



Doces de Natal



*Receitas
de*



*Tradições Doces
com*



Chef Alexandre Mota



E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1



*Este livro é dedicado a todos os meus
seguidores e subscritores, que desde o
início me acompanham e ajudaram a
tornar este projeto possível.
Obrigado!*



Chef Alexandre Mota - Tradições Doces



Doces de Natal

Toda a minha família e amigos sabem que a única coisa que gosto mais de fazer que doces e cozinhar, é ensinar os outros esta arte que eu adoro! E uma vez que não há melhor época que o Natal para cozinhar, mal podia esperar para compartilhar convosco este ebook com as minhas receitas de Natal.

Viver o Natal

Chegou uma das épocas festivas mais queridas e aguardadas por miúdos e graúdos. O "cheiro" a Natal é quase palpável nas casas e nas ruas que se enchem de luz e cor, fazem-se planos para a reunião com a família e amigos, ultimam-se as compras dos presentes a oferecer...

Nesta que é uma quadra especial e única no ano, vamos aproveitar para nos dedicarmos na cozinha e surpreender a família e amigos com maravilhosos doces e pratos natalícios, ou até mesmo oferecer pequenos doces como prenda!

Pequenos Segredos

O segredo para os doces perfeitos está no amor, na paciência e na dedicação! Assim como na vida, aprende-se com os erros de hoje para fazer melhor amanhã!

Feliz Natal e Boas Festas!



Uma História de Natal

Então, é Natal... A casa está enfeitada, as luzes iluminam a cidade, a árvore já está montada, os presentes escondidos e a magia está no ar! É tempo de reunir a família, preparar os mais deliciosos doces e desejar e inspirar a paz, a solidariedade e o amor! E para entrar no clima natalício, nada melhor do que uma história de Natal para ler aos pequenos.

Certa noite, enquanto dormia, o Pai Natal teve um bonito sonho: era véspera de Natal e todos estavam felizes! Ninguém estava sozinho, todos tinham família e uma casa com a mesa pronta para a ceia de Natal, onde não faltava comida deliciosa. Não havia pobreza, nem ódio, nem guerras. Todos eram amigos e não havia brigas nem tristezas, havia sim, amor, compreensão e carinho entre todos.

As pessoas que se encontravam nas ruas, a caminho de casa, cantarolavam alegremente músicas de Natal, levando os últimos presentes para colocar debaixo do pinheiro. E o Pai Natal não conseguia deixar de sorrir, de tanta felicidade, ao ver o mundo cheio de paz, amor e harmonia!

No entanto, quando o Pai Natal acordou e viu que era tudo um sonho, ficou muito triste. Afinal, só algumas pessoas no mundo eram felizes, capazes de celebrar o Natal em alegria e paz com os seus, de terem um lar, comida, roupa e amor. Perante esta situação, o Pai Natal declarou em voz alta: "terei de continuar a ajudar as crianças e os adultos a terem um Natal realmente feliz! Vou preparar as renas e o meu trenó, para enchê-lo com presentes e distribuí-los esta noite, de modo que, pelo menos uma vez por ano, haja alegria no coração de todos nós!". Então, quando viu os sorrisos das crianças e dos adultos ao verem os seus presentes, o Pai Natal decidiu manter esta tradição. Continua assim, ano após ano, a cumprir a sua tarefa, até que um dia possa ver o seu lindo sonho totalmente concretizado!

Feliz Natal e Boas Festas!

Chef Alexandre Mota - Tradições Doces

Índice de Receitas

BOLOS E TORTAS

Bolo Rei.....	1
Bolo Rainha.....	2
Bolo Rei Escangalhado.....	3
Escangalhado de Frutos Secos.....	4
Panetone.....	5
Bolo Inglês.....	6
Bolo de Ananás.....	7
Pão de ló de Ovar.....	8
Pão de ló de Margaride.....	9
Pão de Rala.....	10
Bolo de Natal.....	11
Tronco de Natal de Chocolate.....	12
Tronco de Natal de Ovos Moles.....	13
Torta de Laranja.....	14

SOBREMESAS

Aletria.....	15
Arroz Doce.....	16
Leite Creme.....	17
Mousse de Chocolate.....	18
Natas do Céu.....	19
Panna Cotta de Frutos Silvestres.....	20
Mexidos de Natal.....	21
Lampreia de Ovos.....	22
Pudim de Natal.....	23
Pudim de Ovos.....	24
Molotof.....	25
Bolo de Bolacha.....	26
Tarte de Amêndoa.....	27
Tarte de Maça.....	28

FRITOS

Sonhos.....	29
Sonhos de Abóbora.....	30
Rabanadas.....	31
Rabanadas à Poveira.....	32
Filhoses de Abrir.....	33
Bilharacos.....	34
Coscorões.....	35
Azevias de Amêndoa.....	36

MINIATURAS E BOLACHAS

Broas de Natal.....	37
Broas Castelares.....	38
Castanhas de Ovos.....	39
Broinhas de Ovos.....	40
Brigadeiros.....	41
Gingerbread Cookies.....	42
Biscoito Húngaro.....	43

SALGADOS

Pan de Jamon.....	44
Rolinhos de Bacon.....	45
Bolinhos de Bacalhau.....	46

PRATOS TÍPICOS DE NATAL

Bacalhau da Consoada.....	47
Bacalhau à Brás.....	48
Bacalhau à Gomes Sá.....	49
Bacalhau à Zé do Pipo.....	50
Bacalhau à Lagareiro.....	51
Bacalhau com Broa.....	52
Bacalhau Espiritual.....	53
Bacalhau com Natas.....	54
Roupa Velha.....	55
Polvo à Lagareiro.....	56
Peru de Natal.....	57

PREPARAÇÕES BASE

Caramelo Líquido.....	58
Massa Doce (areada).....	59
Geleia de Brilho Neutro.....	60
Doce de Frutos Silvestres.....	61
Glacê Real.....	62
Creme Manteiga de Chocolate.....	63
Creme Pasteleiro.....	64
Doce de Ovos.....	65
Ganache de Chocolate.....	66
Calda de Açúcar Napar.....	67
Fios de Ovos.....	68
Cocktail de Bolo Rei.....	69
Observações.....	70

Pequenos Segredos

O segredo para os doces perfeitos está no amor, na paciência e na dedicação!
Assim como na vida, aprende-se com os erros de hoje para fazer melhor amanhã!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1



Receitas de Bolos e Tortas

Bolo Rei



30Min



7Horas



1Uni



Moderado



Ingredientes:

- 250 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 12,5 gr de melhorante de brioche 5% (opcional)
- 50 gr de margarina bolo rei ou manteiga
- 50 gr de açúcar
- 25 ml de leite
- 4 gr de sal fino
- 1 ovo
- Raspa fina de meia laranja
- 25 ml de cocktail (pág. 69)
- 50 ml de água fria
- 15 gr de fermento padeiro (biológico fresco)
- 125 gr de fruta picada cristalizada (bem colorida e com bastante laranja)
- 40 gr de sultanas (passas)
- 50 gr de frutos secos pré-tostados
- Aguardente q.b.
- 1 ovo para pintar
- Fruta cristalizada inteira q.b.
- Amêndoa palitada e açúcar em pó q.b.

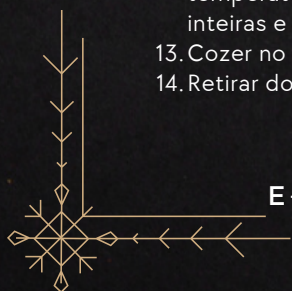
Preparação:

1. Misturar a farinha com o melhorante, o açúcar, o sal e a raspa de laranja.
2. Acrescentar os ovos, o cocktail, a margarina amolecida e começar a amassar em primeira velocidade (lenta).
3. Adicionar a água e amassar até misturar todos os ingredientes, cerca de 4 minutos.
4. Mudar para segunda velocidade (rápida) e amassar mais 8 minutos até a massa começar a ganhar liga.
5. Adicionar o fermento padeiro e amassar mais 4 minutos até envolver bem e a massa atingir ponto de véu* e ficar bem elástica.
6. Transferir a massa para uma bancada, enrolar um pouco a massa, tapar com um plástico e deixar descansar 15 minutos.
7. Num recipiente adicionar os frutos cristalizados e as sultanas, regar com aguardente, misturar bem e deixar marinar 15 minutos.
8. Juntar a massa com os frutos secos e cristalizados e amassar em primeira velocidade (lenta) até envolver bem os frutos na massa.
9. Transferir a massa para uma bacia, tapar bem com um plástico e deixar levedar até dobrar de tamanho, entre 4 a 24 horas.
10. Transferir a massa para uma bancada, enrolar numa bola com as mãos e deixar descansar 5 minutos.
11. Fazer um buraco no centro da bola de massa com os dedos, abrir a massa em formato de coroa e transferir para um tabuleiro de forno forrado com papel siliconizado.
12. Tapar com um pano e deixar levedar até dobrar de tamanho (cerca de 2 horas conforme a temperatura ambiente), pintar com ovo ligeiramente batido, decorar com as frutas cristalizadas inteiras e amêndoa palitada por cima.
13. Cozer no forno pré-aquecido a 170°C, até ficar dourado e cozido, cerca de 30 minutos.
14. Retirar do forno, deixar arrefecer um pouco, polvilhar com açúcar em pó e servir.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1

Página 1





Bolo Rainha



30Min



7Horas



1Uni



Moderado



Ingredientes:

Massa:

- 500 gr de massa de bolo rei (pág. 1)
- 50 gr de sultanas (passas)
- Aguardente q.b.
- 125 gr de frutos secos pré-tostados (amêndoa palitada, amêndoa inteira, noz troços, amendoim, avelã, caju, pinhão)
- 50 gr de gila (opcional)

Decoração:

- 1 ovo para pintar
- Amêndoa palitada q.b.
- Amêndoa inteira q.b.
- Noz metades q.b.
- Avelã q.b.
- Gila q.b. (opcional)
- Açúcar em pó q.b.

Preparação:

1. Num recipiente misturar as sultanas com com um pouco de aguardente e deixar marinar 15 minutos.
2. Misturar as sultanas com a gila e os frutos secos numa bacia.
3. Juntar a massa com os frutos e amassar em primeira velocidade (lenta) até envolver bem os frutos na massa.
4. Transferir a massa para uma bacia, tapar bem com um plástico e deixar levedar até dobrar de tamanho, entre 4 e 24 horas.
5. Transferir a massa para a bancada enfarinhada e dividir em pedaços com 700 gr cada.
6. Enrolar cada pedaço com as mãos, em forma de bolas e deixar descansar 5 minutos.
7. Fazer um buraco no centro de cada bola com os dedos, abrir a massa em formato de coroa e colocar em tabuleiros previamente forrados com papel siliconizado.
8. Deixar levedar, tapados com um plástico, até dobrar de tamanho.
9. Pintar com ovo ligeiramente batido e decorar com frutos secos e gila.
10. Cozer no forno pré-aquecido a 170°C até ficar dourado e cozido, cerca de 30 minutos.
11. Polvilhar com açúcar em pó e servir.

Happy Baking

Se quiser fazer Bolo Rei ou Bolo Rainha em casa, o maior segredo para que fiquem perfeitos, é ter atenção ao ponto de véu da massa, paciência e respeito pelos tempos de descanso e levedação.

Pode ser amassado em amassadeira industrial, numa batedeira com gancho ou à mão.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bolo Rei Escangalhado



30Min



4Horas



1Uni



Moderado



Ingredientes:

- 500 gr de massa de bolo rei
- 100 gr de margarina bolo rei ou manteiga
- 200 gr de creme pasteleiro
- 150 gr de fruta picada cristalizada
- 50 gr de sultanas (passas)
- 50 gr de frutos secos pré-tostados
- 50 gr de gila
- Aguardente q.b.

Decoração:

- 1 ovo para pintar
- Fruta cristalizada grande q.b.
- Amêndoa palitada q.b.
- Geleia de brilho neutro q.b. (pág. 60)
- Açúcar em pó q.b.

Preparação:

1. Esticar a massa ao comprido, barrar dois terços da massa com margarina bolo rei ou manteiga, dar uma volta simples começando pela parte sem margarina e deixar descansar 10 minutos.
2. Virar a bainha da dobra para cima e esticar a massa ao comprido numa superfície polvilhada com farinha.
3. Juntar os frutos cristalizados com as sultanas numa tigela, regar com um pouco de aguardente, misturar bem e deixar marinar 15 minutos.
4. Juntar os frutos marinados com os frutos secos e misturar bem.
5. Barrar a massa com creme pasteleiro e espalhar a mistura de frutos por cima.
6. Adicionar uma fileira de gila ao comprido no rebordo inferior da massa.
7. Enrolar a massa, começando pelo lado que têm a gila, de forma que esta fique no centro do rolo.
8. Transferir o rolo para um tabuleiro forrado com papel siliconizado, espalmar ligeiramente e deixar levedar até dobrar de tamanho, 2 a 3 horas.
9. Com uma faca bem afiada, dar um corte fundo em cima e um corte de cada lado do rolo, sem chegar aos rebordos.
10. Pincelar com ovo ligeiramente batido e decorar com os frutos cristalizados.
11. Polvilhar com amêndoa palitada e cozer no forno pré-aquecido a 170°C durante cerca de 30 minutos.
12. Retirar do forno, deixar arrefecer um pouco, pintar com geleia de brilho e fazer dois montinhos de açúcar em pó em cada ponta.

Happy Baking

O Bolo Rei Escangalhado é uma variante do bolo rei, que apresenta um aspeto desmanchado. Faz parte da tradição portuguesa, e come-se tipicamente na quadra natalícia.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Escangalhado de Frutos Secos



30Min



4Horas



6Uni



Moderado



Ingredientes:

- 500 gr de massa de bolo rei
- 100 gr de margarina bolo rei ou manteiga
- 200 gr de creme pasteleiro
- 50 gr de sultanas (passas)
- 125 gr de frutos secos pré-tostados
- 50 gr de gila
- Aguardente q.b.
- Decoração:
- 1 ovo para pintar
- Amêndoa palitada q.b.
- Amêndoa inteira q.b.
- Avelã q.b.
- Geleia de brilho neutro q.b. (pág. 60)
- Açúcar em pó q.b.

Preparação:

1. Esticar a massa ao comprido, barrar dois terços da massa com margarina bolo rei ou manteiga, dar uma volta simples começando pela parte sem margarina e deixar descansar 10 minutos.
2. Virar a bainha da dobra para cima e esticar a massa ao comprido numa superfície polvilhada com farinha.
3. Regar as sultanas numa tigela com um pouco de aguardente, misturar bem e deixar marinar 15 minutos.
4. Juntar os frutos secos nas sultanas e misturar bem.
5. Barrar a massa com creme pasteleiro e espalhar a mistura de frutos por cima.
6. Adicionar uma fileira de gila ao comprido no rebordo inferior da massa.
7. Enrolar a massa, começando pelo lado que têm a gila, de forma que esta fique no centro do rolo.
8. Transferir o rolo para um tabuleiro forrado com papel siliconizado, espalmar ligeiramente e deixar levedar até dobrar de tamanho, 2 a 3 horas.
9. Com uma faca bem afiada dar dois a três cortes por cima do rolo, sem chegar aos rebordos.
10. Pincelar com ovo ligeiramente batido e decorar com os frutos secos.
11. Cozer no forno pré-aquecido a 170°C durante cerca de 30 minutos.
12. Retirar do forno, deixar arrefecer um pouco, pintar com geleia de brilho e fazer dois montinhos de açúcar em pó em cada ponta.

Happy Baking

O Escangalhado de Frutos Secos é uma variante do bolo rei, que apresenta um aspeto desmanchado. Faz parte da tradição portuguesa, e come-se tipicamente na quadra natalícia.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Panetone



35Min



6Horas



4Uni



Moderado



Ingredientes:

Massa de fermento (pé):

- 70 gr de fermento padeiro
- 250 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 10 gr de sal fino
- 150 ml de água morna

Massa principal:

- 150 ml de leite
- 150 gr de manteiga
- 150 gr de açúcar
- 4 ovos + 2 gemas
- 50 gr de mel
- Raspa fina de 1 limão e 2 laranjas
- 1 c. de café de aroma de baunilha
- 20 ml de vinho de rum
- 750 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 200 gr de sultanas
- 250 gr de frutas cristalizadas picadas
- 100 gr de nozes picadas

Preparação:

Massa de fermento (pé):

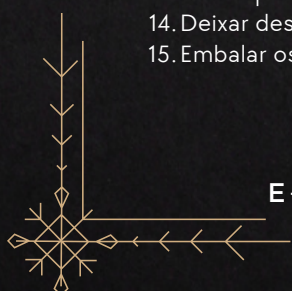
1. Misturar todos os ingredientes e amassar até ficar bem ligado.
2. Deixar levedar cerca de 30 minutos bem tapado.

Massa principal:

1. Bater a manteiga e o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.
2. Adicionar os ovos e as gemas e bater mais 5 minutos.
3. Adicionar a raspa de laranja e limão, a baunilha, o leite, o mel e o rum. Envolver bem.
4. Trocar as varas por um gancho, adicionar a farinha e amassar até ficar bem ligado.
5. Adicionar a massa de fermento (pé) e amassar até a massa ficar uniforme e bem ligada.
6. Deixar a massa descansar por 15 minutos.
7. Adicionar todos os frutos, envolver bem, tapar a massa e deixar levedar até dobrar de tamanho.
8. Dividir a massa em 4 porções iguais, moldar em bolas e colocar em formas de cartão de panetone.
9. Tapar as formas com película aderente e deixar levedar até ultrapassar a forma.
10. Com uma lâmina ou faca afiada, fazer um corte em cruz delicadamente, na superfície de cada panetone.
11. Colocar no centro de cada panetone, um pedaço de manteiga equivalente a uma colher de chá.
12. Cozer no forno pré-aquecido a 170°C até ficarem bem dourados, cerca de 35 minutos.
13. Espetar dois palitos em cruz no fundo de cada panetone e colocar cada um, dentro de um balde ou recipiente, com a cabeça para baixo e os palitos a servir de suporte. Esta técnica evita que a massa perca volume.
14. Deixar descansar de cabeça para baixo durante pelo menos 5 horas.
15. Embalar os panetones em sacos ou embalagens individuais.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bolo Inglês



80Min



90Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

- 3 ovos
- 100 ml de leite
- 120 gr de manteiga derretida
- 30 ml de vinho do Porto
- 200 gr de açúcar fino
- 250 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 15 gr de fermento em pó
- 100 gr de amêndoa palitada torrada
- 200 gr de fruta cristalizada picada
- 50 gr de sultanas (passas)
- Manteiga e farinha q.b. para untar a forma

Decoração:

- Amêndoas inteiras com pele
- Cerejas cristalizadas inteiras
- Amêndoa palitada crua

Preparação:

1. Juntar os ovos com o leite, a manteiga e o vinho do Porto e bater até misturar bem.
2. Adicionar o açúcar e bater até incorporar.
3. Peneirar a farinha e o fermento diretamente no batido e bater até formar uma massa lisa com relevo.
4. Adicionar na massa a fruta cristalizada picada, a amêndoa palitada e as sultanas e envolver bem.
5. Untar uma forma de bolo inglês com manteiga e passar por farinha.
6. Verter a massa na forma e alisar a superfície.
7. Decorar o bolo inglês por cima com amêndoas inteiras com pele, cerejas cristalizadas inteiras e amêndoa palitada crua.
8. Cozer no forno pré-aquecido a 175°C durante cerca de 1 hora e 20 minutos e verificar a cozedura com o teste do palito.
9. Retirar do forno, deixar arrefecer um pouco e desenformar.

Happy Baking

O segredo para os doces perfeitos está no amor, na paciência e na dedicação!
Assim como na vida, aprende-se com os erros de hoje para fazer melhor amanhã!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bolo de Ananás



30Min



40Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

- 250 gr de açúcar
- 300 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 200 ml de calda de ananás
- 4 ovos
- 100 ml de óleo
- 15 gr de fermento em pó
- Manteiga q.b.
- Caramelo líquido clarinho (pág. 58)
- Ananás em rodela q.b.
- Cerejas cristalizadas q.b.

Preparação:

1. Separar as claras das gemas em recipientes diferentes.
2. Juntar o açúcar nas gemas de ovo e bater até formar um creme esbranquiçado e fofo.
3. Adicionar a calda de ananás e o óleo, mexer até ficar homogêneo.
4. Peneirar a farinha e o fermento e juntar aos poucos envolvendo.
5. Bater a massa até ficar fofa e borbulhar.
6. Bater as claras de ovo em castelo, envolver lentamente no preparado anterior com uma colher de pau e reservar.
7. Untar uma forma de 26cm com manteiga e cobrir o fundo com caramelo líquido, sem barrar.
8. Escorrer bem as rodela de ananás, dispor no fundo da forma por cima do caramelo e colocar cerejas cristalizadas nos buracos das rodela de ananás.
9. Despejar a massa por cima das rodela de ananás.
10. Cozer no forno pré-aquecido a 180°C, durante aproximadamente 30 minutos.
11. Verificar a cozedura com o teste do palito.
12. Retirar do forno, deixar arrefecer um pouco e desenformar.

Happy Baking

Uma receita que faz sempre sucesso e que é ótima para acompanhar chá ou café.
Aprenda a fazer este delicioso bolo de ananás húmido e fofo.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Pão de ló de Ovar



20Min



35Min



1Uni



Fácil



Ingredientes:

- 12 gemas de ovo
- 5 ovos inteiros
- 250 gr de açúcar
- 125 gr de farinha 55 (sem fermento)
- Papel de almaço q.b.

Preparação:

1. Juntar as gemas com os ovos inteiros, o açúcar e bater tudo com varas na velocidade rápida, durante cerca de 10 minutos até formar um batido esponjoso e esbranquiçado.
2. Peneirar a farinha e envolver delicadamente no batido, aos poucos até ficar uniforme.
3. Forrar as formas de barro com papel almaço (ou em alternativa papel vegetal), encher com o batido, um centímetro abaixo do topo.
4. Cozer no forno pré-aquecido a 200°C, durante cerca de 20 minutos (temperatura e tempo de cozedura podem variar conforme o forno utilizado).

Observações:

- Mexer o batido demasiado rápido ao envolver a farinha, faz com que este perca ar e fique massudo.
- Deverá ficar dourado por cima, mas encruado por dentro, dando a aparência de ter ovos moles no seu interior.
- Este pão de ló come-se normalmente à colher.

Happy Baking

O Pão de ló de Ovar é um produto de pastelaria típico e tradicional da cidade de Ovar, sendo considerado o principal doce gastronómico desta localidade. Sendo amplamente reconhecido não só na Região de Aveiro, como a nível nacional e internacional, este doce garantiu a proteção internacional da sua denominação de origem, em 2016.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Pão de ló de Margaride



40Min



50Min



1Uni



Fácil



Ingredientes:

- 15 gemas de ovo
- 5 ovos inteiros
- 250 gr de açúcar
- 2 gr de sal fino
- 250 gr de farinha 55 (sem fermento)
- Raspa fina de meio limão

Preparação:

1. Juntar as gemas com os ovos inteiros, o sal, o açúcar e bater tudo com varas, em velocidade rápida, até formar um creme esponjoso e esbranquiçado, cerca de 10 minutos.
2. Adicionar a raspa de limão, peneirar a farinha e envolver aos poucos e delicadamente no batido até ficar uniforme.
3. Forrar as formas de barro com papel almaço (ou em alternativa papel vegetal), encher com o batido um centímetro abaixo do topo e tapar com a tampa de barro própria.
4. Cozer no forno pré-aquecido a 200°C, durante cerca de 35 minutos (temperatura e tempo de cozedura pode variar conforme o forno utilizado).
5. Retirar do forno quando cozido, deixar arrefecer tapado com a forma para ganhar humidade.

Observações:

- Mexer o batido demasiado rápido ao envolver a farinha vai fazer com que este perca ar e fique massudo.
- Deve ficar dourado e fofo.
- Na falta da forma de barro com tampa, usar uma forma nº 30 de alumínio e tapar com papel de alumínio. É de salientar que fica bom, mas o resultado não será o mesmo.

Happy Baking

O Pão de ló de Margaride é uma referência na doçaria tradicional portuguesa, tendo a Câmara Municipal de Felgueiras apresentado, em 2011, a sua candidatura às 7 Maravilhas da Gastronomia, na categoria de doces.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Pão de Rala



35Min



90Min



1Uni



Moderado



Ingredientes:

- 200 ml de água
- 200 gr de açúcar
- 200 gr de farinha de amêndoa
- 10 gemas de ovo
- Raspa fina de meio limão
- 200 gr de fios de ovos (pág. 68)
- 200 gr de doce de ovos (pág. 65)
- 200 gr de gila
- Farinha 55 (sem fermento) para trabalhar
- Açúcar em pó para polvilhar
- Fios de ovos para decorar (pág. 68)

Preparação:

1. Juntar o açúcar com a água num tacho e levar ao lume até atingir ponto pérola (108-109°C).
2. Juntar a raspa de limão com as gemas numa tigela e bater ligeiramente para deslaçar.
3. Adicionar a farinha de amêndoa na calda e misturar bem com uma colher de pau até obter uma massa espessa e bem ligada.
4. Desligar o lume e deixar arrefecer um pouco.
5. Adicionar a gema e envolver bem.
6. Levar novamente ao lume, mexendo sempre até engrossar.
7. Transferir a massa para uma tigela polvilhada com farinha e deixar arrefecer totalmente.
8. Transferir a massa para uma bancada polvilhada com farinha, amassar um pouco com as mãos e formar uma bola.
9. Polvilhar bem com farinha e esticar com um rolo em formato redondo.
10. Adicionar os fios de ovos no centro da massa e espalhar um pouco.
11. Adicionar o doce de ovos por cima dos fios de ovos e espalhar um pouco.
12. Espalhar a gila por cima do doce de ovos e polvilhar com canela em pó por cima.
13. Fechar os rebordos da massa por cima do recheio de forma a obter uma bola.
14. Polvilhar com farinha por cima, virar o pão ao contrário com cuidado e com as mãos arredondar a superfície.
15. Transferir para um tabuleiro forrado com papel siliconizado e cozer no forno pré-aquecido a 200°C durante 35 minutos.
16. Depois de cozido, retirar do forno e deixar arrefecer totalmente.
17. Transferir para um prato, polvilhar com açúcar em pó e decorar com fios de ovos à volta.

Happy Baking

Pão de rala é uma deliciosa sobremesa que faz parte da doçaria tradicional portuguesa, em especial na região do Alentejo.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bolo de Natal



30Min



60Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

- 6 ovos
- 180 gr de açúcar
- 120 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 50 gr de amido de milho
- 1 pitada de sal
- 300 gr de manteiga
- 700 gr de açúcar em pó
- 90 ml de leite
- 1 c. de chá de aroma de baunilha
- 50 gr de cacau em pó
- 100 gr de coco ralado
- 8 biscoito de gengibre (pág. 42)

Preparação:

1. Bater os ovos com o açúcar e uma pitada de sal até formar um creme fofo e esbranquiçado.
2. Adicionar a farinha e o amido peneirados e envolver delicadamente.
3. Verter o preparado numa forma de 24 cm, previamente untada com manteiga e passada por farinha.
4. Cozer no forno pré-aquecido a 170°C, durante cerca de 30 minutos.
5. Retirar do forno, desenformar e deixar arrefecer completamente.
6. Dividir o bolo em 3 discos com uma faca de cerra e reservar.
7. Preparar dois tipos de creme de manteiga (um de chocolate e um de baunilha).
8. Para o de baunilha, bater 150 gr de manteiga amolecida com 350 gr de açúcar em pó, 45 ml de leite e a baunilha, até obter um creme liso e fofo, cerca de 10 minutos.
9. Usar o mesmo método para o creme de chocolate, usando o cacau em pó na vez da baunilha.
10. Colocar um aro de semifrio de 24 cm num prato e um disco de bolo no fundo.
11. Adicionar uma camada de creme de chocolate até 2 cm do rebordo, com ajuda de um saco pasteleiro com boquilha lisa.
12. Completar os 2 cm com creme de baunilha.
13. Repetir este processo novamente e colocar o último disco de bolo por cima.
14. Levar ao frio por 30 minutos e desenformar.
15. Cobrir todo o bolo com creme de baunilha e polvilhar por cima com coco ralado.
16. Decorar à volta do bolo com biscoitos de gengibre.

Happy Baking

Este Natal dê um toque especial à sua mesa com este maravilhoso bolo. É simples de fazer e vai deixar todos surpreendidos.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Tronco de Natal de Chocolate



8Min



30Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

(receita para um tabuleiro com 35 x 25 cm)

Pasta fina de pão de ló de chocolate:

- 6 ovos
- 100 gr de açúcar
- 70 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 30 gr de cacau em pó

Recheio e cobertura:

- Calda de açúcar (pág. 67)
- Creme manteiga de chocolate q.b. (pág. 63)
- Ganache de chocolate q.b. (pág. 66)
- Raspas de chocolate negro q.b.
- Açúcar em pó q.b.

Preparação:

1. Bater os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e fofo.
2. Peneirar a farinha e o chocolate diretamente no batido e envolver delicadamente com uma colher de pau até ficar uniforme.
3. Verter a massa num tabuleiro forrado com papel siliconizado, espalhar bem e alisar a superfície.
4. Cozer no forno pré-aquecido a 220°C, durante 8 minutos.
5. Retirar do forno, deixar arrefecer e humedecer com calda de açúcar aromatizada com pau de canela.
6. Recheiar com creme manteiga de chocolate e enrolar com ajuda da folha de papel siliconizado.
7. Levar ao frio por 30 minutos.
8. Retirar a folha de papel, aparar as pontas e cobrir a torta com ganache de chocolate morna.
9. Com uma faca, cortar duas pontas grandes, transferir a torta para uma travessa e colar uma ponta de cada lado da torta.
10. Polvilhar com raspas de chocolate antes da ganache secar.
11. Polvilhar com açúcar em pó.
12. Decorar a gosto.

Happy Baking

Aproveite para se esmerar na decoração, use fios de ovos, decorações natalícias, cerejas ou outros frutos. Dê asas á imaginação e surpreenda todos em casa!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Tronco de Natal de Ovos Moles



8Min



30Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

(receita para um tabuleiro com 35 x 25 cm)

Pasta fina de pão de ló:

- 6 ovos
- 100 gr de açúcar
- 100 gr de farinha 55 (sem fermento)

Recheio e cobertura:

- Calda de açúcar (pág. 67)
- Doce de ovos q.b. (pág. 65)
- Geleia de brilho neutro (pág. 60)
- Creme manteiga de chocolate (pág. 63)
- Fios de ovos q.b. (pág. 68)
- Raspas de chocolate negro q.b.
- Açúcar em pó q.b.
- Decorações de Natal

Preparação:

1. Bater os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e fofo.
2. Peneirar a farinha diretamente no batido e envolver delicadamente com uma colher de pau até ficar uniforme.
3. Verter a massa num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
4. Cozer no forno pré-aquecido a 220°C, durante 8 minutos.
5. Retirar do forno, deixar arrefecer e humedecer com calda de açúcar aromatizada com pau de canela.
6. Recheiar com ovos moles e enrolar com ajuda da folha de papel siliconizado.
7. Levar ao frio por 30 minutos.
8. Retirar a folha de papel, aparar as pontas e cobrir a torta com ovos moles.
9. Com uma faca, cortar duas pontas grandes, transferir a torta para uma travessa e colar uma ponta de cada lado da torta.
10. Passar uma raspa de pente ou um garfo no creme, ao longo da torta, para fazer efeitos de madeira.
11. Queimar ligeiramente o creme com um maçarico e pintar delicadamente por cima com geleia de brilho neutro.
12. Bordar as pontas laterais com creme manteiga de chocolate e colocar uma cereja cristalizada no meio do creme.
13. Decorar com raspas de chocolate e fios de ovos.
14. Polvilhar com açúcar em pó.
15. Acrescentar decorações de Natal a gosto.

Happy Baking

Inove a sua mesa e faça este tronco também com chantilly, doces de fruta ou creme pasteleiro. Dê o seu toque pessoal e surpreenda!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Torta de Laranja



30Min



2Horas



8Pax



Fácil



Ingredientes:

(receita para um tabuleiro com 30 x 20 cm)

- Sumo e raspa de 3 laranjas (350 ml)
- 12 ovos
- 500 gr de açúcar
- 80 gr de farinha 55 (sem fermento)
- Açúcar q.b. para polvilhar

Preparação:

1. Num recipiente adicionar o açúcar, a farinha peneirada e misturar bem.
2. Adicionar os ovos mexendo sempre até ficar uniforme.
3. Adicionar o sumo e as raspas de laranja e bater até ficar bem misturado.
4. Reservar no frio meia hora.
5. Verter o preparado numa forma previamente forrada com papel siliconizado (se for papel vegetal, untar o papel com manteiga).
6. Cozer no forno pré-aquecido a 200°C, durante cerca de 30 minutos.
7. Retirar do forno e desenformar em cima de uma folha de papel vegetal, polvilhada com açúcar.
8. Enrolar a torta com ajuda da folha e apertar a folha nas pontas no final.
9. Levar ao frio uma hora.
10. Retirar a folha, aparar as pontas e transferir a torta para uma travessa.
11. Servir bem fresca.

Happy Baking

Esta torta nunca desilude, húmida, fresca e queijada, com um maravilhoso aroma natural e intenso de laranja.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Receitas de Sobremesas

Aletria



15Min



20Min



10Pax



Fácil



Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 1,5 litros de água
- 500 gr de aletria
- 300 gr de açúcar
- 100 gr de manteiga
- 6 gemas
- 2 cascas de limão
- 1 pau de canela
- 5 gr sal
- Canela em pó q.b.

Preparação:

1. Adicionar num tacho, a água, o sal, o pau de canela, a raspa de limão e o leite.
2. Levar ao lume a ferver.
3. Retirar o pau de canela e a casca de limão e juntar a aletria.
4. Deixar cozer mexendo de vez em quando.
5. Adicionar o açúcar e deixar engrossar mexendo de vez em quando.
6. Adicionar a manteiga e misturar muito bem.
7. Retirar o tacho do lume, adicionar as gemas e misturar muito bem.
8. Despejar numa travessa ou dividir por taças individuais.
9. Decorar a gosto com canela em pó.
10. Depois de fria guardar no frigorífico.

Happy Baking

Aletria é uma das sobremesas mais antigas e típicas de Portugal. Esta deliciosa sobremesa sabe bem em qualquer altura do ano, estando sempre presente na época natalícia.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Arroz Doce



15Min



20Min



5Pax



Fácil



Ingredientes:

- 500 ml de água
- 125 gr de arroz
- 500 ml de leite
- 175 gr de açúcar
- 50 gr de manteiga
- 2 gemas de ovo
- 1 pau de canela
- 1 casca de limão

Preparação:

1. Cozer o arroz na água.
2. Colocar o leite a ferver com a casca de limão e o pau de canela.
3. Quando o arroz tiver absorvido a água quase toda, adicionar o leite a ferver.
4. Deixar que o conjunto fique cremoso, mexendo de vez em quando.
5. Juntar o açúcar e a manteiga.
6. De seguida, juntar um pouco de arroz sobre as gemas e misturar, verter o conjunto sobre o restante arroz e envolver bem.
7. Retirar do lume e mexer bem o arroz doce.
8. Verter sobre travessas ou taças pequenas.
9. Deixar arrefecer um pouco e decorar com canela utilizando os dedos ou um molde de vazios.
10. Depois de frio guardar no frigorífico.

Happy Baking

Esta maravilhosa sobremesa, apesar de ser muito conhecida em Portugal é de origem asiática, sendo que é um doce apreciado um pouco por todo o mundo.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Leite Creme



10Min



25Min



6Pax



Fácil



Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 1 c. de café de aroma de baunilha
- 170 gr de açúcar
- 40 gr de amido de milho
- 8 gemas de ovo
- Açúcar q.b. para polvilhar

Preparação:

1. Juntar o leite com o aroma de baunilha num tacho e levar ao lume a ferver.
2. Misturar o açúcar com o amido numa tigela.
3. Quando o leite ferver, adicionar o açúcar com o amido mexendo sempre com umas varas até engrossar.
4. Retirar do lume adicionar as gemas em fio, mexendo sempre até envolver bem.
5. Levar novamente ao lume, mexendo sempre até levantar fervura.
6. Retirar do lume, verter numa travessa ou em taças e deixar arrefecer.
7. Polvilhar com açúcar e queimar com um ferro quente ou polvilhar com canela em pó.

Sugestão:

- Trocar o aroma de baunilha por uma casca de limão e um pau de canela.

Happy Baking

O leite creme, derivado do Creme brûlée, é uma sobremesa muito adorada em Portugal, equilibradamente doce e com textura suave e aveludada.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Mousse de Chocolate



15Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

- 400 gr de chocolate negro (min 43% cacau)
- 400 ml de natas
- 150 gr de açúcar
- 200 ml de claras de ovo

Preparação:

1. Juntar o chocolate em pedaços com as natas e derreter em banho-maria, mexendo sempre até ficar fluído.
2. Juntar as claras de ovo com o açúcar e bater até ficarem firmes.
3. Adicionar o merengue aos poucos na ganache e envolver lentamente até ficar uniforme.
4. Dividir a mousse por taças de sobremesa e levar ao frio duas horas antes de servir.

Sugestão:

- Aromatizar com uma colher de chá de café solúvel.
- É aconselhável usar claras de ovo pasteurizadas.

Happy Baking

Mousse de chocolate light, sem manteiga nem gemas de ovo, cremosa e com um delicioso aroma intenso de chocolate negro.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Natas do Céu



15Min



6Pax



Fácil



Ingredientes:

- 200 gr de claras de ovo
- 75 gr de açúcar fino
- 200 gr de natas
- 200 gr de bolacha maria
- Doce de ovos q.b. (pág. 65)
- Calda de açúcar q.b. (pág. 67)

Preparação:

1. Num recipiente, adicionar as claras de ovo, o açúcar e bater até ficarem firmes.
2. À parte, bater as natas até ficarem firmes.
3. Envolver delicadamente o merengue nas natas.
4. Cobrir o fundo de uma travessa com bolacha moída.
5. Adicionar uma camada de creme por cima da bolacha e alisar o creme.
6. Repetir o processo, intercalando camadas de bolacha com o creme.
7. Acabar por cima com creme e levar ao frio uma hora.
8. Cobrir por cima com ovos moles.
9. Conservar no frio até servir.

Sugestão:

- Se os ovos moles estiverem com muita consistência, diluir com um pouco de calda de açúcar.
- É aconselhável usar claras de ovo pasteurizadas.

Happy Baking

Simples, perfeita, saborosa e fresca. São muitos os adjetivos que podemos usar para classificar esta que é uma das sobremesas mais famosas em Portugal.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Panna Cotta de Frutos Silvestres



5Min



25Min



5Pax



Fácil



Ingredientes:

- 1 litro de nata fresca
- 100 gr de açúcar
- 20 gr de gelatina em pó neutra
- 75 ml de água
- 1 c. de chá de aroma de baunilha
- 250 gr de doce de frutos silvestres (pág. 61)

Preparação:

1. Misturar as natas com o açúcar, o aroma de baunilha e levar ao lume a ferver. Retirar do lume e deixar arrefecer.
2. Misturar a água com a gelatina, deixar hidratar 5 minutos, levar ao micro-ondas 3 a 4 segundos para derreter e envolver bem no preparado anterior.
3. Passar o preparado por um passador de rede.
4. Verter o preparado nas formas e levar ao frio 4 horas.
5. Cobrir com a geleia de frutos silvestres ou outra a gosto.
6. Servir!

Happy Baking

Esta maravilhosa sobremesa é típica da região italiana de Piemonte e em italiano significa "nata cozida". Suave e fresca, esta sobremesa pode acompanhar frutos vermelhos ou outras geleias e frutas.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Mexidos de Natal



30Min



40Min



6Pax



Fácil



Ingredientes:

- 160 gr de pão
- 350 ml de leite quente
- 270 gr de açúcar
- 1 pau de canela
- 1 c. de sopa de manteiga
- 1 cálice de vinho do Porto
- 50 gr de passas
- Raspa fina de 1 limão
- 4 ovos
- 6 gemas
- 50 gr de pinhões
- 100 gr de amêndoa palitada
- Canela em pó q.b. (opcional)

Preparação:

1. Cortar o pão em fatias e colocar num recipiente.
2. Adicionar metade do açúcar e 200 ml de leite quente e deixar amolecer por 15 minutos.
3. Levar o resto do leite ao lume com o pau de canela e a manteiga.
4. Acrescentar o pão embebido e o restante açúcar, mexendo sempre enquanto ferve.
5. Adicionar o vinho, as passas, a raspa de limão e deixar ferver mais um pouco.
6. Retirar do lume, envolver os ovos com as gemas e adicionar em fio no preparado.
7. Levar novamente ao lume para cozer, mexendo sempre durante cerca de dois minutos.
8. Verter o doce numa travessa ou em taças individuais e decorar com os frutos secos picados.
9. Servir morno ou frio.
10. Se desejar, polvilhe com canela em pó!

Sugestão:

- Utilizar outros frutos secos a gosto.

Happy Baking

Este doce, também conhecido como Formigos, apesar de não ter muito reconhecimento, é muito bom e a sua receita é muito antiga, sendo um doce típico do Natal minhoto e trasmontano.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Lampreia de Ovos



2Min



30Min



6Pax



Moderado



Ingredientes:

- 4 gemas de ovo
- Manteiga q.b.
- Açúcar q.b.
- 300 gr de fios de ovos (pág. 68)
- 300 gr de doce de ovos (pág. 65)
- 1 cereja cristalizada
- Calda de açúcar q.b. (pág. 67)

Preparação:

1. Bater ligeiramente as gemas com umas varas para deslaçar e passar por um peneiro de rede fina.
2. Untar um tabuleiro de forno ou silicone com manteiga, passar por açúcar e sacudir bem para remover o excesso de açúcar.
3. Mexer um pouco a gema peneirada, verter no tabuleiro e inclinar o tabuleiro de forma a que a gema se espalhe pelo fundo.
4. Escorrer o excesso de gema e cozer no forno pré-aquecido a 250°C durante 2 minutos.
5. Retirar o tabuleiro do forno, regar de imediato a capa com calda de açúcar fria e deixar arrefecer totalmente.
6. Cortar a capa em rodela de vários tamanhos com cortantes redondos, fazendo rodela mais pequenas para o corpo da lampreia e rodela maiores para a cabeça.
7. Juntar o doce de ovos com os fios de ovos numa tigela e misturar bem.
8. Com ajuda de uma colher, moldar a lampreia num prato com a mistura de fios de ovos com doce de ovos.
9. Cobrir a lampreia acamando bem as capas de gema por cima.
10. Cobrir o prato e os rebordos da lampreia com fios de ovos.
11. Fazer os olhos da lampreia com duas metades de cereja cristalizada.

Happy Baking

Este ano faça a sua lampreia em casa e divirta-se um pouco na decoração!
Este doce é típico da época natalícia em Portugal.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Pudim de Natal



50Min



60Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

- 1 litro de leite meio gordo
- 4 estrelas de anis
- 150 gr de açúcar
- 50 gr de mel
- 1 c. de sopa de amido de milho
- 1 cálice de vinho do Porto branco
- 12 ovos
- Caramelo líquido q.b. (pág. 58)

Preparação:

1. Colocar um tacho ao lume com o leite, o mel e as estrelas de anis, deixar ferver, baixar o lume para o mínimo e deixar no lume mais dois minutos.
2. Num recipiente à parte misturar o açúcar com o amido, adicionar o vinho do Porto e envolver.
3. Retirar as estrelas de anis do leite e reservar para decorar.
4. Adicionar o leite em fio mexendo sempre com umas varas.
5. Por fim, bater bem os ovos e envolver mexendo sempre.
6. Passar o preparado por um coador (peneiro).
7. Untar uma forma, de 25 cm de diâmetro, com caramelo.
8. Verter o preparado para a forma, devagar para não levantar o caramelo.
9. Tapar a forma com a tampa ou com folha de alumínio, e cozer em banho-maria, no forno pré-aquecido a 190°C, durante 45 a 50 minutos.
10. Retirar do forno depois de cozido e deixar arrefecer.
11. Levar ao frio por 4 horas no mínimo.
12. Aquecer ligeiramente a forma no fogão, cerca de 1 minuto, para derreter o caramelo.
13. Desenformar num prato e decorar com as estrelas de anis.

Happy Baking

Delicioso pudim de aspeto final divino, com aromas natalícios de mel e anis.
Perfeito para a mesa de Natal.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Pudim de Ovos



30Min



45Min



6Pax



Fácil



Ingredientes:

- 350 ml de ovos
- 300 ml de leite
- 250 gr de açúcar
- 1 c. de café de aroma de baunilha
- Caramelo líquido q.b. (pág. 58)

Preparação:

1. Levar um tacho ao lume com água para ferver.
2. Misturar os ovos com o leite, o açúcar e o aroma de baunilha.
3. Bater tudo com umas varas ou no liquidificador até ficar uniforme.
4. Passar o preparado por um peneiro de rede.
5. Barrar uma forma de pudim com caramelo.
6. Verter o preparado na forma e tapar com a tampa ou com folha de alumínio.
7. Colocar a forma bem tapada no tacho com água a ferver (a água não deve ultrapassar metade da altura da forma).
8. Tapar o tacho e deixar cozer durante cerca de 30 minutos.
9. Verificar o tacho ao longo da cozedura e adicionar água se necessário.
10. Depois de cozido, retirar do tacho, deixar arrefecer e levar ao frio por 2 horas.
11. Aquecer a forma ligeiramente no fogão e desenformar.
12. Servir frio!

Happy Baking

O pudim de ovos é uma daquelas sobremesas clássicas, que nos deixa sempre com vontade de comer mais e mais. A sua preparação simples e rápida torna esta sobremesa uma das preferidas de muitas famílias portuguesas, sendo mesmo um daqueles doces indispensáveis numa mesa de Natal.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Molotof



20Min



40Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

- 500 ml de claras
- 350 gr de açúcar
- 1 c. de chá de sumo de limão
- Caramelo líquido q.b. (pág. 58)
- Doce de ovos q.b. (pág. 65)
- Calda de açúcar q.b. (pág. 67)

Preparação:

1. Juntar as claras com o sumo de limão, bater até levantar um pouco de espuma, adicionar o açúcar e bater até ponto de bico de pato.
2. Adicionar um pouco de caramelo líquido e envolver.
3. Barrar uma forma de buraco com caramelo e encher até cima com o batido, comprimindo bem o merengue para baixo, para não ficar com ar no meio e rachar na cozedura.
4. Cozer em banho-maria no forno pré-aquecido a 220°C, até ficar firme e dourado por cima, cerca de 10 minutos. Desligar o forno e deixar o molotof dentro do forno mais 10 minutos com a porta aberta.
5. Retirar do forno, deixar arrefecer um pouco e desenformar.
6. Cobrir com caramelo líquido ou doce de ovos diluído com calda de açúcar.

Observações:

- O molotof não pode bater demasiado, se ficar com muito ar incorporado no merengue, vai crescer demais no forno, depois racha ou baixa quando sai do forno.
- Deve ficar batido, mas liso e cremoso.

Happy Baking

Também conhecido como pudim de claras, esta deliciosa sobremesa típica portuguesa é simples de fazer, muito leve e saborosa.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bolo de Bolacha



60Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

Creme:

- 400 ml de natas para bater (adocicadas)
- 5 gr de café solúvel (moagem fina)
- 150 gr de leite condensado

Montagem:

- 230 gr de bolachas Maria
- 500 ml de água quente
- 10 gr de café solúvel

Cobertura:

- Doce de ovos q.b. (pág. 65)
- Geleia de brilho neutro (pág. 60)
- 5 Bolachas Maria q.b.

Preparação:

1. Bater as natas até formarem picos suaves.
2. Adicionar o café solúvel e o leite condensado, bater em velocidade média até envolver bem e transferir o creme para um saco pasteleiro com boquilha lisa.
3. Adicionar o café na água quente e misturar bem.
4. Colocar um aro de semifrio num prato e cobrir o fundo com uma camada de creme.
5. Dispor por cima uma camada de bolachas bem acamadas, molhadas no café quente.
6. Repetir o processo até completar 3 a 4 camadas de bolacha, acabando por cima com creme.
7. Levar ao congelador duas horas, desenformar e cobrir com doce de ovos.
8. Barrar um pouco de geleia de brilho neutro por cima e decorar com bolachas.
9. Reservar no frio até servir.

Observações:

- O café solúvel pode ser substituído por café de máquina forte.

Happy Baking

Esta sobremesa é uma das favoritas dos Portugueses. Fresco, leve e fácil de fazer, é perfeito para qualquer altura do ano mas cai especialmente bem no Natal.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Tarte de Amêndoa



35Min



60Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

(receita para uma tarteira de 28 cm)

- 160 gr de manteiga sem sal amolecida
- 160 gr de açúcar
- 4 ovos
- 2 c. de sopa de farinha 55 (sem fermento)
- 200 gr de farinha de amêndoa sem pele
- 350 gr de massa doce
- 300 gr de doce de ovos ou outra compota a gosto
- 150 gr de amêndoa laminada
- Açúcar q.b. para polvilhar

Preparação:

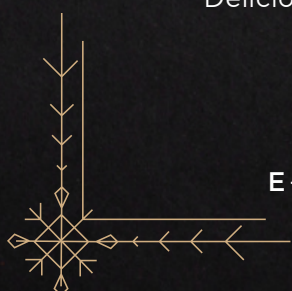
1. Num recipiente misturar a manteiga com o açúcar e bater até obter um creme liso.
2. Adicionar os ovos um a um batendo sempre.
3. Adicionar as farinhas e envolver bem.
4. Esticar a massa doce numa bancada enfarinhada com ajuda de um rolo.
5. Untar uma tarteira com manteiga, forrar com a massa doce, picar o fundo com um garfo e levar ao frio.
6. Barrar os ovos moles ou a compota no fundo da tarte e cobrir com o recheio de amêndoa.
7. Espalhar a amêndoa laminada por cima e polvilhar com açúcar fino.
8. Cozer no forno pré-aquecido a 180°C, durante aproximadamente 35 minutos.
9. Deixar arrefecer um pouco e desenformar.
10. Servir morno ou frio.

Happy Baking

Deliciosa tarte de amêndoa, cremosa por dentro, com cobertura crocante e caramelizada.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Tarte de Maça



25Min



60Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

- 350 gr de massa doce (pág. 59)
- 400 gr de creme pasteleiro (pág. 64)
- Maças q.b.
- Canela em pó q.b.

Preparação:

1. Forrar uma forma de tarte com a massa doce e picar ligeiramente o fundo.
2. Rechear a tarte com o creme pasteleiro e alisar por cima.
3. Descascar, descaroçar e cortar as maçãs em meias luas.
4. Dispor as fatias de maçã por cima do creme pasteleiro.
5. Polvilhar com canela em pó.
6. Cozer no forno pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 25 minutos.
7. Retirar do forno, deixar arrefecer um pouco e desenformar.
8. Servir morna ou fria!

Sugestão:

- Inove a receita com frutos secos pré-tostados entre o creme pasteleiro e as maçãs.

Happy Baking

Esta sobremesa é das mais famosas em todo mundo e por uma boa razão, é simples de fazer e deliciosa. No verão bem fresca com uma bola de gelado, no inverno morninha com um chá quente para acompanhar!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Receitas de Fritos de Natal

Sonhos



8Min



60Min



20Uni



Moderado



Ingredientes:

- 200 ml de água
- 50 ml de sumo de laranja
- 100 gr de manteiga
- 200 gr de farinha 55 (sem fermento)
- Raspa fina de 1 laranja
- 5 ovos
- Óleo q.b. para fritar
- Calda de açúcar q.b. (pág. 67)
- 1 cálice de vinho do Porto branco
- 1 c. de sopa de mel

Preparação:

1. Num tacho, adicionar a água, o sumo de laranja, a manteiga, a raspa de laranja e levar ao lume até ferver.
2. Adicionar a farinha de uma só vez e mexer sempre com uma colher de pau até despegar do fundo.
3. Transferir a massa para outro recipiente e bater em velocidade média até arrefecer.
4. Adicionar os ovos um a um batendo sempre.
5. Deixar bater até a massa ficar lisa e deixar descansar 15 minutos, bem tapada.
6. Num tacho grande, aquecer óleo abundante, de forma que os sonhos fiquem a boiar ao fritar.
7. Com o lume médio, colocar pequenas porções redondas de massa a fritar, com ajuda de duas colheres de sopa, de forma que fiquem separadas.
8. Com um garfo ou colher de pau, mergulhar os sonhos no óleo e virar os mesmos várias vezes, para fritarem e abrirem.
9. Quando estiverem bem dourados, retirar com uma escumadeira e colocar numa travessa com papel absorvente.
10. Regar os sonhos com calda de açúcar, aromatizada com canela, mel e vinho do Porto branco ou passar os sonhos ainda mornos por açúcar misturado com canela.

Observação:

- Para que os sonhos cresçam bem e abram, o óleo não pode estar demasiado quente e os sonhos devem ser fritos em lume brando.

Happy Baking

Leves e deliciosos, estes Sonhos, com aroma de laranja são irresistíveis na mesa de Natal, passados por açúcar e canela ou com uma calda de vinho do Porto.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Sonhos de Abóbora



8Min



60Min



20Uni



Moderado



Ingredientes:

- 20 gr de fermento de padeiro
- 100 ml de leite morno
- 500 gr de abóbora cozida, escurrida e triturada
- 3 ovos
- 80 gr de açúcar
- 1 c. de café de canela em pó
- Raspa fina de 1 laranja
- 350 gr de farinha 55 (sem fermento)
- Óleo q.b. para fritar
- Açúcar e canela em pó q.b. para envolver

Preparação:

1. Desfazer o fermento no leite morno e juntar a abóbora cozida, escurrida e triturada e misturar bem.
2. Adicionar o açúcar e envolver.
3. Adicionar os ovos, a raspa de laranja, a canela e misturar tudo muito bem.
4. Adicionar a farinha peneira aos poucos mexendo sempre até ficar uma massa uniforme.
5. Tapar o recipiente e deixar levedar até dobrar de tamanho.
6. Com duas colheres de sopa, retirar pequenas porções de massa e fritar em óleo quente, virando várias vezes.
7. Escorrer sobre papel absorvente e passar os sonhos ainda mornos, por açúcar misturado com canela ou regar com calda de açúcar, aromatizada com laranja e vinho do Porto.

Observação:

- Para que os sonhos cresçam bem e abram, o óleo não pode estar demasiado quente e os sonhos devem ser fritos em lume brando.

Happy Baking

Delicie-se com estes sonhos de abóbora, uma receita tradicional portuguesa típica do Natal.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Rabanadas



6Min



45Min



16Uni



Fácil



Ingredientes:

- 1 kg de pão tipo cacete
- 1 l de leite
- 12 ovos
- 200 gr de açúcar
- 100 ml de vinho do Porto (opcional)
- 1 pau de canela
- Raspa fina de 1 limão
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela para envolver

Preparação:

1. Cortar o pão com cerca de 15 mm de espessura.
2. Aromatizar o leite com o pau de canela, a raspa de limão e levar ao lume a levantar fervura.
3. Deixar o leite arrefecer, retirar o pau de canela e adicionar o vinho do Porto.
4. Colocar as fatias na mistura até ensopar bem.
5. Retirar as fatias e colocar a escorrer um pouco.
6. Passar as fatias por ovo e fritar em óleo bem quente.
7. Retirar as fatias do óleo e colocar numa travessa com papel absorvente.
8. Passar as fatias por açúcar misturado com canela em pó.

Sugestões:

- Usar pão de forma com corte de torradas.
- Regar as rabanadas com calda de açúcar napor, aromatizada com vinho do Porto ou cobrir com doce de ovo.

Happy Baking

As rabanadas, também chamadas de "fatias douradas", tradicionalmente feitas com pão, leite, ovos, açúcar e canela, são um dos doces mais tradicionais do Natal em Portugal, sendo que são apreciadas um pouco por todo o mundo. Siga esta receita e delicie-se.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Rabanadas à Poveira



6Min



45Min



12Uni



Fácil



Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 100 g de açúcar
- 10 pães (tipo biju)
- 12 ovos
- 2 paus de canela
- 1 casca de limão
- 50 gr de mel
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela para envolver

Preparação:

1. Com ajuda de uma faca retirar a cõdea do pão, deixando apenas o miolo. Para isso, este deve ter pelo menos dois dias e estar seco.
2. Num tacho adicionar o leite, o açúcar, os paus de canela, a casca de limão e o mel. Misturar tudo com umas varas e levar ao lume a ferver.
3. À parte misturar açúcar em pó com canela em pó para passar as rabanadas depois de fritas.
4. Partir os ovos para um recipiente e bater ligeiramente com umas varas para deslaçar.
5. Mergulhar o miolo de pão no leite e deixar ficar alguns minutos para ficar bem embebido.
6. Espremer um pouco o pão, dando uma forma arredondada.
7. Passar pelo ovo, escorrer o excesso de ovo e colocar a fritar em óleo pré-aquecido. Virar quando estiverem douradas para fritar dos dois lados.
8. Depois de fritas, retirar do óleo, colocar numa travessa com papel absorvente.
9. Passar as rabanadas ainda quentes, por açúcar misturado com canela.
10. Servir!

Happy Baking

As Rabanadas à Poveira são típicas da região da Póvoa de Varzim. Este doce macio e muito saboroso é perfeito para a mesa de Natal.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Filhoses de Abrir



6Min



60Min



24Uni



Moderado



Ingredientes:

- 500 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 5 gr de sal fino
- 25 gr de açúcar
- 50 gr de manteiga
- 4 ovos
- 100 ml de leite
- 25 gr de fermento de padeiro (biológico fresco)
- Raspa fina de 1 limão
- 30 ml de aguardente
- Azeite q.b. para trabalhar a massa
- Óleo abundante para fritar
- Açúcar e canela em pó q.b.

Preparação:

1. Juntar todos os ingredientes menos o leite e o fermento e amassar em velocidade lenta até misturar tudo.
2. Adicionar o leite aos poucos e amassar até começar a massa começar a ficar lisa e elástica (como a massa é mole, convém raspar a bacia de vez em quando).
3. Adicionar o fermento padeiro e amassar até envolver bem e completar a liga da massa de forma a ficar bem elástica.
4. Enrolar um pouco a massa para lhe dar força, transferir para uma bacia untada com azeite, tapar bem a bacia com um plástico e deixar levedar até dobrar de tamanho.
5. Untar as mãos em azeite, retirar uma porção de massa com uma mão e com a outra mão espalhar a massa na palma, de forma a ficar redonda e fina.
6. Virar a filhós diretamente em óleo abundante pré-aquecido em lume médio.
7. Repetir o processo até encher a fritadeira de forma a que as filhoses fiquem espaçadas.
8. Virar as filhoses a meio da fritura para dourarem de ambos os lados.
9. Retirar as filhoses do óleo com dois garfos, deixar escorrer um pouco e transferir para uma travessa com papel absorvente.
10. Repetir o processo até acabar a massa.
11. Passar as filhoses por açúcar misturado com canela em pó ou servir simples.

Happy Baking

Estes fritos tradicionais da época natalícia, também conhecidos como Orelhas de Abade, integram o património da cozinha portuguesa.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bilharacos



6Min



45Min



20Uni



Moderado



Ingredientes:

- 500 gr de abóbora cozida, escorrida e triturada
- 100 gr de açúcar
- Sumo de meia laranja
- Raspa fina de uma laranja
- 1 c. de café de canela em pó
- 25 ml de aguardente ou vinho do Porto
- 2 ovos
- 50 gr de farinha 55 (sem fermento)
- Óleo q.b. para fritar
- Açúcar e canela q.b. para envolver

Preparação:

1. Adicionar todos os ingredientes da massa numa bacia, misturar tudo com uma colher de pau, tapar a bacia e deixar descansar meia hora.
2. Com duas colheres de sopa, retirar pequenas porções de massa e fritar em óleo quente, virando várias vezes os bilharacos.
3. Escorrer sobre papel absorvente e passar os bilharacos ainda mornos por açúcar misturado com canela.

Observações:

- Para obter 500 gr de abóbora cozida e escorrida é necessário cerca de 2,700 Kg de abóbora descascada.
- A abóbora deve ser cortada em pedaços e cozida em água com sal, com 24 horas de antecedência para que escorra bem.
- Depois de cozida, escorrer a água e colocar a abóbora dentro de um saco de pano, ou embrulhar num pano fino, e deixar pendurado em "algo" com uma bacia por baixo de um dia para o outro para escorrer bem.
- Depois da abóbora escorrida, pesar a quantidade certa e triturar com uma varinha mágica.
- Congelar o restante, caso tenha excedente.

Happy Baking

O bilharaco, é um doce tradicional português, típico de Aveiro. Feito á base de abóbora, este doce típico do Natal é simplesmente maravilhoso.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Coscorões



6Min



2Horas



25 Uni



Moderado



Ingredientes:

- 1 kg de farinha 55 (sem fermento)
- 100 gr de açúcar
- 50 gr de manteiga
- 2 ovos
- 10 gr de fermento padeiro (biológico fresco)
- 250 ml de água
- Sumo e raspa de uma laranja
- 50 ml de aguardente velha
- Óleo para fritar
- Açúcar em pó para polvilhar

Preparação:

1. Juntar a farinha, o açúcar, os ovos, a manteiga, o sumo e raspa de laranja e amassar até ficar bem misturado.
2. Adicionar a água ardente, a água, o fermento e amassar até a massa ficar bem ligada e elástica.
3. Deixar descansar uma hora numa bacia bem tapada.
4. Estender a massa, bem fina, numa superfície enfarinhada com ajuda de um rolo.
5. Com uma faca ou cortador de pizzas liso ou frisado, cortar a massa em retângulos e dar um ou dois cortes no meio.
6. Fritar os coscorões em óleo bem quente e colocar a escorrer num recipiente com papel absorvente.
7. Polvilhar os coscorões com açúcar em pó, passar por açúcar com canela ou por calda de açúcar napa, aromatizada com pau de canela e casca de laranja.

Sugestão:

- Para fazer coscorões finos e mais estaladiços, não adicionar fermento e deixar a massa descansar apenas 10 minutos antes de esticar, cortar e fritar.

Happy Baking

Tipicamente confeccionados na época natalícia, os coscorões são uma sobremesa muito apreciada à mesa dos portugueses. Doces e estaladiços, uma delícia!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Azevias de Amêndoa



6Min



2Horas



20Uni



Moderado



Ingredientes:

- 1 lata grande de grão de bico cozido
- 500 gr de açúcar
- 200 ml de água
- 1 c. de chá de canela em pó
- Raspa fina de duas laranjas
- 8 gemas de ovo
- 250 gr de farinha de amêndoa sem pele
- 850 gr de massa tenra (pág. 70)

Preparação:

1. Escorrer o grão e com uma varinha mágica reduzir a puré.
2. Num tacho adicionar o açúcar e a água, levar ao lume a ferver 2 minutos.
3. Retirar o tacho do lume e adicionar o puré de grão, a farinha de amêndoa, a raspa de laranja e a canela em pó, misturar muito bem.
4. Adicionar as gemas de ovo em fio misturando sempre.
5. Levar novamente ao lume até engrossar, mexendo sempre. Reservar.
6. Numa bancada polvilhada com farinha, esticar a massa tenra finamente com o rolo.
7. Cortar círculos de massa com um cortante redondo ou com um copo largo.
8. Colocar pequenas porções do doce de grão e amêndoa no centro de cada círculo.
9. Molhar de leve, as pontas da massa com água, com ajuda de um pincel.
10. Dobrar a meio e calcar as pontas com os dedos ou com um garfo.
11. Deixar descansar 30 minutos e fritar em óleo quente no lume brando.
12. Retirar do óleo e deixar escorrer em cima de papel absorvente.
13. Passar por açúcar misturado com canela em pó e servir.

Happy Baking

As azevias de grão e amêndoa são um doce tradicional de Natal muito apreciado, mas que pode ser preparado em qualquer altura do ano.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Broas de Natal



25Min



60Min



25Uni



Fácil



Ingredientes:

- 500 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 500 gr de batata (cozida e escorrida)
- 300 gr de açúcar amarelo
- 1 c. de chá de canela em pó
- 1 c. de chá de erva doce
- 10 gr de sal fino
- 100 gr de manteiga amolecida
- 2 ovos
- 50 gr de fermento em pó
- 400 gr de fruta cristalizada picada
- 100 gr de passas
- 250 gr de frutos secos pré-tostados
- 50 ml de aguardente
- Farinha q.b. para moldar

Preparação:

- 1.Reduzir a batata cozida e bem escorrida a puré, adicionar a manteiga amolecida, os ovos, o sal e amassar até misturar bem. A batata deve estar ainda quente.
- 2.Adicionar os ingredientes secos e amassar tudo muito bem até ficar uma massa homogênea.
- 3.Num recipiente, misturar as passas com os frutos cristalizados e a água ardente, deixar marinar 15 minutos e misturar com os frutos secos.
- 4.Misturar os frutos na massa e transferir para uma bancada previamente polvilhada com farinha.
- 5.Polvilhar a massa com farinha, cortar pequenas porções de massa e formar as broas com as mãos.
- 6.Colocar as broas separadas, num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado.
- 7.Cozer no forno pré-aquecido a 240°C até dourarem, cerca de 25 minutos.
- 8.Retirar do forno, deixar arrefecer um pouco e servir.

Observações:

- Esta massa não ganha liga e fica um pouco mole. Deve ser bem enfarinhada para moldar as broas, as quais também devem ficar enfarinhadas por fora.

Happy Baking

Inove esta receita e experimente também fazer com batata doce, cenoura ou abóbora! São todas perfeitas e deliciosas!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Broas Castelares



8Min



60Min



40Uni



Moderado



Ingredientes:

- 500 gr de batata doce
- 500 gr de açúcar
- 125 gr de farinha de amêndoa sem pele
- 50 gr de coco ralado
- 150 gr de farinha de milho fina
- 75 gr farinha 55 (sem fermento)
- 3 ovos
- Raspa fina de uma laranja
- 250 gr de mel

Preparação:

1. Cozer a batata com pele, descascar, escorrer bem e reduzir a puré.
2. Adicionar o açúcar, o mel e levar ao lume até ferver, mexendo sempre.
3. Quando levantar fervura, adicionar a amêndoa, o coco, a raspa de laranja e os ovos, misturando tudo muito bem.
4. Sem retirar do lume, juntar as farinhas previamente misturadas, e envolver bem.
5. Deixar arrefecer e fazer pequenas bolas (cerca de 30 gr), dando-lhes depois o formato de broa com as mãos.
6. Colocar as broas num tabuleiro untado ou forrado com papel siliconizado.
7. Espalmar um pouco as broas, pintar com gema de ovo ligeiramente batida, deixar secar a gema e pintar novamente.
8. Cozer no forno pré-aquecido a 250°C até queimar ligeiramente a gema, aproximadamente 8 minutos.
9. Retirar do forno e deixar arrefecer.
10. Servir depois de frias.

Happy Baking

Estas deliciosas broas, feitas á base de batata doce, amêndoa e aromas frutados de laranja com mel, são um doce português, típico do Natal, que não pode faltar em nenhuma mesa. Apesar de ser uma receita muito antiga, a sua origem é desconhecida.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Castanhas de Ovos



5Min



1Hora



40Uni



Moderado



Ingredientes:

- 500 gr de açúcar
- 125 ml de água
- 30 gemas de ovo
- Gema de ovo q.b. para pincelar

Preparação:

1. Num tacho de cobre ou inox, adicionar o açúcar com a água e deixar ferver até atingir ponto pérola (108-109°C).
2. Colocar as gemas num recipiente e bater ligeiramente para deslaçar.
3. Retirar a calda do lume e adicionar dois terços da calda aos poucos nas gemas, mexendo sempre com umas varas. Adicionar a calda de uma vez vai talhar ou cozer as gemas.
4. Virar as gemas com a calda para o tacho onde ficou um terço da calda, mexendo sempre.
5. Levar ao lume brando para engrossar, mexendo sempre com as varas, ao redor e no meio, até a massa ficar bem consistente.
6. Virar a massa para um tabuleiro ou travessa, espalhar um pouco, cobrir com película ou papel vegetal e deixar arrefecer totalmente.
7. Reservar no frio de um dia para o outro para endurecer.
8. Com as mãos passadas por amido, retirar pequenas porções de massa, enrolar para formar as bolas e apertar uma ponta para fazer o formato de castanha.
9. Colocar as castanhas num tabuleiro forrado com papel siliconizado ou folha de obreia (hóstia).
10. Levar ao frio por duas horas.
11. Pincelar as bolas com gema de ovo ligeiramente batida e calcar um pouco com o garfo para marcar.
12. Cozer no forno pré-aquecido a 250°C até gratinar, cerca de 5 minutos.

Happy Baking

Receita centenária, com origem no Convento de Jesus em Aveiro, tem como base a receita de Ovos Moles de Aveiro.

O nome das Castanhas de Ovos surge da riqueza de castanheiros que a região de Aveiro tem, especialmente nas margens do Rio Vouga.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Broinhas de Ovos



20Min



45Min



20Uni



Moderado



Ingredientes:

- 350 gr de pão de ló (aparas)
- 450 gr de doce de ovos
- 15 gr de fermento em pó
- Açúcar em pó q.b.

Preparação:

1. Moer o pão de ló até ficar em migalhas.
2. Adicionar o doce de ovos e o fermento e amassar até formar uma massa lisa e relativamente consistente.
3. Transferir a massa para uma bancada polvilhada com açúcar em pó.
4. Polvilhar a massa com açúcar em pó e espalmar um pouco com as mãos.
5. Cortar a massa em cerca de 20 pedaços pequenos e enrolar cada pedaço em formato de bolas.
6. Depois de todas as bolas feitas, passar por açúcar em pó, enrolar um pouco com as mãos e dispor relativamente separadas numa bandeja forrada com papel siliconizado.
7. Cozer de imediato no forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 20 minutos.
8. Retirar do forno, deixar arrefecer e guardar em saquinhos fechados.

Happy Baking

Deliciosas broinhas á base de ovos moles e pão de ló, típicas da zona de Aveiro com origem conventual.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Brigadeiros



20Min



45Min



20Uni



Fácil



Ingredientes:

- 395 gr de leite condensado (397 gr)
- 70 gr de manteiga sem sal derretida
- 30 gr de chocolate em pó
- 20 gr de cacau em pó
- Óleo q.b.
- Pepitas de chocolate q.b.

Preparação:

1. Adicionar o leite condensado e a manteiga derretida num tacho e envolver.
2. Peneirar o o cacau e o chocolate por cima do leite condensado e levar o tacho ao lume, mexendo sempre em lume médio até atingir ponto de estrada.
3. Transferir para um recipiente untado com óleo, tapar com película aderente, deixar arrefecer e levar ao frio por duas a três horas, até solidificar.
4. Fazer bolas com cerca de 20 gr, com as mãos untadas em óleo.
5. Passar as bolas por pepitas de chocolate escuro e colocar em capacillos.

Happy Baking

O brigadeiro é um dos mais tradicionais doces do Brasil, mas é apreciado em todo o mundo, e Portugal não é exceção! Este maravilhoso doce é muito simples de fazer e perfeito para adoçar a boca no Natal!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Gingerbread Cookies



10Min



60Min



30Uni



Moderado



Ingredientes:

- 200 gr de açúcar mascavado
- 100 gr de manteiga sem sal
- 1 c. de chá de bicarbonato de sódio
- 350 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 1 c. de café de sal fino
- 1 ovo grande
- 2 c. de chá de gengibre em pó
- 1 c. de chá de canela em pó
- 1 estrela de anis
- ½ l. de chá de noz-moscada moída
- 3 c. de sopa de mel
- Glacê real q.b. (pág. 62)
- Corantes alimentares q.b.

Preparação:

1. Levar ao lume o açúcar mascavado com a manteiga, o mel, a estrela de anis e deixar ferver por dois minutos, misturando bem. Retirar do lume e deixar arrefecer um pouco.
2. Bater o ovo e deitar a calda em fio, mexendo sempre.
3. Misturar a farinha com o sal, o bicarbonato, a noz-moscada, a canela, o gengibre e envolver no preparado anterior, mexendo sempre. Amassar até ficar bem ligado.
4. Fazer uma bola com a massa, espalmar, envolver em película aderente e levar ao frio por 12 horas.
5. Estender a massa bem fina, numa superfície enfarinhada, com a ajuda de um rolo.
6. Com cortantes apropriados, cortar os biscoitos e colocar em tabuleiros forrados com papel siliconizado.
7. Cozer no forno pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 10 minutos.
8. Retirar, deixar arrefecer e decorar com glacê real, com ajuda de cartuchos de papel vegetal e palitos.
9. Deixar secar e servir.

Happy Baking

Nenhum biscoito é mais natalício que este famoso biscoito de gengibre. Macio nos centros, crocante nas bordas com delicioso aroma de gengibre, canela, mel e bondade natalina adoçada com açúcar mascavado. São divertidos de fazer, divertidos de decorar, e ainda mais divertidos de comer.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Biscoito Húngaro



8Min



60Min



50Uni



Fácil



Ingredientes:

- 15 ovos
- 500 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 100 gr de amido de milho
- 350 gr de açúcar em pó
- 300 gr de manteiga
- 1 pitada de sal fino
- Chocolate para derreter q.b.

Preparação:

1. Cozer os ovos durante dez minutos, descascar e retirar as gemas.
2. Bater a manteiga amolecida com o açúcar até ficar fofa e esbranquiçada.
3. Passar as gemas cozidas por um passador de rede e envolver no preparado anterior.
4. Juntar a farinha e o amido e amassar até a massa ficar lisa e uniforme.
5. Deixar a massa descansar cerca de 20 minutos, tapada.
6. Com o rolo da massa polvilhado com farinha, estender a massa até ficar com cerca de 1 cm de espessura.
7. Cortar biscoitos em círculos ou outros formatos e colocar num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
8. Cozer no forno pré-aquecido a 200°C até começarem a dourar, cerca de 7 a 8 minutos.
9. Depois de arrefecerem, mergulhar as bolachas pela metade em chocolate derretido, sacudindo ligeiramente para retirar o excesso.
10. Colocar numa travessa forrada com papel vegetal e levar ao frigorífico até a cobertura solidificar.

Sugestão:

- Casar os húngaros simples, unindo-os dois a dois com um pouco de compota, marmelada ou doce, antes de mergulhar no chocolate.
- Aproveitar as claras de ovo cozidas para uma salada.

Happy Baking

Apesar destas bolachinhas se venderem todo o ano, são sempre muito procuradas na época natalícia. Compre uns cortantes de Natal e divirta-se com esta receita!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Receitas de Salgados

Pan de Jamon



30Min



60Min



8Pax



Fácil



Ingredientes:

- 500 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 25 gr margarina massas ou manteiga
- 25 gr de azeite
- 5 gr de sal
- 10 gr de açúcar
- 1 ovo
- Água q.b (entre 250 a 300 ml)
- 15 gr de fermento padeiro (biológico fresco)
- 150 gr de pá fumada
- 150 gr de bacon
- 100 gr de fiambre
- Azeitonas verdes recheadas q.b
- Passas q.b.
- Alcaparras q.b.
- 1 ovo para pintar

Preparação:

1. Juntar todos os ingredientes para a massa, menos o fermento e a água.
2. Adicionar metade da água e começar a amassar.
3. Adicionar mais água, aos poucos conforme necessário.
4. Adicionar o fermento a meio da amassadura e amassar até a massa ficar bem ligada e elástica.
5. Depois de amassada enrolar a massa numa bola e deixar descansar 5 minutos.
6. A massa deve ficar com textura de brioche, nem muito dura nem demasiado mole.
7. Esticar a massa em retângulo, cobrir com uma camada de pá fumada, depois fiambre e depois bacon, tendo o cuidado de deixar um 1cm de massa descoberta no lado superior.
8. Espalhar passas e alcaparras por cima e adicionar uma fileira de azeitonas verdes recheadas no lado inferior.
9. Dobrar o lado inferior da massa por cima das azeitonas e enrolar como se fosse uma torta, deixando a bainha para baixo.
10. Picar com um garfo e colocar num tabuleiro untado com manteiga ou forrado com papel siliconizado.
11. Deixar levedar por cerca de uma a duas horas tapado, conforme a temperatura ambiente.
12. Pintar com ovo ligeiramente batido.
13. Cozer no forno pré-aquecido a 170°C durante cerca de 25 a 30 minutos.

Happy Baking

Delicioso pão de Natal típico da Venezuela mas muito adorado em Portugal, especialmente na época natalícia.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Rolinhos de Bacon



15Min



30Min



20Uni



Fácil



Ingredientes:

- 20 tâmaras sem caroço
- 10 fatias de bacon
- 100 gr de queijo creme
- Palitos de madeira

Preparação:

1. Abrir ligeiramente as tâmaras e com uma colher de café, rechear com um pouco de queijo.
2. Dividir as fatias de bacon em dois, cortando ao comprido.
3. Enrolar uma fatia por fora de cada tâmara e espetar um palito para prender o bacon.
4. Colocar os rolinhos num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
5. Cozer no forno pré-aquecido a 200°C, durante 10 a 15 minutos.
6. Deixar arrefecer um pouco e servir!

Happy Baking

As tâmaras com bacon são uma excelente iguaria para servir como entrada no Natal. O sabor doce da tâmara com o salgado do bacon e a cremosidade do queijo, resulta na perfeição, fazendo as delícias de todos os convidados!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Rolinhos de Bacalhau



8Min



60Min



35Uni



Fácil



Ingredientes:

- 750 gr de bacalhau
- 750 gr de batatas
- 200 gr de cebola
- 6 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 4 ovos
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- Óleo para fritar

Preparação:

1. Demolhar o bacalhau durante 12 horas, cozer em água e escorrer.
2. Retirar as peles e as espinhas do bacalhau, lascar e desfazer com as mãos.
3. Lavar, descascar e cortar ao meio as batatas, cozer com água, escorrer e reduzir a puré.
4. Descascar as cebolas e picar finamente. Lavar e picar a salsa. Descascar os alhos e picar.
5. Num recipiente misturar o puré de batata com o bacalhau desfeito, os alhos, a cebola picada e a salsa.
6. Misturar tudo muito bem com os ovos e temperar com sal e pimenta.
7. Mexer bem até ficar uma massa homogênea.
8. Fritar os bolinhos em óleo bem quente, à medida que vão sendo moldados com duas colheres de sopa, colocando uma pequena quantidade de bolinhos a fritar, para ser fácil virá-los quando necessário.
9. Vigiar a fritura e assim que os bolinhos se apresentarem louros de um dos lados virar para fritarem do outro.
10. Retirar os pastéis de bacalhau e colocar numa travessa com papel absorvente.

Observação:

- Para tornar o processo mais rápido utilizar bacalhau desfiado e demolhado de compra.

Happy Cooking

Neste Natal faça estes maravilhosos bolinhos de bacalhau caseiros e sirva como entrada, acompanhado de maionese.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Pratos Típicos de Natal

Bacalhau da Consoada



30Min



45Min



5Pax



Fácil



Ingredientes:

- 5 postas de bacalhau grosso demolido
- 2 kg de batatas
- 2 couves portuguesas
- 4 ovos
- Sal q.b.
- 4 dentes de alho
- 300 ml de azeite
- 25 ml de vinagre
- Pimenta branca q.b.
- Azeitonas q.b.

Preparação:

1. Descascar e cortar as batatas em metades ou quartos.
2. Lavar bem as couves.
3. Descascar e picar os dentes de alho.
4. Cozer tudo separadamente com água e sal.
5. Cozer o bacalhau com água e uma pitada de sal.
6. Escorrer tudo e colocar numa travessa.
7. Aquecer o azeite num tacho, retirar do lume e adicionar o alho picado, o vinagre, e uma pitada de pimenta, misturar bem e regar o bacalhau.
8. Acompanhar com azeitonas verdes.

Happy Cooking

Bacalhau para a ceia da consoada, às postas, cozido com batatas, ovos e couve.
Servido com molho de azeite quente com alho e azeitonas.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bacalhau à Brás



20Min



40Min



4Pax



Fácil



Ingredientes:

- 600 gr de bacalhau desfiado e demolido
- 2 folhas de louro
- Azeite q.b.
- 1 cebola cortada em meias luas
- 4 dentes de alho
- 200 gr de batata palha
- 6 ovos
- Sal q.b.
- Pimenta branca q.b.
- Salsa picada q.b.
- Azeitonas pretas q.b.

Preparação:

1. Cozer o bacalhau desfiado em água com as folhas de louro e escorrer.
2. Adicionar um pouco de azeite numa frigideira e aquecer.
3. Adicionar a cebola e refogar até começar a ficar transparente.
4. Adicionar o alho picado, misturar bem e deixar refogar mais um pouco.
5. Adicionar o bacalhau desfiado e deixar refogar por alguns minutos.
6. Acrescentar a batata palha e misturar devagar.
7. Bater ligeiramente os ovos e adicionar no refogado mexendo sempre.
8. Temperar com sal e pimenta a gosto, misturar bem e retirar do lume.
9. Transferir para uma travessa ou prato e salpicar com salsa picada e azeitonas pretas.
10. Servir quente.

Happy Cooking

O Bacalhau à Brás é uma receita simples da culinária portuguesa, mas que explora todos os sabores dos seus ingredientes e resulta num prato clássico e cheio de personalidade.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bacalhau à Gomes Sá



50Min



60Min



6Pax



Fácil



Ingredientes:

- 700 gr de bacalhau demolido
- 250 gr de cebola em rodela
- 1 kg de batatas
- 100 ml de azeite
- 3 ovos
- Salsa q.b.
- 1 folha de louro
- Azeitonas pretas q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta branca q.b.

Preparação:

1. Cozer o bacalhau em água.
2. Depois de cozido, escorrer a água, deixar arrefecer um pouco e retirar as peles e as espinhas.
3. Descascar as batatas e lavar, cortar em rodela e cozer em água temperada com sal.
4. Depois de cozidas retirar da água e colocar numa travessa.
5. Espalhar o bacalhau lascado por cima da batata.
6. Refogar a cebola em azeite com a folha de louro, até ficar transparente e temperar com sal e pimenta.
7. Retirar a folha de louro e espalhar o refogado de cebola por cima do bacalhau.
8. Cozer os ovos durante 12 minutos, escorrer a água, deixar arrefecer um pouco, descascar os ovos, cortar em quartos e colocar na travessa.
9. Levar ao forno pré-aquecido a 200°C durante 10 minutos.
10. Retirar do forno e servir polvilhado com salsa picada e azeitonas.

Happy Cooking

Conta a história, que o portuense José Luís Gomes de Sá (1851-1926) teve a ideia de criar este prato de bacalhau quando trabalhava no extinto restaurante Lisbonense, no centro da cidade do Porto.

A receita do Bacalhau à Gomes de Sá ganhou fama em todo o país e um pouco por todo o mundo.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bacalhau à Zé do Pipo



60Min



90Min



5Pax



Moderado



Ingredientes:

- 5 postas de bacalhau demolhado
- 2 kg de batatas
- 1 cenoura
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- 1 L de leite
- 150 ml de azeite
- 100 gr de manteiga
- 6 c. de sopa de maionese
- 1 ovo batido
- 1 folha de louro
- Azeitonas pretas q.b.
- Salsa q.b.
- Sal e pimenta q.b.

Preparação:

1. Descascar a cenoura, lavar e cortar em rodela.
2. Descascar, lavar, cortar as batatas ao meio, e cozer juntamente com as rodela de cenoura, em água temperada com sal, durante 20 minutos.
3. Levar ao lume um tacho com o leite, deixar ferver, juntar as postas de bacalhau e deixar cozer durante 10 minutos.
4. Retirar o bacalhau do leite, escorrer e colocar numa travessa. Reservar o leite de cozer.
5. Descascar as cebolas e os alhos, picar tudo, colocar num tacho, adicionar o louro e azeite e levar ao lume e a refogar até a cebola ficar transparente.
6. Adicionar 1 dl do leite de cozer o bacalhau, mexer, temperar com sal e pimenta, deixar ferver um pouco e retirar do lume.
7. Escorrer as batatas e as cenouras, reduzir as batatas a puré, juntar a manteiga e mexer bem.
8. Reservar as rodela de cenoura.
9. Adicionar o ovo batido, mexer e juntar o restante leite de cozer o bacalhau, aos poucos e apenas o necessário até ficar um puré macio e consistente.
10. Retificar o sal e temperar com uma pitada de pimenta.
11. Espalhar a cebola por cima das postas de bacalhau, deitar o puré de batata num saco de pasteiro com boquilha frisada e dispor à volta do bacalhau.
12. Espalhar a maionese por cima da cebola e levar ao forno pré-aquecido a 200°C até dourar.
13. Retirar do forno e servir quente, decorado com salsa picada, azeitonas e as rodela de cenoura.

Happy Cooking

Bacalhau à Zé do Pipo é um prato típico da culinária de Portugal. Deve o seu nome a José Valentim, apelidado de "Zé do Pipo", dono de um restaurante tradicional da cidade do Porto e autor da receita.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bacalhau à Lagareiro



40Min



60Min



4Pax



Fácil



Ingredientes:

- 4 postas de bacalhau demolhado
- 1 folha de louro
- 1 kg de batatas pequenas para assar
- 2 cebolas em rodela
- 5 dentes de alho
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Preparação:

1. Levar o bacalhau ao lume com água e o louro até levantar fervura.
2. Regar uma travessa com azeite e adicionar as rodela de cebola.
3. Retirar do lume, escorrer e colocar o bacalhau na travessa, por cima da cebola.
4. Cozer a batata pequena em água temperada com sal, escorrer, colocar numa travessa e polvilhar com sal.
5. Levar o bacalhau e a batata ao forno pré-aquecido a 200°C até corar o bacalhau e alourar a batata.
6. Num tacho aquecer um pouco de azeite, retirar do lume e adicionar os dentes de alho picados.
7. Retirar tudo do forno, transferir a batata para outro recipiente de forma a remover o sal, apertar um pouco as batatas com a mão, de forma a rebentarem e regar com o azeite e alho.
8. Servir!

Happy Cooking

Este é um dos pratos de bacalhau favoritos dos portugueses, por vezes acompanhado com salsa, azeitonas ou grelos salteados com azeite e alho.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bacalhau com Broa



45Min



60Min



4Pax



Fácil



Ingredientes:

- 4 postas de bacalhau
- 1 kg de batatas pequenas para assar
- 200 gr de broa de milho
- 4 dentes de alho
- 1 cebola
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- 200 ml de azeite

Preparação:

1. Lavar as batatas com a casca e cozer durante 20 minutos em água abundante, temperada com sal.
2. Escorrer as batatas e colocar num tabuleiro.
3. Temperar as batatas com sal, pimenta e regar com 100 ml de azeite.
4. Cozer um pouco as postas de bacalhau em água abundante, cerca de 10 minutos. Escorrer e reservar.
5. Num processador, adicionar o miolo da broa de milho, a cebola, os alhos descascados e a pimenta. Triturar até esmigalhar grosseiramente.
6. Colocar as postas de bacalhau no tabuleiro das batatas e adicionar a mistura da broa de milho sobre o bacalhau e regar com o restante azeite.
7. Levar ao forno por 25 minutos até as batatas e a crosta de broa dourar.
8. Retirar do forno e servir.

Happy Cooking

O bacalhau com broa é mais uma das formas deliciosas de cozinhar este ingrediente tão especial para os portugueses. Trata-se de uma receita muito simples e onde o bacalhau e a broa são os protagonistas essenciais.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bacalhau Espiritual



45Min



1h30



6Pax



Moderado



Ingredientes:

- 700 gr de bacalhau demolido
- 350 gr de pão
- 2 cenouras pequenas
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 500 ml de leite
- 30 gr de manteiga
- 40 gr de azeite
- 2 c. de sopa bem cheias de farinha
- Queijo ralado q.b.
- Noz-moscada q.b.
- Sal e pimenta q.b.

Preparação:

1. Cozer o bacalhau em água, escorrer e reservar. Guardar o caldo.
2. Cortar o pão em pedaços, colocar numa tigela, regar com o caldo do bacalhau, deixar absorver e escorrer o excesso.
3. Descascar os legumes, ralar as cenouras e picar a cebola e os dentes de alho finamente. Derreter a manteiga num tacho e juntar a farinha, aos poucos e mexendo sempre, até que forme uma papa lisa. Adicionar o leite em fio e sem parar de mexer até engrossar.
4. Temperar com sal, pimenta, noz-moscada e reservar.
5. Aquecer o azeite num tacho, juntar a cebola, os dentes de alho e as cenouras e saltear tudo muito bem.
6. Acrescentar o bacalhau, previamente limpo e desfiado, o pão e o molho anterior e envolver.
7. Dispor numa travessa, polvilhar com queijo ralado e levar ao forno, pré-aquecido a 200°C, até a superfície ficar dourada.
8. Retirar do forno e servir.

Happy Cooking

Este delicioso prato de bacalhau agrada sempre todos, incluindo os pequenos. Veja como se prepara e experimente acompanhar com uma salada mista.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Bacalhau com Natas



45Min



60Min



6Pax



Fácil



Ingredientes:

- 1 kg de bacalhau demolido e desfiado
- 600 ml de leite
- Óleo q.b.
- 1 kg de batatas em cubos
- 1 cebola grande cortada em meias luas
- 3 dentes de alho picados
- 100 ml de azeite virgem
- 400 ml de natas
- 50 gr de manteiga
- 100 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 200 gr de queijo mozarella ralado
- Salsa picada q.b.
- Pimenta branca q.b.
- Noz-moscada q.b.
- Sal q.b.

Preparação:

1. Num tacho adicionar o bacalhau desfiado e o leite, levar ao lume a cozer durante cerca de 5 minutos.
2. Fritar a batata cubos em óleo e colocar num recipiente com papel absorvente.
3. Num tacho adicionar a cebola e o azeite. Levar ao lume a refogar e adicionar o alho picado quando a cebola começar a ficar transparente.
4. Escorrer o bacalhau aproveitando o leite da cozedura para outro recipiente.
5. Adicionar o bacalhau na cebolada e refogar mais um pouco, mexendo com uma colher de pau para desfazer um pouco o bacalhau. Desligar o lume e reservar.
6. Adicionar a manteiga num tacho e levar ao lume a derreter, adicionar a farinha e misturar bem com umas varas, adicionar o leite de cozer o bacalhau em fio, mexendo sempre até engrossar.
7. Adicionar o molho bechamel no bacalhau e envolver.
8. Adicionar a batata cubos e envolver.
9. Adicionar 400 ml de natas e envolver.
10. Temperar a gosto, com pimenta, noz-moscada, salsa picada e uma pitada de sal fino.
11. Misturar tudo muito bem e retificar o tempero.
12. Verter tudo para uma travessa e polvilhar com o queijo.
13. Levar a gratinar no forno pré-aquecido a 200°C, até ficar dourado e crocante por cima.

Happy Cooking

Aprenda, de forma simples e rápida, a fazer este delicioso prato clássico português, super cremoso, com uma crosta de queijo crocante.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Roupa Velha



15Min



30Min



3Pax



Fácil



Ingredientes:

- 2 postas de bacalhau cozido
- 4 batatas cozidas
- 4 ovos cozidos
- 4 dentes alho
- 6 folhas de couve portuguesa ou outros legumes cozidos
- Azeite q.b.
- Pimenta branca q.b.
- Sal q.b.

Preparação:

1. Limpar as peles e espinhas do bacalhau e lascar de seguida.
2. Cortar as folhas de couve, os legumes cozidos e as batatas em pedaços.
3. Leve ao lume o azeite com os alhos picados e, quando estes alourarem, juntar o bacalhau, a batata e a couve.
4. Deixar refogar um pouco, mexendo sempre.
5. Juntar os ovos, cortados em pedaços e mexer delicadamente até ficarem bem envolvidos.
6. Temperar com sal e pimenta, se necessário.
7. Servir bem quente.

Observação:

- As quantidades indicadas são meramente indicativas, pois usa-se tudo o que sobrou do bacalhau da consoada.

Happy Cooking

Uma receita típica do Natal, feita com as sobras de bacalhau da Consoada. É tradição comer roupa velha antes de servir o prato de peru ou cabrito assado, no dia de Natal.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Polvo à Lagareiro



60Min



70Min



4Pax



Fácil



Ingredientes:

- 1 polvo (cerca de 1kg)
- 1 cebola
- Sal q.b
- 1 kg de batatas pequenas para assar
- 4 dentes de alho
- Azeite q.b
- Coentros picados

Preparação:

1. Lavar bem o polvo e cozer em água temperada com sal e uma cebola inteira descascada, até ficar macio.
2. Retirar do lume, escorrer e cortar o polvo em pedaços grandes.
3. Lavar bem as batatas com pele e levar a cozer um pouco, em água temperada com sal.
4. Escorrer as batatas, apertar uma a uma com as mãos para rebentarem e colocar num tabuleiro.
5. Colocar também o polvo no tabuleiro.
6. Refogar o alho picado em azeite e colocar por cima do polvo e das batatas.
7. Levar ao forno cerca de 20 minutos, mexendo de vez em quando para que o polvo adquira o sabor do azeite.
8. Retirar do forno, polvilhar com os coentros e servir.

Happy Cooking

Um dos pratos favoritos dos portugueses, sendo uma escolha perfeita para quem não quiser comer bacalhau na seia de Natal!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Peru de Natal



3Horas



28Horas



10Pax



Moderado



Ingredientes:

- 1 peru inteiro (4 kg)
- 3 limões
- 5 laranjas
- 200 gr de sal grosso
- 15 dentes de alho
- Coentros q.b.
- 1 ramo de alecrim
- 5 L de água
- 150 gr de banha de porco
- 75 ml de vinho branco
- 2.5 c. de sopa de mostarda
- 2 c. de sopa de pimentão doce
- 1 c. de sopa de pimenta preta
- 100 ml de aguardente branca

Preparação:

1. Lavar e limpar o peru.
2. Num alguidar, preparar a marinada, com 2 limões e 4 laranjas em rodela grossas, 2/3 do sal, metade do alho, previamente esmagado, os coentros partidos em três pedaços, o alecrim, a pimenta, a aguardente e 5L de água. Misturar todos os ingredientes e mergulhar completamente o peru nesta marinada. Deixar repousar durante 24 horas.
3. No dia seguinte, juntar numa taça a banha, o vinho branco, o restante alho, previamente picado, a mostarda, o pimentão e o restante sal. Triturar tudo com a varinha mágica de forma a obter uma pasta homogénea. Se necessário, aquecer ligeiramente.
4. Retirar o peru da marinada e secar bem por dentro e por fora.
5. Com a ajuda de um pincel, pincelar o peru com a pasta por dentro e por fora.
6. Colocar o peru num tabuleiro, tapar com papel de alumínio sem apertar demasiado e levar ao forno pré-aquecido a 160°C durante 3 horas, regando de 20 em 20 minutos com o caldo que se vai formando no tabuleiro.
7. Quando estiver assado, retirar o peru do forno e reservar o molho.
8. Sirva decorado com rodela de limão e laranja.

Happy Cooking

O peru é um clássico de Natal. É feito por etapas e assado lentamente, tornando o processo bastante demorado, mas o resultado vale a espera!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Receitas de Preparações Base

Caramelo Líquido



20Min



17Min



0,5L



Fácil



Ingredientes:

- 300 gr de açúcar
- 100 ml de água fria
- 100 ml de água a ferver
- 1 c. de sobremesa de sumo de limão

Preparação:

1. Num tacho adicionar o açúcar, a água fria e o sumo de limão, levar ao lume a ferver até ficar com tom dourado claro (145/149°C).
2. Adicionar a água a ferver de uma só vez e deixar ferver mais um minuto.
3. Retirar do lume, mexer e transferir de imediato para um recipiente seco e esterilizado.

Happy Baking

Com esta receita, nunca mais vai precisar de comprar caramelo para os seus pudins, molotofs ou outras sobremesas.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Massa Doce (areada)



25Min



1Kg



Fácil



Ingredientes:

- 250 gr de açúcar
- 250 gr de margarina/manteiga
- 1 ovo
- 500 gr de farinha 55 (sem fermento)

Preparação:

1. Juntar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa lisa e uniforme.
2. Transferir a massa para uma bancada, formar uma bola, embrulhar em película aderente e deixar descansar 15 minutos antes de usar.

Happy Baking

Massa para elaboração de Tartes, Tarteletes, Pampilhos, Nata Brasileira e Biscoitos.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Geleia de Brilho Neutro



20Min



25Min



1,5L



Fácil



Ingredientes:

- 1 Litro de água
- 500 gr de açúcar
- 200 gr de glucose
- 40 gr de pectina ou 20 gr de gelatina em pó

Preparação:

1. Colocar num tacho o açúcar misturado com a pectina, adicionar a água e levar ao lume médio. Deixar ferver durante 5 minutos. Retirar do lume, e ainda a borbulhar, adicionar a glucose e misturar bem.
2. Levar ao lume e deixar ferver mais 5 minutos.
3. Deixar arrefecer e guardar a geleia em frascos esterilizados e devidamente tapados.
4. Na hora de utilizar, transferir a quantidade necessária para um recipiente à parte e aquecer ligeiramente, se necessário, para ficar mais fluida ou utilizar a frio.

Observações:

- Utilizar sempre tacho ou panela de aço inoxidável ou de cobre.
- Não mexer muito, pois a geleia pode cristalizar e ficar mais firme do que o ideal.
- Esterilizar sempre os recipientes que irá utilizar, com água a ferver, antes de colocar a geleia. Qualquer contaminação é suficiente para estragar toda a produção de um dia para o outro.
- O lume deve ser sempre médio/baixo.

Happy Baking

Receita tradicional de geleia de brilho neutro, perfeito para cobertura e conservação de bolos, cremes e frutas.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Doce de Frutos Silvestres



60Min



80Min



1,5Kg



Fácil



Ingredientes:

- 400 gr de morangos
- 200 gr de mirtilos
- 200 gr de framboesas
- 200 gr de amoras
- 800 gr açúcar
- 50 ml de sumo de limão
- 1 pau de canela
- 1 estrela de anis

Preparação:

1. Lavar os frutos muito bem, escorrer e retirar os pêndulos dos morangos.
2. Colocar todos os frutos num tacho e adicionar o açúcar, o sumo de limão, o pau de canela e a estrela de anis.
3. Levar ao lume brando, mexendo de vez em quando, até atingir ponto de estrada.
4. Retirar do lume e remover o pau de canela e a estrela de anis.
5. Deixar arrefecer e guardar o doce em frascos esterilizados e secos.

Dicas para geleias e doces perfeitos:

- Utilizar sempre tacho ou panela de aço inoxidável ou de cobre.
- Não mexer muito, pois ao fazer isto o doce ou geleia pode cristalizar e ficar mais firme do que o ideal.
- Esterilizar sempre os recipientes que irá utilizar, com água a ferver, antes de colocar o doce ou geleia.
- Quando estiver a cozinhar a fruta, retirar a espuma que se forma na superfície.
- Lembre-se que o doce ou geleia irá continuar a engrossar enquanto arrefece. Por isso, é essencial controlar o ponto.
- Utilizar frutas maduras, mas não passadas.

Happy Baking

Receita tradicional de doce de frutos silvestre com pedaços, sem corantes nem conservantes artificiais, perfeita para recheio e cobertura de bolos e sobremesas.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Glacê Real



15Min



0,3Kg



Fácil



Ingredientes:

- 60 gr de clara de ovo (duas claras)
- 300 gr de açúcar em pó
- 1/2 c. de café de sumo de limão ou cremor tártaro

Preparação:

1. Juntar as claras e o sumo de limão e bater até ficarem firmes.
2. Envolver o açúcar em pó, pouco a pouco, e bater até formar um creme espesso e brilhante.
3. Caso necessite de uma cobertura mais fina, será necessário adicionar água até obter a textura desejada.
4. O glacê real deve ser utilizado imediatamente, tendo em conta que seca rapidamente. Pode ser guardado num recipiente hermético para utilização posterior ou para adição de corantes.

Sugestão:

- Para aplicações a frio, usar claras de ovo pasteurizadas.

Observações:

Há 3 tipos de consistência de glacê real, sendo que cada uma tem uma utilização diferente:

- Consistência rígida (em inglês: stiff consistency), utilizada para jesusitas e modelagem de flores ou decorações que necessitem firmeza.
- Consistência média (em inglês: medium consistency), utilizada da mesma maneira que uma cobertura buttercream.
- Consistência fina (em inglês: thin consistency) é bem fluida, por isso é excelente para cobertura de bolos, biscoitos e bolachas.
- O ajuste da consistência é realizado por sensibilidade, sendo que a adição de açúcar, torna o glacê real mais rígido e a adição de água, mais fluido. Esta adição deve ser controlada, acrescentando uma colher de chá de cada vez.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Creme Manteiga de Chocolate



5Min



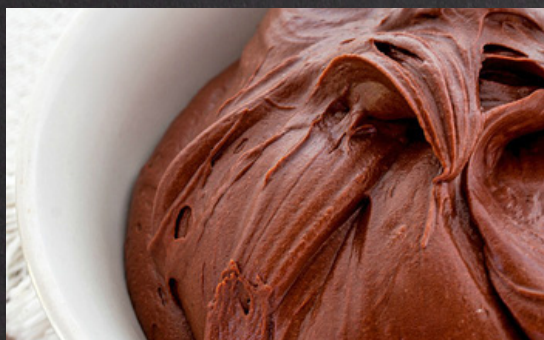
50Min



0,9Kg



Moderado



Ingredientes:

- 150 gr de clara de ovo
- 225 gr de açúcar refinado
- 350 gr de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
- 200 gr de chocolate negro (min 54% cacau)
- 25 gr de cacau em pó

Preparação:

1. Aquecer as claras com o açúcar em banho-maria, até atingirem 80°C, mexendo sempre com umas varas.
2. Transferir o preparado para a cuba da batedeira e bater em velocidade média-alta durante aproximadamente 10 minutos, ou até que o merengue esteja em temperatura ambiente, firme e brilhante.
3. Enquanto o merengue bate, derreter o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas até que fique fluido, mexendo várias vezes para que este não queime.
4. Peneirar o cacau diretamente para o chocolate e envolver com um salazar. Reservar para arrefecer um pouco.
5. Quando o merengue estiver em temperatura ambiente, trocar a pinha de varas pela raquete e adicionar a manteiga aos poucos batendo sempre em velocidade média até formar um creme liso.
6. Adicionar o chocolate arrefecido e bater até ficar liso, uniforme e cremoso, parando de vez em quando para raspar os rebordos e o fundo com um salazar.
7. Transferir para um recipiente limpo e seco.
8. Guardar em local seco e fresco.
9. Bater um pouco para alisar ou dar volume, na hora de utilizar.

Observações:

- Para intensificar a cor adicionar duas colheres de café de corante castanho em pó ou gel.
- A manteiga deve estar amolecida.
- O chocolate não pode estar quente quando for adicionado no creme manteiga

Happy Baking

Creme Manteiga de Chocolate é um derivado do Creme Manteiga que têm origem em França. Muito utilizado como recheio e cobertura de bolos e cupcakes.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Creme Pasteleiro



15Min



30Min



1,5Kg



Fácil



Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 300 gr de açúcar
- 100 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 10 gemas
- 1 c. de café de aroma de baunilha

Preparação:

1. Ferver o leite com o aroma de baunilha.
2. Num recipiente misturar bem o açúcar e a farinha.
3. Quando o leite ferver, baixar o lume para o mínimo e adicionar a mistura de açúcar com farinha, mexendo sempre até engrossar.
4. Retirar do lume e juntar as gemas em fio, mexendo sempre com as varas.
5. Levar novamente ao lume e mexer até levantar fervura.
6. Retirar do lume e verter o creme para uma travessa.
7. Tapar com película aderente diretamente no creme para não criar capa.
8. Deixa arrefecer e usar.
9. Conservar no frio tapado.

Observações:

- O aroma de baunilha pode ser em vagem, líquido ou em pó, mas vagem têm melhor aroma e qualidade.
- Se não gostar de aroma de baunilha, usar pau de canela e casca de limão.

Happy Baking

Creme pasteleiro é um recheio doce, típico da culinária de Portugal. Trata-se de um creme de consistência espessa e cor amarela, usado nas bolas de Berlim e pastelaria em geral.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Ovos Moles (doce de ovos)



20Min



30Min



1Kg



Moderado



Ingredientes:

- 400 gr de açúcar
- 100 ml de água
- 18 gemas de ovo

Preparação:

1. Num tacho de cobre ou inox, adicionar o açúcar, a água e levar a ferver até atingir ponto pérola (108-109°C).
2. Passar as gemas por um peneiro de rede fina para um recipiente grande, seco e limpo.
3. Retirar a calda do lume e adicionar dois terços da calda aos poucos na gema deslaçada, mexendo sempre com umas varas (adicionar a calda de uma vez vai talhar ou cozer as gemas e o creme não vai ficar suave e uniforme).
4. Virar as gemas com a calda para o tacho onde ficou um terço da calda, mexendo sempre.
5. Levar novamente a lume médio, mexendo sempre com as varas, ao redor e no meio, até engrossar.
6. Retirar o tacho do lume, virar o doce para um tabuleiro, espalhar bem, tapar com uma folha de papel vegetal ou película aderente diretamente no doce e deixar arrefecer.
7. Reservar em local seco e fresco, bem tapado.

Happy Baking

Este doce, utilizado como recheio e cobertura de bolos e pastelaria, é o recheio dos Ovos Moles de Aveiro, com origem no século XVI, no Convento de Jesus de Aveiro.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Ganache de Chocolate



15Min



20Min



0,5Kg



Fácil



Ingredientes:

- 250 gr de chocolate negro (min 43% cacau)
- 250 ml de natas
- 60 gr de manteiga

Preparação:

1. Juntar o chocolate em pedaços com os restantes ingredientes e derreter em banho-maria, mexendo sempre até ficar fluído.

Transferir para um recipiente seco e limpo e reservar bem tapado, no frio.

Ganache de Chocolate de Leite:

- 350 gr de chocolate de leite
- 250 ml de natas
- 60 gr de manteiga

Ganache de Chocolate Branco:

- 500 gr de chocolate branco
- 250 ml de natas
- 60 gr de manteiga

Happy Baking

Ganache de chocolate para cobertura de bolos, recheio de bombons, cobertura de gelados e sobremesas.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Chef Alexandre Mota - Tradições Doces

Calda de Açúcar Aromatizada (xarope)



6Min



10Min



0,4L



Fácil



Ingredientes:

- 200 gr de açúcar
- 200 ml de água
- 1 pau de canela (opcional)
- 1 casca de laranja (opcional)

Preparação:

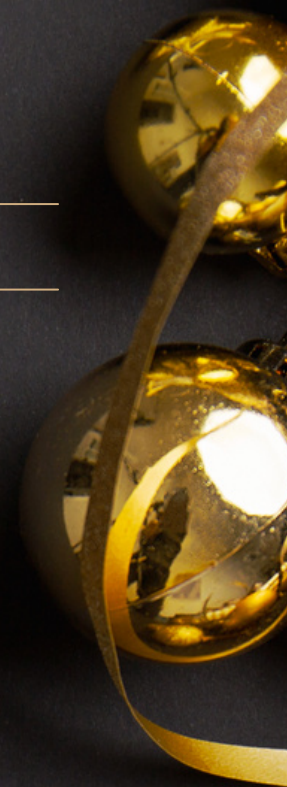
1. Juntar os ingredientes num tacho e levar ao lume a ferver 2 minutos.
2. Retirar do lume, transferir para um recipiente seco e limpo e deixar arrefecer.

Happy Baking

Xarope para humedecer e conservar bolos ou aromatizar.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Fios de Ovos



5Min



45Min



0,5Kg



Moderado



Ingredientes:

- 30 gemas de ovo (temperatura ambiente)
- 1 kg de açúcar
- 500 ml de água

Preparação:

1. Juntar o açúcar com a água num tacho largo e alto e levar ao lume a ferver até atingir ponto pérola.
2. Deslaçar as gemas com umas varas sem bater.
3. Passar as gemas 3 vezes por um peneiro de rede fina para remover impurezas e a gema ficar fluída.
4. Misturar um pouco de gema com água num recipiente para sujar a calda e formar espuma.
5. Transferir metade da calda para outro recipiente para ir repondo conforme a calda vai reduzindo.
6. Adicionar um pouco de água com gema na calda e misturar para a calda levantar espuma.
7. Transferir gema para uma caneca de bicos e deixar cair fios de ovo em cima da calda, dando voltas com a caneca em círculos, a uma altura de pelo menos 15 cm.
8. Ao usar um tacho pequeno pode dar 4 a 5 voltas de fios, deixar levantar a espuma novamente e dar mais 4 a 5 voltas. Em tachos grandes de pastelaria pode dobrar o numero de voltas.
9. É importante parar de adicionar fios quando a espuma baixa.
10. Deixar os fios cozerem por 2 minutos, reduzir o lume para a espuma baixar, retirar os fios com uma escumadeira e mergulhar imediatamente em água gelada durante apenas alguns segundos.
11. Colocar os fios numa rede com um tabuleiro por baixo para escorrerem, aumentar novamente o lume para a espuma subir e abrir um pouco os fios na rede com as mãos.
12. Repetir o mesmo processo novamente até acabar a gema.
13. Controlar a grossura dos fios subindo ou descendo a caneca de altura sendo que quando mais alto estiver a caneca mais finos ficam os fios.
14. Trocar a água quando começar a ficar morna e se possível colocar gelo na água.
15. Quando tiver pouca calda no tacho, acrescentar mais calda de reserva.

Happy Baking

Doce típico português, à base de gema de ovo e açúcar, muito utilizado em doçaria conventual e na decoração de sobremesas e pastelaria.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Cocktail de Bolo Rei



2Min



10Min



0,2L



Fácil



Ingredientes:

- 65 ml de água
- 65 gr de açúcar
- 1 casca de laranja
- 1 pau de canela
- 15 ml de rum
- 15 ml de vinho do porto tinto
- 15 ml de anis
- 15 ml de licor de beirão
- 15 ml de macieira
- 15 ml de cerveja

Preparação:

1. Num tacho, juntar o açúcar com a água, a casca de laranja e o pau de canela.
2. Levar ao lume a ferver até obter ponto de fio fraco (104-105°C), retirar do lume e deixar arrefecer.
3. Na calda, já fria, adicionar todas as bebidas, misturar bem com uma colher de pau e reservar num recipiente bem fechado.
4. Guardar no frio, utilizar quando necessário e guardar novamente fechado.

Happy Baking

Para aromatizar a massa de Bolo Rei é necessário fazer um cocktail com antecedência, esse cocktail é uma mistura de bebidas e licores e é com este que se diferencia o sabor do Bolo Rei.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Massa Tenra



25Min



800Gr



Fácil



Ingredientes:

- 500 gr de farinha 55 (sem fermento)
- 5 gr de sal fino
- 25 gr de manteiga derretida
- 25 gr de banha derretida
- 250 ml de água

Preparação:

1. Juntar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa bem ligada e elástica.
2. Deixar a massa descansar 15 minutos, embrulhada em película, antes de utilizar.

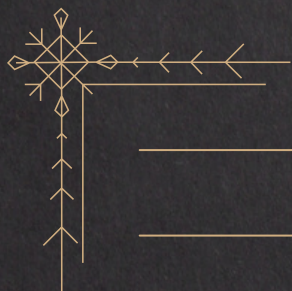
Happy Baking

Massa utilizada para forrar formas para Pasteis, Queijadas, Azevias e Salgados.

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Ingredientes e Notas

Melhorante de Brioche:

Este é o melhorante de pastelaria, para a elaboração de massas doces fermentadas. Confere cor amarela e excelente sabor e aroma, proporcionando volume, macieza e ótima estabilidade à massa, permitindo que esta tenha mais durabilidade antes e depois de cozida. Em produção caseira ou para cozer e consumir de imediato, não é necessário usar este ingrediente.

Margarina Bolo Rei:

Usada industrialmente para massas e biscoitos, é mais amarela que a margarina normal, no entanto a massa fica igualmente boa com manteiga ou margarina normal.

Ponto de Véu (liga da massa):

É o processo causado pelo glúten das farinhas que dá a elasticidade e a coesão à massa. Para verificar, deve molhar os dedos em água, retirar um pouco de massa, esticar a massa com os dedos molhados, esta quando tiver ponto de liga deve esticar bem sem rasgar formando um véu quase transparente, se rasgar muito é sinal de que ainda não têm a liga necessária.

Açúcar em pó:

É o mesmo que açúcar confeiteiro.

Natas:

É idêntico ao creme de leite e têm a mesma utilização, sendo que para uso em pastelaria as natas devem ser UHT com teor mínimo de 35% de matéria gorda.

Amido:

Amido de milho conhecido também como maisena.

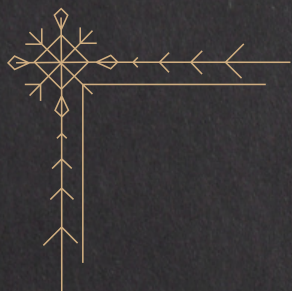
Happy Baking

O segredo para os doces perfeitos está no amor, na paciência e na dedicação!
Assim como na vida, aprende-se com os erros de hoje para fazer melhor amanhã!

Feliz Natal e Boas Festas!

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1





Chef Alexandre Mota - Tradições Doces



Alexandre Mota, pasteleiro e formador de pastelaria, nascido em 1987 e natural de Aveiro, é autor e designer deste livro e criador do website Tradições Doces. Trabalha na área de pastelaria desde 2005, com especialização em pastelaria tradicional e conventual, linha fina de pastelaria francesa e cake design.

Feliz Natal e Boas Festas



www.tradicoesdoces.com



Facebook.com/alexandrepastrychef



www.youtube.com/c/ReceitasdeTradiçõesDoces

E-BOOK DOCES DE NATAL | DEZEMBRO 2021 | VOL. 1

3ª EDIÇÃO

