

LIVRO DE RECEITAS

5ºA



Torta de Bolacha

Ingredientes:

- *Um pote de nata inteiro;
- *Uma caixa de leite condensado inteira;
- *Uma xícara de nescau;
- *Uma caixa de creme de leite inteira;
- *Um ou dois pacotes de bolacha Maria.

Recheio opcional :

- *Granulado;
- *Bom Bom;
- *MM, entre outros...



Modo de Preparo:

Primeiro bata na batedeira a nata, o leite condensado e o nescau até firmar o creme. Em seguida misture o creme de leite. Finalizado o creme é só montar as camadas que é feita da seguinte maneira:

Coloque o creme no fundo de uma tigela, molhe a bolacha Maria em um recipiente, com leite de vaca ou de caixinha. Depois de fazer todas as camadas do creme e das bolachas, deixe na geladeira por aproximadamente 3 horas.

TORTA DE SORVETE

INGREDIENTES:

- ½ xícara de nozes picadas.
- - 1 lata de leite condensado.
- - 2 latas de leite comum.
- - 5 gemas.
- GOTAS DE BAUNILHA.
- - 1 lata de creme de leite sem soro.
- - 5 claras em neve e mais 10 colheres de açúcar
- - ½ xícaras de açúcar para caramelar
- - 2 colheres sopa de chocolate.

OBS: Você pode colocar qualquer coisa em cima da Torta de sorvete.

MODO DE PREPARO:

- Caramele a forma com ½ xícara de açúcar (forma com furo no centro, levando ao fogo, mexendo sempre sem deixar ferver.
- Faça uma pasta de chocolate com um pouco de leite comum formando uma pasta.
- Coloque esta pasta sobre o caramelo.
- Coloque na panela o leite condensado, o leite, as gemas e faça um creme, levando ao fogo, mexendo sempre sem deixar ferver
- Retire do fogo, coloque a baunilha e as nozes, mexa e deixe esfriar.
- Coloque estão, o creme de leite e misture a merengada.
- Coloque na fôrma caramelada sobre a pasta de chocolate
- Leve ao congelador
- Na hora de servir aqueça a forma na hora do fogão para soltar e vire num prato.
- Pronto agora se delicie com essa sobremesa maravilhosa.

Torta de Bombom !!!

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado;
- 10 bombons picados;
- 1 lata de leite;
- 1 colher de sopa de maizena;
- 4 gemas;
- 4 claras;
- 1 colher de sopa de baunilha;
- 3 colheres de sopa de açúcar;
- 1 lata de creme de leite sem soro;

Modo de Preparo:

- 1- Bata no liquidificador, o leite condensado, a maizena, o leite e as gemas e leve ao fogo até engrossar. Bata as claras em neve.
- 2- Junte o creme de leite.



Torta de morango

Pão de ló

- 4 ovos
- 3 xícaras de farinha
- 1 xícara de leite morno
- 2 colheres de chá de fermento royal
- 1 colher de sopa de margarina

Bater tudo na batedeira, colocar em uma forma untada e assar por 45 minutos e forno 200°.m

Recheio

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 1 colher de sopa de margarina

Misture tudo, cozinhe em fogo baixo sempre até desgrudar do fundo da panela e reserve

Chantily

- 3 claras
- 9 colheres de sopa de açúcar
- 1 pote de nata sem soro

Bata as claras em neve acrescente o açúcar e bata até o ponto de merengue, acrescente a nata, bata mais um pouco e reserve

Montagem da Torta

Corte camada em uma refratária, cubra com leite condensado, repita o processo, em cima de tudo bote o chantili e por último bote morangos inteiros coloque gelar por 1 hora
pão de ló em fatias, coloque a primeira a e sirva

BOLO DE CENOURA

4 ovos

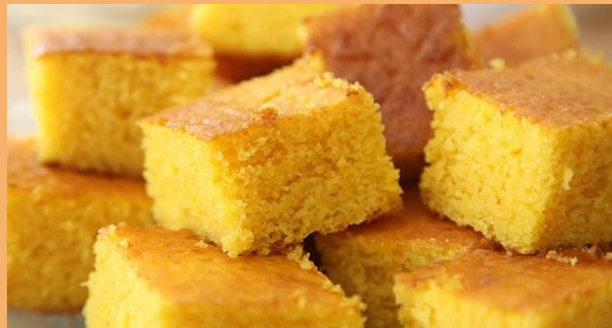
2 cenouras grandes

½ xícara de óleo

2 xícaras de farinha

1 ½ xícaras de açúcar

1 colher de sobremesa de fermento



Modo de preparo:

Primeiro bata os ovos, o óleo e a cenoura no liquidificador por uns 5 minutos. Em uma tigela misture a farinha, o açúcar e o fermento. Depois agregue o conteúdo do liquidificador e misture muito bem. Despeje em uma forma retangular untada e coloque no forno pré-aquecido por mais ou menos 35 minutos.

BOLO BRANCO E PRETO

- 3 XÍCARAS DE FARINHA
- 3 XÍCARAS DE MAIZENA
- 1 COLHER DE FERMENTO, PENEIRAR TUDO JUNTO
- 3 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 5 GEMAS DE OVO BATER NA BATEDEIRA
- 1 XÍCARA DE LEITE SEM BATER
- METADE TRES COLHERES DE NESCAU+LEITE
- CLARAS EM NEVE



Cake pop de nutella!

Ingredientes

- ★ 1 frasco de nutella
- ★ 1 xícara de bolo pronto
- ★ 20 gramas de chocolate para derreter
- ★ Palitos de churrasco
- ★ Confeitos
- ★ Isopor



Modo de Preparo

-> Para fazer a massa coloque o bolo em uma bacia e adicione um pouco de nutella. vá misturando, até formar uma massa modelável.

-> Se por acaso a massa não chegar ao ponto modelável adicione mais nutella, e se ficar mole mais bolo.

-> Modele a massa em formato redondo e leve a geladeira por 10 min. Enquanto isso derreta o chocolate.

-> Após tirar da geladeira espete os palitos na massa e cubra com chocolate derretido. Se preferir coloque confeitos por cima. Espete em um isopor e espere o chocolate secar. Depois é só comer!!!

Ingredientes da Massa

- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento
- 1 xícara de leite
- Calda:
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 7 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 latas de creme de leite com soro
- 3 colheres de sopa de açúcar

Bolo de Chocolate

Modo de Preparo

1. Bata todos os ingredientes por 5 minutos (menos o fermento)
2. Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente.

Calda:

1. Aqueça a manteiga e misture o chocolate
2. Coloque em uma panela e mexa por 40min.
3. Acrescente o creme de leite e misture bem
4. Desligue o fogo e acrescente o açúcar



Bolo de Coco

Ingredientes:

- 3 ovos;
- 2 xícaras de chá de açúcar,
- manteiga;
- fermento;
- 1 caixa de leite condensado e nescau.

Modo de preparo:

Uma xícara de nescau ou chocolate em pó, $\frac{1}{2}$ meia xícara de óleo, $\frac{1}{2}$ xícara de água e misture bem.

Três xícaras de farinha de trigo, 1 colher de fermento e coloque aos poucos misture. Numa forma coloque manteiga e depois, coloque para assar em 230 graus. Enquanto o bolo vai assando faça cobertura como você preferir. Bom bolo delicioso e lindo.

BOLINHOS DE CHUVA

Ingredientes

2 ovos;

2 xícaras de farinha;

1 xícara de leite;

½ xícara de maizena ;

5 colheres de açúcar;

Modo de Preparo

*Misture tudo e frite na frigideira com óleo quente. Polvilhar
com açúcar e canela.*



CUPCAKE

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara (chá)
- 2 colheres (sopa)
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (chá) de fermento químico em pó



MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na ordem ao lado, sem o fermento, bata com a batedeira ou qualquer outro objeto de sua escolha. Quando estiver homogêneo misture o fermento em pó. Coloque a massa em forminhas próprias para o seu Cupcake, e coloque assar por 30 minutos em temperatura de 200 graus. A cobertura é opcional, como: chantili Brigadeiro, Chocolate, Doce-de-leite e muito mais...

Panqueca

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite integral
- 2 ovos
- 4 colheres de óleo
- 1 colher de sal
- 1 ½ xícara de farinha de trigo



PREPARO

- 1) Bata todos os ingredientes;
- 2) Quando estiver homogêneo, acrescente a farinha aos poucos e bata;
- 3) Pegue uma concha da mistura e despeje em uma frigideira média. Espalhe virando a frigideira para que fique uma massa fina;
- 4) Quando um lado estiver dourado, vire e doure o outro. Sirva com qualquer molho e recheio.

Cassata de Bombom

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- ½ litro de leite
- 6 ovos
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 10 bombons



Modo de preparo:

1º camada:

Em uma panela coloque uma lata de leite condensado e a mesma medida de leite, adicione 6 gemas. Leve ao fogo até estar com consistência mais grossa. Coloque em um recipiente e adicione pedaços de bombons.

2º camada:

Bata as claras em neve junto com o açúcar e 1 lata de creme de leite. Espalhe sobre o creme e coloque o restante de bombons picados para decorar.

PANQUECA DE IOGURTE

Ingredientes

- 200 ml de iogurte natural.
- 2 xícaras de chá de leite desnatado.
- 2 ovos.
- 2 xícaras de farinha de trigo.
- 1 colher de chá de fermento em pó sal a gosto.

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, frite com pouco de azeite ou manteiga e recheie conforme a sua preferência legumes, frango desfiado, legume, palmito

Ingredientes:

NEGA MALUCA

Cobertura:

- 2 xícaras de farinha;
- 2 xícaras de açúcar;
- 1 xícara de nescau;
- $\frac{1}{2}$ xícara de azeite;
- 2 colheres de sopa de margarina;
- 3 ovos
- 1 pitada de sal;
- 1 xícara de água fervendo
- 1 xícara de sopa bem cheia de royal;

- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de creme de leite;
- 4 colheres de sopa de nescau;
- 1 colher de margarina.

Ai é só deliciar- se

Bolo de Cacau

2 copos de farinha de trigo

2 copos de açúcar refinado

1 copo de leite ou água

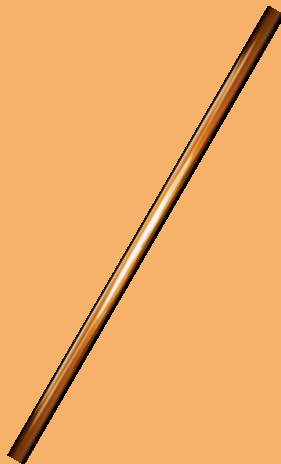
$\frac{1}{2}$ de cacau em pó

$\frac{1}{2}$ de achocolatado

4 claras

4 gemas

1 colher de fermento em pó



Modo De Preparo

Misture tudo em uma tigela e asse por 40 minutos no forno.

SORVETE NEGRESKO

Ingredientes

- 1 Nata
- 1 Leite condensado
- 1 Creme de leite
- 1 colher de emustab
- 2 Pacote de negresco

Bater e colocar no recipiente, misturar e colocar no freezer.

Cobertura

- 1 Barra de chocolate meio amargo
- 1 chocolate ao leite
- 2 creme de leite

Colocar no fogo depois do creme congelado colocar a cobertura em cima.



MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 gramas de chocolate
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres de açúcar
- 12 gramas de clara
- Em torno de 85 ml de água para hidratar
- Chantili para dar um toque



SOPA DE CENOURA

Ingredientes:

- 1 cenoura ralada.
- 1 colher de azeite.
- 1 dente de alho médio.
- Salsinha e cebolinha.
- Gérmen de trigo ou aveia.
- Tomate.
- Sal a gosto.



Modo de Preparo:

Refogue a cenoura com o tomate e alho e coloque água suficiente para duas porções. Ferva durante 30 minutos. Retire do fogo e acrescente gérmen de trigo ou aveia. Pronta para servir. Pode-se comê-la com pão torrado.

Mousse de Limão

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 pote de iogurte natural
- 1 suco “tang” de limão



Modo de Preparo

Colocar todos
ingredientes no
liquidificador, bater
bem, e depois colocar
na geladeira

Cookies de mm ou diamante negro com chocolate branco

Ingredientes

½ xícara de manteiga amolecida

1 xícara de açúcar mascavo

3 colheres de sopa de açúcar

1 ovo inteiro

2 colheres de chá de essência de baunilha

1 ¾ xícara de farinha de trigo

½ colher de chá de bicarbonato

½ colher de chá de sal

1 ½ xícaras chocolate diamante negro
ou até ficar bom de mm

Preparo

- 1 Coloque a manteiga e os açúcares na tigela da batedeira
- 2 Bata com a pá- raquete em velocidade média por 30 segundos, até que a mistura fique clarinha e fofa
- 3 Junte o ovo e a balinha até misturar bem
- 4 Em outra tigela, peneire a farinha com o fermento, o bicarbonato e o sal
- 5 Vá colocando a farinha e o fermento peneirados aos poucos na mistura que está na batedeira enquanto ela estiver ligada
- 6 Depois acrescente o mm ou o chocolate
- 7 molde os biscoitos em formato oval
- 8 Asse em forno médio pré-aquecido, até ficar dourado