

Pessach - Culinária

Bolo de Carne

Ingredientes

1 kg de carne moída
1/4 kg de abobrinha descascada
4 cenouras
1 batata
4 talos de salsão descascado
1 cebola
4 ovos
1 colher (chá) de sal
óleo para untar

Preparo

Descasque os legumes e corte em cubos, bata-os no liquidificador com os ovos. Coloque esta mistura numa tigela, adicione a carne moída e o sal. Mexa bem. Ponha em fôrma untada e asse em forno moderado por cerca de 1 hora.



Tempo total de cozimento: 1 hora.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções

Borscht de Carne

Ingredientes

10 beterrabas grandes
2 cenouras
1 talo de salsão descascado
2 colheres (chá) de sal
2 litros de água
1/4 xícara de açúcar
2 colheres (sopa) de suco de limão
2 ossos de tutano

Preparo

Descasque os legumes e rale-os. Adicione os outros ingredientes e ferva. Cozinhe por 1 hora em fogo baixo. Sirva quente.



Tempo total de cozimento: 1 hora e 15 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 6 porções.

Hamburguer

Ingredientes

1 kg de carne moída
2 batatas médias raladas
1 cebola picada
1 ovo
2 colheres (chá) de sal
óleo para fritar

Preparo

Misture os cinco primeiros ingredientes numa tigela. Forme os hambúrgueres e frite os dois lados em óleo quente numa frigideira.



Tempo total de cozimento: 20 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 10 porções.

Jarkoya

Ingredientes

1 1/2 kg de carne cortada em cubos
2 cebolas grandes raladas
5 xícaras de água quente
1 1/2 kg de batatas
3 cenouras
óleo

Preparo

Numa panela, doure as cebolas no óleo. Adicione a carne em cubos, 1/4 xícara de água e cozinhe em fogo baixo por 1 1/2h. Adicione 2 xícaras de água quente, 1/2 xícara por vez a intervalos de 20 minutos para que não queime. Depois da carne cozinhar por 1 1/2 h, adicione as batatas descascadas e coratdas em cubos, as cenouras descascadas e fatiadas, e água suficiente para cobri-las. Cozinhe em fogo brando por mais 1 hora. Mexa a cada 15 minutos, adicionando água se necessário.



Tempo total de cozimento: 2 hora e 40 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 6 porções.

Knishes de Carne

Ingredientes

4 batatas
2 ovos separados
1/4 colher (chá) de sal
2 cebolas
1/4 xícara de óleo
1/3 xícara de fécula de batata
óleo para fritar
3/4 xícara de carne ou galinha cozida moída

Preparo

Descasque e fatie as batatas e cozinhe até amolecer. Escorra e esprema, esfrie e reserve. Bata as claras com o sal até endurecer. Doure as cebolas no óleo. Numa tigela grande, bata as gemas até ficarem brancas. Adicione as cebolas fritas, as batatas, o óleo e a fécula de batata. Adicione e misture as claras devagar. Forme bolinhos. Faça um buraco com o dedo em cada bola e recheie com a galinha ou carne moída. Feche ao redor da carne e achate. Coloque em fôrma untada. Asse em forno quente até dourar por cerca de 45 minutos.



Tempo total de cozimento: 1 hora e 45 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 6 porções.

Tcholent

Ingredientes

8 batatas grandes
4 cebolas grandes
2 cenouras cortadas em fatias grossas (opcional)
2 batatas-doces cortadas em cubos (opcional)
3 colheres (sopa) de óleo
400 g de carne picada
ossos de tutano
sal a gosto
6 copos de água ou até cobrir
2 cebolas cruas raladas

Preparo

Descasque e corte as batatas em cubos grandes. Refogue as cebolas no óleo em fogo baixo. Coloque a metade no fundo da panela de tcholent. Adicione as batatas (cenouras e batata-doce), a carne e os ossos e continue refogando por mais 10 minutos. Cubra com a água e o sal, ferva e deixe cozinhar por 30 minutos. Cubra com o restante da cebola frita e a cebola crua. O tcholent está pronto para ser colocado sobre a chapa de Shabat, ou cozinhe por mais uma hora.



Tempo total de cozimento: 2 horas.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 10 porções.

Frango ao Suco de Frutas

Ingredientes

2 frangos cortados em pedaços
2 cebolas médias
suco de 2 limões
suco de 1 laranja
3 colheres (sopa) de água
1 colher (chá) de sal

Preparo

Coloque o frango numa travessa. Corte as cebolas em cubos e salpique sobre o frango. Esprema as frutas, adicione água e sal aos sucos e despeje sobre o frango. Asse em forno moderado por 2 horas. Este frango também pode ser cozido por 1 1/2h em fogo baixo, após levantar fervura.



Tempo total de cozimento: 2 horas.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Frango Assado ao Vinho

Ingredientes

2 frangos cortado em pedaços
1 colher (chá) de sal
2 cebolas médias em cubos
1/4 xícara de vinho seco
1/4 xícara de água

Preparo

Coloque o frango numa panela. Salpique com o sal e cubra com as cebolas. Despeje o vinho e a água sobre o frango. Asse em fogo moderado por duas horas ou cozinhe em fogo baixo por cerca de 90 minutos.



Tempo total de cozimento: 2 horas.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Guefilte Fish

Ingredientes do molho

2 cenouras descascadas
3 cebolas fatiadas
8 copos de água
os ossos e cabeça do peixe (opcional)
2 colheres (chá) de sal
1/2 colher (chá) de pimenta
1 colher (chá) de açúcar (opcional)

Preparo

Coloque as cenouras e as cebolas, ossos e cabeças com os temperos na água. Deixe ferver e abaixe o fogo. Cozinhe por alguns minutos. Neste meio tempo, prepare a mistura do peixe.

Ingredientes da mistura de peixe

3 kg de carpa e traíra juntos
4 cebolas
2 cenouras raladas fino
2 colheres (sopa) de óleo
4 colheres (chá) de sal
1 colher (chá) de pimenta
4 colheres (chá) de açúcar
5 ovos crus
5 ovos cozidos

Preparo

Limpe os peixes, desossando-os e moa com as cebolas, cenouras e os ovos cozidos. Adicione os temperos e os ovos crus e misture bem (se quiser, misture na batedeira em velocidade baixa por 10 minutos).

Umedeça as mãos e coloque na palma a mistura de peixe. Enrole até que fique lisa. Molde em bolas ou em forma oval. Coloque suavemente os bolinhos na água fervente, deixando espaço entre eles. Depois abaixe o fogo e cozinhe, em panela semi-tampada, em fogo brando, por cerca de 2 horas. Cheque o nível da água após uma hora e acrescente se necessário. Deixe o peixe esfriar antes de tirar da panela. Ao servir, enfeite os bolinhos com rodela de cenoura.



Tempo total de cozimento: 2 horas.



Tipo de receita: elaborada.



Rendimento: 18 porções.

Peixe Agridoce

Ingredientes

1 1/2 kg de carpa ou pescada em postas
1/2 xícara de açúcar
suco de 1 limão
1 cebola picada
2 colheres (sopa) de vinho
1 colher (chá) de sal
fatias de limão (opcional)

Preparo

Coloque as postas de peixe numa panela, cubra com água fervente e cozinhe lentamente até amaciar (30 minutos). Remova o peixe para uma tigela funda. Jogue fora o líquido da panela reservando uma xícara. Adicione ao líquido os ingredientes restantes e cozinhe por 10 minutos. Despeje este molho sobre o peixe e deixe esfriar. Sirva frio, ornamentando com fatias de limão.



Tempo total de cozimento: 45 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Batatas Duquesa

Ingredientes

1 kg de batatas cozidas em água e sal
1 colher (sopa) de óleo
2 ovos
1 colher (sopa) de fécula de batata

Preparo

Faça um purê com as batatas, o óleo, os ovos e a fécula. Coloque em um saco de confeitar e pingue em assadeira untada. Leve ao forno pré-aquecido para dourar. Sirva como acompanhamento para carnes.



Tempo total de cozimento: 30 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções

Chrein – Raíz-Forte com Beterraba

Ingredientes

1/2 kg de raíz-forte
2 beterrabas
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (chá) de açúcar
suco de 2 limões

Preparo

Descasque e lave a raíz-forte e a beterraba. Passe pelo moedor ou rale bem fino. Acrescente o sal, o açúcar e o limão. Você pode adicionar 1 beterraba cozida se quiser uma aparência mais vermelha, ou um pouco de água para dar uma consistência mais rala. Ajuste os temperos a gosto. Acompanha o peixe.



Tempo total de cozimento: rápido.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 18 porções.

Croquete de Batata

Ingredientes

1/2 kg de peito de boi (ou frango)
3 batatas
2 cebolas
2 ovos
sal e pimenta a gosto
1 ovo batido
farinha de matsá
óleo para fritar

Preparo

Cozinhe a carne no dia anterior. Passe na máquina de moer junto com a batata cozida e as cebolas refogadas. Misture os dois ovos, o sal e a pimenta. Forme croquetes de um dedo de comprimento, passe no ovo batido e na farinha de matsá e frite em óleo quente. Sirva quente.



Tempo total de cozimento: 2 horas e 30 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Gotas de Ovos para Sopa

Ingredientes

1 litro de caldo
2 ovos batidos
1/2 colher (chá) de fécula de batata
1/2 colher (chá) de água

Preparo

Coloque 1 litro de caldo para ferver. Dissolva a fécula de batata na 1/2 colher de água e acrescente os ovos, misturando bem. Quando a sopa ferver, abaixe o fogo e despeje a mistura, 1/2 colher (chá) por vez ou gota a gota com ajuda de um garfo. Deixe ferver em fogo baixo e com tampa por mais 20 minutos.



Tempo total de cozimento: 50 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 6 porções.

Kneidelach

Ingredientes

4 ovos
4 colheres (sopa) de óleo
4 colheres (sopa) de caldo de sopa
1 xícara de farinha de matsá
1 colher (chá) de sal

Preparo

Numa tigela bata os ovos com um garfo. Adicione o óleo, o caldo e o sal, misturando-os. Aos poucos adicione a farinha de matsá, até engrossar. Deixe descansar coberto na geladeira por 20 minutos. Molhe as mãos e forme pequenas bolas. Coloque-as no caldo fervente. Deixe cozinhar por 30 minutos em fogo baixo e panela coberta.



Tempo total de cozimento: 30 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 6 bolas.

Kneidelach de Batata

Ingredientes

2 xícaras de batata amassada fria

2/3 xícara de fécula de batata

2 ovos batidos

1 colher (chá) de sal

Preparo

Misture todos os ingredientes. A massa deve ser firme e fácil de moldar; se estiver muito fina, adicione um pouco de fécula de batata (ou farinha de matsá). Forme bolinhas e cozinhe por 20 minutos em água fervente. Sirva na sopa.



Tempo total de cozimento: 20 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 2 dúzias.

Kneidelach de Frango

Ingredientes

1/2 kg de peito de frango (ou peru) moído

2 ovos

sal e pimenta a gosto

1 batata em purê (opcional)

Preparo

Numa tigela, misture bem todos os ingredientes. Faça pequenos bolinhos e despeje dentro da sopa fervente. Cozinhe por cerca de 20 minutos.



Tempo total de cozimento: 20 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Kúguel de Batata

Ingredientes

6 batatas médias
1 cebola grande
1 cenoura grande
2 colheres (sopa) de fécula de batata
2 ovos batidos
1/4 xícara de óleo
1 1/2 colheres (chá) de sal

Preparo

Descasque e corte os legumes e rale. Misture os ingredientes restantes e adicione aos legumes. Despeje numa fôrma untada. Asse em forno moderado por 75 minutos.



Tempo total de cozimento: 1 hora e 15 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 10 porções.

Kúguel para o Tcholent

Ingredientes

1 batata grande ralada
1 cenoura ralada
3/4 xícara de fécula de batata
1/4 xícara de óleo
1/2 colher (chá) de sal
água

Preparo

Misture a batata, a cenoura, a fécula, o óleo e o sal numa tigela. Amasse, adicionando água pouco a pouco até dar o ponto desejado. Embrulhe em papel alumínio formando um cilindro. Coloque na panela do tcholent antes do Shabat. Sirva com o tcholent.



Tempo total de preparo: rápido.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Maionese

Ingredientes

3 ovos
1 lata de óleo
3 colheres (chá) de suco de limão
1 colher (chá) de sal
1/4 colher (chá) de açúcar (opcional)

Preparo

Bata os ovos no liquidificador. Adicione o óleo em gotas batendo sem parar. A mistura deve ser espessa. Adicione o tempero e continue a bater até atingir a consistência desejada.



Tempo total de preparo: rápido.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 1 Kilo.

Ratatouille

Ingredientes

3/4 de xícara de cebolas cortadas em rodelas finas
3 xícaras de abobrinhas descascadas
2 xícaras de tomate, sem pele e cortados em quatro
2 1/2 xícaras de beringela em cubos
1/3 xícara de azeite de oliva
1 colher (chá) de sal

Preparo

Descasque e corte todos os legumes. Embeba a beringela em água salgada por 20 minutos. Enquanto isso, doure as cebolas em azeite. Adicione todos os legumes e o sal. Cubra. Cozinhe em fogo brando por cerca de 45 minutos. Tire a tampa e cozinhe por mais 15 minutos até reduzir o líquido.



Tempo total de cozimento: 1 hora e 10 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 6 porções.

Salada de Pepinos

Ingredientes

10 pepinos japoneses
2 cebolas cortadas fino
suco de 4 limões
1 colher (chá) de sal

Preparo

Descasque e fatie os pepinos e as cebolas. Adicione o suco de limão e o sal. Coloque numa tigela tampada na geladeira. Deixe marinar por dois dias, mexendo duas vezes por dia.

Variação: misture 1/4 xícara de açúcar ao limão e o sal e deixe os pepinos marinar sem as cebolas.



Tempo total de preparo: rápido.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 18 porções.

Salada Russa

Ingredientes

3 beterrabas médias
5 cenouras
7 batatas
1 cebola
2 colheres (sopa) de maionese
suco de 1 limão
1 colher (chá) de sal

Preparo

Descasque e lave as beterrabas, cenouras e batatas. Coloque as beterrabas no fundo de uma panela e as cenouras por cima e cubra com bastante água. Cozinhe meia hora. Adicione as batatas inteiras e cozinhe por mais meia hora. Pique os legumes cozidos, adicione a cebola em cubos, a maionese e os temperos. Misture tudo.



Tempo total de cozimento: 1 hora.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Suflê de Batatas

Ingredientes

9 batatas
5 ovos separados
sal e pimenta a gosto
4 colheres (sopa) de óleo
1 cebola batida ou ralada

Preparo

Bata as claras em neve. Cozinhe as batatas com sal, passe-as pelo espremedor, adicione o óleo, as gemas e os temperos e misture bem, com as claras em neve por último. Despeje em pirex untado. Asse em forno moderado por 40 minutos.



Tempo total de cozimento: 40 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Tsimes

Ingredientes

1 kg de cenouras
2 batatas-doces (opcional)
1/2 abacaxi picado
3/4 xícara de água
açúcar a gosto
sal a gosto

Preparo

Descasque e fatie as cenouras (e a batata-doce). Cozinhe em água ligeiramente salgada por 20 minutos ou até ficar no ponto. Pique o abacaxi e adicione às cenouras. Cozinhe por mais 15 minutos até amolecer. Adicione o açúcar a gosto.

Variação: Corte em pedacinhos bem pequenos 4 peitos de frango e junte às cenouras. Cozinhe por mais 1/2 hora. O frango deixará o tsimes mais saboroso.



Tempo total de cozimento: 35 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Tsimes de Legumes

Ingredientes

4 colheres (sopa) de caldo de galinha

1 cebola fatiada fino

5 cenouras grandes em rodela

5 batatas médias em pedaços

3 batatas-doces médias em rodela

1 colher (chá) de sal

3 colheres (sopa) de açúcar

suco de laranja a gosto

Preparo

Numa panela grande, aqueça duas colheres do caldo de galinha e doure a cebola. Depois que a cebola diminuiu e o líquido minguou, adicione os legumes, o sal e o açúcar. Adicione o restante do caldo de galinha. Tampe, deixe ferver, reduza o fogo. Adicione mais caldo de galinha se necessário para não grudar. Cozinhe por 1 hora. Adicione suco de laranja a gosto.



Tempo total de cozimento: 1 hora e 30 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções

Macarrão

Ingredientes

5 ovos batidos

1/2 xícara de fécula de batata

1 colher (chá) de sal

óleo para fritar

Preparo

Misture os ovos, a fécula de batata e o sal. Aqueça óleo numa frigideira. Despeje uma fina camada de mistura (cerca de 2 colheres de sopa). Frite dos dois lados em forma de panqueca. Quando prontas, coloque numa tábua de madeira. Corte em fatias finas e sirva dentro da sopa.



Tempo total de cozimento: 40 minutos.



Tipo de receita: elaborada.



Rendimento: 12 porções.

Pãozinho

Ingredientes

2 xícaras de farinha de matsá
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 xícara de óleo
1 xícara de água ou suco de laranja
4 ovos

Preparo

Misture na batedeira a farinha de matsá com o sal e o açúcar. Ferva a água e o óleo e adicione à mistura de matsá. Bata 1 ovo por vez e misture. Deixe descansar por 20 minutos. Com as mãos untadas, molde "pãezinhos". Asse em forno moderado, por cerca de 50 minutos em fôrma untada.



Tempo total de cozimento: 50 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Biscoitos de Nozes

Ingredientes

3 claras
8 colheres de sopa de açúcar
1 kg de nozes moídas

Preparo

Bata as claras em neve até endurecer. Acrescente o açúcar e bata por mais alguns minutos. Adicione as nozes e misture. Pingue a massa com uma colher numa fôrma para biscoitos untada. Asse em forno moderado pré-aquecido por 25 minutos.



Tempo total de cozimento: 25 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 2 dúzias.

Bolo de Chocolate

Ingredientes

6 ovos separados
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de óleo
3 colheres (sopa) de cacau em pó
3/4 xícara de fécula de batata
suco de 1 limão

Preparo

Bata as gemas com o açúcar, acrescente nesta ordem o óleo, o cacau, o suco do limão, a fécula e por último as claras em neve. Unte uma fôrma polvilhada com fécula e asse em forno moderado por 30 minutos.

Variação: Caramelize a fôrma (derreta 1 xícara de açúcar no fundo da forma e deixe caramelizar em fogo muito baixo sem mexer). Coloque banana ou maçã em fatias por cima do caramelo, despejando por cima a massa. Desenforme o bolo quando morno.



Tempo total de cozimento: 30 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Bolo Chiffon de Banana

Ingredientes

8 ovos
8 colheres (sopa) de açúcar
8 colheres (sopa) de fécula de batata
1/2 colher (chá) de suco de limão
1 banana madura amassada
1/2 xícara de nozes raladas (opcional)
4 colheres (sopa) de vinho (opcional)

Preparo

Bata as claras em neve até ficarem cremosas. Adicione gradualmente metade do açúcar e bata por mais alguns minutos. Numa tigela à parte, bata as gemas com o restante do açúcar e adicione aos poucos os outros ingredientes. Despeje em fôrma untada e asse por uma hora em forno moderado.



Tempo total de cozimento: 1 hora.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Bolo de Chocolate, Maçã e Nozes

Ingredientes

8 ovos separados
200 g de chocolate derretido em banho-maria
8 colheres (sopa) de açúcar
1 maçã ralada
2 xícaras de nozes moídas

Preparo

Bata as claras em neve até endurecer. Junte todos os outros ingredientes em outra tigela e misture com as claras bem devagar. Asse por uma hora em forno moderado pré-aquecido.

Varição: Substitua as nozes por 1 xícara de amêndoas moídas e acrescente 3/4 xícara de fécula de batata e o suco de 1 limão.



Tempo total de cozimento: 1 hora.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 10 porções.

Bolo de Chocolate

Ingredientes

4 ovos
1 1/2 xícara de açúcar
3/4 xícara de óleo
3/4 xícara de fécula de batata
1/2 xícara de cacau em pó
1/2 xícara de nozes moídas
suco de 1 limão

Preparo

Bata primeiro os ovos e o açúcar, adicione o óleo e por fim acrescente vagarosamente os outros ingredientes, misturando bem. Despeje numa fôrma untada e asse em forno moderado, pré-aquecido, por 45 minutos.



Tempo total de cozimento: 45 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Bolo de Maçã

Ingredientes

6 ovos
1 xícara de açúcar
3 maçãs verdes raladas
1 xícara de óleo
1 xícara de farinha de matsá
suco de 1 limão
1/3 de xícara de nozes moídas
3 colheres (sopa) de canela
6 colheres (sopa) rasas de açúcar

Preparo

Bata as claras em neve. Numa batedeira bata as gemas com a xícara de açúcar. Acrescente a maçã. Coloque a farinha de matsá aos poucos, alternando com o óleo e o suco de limão. Adicione as nozes. Acrescente à mão as claras em neve. Unte a fôrma com óleo e farinha de matsá. Despeje a massa na fôrma, salpicando a mistura de canela e açúcar. Asse em forno brando por 40 minutos.



Tempo total de cozimento: 40 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Bolo de Nozes

Ingredientes do bolo

10 claras
1 1/2 xícara de açúcar
2 xícaras de nozes moídas
1/2 xícara de óleo
5 colheres (sopa) de cacau em pó
Ingredientes da cobertura
10 gemas
1 xícara de açúcar
2 colheres (chá) de essência de baunilha

Preparo

Bata as claras até espumar. Adicione açúcar aos poucos, batendo sempre até endurecer. Misture as nozes, o óleo e o cacau. Despeje em fôrma redonda untada e asse em forno pré-aquecido (150°C) por 45 minutos.

Enquanto o bolo assa, prepare a cobertura:

Bata as gemas com o açúcar e a baunilha até ficarem leves e espumantes. Cozinhe a mistura em banho-maria, em fogo brando até ficar espessa, por cerca de 50 minutos. Mexa de vez em quando.

Depois que o bolo esfriar, espalhe a cobertura.



Tempo total de cozimento: 1 hora.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 12 porções.

Bolo Zebra com Cobertura

Ingredientes do bolo

7 ovos separados
1 1/4 xícara de açúcar
suco de 1 tangerina
suco de 1/2 limão
2 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de coco ralado
1 1/4 xícaras de fécula de batata
1 colher (sopa) cheia de cacau em pó

Preparo

Bata as gemas com metade do açúcar, acrescente os sucos, o óleo, o coco e a fécula de batata, misturando bem. Bata as claras em neve com o restante do açúcar e misture vagarosamente com os outros ingredientes. Divida a mistura em duas tigelas. Misture o cacau numa delas. Unte uma forma e despeje as misturas alternadamente ou assimetri-mente. Asse em forno quente por 10 minutos. Abaixar a temperatura, assando por mais uma hora.

Ingredientes da cobertura

1 colher (sopa) de açúcar
1/4 colher (sopa) de fécula de batata
50 g de chocolate amargo
2 ovos separados
nozes para enfeitar

Preparo

Derreta o chocolate em banho maria. Adicione o açúcar e a fécula. Bata as gemas e acrescente o chocolate quente aos poucos, batendo sempre. Bata as claras em neve e misture vagarosamente com as gemas. Despeje numa fôrma untada e leve ao forno por 40 minutos. Deixe esfriar durante 30 minutos na geladeira antes de cobrir o bolo. Corte o bolo (na largura) pela metade, recheando e cobrindo com o creme. Espalhe nozes raladas por cima para enfeitar a cobertura.

Varição: use 1 colher (sopa) de café quente com 1/2 colher (chá) de café em pó no lugar do chocolate.



Tempo total de cozimento: 1 hora.



Tipo de receita: elaborada.



Rendimento: 10 porções.

Brownie I

Ingredientes

4 ovos
1 1/2 xícara de açúcar
1 xícara de óleo
4 colheres (sopa) de cacau em pó
1 xícara de fécula de batata
1/2 xícara de nozes picadas

Preparo

Bata os ovos com o açúcar, adicione o óleo, o cacau, a fécula de batata e as nozes. Asse em forno moderado por 40 minutos.



Tempo total de cozimento: 40 minutos.



Tipo de receita fácil.



Rendimento: 10 porções.

Brownie II

Ingredientes

2 colheres (sopa) de fécula de batata
3 colheres (sopa) de água
1 xícara de açúcar
1/4 xícara de cacau em pó
pitada de sal
1 banana amassada
1/4 xícara de purê de maçã
1/2 xícara de farinha de matsá

Preparo

Préaqueça o forno em 180°. Misture bem na batedeira a fécula de batata, a água e o açúcar. Adicione o cacau e o sal. Acrescente a banana, a maçã, e a farinha de matsá. Asse em fôrma untada por 30 minutos. Corte em quadrados após esfriar.



Tempo total de cozimento: 30 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 10 porções.

Cocada

Ingredientes

2 1/2 xícaras de açúcar
1 1/2 xícara de água
300 g de coco ralado

Preparo

Numa panela, coloque a água e o açúcar, mexendo até formar uma calda (quando uma gota da calda cristalizar num copo d'água está no ponto). Despeje o coco na calda e mexa, deixando ferver mais um pouco. Se quiser uma cocada queimada deixe dourar. Unte uma travessa com óleo e despeje a cocada às colheradas. Deixe esfriar.



Tempo total de cozimento: 25 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 8 porções.

Frutas ao Chocolate

Ingredientes

4 ovos
1/4 colher (chá) de sal
3 xícaras de açúcar
1 1/2 colher (chá) de baunilha
6 colheres (sopa) de margarina
1 colher de cacau sem açúcar
2/3 xícara de café forte
frutas frescas sortidas

Preparo

Na tigela pequena da batedeira, bata as claras com o sal em alta velocidade até formar picos suaves. Diminua a velocidade e adicione vagarosamente 2 xícaras de açúcar. Quando a mistura estiver lisa e brilhante, misture a baunilha. Numa panela média, derreta em fogo baixo a margarina, o cacau, 1 xícara de açúcar e as gemas batidas, mexendo de vez em quando. Adicione o café formando uma calda mais espessa. Selecione frutas frescas da estação como laranjas descascadas, bananas e pedaços de abacaxi. Coloque numa travessa. Coloque potes com o molho de chocolate ao redor da mesa para que cada um se sirva.



Tempo total de cozimento: 15 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 12 porções.

Marron-Glacê de Batata Doce

Ingredientes

1 1/2 kg de batata doce
1 kg de açúcar
200 ml de água de coco fresca
2 colheres (sopa) cheias de cacau em pó
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (chá) de essência de baunilha
100 g de coco ralado
coco ralado ou açúcar para enfeitar

Preparo

Cozinhe as batatas descascadas com 1 colher de açúcar até que fiquem macias, mas não totalmente cozidas. Escorra bem a água e passe no espremedor de batatas. Coloque numa panela a massa da batata doce, adicionando o restante dos ingredientes. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre com colher de pau até soltar do fundo da panela. Deve ficar bem firme. Com uma colher de sobremesa, pegue pequenas porções de massa e enrole na palma das mãos untadas, dando a forma que desejar. Passe no açúcar ou no coco e deixe secar. Deixe pernoitar na geladeira antes de servir.



Tempo total de cozimento: 25 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 6 dúzias.

Panqueca Doce de Batatas

Ingredientes

4 ovos separados
3 batatas cozidas e amassadas
3 colheres (chá) de açúcar
1 colher (chá) de baunilha
óleo para fritar
baunilha para polvilhar

Preparo

Bata as gemas com as batatas amassadas até misturar bem. Bata as claras em neve junto com o açúcar e a baunilha até endurecer. Misture suavemente as claras na mistura de batata e reserve por alguns minutos. Aqueça o óleo em frigideira funda. Com duas colheres, molde a massa em pequenas bolas e frite. Seque em papel toalha. Polvilhe com a baunilha e sirva quente.



Tempo total de cozimento: 40 minutos.



Tipo da receita: fácil.



Rendimento: 2 1/2 dúzias

Pão-de-ló

Ingredientes

8 ovos, separados
1 1/2 xícara de açúcar
suco de um limão
1 xícara de fécula de batata

Preparo

Bata as claras até endurecer. Em outra tigela, bata as gemas, adicionando açúcar aos poucos e continue a bater até ficarem leves e espumantes. Adicione o suco de limão e bata. Adicione suavemente a fécula na mistura de gemas até se misturarem por completo. Junte as claras em neve. Despeje em fôrma redonda untada e asse em forno pré-aquecido (180°C) por 45 minutos.



Tempo total de cozimento: 45 minutos.



Tipo da receita: fácil.



Rendimento: 12 porções

Papos-de-Anjo

Ingredientes

9 gemas passadas na peneira
1 clara batida
2 xícaras de açúcar
1 xícara de água
2 colher (chá) de baunilha

Preparo

Bata as gemas até ficarem brancas, acrescente a clara em neve e continue batendo mais alguns minutos até a mistura ficar grossa e esponjosa. Despeje em forminhas untadas e asse em banho-maria, em forno moderado por 15 minutos. Enquanto isso, leve ao fogo a água e o açúcar, cozinhando até obter o ponto de fio. Perfume com a baunilha. Retire os papos das forminhas e fure-os com palito, colocando-os na calda fervente. Retire do fogo, deixe esfriar e sirva no dia seguinte.



Tempo total de cozimento: 30 minutos.



Tipo da receita: fácil.



Rendimento: 2 dúzias.

Quindim de Coco

Ingredientes

4 ovos inteiros
5 gemas peneiradas
1 coco ralado
2 xícaras de açúcar
pitada de sal

Preparo

Liquidifique todos os ingredientes. Unte uma fôrma e asse em banho-maria por 1 hora.



Tempo total de cozimento: 1 hora.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 12 porções.

Rocambole

Ingredientes

6 ovos separados
6 colheres (sopa) de açúcar
6 colheres (sopa) de fécula de batata
Sorvete para rechear

Preparo

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e uma gema por vez e continua batendo. Por último misture a fécula vagorosamente. Forre uma fôrma grande retangular com papel manteiga e despeje a massa. Depois de assar por 20 minutos retire do forno e coloque a assadeira quente por cima de uma toalha molhada para ajudar a soltar o bolo. Espalhe açúcar num pano de prato (um pouco maior que a assadeira) e vire o bolo por cima. Retire o papel. Enrole o pano junto com o bolo para dar-lhe a forma enrolada. Depois de esfriar, desenrole e espalhe um pouco de sorvete já meio gelado sobre o bolo. Enrole novamente e guarde no congelador num saquinho plástico até servir. Corte em fatias.

Varição: use geléia em vez do sorvete e guarde o rocambole na geladeira em vez do congelador até servir.



Tempo total de cozimento: 20 minutos.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 12 porções.

Sorvete

Ingredientes

6 ovos separados

1/2 de xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de café solúvel ou cacau em pó

1/4 xícara de água

Preparo

Bata as claras em neve com o açúcar e reserve. Bata as gemas no liquidificador, acrescentando o óleo gota a gota (como se fizesse maionese) e por fim o cacau ou o café dissolvido na água. Misture vagorosamente às claras batidas. Guarde no congelador até servir.

Varição: use qualquer tipo de fruta, batida no liquidificador com uma colher (sopa) de água, no lugar do café.



Tipo de receita: fácil.



Rendimento: 12 porções.