

CADERNO DE RECEITAS

Torta de Limão

Rendimento: 10 fatias.

Essa torta também é receita original da nossa mãe. Mas eu, Marina, adaptei para deixar a torta mais fácil de fazer e sem a necessidade de ir ao forno. Nossa mãe originalmente levava essa torta ao forno. Essa receita além de ser uma delícia é muito simples de fazer.

Ingredientes para a massa:

- 1 pacote de biscoito de maisena (200g)
- 100g de manteiga sem sal

Ingredientes para o recheio:

- 2 latas de leite condensado.
- 125g de creme de leite*
- 160 ml de suco de limão**

Preparo:

Comece pela massa, triture e peneire o biscoito. Corte a manteiga gelada em quadradinhos e misture com o biscoito triturado, você vai saber que o ponto está certo quando conseguir formar uma bolinha (dependendo pode ser necessário utilizar mais ou menos manteiga). Forre uma forma redonda com fundo removível de 20 cm com a massa e leve para a geladeira.

Para o recheio misture o leite moça com o creme de leite quando estiver homogêneo acrescente o suco de limão aos poucos, você precisa sentir se o recheio está engrossando quando isso acontecer pare de acrescentar o suco de limão para não desandar e voltar a ficar líquido. Transfira todo o recheio para a massa que já está pronta e leve para a geladeira, a torta precisa ficar na geladeira por pelo menos 6 horas, o ideal é deixar da noite para o dia. Assim, a manteiga endurece e deixa a massa bem durinha e o recheio ganha uma consistência.

A finalização da torta pode ser com raspas de limão (sempre tomando cuidado para não raspar a parte branca do limão), com restinhos de biscoito triturado ou com merengue. A nossa finalizamos com merengue suíço***, mas você pode finalizar como quiser.

Observações:

* Usamos o creme de leite de caixinha de 17% de gordura, mas se você preferir pode usar o de latinha só precisa tirar o soro do creme de leite. O creme de leite de latinha é mais consistente e vai deixar o seu recheio mais consistente também.

Outro ponto importante em relação ao creme de leite é que a proporção utilizada na torta pode mudar, já fizemos utilizando a proporção de 1 para 1 de leite moça e de creme de leite, de 2 de leite moça para 1 de creme de leite. Essa proporção que usamos aqui é a que mais gostamos, mas você pode modificar essas proporções de acordo com o seu paladar.

** Não utilizamos toda a quantidade de suco de limão, já que o recheio chegou ao ponto um pouco antes, mas sempre separamos essa quantidade. Se você colocar muito suco de limão o recheio irá perder o ponto e ficará muito líquido, se quiser mais gosto de limão você pode usar raspas de limão para finalizar a torta, usando só por cima do recheio, sem misturar.

*** Quem quiser saber mais um pouco sobre merengue falamos sobre o assunto no nosso e-book.

Queijadinha

Rendimento: 12 unidades.

Essa receitinha faz parte das nossas vidas desde a infância. Era uma daquelas receitas únicas que só comíamos quando a nossa mãe fazia.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado.
- 2 xícaras de coco ralado usamos (usamos coco fresco, tratamos o coco e deixamos só a parte branca e depois passamos em um processador, mas você pode usar coco ralado de saquinho e hidratar 2 colheres de sopa de água, é bem mais fácil assim).
- 2 colheres de sopa rasas de queijo parmesão ralado.
- 2 gemas

Preparo:

Misture tudo em um recipiente, quando a mistura estiver homogênea coloque em forminhas de empada, pode encher bastante, colocamos até a boca da forma. Leve ao fogo médio em banho maria (o forno deve ser pré-aquecido uns 15 minutos antes). O tempo irá depender do seu forno, no nosso ficou 50 min até ficar douradinho em cima. Espere esfriar, se você conseguir, e coma a vontade!!

Aproveite!

Observações:

A forma de empada precisa de alguma sustentação e de proteção para não entrar água, colocamos em forminhas de silicone, mas minha mãe sempre fez com formas de alumínio de empada.



Fondue de Chocolate

Ingredientes:

Serve 2 (duas) pessoas.

- 60g de chocolate ao leite (picado ou em gotas).
- 110g de chocolate meio amargo (picado ou em gotas).
- 150 ml de creme de leite fresco (aquele que fica na geladeira do supermercado).

Preparo:

Levar o creme de leite fresco ao fogo em uma panela e assim que começar a ferver desligar o fogo e derramar o creme quente no chocolate picado. Misturar até que todo o chocolate esteja dissolvido, verta tudo para a panela de fondue.

Quando estiver misturando os ingredientes, caso o chocolate não dissolva por completo, leve a mistura ao micro-ondas por uns 30 segundos ou um pouco mais, só para garantir o derretimento total do chocolate.

Aproveite!

Acompanhamento:

Use a sua imaginação, todas as frutas combinam com fondue, principalmente morango e uva. Outra opção que gosto muito é biscoito walfer, oreo e amandita. As possibilidades são infinitas! E se quiser deixar essa combinação mais doce pode fazer um brigadeiro branco para espantar com o morango, olha que delícia!

Observações:

Você pode mudar a proporção dos chocolates para deixar o fondue mais doce, nessa receita prevalece o chocolate meio amargo. Também é possível modificar o creme de leite, lembrando que tanto o creme de leite de caixinha quanto o de latinha podem empelotar com a fervura. Se você optar por modificar o creme de leite, recomendamos derreter o chocolate no micro-ondas ou em banho maria e depois misturar o creme de leite (que não será aquecido).

Lembrando que qualquer modificação realizada irá modificar o resultado final.

Esse friozinho pede!
fondue de chocolate

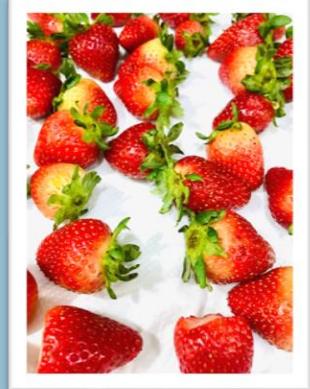
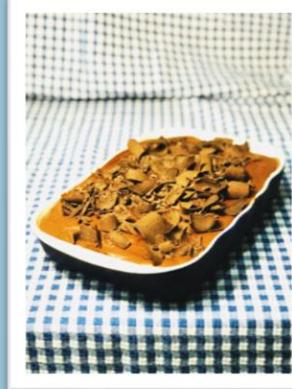


Receita super fácil, prática e rápida. Não dá trabalho e é perfeita para comer nesse frio.

Delícia de Morango

Ingredientes:

- Duas caixas de morangos
- 1,5 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de manteiga (com ou sem sal)
- 150g de chocolate meio amargo
- 150 ml de creme de leite de caixinha



Preparo dos Morangos:

Lavar os morangos inteiros com as folhas e deixar de molho em purificador de água por 15 min. Escorrer os morangos e secar um a um com papel toalha ou uma toalha limpa. Depois de secos deixar os morangos espalhados em uma toalha seca ou em papel toalha novo.

Preparo do brigadeiro branco :

Fazer uma calda de brigadeiro branco com o leite condensado e a manteiga, o ponto ideal é uma calda mais consistente. Reserve e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Preparo do ganache:

Derreter o chocolate meio amargo, derretemos no micro-ondas deixamos 30 segundos, mexemos, mais 30 segundos e mexemos, até derreter totalmente. Quando estiver totalmente derretido misturar o creme de leite. Você pode misturar com uma espátula ou com o mixer, como preferir.

Montagem:

No momento da montagem retire as folhas do morango, deixe os morangos o mais inteiro possível, quanto mais você cortar mais água ele vai criar, só use morangos durinhos se ele estiver amassado descarte. Nós só tiramos a parte da folha, tiramos toda a parte verdinha, mas deixamos a parte branquinha que fica perto da folha. Após tirar todas as folhas coloque os morangos em um recipiente de 20cm x 15cm aproximadamente ou 20cm de diâmetro aproximadamente, todo o fundo do recipiente deve ficar coberto pelos morangos.

Após cobrir todo o fundo com os morangos coloque a calda de brigadeiro branco por cima, ela não pode estar quente para não murchar o morango, espalhe toda a calda por cima dos morangos, quando estiver tudo espalhado o mais uniforme possível é a hora de colocar o ganache. Espalhe o ganache por todo o recipiente com cuidado para não se misturar com a calda de brigadeiro branco, cubra com papel filme e leve para a geladeira de um dia para o outro. Finalizamos com raspas de chocolate meio amargo.