

RECEITAS DE SHAVUOT

Bolo de queijo

Ingredientes:

- ◆ 1 lata de leite condensado
- ◆ 5 gemas
- ◆ 1 lata de leite de vaca
- ◆ gotas de baunilha a gosto
- ◆ 2 colheres de sopa de maisena
- ◆ 250 g de queijo minas sem sal
- ◆ 250 g de queijo ricota
- ◆ 5 claras batidas separadamente
- ◆ passas a gosto

Modo de Fazer:

- ◆ A parte bater as num recipiente grande, as 5 claras em neve.
- ◆ Bater no liquidificador os outros ingredientes da receita.
- ◆ Em seguida botar a mistura batida sobre as claras e misturar levemente com uma colher de pau.
- ◆ Untar a forma ou pirex com margarina ou manteiga e polvilhar com farinha de trigo.
- ◆ Colocar o creme batido.
- ◆ Acrescentar as passas passadas na farinha de trigo .
- ◆ Assar em forno pré-aquecido por mais ou menos 30 minutos

Torta preguiçosa de maçã

Ingredientes:

- ◆ 4 maçãs descascadas e cortadas em cubos .
- ◆ Gotas de limão sobre a maçã
- ◆ 50 g de passas a gosto
- ◆ 1 copo (de medida de requeijão) de açúcar
- ◆ 1 tablete de margarina gelado
- ◆ 1 copo de farinha de trigo (de medida de requeijão)

Modo de Fazer:

- ◆ Colocar num pirex untado com margarina as maçãs cortadas
- ◆ Pingar algumas gotas de limão
- ◆ Polvilhar canela, se desejar
- ◆ Acrescentar as passas
- ◆ A parte preparar uma *farofa* com a farinha, açúcar e a margarina gelada.
- ◆ Colocar por cima das maçãs.
- ◆ Por fim colocar uns pedacinhos de margarina por cima da farofa e assar em forno pré-aquecido até ficar dourado.
- ◆ Deve ser servido quente, com sorvete de creme.

Obs : esta torta pode ser feita com banana ou também abacaxi

Pão de queijo.

Ingredientes:

- ◆ 1 copo de óleo (medida de requeijão)
- Se o polvilho for azedo ou meio copo de óleo se for
- ◆ 3 ovos inteiros
 - ◆ 200g de queijo ralado de parmesão
 - ◆ 3 copos de polvilho
 - ◆ 1 copo de leite

Modo de Fazer:

- ◆ Bater tudo no liquidificador e colocar em forminhas untadas. (de empada)