

MÃE, o melhor tempero da minha vida!

Livro de receitas elaborado pelo Ministério
Primícias Berçário, Infância e Juniores para o

DIA DAS MÃES 2020



Primeira Igreja Batista de Fortaleza

ÍNDICE

- RECEITAS SALGADAS

Frango Xadrez Pizza Fingida	4
Frango à espanhola Suflê de chuchu	5
Tapioca Bolinho de batata	6
Delícia de carne Mini abóbora com frango ao leite de côco	7
Miscelânea de Legumes Sanduíche frio	8
Pão fácil e fofinho de liquidificador Sobrecoxa de frango no forno	9
Vinagrete de Frios Torta de temperos	10
Feijão verde Salada bicolor	11
Berinjela ao forno com mussarela Torta de legumes	12
Fainá (torta de frango) Cubos de frango ao creme de milho	13
Beterrabas em conserva Antepasto de berinjela	14
Risoto de frango Frango crocante	15
Torta de salsicha de liquidificador Pão de queijo fácil	16
Batatas gratinadas Lagarto fatiado	17
Bolinho de arroz	18

- RECEITAS DOCES

Bolo de milho Doce de banana em rodela	20
Mousse de limão Bolo de chocolate	21
Brownie para alérgicos (leite e glúten) Pudim sem forno	22
Bolo de banana da Raquel Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	23
Crepe doce Bolo de banana fit	24
Pudim de leite em pó Cocada de Travessa	25
Danete Torta de limão	26
Doce de banana Bolo nutritivo de banana com castanha e linhaça	27
Delícia de abacaxi Torta de rabanada	28
Brigadeirão Pudim de leite condensado	29
Maçãs com gelatina Bolo de chocolate simples	30
Sorvete de queijo com goiabada Bolo de laranja com casca	31
Bolo de Maria Maluca Capuccino cremoso	32
Rosquinhas mineiras Pudim de leite ninho	33
Sobremesa delícia de abacaxi Vulcão de chocolate	34
Cuca caseira (pão doce recheado)	35

RECEITAS SALGADAS

Frango xadrez

Ingredientes:

1kg de frango em cubos
1 colher (sopa) de vinagre
1 pimentão vermelho em cubos
1 pimentão verde em cubos
1 pimentão amarelo em cubos
1 **cebola em cubos**
1 colher (sopa) de alho triturado
sal e pimenta do reino a gosto
1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho
100ml de molho shoyu
1 xícara (chá) de água quente
Óleo

Para finalizar: 1 colher (sopa) de cebolinha verde



Modo de Preparo:

Temperar o frango em cubos com vinagre, pouco sal e pimenta do reino. Misture. Na panela coloque um pouco de óleo, doure os cubos de frango. Acrescente a cebola em cubos, os pimentões em cubos e o alho triturado. Misture bem, e deixe apurando alguns minutinhos. Dissolva o amido de milho no shoyu e despeje no frango. Despeje também a água quente, e deixe apurando alguns minutos misturando de vez em quando até chegar no ponto. Misture, desligue o fogo e finalize com cebolinha verde picada.

Tia Juliana Zaranza

Pizza fingida

Ingredientes:

Fatias de pão amanhecido
ou de fôrma
Tomates
Fatias de mussarela
Cebolas em rodelas
Orégano
Azeitona
2 ovos



Modo de preparo:

Unte muito bem uma forma e forre com as fatias de pão. Sobre elas espalhe os tomates batidos no liquidificador, junto com um pouco de azeite de oliva e sal. Cubra tudo com as fatias de queijo, colocando por cima algumas rodelas de tomate, fatias de cebola, azeitonas e orégano. Feito isso bata os ovos, coloque um pouco de sal e jogue sobre a pizza. Asse em forno moderado.

Tia Nely Helena

Frango à espanhola

Ponha o frango em um pirex (depois de lavado) e coloque alho, cebolas, cheiro verde, azeitona, 2 tabletes de caldo de galinha (dissolvidos), azeite de oliva e 1 copo de vinho seco e vermelho. Cubra com papel alumínio e leve ao forno quente por 1 hora, depois tire o papel para dourar.

Tia Nely Helena



Suflé de chuchu

Ingredientes:

3 chuchus grandes
3 colheres de queijo ralado
3 colheres de farinha de trigo
3 ovos
1 colher de manteiga
Sal e cheiro verde picado



Modo de Preparo:

Cozinhe os chuchus em água e sal, não precisa tirar a casca nem o miolo, deixe esfriar dentro da água que cozinhou, e depois de frio escorra e passe no liquidificador com todos os ingredientes.

Asse em um pirex untado. Opção de polvilhar orégano ou queijo ralado antes de ir ao forno. (em forno pré aquecido, asse por aproximadamente 20 minutos)

Tia Sandra Nancy

Tapioca

Ingredientes:

Goma fresca para tapioca
Sal
Manteiga



Modo de Preparo:

Pegue uma peneira e coloque uma vasilha em baixo. Pegue uma porção da goma fresca, coloque na peneira, acrescentando uma pitada de sal e peneire. Pré Aqueça a frigideira de preferência antiaderente por cerca de dois minutos e depois baixe o fogo. Com uma colher, ou com a mão mesmo polvilhe a tapioca na frigideira preenchendo toda sua superfície com a goma. Passe a colher ou os dedos sobre a tapioca para deixá-la uniforme, plana, sem espaços vazios e também para que um lado não fique maior que o outro. Em pouco tempo vai perceber que um lado está bom, então pode virar a tapioca para assar o outro lado (esse é bem mais rápido que o primeiro lado). Tire da frigideira e coloque num prato.

Tia Maryane Moraes

Bolinho de batata

Ingredientes:

1/2 kg de batata inglesa



Modo de preparo:

Cozinha com sal, descascar e amassar com leite, manteiga e 3 colheres de trigo, recheia com galinha pronta desfiada, e faz bolinhos com as mãos (passar trigo nas mãos), depois frita em óleo quente.

Tia Fernandina

Delícia de carne

Ingredientes:

Carne moída
Banana prata
Mozarela
Arroz cozido

Modo de preparo:

Cozinha-se a carne bem temperada cuidando para que fique pouco molha. Frita-se as bananas em fatias. Arrumar em um prato refratário: camada de arroz (cozido), de carne (cozida), banana já frita, mussarela e levar ao forno para gratinar.



Tia Nely Helena

Mini abóbora com frango ao leite de coco

Ingredientes:

2 abóboras menina
400g file de peito de frango
100ml de leite de coco
50ml vinagre de maçã
1col.de café de pimenta dedo de moça picada
1col. de sobremesa alho picado
1 col. sopa de cebolinha picada
1col. de café de açúcar
Azeite
Sal a gosto



Modo de Preparo:

Corte o pescoço das abóboras, retire as sementes da base e cozinhe, ATENÇÃO para não cozinhar demais e elas desmanchem. Corte o filé de peito em cubos pequenos e tempere com sal, aqueça uma panela e coloque um fio de azeite, quando estiver quente adicione o alho e deixe **levemente dourar**. Acrescente o frango e a pimentinha picada, mexa um pouco, quando o frango começar a dourar, também pode regar com leite de coco, o vinagre e o açúcar. Deixe ferver por 10 min em fogo baixo e sirva dentro das mini abóboras, finalizando com um toque de cebolinha.

Tia Fernandina

Miscelânea de Legumes



Ingredientes:

- 1/2 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 2 ovos
- 2 cubos de caldo de galinha
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 xícaras de legumes cozidos
- 1 tomate picado
- 1/2 pimentão picado

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque em uma forma untada e polvilhada, leve ao forno médio por 25 minutos.

Tia Nely Helena

Sanduíche frio

Ingredientes:

- 3 pimentões verdes
- 3 pimentões vermelhos
- 1 cebola grande
- 8 ovos cozidos



Modo de preparo:

Passar tudo no liquidificador, depois juntar com maionese, molho inglês, ketchup e passar no pão.

Tia Fernandina

Pão fácil de liquidificador

Ingredientes:

- 5 grãos ou 1/2 pacote de fermento biológico seco
- 1 ovo
- 250 ml de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

Modo de preparo:

Bater no liquidificador o ovo, o leite, o óleo, o sal, o açúcar e o fermento. Colocar a farinha de trigo em um recipiente e adicionar a mistura aos poucos misturando bem. Colocar em assadeira untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Deixar dobrar de volume por aproximadamente 30 minutos e levar para assar em forno médio até ficar dourado.



Tia Dani Monteiro

Sobrecoxa de frango no forno

Ingredientes:

- 1kg de sobrecoxa de frango (limpo)
- 04 dentes de alho
- 01 cebola média ralada
- Sal a gosto
- 01 colher de café de Pimenta do reino
- 01 colher de café de Açúcar
- 03 colheres de sopa de maionese
- 01 colher de sopa de Ketchup
- 01 colher de café de mostarda (para quem gosta)
- 01 fio de azeite



Modo de Preparo:

Coloque as sobrecoxas em um recipiente para ir ao forno; em uma tigela separada, misture bem todos os ingredientes acima, menos o azeite, fazendo um creme homogêneo; Besunte, generosamente, todas as sobrecoxas, deixe descansar por uns 30 minutos, para tomar gosto; acrescente o azeite e leve ao forno até dourar.

Tia Idalgenya Barbosa

Vinagrete de Frios

Ingredientes:

100 gr de presunto
100 gr de presunto defumado
100 gr de presunto de peru
100 gr de fiambre
100 gr de mortadela
150 gr de salame
100 gr de queijo coalho
100 gr de queijo prato
100 gr de queijo cheddar
100 gr de queijo mussarela
100 gr lonbinho defumado
500 ml de azeite de oliva virgem
2 garrafas de vinagre de maçã
1 pimentão verde, vermelho e
amarelo grande em rodelas.
2 cebolas (1 brca e outra roxa) em rodelas
(todas em rodelas finas)
1 patinho de ervas finas



Modo de Preparo:

Misture o azeite e as ervas em um recipiente, reserve.
Corte todas as frios em pedaços (tipo uma fatia em 4) e vá montando os frios alternados no pirex com os pimentões e regando sempre com o azeite reservado. Decore a gosto no final.
Ponha na geladeira e sirva como entrada com pão de leite.
Obs.: Quanto mais dias passar, mais gostoso ele fica.

Tia Nely Helena

Torta de temperos

Ingredientes:

6 tomates médios ou grandes picados
1 cebola grande picada
3 ovos
1 xic chá de óleo (azeite)
1 pct de queijo ralado 100gr
9 c sopa de trigo
1 c sopa de fermento em pó
azeitonas a gosto
salsinha e cebolinha picados
sal a gosto



Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes picados.
Levar ao forno em forma untada com manteiga e trigo. Pode adicionar pimentão, orégano, enfim os temperos que você desejar.
Levar p assar por 30' +.

Tia Débora Salgado

Feijão verde

Ingredientes:

1k de feijão verde
1/2k. Batata inglesa.
1 cebola
2 col. Manteiga
2 ovos, ervilhas, coentro e cebola.
1/2k. Carne e azeitona

Modo de preparo:

Cozinhase o feijão verde em água e sal, escorra e junte tempero verde, tomate, cebola, pimentão e ervilha, batatinha cozida e cortada miudinha. Faça uma maionese junte o camarão ou carne moída, 2 col.manteiga do sertão, misture tudo e decore a gosto.

Tia Lindalva Santos



Salada bicolor

Ingredientes:

1/4 de repolho médio
1 cenoura média
4 colheres de sobremesa de azeitonas
fatiadas em conserva
4 colheres de sobremesa da salmoura
da azeitona
Azeite de oliva extra virgem



Modo de Preparo:

Corte repolho em tiras finas, role cenoura face maior do ralador. Misture tudo, acrescentando azeitona, a salmoura da azeitona e porção generosa de azeite. Coloque num recipiente de vidro com tampa e conserve até 3 dias na geladeira.

Tia Nadia Soares

Berinjela ao forno com mussarela



Ingredientes:

2 berinjelas
Azeite a gosto
2 xícaras (chá) de molho de tomate
Queijo mussarela a gosto
Tomate cereja à vontade
3 dentes de alho picados
Sal e pimenta do reino a gosto
Folhinhas de manjericão a gosto
Queijo parmesão para polvilhar

Modo de Preparo:

Cortar as berinjelas em rodelas. Deixar em uma tigela com bastante água e sal durante 1/2 hora para tirar o amargor. Depois escorrer e secar bem. Unte uma travessa com azeite, arrume as berinjelas e por cima coloque o molho de tomate. Espalhe o queijo mussarela ralado por cima. Coloque os tomatinhos. Salpique o alho. Tempere com sal, pimenta do reino e folhinhas de manjericão. Por último polvilhe com o **queijo parmesão ralado**. Leve ao forno por 30 minutos ou até a berinjela estar molinha.

Tia Graça Peixoto



Torta de legumes

Ingredientes:

6 ovos
2 cenouras raladas
1 abobrinha pequena ralada
1 chuchu ralado
100 Gr de mussarela ralada
1 colher (sopa) de fermento
Mix de ervas e orégano

Modo de preparo:

Bater os ovos no liquidificador colocar na travessa. Misture com os legumes e o queijo. Tempere com sal, mix de ervas e orégano. Acrescente o fermento. Despeje em uma forma pequena e untada com manteiga. Leve ao forno por 45 minutos.

Tia Graça Peixoto

Fainá (torta de frango)

Ingredientes:

3 ovos
½ copo (200ml) de óleo
1 copo (200ml) de leite
3 colheres (sopa) de queijo ralado pamesão
10 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal

Recheio: frango cozido desfiado e refogado com verduras, ou salsicha, ou calabresa frita e refogada com verduras.



Modo de preparo:

Prepara o recheio e reserva. Unta um refratário com óleo, polvilha com farinha de trigo e reserva. Coloca-se os ingredientes da massa em ordem no liquidificador, bate bem até formar um creme. Coloca a metade desse creme no refratário, cobre todo com o recheio que estava reservado e despeja o restante do creme cobrindo todo o recheio. Leve ao forno até dourar (em média 30 min em forno a 180°).

Tia Flaviana Pimenta

Beterrabas em conserva

Corte:

4 beterrabas em rodela bem finas
1 cebola grande em rodela bem finas.

Leve as beterrabas para cozinhar em água suficiente só para cobri-las. Você vai aproveitar toda a água do cozimento.



Quando estiver quase macia, acrescente a cebola em rodela,
1/2 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de vinagre de vinho ou outro
Deixe ficar macias, mas não muito moles.

Coloque em uma compoteira com todo o caldo do cozimento e sirva como salada fria.
Pode ficar na geladeira por vários dias.

Tia Dora Monteiro

Cubos de frango ao creme de milho



Ingredientes:

- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de leite (usa a mesma medida)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 500g de peito de frango em cubos
- 1 cebola pequena em cubos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 200g creme de leite
- Sal, pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Bata a metade do milho com o leite no liquidificador. Derreta a manteiga em uma panela, refogue o frango por 5 minutos. Adicione a cebola refogue por 3 minutos. Polvilhe com a farinha por 2 minutos. Despeje o leite batido com o milho mexendo até engrossar. Acrescente o restante do milho, creme de leite, sal e pimenta refogue por 2 minutos. Despeje em uma travessa, polvilhe com sal e sirva com arroz e salada. Obs. Pode substituir o creme de leite por requeijão.

Tia Núbia Alencar

Antepasto de berinjela

Ingredientes:

- 2 berinjelas grandes cortada em cubinhos
- 1 cebola cortada em pedaços pequenos
- 1 xícara de chá de azeitonas em rodelas
- 1 xícara de chá de uvas passas sem sementes
- 1 xícara de chá de azeite
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sobremesa de orégano
- 1 pimentão vermelho e pimentão amarelo cortados em cubinhos
- 1/2 xícara de chá de vinagre



Modo de preparo:

Misture muito bem todos os ingredientes, leve a uma forma refratária, cubra com papel alumínio e leve ao forno até a berinjela ficar bem macia. Guarde em um uma compoteira e deixe na geladeira por muitos dias. Pode servir como salada ou patê (antepasto) para comer com pão ou torradas.

Tia Dora Monteiro

Risoto de frango

Preparar um frango inteiro ou em pedaços, ensopados com temperos ao seu gosto.

Desossar a carne, picar e reservar.

Preparar a quantidade desejada de arroz cozido com parte do caldo de frango.

Preparar a seguir um refogado com cebola, **tomates picados (sem pele e sementes)**, azeitonas picadas, pimenta do reino, cheiro Verde e o restante do caldo.

Junta a carne e misturar no arroz.

Untar um pirex com manteiga, espalhar sobre o fundo do pirex, rodela de ovos cozidos e ervilhas.

Colocar o arroz cuidadosamente e apertar. Na hora de servir virar o arroz em um prato.



Tia Fernandina

Frango crocante (muito prático!)

Ingredientes:

1 kg sobrecoxas de frango ou frango

a passarinho

1 colher de chá de sal

1 pacote de creme de cebola

Maggi ou outro

1 vidro pequeno de malonesse



Modo de Preparo:

Lave o frango, escorra bem, salgue, besunte cada um a malonesse e depois empane no creme de cebola. Arrume numa forma refratária e leve ao forno para assar. Fica macio e muito saboroso. E não dá trabalho.

Tia Dora Monteiro

Torta de salsicha de liquidificador



Ingredientes:

- 1 embalagem de salsicha picada
- 2 tomates
- 200 g de mussarela
- Sal a gosto
- Orégano a gosto

Massa:

- 2 xícaras de leite
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador os ingredientes da massa e despeje numa forma untada com margarina e farinha de trigo, misture todos os ingredientes do recheio e coloque por cima da massa. Pré aqueça seu forno e coloque a forma. Asse por 40 minutos ou até dourar a torta.

Tia Patrícia Rinalho



Pão de queijo fácil

Ingredientes:

- 3 xícaras de polvilho doce seco (fécula)
- 1 ovo
- 2 xícara de queijo parmesão ralado
ou outro queijo ralado grosso
- 2 colheres de margarina
- 1 colher de chá de sal
- 150 ml de leite

Modo de preparo:

Amasse bem. Faça bolinhas achatadas como pão de queijo. Asse em forma untada com manteiga. Se quiser pode rechear as bolinhas com goiabada ou presunto e queijo picadinhos com orégano. Você pode assar na sanduicheira se quiser, mas ele não fica tão bonito como no forno, porém assa bem rápido.

Batatas gratinadas

Ingredientes:

- 4 batatas inglesas grandes
- 1 cebola
- 1 colher de margarina bem cheia
- 3 côpila de leite
- 2 colheres de farinha de trigo
- 2 colheres de requeijão
- 3 colheres de queijo parmesão

Modo de preparo:

Doure a cebola picadinha na manteiga. Adicione 3 copos de leite misturado com a farinha. Mexa bem até engrossar. Adicione o requeijão. Se não tiver requeijão pode ser queijo mussarela outro queijo ralado. Arrume as batatas cortadas numa travessa refratária, espalhe o molho branco, salpique o parmesão e **orégano se desejar**. Leve ao forno baixo para gratinar.



Lagarto fatiado

Ingredientes:

- 1 lagarto de mais ou menos 11/2 kg
- 1 cerveja preta pequena
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 sachê de pimarola
- Algumas tiras de bacon
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- Sal



Modo de Preparo:

Tempere o lagarto com alho e cebola. Em uma panela de pressão frite as tiras de bacon, sele dos 2 lados o lagarto. Coloque água até cobrir a carne. Despeje 1/2 garrafa de cerveja preta e o creme de cebola. Coloque a pressão até carne ficar macia. Adicione a pimarola, deixe ferver **sem a pressão**, experimente o sal e adicione mais se necessário. Retire o lagarto, frite. Engrasse o caldo restante com 1 colher de maizena dissolvida num pouquinho de água. Arrume as fatiadas lagarto numa travessa e despeje o molho engrassado sobre ele. Sirva com arroz branco e batatas gratinadas e uma salada verde

Bolinho de arroz



Ingredientes:

1 xícara de arroz cozido

Cebola e alho picadinhos

1 ovo

Cebolinha

Sal

1 colher de pãesão ralado

1 pitadinha de orégano

3 colheres de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento para bolo

Modo de Preparo:

Misture tudo. Se ficar muito mole a massa acrescente mais farinha. Frite as colheradas em óleo bem quente como para batata frita.

RECEITAS DOCES

Bolo de milho

Ingredientes:

1 lata de milho

1 (lata) de leite integral

1/2 lata de óleo

1 (lata) de açúcar

1(lata) de vitamilho Flocão

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 ovos



Modo de Preparo:

Passar tudo no liquidificador, colocar em uma forma untada e enfarinhada de 20cm de diâmetro. Levar ao forno pré-aquecido a 180o por 45 -50 minutos.

Tia Sandra Valeria

Doce de banana em rodelas

Ingredientes:

10 bananas bem maduras

(já com pontinhos pretos)

400 gramas de açúcar

450 ml de água



Modo de preparo:

Corta as 10 bananas em rodelas grossas. Coloca em uma panela as bananas cortadas, 400 gramas de açúcar(cristal ou demerara) e 450 ml de água. Mexe e deixa no fogo por aproximadamente 20 minutos. Mexa novamente, observe que neste ponto a banana já está mudando de cor, observe que o ponto do doce acontece quando a **banana está rosada e bem consistente**. Coloque em um pote de doce de vidro e deixe esfriar, tampe coloque na geladeira.
Obs: Se a banana estiver muito madura (casca bem preta) pode acontecer da banana ficar pastosa.

Mousse de limão

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- Suco de 4 limões

Modo de preparo:

Bater o leite condensado e o creme de leite por uns três minutos. Depois acrescenta aos poucos o suco de limão, e deixar bater por mais três minutos, após isso despejar em uma forma e acrescentar um pouco da raspa da casca do limão. Levar a geladeira por 04 horas e está pronta para servir.

Tio Edson



Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de água
- 1 xícara de óleo



Modo de Preparo:

Em uma panela adicione 1 xícara de açúcar; 1 xícara de óleo e espere ferver. Quando ferver desligue e reserve. Na batedeira adicione: 2 ovos; 1 xícara de açúcar; 1 xícara de chocolate em pó e mexa até ficar homogêneo. Em seguida adicione: 2 xícaras de farinhas de trigo e não mexa, pegue a panela reservada com água e óleo e despeje cuidadosamente na mistura e mexa aos poucos. Depois de despejar toda água, adicione 1 colher de fermento em pó e mexa. Unte a forma com margarina e enfarinhe. Despeje a massa na fôrma já untada e enfarinhada. Asse a 180°C, durante 25 a 35 minutos.

Tia Valkyria

Brownie para alérgicos

(leite e glúten)



Ingredientes:

- 2 ovos
- 1/2 xíc de óleo de girassol
- 1 xíc de açúcar demerara
- 1 xíc de mix de farinha sem glúten
- 1/2 xíc de chocolate derretido (procurar barra livre de alérgenos)
- 1/2 cc de fermento químico
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Bata os ovos (só um pouco) adicione o óleo e o açúcar bata até dissolver o açúcar (para ficar mais fácil pulverizar o açúcar antes). Adicione a farinha, o sal e o fermento. Coloque em uma forma untada com óleo e cacau em pó e leve ao forno pré-aquecido a 200°C. Fica entre 15 a 20 minutos (depende do forno). Lembra-se que o brownie é mole, então o teste do palito não dá certo. Ele deve estar assado nas bordas e no meio molinho, porém a crosta em cima fica assadinha.

Tias Sandra e Juliana

Pudim sem forno

(prático simples)

Ingredientes:

- 1 Pacote de gelatina sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (de saquinho ou caixa)
- 1/2 xícara de água
- 1 xícara de açúcar

Calda:

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água



Modo de preparo:

Dissolva a gelatina conforme instruções. Bata no liquidificador todos os ingredientes, até ficar uma massa lisa e homogênea.

Calda: coloque o açúcar em uma forma Redonda com fundo central e leve fogo até caramelizar. Despeje o líquido na forma e leve à geladeira até que fique firme. Desenforme e sirva.

Tia Nilza Guanabara

Bolo de banana da Raquel

Ingredientes:

4 bananas maduras
3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 1/2 xícaras de farinha de rosca
1 colher de sobremesa de
fermento para bolo
1 colher de sobremesa
de canela em pó



Modo de preparo:

No liquidificador bata as bananas, o óleo, os ovos e o açúcar. Num recipiente à parte coloque a farinha de rosca, o fermento e a canela. Adicione o conteúdo batido no liquidificador e misture bem. Assar em forma untada em forno médio.

Tia Raquel Lopes

Bolo de cenoura com cobertura de chocolate

Ingredientes:

4 cenouras (cortadas em cubos)
4 ovos
1/2 xícara de chá de óleo de soja
2 xícaras de chá de açúcar (pode ser substituído por 1 caixa de leite condensado)
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento.



Modo de Preparo:

Bata no liquidificador as cenouras, os ovos e o óleo, depois junte a farinha de trigo, o açúcar e o fermento, coloque em forma untada e polvilhada. Leve ao forno em temperatura média (180º) por mais ou menos 40 minutos.

Cobertura:

4 colheres de sopa de Nescau
4 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de água
2 colheres de manteiga

Misture tudo, leve ao fogo e mexa até ferver e cubra o bolo.

Tia Anailie Vieira

Crepe doce



Ingredientes:

1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite
2 ovos
10 gotas de essência de
baunilha (opcional)
uma pitada de sal
2 colheres de sopa de óleo
1 colher de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador todos os ingredientes por 30 segundos. Deixe a massa descansar por 15 minutos. Despeje uma concha da massa e distribua sobre uma frigideira untada com óleo.

Tia Andréa

Bolo de banana fit



Ingredientes:

3 ovos
1 caixa de aveia
3 bananas
1 xícara de óleo de girassol
1 colher de café de fermento
Canela a gosto

Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e as bananas. Em seguida despeje tudo em uma tigela e vá acrescentando a aveia aos poucos e batendo bem depois acrescentar o açúcar e bata por mais 3 minutos coloque canela a seu gosto. Unte a forma com óleo e polvilhe com farinha de trigo ou se preferir farinha de aveia. Leve ao forno por 20 minutos. Pronto bolinho para comer sem culpa.

Tia Mirelly Pimentel

Pudim de leite em pó

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de leite em pó
2,5 xícaras (chá) de água
1 colher (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
6 ovos



Modo de preparo:

No liquidificador, bata o leite, a água, a margarina e o açúcar. Bata até ficar cremosa. Desligue e junte os ovos. Bata mais um pouco. Despeje numa fôrma de pudim com caramelo e raspas de casca de limão. Leve ao forno, preaquecido, em banho-maria até assar e firmar. **Deixe esfriar e leve para gelar.** Depois é só servir.

Tia Thereza Magalhães

Cocada de Travessa

Ingredientes:

400g de Coco fresco ralado em flocos
2 latas de leite condensado
1 lata de leite (usar a lata de leite condensado para medir)
1 lata de água (usar a lata de leite condensado para medir)
100g de manteiga sem sal



Modo de Preparo:

Cobertura:

500g de chocolate meio amargo picado
200g de creme de leite

Em uma panela, coloque o coco, o leite condensado, a manteiga, o leite, a água e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando, por 15 min. ou até começar a soltar a panela. Cozinhe por mais 2 min., retire do fogo, **coloque em um refratário médio e reserve.**

Em uma tigela, coloque os ingredientes da cobertura, misture, despeje sobre a cocada no refratário. Leve à geladeira por 2 horas e sirva!

Camila Lucas



Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 7 c/s de chocolate em pó ou Nescau
- 2 gemas
- 1c/s maisena

Modo de Preparo:

Mistura tudo e leva ao fogo baixo mexendo até engrossar.

Tia Tereza Paula

Torta de Limão

Ingredientes para a Massa:

- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 pacote de biscoito Maisena (200g)

Ingredientes para o Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- Suco de 2 limões

Ingredientes para a Cobertura:

- Suspiros e raspas de limão (opcional)



Modo de Preparo da Massa:

1. Quebre os biscoitos com a mão e em seguida triture-os no liquidificador até ficar bem fino.
2. Em seguida transfira para uma tigela e adicione a margarina.
3. Misture bem com as mãos até formar uma farofa úmida.
4. Espalhe essa farofa em uma forma de fundo removível e aperte bem, inclusive nas laterais.
5. Em seguida, leve ao forno preaquecido a 180° por 15 minutos.
6. Retire do forno e reserve.

Modo de Preparo do Recheio:

1. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão por 3 minutos.
2. Em seguida, despeje esse recheio na massa que está assada.
3. Decore com raspas de limão e suspiros e leve a geladeira por 2 horas ou até firmar o recheio.
4. Sirva em seguida.

Doce de banana

Ingredientes:

10 bananas prata
2 xícaras de açúcar demerara
1 xícara de água morna
1/2 limão Tahiti espremido
Canela em pó (a gosto)



Modo de preparo:

Derreta o açúcar na panela (de preferência uma panela alta) - fogo sempre médio pra baixo. Quando não tiver mais nenhum grão de açúcar, joga a água morna (vai subir bastante fumaça e açúcar, cuidado para não se queimar). Segue mexendo até tudo virar líquido. Joga a banana, a canela e o limão. Mexe até dar o ponto (uns 15 a 20 minutos). Colocar numa vasilha de vidro e deixar esfriar.

Bolo nutritivo de banana com castanha e linhaca

Tia Daiane

Ingredientes:

3 Ovos grandes
200g de banana sem casca
220g de leite em pó desnatado
150g de óleo de milho
300g de açúcar mascavo
1 pitada de sal
375g de farinha de trigo sem fermento
80g de aveia em flocos
1/2 colher de chá de canela em pó
30g de semente de linhaca
30g de castanha do Pará
1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó



Modo de Preparo:

Coloque em uma bacia o açúcar mascavo, a farinha de trigo peneirada, a aveia em flocos, o fermento, a canela em pó, a semente de linhaca e a castanha do Pará quebrada e misture tudo. Bata no liquidificador os ovos, a banana, o óleo de milho, o leite e o sal. Despeje a mistura do liquidificador sobre os ingredientes secos na bacia e misture tudo muito bem. Coloque em uma forma untada e leve para assar em forno médio pré aquecido por em média 50 minutos.

Tia Lavínia

Delícia de abacaxi



Ingredientes:

1 abacaxi picado
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1/2 xícara de açúcar
1 envelope de gelatina de abacaxi
600ml de água (100ml para cozinhar o abacaxi e 500ml para a gelatina)
Filme plástico

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque o abacaxi em cubinhos picados com meia xícara de açúcar e 100ml de água; depois de cozido, deixe esfriar um pouco, despeje na forma ou tabuleiro e reserve; em seguida prepare a gelatina normalmente* usando 500ml de água; bata no liquidificador a mistura da gelatina com o creme de leite e o leite condensado; despeje a mistura na forma junto com o abacaxi e mexa; cubra com filme plástico, leve ao freezer por algumas horas e sirva bem gelado.
*: veja as instruções de preparo na caixinha da gelatina.

Tio Abraão Alves



Torta de rabanada

Ingredientes:

2 pães amassados
2 ovos
400ml de leite
1/2 lata de leite condensado
1/2 lata de açúcar
1 colher (sopa) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de maizena
1 colher (chá) de canela em pó
Manteiga para untar

Modo de preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o leite, leite condensado, maizena e a baunilha, até ficar tudo bem misturado. Numa vasilha, misture o açúcar e a canela e polvilhe num refratário untado com manteiga, de forma a cobrir toda a forma. Reserve o que sobrar. Pique os pães em pedaços e espalhe no refratário.

Regue com a mistura do liquidificador. Polvilhe o restante da canela e açúcar. Asse em forno pré aquecido a 200° por 30-40 minutos ou até dourar por cima. Sirva morna.

Dica: Antes de espalhar a mistura do liquidificador pode espalhar nozes e passas também.

Tia Carla Faye

Brigadeirão

Ingredientes:

- 1 caixa de creme de leite (200ml)
- 1 caixa de leite condensado (395ml)
- 1 copo (200ml) de leite
- ½ xícara (chá) de achocolatado em pó
- 1 envelope de gelatina incolor dissolvida em 5 colheres (sopa) de água
- 1 saquinho de granulado para decorar

Modo de preparo:

Unte uma fôrma com um pouco de óleo. Coloque no liquidificador o creme de leite, leite condensado, leite e o achocolatado bata para misturar. Aqueça a gelatina incolor, já misturada na água, no microondas por 30 segundos para dissolver mais ou no banho-maria, se não tiver microondas. Coloque no liquidificador e bata mais um pouco. Põe essa mistura na fôrma, leve ao freezer por 24 horas. Quando for desenformar deslize a faca pelas laterais da fôrma, para que o brigadeiro possa soltar e sair com facilidade. Jogue o granulado por cima.



Pudim de leite condensado

Ingredientes:

- 3 Ovos
- 1 Lata de Leite Condensado
- 300ml de Leite (ou a mesma medida da lata de leite condensado)
- 2 Colheres (sopa) de Karo (Glucose de Milho)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador adicione o leite, leite condensado e os ovos e bata. Se desejar um pudim sólido bata apenas para misturar, para um pudim furadinho, bata bem. Em uma fôrma para pudim (cone no meio) adicione o mel Karo e espalhe com uma espátula por toda a fôrma. Adicione o creme batido e cubra a fôrma com papel alumínio. Leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por 40 minutos e depois por mais 20 minutos sem o papel alumínio. (Esse tempo pode variar de forno pra forno). Leve para gelar (o ideal é que fique bem gelado antes de desenformar). Para desenformar aqueça a fôrma no fogo rapidamente, passe uma facinha em toda volta, coloque um prato por cima da fôrma e vire.



Macãs com gelatina



Ingredientes:

- 8 maçãs descascadas conservando o cabinho
- 2 caixinhas de gelatina sabor morango
- 1 pauzinho de canela em casca
- 5 cravos da Índia
- 3 xícaras de chá de água**

Modo de Preparo:

Descasque as maçãs inteiras conservando os cabinhos. Numa panela de pressão dilua as gelatinas em 4 xícaras de água fervente. Aconode as maçãs com os cabos para cima. Acrescente a canela e o cravo. Tampe a panela de pressão. Quando começar a chiar, desligue o fogo. Ao sair a pressão, retire as maçãs com a calda, acomode em uma travessa e leve para a geladeira por 4 horas. A gelatina ficará consistente.

Sirva com sorvete de creme e canela em pó.

*Pode ser feita com gelatina diet para os diabéticos.

Tia Dora Monteiro

Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de óleo de sota
- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de achocolatado
- 1 xícara de chá de açúcar**
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó para bolo

Ingredientes da cobertura:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 5 colheres de sopa de achocolatado (bem cheia)**



Modo de preparo:

Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem. Coloque os outros ingredientes, sendo o fermento o último. Leve para assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40min em uma forma untada.

Modo de preparo da cobertura:

Derreta em uma panela a manteiga, despeje o leite condensado e acrescente o achocolatado em pó. Quando o creme estiver desgrudando do fundo da panela, desligue o fogo e misture o creme de leite. Agora é só despejar sobre o bolo e se deliciar.

Sorvete de queijo com goiabada

Ingredientes:

- 1 copo de requeijão
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado



Modo de preparo:

Bate tudo no liquidificador e coloca no congelador. Na hora de servir, derrete o doce de goiaba na panela com um pouquinho de água para formar a calda e coloca em cima do sorvete gelado. Fica uma delícia o gelado com o quente.

Tia Anna Paula

Bolo de laranja com casca

- 1 laranja com casca (sem sementes)
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 ovos

Bata os 4 primeiros ingredientes no liquidificador e despeje numa tigela e acrescentar:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento

Misture tudo muito bem e coloque numa forma untada e polvilhada leve ao forno desligue até sua casa tiver cheirando a bolo ou faça o teste do palito.

Calda

- 8 colheres de açúcar
 - Caldo de 3 laranjas
 - 2 colheres de margarina
- Deixe ferver e jogar sobre o bolo ainda quente.



Tia Patrícia Romalho

Bolo de Maria Maluca

Ingredientes:

4 ovos

2 colheres de sopa de manteiga

(Pode ser margarina se preferir)

2 xícaras de açúcar (240gr)

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

½ calinha de leite condensado

200g de coco ralado fresco

1 colher de sopa de fermento

Modo de Preparo:

Pode utilizar a batedeira ou na mão o processo é o mesmo. Misture a manteiga e o açúcar até dissolver o açúcar, acrescente as gemas dos ovos e o leite condensado. Bata em separado as claras em neve. A massa base (Manteiga, Açúcar, Gemas e Leite condensado) acrescente aos poucos **leite e farinha de trigo até ficar bem homogênea**. Acrescente as claras em neve e o fermento deixando a massa bem fofinha. No final acrescente o coco ralado aos poucos. Coloque numa forma bem untada. Leve ao forno por aproximadamente 40min.

Tia Eliza Xavier



Capuccino cremoso

Ingredientes:

1 pacote de 50g de café solúvel extra forte

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água fervente

1 colher de canela em pó

Modo de preparo:

Bata na batedeira por 15 a 20 minutos em alta velocidade até virar um creme grosso e esbranquiçado. Coloque em uma vasilha com tampa e mantenha no congelador cada vez que usar. Dissolva 1 ou 2 colheres de sopa do creme em cada xícara de **leite quente ou frio como desejar**. Acrescente achocolatado se desejar e canela ao servir.



Rosquinhas mineiras



Ingredientes:

- 1/2 kg de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

Coloque a farinha de trigo numa tigela, faça um buraco no meio e adicione todos os outros ingredientes. Misture a massa com a ponta dos dedos até que dê consistência para enrolar (se for preciso, acrescente um pouco mais de leite). Abra a massa sobre **uma superfície enfarinhada**, deixando-a com 1,5 cm de espessura. Recorte tiras de 1,5 cm de largura e role as tiras, deixando-as arredondadas, como rolinhos. Torça ligeiramente e junte as pontas, formando as rosquinhas. Coloque numa assadeira untada e enfarinhada e asse em forno médio (180° C) por cerca de 30 minutos, ou até corar levemente.

Tia Alessandra Leandro

Pudim de leite ninho

Ingredientes:

- 200g de leite ninho
- 1/2 litro de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 pacotes de gelatina sem sabor
- 1 xícara de açúcar
- 100ml de água
- 10 colheres (de sopa) de água



Modo de Preparo:

CALDA: Em uma panela coloque o açúcar para formar o mel, em seguida acrescente a água. Mexa até formar um mel consistente, e despeje na forma em que você colocará o pudim.

Preparo do PUDIM: Em um recipiente, coloque as gelatinas e as 10 colheres (de sopa) de água. Deixe descansar por 5 minutos. No liquidificador, **coloque o leite em pó, o leite líquido, creme de leite, leite condensado** e bata por alguns minutos. Em seguida, acrescente a gelatina e bata por mais alguns minutos. Despeje na forma onde está o mel. Cubra a forma com papel alumínio ou insulfil. Leve à geladeira por 5 horas.

Tia Aline Oliveira

Delícia de abacaxi



Ingredientes:

3 latas de leite condensado
3 cx creme de leite
3 latas de leite integral
3 colheres de amido de milho (Maisena)
3 colheres de sopa de margarina
4 gemas

Cobertura:
4 claras

8 colheres de sopa de açúcar
Limão a gosto

Modo de Preparo:

1,5 cx de creme de leite

Leve tudo ao fogo até engrossar. Depois, deixe esfriar.

Faça o doce de abacaxi com 2 abacaxis e o açúcar.

Cobertura: bata na batedeira as claras com

o açúcar até ficar firme, misture o creme de leite e o limão.

Montagem: Creme - Doce de abacaxi - Cobertura - Doce de abacaxi

Tia Jô Rodrigues



Vulcão de chocolate

Ingredientes:

5 ovos
400g de margarina
3xc de açúcar
3xc de farinha de trigo
1 copinho de iogurte natural
2 colheres de café de fermento em pó
1/2 copo de leite
2 caixinhas de leite condensado
4 a 5 colheres de chocolate em pó

Modo de preparo:

Bate na batedeira as gemas, açúcar e margarina até formar um creme bem clarinho. Acrescente farinha de trigo peneirada, mexe bem devagar com a espátula, acrescente o iogurte e mexer mais um pouquinho na batedeira, acrescentar o fermento dissolvido no leite e **vai misturando bem devagar com espátula, reserva.**

Bate as claras em neve e acrescenta na massa levemente. Unte uma forma com buraco, coloque a massa e leve ao forno 180° por cerca de 50min, vai depender de cada forno. Deixe esfriar e desenfôrme, reserve.

Cobertura:

Coloque numa panela o leite condensado, chocolate em pó peneirado, 1 colher de **margarina e um pouquinho de leite**, cerca de 2 dedinhos no copo. Leve ao fogo até engrossar e formar uma calda, cubra o bolo até encher todo o buraco e transbordar. Decore com morangos.

Cuca caseira

(pão doce recheado)

Ingredientes:

2 ovos
150 g de manteiga ou margarina
3/4 xícara de açúcar
1 pitada de sal
1 xícara de água morna
20 g de fermento biológico seco
Aproximadamente 0,6 kg de
farinha de trigo (até dar ponto)

Cobertura açucarada:

1 colher de manteiga
1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher de fermento para bolo
1 colher de canela em pó
1/2 xícara de açúcar



Modo de preparo

Em uma tigela colocar o fermento, sal, açúcar, água e ovo. Misturar com uma colher e deixar descansando por 10 minutos. Coloque a manteiga e acrescente a farinha aos poucos até a massa não grudar nas mãos. Deixe descansar por 45 minutos ou até dobrar de tamanho. Abra a massa e recheie com goiabada, chocolate, doce de leite, coco, frutas etc. Enrole e acomode em uma forma untada deixando descansar por aproximadamente 1 hora. Misture os ingredientes da farofa e acomode por cima da cuca. assar em forno pré-aquecido em 200°C por 45 minutos.

Tia Aline