



As Nossas Receitas...



Bolo de Bolacha

Ingredientes:

- 5dl de natas
- 100g de açúcar
- 2 colheres de sopa de caramelo
- 200g de bolacha Maria
- 5 folhas de gelatina incolor
- café solúvel

Preparação:

Num prato de servir, colocar um aro com 25cm de diâmetro. Colocar as folhas de gelatina de molho em água fria. À parte, bater as natas em neve, juntar o açúcar aos poucos e continuar a bater até ficarem bem firmes. De seguida, envolver o caramelo. Derreter as folhas de gelatina em um pouco do creme preparado anteriormente, e depois envolver no creme. Dentro do aro fazer camadas alternadas de creme e bolachas molhadas no café. Terminar com o creme. Polvilhar com bolacha ralada e levar ao frio.

Bolo de Café

Ingredientes:

- 6 ovos
- 3 copos de açúcar
- 3 copos de farinha
- 1/2 copo de óleo
- 1/2 copo de azeite
- 3 colheres de sobremesa de café (dissolvido em 1 copo de água)
- 1 colher de sobremesa bem cheia de canela em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó.

Preparação:

Junta-se os ovos inteiros ao açúcar e bate-se muito bem. Em seguida junta-se a farinha e volta-se a bater, de seguida junta-se o óleo e o azeite.

Mistura-se a canela em pó, o fermento e o café .

Bate-se tudo muito bem e de seguida deita-se numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Vai a cozer em forno médio (180º) por volta de 40 min. Quando o bolo estiver totalmente cozido, desenforma-se e polvilha-se com açúcar em pó.

Bolo de Caramelo

Ingredientes:

3 chávenas de açúcar
1 chávena de açúcar
1 chávena de leite
1 chávena de óleo
6 ovos
6 colheres de sopa de caramelo líquido
1 colher de chá de fermento em pó

Facultativo:

2 colheres de sopa de mel
Batem-se as gemas com o açúcar, depois o leite, o óleo e o caramelo.
De seguida a farinha e o fermento.
Por fim as claras em castelo.
Vai a cozer em forno aquecido a 180º.

Bolo de Castanhas

Ingredientes:

500g de castanhas cozidas

250g açúcar

100g de margarina de girassol

5 ovos

2 colheres de chá de fermento

Preparação:

Num recipiente, colocar as castanhas cozidas e passar até ficarem em puré. Noutro, bater bem o açúcar com a manteiga e juntar as gemas.

Acrescentar a esta mistura o puré de castanhas, o fermento e, finalmente as claras em castelo.

Por fim, levar ao forno a 180º em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha, durante cerca de 40 minutos, dependendo do forno, o meu não é exemplo para ninguém. Convém que não coza muito porque fica muito bom se ficar um pouco húmido.

Bolo de Cenoura

Ingredientes:

4 ovos inteiros
2 chávenas de açúcar
2 chávenas de farinha
1 chávena de óleo
3 cenouras raladas
1 colher de chá de pó royal

Cobertura:

3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa manteiga
5 colheres de sopa de chocolate em pó

Preparação:

Batem se os ovos com o açúcar, o óleo e a cenoura ralada. Junta se a farinha e o fermento sempre a bater. Vai ao forno pré aquecido a 180°C, durante mais ou menos 40 min.

Cobertura:

Vai tudo ao lume e mexe se sem parar até engrossar um pouco. Deita se em cima do bolo ainda quente.

Bolo de Côco e Natas

Ingredientes:

6 ovos

2 pacotes de natas

2 chávenas de açúcar

1 chávena de côco

2 chávenas de farinha

1 colher de fermento

Preparação:

Juntam-se todos os ingredientes com exceção das claras que têm de ser batidas em castelo e só se juntam no fim.

Unta-se uma forma com margarina e polvilhada de farinha e leva-se ao forno médio por cerca de 45 minutos.

Bolo de Frutos Secos

Ingredientes:

6 ovos

2 chávenas almoçadeiras de açúcar amarelo

2 chávenas almoçadeiras de farinha branca de neve

1 colher de chá de pó Royal

1 chávena almoçadeira de maçã aos quadrinhos

1 chávena almoçadeira de cenoura ralada

1 chávena almoçadeira de óleo

1 chávena almoçadeira de frutos secos (nozes, amêndoas, pinhões, passas...)

1 colher de sobremesa de canela

Preparação:

Pré-aquecer o forno a 180º.

Numa taça juntar os ovos inteiros com o açúcar e bater bem, juntar o óleo, de seguida a farinha com o fermento e a canela, bater bem, de seguida junta-se a maçã e a cenoura e por fim os frutos secos cortados aos bocadinhos. Vai a cozer em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha. Fazer o teste do palito.

Bolo de iogurte Marmoreado

Ingredientes:

4 ovos

1 iogurte

2 medidas do iogurte de açúcar

3 medidas de farinha

1 medida de óleo

1 colher de chá de fermento

4 colheres de sopa de chocolate em pó

Preparação:

Bater todos os ingredientes menos o chocolate.

Dividir a massa e deitar o chocolate numa das partes.

Numa forma untada e enfarinhada deita-se primeiro a massa branca e por fim a de chocolate.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 2 Laranjas médias
- 5 Ovos
- 2 Chávenas de farinha
- 2 Chávenas de açúcar
- 1 Chávena de óleo
- 1 Colher de café de fermento em pó

Preparação:

No liquidificador coloque os ovos, as laranjas cortadas em pedaços, o óleo e o açúcar. Triture durante dois minutos.

Numa taça coloque a farinha e o fermento e adicione a mistura anterior.

Unte uma forma com buraco com margarina e polvilhe com farinha, coloque aí o preparado e leve ao forno a 180º durante 45 minutos. Se começar a alourar muito depressa coloque uma folha de alumínio por cima. Verifique se está cozido com o teste do palito.

Bolo de Maçã com Canela

Ingredientes:

Para a massa :

1 chávena de farinha de trigo

2 chávenas de açúcar

2 Ovos

1 chávena de Leite

1/2 chávena de Óleo

1 colher de sopa fermento em pó

Para o recheio :

5 Maçãs (sem casca e cortadas em fatias)

Açúcar (para polvilhar)

Canela (para polvilhar)

Preparação:

Bata os ovos, o leite, o óleo e o açúcar.

Acrescente a farinha e misture, e acrescente por último o fermento em pó.

Numa forma untada coloque a massa.

Coloque por cima as fatias de maçã e polvilhe com açúcar e canela.

Leve ao forno a 180°C por cerca de 40 minutos.

Bolo de Maçã

Ingredientes:

6 ovos

3 chávenas de farinha

3 chávenas de açúcar

1 chávena de óleo

1 colher de chá de canela

3 maçãs

Modo de preparação:

Juntam-se as gemas com o açúcar, o óleo e a canela.

As claras são batidas em castelo, depois junta-se a farinha.

A maçã coloca-se no fim.

Receita de Salame de Chocolate

Ingredientes:

180g de manteiga

200g de açúcar

150g de chocolate de culinária em pó

1 ovo

200g de bolacha maria picada grosseiramente

Papel de alumínio

Papel vegetal

Preparação:

Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar. Bata até que fique um creme esbranquiçado.

Com uma colher, misture o ovo partido com o creme de manteiga e envolva bem o chocolate.

Por fim, junte as bolachas e misture tudo.

Depois de tudo bem misturado, coloque o preparado sobre uma folha de papel vegetal. Aconchegue bem com as mãos e faça um rolo. Enrole o papel vegetal e aconchegue bem para que fique um rolo compacto. Guarde no frigorífico até que fique bem rijo. Depois do salame consistente, retire-o do papel vegetal.

Torta de Laranja

Ingredientes:

1 laranja
1 copo grande de sumo de laranja
250 g de açúcar
1 colher de sopa de farinha Maizena
6 ovos
açúcar pilé q.b.
margarina

Preparação:

Numa tigela misture os ovos com o açúcar.
Junta-se o sumo de laranja e a raspa no preparado anterior.
Adicione a Maizena.
Num tabuleiro retangular untado com margarina verte-se o preparado e vai ao forno uns 20 min.
Depois, desenforma-se a torta com a ajuda dum pano e enrola-se a mesma. Tenha atenção para não a partir.
Polvilha-se com açúcar pilé e vai ao frio.