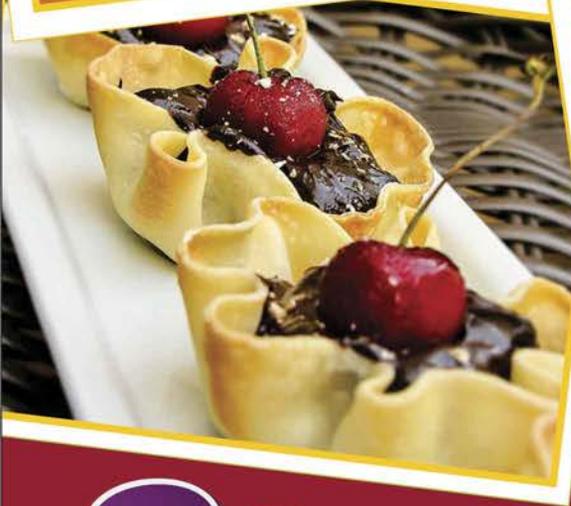


receitas de sobremesas



2013

fáceis e rápidas

introdução



Este e-book foi elaborado com a colaboração de cinco amigas blogueiras de gastronomia e produzido por Andréa Potsch e Dani Oliveira. Ele traz para os leitores e apreciadores da boa culinária 30 receitas de sobremesas, que além de saborosas são fáceis e rápidas de preparar.

Muito além de gostar de cozinhar, estas blogueiras gostam de compartilhar pratos saborosos e que fazem parte da vida delas, por isso, as receitas deste e-book foram selecionadas especialmente por cada uma delas e para que todos vocês possam se divertir na cozinha sem stress e degustarem as sobremesas com prazer, apreciando a companhia de pessoas queridas.

Para cozinhar é só começar, então mãos a obra e bom apetite!

Aqui estão os blogs colaboradores deste e-book.
Clique nos links e conheça um pouco mais de cada um deles.



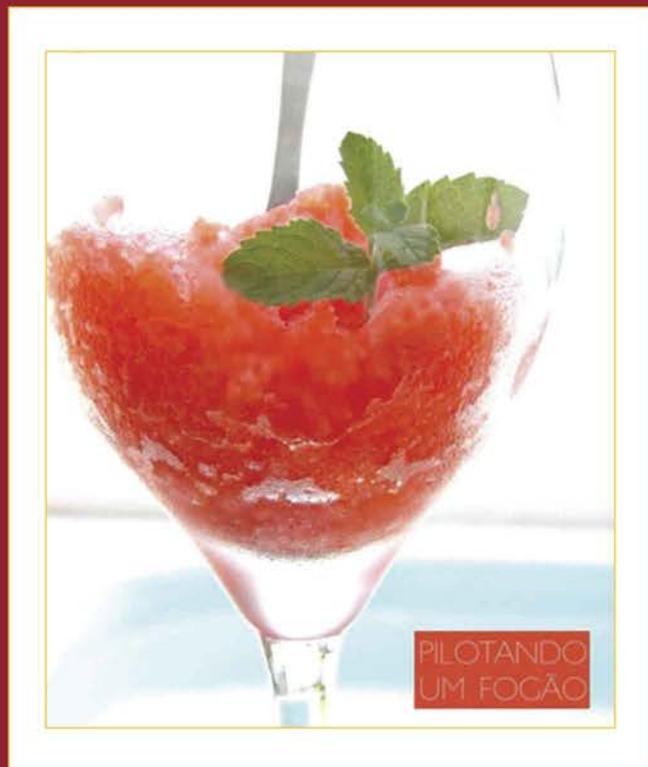
Este e-book é uma produção independente e o seu conteúdo foi baseado em receitas e imagens dos blogs participantes, tendo todos os direitos de imagens reservados.

Índice de receitas

Granita de morango
Creme de limão com morango e manjeriço
Mousse de coco com chocolate
Creme de manga com limão
Mousse de limão
Brigadeiro de chocolate branco
Ganache na cestinha gourmet
Creme chinês
Frozen de iogurt natural caseiro
Mousse de nutella
Petit gateau de chocolate branco e creme de avelã
Panetone gelado com iogurte grego e cerejas
Gelado de abacaxi
Pudim de maria mole
Banana caramelada da vovó
Torta de sorvete, creme branco e bis
Biscoitos com leite condensado e coco
Mousse de chocolate fácil
Amaretti de castanha de caju
Fudge de chocolate e nozes
Sorvete para encarar o verão
Bomba de bisnaguinha com nutella
Torta rabanada
Cupcake de ovomaltine
Pavê de frutas e creme
Rocambole de leite condensado
Biscotti
Bolo de cenoura com brigadeiro
Sobremesa de morango
Bolo de liquidificador de chocolate e coco



granita de morango



INGREDIENTES

200 g de morangos limpos e sem folhas
70 g de açúcar confeiteiro
140 ml de água
250 ml de suco de limão

Agora veja como transformar essa receita numa sobremesa de chef

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.
Passe por uma peneira e descarte as sementinhas do morango.
Transfira todo o líquido para um pote com tampa. Pode usar um pote de sorvete, daqueles de 2litros, ou outro qualquer.
Leve ao freezer até congelar totalmente. Fica um bloco de gelo.
Na hora de servir, retire do freezer por uns 2 minutos antes de começar a servir.
Para servir, passe um garfo com certa força raspando o gelo.
Transfira para taças e sirva em seguida.



creme de limão com morango e manjericão



INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
3 a 4 limões taiti espremidos e coados
10 morangos ou mais em pedaços
Mini folhas de manjericão
Chocolate em pó

Esse creme de pé-de-moleque também é delicioso

MODO DE PREPARO

Num bowl misture o leite condensado e o caldo dos limões. Mexa bem até incorporar tudo. Misture os morangos picadinhos e distribua em potinhos pequenos ou em uma única travessa. Decore com um pedaço de morango, uma mini folha de manjericão e chocolate em pó. Leve a geladeira por 2 horas e sirva.



mousse de coco com cobertura de chocolate



INGREDIENTES DO MOUSSE

1 cx. pequena de leite condensado (270g)
1 cx. de creme de leite (200g)
1 iogurte natural (150g)
1 garrafinha de leite de coco (200ml)
50g de coco ralado (sem açúcar)
1 envelope (12g) de gelatina incolor
preparada conforme instruções
da embalagem

INGREDIENTES PARA A COBERTURA

130g de chocolate meio amargo
1 caixinha (200g) de creme de leite

MODO DE PREPARO DO MOUSSE

Misture tudo usando um batedor de arame
ou o liquidificador.
Distribua em porções
individuais ou coloque em refratário único.
Leve para gelar por 2 horas.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA

Pique o chocolate, misture o creme leite e leve ao micro-ondas por 1 minuto.
Após este tempo, misture, e leve novamente ao micro-ondas,
sempre de 1 em 1 minuto, mexendo a cada parada de tempo, até derreter por completo.
Espere esfriar, coloque sobre a mousse de coco e leve novamente para a geladeira.
Decore com coco ralado na hora de servir.

Experimente a mousse de manga
com espuma de coco



creme de manga com limão



INGREDIENTES

- 2 mangas
- Suco de um limão
- 1 colher (de chá) de raspas de limão
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa (de 200 g) de creme de leite

Quer outra receita geladinha e prática? Veja essa com abacaxi.

MODO DE PREPARO

Coloque os pedaços da manga no liquidificador com o suco de limão, o leite condensado e o creme de leite. Bata bem. Se você estiver usando uma manga sem fiapo continue a receita. Se você usar qualquer outra manga, passe pela peneira (eu passei). Só agora coloque as raspas de limão, misture bem e leve para gelar. Sirva geladinho (20 minutos no freezer ou 2 horas na geladeira). Se quiser polvilhe raspas de limão por cima para enfeitar.



mousse de limão



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de gelatina de limão
- 100 ml de suco de limão

Veja também essa mousse de maracujá feita com doce de leite

MODO DE PREPARO

Ferva 250 ml de água, apague o fogo e junte o pó da gelatina, mexa e deixe-a dissolver por completo. Junte 200 ml de água em temperatura ambiente.

Não deixe a gelatina endurecer.

Em um liquidificador bata a gelatina preparada com o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão.

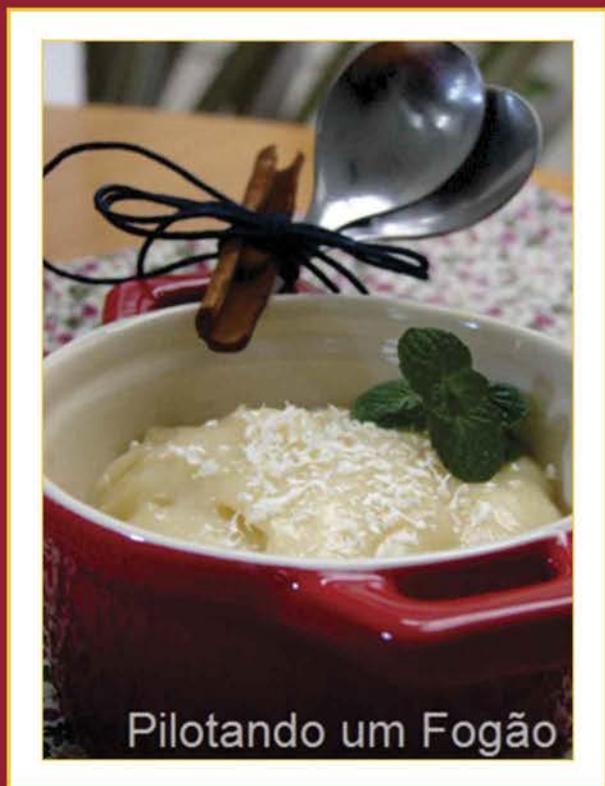
Coloque em forma para mousse, tigela, potinhos individuais ou onde quiser servir.

Ela não poderá ser transferida de vasilha depois de pronta.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas.



brigadeiro de chocolate branco



INGREDIENTES

395g de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
50 ml de leite
70 g de chocolate branco em pedaços

Veja também a receita de Brigadeiro de creme de avelã!

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo médio/baixo, até começar a engrossar. Aproximadamente 12 minutos. É importante misturar bem todos os ingredientes e permanecer mexendo durante o preparo. Coloque em tacinhas individuais, para servir, ou em panelinhas tipo cocote para compartilhar.



ganache na cestinha gourmet



INGREDIENTES

300 gramas de creme leite com mais alto teor de gordura que você encontrar
300 gramas de chocolate ao leite
Massinhas de pastel redondas
Cerejas frescas
Aveia em flocos
O ganache rende de 12 a 15 cestinhas

Se você gostou deste ganache, vai gostar deste pavê de brigadeiro

MODO DE PREPARO

Asse as massas de pastel em xícaras ou se você tiver, na forma de cupcake, para que elas fiquem neste formato da foto. É só colocar no forno pré aquecido a 150 graus e deixar por uns 40 minutos ou até ficarem douradinhas. Retire do forno e reserve.

Numa panela coloque o creme de leite e chocolate e mexa até derreter.

Misture vigorosamente com uma espátula ou uma colher de pau, para ficar bem brilhante. Depois, é só deixar esfriar, colocar nas cestinhas de massa de pastel, colocar uma cereja em cima e salpicar aveia em flocos, que pode ser opcional.

Deixe na geladeira e tá pronta uma sobremesa linda, rápida e muito saborosa.



creme chinês



INGREDIENTES

Prepare uma gelatina da sua preferência (sugestão: sabor morango), conforme a embalagem e deixe esfriar em temperatura ambiente. Enquanto isso prepare o creme.

Bata no liquidificador ou mixer

1 lata de leite condensado

600 ml de leite

2 colheres (sopa) cheias de amido de milho

3 gemas (usaremos as claras depois)

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

Conheça também a mousse de limão siciliano

MODO DE PREPARO DO MOUSSE

Bata tudo e leve ao fogo mexendo até ferver e engrossar.

Coloque em um refratário ou em potinhos individuais e leve para gelar por 20 minutos até a próxima etapa.

Bata as 3 claras em neve, junte 6 colheres de açúcar e bata mais um pouco.

Acrescente a gelatina, e novamente bata um pouco mais.

Vai ficar um líquido espumoso e bem ralo.

Coloque essa mistura sobre o creme e leve novamente para gelar.

Uma parte da gelatina vai se separar da clara em neve e ficará com 3 camadas.



frozen de iogurte natural caseiro



INGREDIENTES

- 2 copos de iogurte natural (170 gramas cada)
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 1 lata de creme de leite com o soro
- 1 colher (de chá) de raspas de limão

Gostou do Frozen? Experimente também o Sorvete de Gelatina

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador todos os ingredientes e bata.
Despeje em um recipiente e leve ao freezer até endurecer.
Eu coloco em um recipiente de inox ou alumínio, pois endurece mais rápido.
Depois que endurecer, coloque na batedeira e bata para ficar macio.
Leve de volta ao freezer em um recipiente fechado e quando ficar firme já pode comer ou servir.



mousse de creme de avelã



INGREDIENTES

1 xícara de creme de leite fresco bem gelado
2/3 de xícara de creme de avelãs

Experimente um milkshake de creme de avelãs que também fica divino!

MODO DE PREPARO

Misture os dois ingredientes em uma tigela e bata com a batedeira até o ponto de chantilly.

Leve o doce à geladeira até ficar bem gelado e mais consistente, por no mínimo 1 hora. Eu coloquei a minha no congelador, não pude esperar... Devore sua mousse com pedacinhos de avelãs.



petit gateou de chocolate branco e creme de avelã



Pilotando um Fogão

INGREDIENTES

270 gramas de chocolate branco
150 gramas de creme de leite
1 ovo
2 gemas
1/4 de xícara de açúcar
1/2 xícara de farinha de trigo
2 colheres de sopa de conhaque
1 colher de chá de essência de amêndoas
200 gramas de creme de avelã
Margarina para untar
Sorvete para acompanhar (opcional)

Veja também: Mousse de chocolate
pronto em 10 minutos!

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate, misture ao creme de leite e leve ao banho-maria, mexendo até derreter. Reserve. Na batedeira, bata o ovo, as gemas e o açúcar por 2 minutos. Junte o chocolate reservado, acrescente a farinha, o conhaque, a essência e misture tudo. Distribua a massa em forminhas para petit gateau, untadas com margarina e enfarinhadas. Leve à geladeira até que a massa esfrie totalmente. Uns 30 minutos. Coloque uma porção de creme de chocolate e avelã no centro de cada forminha. Leve ao forno preaquecido a 230°C, por aproximadamente 10 minutos, ou até que as bordas estejam assadas e o miolo mole. Desenforme ainda quentes em pratos individuais e se quiser, sirva com uma bola de sorvete. Uma dica para desenformar, é virar a forminha no prato e dar pequenas batidinhas na base da forma.



panetone gelado com iogurte grego e cerejas



INGREDIENTES

6 fatias grandes de panetone ou chocotone
1 potinho de iogurte grego
(tradicional ou de baunilha)
1 potinho de cream cheese
cerejas em calda

Para os fãs de panetone, vejam esta
rabanada

MODO DE PREPARO

Coloque uma colher de cream cheese no fundo de 6 copos. Esfarele com as mãos os pedaços de panetone, do tamanho do polegar e coloque cada fatia de panetone esfarelada sobre o cream cheese. Depois desta etapa coloque uma colher de iogurte grego por cima e finalize com 1 cereja em calda e 3 colheres de café com a calda da cereja. Deixe gelar um pouco e sirva. Lembre-se de dividir o cream cheese e o iogurte para as 6 porções.



gelado de abacaxi



INGREDIENTES DO MOUSSE

2 xícaras de abacaxi picadinho sem o miolo
(em torno de 500g)

500 ml de água

4 colheres (sopa) de açúcar

2 gelatinas sabor abacaxi
(caixinha ou envelope)

400 ml de creme de leite
(ou 2 caixinhas)

Conheça também a receita de
mousse de pêssego

MODO DE PREPARO DO MOUSSE

Leve o abacaxi com a água e o açúcar para ferver. Assim que ferver, mantenha no fogo por 1 minuto, desligue e misture as duas gelatinas (somente o pó) e na sequência o creme de leite. Use um batedor de arame para não ficar com pelotinhas do creme de leite.

Atenção: Se o abacaxi estiver bem doce, talvez você não precise dessa quantidade de açúcar, depende do gosto de cada um. Você pode colocar apenas 2 colheres e ao final (depois de acrescentar todos os ingredientes) você prova.

Se achar necessário, pode colocar mais um pouco.

Leve à geladeira para endurecer.



pudim de maria mole



INGREDIENTES

- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de maria-mole
- 1/2 xícara (de chá) de água quente

INGREDIENTES DA CALDA

- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 1/2 xícara (de chá) de água

Veja as outras receitas de pudim do
Aqui na Cozinha

MODO DE PREPARO

Coloque a 1/2 xícara de água quente em um recipiente e polvilhe o pó da maria mole, mexa bem até dissolver tudo e coloque no liquidificador com o leite de coco, o creme de leite, e o leite condensado. Bata bem e reserve. Enquanto isso faça a calda.

MODO DE PREPARO DA CALDA

Coloque o açúcar (só o açúcar) em uma panela e leve ao fogo. Ela vai começar a dourar, vá mexendo para que pegue uma cor homogênea e não queime de um lado só. Quando o açúcar ficar com cor de guaraná adicione a água (com cuidado, pode espirrar e lhe queimar). Mexa e deixe a água dissolver o caramelo. Deixe no fogo baixo até engrossar um tiquinho a calda. Pronto pode usar. Coloque a calda em uma forma (pode ser de alumínio, plástico, silicone, etc...), no fundo e nas laterais. Despeje o conteúdo do liquidificador na forma caramelizada e leve para a geladeira coberto com papel alumínio, por cerca de 6 horas. Pode fazer a noite para o almoço no outro dia. Depois é só passar uma faca nas laterais da forma e desenformar em um prato. Se tiver dificuldade, dê uma pequena esquentadinha no fundo da forma.



banana caramelada da vovó



INGREDIENTES

10 bananas d'água maduras
1 xícara de açúcar
200 gramas de creme de leite

Gosta de banana? Então aprenda a
fazer banana flambada fácil

MODO DE PREPARO

Caramele o açúcar em uma frigideira grande como se fosse para fazer uma calda de pudim. Junte um pouquinho de água com cuidado para não espirrar e deixe ferver até todo o açúcar ficar dissolvido em uma calda grossa e de cor escura, mas sem gosto de queimado. Junte na frigideira as bananas que couberem formando uma só camada. Deixe-as cozinhar e vire-as, se necessário, para que a calda entranhe dos dois lados. Transfira as bananas cozidas para a travessa onde vai servi-las. Deixe a calda na frigideira e repita a operação com o restante das bananas caso sua frigideira não seja grande o suficiente para todas ao mesmo tempo. Na calda que ficou na frigideira junte o creme de leite e mexa bem com o fogo desligado. Regue as bananas carameladas com o caramelo que foi misturado ao creme.



torta sorvete com creme branco e bis



Pilotando um Fogão

INGREDIENTES

- 2 caixas de chocolate bis preto
- 395 gramas de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina
- 1/4 de xícara de leite
- 1 litro de sorvete de chocolate preto

Gostou dessa? Então veja mais uma sugestão!

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate bis em pedacinhos bem pequenos e reserve. Se quiser bater no processador, não deixe virar uma farinha. Numa panela, coloque a margarina, o leite condensado e o leite e misture em fogo baixo até chegar ao ponto de brigadeiro mole, uns 10 minutos. Espere esfriar. Forre uma forma redonda média, com fundo removível, com 1/3 do chocolate bis picado. Coloque a metade do sorvete, formando uma camada. Sobre o sorvete, coloque a metade do creme branco, e faça mais uma camada de chocolate bis depois sorvete, mais creme branco e por último o restante do chocolate bis picado. Feche com filme plástico e leve ao freezer até a hora de servir. Abra a forma, coloque sobre um prato e sirva imediatamente.



biscoitos com leite condensado e coco



INGREDIENTES

Pão de forma branco
Leite condensado
Coco ralado (branco e queimado)
Formas para biscoito

Estes biscoitos de chocolate também são super fáceis de fazer

MODO DE PREPARO

Passa o rolo de macarrão sobre o pão de forma, para achatá-lo e deixá-lo fininho. Corte com as formas de biscoito que você tiver. Pincele leite condensado por cima com a ajuda de um pincel e salpique por cima o coco de sua preferência. Faça quantos biscoitos você achar necessário. Leve ao forno pré aquecido 160 graus e deixe assar por +ou- 40 minutos ou até o pão dourar. Retire e sirva ou armazene em um pote seco e fechado.



mousse de chocolate fácil



INGREDIENTES DO MOUSSE

- 1 barra de chocolate (170g) picada
- 1 caixinha (200g) de creme
- 3 claras em neve

Experimente também os copinhos
de chocolate trufados

MODO DE PREPARO DO MOUSSE

Misture o chocolate com o creme de leite. Coloque no micro-ondas em potência máxima e a cada 30 segundos mexa um pouco e volte ao micro-ondas até derreter por completo. Feito isso, deixe a mistura esfriar até ficar em temperatura ambiente.

Bata 3 claras em neve bem firmes e junte ao chocolate derretido com creme de leite. Misture fazendo movimentos circulares de baixo para cima.

Coloque em potinhos e leve para gelar.



amaretti de castanha de caju



INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de castanha de caju torrada e sem sal
3/4 de xícara (de chá) de açúcar refinado
2 claras de ovo

Agora se o seu pecado for o chocolate, faça esse Suflê de Chocolate

MODO DE PREPARO

Primeiro, coloque as castanhas no liquidificador e triture até virar uma farinha. Depois em um recipiente misture a farinha de castanha com o açúcar refinado. Vá colocando as claras aos poucos até ficar uma massa dura. A quantidade de claras pode variar dependendo do tamanho do ovo. Em uma assadeira forrada com papel manteiga vá colocando colheradas (colher de chá bem cheia). Use duas colheres é mais fácil. Leve ao forno até dourar levemente. Retire do forno e deixe esfriar completamente. Ele sai do forno um pouco mole, mas quando esfriar fica mais crocante. Guarde em vidros bem fechados.



fudge de chocolate e nozes



INGREDIENTES

- 500 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de leite condensado (395 gramas)
- 250 gramas de nozes picadas (ou outra castanha do seu agrado)
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha

Veja também uma palha italiana especial

MODO DE PREPARO

Forre uma assadeira pequena com papel manteiga e reserve.
Derreta o chocolate em banho-maria sem deixar a água ferver.
Misture bem o chocolate derretido com a baunilha, o leite condensado e as nozes.
Coloque a mistura de chocolate no tabuleiro forrado e espalhe bem para formar um retângulo bem uniforme. Deixe o doce secar por no mínimo 1 dia. Isso é necessário principalmente no verão para que você possa cortar. No frio ele seca em poucas horas.
Corte o doce em cubos ou losangos.



sorvete para encarar o verão



INGREDIENTES

Um ou mais sabores de sorvete
Castanhas de caju picadas
Chocolate
Copinhos plásticos ou forminhas para cupcakes ou muffins
Palito de madeira
Plásticos de cozinha
(se for usar as forminhas)

Se você gosta de sorvete veja também esse milkshake com licor

MODO DE PREPARO

Coloque um plástico dentro da forminha de cupcake. Depois, coloque outra forminha dentro da primeira para que o plástico fique bem no fundo e feche com fita durex para prender. Depois, coloque um pouco de castanha de caju no fundo da forminha já com o plástico, coloque um pouco de chocolate derretido e por último o sorvete pressionando bem com uma colher para que a forminha fique bem cheia. Feche com plástico e leve ao freezer. Para desenformar é só puxar o plástico e colocar o sorvete sobre o prato onde irá servir. Você pode criar o seu sorvete com tudo o que mais gostar.



bomba de bisnaguinha com nutella



INGREDIENTES

Bisnaguinhas
Nutella
Creme de leite
Açúcar de confeitador

Se essa bisnaguinha agradar a
criançada, essa gelatina também vai
fazer sucesso

MODO DE PREPARO

Pegue a quantidade de bisnaguinhas desejada e faça um furo redondo no meio, atravessando de um lado para o outro. Usei um cabo redondo de uma colher de pau para facilitar. Numa panela, coloque a quantidade de nutella necessária para rechear as suas bisnaguinhas e leve ao fogo rapidamente com um pouco de creme de leite, apenas para amolecer um pouco a nutella e ficar mais fácil de rechear as bisnaguinhas.

Numa saca para confeitar ou um saquinho plástico com a pontinha cortada, coloque o creme da nutella e recheie as bisnaguinhas por dentro. Faça um acabamento por fora, como na foto e polvilhe açúcar de confeitador para decorar. Sirva a vontade.



torta rabanada



INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de canela em pó.
2 e 1/2 pães
Nozes picadas (opcional)
2 ovos
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
400 ml de leite
1/2 lata ou caixinha de leite condensado
1 colher (sopa) cheia de amido de milho (maizena).

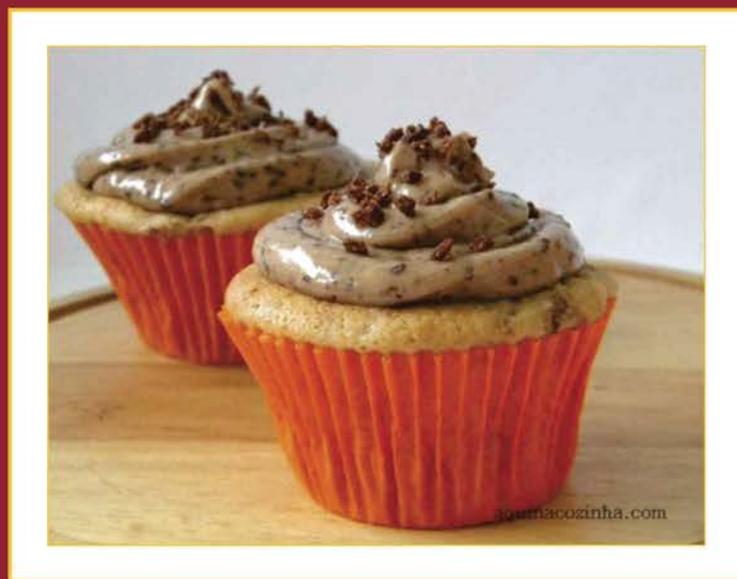
Experimente a versão com banana e passas

MODO DE PREPARO

Misture 1/2 xícara (chá) de açúcar com 1 colher (sopa) de canela em pó. Unte um refratário com manteiga ou margarina sem sal e polvilhe a mistura de açúcar com canela. Você não usará tudo, guarde o que sobrou para polvilhar por cima. Pique 2 pães e 1/2 e espalhe sobre o refratário. Sobre eles eu coloquei um pouco de nozes picadas. Bata no liquidificador ou mixer os ovos, a essência de baunilha, o leite, o leite condensado e a maizena e espalhe essa mistura sobre os pães. Salpique o que sobrou do açúcar com canela e leve ao forno por 35 min (esse tempo pode variar para +ou- dependendo do forno). Experimente servir com sorvete de creme.



cupcake de ovomaltine



INGREDIENTES

1/2 xícara (de chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
2/3 xícara (de chá) de açúcar
3 ovos grandes
1 1/2 colher (de chá) de essência de baunilha
1 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo
2 colheres (de sopa) de ovomaltine
1 1/2 colheres (de chá) de fermento em pó
1/4 colher (de chá) de sal
(se a manteiga tiver sal, não coloque)
1/4 xícara (de chá) de leite

Veja também como fazer um
Brigadeirão

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar até ficar um creme esbranquiçado e fofo. Vá colocando os ovos, um a um e batendo sempre. Junte a essência de baunilha. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente a farinha de trigo, intercalando com o leite. Desligue a batedeira e misture o ovomaltine na massa. Por fim coloque o fermento e mexa delicadamente. Pré aqueça o forno na temperatura baixa (mais ou menos 180 graus). Coloque a massa dentro das forminhas de papel próprias para cupcake, que já devem estar dentro das forminhas de metal (pode ser forminha de empada, de muffin ou mesmo de pão de mel). Não encha muito as forminhas, pois elas podem transbordar, coloque mais ou menos na metade. Leve ao forno baixo e pré-aquecido e não aumente a temperatura. Asse por cerca de 15 a 20 minutos (vai depender do seu forno). Para saber se estar pronto enfie um palito, se ele sair limpo, já está bom. Não asse demais para o cupcake não ficar seco. Retire do forno e deixe esfriar. Espere esfriar para colocar a cobertura.



pavê de frutas e creme



INGREDIENTES

300 ml de creme de leite fresco
3 colheres de sopa de açúcar
300 g de bolo simples cortado em cubos
ou biscoito champagne
1/3 de xícara de suco de tangerina
(ou suco de outra fruta)
1 receita de creme de pavê
300 gramas da geleia de sua preferência
(usei frutas vermelhas)
Frutas a gosto picadas
(usei 2 caixas de morangos)
Amêndoas tostadas a gosto

Delicie-se também com um pavê de morangos tradicional

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até encorpar e virar chantilly e reserve na geladeira. Em uma taça ou travessa transparente arrume os pedaços de bolo e regue-os com o suco. Por cima coloque o creme de pavê. Cubra com a geleia e arrume as frutas. Espalhe o chantilly e decore com as amêndoas. Mantenha em geladeira e sirva a sobremesa gelada.



rocambole de leite condensado



INGREDIENTES

Margarina para untar (sem sal)
395 gramas de leite condensado
3 ovos
3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro para decorar

Aqui tem mais leite condensado!
Uma sobremesa fácil e deliciosa!

MODO DE PREPARO

Unte uma forma retangular de aproximadamente 35 x 25 cm, com bastante margarina (eu usei uma colher de sopa) Derrame o leite condensado na forma e espalhe por toda ela. Bata as claras em neve até que fique bem firmes. Passe as gemas pela peneira e em seguida acrescente uma a uma na batedeira e continue batendo. Coloque as colheres de açúcar e farinha também aos poucos batendo sempre. Quando estiver bem batido, derrame sobre o leite condensado na forma e dê umas batidinhas leves com a forma sobre a bancada para liberar o ar. Ah! Eu não esqueci o fermento, nessa receita não vai mesmo!

Asse em forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 20 minutos. Você verá que o bolo vai desgrudar das laterais da forma antes dos 10 minutos de forno, mas é necessário que o leite condensado cozinhe e também desgrude das laterais para estar pronto. Retire do forno e vire a forma para desenformar sobre pano de prato limpo e levemente umedecido. Enrole no sentido de sua preferência, eu enrolei pela largura, e o rolo ficou mais fino e bem comprido, mas se quiser que dê mais voltas faça o contrário. Transfira para o prato onde irá servir e polvilhe açúcar confeiteiro passando-o pela peneira sobre a rocambole. Aí não ficam bolinhas, ele fica como uma chuvinha de açúcar. Faz toda a diferença colocar o açúcar. Vai por mim. Ah! Importante! Não esqueçam de deixar a parte final do rolinho para baixo no prato. Dessa forma o rolo não abre.



biscotti



INGREDIENTES

250 gramas de amêndoas sem sal
grosseiramente picadas
200 gramas de farinha de trigo
175 gramas de açúcar refinado
1 colher de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de canela em pó
2 ovos
2 colheres de chá de essência de baunilha

Aprenda também este biscoito de
goiabada

MODO DE PREPARO

Unte uma forma rasa com manteiga e forre com papel manteiga. Em um bowl coloque os ingredientes secos peneirados e misture. Adicione as amêndoas picadas, misture bem. Em outro bowl bata os ovos com a baunilha. Misture os ingredientes líquidos aos secos com a ajuda das mãos, até obter uma massa grudenta e homogênea. Forme dois troncos com a massa com +ou- uns 6 cm de largura e 3 cm de altura. Polvilhe um pouco de farinha para ajudar, pois a massa estará grudando. Coloque as massas distantes para não grudarem. Leve ao forno pré aquecido 180 graus por 40 minutos. Depois deste tempo, retire do forno e deixe esfriar por uns 2 a 3 minutos. Com uma faca de pão, corte fatias de 1 cm e disponha com cuidado e volte-as para a assadeira, deixando no forno por mais 10 minutos para dourar. Retire do forno e deixe esfriar. Se gostar, passe a portinha de alguns biscottis no chocolate meio amargo derretido. Guarde-os em um pote hermeticamente fechado, pois podem durar até 5 dias.



bolo de cenoura com brigadeiro



INGREDIENTES

- 1 cenoura grande sem casca picada
- 4 ovos
- 150 ml de óleo
- 2 xícaras* de farinha de trigo
- 2 xícaras* de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.
- * xícara usada: 200 ml

INGREDIENTES PARA COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

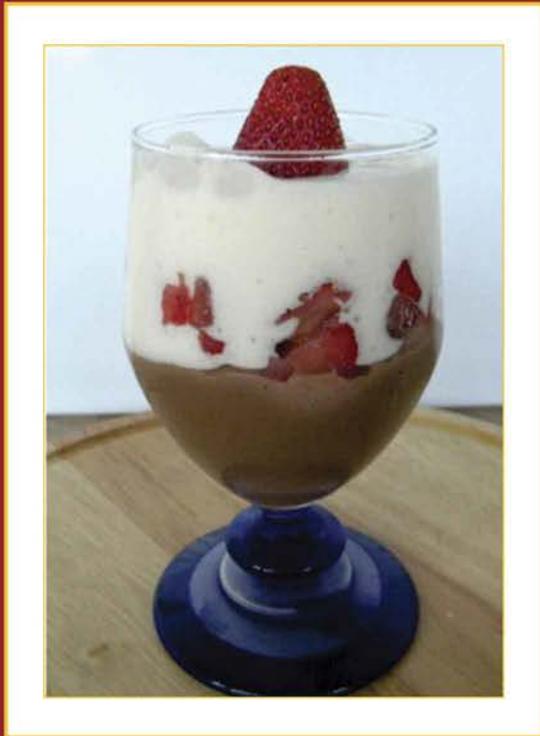
Confira também o cupcake de cenoura com cobertura de chocolate

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cenoura, os ovos e o óleo. Em outro recipiente, junte esta mistura e adicione a farinha de trigo, o açúcar e o fermento em pó. Não coloque tudo no liquidificador, pois a massa é densa e o liquidificador não consegue bater. Leve a massa para assar em forno preaquecido em 200° por cerca de 35 minutos, untando a forma (esse tempo pode variar dependendo da marca do forno). Leve ao fogo os ingredientes da cobertura e assim que ferver, mexa mais um minuto e desligue. Junte 1 colher (sopa) de creme de leite, misture bem e cubra o bolo. Para decorar, salpique granulado.



sobremesa de morango



INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
750 ml de leite
2 gemas
4 colheres (de sopa) de maisena
1 colher (de chá) de baunilha
4 colheres (de sopa) de chocolate em pó

INGREDIENTES PARA A COBERTUA

2 claras
6 colheres (de sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite sem soro
2 caixinhas de morangos picados

Outra opção igualmente deliciosa é
a Sobremesa de Morango com
Chocolate

MODO DE PREPARO

Para o creme misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre. Deixe ferver e engrossar. Desligue e reserve.

Para a cobertura bata as claras em neve e vá acrescentando o açúcar aos poucos. Depois acrescente o creme de leite sem soro.

Para montar coloque o creme em uma travessa única ou individual, depois acrescente os morangos picados e por fim a cobertura. Decore com alguns morangos e leve para gelar.



bolo de liquidificador de chocolate e coco



INGREDIENTES

- 6 ovos grandes
- 8 colheres de sopa cheias de açúcar
- 4 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó (ou cacau)
- 100 gramas de coco ralado desidratado (de pacote)
- 100 gramas de manteiga amolecida
- ½ colher de chá de fermento químico em pó

Veja também essa outra opção de bolo de liquidificador

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos, clara e gema, no liquidificador e bata bem por 5 minutos. Junte o açúcar no liquidificador e bata por mais 30 segundos, junte o achocolatado e o chocolate e bata por mais 30 segundos. Junte o coco e a manteiga e bata até misturar. Junte o fermento bata até misturar. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com chocolate em pó. Coloque a massa na forma e leve ao forno médio preaquecido por aproximadamente 30 minutos ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e cubra e/ou recheie com ganache ou brigadeiro.



vamos cozinhar



Aproveitem bastante estas receitas e se divertam na cozinha.

O olho conta para a boca o gosto que a comida tem, mas este e-book não é só para ser olhado, então coloque a mão na massa e descubra que cozinhar pode ser divertido, prazeroso e muito saudável.

Aguardem ansiosos, porque novos e-books virão por aí.

Um grande abraço!