



502 - ALFENIS

Ingredientes:

1 coco grande ralado
3 xícaras de água
1 kg de açúcar

Rale o coco e ponha em uma terrina. Leve as 3 xícaras de água ao fogo e, quando estiver fervendo, derrame sobre o coco ralado e esprema-o em um guardanapo para tirar todo o leite. Leve o caldo obtido ao fogo com o açúcar, tomando o cuidado de não mexer para não açucarar. Quando começar a engrossar, experimente o ponto numa xícara de água fria. Retire imediatamente do fogo e derrame sobre a pedra mármore untada de manteiga. Espere esfriar um pouco e, quando desgrudar facilmente da ponta de uma faca, estará pronto para puxar. Unte as mãos com manteiga e comece a puxar até que a massa fique bem branquinha; faça, então, os cordões e corte-os com uma tesoura. Depois de prontos, enrole-os imediatamente. Estas balas devem ser feitas de véspera para que estejam macias no dia seguinte.

503 - AMENDOIM COBERTO

4 xícaras de açúcar
2 xícaras de água
1 colher de sopa de Nescau
1 colher de sopa de fermento
1/2 kg de amendoim

Junte tudo e leve ao fogo mexendo sempre até soltar da panela. Retire do fogo e bata bem até açucarar.

504 - AMENDOIM CROCANTE

3 xícaras de açúcar
1/2 xícara de café (feito um pouco forte)
1/2 kg de amendoim cru (com a casca)
1 colher de sopa de chocolate
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de fermento em pó

Coloque numa panela o café e o açúcar e leve ao fogo. Acrescente o amendoim, o chocolate, a canela e o fermento e mexa até a começar a secar. Quando estiver seco, retire do fogo e despeje numa assadeira untada. Leve ao forno bem morno por 15 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar.

505 - AMOR EM PEDAÇO

6 ovos
250 g de açúcar
250 g de farinha de trigo
250 g de margarina
1 colher de sopa de fermento
1 pitada de sal

Bata as gemas com o açúcar e a margarina, depois a farinha de trigo, o fermento, o sal e, por último, as claras em neve. Misture tudo e ponha em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo.

Depois de assado, ponha esta calda:

1 1/2 xícara de caldo de laranja
1 xícara de açúcar

Dê uma fervura e jogue por cima do bolo ainda quente.

506 - ARROZ À GREGA

3 xícaras de arroz
6 xícaras de água
1 caixa de passas
Queijo parmesão ralado
Manteiga
Óleo
Pimentão, cebola, salsa, cebolinha verde e cenoura
Sal

Leve uma panela ao fogo com água, sal e um pouco de óleo. Quando a água ferver, coloque o arroz lavado e escorrido. Mexa o suficiente, diminua o fogo e deixe a água secar. Aí, então, retire o arroz do fogo, tampe bem e deixe por mais algum tempo até ficar completamente pronto. À parte, leve uma caçarola ao fogo com a manteiga e aí frite as passas. Jogue, em seguida, em uma terrina grande. Junte a cebolinha verde, a cenoura, o pimentão, a cebola - cortados em pequenos pedaços - a salsa e o parmesão. Junte, por fim, o arroz cozido, misturando tudo cuidadosamente.

Sirva com Camarão à grega e Molho tártaro.

507 - ARROZ DE LAVRADOR

4 colheres de sopa de azeite
1 cebola
2 tomates
Salsa
Sal a gosto
1 pedaço de chouriça
3 xícaras de arroz
1/2 kg de repolho

Ponha numa panela o azeite, a cebola e os tomates picados, a salsa, o sal e a chouriça cortada em rodelas. Deixe refogar bem. Jogue, então, o repolho cortado em pedaços, bem lavado e escaldado, e refogue mais um pouco. Acrescente 6 xícaras de água. Finalmente, coloque o arroz e mexa com um garfo para ficar cozido por igual. Cozinhe em fogo alto e depois abaixe para acabar de secar.

508 - ARROZ ITALIANO

2 xícaras de chá de arroz cru
250 g de queijo mussarela
1 lata de purê de tomates
100 g de tocinho defumado em fatias
1 cebola grande cortada em rodelas finas
100 g de queijo parmesão ralado
3 berinjelas cortadas em rodelas finas e fritas na gordura
1 colher de sopa de molho de pimenta Cica
1 1/2 xícara de água
Sal a gosto

Molho

Coloque um pouco de óleo numa panela, acrescente o tocinho, a cebola, o sal, o molho de pimenta, o purê de tomates e 1 1/2 xícara de água e deixe o molho cozinhar. Depois de pronto, reserve a metade e acrescente à outra 3 xícaras de água mais o arroz. Deixe cozinhar lentamente.

Arrumação do prato

Num pirex untado, coloque uma camada de arroz, as berinjelas fritas, o queijo mussarela, o molho reservado, metade do parmesão, outra camada de arroz e o restante do parmesão. Leve ao forno por 20 minutos.

509 - AZEITONA RECHEADA

200 g de manteiga
2 gemas
4 colheres de sopa de leite
1 1/2 xícara de farinha de trigo(até soltar das mãos)
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
50 azeitonas

Retire os caroços das azeitonas e recheie cada uma com um pedaço de queijo prato ou de cuiá. Cubra as azeitonas com a massa feita com os ingredientes acima. Enrole-as em forma de croquetes, passe-as na clara e, em seguida, no queijo parmesão. Leve ao forno para assar.

510 - BACALHAU AO FORNO

1 kg de bacalhau
1/2 kg de batata
1/2 kg de cenoura
2 cebolas grandes
2 tomates vermelhos
1 pimentão
1 colher de sopa de extrato de tomate
Leite de coco
Alho, sal, coentro e azeite doce
Azeitonas

Deixe o bacalhau de molho por 24 horas mudando sempre a água. Escalde numa rápida fervura removendo peles e espinhas. Coe a água onde o bacalhau foi cozido e reserve. Tempere o bacalhau em lasquinhas, com alho, sal e coentro. À parte, coloque uma caçarola no fogo com azeite doce e as cebolas em rodela. Adicione os tomates sem pele e sem sementes, o pimentão e as azeitonas picadas. Junte o bacalhau, o extrato de tomate, o leite de coco e um pouco da água onde foi cozido o bacalhau. Deixe tudo cozinhar bastante. Fica com farto molho. Prove para ver se o sal está a gosto. Cozinhe as batatas e as cenouras em rodela.

Molho

2 copos de leite
1 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo
1/2 xícara de creme de leite
Noz-moscada, pimenta-do-reino e sal

Bata no liquidificador o leite, o trigo e a manteiga derretida. Leve ao fogo e mexa bastante até engrossar a mistura. Finalmente, junte o creme de leite, a noz-moscada, a pimenta-do-reino, o sal e o ovo batido.

Unte um pirex grande com azeite depois de ter esfregado por dentro dele um dente de alho. Deixa um gosto bom. Arrume em camadas alternadas o bacalhau, a batata e a cenoura. Cubra tudo com molho e leve ao forno para gratinar. Ao sair do forno, enfeite com azeitonas e salsa. Sirva com arroz branco.

511 - BANANA-DA-TERRA CAMELADA

3 bananas-da-terra maduras
1 xícara de água
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

Descasque as bananas e ponha numa frigideira. Junte a água, o açúcar e a manteiga. Tampe a frigideira e deixe cozinhar em fogo brando. Logo que estejam cozidas, retire a tampa e aumente o fogo, deixando-as levemente carameladas de todos os lados. Agite a frigideira constantemente para evitar que grudem nela.

512 - BANANAS ENROLADAS

1 dúzia de bananas-d'água
250 g de presunto
250 g de mussarela
1/2 xícara de mostarda

Descasque as bananas e corte-as em 3 pedaços. Passe cada pedaço de banana na mostarda. Em seguida, enrole cada pedaço numa fatia de mussarela e de presunto. Coloque num pirex e leve ao forno até derreter a mussarela. Acompanha carnes.

513 - BARQUETES DE COCO

Massa

4 xícaras de farinha de trigo
200 g de manteiga ou margarina
3 gemas
1 xícara de salmoura
Açúcar

Faça uma massa consistente e forre as forminhas de empada.

Recheio

1 lata de leite condensado
5 gemas
1 coco ralado
1 colher de chá de manteiga
Bata todos os ingredientes no liquidificador e recheie as barquetes.

514 - BENGALINHAS VIENENSES

1 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa(rasas) de fermento
400 g de açúcar
4 gemas
40 g de manteiga
1 copo de leite
1 pitada de sal e baunilha

Misture todos os ingredientes, amasse-os com o leite e deixe-os descansar. Prepare as bengalinhas, passe-as no açúcar cristal e leve-as a assar em forno moderado. Quando estiverem duras e secas, retire-as do forno.

515 - BIFE À MILANESA

5 a 6 bifes

2 colheres de chá de pimenta e cominho
1 dente de alho
2 ovos batidos (claras, depois as gemas)
Farinha de rosca
Sal a gosto

Limpe a carne e corte-a em bifes mais ou menos retangulares. Bata-os com o martelo. Tempere-os com sal, alho e pimenta e cominho. Coloque no liquidificador os seguintes temperos: 1 tomate descascado, 1 rodela de cebola, galhos de coentro, cebolinha verde e 1/3 de xícara de vinagre. Deixe-os neste tempero de preferência de véspera. Aqueça um pouco de óleo na frigideira e passe-os, ligeiramente, um de cada vez. Em seguida, passe-os na farinha de rosca e nos ovos batidos. Leve-os novamente à frigideira com óleo aquecido até que o ovo fique inteiramente cozido. Coloque em papel absorvente. Polvilhe-os com farinha de rosca. Sirva com vagens passadas em manteiga.

516 - BIFE DE ALFACE

2 ovos
2 colheres de sopa de farinha de rosca
1 molho de alface
Sal a gosto

Bata as claras em neve e depois coloque as gemas (batidas como para omelete). Depois de bater os ovos, coloque o alface, os temperos, o camarão seco moído e, por último, a farinha de rosca. Misture tudo e pegue com uma colher de sopa, fritando as colheradas em óleo quente como acarajé.

517 - BIFE DE GALINHA À MILANESA

1 kg de peito de galinha
1 colher de sobremesa de sal
2 colheres de chá de pimenta e cominho
3 dentes de alho
1/2 xícara de suco de limão
2 ovos mal batidos
3 colheres de sopa de farinha de rosca
1 colher de sopa de queijo parmesão

Desosse os peitos, corte-os em bifes e tempere-os de véspera com limão, sal, alho e pimenta e cominho. No dia seguinte, passe-os na farinha de rosca misturada com o parmesão. Em seguida, no ovo e novamente na farinha. Frite-os na manteiga. Antes de servir, coloque-os no forno por 10 minutos, envolvendo-os em papel alumínio. Depois de prontos, polvilhe-os com farinha misturada com parmesão.

518 - BIRIBAS

1 lata de leite condensado
1 coco médio ralado
4 ovos
50 g de passas sem sementes
Raspas de limão

Misture o leite condensado ao coco ralado, acrescente os ovos batidos como para omelete, as raspas de limão e uma pitada de sal. Pingue esta massa em forminhas para empadas untadas, coloque uma passa em cada forminha e leve ao forno. Retire quando estiverem douradas.

519 - BISCOITINHOS

1 gema
1 xícara de açúcar refinado
2 xícaras de Maizena
2 colheres de sopa de manteiga
1 pitada de sal
1 coco ralado (retire leite de uma metade e ponha a outra na massa)
350 g (aproximadamente) de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó

Misture o açúcar com a manteiga, a gema, o leite de coco e o coco ralado. Em seguida, adicione o fermento, o sal, a Maizena e a farinha de trigo. Misture tudo até formar uma massa homogênea. Modele os biscoitinhos e leve-os ao forno em assadeira untada.

520 - BISCOITINHOS DA VOVÓ

Misture 1 tablete de margarina (100 g), 1 1/2 xícara de açúcar, 1 ovo e 1 colher de chá de baunilha. Aos poucos, junte 4 xícaras de farinha de trigo (peneirada) e 1 colher de chá de fermento em pó. Misture bem até que a massa fique homogênea. Abra a massa, fina, sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo e corte os biscoitinhos. Leve ao forno quente por cerca de 7 minutos, não havendo necessidade de untar a forma. Deixe esfriar e se deliciar.

521 - BISCOITOS COM SUCO DE LARANJA

3 3/4 de xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de manteiga ou margarina
3/4 de xícara de açúcar
1/4 de xícara de suco de laranja
1 gema

Bata tudo até que estejam bem misturados. Asse as tiras com as marcas e depois corte.

522 - BISCOITOS DE BATATA-DOCE

2 xícaras de açúcar
2 xícaras de batata-doce cozida e passada no espremedor
600 g de Maizena
400 g de manteiga
2 colheres de chá (cheias) de fermento

Misture tudo, forme os biscoitos e leve ao forno quente. Depois de quente, abaixe o forno.

523 - BISCOITOS DE CERVEJA

1/2 kg de farinha de trigo
250 g de manteiga
1/2 copo de cerveja

Faça os biscoitos como se fossem nhoques. Passe no açúcar cristal e asse.

524 - BISCOITOS DE FARINHA DE ARROZ

10 colheres de sopa de farinha de arroz
10 colheres de sopa de araruta
5 colheres de sopa de manteiga
7 colheres de sopa de açúcar
Leite para dar consistência de enrolar à massa

Misture a farinha de arroz com a araruta, faça uma cova no centro e aí deite o açúcar, a manteiga e o leite aos poucos. Vá amassando até ficar em ponto de enrolar e bem macia. Faça então os biscoitinhos e leve-os a assar em assadeira untada com manteiga.

525 - BISCOITOS DE MARIA

1 pacote grande de Maizena
3 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de leite de coco
1 gema
6 colheres de sopa(rasas) de açúcar

Junte tudo, amasse muito bem e faça os biscoitinhos em forma de bolinha marcando com um garfo. Leve ao forno quente em assadeira não untada.

526 - BISCOITOS DELÍCIA

1 xícara de fubá
1 xícara de açúcar
2 xícaras de araruta
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento
2 ovos
1 pitada de sal

Misture o açúcar com a manteiga, acrescente uma pitada de sal, o fubá, a araruta, o fermento e, por último, os ovos. Amasse-os bem, faça os biscoitos e asse-os.

527 - BISCOITOS "DURYEA"

100 g de açúcar
120 g de farinha de trigo
120 g de Maizena
120 g de manteiga
2 ovos
1 colher de chá de fermento em pó
Algumas gotas de baunilha

Misture os ingredientes secos e junte os ovos bem batidos, a manteiga e a baunilha. Trabalhe bem a massa com as mãos. Forme bolinhas e leve-as ao forno em tabuleiro untado durante 10 minutos.

528 - BOCA DE LOBO I

1 1/2 copo de farinha de trigo
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
150 g de margarina
1 1/2 colher de chá de fermento
3 dedos de leite(copo)
1 gema
Sal a gosto

Coloque em um pirex 1 1/2 copo de farinha de trigo e a manteiga. Amasse. Em seguida, coloque o ovo, o parmesão, o sal, o fermento e, por último, o leite. Torne a amassar até a massa ficar pegajosa. Unte forminhas com bastante margarina. Passe a margarina nas mãos para pegar a massa e fôr as forminhas. Asse em forno médio por 25 minutos e tire das forminhas depois de frio. Abra ao meio e coloque o recheio a gosto.

529 - BOCA DE LOBO II

4 gemas
3 colheres de sopa de manteiga
2 canecas de farinha de trigo
1 1/2 caneca de leite
1 colher de sopa de fermento
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

Misture todos os ingredientes, batendo bem as gemas, a manteiga e o queijo. Acrescente o trigo depois. Formas untadas e polvilhadas. Depois de assadas, corte um talho e recheie a gosto.

530 - BOLACHAS DE QUEIJO

250 g de queijo parmesão ralado
250 g de margarina
250 g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento
2 gemas

Amasse muito bem todos os ingredientes. Em superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo também enfarinhado na espessura de meio centímetro e corte no formato desejado. Leve a assar em forno moderado em uma assadeira enfarinhada.

531 - BOLACHINHAS ANA PAULA

10 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
9 colheres de sopa (rasas) de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
2 ovos inteiros
100 g de margarina

Misture tudo e com uma colher de cafezinho coloque em assadeira untada e polvilhada. Faça bolinhas pequenas, pois crescem muito.

532 - BOLACHINHAS DE GOMA

1 kg de goma (peneirada)
400 g de açúcar
200 g de manteiga
3 gemas
2 cocos (leite sem água)

Bata a manteiga com as gemas e um pouco de açúcar, acrescente a goma, o açúcar e o leite, aos poucos. Polvilhe uma assadeira com farinha de trigo ou goma, sem gordura. Faça as bolinhas do mesmo tamanho e asse em forno quente.

533 - BOLINHAS DE QUEIJO

1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de chá de queijo-de-minas ou prato ralado
1/2 colher de chá de pimenta-do-reino
1 lata de creme de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
2 ovos
Sal a gosto

Misture os queijos, os ovos, a pimenta-do-reino e o creme de leite e, em seguida, a farinha de trigo e o fermento. Com o auxílio de duas colheres pequenas, dê o formato de bolinhas e frite em gordura quente.

534 - BOLINHOS DE BATATA

400 g de mortadela cortada em cubinho
1 kg de batata passada no espremedor
4 ovos inteiros
50 g de queijo parmesão ralado
1 cebola ralada
100 g de farinha de trigo
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para empanar:

Farinha de rosca
3 ovos
50 g de queijo parmesão ralado

Misture a batata, a mortadela, os ovos, o queijo, a cebola, o sal, a farinha de trigo e a pimenta-do-reino. Forme os bolinhos, passe na farinha de rosca, no ovo e, por último, no queijo ralado. Frite.

535 - BOLINHOS DE FUBÁ E CEBOLA

3 xícaras de fubá
1/2 xícara de farinha de trigo
1 1/2 colher de chá de sal
4 colheres de chá de fermento em pó
2 ovos
2 copos(200 g cada) de iogurte natural
1 colher de chá de pimenta-do-reino
1 xícara de cebola picada
Óleo para fritar

Coloque numa tigela o fubá, a farinha de trigo, o sal, o fermento e misture. Acrescente os ovos, o iogurte, a pimenta, a cebola e mexa bem até obter uma massa homogênea. Pingue a massa com uma colher de chá no óleo bem quente e frite até que os bolinhos estejam dourados. Coloque em papel absorvente para tirar o excesso de gordura.

536 - BOLO AICAM

1/2 kg de camarões
1/2 kg de aimpim cozido
1 vidro pequeno de leite de coco
2 ovos
1 colher de sopa de margarina
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres de sopa de óleo
1 cebola média picadinha
2 tomates médios picadinhos sem peles e sementes
1 dente de alho picadinho
Coentro picadinho
1 pimentão médio picadinho

Faça um refogado com o óleo, a cebola, o alho, os tomates e o pimentão. Junte o camarão, o coentro, tempere com sal e pimenta-do-reino, e deixe cozinhar em fogo brando. Passe o aimpim cozido no espremedor de batatas, junte as gemas, a margarina, o leite de coco, o

sal e, por último, as claras batidas em ponto de neve. Misture bem e arme o prato. Unte uma forma refratária com margarina e forre o fundo com a metade da massa de aimpim. Coloque o camarão e cubra com a massa restante. Leve ao forno moderado até que a superfície fique dourada.

537 - BOLO AMERICANO

2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite de coco sem água
200 g de manteiga
1 colher de sopa de fermento
4 ovos
1 pitada de sal

Bata o açúcar com a manteiga e, quando bem batido, acrescente uma a uma as gemas batendo bem; em seguida, a farinha de trigo e o leite e, por último, as claras batidas em neve. Cubra o bolo com o Glacê de minuto.

538 - BOLO CHIFON

4 claras
200 g de manteiga
2 canecas de açúcar
3 canecas de farinha de trigo
1 caneca de leite de coco(sem água)
3 colheres de sopa(rasas) de fermento
1 colher de sopa de baunilha
1 colher de sopa de raspa de limão

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte a farinha de trigo, o leite de coco, o fermento, a baunilha e as raspas de limão. Por último, coloque as claras batidas em neve. Forno brando.

Depois de assado, cubra com o seguinte creme:

1 caneca de leite de vaca
2 colheres de sopa(cheias) de Maizena
1/2 caneca de açúcar
1/2 colher de chá de sal

Leve ao fogo até engrossar, retire e junte:

4 gemas previamente batidas
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de geléia de ameixa

539 - BOLO CREMOSO

2 colheres de sopa de manteiga
1 l de leite menos um copo
1 lata de leite condensado
100 g de queijo parmesão ralado
3 ovos
1 colher de chá de fermento
1 1/2 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de baunilha

Bata no liquidificador o leite condensado, a manteiga, o queijo ralado, os ovos inteiros, um pouco de leite e o açúcar. Bata um pouco e vá pondo a farinha de trigo aos poucos, um

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

