

Cheesecake!

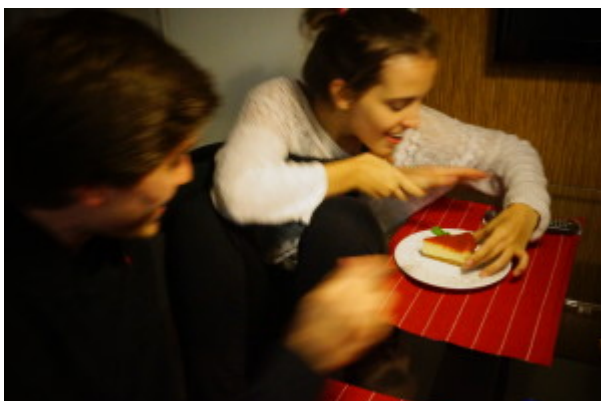


Cheesecake NY!

Cheesecake é um bolo ou torta de queijo tradicional americana que faz sucesso no mundo todo, é uma delícia e super fácil de preparar.

Existem muitas versões dessa receita, e depois de algumas tentativas e procura pela receita ideal, achei esse cheesecake o melhor e o mais parecido com o tradicional de Nova York.

Lá, ele é servido sem a calda que é opcional e de vários sabores como frutas vermelhas, chocolate ou caramelo. Mas adaptei ao nosso gosto brasileiro e coloquei uma calda de goiabada por cima dessa maravilha!! Ficou delicioso e irresistível. Deu até disputa pelo pedaço da foto entre a filha e o "boyfriend".



Ótima receita para as festas de final de ano, pois pode ser preparada com até 2 dias de antecedência e o sabor fica mais acentuado. Bom apetite!

Ingredientes da Massa:

1 pacote de bolachas maisena

4 colheres (sopa) de manteiga amolecida

Modo de Fazer:

Bata as bolachas no processador até virar uma farofa. Adicione a manteiga e misture bem. Se necessário, adicione 1 a 2 colheres de sopa de água filtrada para dar o ponto. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de abrir de 20 a 23 cm de diâmetro com a massa, pressionando com as pontas dos dedos. Leve para gelar.

Ingredientes do Recheio:

750g de cream cheese

4 ovos grandes em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (chá) de baunilha

1 pitada de sal

Modo de Fazer:

Pré-aqueça o forno a 180 graus (médio-baixo).

Bata o cream cheese no processador, depois acrescente os ovos,

um a um, pelo tubo. Adicione os demais ingredientes na ordem, batendo após cada adição. Depois de tudo misturado, bata mais alguns minutos sem parar e limpe as bordas para soltar o cream cheese e misturar bem.

Coloque o recheio na fôrma preparada com a massa de biscoitos e leve ao forno por 40 minutos, ou até a superfície dourar levemente. O meio fica com aspecto de mole. Aumente o forno para 220 graus (médio-alto) e asse por mais 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Leve para gelar e sirva com calda de goiabada cremosa que pode ser comprada pronta. Se preferir, pode picar uma goiabada dura na panela, colocar um pouca de água e levar para esquentar até virar uma pasta cremosa.

Dica: É necessário bater no processador, pois com essa quantidade de queijo cremoso, as batedeiras convencionais não aguentam o tranco.

Quando retirar do forno, coloque uma tampa ou prato por cima da forma, dessa maneira evita que o recheio se abra.

Cinnamon Roll



Pão enrolado com recheio de canela!

Cinnamon Roll é um pãozinho doce enrolado com recheio de canela e cobertura açucarada...dá até água na boca de vontade de comer mais um! A gente não consegue parar de comer, especialmente quando sai quentinho do forno e a calda de açúcar ainda está escorrendo...huuuummmmm!!!!

Essa receita rende mais ou menos 12 "Rolls" e é recomendada para ser feita na máquina de fazer pão. Não testei essa massa feita à mão, mas acredito que também dá certo. A massa fica muito fofinha e é uma opção irresistível especialmente na época das festas de final de ano. Para tomar com um cafezinho, não tem coisa mais gostosa!!

Ingredientes:

Massa:

1 xícara de leite morno

1 ovo grande

4 colheres de sopa de manteiga ou margarina

3 1/2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de chá de sal

1 pacotinho de fermento biológico seco instantâneo ou 30 g fermento biológico fresco

Recheio:

1/4 xícara de manteiga ou margarina derretida

1/4 xícara de açúcar misturados com 2 colheres de chá de canela em pó

Cobertura:

1 xícara de açúcar de confeitiro

1 ou 2 colheres de sopa de leite

1/2 colher de chá de baunilha

Misture tudo e faça uma pasta para regar por cima dos pães.

Modo de Fazer:

Coloque os ingredientes na máquina e ligue no ciclo de massa de pão. Quando terminar o ciclo, tire a massa da máquina e sove numa superfície lisa polvilhada com farinha de trigo durante mais um minuto. Deixe descansar por uns 15 minutos e abra a massa com um rolo num retângulo de 25 cm X 35 cm. Coloque o recheio pincelando com a manteiga derretida e polvilhando com o açúcar misturado com a canela. Enrole a massa feito rocambole a partir do lado maior e corte 12 rolinhos com cerca de 3 cm cada. Disponha os rolinhos numa fôrma untada de 20 cm X 30 cm mais ou menos e deixe crescer até dobrar de volume por aproximadamente 40 minutos. Assar em

forno pré aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos até dourar. Ao retirar do forno, espalhe a cobertura por cima e lambuze-se!!

Brownie de Chocolate!



Brownie de chocolate!

O Brownie tem origem americana e não é bolo nem cookie, pois contam que um chef americano esqueceu de colocar fermento na massa do bolo, e ele muito espertinho, resolveu cortar em quadrados e servir aos convidados. Como todos imaginam, fez o maior sucesso e deu o nome dessa delícia de Brownie. Com o tempo, os toques de sofisticação apareceram adicionando

castanhas, nozes e mais pedaços de chocolate à massa. Servido com sorvete de creme e calda de chocolate...hhuuummm, que delícia!!

Ingredientes:

2 barras de 170g cada de chocolate meio amargo picado

9 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de essência de baunilha

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

1 xícara (chá) de nozes picadas

Modo de Fazer:

Derreta em banho-maria o chocolate e a margarina.

Adicione a baunilha.

Bata na batedeira os ovos com açúcar até obter uma mistura fofa e clara.

Acrescente o chocolate derretido e a farinha de trigo peneirada com sal.

Misture delicadamente e incorpore as nozes.

Unte e polvilhe com farinha uma assadeira pequena (32x22) e despeje a massa.

Asse em forno médio (180°C) por aproximadamente

20 minutos.

Corte em quadrados (6x6cm) e sirva ainda quente com sorvete de creme.

Waffle ou Panqueca Americana!



Waffle ou Panquecas Americanas!

Eles foram criados na Bélgica, conquistaram a Europa e foram adotados pelos norte-americanos. De lá para cá, espalharam-se pelo mundo. Afinal, simples e deliciosos, os waffles são impossíveis de recusar.

E foi justamente o que aconteceu conosco nessa última viagem que fizemos para Orlando nos Estados Unidos. Comemos Waffle todos os dias no café da manhã, regado a Maple Sirup, manteiga ou cream cheese, tudo bem gordinho e delicioso. Impossível recusar!!

À pedido da minha filha, comprei uma máquina de fazer essa delícia, com a carinha do Mickey...afinal, na terra desse ratinho simpático, foi fácil de encontrar!

Consegui essa receita de panqueca num site americano, experimentamos e gostamos. Muito fácil! Se você não possuir a máquina, vale fazer na frigideira como panquecas, que também ficam uma maravilha!

Claro que agora só vale aos finais de semana, com mel, Nutella ou com calda de frutas etc. Infelizmente as férias acabaram!!!

Ingredientes:

1 gema

1 xícara de iogurte natural

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

1/8 de colher de chá de bicarbonato de sódio

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

1 colher de chá de baunilha

1 clara em neve

Modo de Fazer:

Misture tudo numa tigela e adicione a clara em neve no final mexendo devagar. Leve uma frigideira untada com manteiga ao fogo e coloque 1 a 2 colheres da massa. Vire e ponha num prato. Faça várias e depois regue "Maple Sirup", mel, manteiga ou nutella.

Bolo de Chocolate sem Glúten e sem Lactose!



Existem pessoas intolerantes ao glúten e outras à lactose que não podem consumir esses alimentos de forma alguma. E sempre foi complicado fazer comidinhas gostosas para essa turma. Mas hoje em dia, graças à tendência para uma alimentação cada vez mais saudável e que acelere a perda de peso, surgiram muitas receitas que não contêm esses dois ingredientes básicos da maioria dos pratos que conhecemos.

A receita de hoje é de um bolo de chocolate sem farinha de trigo e sem nenhum derivado de leite.

Quando falei para o meu filho que era bolo sem glúten e sem lactose, ele perguntou: “é sem gosto também???” Mas depois que ele provou...mal deu tempo de tirar a foto...rsrs! Ficou divino e super fofinho!

Ingredientes da massa:

6 ovos

4 colheres de sopa de margarina (não use manteiga)

4 colheres de sopa de chocolate em pó 50% de cacau (use um que não tenha leite em pó na sua composição)

3/4 xícara de açúcar

*1 xícara de goma de mandioca hidratada (farinha de Tapioca)

1/2 xícara de coco ralado seco

1 colher de sopa de fermento em pó

Margarina e chocolate em pó para untar a forma

Modo de fazer:

Pré aqueça o forno a 200°C e unte uma forma com furo no meio com margarina e polvilhe com chocolate em pó 50% cacau. Reserve.

Bata no liquidificador os ovos, o chocolate em pó, o açúcar, a margarina, a farinha de tapioca e o coco ralado, até tudo estar bem dissolvido. Adicione por último o fermento em pó e bata só um pouco para misturar.

Coloque na forma untada e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos ou até o palito sair limpo. Deixe esfriar para desenformar.

*A farinha de tapioca que usei é aquela que já vem hidratada e pronta para consumo. Se quiser, pode usar a seca, mas não esqueça de hidratá-la e peneirá-la antes.

Ingredientes da calda de chocolate:

3/4 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de chocolate em pó 50% de cacau

2 colheres de sopa de margarina

água quente o suficiente

Modo de fazer:

Leve ao fogo e coloque a água quente aos poucos até formar uma calda (Usei no máximo 100 ml). Não mexa muito com a colher para não açucarar. Despeje por cima do bolo.