

LIVRO DE RECEITAS

5ºB



CUPCAKE DE BANANA

INGREDIENTES

2 OVOS;
1 XÍCARA DE AÇÚCAR;
2 XÍCARAS DE FARINHA;
 $\frac{1}{2}$ XÍCARA DE ÓLEO;
1 COLHER DE SOPA DE ROYAL;
3 BANANAS MÉDIAS;
 $\frac{1}{2}$ XÍCARA DE LEITE.

MODO DE PREPARO

PEGUE OS INGREDIENTES E BOTE EM UM POTE E BATA A MÃO E BOTE ASSAR
POR 40 MINUTOS EM 250 GRAUS.



Bolo Formigueiro

INGREDIENTES:

1. 4 colheres de sopa de margarina
2. 1 e 1/2 de xícaras de açúcar
3. 4 claras em neve
4. 2 xícaras de farinha de trigo
5. 1 copo de leite
6. 100 g de coco ralado (se preferir)
7. 100g de chocolate granulado
8. 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata a margarina com o açúcar até ficar cremoso. Junte as gemas do ovo e continue a bater. Acrescente o leite e os demais ingredientes. Por final acrescente as claras de neve mexendo delicadamente. Leve para assar a 180 graus. Faça uma cobertura de chocolate e pronto.



BOLO

INGREDIENTES

- . 2 xícaras (chá) de açúcar
- . 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 4 colheres (sopa) de margarina
- . 3 ovos
- . 1 e $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite
- . 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó



PREPARO

- 1 Bata as claras em neve e reserve.
- 2 Misture as gemas, a margarina e o açúcar até obter uma massa homogênea.
- 3 Acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos, sem parar de bater.
- 4 Por último, adicione as claras em neve e o fermento.
- 5 Despeje a massa em uma forma grande de furo central untada e enfarinhada.
- 6 Asse em forno médio 180 graus, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos ou ao furar o bolo com um garfo, este saia limpo.

PÃO DE MEL

MASSA:

- 1 lata de leite moça.
- 1 medida [lata] de leite líquido NINHO Integral.
- 1 colher [chá] de canela em pó.
- 1 colher [chá] de Nescafé.
- 1 xícara de mel.
- 1 xícara [chá] chocolate em pó.
- 2 xícaras de farinha de trigo.
- 2 colheres [chá] de fermento em pó.
- 2 colheres [chá] de bicarbonato de sódio em pó peneirado misture bem.

MODO DE PREPARO: Despeje em uma forma retangular untada com manteiga e farinha e leve ao forno médio [180°C] por cerca de 25 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar, corte em pedaços.

COBERTURA: Pique um tablete de chocolate para a cobertura, chocolate ao leite, derreta e mergulhe os pedaços no chocolate e põe para gelar.



Brigadeiro

- Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado
- 1 Colher de nescau
- 1 Lata de manteiga

- Modo de preparo:

Coloca no fogo máximo o leite condensado, e todos os outros ingredientes, depois começa a mexer no fundo e nas bordas da panela. Quando ver que está desgrudando da panela, coloque por 2 minutos no fogo médio, depois coloque em uma pote de vidro e coloque no freezer ou na geladeira e espere até ficar no ponto e depois sinta a delícia do seu brigadeiro.



Nega Maluca

INGREDIENTES:

- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de chocolate (cacau)
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 xícara de leite



COBERTURA:

- 4 colheres (sopa) de leite
- 1/2 xícara (chá) de choc. em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO:

MASSA:

Em um liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o achocolatado e a farinha de trigo. Coloque a massa em uma tigela e adicione a água quente e o fermento, misturando bem. Coloque a massa em uma forma untada e asse em forno (200° C), por 40 minutos. Desenforme ainda quente.

COBERTURA:

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo até levantar fervura. Coloque ainda quente em cima do bolo.

Daniel do Amarante Berlesi

BOLO DE CHOCOLATE BRIGADEIRO

INGREDIENTES MASSA:

- 5 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- Meia xícara de chocolate em pó
- 1 colher de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de manteiga
- meia xícara de chocolate em pó
- meia xícara de chocolate granulado

MODO DE PREPARO BOLO

Bata na batedeira, as claras. Junte as gemas, e acrescente o açúcar. Despeje o leite, sem parar de bater. Incorpore, por fim, delicadamente a farinha com o chocolate em pó e o fermento. Despeje em uma fôrma redonda untada e enfarinhada e leve para assar em forno quente (200°C) por aproximadamente 40 minutos. Deixe esfriar e corte-o ao meio.

MODO DE PREPARO RECHEIO E COBERTURA

Leve o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó ao fogo, mexendo sempre. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar, sem parar de mexer, por cerca de 6 minutos ou até formar um creme consistente. Cubra uma metade do bolo com esse creme , cubra a outra metade, espalhe o restante do brigadeiro com a espátula do Bob esponja ou faca e espalhe o chocolate granulado em toda a superfície. Leve para gelar e sirva.



NHOQUE DE BATATA

Ingredientes:

- Sal;
- 1 ovo;
- Parmesão ralado;
- Uma pitada de noz moscada;
- Cerca de 300g de farinha de trigo;
- 1 kg de batatas cozidas com casca;
- Uma receita de molho de sua preferência (de tomate, à bolonhesa, aos quatro queijos, etc.)



Modo de preparo:

Passe as batatas ainda quentes pelo espremedor. Não é necessário retirar a casca, pois ela ficará presa no espremedor. Coloque em uma tigela e deixe esfriar. Acrescente o ovo, metade da farinha, sal e noz moscada. Amasse bem e vá adicionando mais farinha até obter uma massa consistente. Pegue porções de massa e, em uma superfície enfarinhada, faça rolos da espessura de um dedo e corte-os em cubos de mais ou menos 1,5 cm. Cozinhe os nhoques, aos poucos por vez, em bastante água fervente com sal e um fio de óleo. Quando subirem à tona, retire-os com uma escumadeira e deposite-os em um escurredor. Em uma refratária, intercale camadas de nhoque, molho e parmesão e leve ao forno quente para gratinar. FIM!

TORTA DE SORVETE

INGREDIENTES:

- 1 pote de sorvete de creme
- 10 bombons
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 3 claras
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de licor de chocolate



MODO DE PREPARO:

Fazer uma massa de brigadeiro com o leite condensado e o chocolate.

Fazer chantilly com as claras, o creme de leite e o açúcar.

Fazer as camadas de sorvete, com os bombons picados, com o brigadeiro, colocar o licor e o chantilly, por último colocar os bombons picados em cima.

PÃO DE QUEIJO

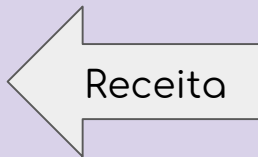
2 COPOS DE QUEIJO CURADO RALADO

2 COPOS DE POLVILHO DOCE PENEIRADO

2 OVOS INTEIROS

SAL À VONTADE

LEITE ATÉ FICAR NO PONTO DE ENROLAR



MODO DE PREPARO

AMASSE TUDO MUITO BEM. UNTE A MÃO COM ÓLEO E FAÇA AS BOLINHAS, COLOCANDO NUMA ASSADEIRA. LEVE AO FORNO MÉDIO POR UNS 20 A 25 MINUTOS ATÉ QUE OS PÃEZINHOS FIQUEM CORADOS. TIRE DO FORNO, E ESTÁ PRONTO PARA COMER.

BOLO DE BERGAMOTA

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- $\frac{1}{2}$ xícara de óleo
- 1 xícara e $\frac{1}{2}$ de açúcar
- 1 xícara de suco de bergamota
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) royal



MODO DE FAZER:

Bata os ovos com o açúcar. Acrescente o óleo, o suco e a farinha. Por último acrescente o royal e mexa levemente. Unte a forma com margarina e polvilhe com farinha. Asse com o forno pré-aquecido, aproximadamente de 35 a 40 minutos.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

01 laranja inteira;
04 ovos
02 colher de sopa de margarina
01 colher de sopa royal
01 pitada de sal
½ xícara de azeite
02 xícara de farinha
02 xícara de açúcar

Ingredientes para calda:

01 copo de suco de laranja
01 copo de açúcar

Modo de preparo:

Bater no liquidificador a laranja sem sementes e talo junto com os ovos, o azeite, o açúcar, o sal e a margarina. Misturar os ingredientes batidos com a farinha e o royal em uma bacia. Colocar em uma forma para assar por 40 min em fogo médio. Quando estiver pronto desenformar e despejar a calda cozida.

Preparo da calda:

Cozinhar o suco com o açúcar por 5 min após levantar fervura.



BOLO DE CENOURA DE LIQUIDIFICADOR

Esse bolo de cenoura de liquidificador fica pronto em menos de 1 hora e você fica apenas 20 minutos preparando o bolo.

Ingredientes

- 3 cenouras médias raspadas e cortadas
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Ingredientes - Para o tabuleiro:

- manteiga para untar
- farinha para polvilhar

Ingredientes - Para a cobertura:

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



Modo de Preparo - O modo de preparo do bolo é muito fácil, basta bater no liquidificador todos os ingredientes, acrescentando a farinha aos poucos. Depois unte e enfarinhe uma fôrma e despeje a massa nela. Asse em forno médio por cerca de 40min. Tire do forno, espere amornar e desenforme.

Modo de Preparo da Cobertura: enquanto o bolo assa, em uma panela coloque todos os ingredientes da cobertura e mexa bem até levantar fervura. Depois espalhe sobre o bolo ainda quente e quando esfriar vai formar uma casquinha.

BOLO DE LARANJA

-3 ovos;

-1/2 xícara de açúcar;

-1 xícara de suco de laranja;

-1 xícara de azeite;

-2 xícara de farinha;

-1 colher de royal.

Misturar todos os ingredientes

COBERTURA

-1 xícara de suco de laranja;

-1 caixa de leite condensado

COZINHAR UM POUCO

Brigadeiro

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

3 colheres de achocolatado em pó



Modo de preparo:

Coloque o leite condensado em uma panela. Logo em seguida coloque o achocolatado em pó, um pouco de manteiga e mecha até dar o ponto certo.

Depois deixa esfriar por um tempo e se quiser enrole com granulado.

Pronto, coma com os amigos e família.

Pudim de Sorvete

1 lata de leite condensado.

1 colher de maizena.

2 latas de leite.

5 gemas.

1 envelope de baunilha.

Fazer um creme, deixar um tempo de 2 horas para descanso.

5 claras.

6 colheres de açúcar.

1 lata de creme de leite.

Bater as claras em neve, coloque o açúcar, coloque o creme de leite e bata só um pouquinho não muito.

Calda

1 xícara de açúcar.

1 colher de nescau.

2 colheres de água.

queimar o açúcar se tiver derretido colocar o nescau por último á água . Logo depois coloque na forma bote o outro creme e depois misture e leve ao freezer e é só espere e só comer.

Receita



Luisa Bourscheid Martins:)

Bolo de Chocolate Fácil

Ingredientes

- 1 Xícara. de chá de leite morno
- 3 Ovos
- 4 Colheres de sopa de margarina derretida
- 2 Xícara de açúcar
- 2 Xícara de chocolate em pó

Modo de fazer:

Bata tudo liquidificador, assar em forma untada e enfarinhada, assar em forno médio por 30 min.

Receita:

Neiva de Fátima de
Oliveira de Teixeira

Cobertura:

- 1 Lata de leite condensado
- 2 Colheres de margarina
- 3 Colheres de nescau



Biscoito

- 1.Uma xícara de farinha de trigo
- 2.Quatro colheres de açúcar
- 3.Quatro colheres de manteiga
- 4.Uma colher de essência de baunilha
ou raspas de limão.

Bolo de Chocolate

$\frac{3}{4}$ xícara de chocolate em pó

1 xícara de farinha

$\frac{1}{2}$ xícara de açúcar

$\frac{1}{2}$ xícara de azeite

2 OVOS

$\frac{1}{2}$ xícara de água morna

Uma colher de sopa de fermento em pó

Misture todos os ingredientes secos, após os ovos e o azeite, por último a água (aquecer no micro por 30 segundos). Leve ao microondas potência alta por 5 minutos. desenforme ainda quente.



Pão de Queijo

3 Xícaras de polvilho azedo

1 Xícara de queijo ralado

3 Ovos

1 Xícara de azeite

1 Xícara de leite

1 Xícara de colher de sal



Modo de Preparo

Bater tudo no liquidificador e assar nas forminhas.

TORTA ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES:

Recheio:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de amido de milho maizena
- 2 gemas
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de queijo cremoso (tipo requeijão)
- 1 xícara (chá) de goiabada em cubinhos

Massa:

- 1 xícara (chá) de amido de milho maisena
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- ½ xícara (chá) de margarina
- 1 ovo



MODO DE PREPARO

Recheio: misture os 4 primeiros ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Junte a baunilha, o queijo cremoso e a goiabada. Reserve.

Massa: Misture bem todos os ingredientes. Junte, aos, poucos, 4 colheres (sopa) de água e amasse, até obter uma massa uniforme e soltar das mãos. Abra a massa sobre a mesa enfarinhada. Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável (média) untada.

Fure com 1 garfo e leve ao forno médio por 20 minutos. Deixe esfriar, coloque o recheio reservado e leve á geladeira. Sirva gelado.

NEGA MALUCA

Ingredientes:

- *3 ovos
- *1 meio de azeite
- *1 xícara de açúcar
- *1 colher de fermento químico
- *1 xícara de farinha de trigo
- *1 xícara de maizena duzentos e cinquenta ml de água quente

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes juntos por último misture as claras em neve batida com açúcar e o fermento químico.