

Tarte de Amêndoa



Ingredientes:

Massa:

100g de açúcar
100g de manteiga
2 ovos
3 colheres de sopa de leite
250g de farinha
1 colher de chá de fermento

Recheio:

150g de amêndoas palitadas
100g de açúcar
100g de manteiga
3dl de leite
manteiga q.b

Preparação:

1. Unta-se uma tarteira de fundo amovível com manteiga.
2. Liga-se o forno a 180°C.
3. Bate-se o açúcar com a manteiga ate obter um creme esbranquiçado.
4. Junta-se os ovos, um a um, batendo-se bem entre cada adição, o leite, a farinha e o fermento.
5. Amassa-se tudo.
6. Verte-se na tarteira e leva-se ao forno durante 25 minutos.
7. Entretanto, prepara-se o recheio, levantando a lume brando todos os ingredientes.
8. Mexe-se ocasionalmente e deixa-se engrossar.
9. Retira-se a tarte do forno e com a ajuda de uma espumadeira, coloca-se por cima o preparado de amêr
10. Aumenta-se a temperatura do forno para 220°C e deixa-se cozer até alourar.
11. Retira-se do forno, deixa-se arrefecer e desinforme.

Cheesecake



Ingredientes:

125 g bolacha-maria
50 g manteiga
2 c. sopa vinho do Porto
6 folha(s) de gelatina branca
150 g compota de ginja
125 g cereja(s) vermelha(s) em calda
250 g queijo fresco para barrar
60 g açúcar

Preparação:

Coloque as folhas de gelatina de molho em água fria.

Deite a compota de ginja num tacho e leve-a a derreter em lume brando.

Reduza as bolachas a pó no picador, deite numa tigela, junte a manteiga e o vinho do Porto e misture muito bem até obter uma massa homogénea.

Coloque o aro para pastelaria ou uma forma de mola (com 15cm de diâmetro e 5cm de altura) sobre um prato de serviço, coberto com película aderente.

Coloque a massa de bolacha no fundo do aro, com ajuda de uma colher, espalme-a de modo a obter uma camada homogénea.

Quando a compota estiver quente, junte-lhe duas folhas de gelatina previamente escorridas e mexa muito bem até que a gelatina se tenha derretido completamente.

Retire o tacho do lume, deixe a compota arrefecer até ficar morna, deite-a sobre a massa de bolacha e espalhe-a uniformemente.

Leve a frigorífico cerca de 10 minutos até que a compota tenha endurecido.

Escorra as cerejas de calda e corte-as em cubos.

Deite o queijo num tacho, junte o açúcar e bata. Leve a lume brando e, quando o queijo estiver quente, acrescente a restante gelatina, previamente escorrida. Mexa bem até que a gelatina se tenha derretido completamente.

Retire do lume e deixe arrefecer, mas sem que comece a solidificar. Acrescente os cubos de cereja e misture bem.

Deite o preparado sobre a compota de ginja, alise a superfície com uma espátula e leve ao frigorífico durante 2 horas

No momento de servir, retire a película aderente do prato, puxando-a cuidadosamente. Retire igualmente o aro e enfeite o bolo com pétalas de rosa

Tiramisu



Ingredientes:

175 g palitos "la reine"
150 ml café muito forte
1 cálice brandy
250 g queijo mascarpone (queijo fresco gordo)
125 g iogurte magro
125 g queijo ricotta
125 g açúcar
1 c. chá essência de baunilha
3 clara(s) de ovo em castelo
2 c. sopa chocolate em pó

Preparação:

Misture o café com o brandy num recipiente com base larga, mergulhe os palitos «la reine» na mistura sem os deixar ensopar em demasia, use-os para forrar o fundo do recipiente de vidro.

À parte, misture o queijo mascarpone, o iogurte e o queijo ricotta, até obter uma creme suave.

Junte o açúcar e a baunilha e de seguida as claras previamente batidas em castelo.

Cubra esta 1ª camada de palitos com metade do preparado e repita a operação, dispondo uma segunda camada de palitos por cima cobrindo-a com a restante mistura de queijos.

Cubra por último com o Chocolate em pó, cuidadosamente e com a ajuda de um garfo pode desenhar um padrão simples que enriquecerá

bastante esta receita do ponto de vista visual.

Bolo de Morango Divino



Ingredientes:

Bolo:

- 1 Xícara de chá de água
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 ovos

Recheio:

- 1 Lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata do leite condensado para medir)
- 1 Colher de sopa bem cheia de amido de milho (Maizena)
- 12 Morangos grandes cortados em cubinhos
- 1 gema

Cobertura:

- Chantilly de sua preferência Morangos partida ao meio
- Chocolates para decorar

Preparação:

Bolo:

Na batedeira, bata os ovos com a água até formar um creme espumante. Sem parar de bater, acrescente, aos poucos, o açúcar e a farinha de trigo e bata por mais 5 minutos. Desligue a batedeira e acrescente o fermento e misture delicadamente com uma colher.

Leve o forno para assar em forma untada com manteiga e farinha, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar. Reserve.

Recheio:

Dissolva a Maizena no leite, depois leve ao fogo brando todos os ingredientes. Assim que engrossar, deixe cozinhar por mais 2 minutos, desligue e reserve

Montagem:

Parta o bolo ao meio, com o auxílio de uma faca ou linha de costura. Regue as duas metades do bolo com suco de sua preferência ou guaraná, até que fique bem molhadinho. Espalhe o recheio, coloque a outra metade do bolo por cima, pressionando e passando uma faca na lateral para remover o excesso de recheio

Cubra com chantilly e decore com os morangos partidos ao meio e chocolate. Leve à geladeira por cerca de 2 horas.

BROWNIES DE CAFÉ



Ingredientes:

Recheio:

	0,85 dl Óleo
5 Folhas de gelatina (Incolor)	80 gr Nescafé Clássico
42 gr Sical Kenya (Diluído em 3 dl de água)	1 dl Leite
3 dl Água	2 Ovos

Massa

120 gr Manteiga	240 gr Farinha de trigo com fermento
420 gr Açúcar	Manteiga, farinha, aroma de baunilha e chocolate branco q.b.
	40 gr Cacau em pó

Preparação:

Recheio:

Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Prepare o café Sical e junte-lhe as folhas de gelatina já escorridas. Mexa até dissolverem. Verta o preparado obtido sobre um tabuleiro e leve este ao congelador.

Massa:

Ligue o forno a 180° C. Unte um tabuleiro com manteiga e polvilhe-o com farinha. Bata a manteiga com o açúcar. Junte o óleo, o café moído, o cacau, o leite, os ovos, um pouco de aroma de baunilha e a farinha. Bata até obter um creme homogêneo.

Verta a massa no tabuleiro e leve ao forno, durante 40 minutos. Retire e desenforme; deixe arrefecer e corte o bolo ao meio, no sentido do comprimento. Retire o recheio do congelador; desenforme-o e coloque-o sobre uma das partes do bolo. Componha-o com a outra parte e corte-o em quadrados. Derreta um pouco de chocolate branco em banho-maria e decore os brownies.

Bolo de chocolate



Ingredientes:

Bolo:

1 Xícara de açúcar
1 Xícara de chocolate
3 Xícaras de farinha de trigo
3 Ovos inteiros
1 xícara de óleo
1 1/2 De água fervente
1 Colher de fermento em pó
Uma Pitada de sal

Recheio:

1 Xicara de chocolate em pó
1 Colher de manteiga
1 Copo de leite pequeno
1/2 Xícara de açúcar

Preparação:

Bolo: misture todos ingredientes secos, exceto o fermento em pó, depois ovos e óleo mexa só no meio da massa para misturar o ovo e óleo, coloque a água quente e mexa bem, e por último o fermento em pó

Cobertura:

Coloque o chocolate em pó, o açúcar e a manteiga em uma panela e espere derreter, depois despeje o leite e mecha até dar o ponto em que você preferir.

Bolo brigadeiro



Ingredientes:

Massa:

- 4 Ovos
- . 2 Xícaras (chá) de açúcar
- . 3 Xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 1/2 Xícara (chá) de óleo
- . 1/2 Xícara (chá) de água
- . 1 Xícara (chá) de chocolate em pó
- . 1 Colher (sopa) de fermento

Brigadeiro

- . 2 Latas de leite condensado
- . 2 Xícaras (chá) de chocolate em pó
- . 1 Colher (sopa) de manteiga
- . 1 Xícara (chá) de creme de leite
- . Chocolate granulado para cobrir

Preparação:

Massa

Bata os ovos com o açúcar na batedeira. Depois, acrescente o óleo, a água e o chocolate. Adicione a farinha. Ao final, misture o fermento e leve a massa para assar em forno médio em forma de aro removível untada com manteiga e farinha.

Brigadeiro

Cozinhe o leite condensado, a manteiga e o chocolate até obter o ponto de brigadeiro. Acrescente por último o creme de leite.

Montagem

Corte o bolo ao meio, horizontalmente, com uma faca ou linha, e recheie com o brigadeiro. Depois, cubra todo o bolo com o brigadeiro. Enfeite com chocolate granulado.

Bolo de sorvete e bolacha de chocolate recheada



Ingredientes:

- 1 Pote de calda quente de chocolate para sorvete
- 2 Litros de sorvete de creme
- 100ml de creme de leite fresco
- 2 Colheres (sopa) de açúcar
- 2 Pacotes de biscoitos tortinhas musse Bono de chocolate

Preparação:

No liquidificador triture um pacote de biscoito. Com a farofa que se formou, forre o fundo de uma forma de aro removível com 23cm de diâmetro. Pressione bem. Espalhe sobre essa base 1 xícara (chá) de calda quente de chocolate. Leve ao frio por 15 minutos ou até endurecer a calda. Amoleça levemente um litro de sorvete e espalhe sobre a camada de calda. Faça bolas com o restante do sorvete e distribua sobre a camada de sorvete. Leve ao frio até endurecer. Desenforme a torta e coloque os biscoitos restantes em volta. Bata a creme de leite com o açúcar, até dar ponto de chantilly. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e decore a torta. Finalize com a calda restante e sirva logo em seguida.

Tarte de creme pasteleiro



Ingredientes:

Base:

Massa quebrada

Creme:

4 Ovos

2 c. De (sopa bem cheias) de farinha

1 c. De (sopa) de manteiga

500 ml. De leite

1 chávena (mal cheia de chá) de açúcar

raspa de 1 limão

2 c. De (sopa) de coco ralado (opcional)

Açúcar baunilhado para polvilhar

Preparação:

Coloque a massa folhada com o papel vegetal numa forma de tarte de fundo falso.

Misture os ovos com a farinha, açúcar e manteiga.

Misture muito bem, até obter um creme homogéneo.

À parte, aqueça 500 ml de leite com a raspa de 1 limão.

Verta-o sobre o preparado dos ovos, aos poucos e mexendo sempre. Leve de novo ao lume, sem parar de mexer e deixe o creme engrossar, sem ferver. Transfira este creme para a massa folhada e leve ao forno 25 minutos. Deixe arrefecer e desenforme.

Bolas de Berlim



Ingredientes:

500 Gr de farinha de trigo branca	100gr de açúcar em pó
300gr de farinha tipo 55	80gr de manteiga
13 Gr de fermento padreiro	70gr de açúcar
3,5 dl de leite	1 de casca de limão
1 de ovo	50 gr de farinha Maizena
2 de gema de ovo	

Preparação

Misture o fermento com um pouco de açúcar e acrescente o leite, os ovos, a manteiga e o restante açúcar e mexa bem.

Acrescente o sal e as raspas de limão e volte a misturar tudo muito bem. Depois adicione a farinha trigo aos poucos até começar a descolar. Deixe a massa repousar 45 minutos.

Pré-aqueça o forno a 180°. Faça bolinhas e coloque num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal e deixe levedar mais 30 minutos.

Leve ao forno e deixe cozer durante 15/20min.

Polvilhar com açúcar e canela e depois é só rechear com o creme de pasteleiro.

Para o creme de pasteleiro:

Levar ao lume o leite (1,5dl) até começar a ferver. Entretanto numa tigela pequena misturar as gemas com a farinha Maizena (50gr) até ficar uma textura fofa seguido do açúcar (100gr) quando o leite estiver pronto, deixar arrefecer 5 min e misturar um bocadinho do leite na mistura das gemas (2) sempre a mexer. Depois das gemas estarem temperadas juntar tudo e levar ao lume outra vez até engrossar o desejado.

Cheesecake com geleia de morango



Ingredientes:

Recheio:

- 500 G de ricota
- 1/3 De xícara (chá) de açúcar
- 1 Colher (chá) de baunilha
- 4 Ovos levemente batidos

Massa:

- 200 G de biscoito maisena
- 1/4 De xícara (chá) de manteiga derretida

Cobertura:

- 1/4 De xícara (chá) de água
- 2 Colheres (chá) de gelatina em pó vermelha sem sabor
- 400 G de morango
- 1/2 Xícara (chá) de açúcar

Preparação

Recheio:

Passa a ricota na peneira e mistura com os demais ingredientes. Reserve. Aqueça o forno em temperatura média.

Massa:

Bata o biscoito no liquidificador. Misture-o com a manteiga até obter uma massa fofa e húmida. Forre com ela a forma, apertando bem as laterais e o fundo. Asse por 5 minutos. Cubra a massa com a mistura de ricota. Volte ao forno, em temperatura baixa, por 40 minutos ou até que o recheio esteja firme na lateral e cremoso no centro.

Cobertura:

Ponha a água num recipiente pequeno e polvilhe a gelatina. Reserve. Amasse o morango com um garfo, misture com o açúcar e leve ao fogo alto, mexendo de vez em quando. Deixe ferver por 5 minutos. Retire e passe por uma peneira. Junte a gelatina derretida, misture, deixe esfriar e leve à geladeira por cinco minutos ou até ficar cremosa. Quando a cheesecake estiver fria, desenforme-a e distribua a geleia por cima.

Cheesecake de chocolate



Ingredientes:

Massa:

1 Pacote de biscoitos de chocolate
2 Colheres de manteiga

1 tablete de chocolate meio amargam
1/2 lata de creme de leite

Recheio:

1 pacote de gelatina em pó sem sabor (12g)
400g de ricota
2 latas de leite condensado·5 colheres de suco de limão

Cobertura:

1/2 lata de creme de leite
1/2 tablete de chocolate meio amarga picado

Preparação:

Massa:

Em um liquidificador, bata o biscoito até obter uma farofa, transfira para uma tigela e misture com a manteiga até ficar homogêneo. Forre o fundo de uma forma alta de aro removível e reserve.

Recheio:

Em uma tigela pequena, coloque a gelatina e 3 colheres de sopa de água e leve ao banho-maria até derreter completamente. Em um liquidificador, coloque a ricota, o leite condensado, o suco de limão e a gelatina e bata até ficar homogêneo.

Separe o creme em duas tigelas. Em uma delas, adicione o chocolate já derretido e misture. Na outra, misture meia lata de creme de leite. Cubra a massa reservada com o creme de chocolate e faça outra camada com o creme branco. Leve à geladeira por cerca de 6 horas ou até firmar.

Cobertura:

Em uma tigela, coloque o creme de leite e leve ao banho-maria para aquecer. Junte o chocolate e misture até obter um creme liso. Deixe esfriar e cubra a cheesecake.

Cheesecake de chocolate branco



Ingredientes:

200g de bolachas	75g de chocolate de leite
100g de manteiga derretida	50g de manteiga
240g de queijo creme	7 Folhas de gelatina
300ml de natas (usei 200ml)	50ml de Bailys
1 Iogurte natural açucarado	75ml de leite
1 Copo e meio de açúcar	

Preparação

Colocar a gelatina a hidratar em água fria. Reservar.

Forrar a base e as paredes de uma forma redonda de mola com papel vegetal ou película aderente.

Triturar as bolachas. Juntar a manteiga derretida e mexer até formar uma massa homogénea.

Colocar a massa na base do molde e com um copo pressionar para nivelar.

Levar ao frigorífico.

Num recipiente deitar o queijo, o iogurte e o açúcar. Bater para misturar bem.

No leite bem quente, desfazer a gelatina

Entretanto, num recipiente bater as natas.

Derreter no micro-ondas ou em banho-maria a manteiga com o chocolate.

Juntar à mistura de queijo e iogurte a gelatina dissolvida, mexer bem e dividir o preparado em duas partes iguais.

A uma das partes, juntar metade das natas batidas e o Baileys.

Mexer com movimentos envolventes.

Juntar o chocolate à outra parte da mistura de queijo e mexer bem.

Juntar a nata restante e mexer com movimentos envolventes.

Virar metade da massa branca em cima da capa de bolacha e por cima desta, metade da massa de chocolate.

Colocar o resto da massa branca e em cima desta, colheradas da massa de chocolate.

Com um palito formar remoinhos com ambas as massas.

Levar ao frigorífico para solidificar. Preferencialmente de um dia para o outro.

Torta de chocolate



Bolo:

1 Xícara de manteiga

2 Xícaras de açúcar

3 Gemas

3 Claras em neve

1 Xícara de chocolate em pó

3 Xícaras de farinha de trigo, peneirada com:

2 Colheres (sopa) rasas de fermento

1 Xícara de leite

Recheio e Cobertura:

3 Ovos

1/2 Xícara de açúcar

2 Tabletes de chocolate meio-amargo, derretido em
banho-maria

3 Colheres (sopa) de manteiga

1/2 Xícara de suco de laranja

1 Lata de creme de leite gelado e sem soro

Preparação

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro, adicione as gemas, uma a uma, e em seguida o chocolate e continue a bater. Misture a farinha e o leite, aos poucos, alternadamente. Acrescente as claras em neve. Divida a massa em 3 formas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha e asse em forno médio. Bata os ovos com o açúcar e leve ao fogo brando. Junte o chocolate e mexa até obter um creme liso e homogêneo. Deixe esfriar. Adicione a manteiga à mistura fria e acrescente o suco de laranja e o creme de leite. Volte ao fogo brando até engrossar.

Torta de morango



Ingredientes

Massa:

- 1 Xícara e meia de farinha de trigo
- 4 Colheres (sopa) de açúcar
- 1 Colher (sopa) pó em fermento
- 1 Colher (sopa) de manteiga
- 1 Pitada de sal
- 1 Ovo

Creme:

- 1 Lata de leite condensado
- 2 Latas de creme de leite
- 2 Gemas
- 1 Colher de sopa de manteiga
- 2 Colheres rasas de maisena

Cobertura: 2 Pacotes de Gelatina de Morango

Instruções

Massa: misture todos os ingredientes muito bem até formar uma massinha.

Unte o pirex ou forma com manteiga, forre o fundo e os lados da forma com a massa e leve para assar por 15 minutos em forno pré aquecido a 200°C. (Fure a massa com o garfo antes de assar para não estufar).

Creme: junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo para engrossar um pouco, deixe esfriar um pouco e coloque esse creme sobre a massa já assada. Leve para geladeira para esfriar completamente.

Enquanto isso prepare a gelatina e deixe na geladeira até começar a gelatinar, o ponto certo é uma gelatina cremosa e não dura e nem líquida.

Finalize a torta com morangos partidos no meio e cubra com a gelatina mole, leve para gelar até a gelatina firmar por completo.