

MARIA DO CARMO FIGUEIREDO PINTO



Delícias da
Carmita
&
Convidadas



Belém - PA - 2020



Delícias da Carmita & Convidadas



Belém - PA - 2020

Dados de Copyright

Sobre a Obra:

A presente obra é disponibilizada pela equipe da Editora Conhecimento & Ciência, e seus diversos parceiros, tem por objetivo ofertar a comunidade científica conteúdo para uso em pesquisas e estudos acadêmicos. É expressamente proibida a comercialização do presente conteúdo, sem a autorização da Editora. O conteúdo de cada seção e de cada capítulo é de responsabilidade de seus autores.

Sobre a Conhecimento & Ciência:

A C&C foi criada em abril de 2000, neste momento há vinte anos vem atuando no mercado educacional, sempre tendo como objetivo a construção e divulgação do conhecimento, por entender que o conhecimento e a ciência devem ser acessíveis a qualquer cidadão.

ORGANIZADOR:
RICARDO FIGUEIREDO PINTO

Delícias da Carmita & Convidadas



Belém – PA – 2020



Delícias da Carmita & Convidadas.

Maria do Carmo Figueiredo Pinto (Autora); Ricardo Figueiredo Pinto (organizador).

Editora Conhecimento & Ciência, Belém – Pará – 2020.
68 p.

ISBN: 978-65-86785-19-7

DOI: 10.20872/deliciasdaCarmita

*O conteúdo dos capítulos é de inteira responsabilidade da
autora

Supervisão e Revisão Final:

Ricardo Figueiredo Pinto

Francisco Válber de Sousa Teixeira

Diagramação e Design:

Gabriel Feliz Duarte Pinto

Capa:

Gabriel Feliz Duarte Pinto

The background of the page features three large, light gray silhouettes of dining utensils: a fork on the left, a knife in the center, and a spoon on the right. They are arranged vertically and serve as a decorative backdrop for the text.

CONVIDADAS

MARIA GORETE FUTADO GOMES (SÃO LUÍS-MA)

SILVANA FURTADO PORCHERON (CALGARY-CA)

SILVIA FURTADO (SÃO PAULO-SP)

VERA LÚCIA RODRIGUES SIZO (BELÉM-PA)

APRESENTAÇÃO

É com muito prazer que, como organizador, faço a apresentação desta obra, especialmente por dois motivos, o primeiro por se tratar de uma das pessoas mais importantes de minha vida, minha mãe MARIA DO CARMO FIGUEIREDO PINTO, que até hoje com os seus 86 anos de vida ainda me passa muitas lições de vida e de amor. E o segundo motivo por fazer parte, como incentivador, do primeiro e deste segundo livro de receitas, apresentando aos leitores um pouco de tantas delícias que a autora ainda faz para todos nós.

Assim como no primeiro livro, este também poderá ser usado como uma pequena contribuição para mulheres que buscam a Igreja da Santíssima Trindade em busca de cursos de capacitação com o objetivo de criar renda para ajudar no sustento de seus familiares, sendo este um trabalho totalmente voluntário, que a partir deste ano ela deixa de contribuir de forma presencial, mas que por meio desta obra ainda poderá ser uma excelente contribuição.



Foto: Lançamento do primeiro livro de receitas da autora (2018).

Nesta obra os leitores, amantes e curiosos da boa culinária poderão desfrutar de quarenta e nove deliciosas receitas, que vão desde simples entradas a sobremesas especiais.

Quero destacar que nesta obra contamos com a colaboração de quatro senhoras que assim que foram convidadas sequer pensaram aceitando de imediato o convite e enviaram suas contribuições as quais são de excelentes sabores.

Quero registrar o meu especial agradecimento a estas senhoras, a Silvia Furtado residente em São Paulo-SP, Maria Gorete Furtado Gomes residente em São Luís-MA, Vera Lúcia Rodrigues Sizo residente em Belém-PA, e Silvana Furtado Porcheron residente em Calgary-Canadá, pelas suas maravilhosas contribuições.

Quero fazer um agradecimento especial a uma pessoa que também muito contribuiu para a construção deste e-book, de todas as formas, inclusive com excelentes receitas, mesmo que ela não tenha identificado as mesmas, ficando como sendo todas da autora, mas isto é um ato de amor, pois além de apreender com a autora é filha dela, estou falando de minha querida irmã Suely, o meu muito obrigado.

Dito tudo isto só me resta convidar a todos a lerem, experimentarem, e saborearem cada receita integrante deste e-book, e se possível dando um retorno para nós destas experiências por meio do e-mail de nossa editora: [editora@conhecimentoeciencia.com](mailto:editora@conhecimentoeiencia.com)

Minha querida mãe TE AMO e obrigado por existir, e que fique entre nós ainda por muito anos.

Ricardo Figueiredo Pinto - 5º. Filho

A AUTORA

MARIA DO CARMO FIGUEIREDO PINTO, Católica, nascida em Belém-PA no dia 01 de fevereiro de 1934. Filha de Carlos Mendes de Figueiredo (português) e Julia Cid Barros de Figueiredo (paraense).

‘Casada com HAYDN DE SOUZA PINTO por 61 anos, estando viúva a dois anos e seis meses, hoje com 86 anos de idade é mãe de sete filhos, sendo uma mulher e seis homens, avó de dezoito netos e cinco bisnetos.

Seus netos se chamam Ludiely, Luid, Natasha, Yuri, Roberta, Renata, Felipe, Ranna, Nathalia, Danyel, Gilberto, Vitor, Pedro Henrique, Rafaela, Gabriel, Armindo, Raissa e Diego e seus bisnetos são a Thalita, Pietra, Helena, George e Davi.

Ao longo de toda sua vida sempre teve o dom e foi estimulada a Arte de Cozinhar, e com isso viveu boa parte de sua vida fazendo as pessoas mais felizes ao provarem ou se alimentarem de quitutes, que são de dar água na boca de qualquer um.

Durante sua trajetória como doceira, ou cozinheira, pois não era comum ser chamada de Chef, pois para ser Chef de cozinha (Chef de cozinha é um título que você obtém depois de anos de muito esforço, experiência, dedicação, talento e promoções ao longo da carreira) requer muita dedicação, experiência, criatividade, prazer e acima de tudo gostar muito do que faz.

Não tenho dúvida que a autora tem todas estas características, mesmo em parte de sua vida tendo desenvolvida suas habilidades para ajudar no orçamento familiar, pois sempre ela fazia com muito carinho e prazer.

Finalmente vale ressaltar que a autora passou um legado pois alguns de seus filhos, de vez em quando, colocam em prática suas aprendizagens, em especial sua única filha, a Suely.

SUMÁRIO

SEÇÃO I: PRATOS PRINCIPAIS & ACOMPANHAMENTOS.....	13
1 - ARROZ DE FORNO	14
2 - ARROZ DE CARANGUEJO E CAMARÃO	15
3 - ARROZ DE PEIXE.....	15
4 - ARROZ COLORIDO	17
5 – A GALINHADA DA GOGÓ - Convidada: Maria Gorete Furtado Gomes (Maranhão).....	18
6 - BACALHAU GRATINADO	20
7 - CAMARÃO A ITALIANA.....	21
8 - CAMARÃO AO CREME DE PUPUNHA.....	21
9 - CHARUTINHO DE SHITAKE NA FOLHA DA COUVE E NO REPOLHO	22
10 - ESCONDIDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	23
11 - ESCONDIDINHO PARAENSE.....	24
12 – FAROFA DE SOJA - Convidada: Vera Lúcia Rodrigues Sizo (Belém).....	25
13 - FEIJÃO TROPEIRO.....	26
14 - FILÉ AO MOLHO MADEIRA	27
15 - FILE DE PEIXE GRATINADO COM QUEIJO MUÇARELA E TOMATE.....	29
16 – FRICASSÊ DE CAMARÃO	30
17 - LASANHA DE BERINGELA	31
18 - LASANHA DE CARANGUEJO.....	32
19 - LUXO DE CAMARÃO	33
20 - PÃO CASEIRO DE LIQUIDIFICADOR.....	34
21 - PANQUECAS SEM OVOS	35

22 - PEIXE GRATINADO	35
23 - PÃO DE BATATA DOCE	37
24 - PIZZA MARAVILHOSA DE RAIMUNDINHA - Convidada: Vera Lúcia Rodrigues Sizo (Belém)	37
25 - ROCAMBOLE DE CAMARÃO	39
26 - SCAFLE	40
27 - TORTA SALGADA DE FRANGO	41
28 - TORTA SALGADA DE FRANGO	42
29 - TAÇA DA FELICIDADE SALGADA	44
30 - TORTA CAIPIRA DE FRANGO COM MASSA DE MILHO VERDE	45
31 - TORTA DE FRIGIDEIRA	47
SEÇÃO II: BOLOS, TORTAS E OUTRAS SOBREMESAS	49
32 - MUFFINS DE FARELO DE TRIGO - Autora da receita: Sra. Mary Gladys Porcheron (in memoriam) Tradutora: Silvana Furtado Porcheron	50
33 - BOLO DE MACAXEIRA CARMELIZADO	51
34 - BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA	51
35 - BOLO DE QUEIJADINHA COM LEITE CONDENSADO	52
36 - BOLO DE ARROZ	53
37 - BOLO DE FUBÁ DE MILHO COM LARANJA	54
38 - CREME DE MARACUJÁ E UVA	54
39 - CREME DE LIMÃO	55
40 - CREME BOLO GELADO	55
41 - DELÍCIA DE CAPUCCINO	57
42 - MALABIE - Convidada: Sílvia Furtado (São Paulo)	58
43 - PUDIM DE LEITE SEM OVO	59
44 - TAÇA DA FELICIDADE DOCE	60
45 - TAÇA FLORESTA NEGRA	61

46 - TORTA ALEMÃ.....	62
47 - TORTA MARIA ISABEL (PÃO DE LÓ)	63
48 - TORTA DE MORANGO COM SONHO DE VALSA.....	65
49 - TORTA NEGA MALUCA PARA O BOLO	66





SEÇÃO I:
PRATOS PRINCIPAIS
&
ACOMPANHAMENTOS



1 - ARROZ DE FORNO

INGREDIENTES:

- 3 xicaras de arroz cozido
- 200 gramas de Presunto
- 200 gramas de calabresa
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- Cheiro verde
- 200 gramas de queijo muçarela
- Tomate
- Cebola
- Pimentão
- Orégano
- Azeitona
- Ervilha

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o arroz cozido, em seguida o presunto, a calabresa bem cortadinha bem refogada com todos os temperos, acrescente o creme de leite o requeijão o cheiro verde azeitona e a ervilha. Mexa tudo e coloque no pirex untado com margarina e por cima coloque queijo muçarela e orégano e leve ao forno para dourar.

Bom apetite!



2 - ARROZ DE CARANGUEJO E CAMARÃO

INGREDIENTES:

500 gramas de caranguejo

500 gramas de camarão

Cheiro verde

Pimentão

Extrato de tomate

200 ml de creme de leite

300 gramas de arroz cozido

1 cebola picada

Azeite

Sal a gosto

Alho picado

MODO DE PREPARO

Numa panela refogue o caranguejo e em outra os camarões e acrescente o extrato de tomate e o creme de leite e finalize com coentro picado. Depois misture tudo no arroz e pode enfeitar com patas de caranguejo e camarões.

Bom apetite!

3 - ARROZ DE PEIXE

INGREDIENTES

2 quilos de pescada ou filhote

1 quilo de arroz



Delícias da Carmita & Convidadas

2 maços de jambu

1 litro de tucupi

1 maço de cheiro verde

1 maço de chicória

2 ovos

2 limões

2 cebolas grandes

1 tomate

1 pimentão

Sal

Alho

Azeite

Margarina

MODO DE PREPARO

Parte 1: Lave bem o peixe com limão. Depois tempere com alho, sal e limão, depois asse no forno com todos os temperos. Depois de assado desfie em pedaços grandes e passe na cebola picada, alho, azeite e margarina e reserve.

Parte 2: Escalde o jambu, escorra, corte e passe no azeite, cebola picada, alho e margarina e reserve.



Parte 3: O tucupi fervido à parte com os temperos, depois misture o mesmo com todos os ingredientes reservados. Tampe a panela por alguns minutos. O arroz pode ser temperado ou escorrido (com o tucupi). Depois misture o mesmo com todos os ingredientes acima.

Bom apetite!

4 - ARROZ COLORIDO

INGREDIENTES

- 1 quilo de arroz
- 1 quilo de picadinho
- 2 cenouras
- 2 latas de ervilhas
- 1 beterraba Alho
- Cebola,
- Cheiro Verde
- Pimentão
- Pimentinha
- Tomate
- 1 pacote de queijo ralado
- 1 pacote de batata frita
- Azeite de oliva
- Óleo
- Sal
- Azeitona



Milho (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere o picadinho com alho, cebola e sal, deixe cozinhar um pouco. Coloque o arroz as verduras (menos a beterraba). À parte cozinhe a beterraba inteira com a casca, depois de cozida descasque e corte em cubos pequenos e regue com azeite. Depois de pronto o arroz, reparta e em uma delas adicione a beterraba, mexa bem para que pegue a cor da mesma. Coloque em uma forma uma parte do arroz branco (pressione com uma colher) e em cima o arroz com a beterraba. Desenforme na hora de servir, polvilhe queijo ralado e em redor coloque batata frita.

Bom apetite!

5 – A GALINHADA DA GOGÓ - Convidada: Maria Gorete Furtado Gomes (Maranhão)

INGREDIENTES

1 galinha cortada como se fosse fazer frango à passarinho

500 g de arroz

1 cebola

2 tomates

6 dentes de alho

1 pimentão vermelho

1 pimentão Verde

1 pimentão Amarelo

1 lata de ervilha



Delícias da Carmita & Convidadas

- 1 lata de milho
- 100 g de azeitona sem caroço
- 1 talhada de abóbora
- 1 pedaço de repolho
- 1 colher de chá de tempero seco
- 2 colheres de molho inglês
- 1 colher de chá de açafrão
- Extrato de tomate à gosto
- Sal à gosto
- 3 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Corte o frango como se fosse fazer à passarinho, depois que o frango estiver lavado tempere com limão, alho, extrato de tomate, molho inglês, louro, sal, tempero seco, deixe marinar por pelo menos uma hora.

Esquente uma panela com um pouco de azeite refogue o frango e acrescente a cebola, tomate e os pimentões, deixe ficar sem água em seguida coloque um pouco de água e deixe o frango cozinhar, quando secar a primeira água coloque o arroz e todos os outros ingredientes coloque água para o cozimento do arroz, quando estiver pronto acrescente cheiro verde com cebolinha e queijo coalho cortado em cubos e sirva em seguida!!

Bom apetite!



6 - BACALHAU GRATINADO

INGREDIENTES

- 500 gramas de bacalhau
- 500 gramas de camarão
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de (sopa) de azeite
- 2 alhos amassados
- 1 cebola picada
- 1 tomate Pequeno (picado)
- 2 colheres de (sopa) de margarina
- 2 colheres de (sopa) de trigo
- 1 Litro de leite
- 2 ovos Batata palha Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Refogue o bacalhau e o camarão separados com todos os temperos e reserve. Faça um creme com o leite, margarina, trigo e as gemas e reserve. Bata as claras em neve e misture com o creme de leite sem o soro e reserve.

ARMAÇÃO

Unte uma forma ou pirex com margarina. Colocar em camadas 1 Batata palha 2 Bacalhau com camarão (misturado) 3 Claras em neves 4 Creme branco 5 Farinha de rosca Leve ao forno para gratinar.

Bom apetite!



7 - CAMARÃO À ITALIANA

INGREDIENTES

- 1 quilo de camarão
- 1 quilo de batata (purê)
- 1 caixinha de creme branco
- 100 gramas de queijo ralado
- 100 gramas de queijo muçarela

MODO DE PREPARO

Forre o pirex com o purê de batata. Coloque os camarões temperados. Coloque o creme branco. Polvilhe com queijo ralado e coloque queijo muçarela, leve ao forno.

Bom apetite!

8 - CAMARÃO AO CREME DE PUPUNHA

INGREDIENTES

- 2 quilos de camarão rosa
- 4 tabletes de caldo de camarão
- 6 colheres de (sopa) de azeite português
- Alho
- Cebola
- Cheiro verde
- Pimentinha
- Sal a gosto
- 1 quilo de pupunha cozida



Delícias da Carmita & Convidadas

10 colheres de (sopa) de farinha de trigo

4 xicaras de água

2 vidros de leite de coco

2 caixas de creme de leite (500gramas)

2 maços de jambu cozido

MODO DE PREPARO

Descasque os camarões, jogue água fervente por cima. Numa panela, aqueça o azeite doure a cebola e o alho junte a pimentinha e os tabletes de caldo de camarão. Acrescente o cheiro verde picado e os camarões. Deixe cozinhar até ficarem macios. No liquidificador bata as pupunhas já cozidas com a água e a farinha de trigo. Reserve algumas para misturar ao creme. Leve a panela em fogo alto, mexendo sempre com uma colher de pau. Quando engrossar desligue o fogo acrescente o leite de coco e o creme de leite. Separadamente cozinhe o jambu e pique em pedaços grandes. Misture aos camarões. Este prato acompanha arroz branco.

Bom apetite!

9 - CHARUTINHO DE SHITAKE NA FOLHA DA COUVE E NO REPOLHO

Passo a passo:

1. Ferventar o repolho e as folhas de couve, deixar esfriar e retirar as folhas de repolho, reservar.



2. Picar 5 bandejinhas de shitake, levar ao fogo numa frigideira e 2 colheres de manteiga, após 15 minutos, colocar 5 colheres de shoyo, deixar mais 5 minutos refogando, mexendo sempre.

3. Misturar o shitake com 2 xicaras de chá de arroz cru, acrescentar o tempero árabe, alho picado, e sal, não esquecer que o shoyo já tem sal.

4. Nesse momento começar a enrolar os charutinhos recheados com o shitake com arroz cru.

5. Forrar uma panela com cebola em rodela e tomates, colocar os charutinhos arrumadinhos, continuar intercalando com cebolas e tomates, por último acrescentar tomates e cebolas novamente, uma cabeça de alho e azeite e 3 copos de água.

Cubra com um prato emborcado, tampe e leve ao fogo médio por 20 min.

Com 15 min, conferir o sal.

Deixar esfriar e servir.

Bom apetite!

10 - ESCONDIDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA

INGREDIENTES

600 gramas de macaxeira

1 colher de manteiga

1 copo de requeijão

100 gramas de muçarela ralada

500 gramas de peito de frango desfiado



Delícias da Carmita & Convidadas

1 xícara de milho

½ xícaras de azeitonas em rodelas

2 dentes de alho picados

2 xícaras de batata palha

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão cozinhe a macaxeira com um pouco de sal, por 40 minutos, escorra e faça um purê. Em uma panela doure o alho, acrescente o frango, as azeitonas. Em um pirex faça uma camada do purê, depois uma camada com o frango e cubra com o restante do purê. Coloque a muçarela ralada por cima e leve ao forno já aquecido 180 graus até que gratine, sirva com batata palha.

Bom apetite!

11 - ESCONDIDINHO PARAENSE

INGREDIENTES

1 quilo de camarão rosa

3 dentes de alho

Meio maço de chicória

1 maço de cheiro verde

Sal a gosto

Pimenta do reino

500 gramas de macaxeira

1 cebola



Delícias da Carmita & Convidadas

1 colher de manteiga

100 ml de leite

8 bananas compridas ou prata

2 maços de jambu

500 gramas de queijo muçarela

MODO DE PREPARO

Refogue os camarões rosa com todos os temperos até dourar. Cozinhe as macaxeiras, depois de mole bata no liquidificador com o leite até ficar consistente, bem cremoso. Frite as bananas com óleo. Cozinhe o jambu. Em outra panela coloque a manteiga, cebola, pimenta do reino e sal, deixe dourar, feito isso acrescente a macaxeira e o creme de leite, veja se está bom de sal.

MONTAGEM

Coloque no fundo do pirex os camarões, em seguida as bananas fritas, depois o jambu cozido e por último, o creme de macaxeira. Por cima coloque o queijo muçarela, leve ao forno para derreter o queijo.

Bom apetite!

12 – FAROFA DE SOJA - Convidada: Vera Lúcia Rodrigues
Sizo (Belém)

INGREDIENTES

250 g de proteína de soja texturizada;

500 g de farinha de mandioca;



Delícias da Carmita & Convidadas

1 pacote de Creme de Cebola;

1 copo de óleo;

1 pacotinho de tempero (a escolha)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande, o óleo e deixe esquentar bem; Depois, vá acrescentando a soja, o creme de cebola e o tempero e mexa bem até fritar. Quando estiver bem crocante, acrescente a farinha de mandioca e misture bem.

A farofa está pronta! Aproveite, experimente essa delícia que é muito fácil de fazer.

Obs.: Se quiser, pode-se acrescentar 1 cebola picada e frita nessa farofa.

Rendimento: Aproximadamente 800g. de farofa

Bom apetite!

13 - FEIJÃO TROPEIRO

INGREDIENTES

1 quilo de feijão da colônia

1 quilo de charque em cubinhos

1 quilo de bacon em cubinho

2 chouriços paraná

1 lata de azeite média

1 quilo de farinha

3 maços de couve



Delícias da Carmita & Convidadas

2 cebolas grandes

6 ovos

6 pimentinhas verdes

2 tomates Grandes

1 maço de cheiro verde

5 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão em água com um pedaço de charque um pedaço de bacon, um pedaço de chouriço durante 40 minutos, se ficar com muita água escorra. À parte corte miúdo o charque, o bacon e o chouriço (tire o sal). Tempere com todos os temperos e leve ao fogo para amolecer. Deixe esfriar tanto o feijão quanto os ingredientes para poder misturar a farinha. Corte a couve em tiras finas e frite com pouco óleo e reserve. Cozinhe os ovos e corte miúdos. Depois que tudo estiver frio misture os ingredientes no feijão e vá colocando a farinha para formar a farofa.

Bom apetite!

14 - FILÉ AO MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

2 filés

3 dentes de alho

1 xicara de (chá) de vinho tinto ou branco

1 xicara de (chá) de shoyo



Delícias da Carmita & Convidadas

- 1 xícara de (café) de molho inglês
- 1 colher de (chá) de pimenta cominho Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o filé e coloque na vinha de alho com os ingredientes acima e reserve. Após duas ou três horas retire do molho e frite inteiro rapidamente, corte em rodelas e frite novamente reservando o caldo que sobrou do filé.

MOLHO MADEIRA

- 2 cebolas raladas
- 2 colheres de (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 xícara de (café) de shoyo
- 2 colheres de (sopa) de molho inglês
- 2 colheres de sopa de vinho

CALDO DO FILÉ

- Água até completar um litro
- 2 colheres de trigo
- 250 gramas de cogumelo

(Refogue a cebola na manteiga coloque o trigo com o caldo do filé e os outros ingredientes até dá o ponto. Derrame sobre o filé e sirva com o arroz).

Bom apetite!



15 - FILE DE PEIXE GRATINADO COM QUEIJO MUÇARELA E TOMATE

INGREDIENTES

1 quilo de filé de peixe de sua preferência

1 quilo de batata cozidas em rodela

1 lata de molho de tomate

200 gramas de queijo muçarela fatiado

2 tomates em rodela

Sal a gosto

Caldo de limão para temperar o peixe

Pimenta do Reino

MODO DE PREPARO

Primeiramente cozinhe as batatas em água até que elas fiquem nem tão macias e nem tão duras. Tempere os peixes com o caldo de limão e pimenta do reino. Em um recipiente que possa ir ao forno, coloque as batatas de modo que elas cubram o fundo. Espalhe o molho de tomate em cima das batatas. Coloque os filés de peixe, repita novamente as camadas até acabar. Leve ao forno médio por 20 minutos. Retire do forno e coloque a muçarela e leve ao forno novamente até que o queijo derreta.

Bom apetite!



16 – FRICASSÊ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 gramas de camarão rosa

12 batatas

2 caixas de creme de leite

1 lata de seleta

1 tomate picado

1 pacote de batata palha

1 cebola picada

Cebolinha

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas bem molinha, amasse e coloque o creme de leite e a seleta. Misture bem em fogo baixo e reserve em outra panela. Tempere os camarões, e deixe secar. Desligue o fogo e acrescente a outra caixinha de creme de leite. Em um refratário coloque a metade do purê de batata, no meio, coloque o recheio do camarão e cubra com o restante do purê. Por cima coloque batata palha e leve ao forno para gratinar.

Bom apetite!



17 - LASANHA DE BERINGELA

INGREDIENTES

6 beringelas
250 gramas de queijo muçarela
1 quilo de peito de frango
2 copos de requeijão
2 colheres de (sopa) de manteiga
Cheiro verde
Salsa
Cebola,
Pimentão
Tomate
1 caixa de pomarola

MODO DE PREPARO

Corte as beringelas em fatias. Frite em uma frigideira sem óleo e reserve. Em uma panela refogue o frango com a manteiga, a cebola e depois desfie, acrescente a salsa, o cheiro verde e o requeijão e deixe cozinhar até formar um creme.

MONTAGEM

Em um pirex coloque em camadas o molho pomarola, a beringela, queijo muçarela e o creme de frango, e por fim a beringela e a pomarola. Leve ao forno para derreter o queijo.

Bom apetite!



18 - LASANHA DE CARANGUEJO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão para lasanha
- 500 gramas de caranguejo
- 1 litro de leite
- 6 colheres de sopa de trigo
- 1 lata de creme de leite
- 1 garrafa de leite de coco (500 ml)
- 4 cebolas
- 1 maço de coentro
- 4 pimentinhas verdes
- 1 lata de azeite (pequena)
- 3 limões
- 4 dentes de alho
- Sal a gosto
- 400 gramas de queijo muçarela

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no azeite, coloque os outros ingredientes e adicione o caranguejo deixe cozinhar e reserve. Faça um creme com o leite, o leite de coco, o trigo e o sal, acrescente o caranguejo e o creme de leite.



ARRUMAÇÃO

Forre um pirex com uma camada de macarrão, uma camada de creme, outra de caranguejo e a outra de queijo. Repita as camadas e leve ao forno para dourar.

Bom apetite!

19 - LUXO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 quilo de camarão

1 colher de manteiga

3 colheres de azeite de dendê

2 colheres de azeite doce

Temperos completos

1 colher de ketchup

1 garrafa de leite de coco

200 gramas de queijo ralado

2 claras em neves

500 gramas de arroz

MODO DE PREPARO

Refogue os camarões com todos os temperos. Quando estiver refogado tire do fogo, e junte o leite de coco e leve ao fogo para dar uma fervura. Cozinhe o arroz bem temperado, mais não deixe secar muito. Em um pirex coloque as camadas de arroz, camarão



e de queijo. No fim cubra com as claras em neves e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno para dourar.

Bom apetite!

20 - PÃO CASEIRO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

1 sachê de fermento biológico

½ copo de açúcar

½ copo de óleo

250 gramas de leite morno

1 pitada de sal

2 ovos

MODO DE PREPARO

Esquente o leite (morno) e desmanche o fermento, feito isso coloque no liquidificador o leite com o fermento, o óleo e os ovos e bata até ficar homogêneo. Numa vasilha coloque o trigo, açúcar e o sal. Acrescente a parte líquida e misture com a colher de pau. Fica uma massa mole. Passe manteiga e polvilhe com trigo uma forma e coloque a massa para descansar por 50 minutos. Depois coloque para assar.

Bom apetite!



21 - PANQUECAS SEM OVOS

INGREDIENTES

2 xicaras de farinha de trigo

2 xicaras de leite

1 pitada de sal

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por dois minutos. Em seguida desligue e com uma colher misture a farinha que grudou no liquidificador e bata novamente só para misturar e reserve. Com o auxílio de uma concha, pegue uma porção de massa e coloque na frigideira untada, gire a mesma para a massa ficar bem fina, baixe o fogo e deixe dourar dos 2 lados repita o processo até acabar.

Bom apetite!

22 - PEIXE GRATINADO

V

1 quilo de file de peixe filhote cortado em pedaços pequenos

250 gramas de manteiga

2 colheres de trigo

1 couve flor

750 gramas de leite



Delícias da Carmita & Convidadas

1 cebola picada

2 alhos picado

50 gramas de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de peixe com limão, alho, sal, pimenta do reino e cheiro verde e reserve. Faça uns furinhos com a ponta da faca nas postas do peixe para a manteiga penetrar. Coloque a manteiga para derreter numa panela ante aderente, quando estiver bem quente a manteiga pegue posta por posta e passe nesta manteiga duas ou três vezes, não é para fritar. Feito isso arrume no pirex posta por posta, uma ao lado da outra e reserve. Depois, nesta manteiga, acrescente uma cebola bem cortadinha e deixe fritar e acrescente o alho picado. Coloque o leite e mexa para ferver, e acrescente duas colheres de trigo e mexa para não embolar. Depois acrescente a couve flor neste creme (não pode estar muito mole a couve flor) e mexa. Desligue o fogo.

ARRUMAÇÃO

Em cima do peixe derrame este creme e acrescente queijo ralado. Leve ao forno para assar durante 35 minutos ou até o peixe ficar assado.

Bom apetite!



23 - PÃO DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

1 batata doce

2 ovos

1 colher de mel

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata doce e depois de mole amasse. Acrescente 2 ovos, 1 colher de mel se quiser. Amasse muito bem, pegue uma frigideira e mele com um pouco de azeite doce, coloque no fundo a batata doce amassada, e deixe dourar e vire do outro lado. Feito isso é só saborear.

Bom apetite!

24 - PIZZA MARAVILHOSA DE RAIMUNDINHA - Convidada: Vera Lúcia Rodrigues Sizo (Belém)

INGREDIENTES

1 kg de trigo

1 copo de Leite (morno)

1 sachê de fermento biológico para pão (granulado ou 30g do fresco)

3 ovos

2 colheres de Manteiga

400 g de presunto

400 g de queijo muçarela



Delícias da Carmita & Convidadas

Ketchup ou massa de tomate

Orégano

Sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Colocar em uma tigela: 1/2 copo de água (morna) com sal a gosto, 1 colher (sopa) cheia de fermento e 3 colheres de trigo.

Feito isso, deixar descansar por pelo menos 15 minutos.

Depois, colocar a manteiga, o leite, os ovos e a farinha de trigo. A farinha de trigo, deve-se misturar aos poucos até a massa tomar consistência.

Sovar a massa por um tempo e coloca-la em repouso por 1/2 hora.

RECHEIO

Picar os temperos comuns: tomate, cebola e cheiro.

Colocar em uma panela para refogar, até amolecer.

Colocar ketchup e se quiser massa de tomate.

ARRUMAÇÃO DA PIZZA

Untar tabuleiros com manteiga e trigo;

Espalhar a massa sobre os tabuleiros já untados;

Colocar o queijo e o presunto, em pedaços pequenos, sobre a massa e por cima o refogado.

Polvilhar com orégano e levar ao forno para assar.



Servir quente.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 4 pizzas de 30 cm.

Bom apetite!

25 - ROCAMBOLE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

6 ovos

4 colheres de trigo

2 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal

500 gramas de camarão

1 lata de creme de leite

½ xícara de leite

2 pacotes de queijo ralado

100 gramas de azeitona

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, em seguida as gemas, o trigo, o açúcar e o sal. Unte uma forma e ponha para assar. Bata 500 gramas de camarão já refogado no liquidificador e junte ½ xícara de leite, 1 lata de creme de leite, deixe esfriar (o camarão e batido antes de refogar). Em um guardanapo vire a massa da forma, polvilhada com queijo ralado, coloque o creme e enrole. Com o resto do



creme cubra o rocambole, coloque queijo ralado, batata frita e azeitona. Enfeite o prato com alface.

Bom apetite!

26 – SCAFLE

INGREDIENTES

- 1 frango
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de milho verde
- 1 ½ copos de leite
- 300 gramas de queijo muçarela
- 2 tabletes de caldo de frango
- 3 colheres de margarina
- 2 colheres de maisena
- 2 cebolas Batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango e desfie. Derreta a margarina com o caldo de frango, o milho verde, cebola e o frango desfiado e reserve. Faça um mingau com a maisena e o leite, em seguida misture ao refogado, desligue o fogo, e acrescente o creme de leite. Forre um pirex com queijo muçarela no fundo, e nas laterais e derrame o creme, cubra com o restante da muçarela e batata palha e leve ao forno.

Bom apetite!



27 - TORTA SALGADA DE FRANGO

INGREDIENTES

- 3 xicaras de óleo
- 6 xicaras (chá) de leite morno
- 3 xicaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 4 colheres de (sopa) de fermento para pão
- 2 colheres de sal
- 1 quilo de trigo sem fermento

MODO DE PREPARAR A MASSA

Coloque no liquidificador o leite morno e o fermento (sem bater) deixe descansar por 15 minutos. Acrescente todos os ingredientes menos o trigo, bata até misturar tudo. Depois de batido, coloque em uma tigela e vá colocando o trigo aos poucos batendo com uma colher de pau até formar bolhas na massa. Passe para a assadeira e deixe descansar até dobrar de tamanho. Ponha para assar (teste do palito). Deixe esfriar e desenforme

INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 1 peito grande de frango
- 1 pacote de batata palha
- 1 pacote de queijo ralado (100 gramas)
- 1 lata de creme de leite



Delícias da Carmita & Convidadas

1 copo de requeijão

4 colheres de maionese

1 lata de milho verde Tempero a gosto.

MODO DE PREPARAR O RECHEIO

Cozinhe o frango com os temperos a gosto e depois desfie. Faça um creme com maisena, (2 copos) de leite, requeijão, creme de leite, milho verde e frango desfiado. Corte o pão ao meio e recheie com o creme, e cubra todo o pão. Enfeite com batata palha e queijo ralado.

Bom apetite!

28 - TORTA SALGADA DE FRANGO

INGREDIENTES

3 xícaras de óleo

6 xícaras (chá) de leite morno

3 xícaras (chá) de açúcar

4 ovos

4 colheres de (sopa) de fermento para pão

2 colheres de sal

1 quilo de trigo sem fermento

MODO DE PREPARAR A MASSA

Coloque no liquidificador o leite morno e o fermento (sem bater) deixe descansar por 15 minutos. Acrescente todos os



ingredientes menos o trigo, bata até misturar tudo. Depois de batido, coloque em uma tigela e vá colocando o trigo aos poucos batendo com uma colher de pau até formar bolhas na massa. Passe para a assadeira e deixe descansar até dobrar de tamanho. Ponha para assar (teste do palito). Deixe esfriar e desenforme

INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 1 peito grande de frango
- 1 pacote de batata palha
- 1 pacote de queijo ralado (100 gramas)
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 4 colheres de maionese
- 1 lata de milho verde Tempero a gosto.

MODO DE PREPARAR O RECHEIO

Cozinhe o frango com os temperos a gosto e depois desfie. Faça um creme com maisena, (2 copos) de leite, requeijão, creme de leite, milho verde e frango desfiado. Corte o pão ao meio e recheie com o creme, e cubra todo o pão. Enfeite com batata palha e queijo ralado.

Bom apetite!



29 - TAÇA DA FELICIDADE SALGADA

INGREDIENTES

- 1 chester ou dois frangos (grandes)
- 1 frango defumado
- 250 gramas de presunto
- 500 gramas de cenouras
- 1 maço de feijão verde
- 200 gramas de amendoim
- 1 vidro de palmitos
- 4 maçãs
- 500 gramas de uvas verdes
- 250 gramas de azeitonas
- 500 gramas de maionese
- 250 gramas de ketchup
- 1 lata de creme de leite

PARA A GUARNIÇÃO

- 2 caixas de ovo de codorna
- 2 pimentões verdes
- 2 latas de abacaxi
- 2 vidros de cereja
- 250 gramas de batata palha



MODO DE PREPARO

Tempere o frango, asse e desfie. Reserve. Leve ao forno rapidamente o frango defumado e desfie. Corte o feijão verde em pedacinhos e cozinhe na água e sal. Rale a cenoura e passe na margarina no fogo. Corte o palmito em pedacinhos, faça o mesmo com a azeitona e o presunto. Torre o amendoim e descasque. Corte as maçãs em cubos (descascadas) e as uvas ao meio. Misture todos os ingredientes. À parte faça um molho com a maionese, o ketchup e o creme de leite sem o soro.

ARRUMAÇÃO

Forre a taça com rodellas de abacaxi, colocando uma cereja no meio delas. Coloque um pouco da mistura e um pouco do molho, novamente a mistura toda e o restante do molho, jogue por cima as batatas palhas. Cozinhe os ovos e corte em duas partes. Uma delas coloque de molho na água com anilina verde e a outra com anilina vermelha para formar os cachos de uva. Com o pimentão faça duas folhas.

Bom apetite!

30 - TORTA CAIPIRA DE FRANGO COM MASSA DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

1 lata de milho verde com água

2 xícaras de chá de leite



Delícias da Carmita & Convidadas

1 xicara de chá de óleo

3 ovos

1 cubo de caldo de galinha

Sal a gosto

3 xicaras chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

RECHEIO

4 colheres de (sopa) de azeite

1 cebola picada

2 dentes de alho

1 tomate picado

2 colheres de (sopa) de extrato de tomate

½ lata de ervilha escorrida

½ lata de milho verde

3 xicaras de (chá) de frango cozido e desfiado

½ xicara de (chá) de cheiro verde picado

Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Para o recheio, em uma panela aqueça o azeite, e frite a cebola e o alho por 3 minutos. Adicione o tomate, o extrato, a ervilha, o milho e refogue por 3 minutos. Acrescente o frango, o cheiro verde, sal, pimenta do reino, por mais 3 minutos. Desligue e deixe esfriar. Bata no liquidificador o milho, o óleo, os ovos e o sal, até



homogeneizar. Transfira para uma tigela, acrescente a farinha e o fermento, misturando com uma colher. Despeje a metade da massa em uma forma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada. Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa. Leve ao forno médio preaquecido por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe mornar, corte em quadrados e sirva.

Bom apetite!

31 - TORTA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 300 ml de leite
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de fermento em pó
- 1 colher de maisena

RECHEIO

- Muçarela
- Presunto cortado a gosto
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 1 tomate pequeno
- Orégano



MODO DE PREPARAR A MASSA

Coloca no liquidificador o leite, os ovos, a manteiga e todos os ingredientes e bata até ficar uma massa fina, depois de batido separe.

MODO DE PREPARAR O RECHEIO

Misture todos os ingredientes e reserve. Leve ao fogo uma frigideira antiaderente e pincele com um pouco de óleo. Coloque a metade da massa, deixe cozinhar e depois coloque o recheio, acrescente o restante da massa e deixe cozinhar e depois vire para assar do outro lado. Tire da frigideira e coloque no prato.

Obs.: O recheio pode ser de sua preferência.

Bom apetite!





SEÇÃO II:
BOLOS, TORTAS E OUTRAS
SOBREMESAS



32 – MUFFINS DE FARELO DE TRIGO - Autora da receita:
Sra. Mary Gladys Porcheron (in memoriam) **Tradutora:** Silvana
Furtado Porcheron

V

¼ Copo de manteiga

½ copo de açúcar mascavo (pode escolher entre o açúcar e o mel)

¼ copo mel de cana

2 ovos

1 copo de leite (ou ¼ copo leite em pó e ¾ copo de água)

1 copo de farinha de trigo

1 e ½ colher (chá) de fermento em pó

½ colher (chá) de bicarbonato

½ colher (chá) de sal

1 e ½ copo de farelo de trigo

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes molhados com o açúcar e o mel de cana. Numa vasilha separada, misturar outros ingredientes e por pra assar por 15 minutos em temperatura de 220c.

Bom apetite!



33 - BOLO DE MACAXEIRA CARMELIZADO

INGREDIENTES

- 1 quilo de macaxeira ralada
- 1 coco (grande) ralado
- 2 caixas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de (sopa) de manteiga
- 1 vidro (pequeno) de leite de coco
- 1 colher de (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Carmelizar uma forma (12 colheres de açúcar). Colocar em uma vasilha a macaxeira, metade do coco ralado, a outra metade colocar no liquidificador com um pouco de água e bater, coar na vasilha que está a macaxeira, colocar o restante dos ingredientes. Colocar na forma carmelada e colocar para assar por tempo de 1 hora ou quando a faca sair limpa.

Bom apetite!

34 - BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 e ½ xícara de fubá
- 1 e ½ xícara de trigo



Delícias da Carmita & Convidadas

1 e ½ garrafa de leite de coco

3 xicaras de açúcar

2 colheres de (sopa) de fermento

250 gramas de manteiga

1 caixa de goiabada pequena

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a manteiga, as gemas, o leite de coco e, depois o trigo e o fubá o fermento e por último as claras em neves. A goiabada é cortada em cubos pequenos e passado no açúcar. Ponha para assar em tabuleiro untado com manteiga e trigo, e coloque por cima os pedaços da goiabada.

Bom apetite!

35 - BOLO DE QUEIJADINHA COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco seco sem açúcar

1 pacote pequeno de queijo ralado

3 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó



MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes numa vasilha e mexa até ficar um creme. Unte uma forma com margarina e trigo, e coloque a massa na forma para assar em 180 graus.

Bom apetite!

36 - BOLO DE ARROZ

INGREDIENTES

1 copo americano de arroz cru

300 gramas de leite líquido

1 copo americano de açúcar

1 copo americano de óleo

3 ovos

1 colher de fermento

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Coloque numa vasilha o arroz e o leite de molho durante 12 horas na geladeira. No dia seguinte coloque no liquidificador o leite com o arroz e acrescente o restante dos ingredientes, bata até ficar uma massa mole. Unte uma forma com margarina e polvilhada com trigo e leve ao forno para assar.

Bom apetite!



37 - BOLO DE FUBÁ DE MILHO COM LARANJA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 copo americano de óleo
- 1 copo americano de suco de laranja
- 2 copos americanos de fubá
- 2 copos americano de açúcar
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma tigela peneire o fubá, o açúcar e a farinha de trigo. Reserve. Em seguida no liquidificador bata os ovos e o suco de laranja até obter uma mistura homogênea. Coloque numa forma untada com manteiga e polvilhada com trigo a massa e leve para assar.

Bom apetite!

38 - CREME DE MARACUJÁ E UVA

INGREDIENTES

- 4 caixinhas de creme de leite
- 1 pacote de maracujá em pó
- 1 pacote de uva em pó
- 1 cacho de uva



MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador duas caixinhas de creme de leite e o pó de maracujá até o creme ficar homogêneo. Depois coloque num pirex e reserve. Bata no liquidificador novamente duas caixinhas de creme de leite e o pó de uva até ficar o creme homogêneo. Feito isso derrame em cima do creme de maracujá e enfeite com umas uvas. Leve para a geladeira. Obs.: Pode fazer do sabor que quiser.

Bom apetite!

39 - CREME DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 sucos de limões

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador e coloque num pirex. Em cima coloque raspa de limão para enfeitar. Leve à geladeira.

Bom apetite!

40 - CREME BOLO GELADO

INGREDIENTES

½ litro de leite

250 gramas de biscoito de champanhe

1 lata de leite moça



Delícias da Carmita & Convidadas

1 latas de creme de leite
1 colher de sopa de manteiga
2 ovos
1 colher de sopa de maisena
Gotas de baunilha
2 colheres de sopa de Nescau.

MODO DE PREPARO

Coloca-se o leite, o leite moça, creme Nestlé, manteiga, as gemas, a maisena e a baunilha, em uma panela e leva -se ao fogo mexendo até formar um creme. Derrama-se em um pirex a metade e coloca-se por cima os biscoitos. No creme restante coloca-se o Nescau e derrama-se por cima dos biscoitos, e por último, as claras em neve com 2 colheres de açúcar. Polvilha-se com biscoito champanhe e vai ao congelador.

1ª Camada - Prepara -se 1 copo de leite com 5 colheres de Nescau e leva- se ao fogo. Molha-se os biscoitos e coloque em cima da 1ª camada. Bata as claras em neve e coloque o açúcar e em seguida 1 lata de creme de leite sem o soro, mistura-se e põe em cima da 2ª camada. Leva ao refrigerador.

Bom apetite!



41 - DELICÍÁ DE CAPUCCINO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

3 latas de creme de leite

300 gramas de chocolate meio amargo

2 colheres de pasta de café

500 ml de chantily

Chocolate ao leite

1 colher rasa de manteiga

Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado com a manteiga em uma panela. Leve ao fogo até o ponto de brigadeiro mole. Retire e acrescente o creme de leite com o soro, o chocolate meio amargo e a pasta do café e reserve, prepare o chantily com a orientação da caixa e reserve.

MONTAGEM

Coloque em um refratário o creme feito, polvilhe com canela por cima e coloque o chocolate ao leite raspado. Por fim coloque o chantilly e enfeite com fios de pasta de café e bolinhas de chocolate.

Bom apetite!



42 – MALABIE - Convidada: Silvia Furtado

INGREDIENTES

- ½ litro de leite integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- ½ colher (sopa) de água de flor de laranjeira
- ½ colher (sopa) de almíscar socado

MODO DE PREPARO

Num copo, dissolva a amido de milho em um pouco de leite, mexendo bem. Reserve.

Numa panela, misture o açúcar com o restante do leite e leve ao fogo baixo. Mexa por 5 minutos e retire do fogo. Acrescente o amido de milho dissolvido e mexa sem parar. Volte a panela ao fogo e continue mexendo até engrossar por cerca de 8 minutos. Desligue o fogo e adicione o almíscar socado, a água de flor de laranjeira e misture delicadamente.

Divida o creme em 3 taças e leve à geladeira para esfriar.

PARA A CALDA

- 1 xícara (chá) de damascos
- 1 litro de água
- ½ xícara (chá) de açúcar



MODO DE PREPARO

Lave bem os damascos sob água corrente. Numa tigela, coloque os damascos e a água. Deixe-os de molho por 8 horas na geladeira.

Escorra a água da tigela para uma panela. Junte a metade dos damascos hidratados e o açúcar. Tampe, leve ao fogo baixo e deixe cozinhar por 30 minutos até que os damascos fiquem macios. Deixe esfriar um pouco e bata no liquidificador.

Numa panela média, junte a calda de damascos batidos com os damascos inteiros e leve ao fogo médio por 5 minutos. Transfira para uma tigela e leve à geladeira até esfriar.

Bom apetite!

43 - PUDIM DE LEITE SEM OVO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 sachê de gelatina sem sabor
- 120 ml de leite morno

CALDA

- 10 colheres (sopa) de açúcar



MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o açúcar para derreter até formar uma calda caramelizada. Em seguida despeje a calda na forma de pudim e reserve.

PUDIM

Comece dissolvendo a gelatina no leite morno. Em seguida no liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e a gelatina e bata até ficar homogêneo. Logo após, despeje a mistura na forma já com a calda caramelizada e leve à geladeira e tire no dia seguinte.

Bom apetite!

44 - TAÇA DA FELICIDADE DOCE

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 ½ litros de leite mais 1 copo

12 ovos

6 colheres de (sopa) de maisena

1 quilo de bacuri

16 colheres de açúcar

1 quilo de uva verde

4 maçãs

1 lata de pêssego



Delícias da Carmita & Convidadas

250 gramas de ameixa

1 vidro de cereja

1 pacote de biscoito champanhe

MODO DE PREPARO

Faça um pudim de leite (1 lata de leite condensado a mesma medida de água e 4 ovos), coloque na forma caramelada e reserve. Faça um pudim com 8 claras em neve, adicionando 16 colheres de (sopa) de açúcar e coloque em forma untada com margarina. Leve ao forno em banho maria e reserve. Faça um doce com ameixa, açúcar e água e reserve.

Bom apetite!

45 - TAÇA FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres de (sopa) bem cheia de maisena

200 gramas de chocolate meio amargo (picados)

1 vidros de cereja (grande)

2 pacotes de biscoito de champanhe (sabor chocolate)

2 caixas de chantilly (Amélia) 200 ml



MODO DE PREPARO

Leve ao fogo os 3 primeiros ingredientes, mexendo até engrossar, retire do fogo e acrescente o chocolate picado e mexa até dissolver o chocolate. Deixe esfriar.

MONTAGEM

Em um refratário ou taça, coloque uma camada de biscoito embebida na calda da cereja, uma camada de creme de chocolate, outra de chantilly, cerejas cortadas, última camada de chantilly, coloque raspa de chocolate e cereja inteiras.

Bom apetite!

46 - TORTA ALEMÃ

INGREDIENTES

- 250 gramas de açúcar
- 200 gramas de margarina sem sal
- 3 gemas
- 2 pacotes de biscoito maisena
- 2 latas de creme de leite (gelado)
- 1 lata de cobertura de chocolate
- 1 vidro de cereja
- 1 pacote de chocolate granulado



MODO DE PREPARO

Bata o açúcar, a manteiga, as gemas e o creme de leite sem soro. Misture este soro com um cálice de vinho do porto ou licor de cacau. Em seguida molhar os biscoitos nessa mistura do soro e arrumar em um pirex alternando com o creme. Levar ao congelador e no dia seguinte colocar a cobertura de chocolate e enfeitar com cerejas e confeitos granulados de chocolate.

Bom apetite!

47 – TORTA MARIA ISABEL (PÃO DE LÓ)

INGREDIENTES

2 xicaras de açúcar

3 xicaras de trigo

8 colheres de sopa de água

4 ovos e 1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar e vá colocando o trigo intercalando com a água e o fermento. Unte uma forma redonda polvilhada com o trigo e coloque a massa para assar. (faça 2 massas)

PARA O RECHEIO

1 lata de leite condensado;

1 lata de creme de leite;



Delícias da Carmita & Convidadas

½ litros de leite;
½ quilo de bacuri;
4 gemas;
4 colheres de sopa de maisena e 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo mexendo até engrossar e acrescente o bacuri.

COBERTURA - (MARSHMALLOW)

4 claras
2 xicaras de chá de açúcar
½ xicara de chá de água

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o açúcar e a água e deixe ferver (sem mexer) até o ponto de fio. Bata as claras em neve, adicione a calda, continuando a bater (sem desligar a batedeira) mais um pouco e reserve.

ARMAÇÃO

Corte o pão de ló ao meio, molhe com o suco da fruta e coloque o recheio. Cubra o bolo com o marshmallow. Em seguida coloque em cima os filhotes de bacuri.

Bom apetite!



48 - TORTA DE MORANGO COM SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite comum
- 4 gemas
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de maisena
- 250 gramas de morango
- 1 xícara de chá de açúcar
- 6 bombons sonho de valsa
- 1 caixa de chantily

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena. Leve ao fogo mexendo até engrossar. Retire e acrescente o creme de leite. Coloque em um pirex e deixe esfriar. Faça a segunda camada, amassando os morangos com a xícara de açúcar e cubra o primeiro creme. Pique os bombons e espalhe por cima. Bata o chantily e espalhe sobre os bombons. Decore com bombons e morango cortados ao meio. Coloque no congelador.

Bom apetite!



49 - TORTA NEGA MALUCA PARA O BOLO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 e ½ xicara de açúcar
- ½ xicara de óleo
- ½ xicara de água
- 2 e ½ xicara de trigo
- 1 e ½ xicara de Nescau (misturado juntos)
- 2 colheres de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e acrescente as gemas, o açúcar o óleo e a água sem parar de bater. Desligue e reserve. Peneire o trigo, o Nescau e o fermento, depois misture os ingredientes e leve ao forno para assar por 40 minutos

CALDA

- 3 Xicaras de leite
- 3 colheres de (sopa) de Nescau
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo todos os ingredientes por 5 minutos. Retire e deixe esfriar e molhe o bolo. (o bolo é cortado ao meio para molhar)



COBERTURA E RECHEIO

4 latas de creme de leite (gelado por 12 horas)

12 colheres de Nescau ou chocolate

10 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de (sopa) de margarina (vigor sem sal)

OBS: Pode-se fazer também 1 litro de creme de chantilly, Amelita

200 gramas de chocolate em pó 2 barras de chocolates (ao leite).

MODO DE PREPARO

Bata o litro do chantilly com 200 gramas de chocolate, até ficar bem firme. Coloque a metade no meio do bolo, acrescente a metade do chocolate raspado, cubra o bolo e coloque o restante do chocolate. Leve à geladeira.

Bom apetite!



Delicias da Carmita

