

## Terrina de Carnes

500 gr de pão duro  
200 gr sobras de carne  
100 gr queijo  
100 gr fiambre  
200 gr cogumelos  
1 cebola  
2 dentes de alho  
Azeite q.b.  
2 ovos  
1 dl leite  
1 ramo coentros picados  
sal, pimenta q.b.

Ligar o forno a 180° e untar uma forma rectangular com manteiga

Cortar o pão em pedaços e demolhar em leite.

Deitar a carne no copo, o queijo, o fiambre e os cogumelos e dar uns golpes de turbo para picar sem desfazer totalmente. Reservar.

Deitar a cebola e os alho, dar uns golpes de turbo para triturar. Baixar os que fica agarrado às paredes do copo e juntar o azeite, 5 min, vel. col. temp. 100°

Juntar a mistura da carne, 5 min. vel. col. inversa, temp. 100°.

Misturar o pão escorrido, os ovos batidos e o leite, 1 min., vel.col. inversa, sem temperatura. Rectificar os temperos, mexer mais um pouco e deitar na forma.

Levar ao forno durante +- 30 min. Servir com uma salada (no meu caso, fiz grelos salteados)

Também pode ser feito com sobras de peixe.



## Tarte de Amêndoa e Canela

Mais uma deliciosa receita dada pela Luisa, muito obrigado amiga.

### *Ingredientes:*

- Massa quebrada (usei de compra)
- 200 gr. de amêndoa
- 150 gr. de açúcar
- 50 gr. de margarina
- 30 gr. de farinha
- 1 colher de café de canela
- 2 ovos
- 180 gr. de leite

### *Preparação:*

Comece por fazer a massa quebrada e forrar uma forma de tarte. Picar com um garfo e fazer o recheio.



Deite a amêndoa num copo e dê uns toque de turbo até ficar partida.



Retire e reserve.

Sem lavar o copo coloque o açúcar e a margarina e programe 2 min., temp. 37°, vel. 4.



Baixar o que ficar nas paredes do copo e juntar os ovos, a farinha e a canela.



Programe 1 min., vel. 4.



No final junte o leite e programe mais 1 min., vel. 4.

Deite o preparado por cima da massa de tarte.



Por cima deite a amêndoa partida.





Leve ao forno a 180°, até ficar dourada.





Aqui sem flash:



Uma vista do interior:



Simplesmente deliciosa...!!!

Publicada por Tina em [11:01](#) [4 comentários](#)  

Etiquetas: [Bimby](#), [Bolos e Bolinhos](#)

**TERÇA-FEIRA, 16 DE OUTUBRO DE 2007**

## Sopa de Nabiças

2 batatas  
1 courgete  
1 nabo  
1 cebola  
3 cenouras

Nabiças (comprei já arrançadas e lavadas)

No copo deitei as batatas, courgete, nabo, cebola e cenouras em pedaços. Juntei água quente. Coloquei na Varoma as nabiças. Programei 30 min, temp. Varoma, Vel. Col.

No final triturei tudo em vel. 5-7-9, durante 20 seg., temperei com sal, deitei azeite e as nabiças.



Publicada por Tina em [15:12](#) [0 comentários](#)  

Etiquetas: [Bimby](#), [Sopas](#)

**QUARTA-FEIRA, 3 DE OUTUBRO DE 2007**

## Natilhas

### Ingredientes:

1,5L de leite (uso sempre meio-gordo)

150g de açúcar

50g de farinha maisena

4 gemas

bolacha-maria q.b.

### Preparação:

Colocam-se todos os ingredientes na bimby. 5 seg vel 5. Depois programa-se 15 min, temp 90° vel 2,5.


No fim, distribui-se em tacinhas e coloca-se uma bolacha Maria por cima. Come-se frio.

Bom apetite!



Mais uma receita deliciosa cedida

pela Rcris.

Publicada por Tina em [14:48](#) [0 comentários](#)  

Etiquetas: [Bimby](#), [Bolos e Bolinhos](#)

**TERÇA-FEIRA, 2 DE OUTUBRO DE 2007**

## Mini-Folhados com Doce

Mais uma deliciosa receita da Luisa, super fácil de fazer



*Ingredientes:*

Massa Folhada de compra

*Recheio:*

Doce de Framboesa

Pode ser usado o doce que se queira, no caso das meninas das compotas é mesmo bom para usar os vossos doces caseiros 😊

Também se pode usar doce de ovos.

*Preparação:*

Estender a massa folhada.

Cortar com um copinho círculos que vão ao forno polvilhados com açúcar.



Depois de cozidos, cortam-se ao meio e recheiam-se com o doce pretendido.





No final colocam-se em forminhas de papel plissado e polvilham-se com açúcar em pó.



Publicada por Tina em 08:10 1 comentário ✉✎

Etiquetas: Bolos e Bolinhos, Cozinha Tradicional

**Queijadinhas de côco e leite condensado - passo a passo**

Uma receita da Luisa Alexandra (beijinhos)



*Ingredientes:*

- Casca de limão
- 4 ovos
- 1 lata de Leite Condensado
- 200 ml de Leite
- 200 g de Côco Ralado
- 1 colh. de chá de Fermento em pó

*Preparação:*

Coloque a casca do limão no copo bem limpo e seco e pulverize **20 seg. vel. 7-9-10.**



Junte os ovos, o leite condensado e o leite, programe 1 min., vel. 4.



Junte o côco e o fermento, 20 seg., vel. 4.



Coloque este preparado em forminhas de papel, dentro de forminhas de alumínio (para dar sustentação).



Leve ao forno a 190° C por 30 minutos, ou até estarem lourinhas.



Para verem o aspecto interior:



Ficam muito boas, para quem gosta de côco é um verdadeiro pitéu! 😊  
E por dentro assim húmidas e deliciosas!

Publicada por Tina em 08:08 4 comentários ✉✎

Etiquetas: [Bimby](#), [Bolos e Bolinhos](#)

## Legumes Gratinados

### Legumes gratinados

#### Ingredientes

Legumes a gosto (utilizei couves de Bruxelas, cogumelos, milho, cenoura, ervilhas)

Molho béchamel do livro base

Queijo qb

Faz-se o bechamel na bimby.

À parte, cozem-se os legumes (se quiserem, experimentem na varoma).

No fim de tudo pronto, dispõem-se os legumes num pirex, coloca-se o molho bechamel por cima e no fim, distribui-se o queijo (pode ser ralado, eu utilizei



fatias inteiras).

Vai ao forno a gratinar.

Bom apetite!



Mais uma receita da Rcris

Publicada por Tina em 07:59 0 comentários  

Etiquetas: Acompanhamentos, Bimby, Cozinha Tradicional

## Quiche de espinafres, queijo e atum

### Quiche de espinafres, queijo e atum

Mais uma receitinha da Rcris, muito simples e fácil.

Para a base:

Massa quebrada q.b.

Recheio:

Molho bechamel q.b.

Queijo

Atum

Espinafres

Cozem-se os espinafres em água.



Desfia-se o atum.

Depois forra-se um pirex com a massa quebrada.

Mistura-se o molho bechamel com o queijo, atum, espinafres e o ovo.

Deita-se no pirex e vai ao forno até cozer.



Publicada por Tina em [07:49](#) [0 comentários](#)  

Etiquetas: [Cozinha Tradicional](#), [Peixe](#)

## Outono...

Uma receita retirada do Forum Bimby, feito pela Rcris, a quem deixo um grande beijinho e um muito obrigado por me ter autorizado a colocar aqui a sua receita e foto.

### Chocolate quente

#### Ingredientes

1,1L de leite (uso sempre meio-gordo)

55g de maizena

210g de chocolate de leite

15g de açúcar

Coloca-se o chocolate no copo e dão-se uns toques no turbo até ficar “esfarelado”.

Depois juntam-se os restantes ingredientes e programa-se: 9min, temp 90°, vel 4. Costumo beber este chocolate com os canudinhos que tenho na foto.

Acho que é uma receita simples de fazer, muito boa e muito reconfortante nas noites de Inverno que se aproximam.

Espero que gostem. Beijinhos!



Publicada por Tina em 07:43 0 comentários ✉✎

Etiquetas: [Bimby](#)

**SEGUNDA-FEIRA, 1 DE OUTUBRO DE 2007**

### Bolo de Cenoura Divinal

Este fim de semana fiz este bolinho, e achei uma verdadeira delicia. É uma receita da Gisa (um beijinho grande ), do **Forum Bimby**

3 cenouras grandes cruas partidas aos bocados  
2 chavenas de acucar  
1 chavena de oleo  
4 ovos  
2 chavenas de farinha  
1 colher de fermento

Deitam-se todos os ingredientes à excepção da farinha e do fermento, na liquidificadora (maquina dos batidos).

Quando a cenoura estiver toda triturada, tudo em creme, deita-se a mistura numa tigela e junta-se a farinha.

Mistura-se bem e vai a cozer em forma sem buraco, barrada de margarina e polvilhada de farinha.

Não deve cozer demasiado, para nao ficar seco.

Depois de frio barra-se com creme de chocolate.



