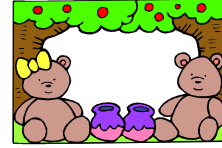


Torta de Mel

8 Ovos
400 g de açúcar
2 colheres de sopa de mel
2 “ “ farinha
1 colher de chá de fermento em pó
Raspa de limão



Bate-se o açúcar com as gemas e a raspa do limão, a seguir junta-se o mel, a farinha com o fermento e por fim as claras batidas em castelo envolvendo bem.

Forrar a forma com papel vegetal, untado com margarina, deitar o preparado e levar ao forno.

Tarte de Cenoura com Amêndoa

350 g de cenouras
200 g de miolo de amêndoa
3 ovos
175 g de açúcar
75 g de farinha de trigo peneirada
1 colher de chá de fermento em pó
1 “ café de sal fino
75 g de chocolate para cobrir a tarte



Escalde as amêndoas, tire-lhes a pele e seque-as no forno ou toste-as ligeiramente, depois separe umas 12 das melhores e passe as restantes pela 1,2,3. Lave muito bem as cenouras descasque-as e rale-as na 1,2,3.

Numa tijela, misture a cenoura, o açúcar as amêndoas, junte-lhes o sal, os ovos batidos e por último o fermento misturado com a farinha aos poucos, mexendo sempre.

Unte abundantemente a tarteira com margarina, polvilhe-a com farinha deite-lhe o preparado. Leve e cozer em forno médio, desenforme só quando estiver morna com muito cuidado.

Derreta o chocolate em banho-maria, cubra com ele a tarte, espalhando-o com uma espátula e em seguida, espete-lhe as amêndoas que separou.

Salame

100 g Planta
75 g de chocolate em pó
25 g “ Cadburys
100 g de açúcar
1 ovo
200 g de bolacha Maria



Bate-se o açúcar com a margarina (Planta) até ficar em creme, junta-se o ovo e o chocolate, por fim a bolacha partida aos bocados.

Enrola-se em papel prateado e vai ao frigorífico.

Pudim de Ministros

6 ovos
6 folhas de gelatina
2 colheres de sopa de farinha maizena
6 “ “ açúcar
0,5 l de leite
1 vagem de baunilha

Creme

3 ovos
300 g de açúcar
0,25 l de leite
125 g de amêndoa torrada

Leva-se ao lume o leite com a farinha, o açúcar e a vagem de baunilha, sem deixar ferver. Tira-se do lume retira-se a vagem e juntam-se as folhas de gelatina previamente postas em água fria, vai ao lume outra vez. Batem-se as 6 gemas que se junta ao preparado para ir novamente ao lume a engrossar sem deixar ferver. Tira-se do lume e misturam-se as claras batidas em castelo. Vai ao frigorífico num pirex grande para solidificar.



(continuação)

Creme

Leva-se o açúcar ao lume para alourar, depois junta-se o leite a ferver. Retira-se do lume e juntam-se as gemas batidas, vai novamente ao lume para engrossar com metade da amêndoa torrada e ralada, por fim juntam-se as claras batidas em castelo.

O creme só se junta ao preparado anterior quando este estiver solidificado. Por cima junta-se o resto das amêndoas torradas e partidas em lâminas.

Torta Enrolada de Côco

3 ovos
3 gemas
250 g de açúcar
100 g de côco ralado
Raspa de limão
50 g margarina derretida



Misture os ovos, as gemas o açúcar e a raspa de limão. Bata muita bem à máquina até obter um creme fofo. Junte-lhe o côco mexendo com cuidado, depois a margarina derretida.

Forre um tabuleiro com papel vegetal e unte muito bem com margarina, despeje-lhe o preparado e espalhe para que fique uma camada uniforme. Leve a cozer em forno médio durante cerca de 20 minutos. Depois de cozida vire sobre papel vegetal polvilhado com açúcar, retire o papel com cuidado e enrole começando do lado mais pequeno de modo a ficar o mais espessa possível.

Nota: a torta não deve ficar muito cozida, isto é deve ficar o mais macia possível.

Bolo de Maçã

200 g de açúcar + 50 g açúcar para as claras
150 g de margarina
4 ovos
200 g farinha de trigo peneirada
1 colher de chá de fermento em pó
4 maçãs reineta



Amasse muito bem 150 g de margarina com 200 g de açúcar e depois pouco a pouco as 4 gemas. Bata de seguida as 4 claras em castelo bem firme, no fim junte 50g de açúcar aos poucos e poucos para que fiquem bem seguras.

Misture no batido inicial um pouco de claras um pouco de farinha com fermento (peneirada) mexendo devagarinho de baixo para cima até tudo estar bem ligado. Descasca-se as maçãs e unta-se uma forma redonda com margarina.

Espalha-se uma camada fina de massa no fundo da forma, sobre ela uma camada de maçãs depois outra de massa e assim sucessivamente; a última camada deve ser de maçãs. Leve a cozer em forno moderado cerca de 45 m. Depois de frio pincelar as maçãs com geleia.

Torta Algarvia

400 g de açúcar

6 ovos

40 g de margarina

Raspa e sumo de laranja

75 g de miolo de amêndoa

Primeiro, escale as amêndoas, tire-lhes a pele, seque-as e depois pique-as na 1,2,3.

Misture o açúcar com os ovos, raspa e sumo de laranja e bata durante 5 minutos; depois junte a amêndoa moída e 40g de margarina derretida, mexa bem, deite este batido num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal (untado com margarina e polvilhado com farinha). Leve ao forno a cozer cerca de 20 minutos.

Enquanto coze, estenda um papel vegetal sobre a mesa e polvilhe-o com açúcar. Depois de cozida, retire o tabuleiro do forno e vire-o sobre o papel com açúcar e enrole a torta com cuidado; deve conservar enrolada no papel durante 1 hora para arrefecer, sem deformar.

Nota: Esta é mais uma das tortas enroladas, tipo pudim, devendo portanto ficar cozida, sim, mas não seca, para enrolar bem.

Pudim Flan

6 ovos
150 g de açúcar
3,75 dl de leite

Misture o açúcar com os ovos e por fim junte o leite (à temperatura ambiente).
Forrar uma forma com caramelo e deitar a mistura, tapar e levar a cozer em banho-maria na panela de pressão cerca de 10 minutos, após levantar fervura. Deixar arrefecer e desenformar.

Bolo de Camadas Dinamarquês

4 ovos
150 g de açúcar
90 g de farinha
30 g de farinha maizena
Raspa de ½ limão e sumo
½ colher de chá de fermento

Recheio

5 folhas de gelatina
5 dl de natas
2 colheres de sopa de açúcar
4 fatias de ananás



Mexa as gemas com a raspa e sumo de limão com o açúcar até obter uma massa esbranquiçada. Bata as claras em castelo e envolva-as no preparado anterior, misture as duas farinhas com o fermento, peneire, adicione ao creme e mexa bem. Forre uma forma redonda com papel vegetal (untado com margarina) deite o preparado e vai ao forno a cozer. Quando o bolo estiver frio desenforme e corte-o em 3 rodelas e intercale o recheio.

(continuação)

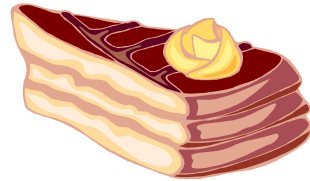
Recheio

Ponha a gelatina de molho em água fria, escorra e derreta-a em banho-maria, bata as natas e ponha 1/3 de parte para a decoração; envolva as restantes com a gelatina derretida e junte o açúcar. Ponha uma rodela de ananás de lado para a decoração, corte as outras em pedaços fininhos e junte às natas. Divida o recheio em duas partes e espalhe sobre duas das rodelas do bolo, coloque as camadas umas sobre as outras, terminando com a fatia de bolo sem creme. Espalhe uma camada fina de natas batidas pela superfície do bolo; com as restantes natas decore o bolo com saco pasteleiro. Enfeite no fim com a rodela de ananás e leve ao frigorífico.



Bolo de Bolacha

3 folhas de gelatina
3 colheres de sopa de mistura solúvel para café
2 dl de água
5 dl de natas
4 colheres de sopa de açúcar
2 pacotes de bolacha Maria



Ponha as folhas de gelatina de molho em água fria. Dissolva a mistura solúvel para café na água bem quente. Bata as natas com o açúcar até ficarem espessas, escorra a gelatina e dissolva-a com uma colher de sopa de água a ferver, junte as natas e misture bem.

Espalhe uma fina camada de natas sobre o fundo de uma forma de mola com 20 cm de diâmetro; vá mergulhando as bolachas no café e disponha uma camada por cima das natas. Cubra as bolachas com outra camada de natas e depois faça outra camada de bolachas embebidas no café, desconstruída da primeira. Repita as camadas sucessivamente até esgotar as natas e as bolachas, tendo o cuidado de que a última camada seja de natas reserve algumas bolachas para ralar e polvilhar por cima, leve ao frigorífico pelo menos 4 horas.

Tarte de Bolacha Merengada

250 g de bolacha Maria
100 g de margarina
1 ovo
1 lata de leite condensado
1 lata de água
8 ovos
Raspa de limão e sumo
6 colheres de sopa de açúcar



Separe 12 bolachas e pique as restantes na 1,2,3 ; numa tijela amasse a margarina com as bolachas picadas e 1 ovo formando massa compacta. Unte levemente com margarina uma forma de tarte e polvilhe-a ao de leve com farinha, de seguida deite-lhe dentro a massa e comece a espalhá-la com as mãos até que a forma fique forrada com uma camada regular e o mais lisa possível.

(continuação)

Separe as claras dos 8 ovos, misture as gemas com o leite condensado, a mesma quantidade da lata em água, sumo e raspa de limão e por fim as 12 bolachas partidas. Deite esta mistura na forma e leve a cozer em forno forte para enrijar o creme.

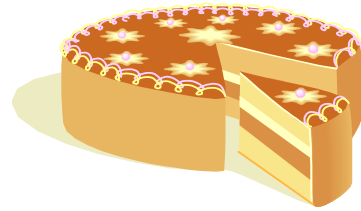
Bata as 8 claras em castelo bem firme e no final junte as 6 colheres de sopa de açúcar aos poucos batendo sempre até estarem bem seguras. Depois do creme estar rijo juntam-se as claras em castelo por cima às colheradas e vai ao forno para alourarem.

Deixa-se arrefecer, desenforma-se e vai para o frigorífico.



Bolo de Gila

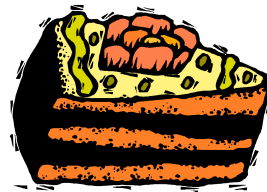
250 g de açúcar
250 g de miolo de amêndoa
125 g de doce de gila
6 gemas e 3 claras
Raspa de limão



Bate-se o açúcar com as gemas, depois o doce de gila, o miolo de amêndoa pelada e picada na 1,2,3, a raspa de limão e por último as claras batidas em castelo. Leva-se ao forno numa forma bem untada.

Bolo de Nozes

250 g de açúcar
Qb de canela
5 Ovos
250 g miolo de noz



Picam-se as nozes na 1,2,3 juntam-se-lhes os ovos inteiros, a canela, o açúcar e bate-se bem Unta-se uma forma deita-se dentro a massa e leva-se ao forno a cozer.

Baba de Camelo

6 ovos
1 lata de leite condensado



Coze-se uma lata de leite condensado em banho-maria na panela de pressão (1 hora + -) pode ser feito antecipadamente.

Deita-se o leite condensado depois de cozido numa tijela e juntam-se as 6 gemas, batem-se as 6 claras em castelo (no fim deita-se-lhe uns pingos de limão) e juntam-se ao preparado anterior. Picam-se umas bolachas Maria espalham-se por cima e vai ao frigorífico. Serve-se bem frio.

Mousse

250 g Chocolate

6 ovos

5 colheres de sopa de açúcar

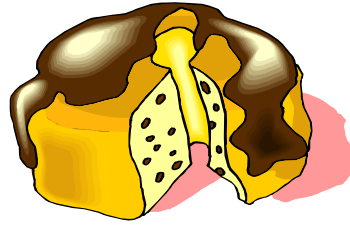
1 “ “ manteiga



Derrete-se o chocolate em banho-maria, junta-se a manteiga, o açúcar, as gemas e bate-se bem, por fim junta-se as claras batidas em neve dura.

Pudim surpresa

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de nescafé
2 dl de natas
4 ovos
4 colheres de sopa de açúcar
Qb palitos La reine
3 dl de água

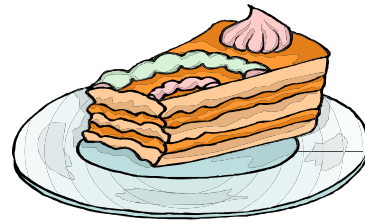


Junte o leite condensado, as gemas e a água retirando 3 colheres de sopa para dissolver o café. Misture bem, leve a lume brando mexendo sempre até obter uma consistência cremosa.

Coloque o creme numa taça e leve ao frigorífico durante cerca de 8 horas. Humedeça bem cada palito na mistura do nescafé e coloque os palitos por cima do pudim. Bata as claras em castelo, de seguida bata as natas com o açúcar e junte às claras delicadamente. Deite por cima dos palitos e volte a colocar no frigorífico. Pode decorar com chocolate ralado.

Sobremesa Deliciosa

4 ovos
250 g de natas
1 lata de leite condensado
1 “ “ normal
Palitos La Reine
250 g de chocolate



Mistura-se as gemas com o leite condensado e a lata do leite normal, vai a lume brando mexendo sempre sem ferver.

Põe-se o preparado num pirex ,por cima os palitos, desfaz-se o chocolate num copo de água a ferver e põe-se por cima dos palitos para ensopar. Batem-se as claras em castelo, misturam-se as natas previamente batidas que se junta ao preparado e vai para o frigorífico.

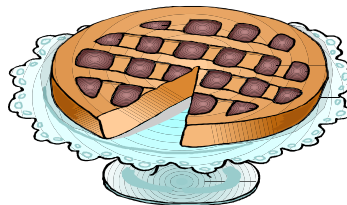
Tarte de Gila com amêndoa

Massa

200 g de farinha
150 g de margarina
50 g de açúcar

Recheio

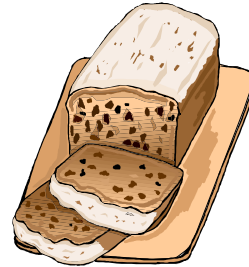
250 g de miolo de amêndoa
250 g de açúcar
1 dl de água
3 ovos + 3 gemas
150 g de doce de gila



Amasse a farinha com a margarina e o açúcar, faça uma bola com a massa e deixe-a repousar. Sacudir o pó do miolo de amêndoa e pique-as na 1,2,3, num tachinho misture o açúcar com a água, tape e leve ao lume, quando começar a ferver, destapar e contar 1 minuto, juntar a amêndoa picada mexer bem até ferver e retirar do lume; juntar o doce de gila e deixar arrefecer um pouco. Misturar os ovos inteiros e as gemas batidas no preparado anterior. Forre a forma com a massa, deite-lhe o preparado e leva-se a cozer em forno bastante quente.

Talhadinhas de amêndoa

100 g de miolo de amêndoa
2 colheres de sopa de pão ralado
Raspa de limão
1 colher de sopa (mal cheia) de farinha
250 g de açúcar
5 ovos
75 g de margarina derretida



Picar a amêndoa na 1,2,3 juntar o açúcar , pão ralado, farinha, a raspa de limão e os ovos e mexer bem sem ganhar espuma. Forrar um tabuleiro com papel vegetal, barrado com margarina e deitar o preparado, que vai a forno médio. Depois de cozida cortar em triângulos ou quadrados, pode-se polvilhar com açúcar e canela.

Bolo da Ana Rita

300 g de palitos La Reine
500 g de morangos
1 laranja
1 queijinho fresco sem sal
125 g de natas
9 colheres de sopa rasas de açúcar
1 forma de bolo inglês

Nota: o queijo deve ser dos maiores e deve ser demolido para não ter sal nenhum



Lave muito bem os morangos, retire-lhes o pé e ponha-os num passador a escorrer. Depois de bem escorridos, numa tigelha deite 4 colheres de açúcar e espalhe o sumo da laranja por cima.

Numa tigelha, esmague bem o queijo com um garfo até ficar em polme, junte-lhes as natas e 5 colheres de açúcar e bata a mistura com o batedor até obter creme homogéneo.

Forre a forma inglesa com papel vegetal no fundo; escorra o sumo da maceração dos morangos para um prato fundo, embeber os palitos um a um no suco e colocá-los ao lado uns dos outros na forma, espalhe por cima 3 colheres de creme e os morangos partidos ao meio, repetir sempre as camadas por esta ordem e finalizar com uma camada de palitos e leve ao frigorífico. Desenformar, retirar o papel com cuidado e decorar com os morangos.

Suflê gelado de Morangos

500 g de morangos
500 g de natas
1 limão
250 g de açúcar
8 folhas de gelatina ou 50 g de gelatina em pó
1 folha de papel vegetal de arquitecto



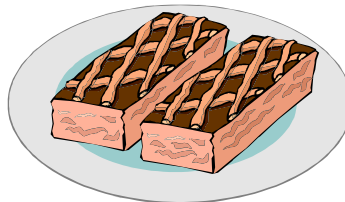
Fazer um arco com cerca de 6 cm de largura e com diâmetro aproximadamente igual ao pirex ou forma de modo que, colocando-o na parte superior desta, fique aí seguro do lado de dentro. Lave muito bem os morangos, retire-lhes o pé e ponha-os a escorrer. Reduzir a puré com o triturador, misture o açúcar e o sumo de limão. Bata as natas até ficarem na consistência do chantilly e misture-as com os morangos muito delicadamente. Demolhe as folhas de gelatina, dissolva-as com um pouco de água e misture no preparado delicadamente sem bater. Deite na forma até quase encher, coloque a rodela do papel e deite o restante preparado. Leve com cuidado ao frigorífico até solidificar. No momento de servir retire o papel com cuidado e decore com alguns morangos.

Russos

6 ovos
10 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de farinha
20 nozes
20 amêndoas

Creme

100 g de manteiga fresca sem sal
100 g de açúcar
1 clara de ovo



Pique as nozes e a amêndoa na 1,2,3 e misture-as bem com a farinha, esfregando-as com as palmas das mãos. Bata as gemas com o açúcar até obter creme fofo, junte-lhes as claras batidas em castelo e depois a mistura da farinha com as nozes e as amêndoas ligando tudo com cuidado para não talhar. Deite num tabuleiro, forrado com papel vegetal e untado de margarina, vai ao forno em forno brando. Creme: amasse o açúcar com a manteiga fresca e junte-lhe a clara, bata muito bem e está pronto. Depois de cozida corte em quadrados e recheie-os com creme e polvilhe com açúcar em pó.

Bolo Rápido de Frutas

Massa

6 ovos
200 g de açúcar
150 g de farinha
1 colher de chá de fermento

Recheio

1 lata (pequena) de pêssegos em calda
1 “ “ de ananás “ “
5 Kiwis grandes
250 g de morangos
3 pacotes de natas
3 colheres de sopa de açúcar



Bater o açúcar com as gemas, juntar a farinha com o fermento e por fim envolver as claras em castelo, vai ao forno numa forma redonda de abrir untada com margarina. Depois de cozida desenformar e cortar em rodela horizontais. Untar as natas com o açúcar até fazer o chantilly, cortar as frutas em pedaços pequenos, salpique as camadas do bolo com o molho do pêssego e do ananás. Entre cada camada disponha o chantilly e os pedaços da fruta. Decorar o bolo com o chantilly e as frutas. Vai ao frigorífico.

Queques de claras

175 g de farinha de trigo
125 g de açúcar
1 colher de chá de fermento em pó
Raspa e sumo de 1 laranja média
5 claras
6 colheres de sopa de leite
150 g de margarina derretida mas não quente
1 colher de sopa de passas de Corinto

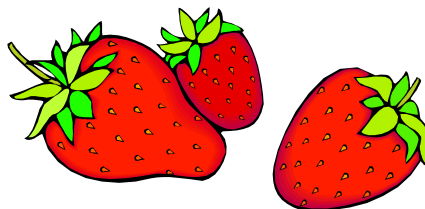


Misture o açúcar com a farinha e o fermento, abra-lhe uma cavidade ao meio, deite os ovos, o sumo e a raspa de laranja, comece a amassar com a colher de pau; em seguida vá juntando aos poucos o leite, margarina derretida e as passas. Ligue o forno no máximo e ponha lá um tabuleiro, unte as formas de queques com margarina e polvilhe com farinha, deite-lhes o preparado até 2/3 de altura e coloque-as no tabuleiro já quente.

Desenforme, depois de arrefecer um pouco.

Folhado de Morangos

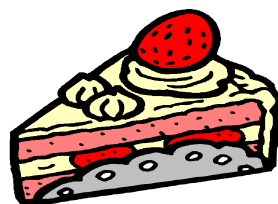
250 g de massa folhada
300 g de morangos
40 g de açúcar
30 g de amêndoas laminadas
Açúcar em pó para polvilhar
Creme inglês
7,5 dl de leite
1 pitada de baunilha
6 gemas
250 g de açúcar



Leve ao lume o leite com uma pitada de baunilha e deixe levantar fervura. Bata as gemas com o açúcar e junte o leite aos poucos; leve ao lume mexendo sempre até levantar fervura, retire e deixe arrefecer. Estenda a massa folhada e corte-a em 4 rectângulos com 20 cm por 10 cm . Leve-os a cozer em forno a 180 °. Lave os morangos, enxugue-os e polvilhe-os com o açúcar e as amêndoas laminadas. Quando os folhados estiverem frios, abra-os ao meio e divida por eles os morangos. Cubra-os ou polvilhe-os com açúcar em pó, sirva-os com o creme inglês.

Tiras de amêndoa com Morangos

6 claras de ovo
250 g de açúcar
100 g de miolo de amêndoa moído
1 colher de sopa de farinha de trigo com fermento
250 g de natas
500 g de morangos



Forre o fundo de um tabuleiro (35 X 20 cm) com papel vegetal e unte-o muito bem com margarina. Numa tigel, bata as claras em castelo e junte-lhes 200 g de açúcar, aos poucos e sem parar de bater energicamente, misture-lhes depois a amêndoa moída e a farinha com fermento, sem bater. Deite a massa no tabuleiro, alise-a e leve-a a cozer, cerca de 20 minutos em forno a 170 °. Quando cozida, retire, vire sobre um papel vegetal. Bata as natas com os restantes 50 g de açúcar em chantilly. Corte 4 tiras de massa com cerca de 8 cm de largura e barre 2 com chantilly. Lave os morangos, retire-lhes o pé e corte-os ao meio, coloque-os no chantilly e cubra com mais chantilly,pondo a outra tira de massa por cima, cubra com chantilly e enfeitada com os morangos, vai ao frigorífico. Na altura de servir cortam-se às fatias.

Queijadas de coco

125 g de coco
350 g de açúcar
Raspa de 1 limão
3 gemas e 4 ovos
2 dl de água

Massa

200 g de farinha
1 pitada de água e sal



Deite num tachinho o açúcar, a água, deixe embeber, tape e leve ao lume; quando começar a ferver retire a tampa e ferve em lume moderado 4 minutos. Deite o açúcar quente sobre o coco, mexa bem e deixe arrefecer. Deite a farinha numa tijela, junte uma pitada de sal e água (pouca de cada vez) e amasse; deve obter massa leve, bem ligada e moldável e faça uma bola.

Unte as formas com margarina, estenda a massa bem fina com o rolo e forre as formas com cuidado para que a massa fique bem aconchegada e sem furos.

Deite as gemas os ovos, a raspa de limão no coco que já deve estar frio e mexa bem. Encha as forminhas, polvilhe-as com açúcar em pó e leve a cozer em forno médio. Desenformar quando estiverem quase frias.

Panquecas

100 g de açúcar
120 g de farinha de trigo
4 ovos
1,5 dl de água
50 g de margarina
1 pitadinha de sal
Raspa de ½ limão ou laranja



Misture o açúcar com a farinha e a raspa de limão, junte os ovos e bata; por último junte a água, o sal a margarina derretida e bata muito bem. A frigideira para crepes vai ao lume a aquecer, deite-lhe um pouco de preparado e sacuda a frigideira para que se espalhe por igual, vire-a do outro lado quando o creme estiver solidificado.

Podem-se rechear com gelado, doce ou polvilhar com açúcar em pó e canela.

Doce de Verão

500 g de açúcar
1 limão
200 g de açúcar
300 g de palitos la Reine
300 g de miolo de amêndoa
3 dl de chantilly



Trituram-se os pêssegos e junta-se o sumo de limão e metade do açúcar. Leva-se o restante açúcar ao lume com 1,5 dl de água até derreter e embebem-se os palitos neste xarope..
Numa taça de vidro, alternam-se camadas de palitos, polpa de pêssego, miolo de amêndoa e chantilly.
Coloca-se no frigorífico a gelar durante no mínimo 3 horas.

Espuma de Morango surpresa

300 g de morangos
2 dl de iogurte natural
1 limão
200 g de açúcar
2 claras
Línguas de veado com a ponta coberta com chocolate
Chantilly e morangos para guarnecer



Trituram-se os morangos e misturam-se com o iogurte, o sumo de limão e o açúcar. Leva-se o preparado ao lume, em banho- maria e vai-se mexendo até o açúcar se desfazer por completo. Retira-se do lume e incorporam-se as claras batidas em castelo. Forra-se uma forma de bolo inglês com línguas de veado e enche-se com a espuma de morangos e vai ao congelador até ficar bem gelado, desenforma-se e decora-se com morangos e chantilly.

Doce de leite condensado

1 lata de leite condensado
4 ovos
100 g de açúcar
3 colheres de sopa de manteiga
2 pacotes de bolachas Belgas
2 dl de natas
100 g de miolo de amendoim



Numa panela de pressão, coze-se o leite condensado, com a lata fechada durante 1 hora. Batem-se as gemas com o açúcar e a manteiga, junta-se a bolacha ralada e incorporam-se as claras batidas em castelo; deita-se numa taça de vidro, cobre-se com o leite condensado batido com as natas. Polvilha-se com o amendoim ralado grosseiramente. Coloca-se no frigorífico de um dia para o outro.

Bavaroise Diferente

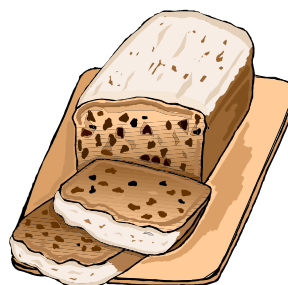
4 dl de natas
200 g de açúcar
1 c de sopa de baunilha
5 folhas de gelatina
8 metades de pêssego em calda
Óleo para untar a forma rectangular
Hortelã
Frutas vermelhas para decorar

Batem-se as natas com o açúcar e a baunilha. Junta-se a gelatina, previamente demolhada e depois desfeita em 2 colheres de sopa de água quente. Deita-se num tabuleiro untado com óleo e leva-se ao frigorífico durante algumas horas. Quando tiver solidificado, desenform-se e cortam-se rodela oblongas com um cortador de bolachas.

Dispõem-se 2 rodela em cada prato e, sobre cada rodela, coloca-se uma metade de pêssego. Serve-se decorado hortelã e frutas vermelhas a gosto.

Bolo Inglês

100 g de sultanas
150 g de fruta cristalizada
50 g de nozes
50 g de pinhões
1 cálice de vinho do Porto
175 g de margarina
125 g de açúcar
3 ovos
250 g de farinha
½ pacotinho de fermento em pó
½ colher de café de sal fino



Pôr a macerar as sultanas e frutas cristalizadas no vinho do Porto. Cortar a margarina em pedaços, deixá-la a amolecer e batê-la com a batedeira até ficar em creme. Deitar o açúcar por 2 ou 3 vezes e bater bem, incorporar os ovos , um a um, batendo sempre com muito cuidado entre cada ovo , a massa pode ficar deslassada, juntar-lhe a farinha peneirada com o fermento e o sal; por último as frutas cristalizadas, as nozes, pinhões e o vinho do Porto que não foi absorvido, misturando tudo muito bem. Deitar às colheradas numa forma de bolo inglês, forrada com papel vegetal e untada com margarina. Só deve encher-se até $\frac{3}{4}$ da sua altura.

Bolo de avelã

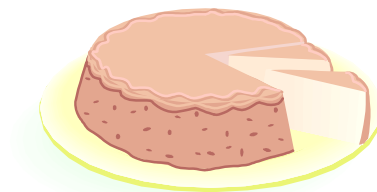
8 ou 9 claras

160 g de açúcar

120 g de avelãs

40 g de farinha

100 g de manteiga



Torrar as avelãs picadas durante alguns minutos em forno brando. Misturar as claras de ovo por bater e o açúcar, juntar as avelãs a farinha peneirada e por fim a manteiga derretida.

Deitar a massa numa forma pequena lisa untada com manteiga, coze em forno médio cerca de 35 minutos.

Pastéis de nata

500 g de massa folhada
2,5 dl de nata
4 gemas
1 colher de chá de farinha
100 g de açúcar
Qb açúcar e canela

Estenda a massa com a ajuda do rolo e farinha o mais finamente possível e enrole de modo a obter um rolo comprido com cerca de 5 cm de diâmetro. Corte em fatias com 2 cm de espessura, coloque as fatias de massa em forminhas de pastéis, previamente passadas por água fria com a secção cortada voltada para cima. Forre as forminhas, espalhando a massa com os polegares, molhados.

Deixe repousar enquanto prepara o creme.

Misture as natas com a gema, a farinha, o açúcar e leve a lume brando até levantar fervura, mexendo sempre. Retire do lume e deixe arrefecer, quando estiver morno, deite o creme na massa; coloque as formas num tabuleiro e leve a cozer em forno bem quente cerca de 15 minutos. Desenforme depois de frio e sirva polvilhados com açúcar e canela.

Fatias Douradas

8 fatias de pão de forma
1 ovo + 1 gema
30 g de açúcar
1 colher de chá de canela
2,5 dl de leite

Apare a côdea do pão de forma, bata o ovo com a gema, o açúcar, e a canela até fazer espuma, junte o leite morno e mexa. Mergulhe as fatias do pão no leite e deixe ensopar. Volte-as com cuidado; deixe as fatias escorrer um pouco com cuidado para não as partir. Frite as fatias de pão em óleo quente, escorra sobre papel aderente. Polvilhe as fatias com açúcar e canela.

S. Marcos de morangos

Creme natas com gelatina

9 folhas de gelatina
3 gemas
75g de açúcar
9 colheres de sopa de leite frio
9 dl de natas
75 g de açúcar em pó
Gelatina de molho em água fria
Misture as gemas com o açúcar e o Leite, coloque a tigela em banho-maria com água muito quente, mas sem ferver, e bata a mistura até ficar espumosa, escorra a gelatina e junte-a à mistura anterior, mexendo, para dissolver. Retire a tigela do banho-maria e deixe arrefecer sem solidificar. Bata as natas bem frias com o açúcar em pó, Junte o preparado às natas e misture cuidadosamente, Leve ao frigorífico para prender um pouco.

250 g de bolacha Maria
50 g de margarina
125 g de doce de morangos
250 g de morangos
½ emb.de gelatina morangos

Massa simples

Tabuleiro com 30 x 24 cm
4 gemas + 35 g de açúcar
4 claras castelo + 55 g de açúcar
Adicione as claras e 2 colheres de chá de sumo de limão, ao creme de gemas ; junte 60 g de farinha peneirada com 40 g de maisena e misture com cuidado, vai a cozer em forno brando, retire do forno, deixe a massa arrefecer, desenforme sobre uma rede e deixe arrefecer completamente.



Forre o fundo e as paredes laterais de um tabuleiro, deixando-o com uma margem de 3 cm para além das bordas. Rale a bolacha e misture com a margarina, espalhe sobre o fundo do tabuleiro calcando bem, barre com uma camada de natas e cubra com a placa de bolo. Por cima, disponha o doce de morangos e as restantes natas, alisando a superfície. Leve ao frigorífico até as natas estarem presas. Corte os morangos em pedacinhos e espalhe sobre as natas. Prepare a gelatina de morangos conforme as instruções da embalagem e deite sobre os morangos. Leve de novo ao frigorífico até solidificar. Retire cuidadosamente do tabuleiro e corte em rectângulos.

Pavlova

4 claras
175 g de açúcar
160 g de açúcar
1 colher de chá de maizena
1 colher de chá de vinagre
2,5 dl de natas
30 g de açúcar em pó
250 g de frutos frescos



Forre um tabuleiro com papel vegetal e desenhe-lhe um círculo com 24 cm de diâmetro e unte com margarina. Bata 4 claras em castelo firme juntando pouco a pouco 175 g de açúcar.

Misture 160 g de açúcar com a maisena e junte suavemente às claras, por fim adicione o vinagre. Deite as claras em monte sobre o círculo e abra um buraco no centro e leve a cozer em lume muito brando; deixe arrefecer dentro do forno.

Bata as natas com o açúcar em pó até ficarem espessas, solte o merengue do papel vegetal cuidadosamente humedecendo a parte de baixo. Deite as natas no centro do merengue e enfeite com os frutos frescos.

Tiramisu

4 gemas
50 g de açúcar
250 g de queijo Mascarpone
3 claras
10 g de açúcar
150 g de palitos la Reine
1,5 dl de café forte
1 colher de sopa de cacau

Bata as gemas com 50 g de açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado e junte o queijo, batendo bem. Bata 3 claras em castelo bem firme, juntando-lhe a pouco e pouco 10 g de açúcar e adicione-as suavemente ao creme de queijo. Deite metade do creme numa taça; mergulhe os palitos no café e disponha-os sobre o creme. Cubra com o restante creme e leve ao frigorífico até estar bem frio, antes de servir polvilhe com cacau.

Tarte Estoril

2 kg de maçãs reineta
0,5 dl de água
100 de margarina
75 g de açúcar
100 g de avelãs
13 bolachas
2 gemas
1 colher de sobremesa de canela
4 claras
1 bolacha
Qb açúcar em pó

Descasque, retire o coração das maçãs corte em bocados e leve ao lume com a água a cozer até ficarem em puré, junte a margarina , o açúcar, rale as avelãs, as 13 bolachas e junte ao puré de maçã. Adicione as gemas , a canela e misture tudo muito bem. Bata as claras em castelo e junte ao preparado anterior. Unte com margarina uma forma de tarte com fundo móvel e polvilhe com a bolacha, deite o preparado na forma e leve a cozer em forno médio. Desenforme depois de fria e polvilhe com açúcar em pó.

Farófias

2 claras
50 g de açúcar
5 dl de leite
10 g de maisena
50 g de açúcar
1 dl de leite
2 gemas
25 g de chocolate em pó

Bata 2 claras em castelo bem firme, junte-lhe pouco a pouco 50 g de açúcar até obter um merengue. Num tacho leve ao lume, sem ferver 5 dl de leite, molde o merengue com duas colheres de sopa e deixe cozer no leite cerca de 1 minuto, vire as farófias para cozer do outro lado. Escorra as farófias sobre um pano de cozinha e deixe arrefecer.

Misture a maisena com 50 g de açúcar e dissolva com 1 dl de leite frio e 2 gemas. Mexa até obter uma mistura homogénea; junte o leite onde cozeu as farófias e leve de novo ao lume para engrossar. Divida o creme em duas porções e junte a uma delas, o chocolate em pó, misturando bem e deixe arrefecer. Sirva as farófias regadas com estes cremes.

