com as gemas e o leite. Leve ao fogo baixo para engrossar, mexendo sempre.

Deixe esfriar e utilize.

### CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

### MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

### MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Rose Mary Geissler - Blumenau - SC

# SUSPIROS

**Rendimento** : cerca de 60 unidades

## **INGREDIENTES**

10 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR 4 claras

## **MODO DE FAZER**

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue bem firme. Em uma assadeira untada e forrada com papel manteiga, faça pequenos suspiros, usando um saco de confeitar. Asse em forno preaquecido.

**TEMPERATURA** : branda (120° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 50 minutos

## **MICROONDAS**

NÃO ACONSELHAMOS

## **CONGELAMENTO**

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## **MODO DE CONGELAMENTO**

Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## **MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# SUSPIROS RECHEADOS

**Rendimento** : cerca de 50 unidades

## INGREDIENTES - SUSPIRO

3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR 6 claras

## MODO DE FAZER - SUSPIRO

Bata na batedeira o GLAÇÚCAR e as claras, até o ponto de suspiro (bem firme). Reserve.

## INGREDIENTES - RECHEIO

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO 1 coco ralado (300 g)  
6 gemas 250 g de nozes moídas

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Misture o açúcar, as gemas e o coco.

Leve ao fogo e mexa até engrossar. Retire do fogo, acrescente as nozes, misture bem e volte ao fogo. Continue a mexer, até soltar da panela. Despeje num prato, pincele um pouco de manteiga e deixe esfriar.

Faça pequenas bolas com o recheio e mergulhe-as no suspiro.

Coloque em uma assadeira forrada com papel untado.

Leve ao forno preaquecido para secar e dourar levemente.

Arrume em forminhas de papel e sirva frio.

**TEMPERATURA** : branda (120° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Marlene B. Gonçalves - São Paulo - SP

## TABLETES DE ABACAXI

**Rendimento** : cerca de 24 unidades

**Típica** : BRASILEIRA

### INGREDIENTES

1 *coco ralado (300 g)*

3 *claras*

1 *abacaxi*

1 *copo (americano) mal cheio de farinha de trigo*

4 *copos (americano) mal cheios de açúcar UNIÃO*

*açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver*

6 *gemas*

### MODO DE FAZER

Rale o coco e o abacaxi.

Misture o açúcar, as gemas, as claras e a farinha.

Leve ao fogo, mexendo bem, até que a massa descole do fundo da panela.

Despeje em um tabuleiro untado e forrado com papel também untado.

Leve ao forno preaquecido para dourar e secar.

Deixe esfriar completamente e desenforme.

Corte em pequenos retângulos, passe no PREMIUM e deixe ao ar para cristalizar.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

### CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

### MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

### MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Leonilda Hahui Silva - Osasco - SP

# TARTE AUX POIRES

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de óleo

100 g de manteiga sem sal

1 a 2 colheres (sopa) de água gelada

1 colher (café) de sal

cerejas marasquino para decorar

## MODO DE FAZER - MASSA

Misture a farinha, a manteiga e o sal, até obter uma farofa.

Junte o óleo e a água, e trabalhe a massa rapidamente para dar liga, sem amassar.

Forre a fôrma, recheie com o creme e asse no forno preaquecido.

Quando o creme começar a firmar, coloque as peras com a calda e volte ao forno até assar completamente.

Decore com as cerejas e sirva fria.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma com aro removível (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 50 minutos

## INGREDIENTES - CREME

1/2 litro de creme de leite

1 copo (americano) bem cheio de açúcar  
UNIÃO

6 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER - CREME

Misture, com o auxílio de um garfo, o creme de leite com os ovos e o açúcar.

Passa pela peneira e acrescenta a baunilha. Utilize.

## INGREDIENTES - DOCE

1 copo (americano) bem cheio de açúcar  
granulado DOÇÚCAR

1 lata de pera em calda

1 litro de água

## MODO DE FAZER - DOCE

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio fraco.

Coloque as peras e continue fervendo até reduzir a calda a 1 copo (americano).

Deixe esfriar para utilizar.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua as peras em calda pela fruta in natura.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Vera Lúcia Ferreira - São Vicente – SP

## TARTE DE FRUTAS CRISTALIZADAS

**Rendimento** : cerca de 10 porções

**Típica** : PORTUGUESA

### INGREDIENTES

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO	7 gemas
1 xícara (chá) de água (200 ml)	2 claras
125 g de amêndoas sem pele e moídas	2 colheres (sopa) de farinha de trigo
125 g de frutas cristalizadas picadas	2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

### MODO DE FAZER

Ferva o açúcar com a água, até obter o ponto de fio grosso.

Junte as amêndoas e as frutas, volte a ferver até ficar homogêneo. Deixe esfriar e reserve.

Bata as gemas com as claras, até dobrar o volume e misture ao doce. Em seguida, junte a farinha e a manteiga.

Volte ao fogo, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.

Coloque na fôrma e asse em forno preaquecido, até dourar.

Desenforme morno.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma com aro removível (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

### CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

### MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

### MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR



# TARTE DE LIMÃO

**Rendimento** : cerca de 8 a 10 porções

## **INGREDIENTES - MASSA**

2 copos (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

100 g de manteiga ou margarina

1 gema

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

4 a 5 colheres (sopa) de água gelada

## **MODO DE FAZER - MASSA**

Junte a farinha com a manteiga, esfarelando-os até obter uma farofa.

Acrescente o açúcar e o sal. Misture com a gema batida com a água e deixe na geladeira por 15 minutos.

Forre a torteira, cubra com papel alumínio e encha a cavidade com milho.

Asse no forno preaquecido, sem deixar corar muito.

Retire o milho e o papel alumínio e recheie.

**TIPO DE RECIPIENTE** : torteira com aro removível (2000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 15 minutos

## **INGREDIENTES - RECHEIO**

suco e raspas de 2 limões grandes

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

3 ovos

1 colher (chá) rasa de amido de milho

1 clara

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

## **MODO DE FAZER - RECHEIO**

Junte o suco e as raspas de limão com as gemas, metade do açúcar e o amido de milho.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Bata as claras com o açúcar restante e junte ao creme.

Despeje sobre a massa e volte ao forno para terminar de assar.

Deixe esfriar e polvilhe o GLAÇÚCAR.

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 15 minutos

## **CONGELAMENTO**

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## **MODO DE CONGELAMENTO**

Congele em aberto até firmar.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## **MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# TARTE DE MAÇÃS SINHAZINHA

**Rendimento** : cerca de 8 porções

## INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (chá) de fermento em pó  
125 g de manteiga ou margarina sem sal  
3 copos (americano) de farinha de trigo  
2 gemas  
1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

## MODO DE FAZER - MASSA

Peneire o fermento com a farinha e o açúcar.  
Misture com a manteiga, como farofa, e junte as gemas, sem amassar.  
Deixe repousar em lugar fresco.  
Forre o fundo e as laterais da fôrma, cubra com papel alumínio e encha com milho.  
Asse no forno preaquecido, sem deixar corar.  
Retire o milho e o papel alumínio.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma com aro removível (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

2 latas de leite condensado  
2 a 3 maçãs verdes cortadas em fatias finas  
1/2 copo (americano) de suco de limão

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Bata o leite condensado no liquidificador e junte o suco de limão aos poucos.  
Despeje sobre a massa e cubra com as maçãs.  
Volte ao forno para dourar o recheio.

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 20 minutos

## INGREDIENTES - MERENGUE

2 claras  
4 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

## MODO DE FAZER - MERENGUE

Bata as claras com o GLAÇÚCAR e cubra toda a superfície da torta.  
Volte ao forno para assar e tostar o merengue.  
Sirva gelada.

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 10 minutos

**CONGELAMENTO**  
INDICADO

**Prazo de Congelamento :** 1 Mês

**MODO DE CONGELAMENTO**

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

**Ocasão :** DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA :** Neyde Correia Raphael - São Paulo - SP

## TAÇA COM SORVETE

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : NORTE AMERICANA

### INGREDIENTES - CRUMBLES

*1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO*

*200 g de manteiga ou margarina sem sal picada*

*3 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo*

### MODO DE FAZER - CRUMBLES

Peneire o açúcar com a farinha.

Junte a manteiga e misture, sem amassar, até formar uma farofa.

Misture com as mãos, sem amassar e abra com o auxílio do rolo de macarrão.

Pique toda a massa com uma faca, formando pequenos pedaços.

Coloque em assadeira sem untar, bem espalhados, e leve para assar no forno preaquecido, mexendo de vez em quando para que fiquem bem soltos (como migalhas grossas).

Deixe esfriar e reserve.

### DICA

Esta massa é particularmente utilizada para preparar o fundo de cheesecakes e outras sobremesas rápidas.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 20 minutos

### INGREDIENTES - CHANTILLY

*2 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR*

*1 colher (chá) de essência de baunilha*

*500 ml de creme de leite fresco, gelado*

### MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata, em batedeira, o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme espesso e uniforme.

Reserve na geladeira.

### INGREDIENTES - MONTAGEM

*1/2 litro de sorvete de sua preferência*

*3 copos de iogurte com polpa de frutas*

### MODO DE FAZER - MONTAGEM

Divida as massinhas em 3 partes. Distribua 2 partes em taças de sobremesa.

Coloque uma bola de sorvete em cada taça, decore com o chantilly, cubra com um pouco do iogurte e distribua a massinha restante.

Sirva imediatamente.

### CONGELAMENTO - CRUMBLES

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

**MODO DE CONGELAMENTO**

Congele somente os crumbles já assados.  
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele à temperatura ambiente ou diretamente em geladeira.

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** DOCELAR

## TAÇA DE ARROZ DOCE

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : FRANCESA

### INGREDIENTES

<i>1 caixa de pó para pudim sabor de baunilha</i>	<i>150 g de frutas cristalizadas picadas</i>
<i>1/2 xícara (chá) de arroz gomoso (tipo japonês)</i>	<i>2 envelopes de gelatina incolor sem sabor</i>
<i>2 xícaras (chá) de água (400 ml)</i>	<i>1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina</i>
<i>2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO</i>	<i>2 latas de creme de leite com soro</i>
<i>2 litros de leite quente</i>	<i>1 colher (sopa) de licor mandarina</i>

### MODO DE FAZER

Prepare o pudim de acordo com as instruções da embalagem.

Ferva o arroz com a água, até secar.

A seguir, misture o açúcar e o leite, aos poucos, e deixe cozinhar até ficar cremoso.

Junte as frutas cristalizadas e ferva por 2 minutos.

Acrescente a gelatina e mexa até dissolver. Deixe esfriar.

Adicione 1 lata do creme de leite e o licor, misturado bem.

Coloque na assadeira untada com óleo e passada por água fria.

Leve à geladeira para firmar.

Desenforme, corte em quadrados e monte em taças. Reserve.

À parte, bata em liquidificador o pudim com o creme de leite restante e cubra o doce nas taças.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

### CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 2 horas

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# TIGELINHAS DE LARANJA

**Rendimento** : cerca de 20 unidades

**Típica** : BRASILEIRA

## INGREDIENTES

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar granulado  
DOÇÚCAR

3 claras

1 copo (americano) de suco de laranja

1 colher (sopa) bem cheia de creme de arroz

1 colher (chá) de suco de limão

200 g de amêndoas sem pele e moídas

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

açúcar UNIÃO para polvilhar

9 gemas

## MODO DE FAZER

Ferva o DOÇÚCAR com o suco de laranja e o limão, até obter uma calda em ponto de fio médio.

Junte a manteiga e deixe esfriar.

À parte, misture as gemas com as claras e o creme de arroz.

Passa pela peneira, junte à calda fria e misture as amêndoas.

Unte pequenas tigelas de louça ou vidro refratário, polvilhe com o açúcar e distribua o creme.

Asse no forno preaquecido, em banho-maria, deixe esfriar e leve à geladeira.

Sirva gelada.

**TIPO DE RECIPIENTE** : taças individuais

**TEMPERATURA** : quente (200° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minuto

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira.

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Leonina Franco da Silveira - São Paulo - SP

# TIRAMISÚ

**Rendimento** : cerca de 20 porções

**Típica** : ITALIANA

## INGREDIENTES - MASSA

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR

250 ml de creme de leite fresco ou de lata

4 claras

1 pacote de biscoito tipo champanhe

400 g de cream cheese

1 xícara (chá) de café coado forte e frio

4 gemas

1/2 xícara (chá) de licor de café

250 ml de creme de leite fresco, gelado

2 colheres (sopa) de cacau em pó

1 tablete de chocolate meio amargo em tablete

## MODO DE FAZER - MASSA

Junte 1 xícara mal cheia de GLAÇÚCAR com as claras e bata em merengue bem firme. Bata bem o queijo com o restante do GLAÇÚCAR, acrescentando as gemas continuando a bater até obter um creme claro e fofo. Bata o creme de leite fresco como chantilly. Junte as três preparações misturando-as delicadamente e reserve na geladeira.

Derreta o chocolate com o creme de leite restante, em banho maria ou no microondas (3 minutos na potência alta). Misture para homogeneizar e deixe esfriar.

## DICA

Originalmente, o queijo utilizado é o mascarpone.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o cacau em pó por 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo em lascas. Os biscoitos podem ser substituídos por tiras de pão de ló, na proporção de 4 ovos, 4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO e 4 colheres (sopa) de farinha.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

## MODO DE FAZER - MONTAGEM

No recipiente de serviço, faça uma camada com metade do creme reservado.

Cubra com os biscoitos umedecidos com o café misturado ao licor.

Por cima, coloque o creme de chocolate, alisando-o bem.

Termine com o restante do creme de gemas e leve à geladeira para firmar.

Na hora de servir, polvilhe com o cacau.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o chocolate em pó por lascas de chocolate para cobertura.

## MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Eneida Monteiro Marques



# TORRÃO DE AMENDOIM

**Rendimento** : cerca de 60 unidades

## INGREDIENTES

5 copos (americano) de açúcar granulado

3 claras

DOÇÚCAR

1 copo (americano) de água

3 copos (americano) de amendoim torrado  
sem pele

1 e 1/2 copo (americano) de mel (255 g)

## MODO DE FAZER

Junte o DOÇÚCAR, a água e o mel, e faça uma calda em ponto de bala mole.

Bata as claras em neve e escale com a calda, batendo sem parar.

Misture os amendoins e continue batendo, até engrossar.

Despeje sobre a pedra untada com manteiga e corte rapidamente em pequenos quadrados.

Depois de secos, embrulhe em papel impermeável e depois com papel colorido e franjado.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Tereza Sinisgalli - Ribeirão Preto - SP

# TORTA ALEMÃ

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : ALEMÃ

## INGREDIENTES - MASSA

3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

6 ovos

1 colher (sopa) rasa de bicarbonato de sódio

1 colher (sopa) de mel

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de óleo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

suco de 1 limão

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com os ovos. Junte os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada e, por fim, acrescente o leite previamente misturado com o limão.

Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar, desenforme, recheie e cubra, decorando a gosto.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

200 g de damascos

1 lata de leite condensado

200 g de ameixas pretas picadas

1 xícara (café) de vinho branco

2 xícaras (chá) de água (400 ml)

1 xícara (café) de suco de limão

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Ferva os damascos e as ameixas com a água, até ficarem macios e sem líquido.

Acrescente os ingredientes restantes, deixe engrossar e utilize.

## INGREDIENTES - COBERTURA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) mal cheias de leite

1 cálice de vinho branco

100 g de manteiga ou margarina sem sal

## MODO DE FAZER - COBERTURA

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Utilize quente.

**CONGELAMENTO**  
NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** Maria Luiz - São Paulo - SP

# TORTA ALEMÃ DE AMÊNDOAS

**Rendimento** : cerca de 8 porções

**Típica** : ALEMÃ

## INGREDIENTES - MASSA

1/2 *copo (americano) de açúcar UNIÃO*

1 *colher (chá) de fermento em pó*

125 *g de manteiga sem sal*

200 *g de geléia de damasco*

3 *gemas*

GLAÇÚCAR suficiente para polvilhar

2 *copos (americano) de farinha de trigo*

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com a manteiga. Junte as gemas, continuando a bater até formar um creme espumoso.

Misture a farinha peneirada com o fermento.

Coloque a massa na fôrma, forrando o fundo e as laterais.

Cubra com a geléia, coloque pequenos montes de massa de makronen (suspiro de amêndoas) e asse no forno preaquecido, até secar.

Deixe esfriar completamente, desenforme e polvilhe o GLAÇÚCAR.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma baixa com aro removível (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - MAKRONEN

2 *copos (americano) de açúcar de confeitiro*  
GLAÇÚCAR

250 *g de amêndoas sem pele e moídas*

3 *claras em neve*

*raspas de 1/2 limão*

## MODO DE FAZER - MAKRONEN

Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um suspiro firme.

Misture as amêndoas e o limão, mexendo com um garfo, para que a massa fique leve.

Utilize.

## DICA

Makronen é um suspiro com amêndoas de origem alemã.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

**Ocasião** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Vera Lúcia Casara - Joaçaba - SC

# TORTA ANA MAY

**Rendimento** : cerca de 12 porções

## **INGREDIENTES - MASSA**

6 ovos

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

## **MODO DE FAZER - MASSA**

Bata os ovos com o açúcar até dobrar o volume.

Misture, sem bater, a farinha peneirada.

Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## **INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA**

3 copos (americano) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

300 g de castanhas-do-Pará moídas

600 g de creme de leite gelado

raspas de 1/2 limão

## **MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA**

Bata 1 copo (americano) do GLAÇÚCAR com o creme de leite, até obter um creme grosso.

Misture o restante do GLAÇÚCAR com as castanhas e raspas de limão, formando uma farofa.

Reserve.

## **MODO DE FAZER - MONTAGEM**

Cubra uma das placas de massa com uma porção do creme e coloque uma camada de farofa.

Coloque a segunda placa de massa, repita a operação e sobreponha a última parte da massa.

Cubra com o creme e a farofa restantes.

Mantenha na geladeira até o momento de servir.

## **CONGELAMENTO**

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasião** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Ana May - Porto Alegre - RS

# TORTA ARRENDADA DE CHOCOLATE

**Rendimento** : cerca de 20 porções

## INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

12 claras

4 colheres (sopa) de chocolate meio amargo em pó

12 gemas

1 colher (chá) de fermento em pó

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com as claras em merengue firme.

Junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater, para que a massa fique leve e arrendada.

Vá adicionando a farinha, o chocolate e o fermento, peneirados juntos, mexendo com um garfo, sem bater.

Coloque em 2 fôrmas untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno preaquecido. Deixe esfriar, desenforme, recheie, cubra e decore com as raspas de chocolate.

## VARIAÇÃO

Se preferir, decore com chantilly.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

1/2 lata de leite

raspas de chocolate

3 gemas

## MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA

Leve ao fogo, em banho-maria, o leite condensado com o leite, as gemas e o chocolate, e mexa até engrossar ligeiramente.

Utilize quente.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto, sem a decoração.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, retirando da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Liselote Kumm - Ibirubá - RS

# TORTA ARTÍSTICA

**Rendimento** : cerca de 8 porções

## INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 ovo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
sem sal

## MODO DE FAZER - MASSA

Junte o açúcar com o ovo, a manteiga ou margarina, o fermento e a farinha, misturando bem até obter uma massa macia.

Forre a fôrma, pique o fundo com um garfo e asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar, recheie com o chantilly, decore com os pedaços de abacaxi e coloque a cobertura.

**TIPO DE RECIPIENTE** : torteira com aro removível (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 25 minutos

## INGREDIENTES - CHANTILLY

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (café) de essência de baunilha

2 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

## INGREDIENTES - COBERTURA

1 lata de abacaxi em calda

1/2 xícara (chá) de água fria para hidratar a  
gelatina

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

## MODO DE FAZER - COBERTURA

Reserve os pedaços do abacaxi, aqueça 1/4 da calda, em banho-maria, e dissolva a gelatina.

Misture a calda restante e espere começar a engrossar, até obter um consistência semelhante à clara de ovo.

Utilize.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o abacaxi em calda por outra fruta de sua preferência.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Maria Ignez Caninéo - São Paulo - SP

# TORTA CAMPESTRE

**Rendimento** : cerca de 10 porções

## INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 ovos

250 g de frutas cristalizadas picadas

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa.

Misture a farinha, mexendo sem bater.

Coloque em assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 camadas.

Recheie, montando as camadas alternadas com o recheio e cobrindo cada uma com o chantilly e as frutas cristalizadas.

Sirva gelada.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 copos (americano) de leite

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Ferva o açúcar com o leite e o amido de milho, mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar e utilize.

## INGREDIENTES - CHANTILLY

4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro  
GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Eunice de Maria Mendes - Santos - SP



# TORTA CHIC DE ABÓBORA E PECANS

## HISTÓRIA DA RECEITA

Pecan é uma variedade de noz norte-americana muito comum na região Nordeste do Brasil.

**Rendimento** : cerca de 8 porções

## INGREDIENTES - MASSA

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

6 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de água

1 pitada de sal

## MODO DE FAZER - MASSA

Misture todos os ingredientes e amasse até obter uma massa homogênea.

Leve à geladeira para descansar por 30 minutos no mínimo (fechada em plástico para não secar a superfície da massa).

Com a ajuda de um rolo, abra a massa e forre o fundo e a lateral de uma fôrma untada redonda de fundo removível. Fure-a com um garfo (para evitar que estufe durante o cozimento). Reserve.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (2500 ml)

## INGREDIENTES - RECHEIO

5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (café) de canela em pó

3 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 colher (café) de noz moscada ralada

4 ovos

1 pitada de cravo moído

1/2 xícara (chá) de leite condensado

1 xícara (chá) de nozes pecans moídas

1 xícara (chá) de purê de abóbora

nozes para decorar

1 colher (café) de gengibre moído

cerejas para decorar

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Misture o açúcar com o amido de milho. Acrescente os ovos, um a um.

Junte o leite condensado, o purê de abóbora, o gengibre, a canela, a noz moscada, o cravo e as nozes, misturando bem a cada adição.

Coloque o recheio sobre a massa e asse em forno preaquecido.

Desenforme a torta e sirva fria.

Decore com nozes pecans e cerejas.

## DICA

Para preparar o purê de abóboras, cozinhe-as no vapor e amasse.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua as nozes pecans por nozes comuns, ou castanhas (do Pará ou de caju) ou por macadâmias.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

**MICROONDAS**  
NÃO ACONSELHAMOS

**CONGELAMENTO**  
NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Denise Correa Mercante - São Paulo - SP

# TORTA CLÁSSICA DE NOZES

**Rendimento** : cerca de 12 porções

**Típica** : PORTUGUESA

## INGREDIENTES - MASSA

2 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de nozes picadas

1 pitada de sal

3 claras em neve

3 gemas

nozes para decorar

1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com a manteiga e o sal até obter um creme.

Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Misture delicadamente as claras.

Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar, desenforme e corte em 2 camadas horizontais. Recheie e cubra.

Decore com as nozes e leve à geladeira para solidificar.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado

8 gemas

DOÇÚCAR

1 xícara (chá) de água (200 ml)

8 colheres (sopa) de manteiga sem sal

## MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio médio. Deixe esfriar.

Bata as gemas até ficarem fofas e claras. Junte a calda e misture sem bater.

Acrescente a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

Utilize morno.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

**Ocasião** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Antônia Denardi - São Paulo - SP

# TORTA CRISTALIZADA DE RICOTA

**Rendimento** : cerca de 24 porções

## INGREDIENTES - MASSA

<i>1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO</i>	<i>2 gemas</i>
<i>2 xícaras (chá) de farinha de trigo</i>	<i>2 colheres (sopa) de leite</i>
<i>100 g de manteiga ou margarina sem sal</i>	<i>1 gema para pincelar</i>
<i>2 colheres (café) de fermento em pó</i>	

## MODO DE FAZER - MASSA

Misture o açúcar com a farinha, a manteiga, o fermento, as gemas e o leite, até obter uma massa lisa.

Abra a massa com as mãos, direto no refratário em que vai ser assada a torta, cobrindo as laterais e o fundo.

Pique a superfície da massa com um garfo.

Coloque o recheio, enfeite com tiras de sobra da massa e pincele com a gema.

Asse no forno preaquecido.

**TIPO DE RECIPIENTE** : refratário (2750 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

<i>500 g de ricota fresca e amassada</i>	<i>50 g de passas sem sementes</i>
<i>3 ovos batidos</i>	<i>50 g de miolo de nozes moídas</i>
<i>1 lata de leite condensado</i>	<i>1 colher (café) de essência de baunilha</i>
<i>100 g de frutas cristalizadas</i>	

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Misture todos os ingredientes e utilize.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Felícia Ribeiro Novaes - São Paulo - SP

# TORTA DE AMEIXA

**Rendimento** : cerca de 8 porções

**Típica** : BRASILEIRA

## INGREDIENTES - DOCE

1 copo (americano) bem cheio de açúcar  
UNIÃO

2 copos (americano) de água

1/2 kg de ameixas pretas sem caroços

## MODO DE FAZER - DOCE

Leve ao fogo baixo o açúcar com as ameixas e a água e mexa, até obter uma massa homogênea. Reserve.

## INGREDIENTES - MASSA

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 lata de aveia em flocos finos

200 g de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal picada

## MODO DE FAZER - MASSA

Junte o açúcar com os 200 g de manteiga e a aveia. Misture bem, até formar uma bola.

## MODO DE FAZER - MONTAGEM

Coloque uma camada da massa de aveia na fôrma untada, apertando bem para que fique uniforme.

Cubra com doce de ameixas e coloque nova camada da massa de aveia.

Distribua os pedacinhos de manteiga sobre a superfície da massa.

Asse no forno preaquecido.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Neide da Silva Romanholi - São Carlos - SP

# TORTA DE AMENDOINS

**Rendimento** : cerca de 12 porções

## INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO	125 g de amendoins torrados e moídos
6 ovos	1 colher (chá) de fermento em pó
5 colheres (sopa) de farinha de rosca	amendoim torrado sem pele

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com os ovos, usando a velocidade máxima da batedeira.  
Misture a farinha, o fermento e o amendoim, mexendo à mão, sem bater.  
Coloque em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.  
Depois de frio e desenformado, corte em 2 pedaços iguais.  
Coloque o recheio, monte a torta e cubra com 1/3 do recheio reservado para esse fim.  
Decore com os amendoins.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira retangular (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR	1/2 xícara (chá) de café coado forte e frio
125 g de manteiga sem sal	125 g de amendoins torrados e moídos
2 gemas	

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga até ficar cremoso.  
Junte as gemas e o café, sem parar de bater.  
Misture os amendoins, sem bater. Utilize.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Jamile Abdo Mafra - São Sebastião do Paraíso – MG





# TORTA DE AVEIA COM DOCE DE LEITE

**Rendimento :** cerca de 8 porções

**Típica :** ALEMÃ

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de amêndoas sem pele e moídas

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 clara

2 xícaras (chá) bem cheias de aveia grossa

2 latas de doce de leite

1 xícara (chá) bem cheia de manteiga ou margarina sem sal

amêndoas sem pele, cortadas em lâminas finas e torradas

## MODO DE FAZER

Junte o açúcar, a farinha, a aveia, a manteiga, as amêndoas e a clara, misturando tudo até obter uma massa homogênea.

Sobre um círculo de papel alumínio e entre 2 folhas de plástico, abra a massa com um rolo de macarrão, formando 5 discos de 20 cm de diâmetro.

Coloque sobre as costas de uma assadeira e leve ao forno preaquecido para assar.

Deixe esfriar para retirar o papel alumínio.

Monte a torta, usando camadas alternadas de massa e doce de leite.

Decore a superfície com doce de leite e as amêndoas em lâminas.

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua as amêndoas por amendoim torrado, e o doce de leite pronto por 2 latas de leite condensado cozido.

**TEMPERATURA :** quente (200° C)

**TEMPO DE FORNO :** cerca de 25 minutos

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento :** 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** DOCELAR

# TORTA DE MERENGUE COM FRUTAS

**Rendimento** : cerca de 20 porções

## INGREDIENTES - MERENGUE

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de suco de limão

10 claras

## MODO DE FAZER - MERENGUE

Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o limão até obter um merengue bem firme.

Divida a massa por duas fôrmas de camada, untadas, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.

Deixe amornar e desenforme cada merengue sobre um pano úmido. Retire o papel e reserve na geladeira.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : branda (160° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 1 hora

## INGREDIENTES - RECHEIO

1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 xícaras (chá) de leite

1 lata de creme de leite gelado sem soro

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

pêssego

1 vidro de leite de coco

morangos frescos

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

abacaxi

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Bata no liquidificador o açúcar, o leite, a farinha e o leite de coco. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até cozinhar e engrossar.

Retire do fogo, coloque a manteiga e a baunilha, deixe esfriar completamente e bata com o creme de leite.

Recheie a torta, cubra e decore com as frutas.

## DICA

Se preferir, substitua o pêssigo, os morangos e o abacaxi por outras frutas macias.

## MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

## CONGELAMENTO

INDICADO

## MODO DE CONGELAMENTO

Somente o merengue.

Congele em aberto.

Embale, extraia o

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele sem a embalagem, na geladeira.

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** Cilene Maria da Silva - Florianópolis - SC

# TORTA DE MUSSE DE AMEIXAS

**Rendimento** : cerca de 12 porções

## INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 *copo (americano)* de açúcar UNIÃO  
6 ovos  
1 *copo (americano)* de leite fervente  
2 *copos (americano)* de farinha de trigo  
3 colheres (sopa) de chocolate em pó  
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó  
1 pitada de noz moscada ralada

## MODO DE FAZER - MASSA

Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, até obter uma massa fofo e clara.  
Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, alternando com o leite, sem bater.  
Coloque na fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse no forno preaquecido.  
Depois de assado e frio, cave todo o centro do bolo, deixando a base e a borda com, cerca de, 2 cm.  
Reserve o farelo do bolo.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (2500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - MUSSE

400 g de ameixas pretas  
2 copos (americano) de água  
2 copos (americano) de açúcar UNIÃO  
1 e 1/2 pacote de gelatina incolor sem sabor  
2 copos (americano) de leite  
1 lata de creme de leite gelado com soro

## MODO DE FAZER - MUSSE

Ferva as ameixas com a água, coe, retire o caroço e pique. Reserve.  
Hidrate a gelatina com meio copo do caldo das ameixas.  
Ferva o restante do caldo (cerca de 1 copo) com as ameixas e o açúcar.  
Acrescente a gelatina e bata, no liquidificador, com o leite.  
Deixe esfriar, misture com o creme de leite e encha a cavidade do bolo.  
Leve à geladeira para solidificar.

## DICA

O caldo das ameixas deverá render 1 e 1/2 copo (americano). Caso seja necessário, complete com água.

## INGREDIENTES - COBERTURA

1 lata de creme de leite  
1 tablete de chocolate meio amargo picado (200 g)

## MODO DE FAZER - COBERTURA

Leve os dois ingredientes ao fogo, em banho-maria, mexendo até misturar bem.  
Deixe esfriar, cubra todo o bolo e leve novamente à geladeira.

## **INGREDIENTES - DECORAÇÃO**

*farelo do bolo*

*2 colheres (sopa) de rum*

*2 colheres (sopa) rasas de manteiga ou  
margarina sem sal*

*chocolate granulado para decorar*

*3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó*

## **MODO DE FAZER - DECORAÇÃO**

Amasse todos os ingredientes juntos, reservando o chocolate granulado.

Forme pequenas bolas, passando-as no chocolate granulado, como se fossem brigadeiros.  
Decore toda a superfície do bolo e sirva gelado.

## **CONGELAMENTO**

**NÃO ACONSELHAMOS**

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 4 horas

**Ocasião** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Marlene L. Kologeski - Guaíba - RS

# TORTA DE NOZES COM CHANTILLY

**Rendimento** : cerca de 12 a 15 porções

## INGREDIENTES - MASSA

2 copos (*americano*) mal cheios de  
CRISTALÇÚCAR

150 g de nozes moídas

8 ovos

100 g de farinha de rosca

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o CRISTALÇÚCAR com os ovos até dobrar o volume.

Adicione as nozes bem misturadas com a farinha de rosca.

Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse no forno preaquecido.

Desenforme frio, divida em 2 camadas, recheie e cubra com o chantilly.

Decore com as nozes e as raspas de chocolate.

Leve à geladeira e sirva gelada.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 25 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

3 colheres (*sopa*) de açúcar de confeiteiro  
GLAÇÚCAR

nozes para decorar

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado

raspas de chocolate para decorar

1 colher (*chá*) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, na batedeira com velocidade mínima, até obter um creme consistente e uniforme (chantilly).

## VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o chantilly por creme de baunilha, por discos de merengue ou creme de chocolate

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# TORTA DE NOZES COM DOCES CARMELADOS

**Rendimento** : cerca de 20 minutos

## INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

1 e 1/2 xícara (chá) de nozes moídas

8 ovos

100 g de farinha de rosca

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com os ovos até dobrarem o volume. Acrescente as nozes misturadas com a farinha de rosca.

Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.

Asse no forno preaquecido. Deixe esfriar e corte ao meio para rechear.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

5 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

16 gemas passadas pela peneira

1 litro de creme de leite fresco, gelado

2 xícaras (chá) de açúcar granulado  
DOÇÚCAR

2 colheres (chá) de essência de baunilha

1 colher (café) de essência de baunilha

9 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de água (200 ml)

3 colheres (sopa) de água

nozes para decorar

1 colher (chá) de manteiga sem sal

## MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha até obter o ponto de chantilly. Recheie a torta com metade deste creme.

Leve ao fogo o açúcar com a água, a manteiga e as gemas, mexendo até descolar da panela.

Coloque a baunilha. Deixe esfriar e faça pequenas bolas, cravando algumas nozes em cada uma.

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de vidrar. Passe os doces, coloque numa superfície untada e deixe secar.

Cubra a torta com o chantilly restante.

Decore toda a superfície com os doces vidrados, e as laterais com nozes fatiadas.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto a massa e os doces caramelados (recheio e cobertura) separados.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR



# TORTA DE QUEIJO E LIMÃO

**Rendimento** : cerca de 12 porções

## INGREDIENTES - MASSA

1 copo (americano) mal cheio de açúcar  
UNIÃO

200 g de margarina

3 e 1/2 copos (americano) bem cheios de  
farinha de trigo

raspas de 1/2 limão

1 gema

## MODO DE FAZER - MASSA

Misture o açúcar com a farinha. Junte com a gema, a margarina e o limão, sem amassar. Deixe repousar 15 minutos e forre a fôrma. Reserve.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma com aro removível (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

450 g de cream cheese

raspas de 1/2 limão

2 copos (americano) mal cheios de açúcar  
UNIÃO

1 colher (sopa) de suco de limão

4 ovos

1 lata de creme de leite

3 gemas

1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de essência de baunilha

suco de 1 limão

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Bata o queijo até ficar leve e fofo. Acrescente o açúcar, os ovos e as gemas, uma de cada vez, batendo sempre.

Junte a baunilha, a raspas e uma colher de suco de limão. Misture o creme de leite.

Coloque na fôrma já forrada com a massa. Asse no forno preaquecido.

Depois de esfriar, cubra com o leite condensado batido com o suco de limão.

Decore a seu gosto.

Sirva gelada.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** Maribel Korukian Miguel - Mococa - SP

# TORTA DE REQUEIJÃO

**Rendimento** : cerca de 16 porções

## INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 *copo (americano) de farinha de trigo*

2 *colheres (chá) de fermento em pó*

1 *ovo*

2 *colheres (sopa) bem cheias de manteiga gelada*

1/3 *copo (americano) de açúcar UNIÃO*

## MODO DE FAZER - MASSA

Divida a farinha peneirada em duas partes iguais.

Numa delas, misture o ovo e o açúcar.

Na outra, o fermento peneirado e a manteiga picada.

Junte as duas porções e misture bem.

Forre a fôrma e reserve.

**TIPO DE RECIPIENTE** : torteira com aro removível (3000 ml)

## INGREDIENTES - RECHEIO

1 *copo (americano) bem cheio de açúcar UNIÃO*

3 *colheres (sopa) de leite*

150 *g de manteiga ou margarina*

100 *g de passas sem sementes*

500 *g de requeijão cremoso*

2 *colheres (sopa) de farinha de trigo*

1 *pitada de sal*

8 *ovos*

2 *colheres (sopa) de raspas de limão*

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Junte todos os ingredientes pela ordem indicada e bata até obter um creme.

Recheie a torta e asse no forno preaquecido.

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasião** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Sylvia Kude - Porto Alegre - RS

# TORTA DE RICOTA COM FAROFA

**Rendimento** : cerca de 10 porções

## INGREDIENTES - FAROFA

1 pacote de torradas doces moídas

1 pitada de canela em pó

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

100 g de manteiga ou margarina

## MODO DE FAZER - FAROFA

Prepare uma farofa misturando as torradas moídas com o açúcar, a canela e a manteiga. Coloque uma camada de farofa no fundo e nas laterais da fôrma untada, comprimindo-a bem. Reserve um terço para cobrir a torta.

**TIPO DE RECIPIENTE** : torteira com aro removível (2500 ml)

## INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 ricota fresca

1 copo (americano) de creme de leite

2 ovos

1 copo (americano) de leite

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Bata no liquidificador o açúcar com a ricota, os ovos, a baunilha, o creme de leite e o leite. Recheie a torta e cubra com a farofa reservada. Asse no forno preaquecido.

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 20 minutos

## CONGELAMENTO INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto.  
Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Cláudia Fanelatto - São Paulo - SP

# TORTA DE SORVETE MERENGADO

**Rendimento** : cerca de 20 porções

## **INGREDIENTES - PLACA DE SUSPIRO**

9 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro  
GLAÇÚCAR

1 pitada de sal

3 claras

2 litros de sorvete de sua preferência

## **MODO DE FAZER - PLACA DE SUSPIRO**

Reserve o sorvete. Bata o restante, na batedeira, até obter um merengue firme (cerca de 15 minutos).

Sobre papel untado, faça 1 disco com o auxílio do saco de confeitar.

Leve ao forno preaquecido, até assar, sem corar.

Deixe esfriar, destaque do papel e reserve.

Monte o sorvete sobre a placa de suspiro já fria, cubra com o merengue italiano e congele em aberto.

Retire 20 minutos antes de servir e decore a gosto.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : branda (100° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 1 hora

## **INGREDIENTES - MERENGUE ITALIANO**

2 e 1/2 copos (americano) de açúcar granulado  
DOÇÚCAR

4 claras

1 copo (americano) de água

1 colher (sopa) de suco de limão

## **MODO DE FAZER - MERENGUE ITALIANO**

Ferva o DOÇÚCAR com água, até obter uma calda em ponto de fio grosso.

Bata as claras em neve e, sem parar de bater, jogue a calda fervente e o suco de limão, continuando a bater até amornar e ficar pastosa.

Cubra rapidamente o bolo, usando uma faca para espalhar o glacê.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# TORTA DIFERENTE DE RICOTA

**Rendimento** : cerca de 16 porções

## INGREDIENTES - RECHEIO

100 g de passas sem sementes

1 lata de creme de leite sem soro

farinha de trigo para envolver

2 copos (americano) de açúcar UNIÃO

750 g de ricota fresca passada pela peneira

1 colher (café) rasa de sal

4 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Envolva as passas com a farinha de trigo.  
Misture todos os ingredientes e reserve.

## INGREDIENTES - MASSA

3 copos (americano) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de fermento em pó

1 ovo

2 colheres (sopa) de raspas de limão

1 gema

açúcar UNIÃO e canela para polvilhar

## MODO DE FAZER - MASSA

Peneire a farinha e junte com a manteiga, fazendo uma farofa.  
Acrescente os ingredientes restantes, misturando sem amassar.  
Com o auxílio de um rolo de macarrão, abra a massa entre duas folhas de plástico, e forre a fôrma.  
Recheie com a mistura de ricota reservada e asse no forno preaquecido.  
Polvilhe o açúcar misturado com a canela e deixe esfriar completamente para desenformar.

**TIPO DE RECIPIENTE** : torteira com aro removível (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 50 minutos

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Maria Barbosa de Moraes - São Paulo - SP

# TORTA DO CÉU

**Rendimento** : cerca de 16 porções

## INGREDIENTES - MASSA

*2/3 copo (americano) de açúcar UNIÃO*

*2 copos (americano) de farinha de trigo*

*200 g de manteiga ou margarina*

*2 colheres (chá) de fermento em pó*

*1 ovo*

*100 g de castanhas-do-Pará picadas*

*2 gemas*

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com a manteiga, até obter um creme claro.

Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada.

Coloque metade desta massa na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.

Recheie com o merengue, salpique as castanhas-do-Pará e cubra com a outra porção de massa restante.

Asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar e cubra com o chantilly.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 50 minutos

## INGREDIENTES - MERENGUE

*2 copos (americano) de açúcar de confeitiro*  
**GLAÇÚCAR**

*4 claras*

## MODO DE FAZER - MERENGUE

Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue bem firme. Utilize.

## INGREDIENTES - CHANTILLY

*1 colher (sopa) de açúcar de confeitiro*  
**GLAÇÚCAR**

*1 colher (café) de essência de baunilha*

*250 ml de creme de leite fresco, gelado*

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Thália Mathilde Anderman Piparo - São João da Boa Vista - SP

# TORTA DONA DIVA

## INGREDIENTES - MASSA

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO  
6 ovos  
6 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 lata de abacaxi em calda

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume. Misture o amido peneirado com o fermento, sem bater.

Coloque na fôrma untada e enfarinhada. Asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 discos. Reserve.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - SUSPIRO

10 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR  
4 claras

1/2 colher (café) de fermento em pó

## MODO DE FAZER - SUSPIRO

Bata o GLAÇÚCAR com as claras e o fermento, até obter uma massa firme.

Faça os suspiros em tamanhos pequenos, usando o saco de confeitir, sobre papel untado.

Asse no forno preaquecido, até secar.

**TEMPERATURA** : branda (150° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 50 minutos

## INGREDIENTES - CHANTILLY

1/2 litro de creme de leite fresco, gelado  
3 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER - CHANTILLY

Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira, até obter um creme consistente e uniforme. Utilize.

## MODO DE FAZER - MONTAGEM

Coloque uma camada de massa sobre um prato, umedeça com a calda do abacaxi, passe um pouco de chantilly e polvilhe com suspiro esfarelado.

Repita o mesmo com a segunda e terceira camadas.

Reserve um pouco de chantilly e de suspiro esfarelado para a cobrir a torta e decore com as



rodela de abacaxi.

**CONGELAMENTO**  
NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** Beatriz Faraco de Freitas - Porto Alegre - RS

# TORTA ENCANASTRADA

**Rendimento** : cerca de 20 porções

## INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

8 gemas

2 e 2/3 copos (americano) de castanhas de caju torradas e moídas

1 colher (sopa) de café

8 claras em neve

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com as gemas até obter uma massa crescida e clara. Sempre batendo, junte o café e o chocolate.

Retire da batedeira, acrescente as castanhas, misturando sem bater, alternando com as claras.

Coloque em duas fôrmas untadas, com fundo forrado com papel também untado.

Leve ao forno pré-aquecido até crescer e dourar. Deixe esfriar e desenforme.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - CREME ESCURO

6 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

2 colheres (café) de café

2 ovos

4 colheres (sopa) de café coado forte

3 copos (americano) de manteiga ou margarina  
sem sal

2 colheres (sopa) de rum

9 colheres (sopa) de chocolate em pó

## MODO DE FAZER - CREME ESCURO

Bata o açúcar, os ovos e a manteiga em creme. Acrescente o chocolate e o café em pó, e, sempre batendo, o restante dos ingredientes, até obter um creme homogêneo. Reserve.

## INGREDIENTES - CREME CLARO

2 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

1 colher (café) de café

1 gema

1 colher (sopa) de café coado forte

1 copo (americano) de manteiga ou margarina  
sem sal

1/2 colher (sopa) de rum

## MODO DE FAZER - CREME CLARO

Faça da mesma forma que o creme escuro. Reserve.

**MODO DE FAZER - MONTAGEM**

Coloque uma das massas sobre o prato de serviço. Recheie com um pouco do creme escuro e cubra com a outra massa.

Barre o tampo com um pouco do creme escuro e faça um encanastrado.

Com o saco de confeitar e o bico pitanga, faça o primeiro cordão com o creme escuro, começando na beirada. Com o creme claro, sobre o escuro, no sentido contrário, faça pequenos traços, como se fossem meias argolas, partindo da parte de trás do cordão para frente. Sobre estes pequenos traços faça novo cordão escuro, e repita a mesma operação, aumentando, tanto o tamanho do cordão de chocolate como o número de pequenos traços que vão formando o encanastrado, de forma a cobrir todo o tampo.

Com as sobras dos cremes, faça um trabalho de pitangas corridas, intercalando as cores, na lateral do bolo e decore a gosto.

**MICROONDAS**

NÃO ACONSELHAMOS

**CONGELAMENTO**

INDICADO

**Prazo de Congelamento :** 1 Mês

**MODO DE CONGELAMENTO**

Congele em aberto. Embale, extraia o ar e etiquete.

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Retire do freezer e leve à geladeira para descongelar, sem embalagem.

**Ocasião :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** DOCELAR

# TORTA FLÓRIDA

**Rendimento** : cerca de 20 porções

## INGREDIENTES - MASSA

8 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

8 ovos

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com os ovos, até dobrar o volume.

Misture a farinha peneirada e coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado.

Asse no forno preaquecido e desenforme morno.

Corte ao meio e reserve para rechear.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 gemas passadas pela peneira

1 copo (americano) de água

1 colher (chá) de manteiga sem sal

1/2 litro de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) rasas de amido de milho

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso.

Junte os ingredientes restantes (reserve a manteiga e a baunilha) e deixe engrossar, em fogo baixo, mexendo sempre.

Acrescente a manteiga e a baunilha já fora do fogo, deixe esfriar e recheie a torta.

## INGREDIENTES - COBERTURA

2 copos (americano) bem cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

1 colher (sopa) de suco de limão

1 copo (americano) de água

corante rosa

4 claras em neve

## MODO DE FAZER - COBERTURA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio grosso. Jogue sobre as claras já em neve, sem parar de bater.

Acrescente o suco de limão e algumas gotas do corante, batendo até engrossar.

Cubra a torta de forma decorativa.

## **INGREDIENTES - DECORAÇÃO**

*200 g de amêndoas moídas*

*500 g de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR*

*1 clara*

## **MODO DE FAZER - DECORAÇÃO**

Misture as amêndoas e a clara, e vá acrescentando o GLAÇÚCAR até obter uma consistência boa para moldar (marzipan).

Abra com o rolo, entre duas folhas de plástico, recorte e monte flores. Decore a superfície da torta.

## **CONGELAMENTO**

**NÃO ACONSELHAMOS**

**Ocasão : TODOS OS DIAS**

**FONTE DA RECEITA : DOCELAR**

# TORTA FRANCESA DE RICOTA

**Rendimento** : cerca de 16 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES

150 g de biscoitos de água e sal	1 colher (sopa) de licor de pêssego
1 e 1/2 copo (americano) de açúcar UNIÃO	80 g de passas brancas
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina	1 copo (americano) de creme de leite batido
4 gemas	2 copos (americano) de ricota fresca e amassada
1 colher (café) de essência de baunilha	2 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de suco de limão	2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de raspas de limão	1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de xarope de glicose de milho	4 claras

## MODO DE FAZER

Com os biscoitos moídos, faça uma camada no fundo da fôrma untada. Reserve.

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, até obter um creme fofo e claro.

Misture a baunilha, o suco e as raspas de limão, a glicose de milho, o licor, o creme de leite, a ricota, e o amido de milho peneirado com a farinha e o fermento.

Junte delicadamente as claras e coloque na fôrma reservada.

Asse no forno preaquecido, até que fique firme e dourada.

Deixe esfriar e desenforme.

Sirva gelada.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma com aro removível (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Sandra Conceição Oliveira dos Santos - São João do Meriti - RJ

# TORTA GAÚCHA

**Rendimento** : cerca de 20 porções

## INGREDIENTES - MASSA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR	5 gemas
2 xícaras (chá) de água (400 ml)	1/2 xícara (chá) de leite
150 g de ameixas pretas	2 e 1/2 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo
1 cálice de vinho do Porto	1 colher (sopa) de fermento em pó
250 g de manteiga sem sal	5 claras em neve
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO	

## MODO DE FAZER - MASSA

Ferva o DOÇÚCAR com 1 xícara da água, até caramelizar.

Junte a água restante para obter uma calda rala e acrescente as ameixas, deixando ferver até que fiquem macias.

Retire do fogo, esmague a polpa das ameixas e acrescente o vinho. Deixe esfriar.

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas, até obter um creme claro.

Junte as ameixas com a calda, alternadamente com o leite e a farinha peneirada com o fermento.

Misture as claras, sem bater.

Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com papel também untado, e asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar completamente, desenforme, corte ao meio, recheie e cubra.

Decore a gosto.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (3500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 1 hora

## INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR	10 gemas passadas pela peneira
2 xícaras (chá) de água (400 ml)	

## MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.

Misture as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.

Deixe amornar e utilize.

## VARIAÇÃO

Se preferir, utilize chantilly para decorar ou variar o recheio e a cobertura.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Mergelina Telles de Carvalho - Porto Alegre - RS

# TORTA GIRASSOL

**Rendimento** : cerca de 16 porções

## INGREDIENTES - MASSA

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

8 ovos

80 g de manteiga derretida

1 pitada de sal

## MODO DE FAZER - MASSA

Junte o açúcar com os ovos e o sal, e bata muito bem, em banho-maria, até a massa esquentar, não deixando cozinhar.

Retire do banho-maria e continue batendo até dobrar o volume. Junte a farinha peneirada e a manteiga derretida, misture.

Coloque em 2 fôrmas redondas, untadas e forradas com papel também untado. Asse no forno preaquecido.

Desenforme depois de frio, recheie e cubra a torta.

## DICA

Não abra o forno nos 15 minutos iniciais.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - CREME

3 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

5 colheres (sopa) de creme de leite

1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de café coado forte

1/4 xícara (chá) de café coado forte

1 colher (sopa) de rum

chocolate granulado para decorar

## MODO DE FAZER - CREME

Bata bem o GLAÇÚCAR e a manteiga. Divida ao meio.

Numa das partes, misture o café, o rum e 2 colheres (sopa) de creme de leite. Misture bem e recheie a torta.

Na outra metade, misture o chocolate, o café e o creme de leite restantes.

Bata bem, cubra e decore a superfície da torta como um girassol com grandes pétalas e o centro marrom, com um pouco de chocolate granulado.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Rosa Antonelli - Campinas - SP



# TORTA INFANTIL

**Rendimento** : cerca de 20 porções

## INGREDIENTES - MASSA

<i>2 copos (americano) de açúcar UNIÃO</i>	<i>1/2 copo (americano) de água fervente</i>
<i>2 copos (americano) de farinha de trigo</i>	<i>3/4 copo (americano) de óleo de girassol</i>
<i>3 colheres (café) de fermento em pó</i>	<i>7 gemas</i>
<i>1 pitada de sal</i>	<i>1 colher (café) de essência de baunilha</i>
<i>1/2 copo (americano) de chocolate em pó</i>	<i>7 claras em neve</i>

## MODO DE FAZER - MASSA

Peneire junto os quatro primeiros ingredientes. Junte o chocolate dissolvido na água. Bata na batedeira e acrescente os ingredientes restantes seguindo a ordem indicada. Misture as claras, sem bater. Coloque na fôrma untada, o fundo forrado com o papel também untado. Leve ao forno pré-aquecido até assar. Depois de frio, desenforme e corte em 3 para rechear.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 35 minutos

## MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na embalagem, na geladeira.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# TORTA JAMAICA

**Rendimento** : cerca de 12 porções

## INGREDIENTES - MASSA

2 copos (americano) mal cheios de açúcar  
UNIÃO

4 colheres (sopa) de farinha de rosca

8 gemas

1 colher (sopa) de chocolate em pó

125 g de miolo de nozes moídas

1 copo (americano) de açúcar granulado  
UNIÃO PREMIUM para polvilhar

8 claras

## MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada clara e fofa.

Misture as nozes e as claras.

Acrescente a farinha de rosca e o chocolate, peneirando-os sobre a massa e mexa bem, sem bater.

Coloque em 2 fôrmas e asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar para desenformar.

Coloque o recheio, cubra com o merengue e polvilhe o PREMIUM.

Volte ao forno só para secar, sem deixar corar.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) bem cheio de açúcar  
granulado DOÇÚCAR

1 copo (americano) de nozes moídas

1/2 copo (americano) de água

1 cálice de rum

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio fraco.

Junte as nozes e o rum e mexa. Utilize.

## INGREDIENTES - MERENGUE

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de  
confeiteiro GLAÇÚCAR

2 claras

## MODO DE FAZER - MERENGUE

Bata o GLAÇÚCAR com as claras, na velocidade máxima da batedeira, até obter um merengue bem firme.

Utilize.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

**MODO DE CONGELAMENTO**

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

**Ocasão :** DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA :** Otília da Silva - Luís Alves - SC

# TORTA SECA DE BANANAS

**Rendimento** : cerca de 10 porções

## INGREDIENTES

1 e 2/3 *copo (americano) de açúcar UNIÃO*

2/3 *copo (americano) de manteiga ou margarina*

1 e 1/2 *copo (americano) de farinha de trigo*

1 *kg de banana nanica bem madura*

1 *colher (sobremesa) de fermento em pó*

*açúcar UNIÃO e canela para polvilhar*

## MODO DE FAZER

Peneire juntos o açúcar, a farinha e o fermento. Junte a manteiga e faça uma farofa. Reserve. Unte uma fôrma e faça uma camada de farofa, outra de fatias de bananas cortadas no comprimento, e assim sucessivamente até terminar com a farofa.

Calque bem, polvilhe com o açúcar e a canela e asse no forno pré aquecido até crescer e ficar bem dourada.

Deixe esfriar, desenforme e sirva bem gelada.

Para acompanhar, sirva com creme de leite sem açúcar, chantilly, creme de baunilha ou com calda caramelada de bananas.

## DICA

As bananas devem ser pesadas sem a casca.

**TIPO DE RECIPIENTE** : refratário (1500 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

## MICROONDAS

NÃO ACONSELHAMOS

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, na embalagem.

**Ocasião** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Gilcelia Faria Leite - RJ

# TORTINHAS GAÚCHAS

**Rendimento** : cerca de 20 unidades

**Típica** : PORTUGUESA

## INGREDIENTES - MASSA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

2 copos (americano) de farinha de trigo

100 g de manteiga ou margarina sem sal

cerejas para decorar

2 colheres (sopa) de água

## MODO DE FAZER - MASSA

Amasse todos os ingredientes até obter uma massa lisa e seca.

Forre as forminhas com a massa, pique o fundo com um garfo e asse no forno preaquecido.

Deixe esfriar, recheie e decore com uma cereja cortada em flor.

**TIPO DE RECIPIENTE** : forminhas (30 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

## INGREDIENTES - RECHEIO

10 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

12 colheres (sopa) de leite

12 gemas passadas pela peneira

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Leve todos os ingredientes ao fogo baixo e mexa bem até engrossar.

Utilize morno.

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Ida Teixeira - Pelotas - RS

# TRANÇA DE CARÁ

**Rendimento :** 1 unidade

## **INGREDIENTES - FERMENTO BÁSICO**

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO

1 xícara (chá) de leite morno

4 tabletes de fermento para pão (60 g)

1 copo (americano) de farinha de trigo

## **MODO DE FAZER - FERMENTO BÁSICO**

Dissolva o açúcar e o fermento no leite.

Adicione a farinha, misture bem e deixe crescer, até dobrar de volume.

## **INGREDIENTES - MASSA**

6 ovos

7 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO

2 gemas para pincelar

500 g de cará cozido passado pelo espremedor

1/2 xícara (chá) de açúcar granulado  
DOÇÚCAR para polvilhar

200 g de manteiga ou margarina derretida

## **MODO DE FAZER - MASSA**

Bata os ovos com o açúcar, até dobrar o volume.

Misture o cará e a manteiga, bata bem e junte o fermento básico já crescido e a farinha. Sove a massa e deixe crescer, até dobrar o volume.

Divida a massa em 3 pedaços. Faça 3 rolos e enrole como uma trança.

Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo e deixe crescer.

Pincele com as gemas, polvilhe o DOÇÚCAR e asse no forno preaquecido.

**TEMPERATURA :** quente (200° C)

**TEMPO DE FORNO :** cerca de 35 minutos

## **CONGELAMENTO**

**NÃO ACONSELHAMOS**

**Ocasião :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** Beatriz Bombarda - São Paulo - SP

## TRONCO DE NOZES PARA O DIA DO PAI

**Rendimento** : cerca de 20 porções

### INGREDIENTES - MASSA

12 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

400 g de nozes moídas

12 claras

açúcar UNIÃO para polvilhar

### MODO DE FAZER - MASSA

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Misture as nozes. Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com papel também untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar . Recheie e enrole com o auxílio do pano. Deixe esfriar.

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 30 minutos

### INGREDIENTES - RECHEIO

2 copos (americano) mal cheios de açúcar granulado DOÇÚCAR

12 gemas passadas pela peneira

1 copo (americano) de água

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

### MODO DE FAZER - RECHEIO

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio grosso. Junte a manteiga ou margarina e deixe esfriar. Misture as gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Acrescente a baunilha e deixe esfriar para utilizar.

### INGREDIENTES - COBERTURA

300 g de chocolate com leite para cobertura picado

1 lata de creme de leite com soro

### MODO DE FAZER - COBERTURA

Leve os dois ingredientes ao banho maria, mexendo sempre até ligar. Deixe esfriar e cubra todo o rocambole.

### INGREDIENTES - DECORAÇÃO

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

1 colher (café) de manteiga sem sal

5 gemas

1/2 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de água

açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver

### MODO DE FAZER - DECORAÇÃO

Junte o açúcar com as gemas, a água e a manteiga. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até se soltar do fundo da panela. Acrescente a baunilha e deixe esfriar num prato untado, a superfície

da massa também untada com manteiga para não secar. Faça 7 bolas, passe no PREMIUM e disponha com intervalos iguais sobre o rocambolo já coberto. De cada lado coloque 2 pastilhas de chocolate como asas duma borboleta. Mantenha na geladeira até servir.

#### **INGREDIENTES - PASTILHAS DE CHOCOLATE**

*125 g de chocolate com leite para cobertura,  
derretido*

*1 colher (café) de vodka*

#### **MODO DE FAZER - PASTILHAS DE CHOCOLATE**

Misture os ingredientes.

Coloque no saco de confeitaria com bico perlê e faça, sobre papel alumínio, discos finos com 3 a 4,5 cm de diâmetro.

Leve à geladeira para firmar.

Destaque do papel e utilize.

#### **MICROONDAS**

NÃO ACONSELHAMOS

#### **CONGELAMENTO**

INDICADO

**Prazo de Congelamento :** 1 Mês

#### **MODO DE CONGELAMENTO**

Congele em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

#### **MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira retirando da embalagem.

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** DOCELAR



## TRUFAS COM RECHEIO DE AVELÃS

**Rendimento** : cerca de 15 unidades

**Típica** : FRANCESA

### INGREDIENTES

380 g de chocolate com leite para cobertura

2 colheres (chá) de leite em pó

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 colheres (chá) de rum

2 gemas

50 g de avelãs picadas e levemente torradas

2 colheres (chá) de manteiga sem sal

### MODO DE FAZER

Derreta 180 g do chocolate seguindo as instruções da embalagem.

Misture o GLAÇÚCAR, as gemas, a manteiga, o leite, o rum e as avelãs.

Divida esta massa em 15 bolas e leve à geladeira para firmar.

Derreta o restante do chocolate e deixe esfriar bem.

Passa as bolas geladas (trufas), uma a uma, no chocolate derretido, com a ajuda de um garfo, batendo na beirada para retirar o excesso.

Coloque em superfície untada para secar e endurecer.

Arrume em forminhas de papel e mantenha na geladeira até o momento de servir.

### CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : PÁSCOA

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# TRUFAS DE CHOCOLATE

**Rendimento** : cerca de 20 unidades

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) rasas de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR

2 colheres (chá) de leite em pó

180 g de chocolate para cobertura derretido e morno

2 colheres (chá) de rum

2 gemas

chocolate em pó para envolver

2 colheres (chá) de manteiga ou margarina sem sal

## MODO DE FAZER

Misture o GLAÇÚCAR com o chocolate, as gemas, a manteiga, o leite e o rum.

Cubra e leve à geladeira para firmar.

Modele as trufas como pequenas batatas. Passe-as pelo chocolate em pó.

Conserve na geladeira, em recipiente hermético.

## DICA

Se não for para servir rapidamente, não passe no chocolate antes de colocar na geladeira, pois ficam manchadas. Passe-as somente quando for servir.

## MICROONDAS

INDICADO

**MODO DE FAZER** Derreta o chocolate em microondas.

**Tempo** : 1 minuto

**Potencia** : média

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasião** : PÁSCOA

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR

# TRUFAS DE CHOCOLATE COM AMÊNDOAS

**Rendimento** : cerca de 50 unidades

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES

*1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO*

*licor a gosto*

*150 g de amêndoas sem pele moídas e ligeiramente torradas*

*leite suficiente para dar liga*

*3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó*

*chocolate em pó para envolver*

*150 g de biscoitos tipo champanhe moídos*

## MODO DE FAZER

Junte o açúcar, com as amêndoas e o chocolate em pó. Misture os biscoitos moídos.

Acrescente licor e leite, até que mistura fique com uma consistência bem firme.

Faça pequenas bolas do tamanho de trufas médias e passe pelo chocolate em pó.

Deixe secar um pouco antes de arrumar em forminhas de papel frisado.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : PÁSCOA

**FONTE DA RECEITA** : Shirlei Simone Simões - São Paulo - SP

# TÂMARAS FINGIDAS COM COCO

**Rendimento** : cerca de 30 unidades

## INGREDIENTES - MASSA

1 litro de leite

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

3 colheres (sopa) de mel

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

4 copos (americano) mal cheios de açúcar  
UNIÃO

## MODO DE FAZER - MASSA

Ferva o leite. A seguir, acrescente o bicarbonato.

Retire do fogo e misture a manteiga, o chocolate, o mel e o açúcar.

Volte ao fogo, mexendo sempre, até obter o ponto de bala mole (cerca de 1 hora).

Coloque numa travessa untada e deixe esfriar.

Modele pequenos doces com o formato de tâmaras, fazendo no centro um sulco fundo com a ajuda de uma faca untada.

Recheie e arrume em forminhas de papel frisado.

## DICA

Para saber o ponto certo, jogue um pouco do doce num copo com água fria. Se formar uma bola mole que não se misture com a água, está pronto.

## INGREDIENTES - RECHEIO

1 copo (americano) de açúcar UNIÃO

1 copo (americano) de coco ralado

1/2 copo (americano) de água

3 gemas

## MODO DE FAZER - RECHEIO

Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sempre, até que a massa solte do fundo da panela.

Deixe esfriar e utilize.

## CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Ocasão** : DIAS ESPECIAIS

**FONTE DA RECEITA** : Dalva Rodrigues Simões Temple - Rio Claro - SP

# TÂMARAS FINGIDAS COM NOZES

**Rendimento** : cerca de 80 unidades

## **INGREDIENTES - MASSA**

*2 latas de leite condensado*

*2 colheres (sopa) de chocolate em pó*

*250 g de nozes moídas*

*açúcar granulado UNIÃO PREMIUM suficiente para envolver*

*2 ovos batidos*

## **MODO DE FAZER - MASSA**

Leve ao fogo o leite condensado com as nozes, os ovos e o chocolate, mexendo até soltar da panela.

Coloque num prato untado e deixe esfriar.

Enrole no formato ovalado das tâmaras.

Abra um sulco ao longo do doce, utilizando um palito untado.

Recheie esse sulco com doce de ovos e passe depois pelo PREMIUM.

Coloque os docinhos em forminhas de papel frisado.

## **INGREDIENTES - DOCE DE OVOS**

*6 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR*

*3 gemas passadas pela peneira*

*6 colheres (sopa) de água*

## **MODO DE FAZER - DOCE DE OVOS**

Numa panela pequena, ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter o ponto de fio médio. Deixe esfriar.

Junte as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar e utilize.

## **CONGELAMENTO**

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## **MODO DE CONGELAMENTO**

Congele em aberto.

Embale, extraia o ar, etiqueta e mantenha no freezer.

## **MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, fora da embalagem.

**Ocasão** : NATAL

**FONTE DA RECEITA** : Claudete C. Goulart - Campinas - SP

## UNIÃO EM ESPIRAIS

**Rendimento** : cerca de 6 porções

### INGREDIENTES - MASSA

<i>1 colher (sopa) rasa de açúcar UNIÃO</i>	<i>3 gemas</i>
<i>50 g de fermento para pão</i>	<i>1 colher (chá) de sal</i>
<i>1 copo (americano) de leite morno</i>	<i>5 copos (americano) de farinha de trigo</i>

### MODO DE FAZER - MASSA

Misture o açúcar, o fermento dissolvido no leite, as gemas, o sal e a farinha de trigo. Deixe levedar até dobrar o volume.

Tire um pedaço da massa, abra com o rolo e forre o fundo da fôrma untada.

Abra a massa restante, coloque o recheio e enrole como rocambole.

Corte em fatias de tamanho igual.

Coloque-as bem juntas com o corte para cima sobre o fundo da fôrma já forrada.

Deixe dobrar o volume e asse no forno preaquecido.

Jogue a calda sobre a massa e volte ao forno já desligado até esfriar.

**TIPO DE RECIPIENTE** : assadeira (3000 ml)

**TEMPERATURA** : moderada (180° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 40 minutos

### INGREDIENTES - RECHEIO

<i>1 copo (americano) de açúcar UNIÃO</i>	<i>2 colheres (sopa) de manteiga sem sal</i>
<i>2 colheres (sopa) de coco ralado</i>	

### MODO DE FAZER - RECHEIO

Misture todos os ingredientes e bata até ficar cremoso. Utilize.

### INGREDIENTES - CALDA

<i>1 copo (americano) de açúcar UNIÃO</i>	<i>1 colher (café) de essência de baunilha</i>
<i>1 copo (americano) de leite</i>	<i>1 colher (café) de canela em pó</i>

### MODO DE FAZER - CALDA

Ferva todos os ingredientes até engrossar um pouco. Utilize.

### CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

### MODO DE CONGELAMENTO

Embale, extraia o ar, etiquete e congele.

**MODO DE DESCONGELAMENTO**

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** Diva Pereira Cassiano - São Paulo - SP

# VACHERIN

**Rendimento** : cerca de 8 porções

**Típica** : FRANCESA

## INGREDIENTES - MERENGUE

5 copos (americano) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

1 colher (chá) de essência de baunilha

5 claras

## MODO DE FAZER - MERENGUE

Bata tudo junto, até obter um merengue bem firme.

Passa para o saco de confeitaria e coloque numa fôrma forrada com papel alumínio untado.

Asse no forno preaquecido, até ficar bem seco, como suspiro.

Desenforme quente, para não quebrar, e deixe esfriar.

Cave o centro para que, no final, fique como uma caixa redonda, cujo centro será recheado.

**TIPO DE RECIPIENTE** : fôrma redonda (3000 ml)

**TEMPERATURA** : branda (150° C)

**TEMPO DE FORNO** : cerca de 1 hora

## INGREDIENTES - RECHEIO E COBERTURA

1 kg de sorvete de sua preferência

250 ml de creme de leite fresco, gelado

1 colher (chá) de açúcar de confeitiro  
GLAÇÚCAR

1 colher (café) de essência de baunilha

## MODO DE FAZER - RECHEIO E COBERTURA

Recheie a cavidade do merengue com o sorvete.

Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, até formar um creme espesso, e cubra o sorvete de forma decorativa.

## CONGELAMENTO

INDICADO

**Prazo de Congelamento** : 1 Mês

## MODO DE CONGELAMENTO

Congele sem o chantilly.

Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer.

## MODO DE DESCONGELAMENTO

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : Edna Maria Fogaroli - Santo André - SP



## VERMELHO BRILHANTE

**Rendimento :** 4 a 6 copos

**Típica :** BRASILEIRA

### INGREDIENTES

*3 xícaras (chá) de polpa de melancia gelada*

*1 pitada de sal*

*1 xícara (chá) de mamão maduro picado,  
gelado*

*açúcar UNIÃO PREMIUM suficiente para  
guarnecer as bordas*

### MODO DE FAZER

Bata os 3 primeiros ingredientes no liquidificador.

Mergulhe a borda dos copos no suco e depois passe no PREMIUM.

Despeje o suco nos copos com cuidado para manter a borda intacta e sirva.

**TIPO DE RECIPIENTE :** copo tipo coquetel

**Ocasão :** TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA :** DOCELAR

## VERMELHO E BRANCO

**Rendimento** : cerca de 12 porções

### INGREDIENTES - CREME

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR

2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

3 claras

1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina

4 xícaras (chá) de creme de leite fresco, gelado

1 xícara (chá) de morangos frescos

1 lata de leite condensado

### MODO DE FAZER - CREME

Bata o GLAÇÚCAR com as claras, até obter um merengue bem firme. Reserve.

Bata o creme de leite até engrossar e misture com o leite condensado e o merengue reservado.

Por fim, adicione a gelatina hidratada com a água e derretida em banho-maria, e ainda quente.

Coloque na fôrma untada com óleo e molhada com água.

Espalhe os morangos e leve à geladeira, até firmar.

Desenforme e cubra com a calda.

**TIPO DE RECIPIENTE** : refratário (2000 ml)

### INGREDIENTES - CALDA

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar granulado DOÇÚCAR

5 xícaras (chá) de morangos frescos

1 xícara (chá) de água (200 ml)

### MODO DE FAZER - CALDA

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até obter uma calda em ponto de fio grosso. Reserve.

Bata metade dos morangos, passe pela peneira e junte à calda.

Acrescente os morangos inteiros e cozinhe por 10 minutos.

Utilize fria.

### CONGELAMENTO

NÃO ACONSELHAMOS

**Tempo de Geladeira / Freezer** : cerca de 4 horas

**Ocasão** : TODOS OS DIAS

**FONTE DA RECEITA** : DOCELAR