

Devil's Food Cake!



Consegui essa receita através de um livro de gastronomia da loja Williams Sonoma nos EUA. Dizem que ele é uma versão do “Angel’s Food Cake” que é um bolo branco, muito comum lá nos “States”. Mas esqueça o nome, pois ele é totalmente “Divino”. É uma receita de bolo de chocolate super leve, aerado e delicioso.

Aqui em São Paulo ele é vendido como sobremesa numa rede de restaurante de comidas típicas americanas e a receita é trancada a sete chaves. Se é a mesma receita do restaurante, não sei exatamente, mas o bolo que fiz, ficou muito parecido e gostoso e durou muito pouco tempo aqui em casa.

A dica mais legal, foi untar a forma com manteiga e chocolate em pó ao invés de farinha de trigo. Dessa forma o bolo não fica esbranquiçado ao ser desenformado.

Tenho certeza que vocês vão gostar! Enjoy!

Ingredientes:

3/4 xícara de chá de chocolate em pó (50% de cacau)

1 e 1/2 xícara de chá de água filtrada

2 e 1/4 xícara de chá de farinha de trigo

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

3/4 colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de sal

170 g de manteiga sem sal

2 e 1/4 xícara de chá de açúcar

3 ovos grandes

2 e 1/2 colher de chá de essência de baunilha

Modo de fazer:

-Untar a forma redonda com furo, com manteiga e chocolate em pó. Aquecer o ligar o forno a 180°C.

-Misture o chocolate em pó com a água morna e reserve.

-Misture a farinha de trigo, o fermento, bicarbonato e o sal e reserve.

-Bater a manteiga com o açúcar até esbranquiçar. Adicione os ovos uma a um e a baunilha.

-Coloque aos poucos os ingredientes secos e o chocolate em pó dissolvido em água morna.

-Leve para assar por +/- 50 minutos a 1 hora ou até o palito sair seco.

Cobertura:

500 g de chocolate meio amargo picado

200 g de creme de leite fresco

1 colher de café de essência de laranja (opcional)

Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas na potência baixa. Adicione o creme de leite, a essência e incorpore bem. Cubra e leve à geladeira por 2 horas. Depois bata com a batedeira ou à mão vigorosamente e cubra o bolo. Sirva com sorvete de creme e calda de chocolate...Huuuummm!!

Doce de Ricota



Doce de Ricota

A vovó Ruth lembrou dessa receita de doce de ricota que ela costumava fazer quando éramos crianças. Super fácil de fazer e muito gostoso! Se quiser pode acrescentar, além das uvas passas, frutas cristalizadas também. Vamos a ela...

Ingredientes:

4 ovos

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

3 colheres de sopa de maisena

5 colheres de sopa de açúcar

500 g de ricota fresca

Modo de Fazer:

Separe as gemas das claras e bata em neve. Coloque as gemas no liquidificador junto com os outros ingredientes e bata bem.

Coloque numa forma untada e adicione 100 g de uvas passas e leve ao forno por mais ou menos 45 minutos. Se quiser, jogue uma calda de chocolate por cima do seu pedaço e bom apetite!!

Bolo de Chocolate com Brigadeiro



Bolo de Chocolate com Brigadeiro

Comemorar os aniversários é a maneira mais gostosa de reunir a família e amigos para agradecer pelo maior dom Divino: a VIDA!! E juntar todo mundo para jogar conversa fora, se divertir e comer coisinhas especiais feitas com carinho, não tem preço.

E festa de aniversário que se preze, em qualquer idade, tem que ter bolo e brigadeiro. Um jeito legal de agradar é fazer um bolo de chocolate com recheio e cobertura de brigadeiro...todo mundo adora! Essa é a receita de hoje do bolo de aniversário de ontem da minha filha Patrícia. Foi aprovado por todos que comeram...prove você também!

Ingredientes:

- 6 ovos
- 6 colheres de sopa de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de chocolate 1/2 amargo derretido
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer:

1. Bata as gemas com a margarina, o açúcar e a baunilha até ficar esbranquiçado.
2. Acrescente o leite, o chocolate derretido e todos os ingredientes secos aos poucos e alternadamente.
3. Por fim, misture as claras em neve delicadamente, coloque em fôrma untada e leve ao forno para assar por mais ou menos 35 minutos até o palito sair seco.

Brigadeiro para recheio e cobertura:

- 3 latas de leite condensado
- 1/2 lata de leite
- 6 colheres de sopa de margarina
- 10 colheres de sopa de chocolate em pó (do padre)

Modo de fazer:

1. Colocar todos os ingredientes numa panela
2. Levar ao fogo e mexer até começar a desgrudar do fundo. É um brigadeiro um pouco mais mole do que o de enrolar.

Montagem:

1. Desenformar o bolo depois de frio, cortar ao meio e molhar as duas metades com suco de 2 laranjas com um pouco de licor de laranja ou cereja (bolo deve ser bem molhadinho).
2. Rechear com um pouco menos da metade do brigadeiro e cobrir com o restante dele.
3. Jogar confeitos por cima e está pronto para acender a velinha!

Scones para o Chá da Tarde



Scones para o Chá da Tarde

Originário da China, o chá foi introduzido na Europa pelos portugueses no século XVI. Um dos hábitos mais tipicamente britânicos, o “chá das cinco”, foi introduzido na corte inglesa por Catarina de Bragança, princesa portuguesa, filha de D João IV, quando esta se casou com Carlos III da Inglaterra. O dote de Catarina deve ter sido um dos mais exóticos e suntuosos da História: 500 mil libras em ouro, o livre comércio da Inglaterra com as possessões portuguesas na Ásia, na África e nas Américas, a cidade de Bombaim e uma caixa de chá...o dote de Catarina foi determinante para o futuro imperial da Inglaterra e o chá iria mudar para sempre a vida de seus súditos, tornando-se um elemento indissociável da sua personalidade e da sua maneira de ser. Ao ritual do “chá das cinco” estão associados os tradicionais *Scones* e a *Marmelade*, esta última também introduzida por Catarina de Bragança.

Comemos os scones e tomamos o chá da tarde, num ambiente super gostoso ao lado de pessoas queridas, em Oxford, uma cidade linda da Inglaterra. É delicioso, macio e derrete na boca. Por isso fui atrás da receita que ficou bem parecida com aquele que comemos lá. Só faltou estarmos todos juntos novamente...mas com esse docinho tão especial, não faltará companhia para degustá-lo.

Coma com uma boa manteiga e geleias de frutas. Ah...lógico, não esqueça de tomar o chá!

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3/4 de colher de chá de sal
- 1/3 de xícara de açúcar

- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 3/4 de xícara de leite ou creme de leite fresco*
- 1/3 de xícara de uvas passas pretas
- 1/3 de xícara de nozes picadas

Modo de fazer:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa vasilha e adicione a manteiga gelada e picadinha e forme uma farofa com as mãos.
2. Adicione as nozes, as passas e o leite ou creme de leite fresco gelado.
3. Amasse rapidamente, pois é importante que a massa esteja bem fria antes de ir ao forno.
4. Abra a massa com as mãos na forma de um disco de aproximadamente 25 cm de diâmetro e corte em 8 pedaços como numa pizza.
5. Pincele leite por cima de cada pedaço em uma forma untada.
6. Leve para assar em forno pré aquecido a 230° C por 10 minutos.

***Dica:** Misturei o creme de leite fresco com o leite em 3/4 de xícara. Mas você poderá usar um ou outro. Você pode trocar as nozes e passas por damascos secos, frutas cristalizadas, amêndoas etc. Se quiser também, pode dividir a massa em até 12 pedaços e fazer bolas irregulares.

Rosca de Leite Condensado



Rosca de Leite Condensado

Fazer pão é uma experiência deliciosa que evoca sentimentos de fartura, pois o pão é o alimento de todos os seres humanos. Usado como sinônimo de vida e trabalho, alimento do corpo e da alma, o pão faz parte da cultura de muitos povos e tem um significado importante em várias religiões. Foi produzido pela primeira vez há 6000 anos...já pensou?

O pão fermentado, semelhante ao que comemos hoje, já era consumido pelos egípcios por volta de 4000 anos a.C. No Antigo Egito, o pão pagava salários e os camponeses ganhavam três pães e dois cântaros de [cerveja](#) por dia de trabalho.

O sistema de fabricação dos egípcios era muito simples – pedras moíam o trigo que, adicionado à água, formava uma massa mole – e foram mostradas em pinturas encontradas sobre túmulos de reis que viveram por volta de 2500 a.C.

Existem muuuiiitas maneiras de fazer e essa receita é de um pão doce muito simples e gostoso. Tente essa experiência!

Ingredientes Rosca:

- +/- 700 g de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 100 ml de óleo
- 1/2 xícara de leite integral
- 160 ml de água morna
- 30 g de fermento biológico
- 3 ovos
- 1 colher de café de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar

Cobertura:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de leite integral
- coco ralado seco para salpicar

Modo de fazer:

1. Bata os ovos no liquidificador junto com o leite condensado, o óleo, a água morna, o leite, o açúcar e o sal.
2. Dissolva o fermento em um pouco de água e adicione à mistura no liquidificador.
3. Coloque esse caldo numa bacia grande e vá adicionando a farinha de trigo misturando até desgrudar das mãos (talvez

você use mais que 700 g de farinha de trigo).

4. Sove bem numa superfície polvilhada com farinha por 5 a 10 minutos e retorne a massa para a bacia, cubra com um pano de prato limpo e deixe crescer até dobrar de volume (veja dica).

5. Depois de crescida, tire a massa da bacia e coloque novamente numa superfície polvilhada com farinha, amasse um pouco e divida a massa em 3 porções.

6. Depois divida cada uma das porções em 3 partes menores.

7. Faça 3 tranças e acomode cada uma delas numa fôrma com furo untada com manteiga.

8. Deixe a massa descansar e crescer novamente.

9. Asse as roscas em forno preaquecido a 180° C até que fiquem com a superfície levemente dourada. Se não comportar todas as fôrmas no seu forno, cubra as que não couberem até a hora de assar.

10. Para a cobertura, aqueça um pouco o leite, adicione a manteiga e o açúcar até formar uma pasta.

11. Retire as roscas do forno e besunte a cobertura sobre elas.

12. Volte ao forno por mais 5 minutos para finalizar o cozimento.

13. Retire do forno e polvilhe o coco ralado.

Dica1: Para saber quanto tempo esperar no primeiro crescimento, retire uma pequena porção da massa, faça uma bolinha e coloque num copo d'água. Quando a bolinha subir à superfície, a massa está suficientemente crescida.

Dica2: Em uma das roscas, você pode colocar raspas de chocolate por cima no momento de levar ao forno para assar e besunte com a cobertura no final como explicado acima.