

## RECEITAS DE DONA ANTONIETTA

## Bolo Prestígio



## Ingredientes

- 4 gemas
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 xícara de leite quente
- 4 claras

## Modo de preparo

Bater na batedeira as gemas, o sal e o açúcar; depois misturar o leite, a farinha de trigo, o chocolate em pó, o fermento e por último as claras.

## Recheio:

- ½ lata de leite condensado
- 1 ½ xícara de água
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacote (100 gramas) de coco ralado

## Cobertura:

- ½ lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar

## Modo de preparo

Levar ao fogo até formar uma calda; furar o bolo já recheado e cobrir ainda quente.

## Gallete Temperado



## Ingredientes

## Massa

- ½ tablete de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ de xícara (chá) de leite morno
- 2 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de sal
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de margarina (em temperatura ambiente)
- óleo para untar

## Recheio

- 2 cebolas médias picadas
- 3 tomates cortados em fatias
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- sal a gosto
- 1 xícara (chá) de mussarela ralada
- 1 colher (chá) de orégano
- 1 gema para pincelar

## Modo de preparo

Dissolva o fermento com o açúcar e o leite morno, acrescente 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e misture bem. Cubra e deixe descansar por 15 minutos. Em uma tigela misture o restante da farinha de trigo e o sal, faça uma abertura no centro e coloque o ovo, a margarina e a massa fermentada. Junte a farinha de trigo e o sal aos ingredientes do centro. Trabalhe a massa em superfície enfarinhada até que esteja macia e homogênea. Coloque em um recipiente untado com óleo e gire a massa para que fique besuntada. Cubra e deixe descansar por 40 minutos. Após esse tempo baixe a massa com as mãos e deixe crescer novamente por 15 minutos. Abra a massa em círculo (30 cm de diâmetro) e coloque sobre o fundo externo de uma assadeira (25 cm de diâmetro). Distribua as cebolas e os tomates sobre a massa. Regue com o azeite e polvilhe com o sal. Salpique com a mussarela ralada e o orégano. Faça cortes nas bordas da massa e dobre-as sobre o recheio. Pincele com a gema e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos.

## Torta Mousse de Maracujá



## Ingredientes

## Massa:

- 1 pacote de biscoito de leite
- 100g de margarina
- ½ colher (chá) de essência de baunilha

## Modo de preparo

Bata os biscoitos no liquidificador, aos poucos, até obter uma farofa fina. Coloque-a em uma tigela, junte a margarina, a essência de baunilha e misture até obter uma massa homogênea. Forre o fundo e as laterais de uma forma média de aro removível (24cm de diâmetro) com a massa de biscoito e reserve.

## Recheio:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- ½ medida (da lata) de suco de maracujá concentrado
- 2 claras

## Modo de preparo

Junte seis colheres (sopa) de água fria à gelatina e leve ao fogo, até dissolver. Bata no liquidificador o leite condensado com o suco de maracujá, a gelatina dissolvida e reserve. Bata as claras em ponto de neve e misture-as delicadamente ao creme de maracujá. Coloque a mousse sobre a massa de torta e leve à geladeira por cerca de 1 hora.

## Cobertura:

- ½ colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- ½ xícara (chá) de suco de maracujá
- 4 colheres (sopa) de açúcar

## Modo de preparo

Junte uma colher (sopa) de água à gelatina e leve ao fogo, até dissolver. Misture o suco de maracujá com uma xícara (chá) de água, o açúcar, a gelatina dissolvida e leve à geladeira até começar a endurecer. Retire da geladeira, coloque a gelatina de maracujá sobre a mousse e retorne à geladeira por cerca de 4 horas.

## Dicas:

- Se desejar, substitua o suco concentrado por polpa de maracujá batida com um pouco de água e passada ela peneira.
- Você também pode utilizar as sementes de maracujá na gelatina que vai ser colocada sobre a torta.

## Torta Hot Dog



## Ingredientes:

- 10 fatias de pão de forma sem casca
- 1 batata cozida sem casca
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 ovos
- sal a gosto

## Recheio:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 4 tomates picados
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 10 salsichas em rodelas
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- Batata palha a gosto para acompanhar

## Modo de preparo

Em um refratário, cubra o fundo e as laterais com as fatias de pão. No liquidificador, bata a batata, o requeijão, o creme de leite, o leite, os ovos, o sal, despeje sobre as fatias de pão e reserve. Em uma panela, coloque o azeite, a cebola, o tomate, o sal, a pimenta e deixe refogar, mexendo sempre, por 10 minutos. Retire do fogo e bata no liquidificador. Volte à panela e acrescente as salsichas e a salsa. Misture bem e deixe ferver. Retire do fogo e espalhe sobre as fatias de pão. Leve ao forno, pré-aquecido, por 30 minutos. Sirva com mostarda e acompanhada com batata palha a gosto.

## Sorvete Cascata



## Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos (gemas e claras)
- 1 lata de leite

## Modo de preparo

Levar ao fogo o leite condensado, as gemas (passadas na peneira) e o leite até ferver. Depois bater separadamente a clara em neve com 5 colheres de açúcar, acrescentar o creme de leite com soro. Misturar tudo.

## Calda:

3 colheres de chocolate em pó com um pouquinho de água. Untar uma assadeira de pudim com esta calda; colocar o creme e levar ao congelador para gelar.

## Quenelles de Mandioca



## Ingredientes

- 1 kg de mandioca cozida
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- ½ xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina

- 2 ovos
- sal a gosto
- 200 g de presunto ralado
- 150 g de queijo prato ralado
- 1 colher (chá) de orégano
- margarina para untar

## Cobertura

- molho de tomate
- mussarela ralada

## Modo de preparo

Passar a mandioca ainda quente pelo espremedor. Junte o amido de milho dissolvido no leite, a margarina, os ovos e o sal. Misture e leve ao fogo, mexendo sempre por 5 minutos. Retire do fogo e acrescente o presunto, o queijo prato e o orégano. Misture bem e, com o auxílio de duas colheres, modele os quenelles. Disponha-os em um refratário untado com margarina, cubra com o molho, salpique a mussarela ralada e leve ao forno por cerca de 15 minutos para gratinar.

## Arroz com Frango



## Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola picada
- 1 kg de frango (a passarinho)
- 2 xícaras (chá) de arroz cru
- 4 xícaras (chá) de água
- 1 lata de milho verde (escorrida)
- 1 lata de ervilha (escorrida)
- 2 cenouras (picada ou ralada)
- 2 pimentões verde (picado)
- 1 lata de creme de leite

## Modo de preparo

Derreta a margarina e frite a cebola e o frango. Junte o arroz e frite. Ferva a água e adicione ao arroz, aos poucos, mexendo. Quando estiver quase cozido, acrescente o milho, a ervilha, a cenoura, o pimentão e mexa até ficar no ponto. Por último jogue o creme de leite misturando delicadamente e sirva em seguida.

## Macarrão com Calabresa



## Ingredientes

- 1 maço de brócolis
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 3 dentes de alho cortados em laminas
- 1 xícara (chá) de lingüiça calabresa em cubinhos
- 5 tomates maduros sem sementes picados
- 2 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas
- 1/4 de xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de extrato de tomates
- sal a gosto
- 500g de macarrão (parafuso, gravatinha)
- 1 colher (sopa) de salsa picadinha

## Modo de preparo

Separe os talos dos brócolis. Cozinhe os buquês em água e sal sem deixar que amoleçam demais. Aqueça o azeite em uma panela e doure o alho. Junte o brócolis e refogue por 1 minuto. Retire os brócolis da panela e reserve. Na mesma panela coloque os cubinhos de lingüiça, os tomates e as azeitonas. Junte a água, o extrato de tomates e o sal. Leve ao fogo brando por 10 minutos. Cozinhe o macarrão al dente e escorra. Em uma travessa misture o macarrão, os brócolis e o refogado de tomates e lingüiça. Salpique com a salsa picada e sirva a seguir.

## Camarão na Abóbora Cabotiá



## Ingredientes:

- 300 g de camarão rosa (ou 500 g do camarão menor)
- 1 abóbora cabotiá grande madura
- 1 saco de requeijão cremoso de boa qualidade
- 3 tomates sem casca
- 1 lata de polpa de tomate

1 tablete de caldo de camarão  
Salsinha, cebolinha, alho, cebola, pimenta e sal a gosto. Amido de milho para engrossar o molho.

## Modo de preparo:

Corte uma tampa na cabotiá e retire as sementes. Lave-a por dentro. Coloque-a no microondas pelo quanto for necessário para amolecer, deve-se retirar um pouco da polpa para abrir espaço para o recheio. Para o molho, faça um refogado com os tomates e coloque um copo de água. Acrescente a polpa de tomate e o caldo de camarão ao refogado e acerte o sal. Acrescente os demais temperos de sua preferência e após uns 5 minutos de fogo alto, acrescente os camarões. Mexa e deixe no fogo baixo por mais 5 minutos. Para engrossar, aumente o fogo, dissolva 2 colheres de amido de milho em 1 xícara de água e coloque aos poucos até ficar encorpado. Finalizando, coloque na cabotiá uma camada de molho e outra de requeijão bem generosa. Tampe com a extremidade da abóbora. Enrole-a no papel alumínio e coloque no forno por aproximadamente 30 minutos. Sirva com arroz e uma salada leve de folhas.

## Sagu



## Ingredientes

- 1 copo de sagu
- 8 copos de água

## Modo de preparo

Cozinhe o sagu com a água. Após ferver deixar por 8 minutos. Desligar e deixar amornar.

## Calda:

- 3 copos de água
- 1 copo de vinho tinto suave
- 1 copo de groselha
- ½ copo de açúcar

## Modo de preparo

Misture a água, o vinho, a groselha e o açúcar. Misture ao Sagu e cozinhe por aproximadamente mais uns 10 minutos.

Deixe esfriar e leve a geladeira para gelar.

## Torta de frutas

## Ingredientes:

## Massa:

- 200 g de farinha de trigo
- 30 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 100 g de manteiga sem sal
- 2 gemas
- 1 colher (café) de baunilha líquida

## Recheio:

- 250 g de leite condensado
- 1 gema
- 15 g de manteiga
- 1 colher (sopa) de licor de cacau
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 30 g de chocolate branco
- Frutas de sua preferência (morango, uva, laranja etc.)

## Modo de preparo:



## Massa:

Peneira a farinha e o açúcar em um recipiente e misturar a manteiga com os dedos. Bater as gemas e a baunilha levemente com um garfo, juntar a mistura de trigo e formar uma bola (não se deve trabalhar demais essa massa pois ela tende a ficar dura ao assar). Se a massa ficar muito seca acrescentar um pouco de água. Embrulhar em um filme plástico e levar à geladeira por 30 minutos. Esticar a massa entre 2 plásticos e formar uma forma de 30 cm de diâmetro com fundo removível. Furar a massa com um garfo, forrar com papel alumínio e colocar grãos em cima para a massa não levantar. Assar em forno pré-aquecido por 15 minutos.

## Recheio:

Em uma panela misturar o leite condensado, a gema e a manteiga. Levar ao fogo baixo por cerca de 10 minutos, até obter consistência cremosa. Retirar do fogo juntar o licor e o suco de limão. Ao tirar a massa do forno, esperar esfriar e passar o chocolate derretido para o recheio não amolecer a massa. Quando o chocolate endurecer colocar o recheio frio e decorar com as suas frutas preferidas.

CLASH I LESTE

Anuncie mais por muito menos

Venda - Troque - Divulgue tudo no Classileste.  
Um anúncio muito econômico

Tel. PABX: 2605-2211

Av. Paes de Barros, 916 - Mooca - Sede Própria