

Torta Alemã



Torta de liquidificador

A torta de liquidificador é a mais fácil de todas as tortas e talvez seja a primeira que aprendemos a fazer com nossas avós, tias e mãe. Existem muitas variações de recheios e é gostosa e fácil de fazer...é só bater tudo no liquidificador, rechear e levar ao forno. Muito bom para quem não quer perder tempo na cozinha ou para um lanche rápido!

Essa é recheada com escarola e cogumelos paris, mas você pode colocar espinafre, alho poró, milho etc...Fica a seu critério e o que tem disponível na geladeira! Certeza de sucesso!

Ingredientes da Massa:

1 copo (tipo requeijão) de leite

1/2 copo (tipo requeijão) de água

1/2 copo (tipo requeijão) de óleo

3 ovos inteiros

1 tablete de caldo de galinha ou de legumes

50 g de queijo parmesão ralado

2 xícaras de chá de farinha de trigo (aproximadamente)

1 colher de sopa de fermento em pó

Ingredientes do Recheio:

1 maço de espinafre ou repolho ou escarola picados

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

2 colheres de sopa de azeite

100 g de cogumelo paris limpo e fatiado

1 copo de requeijão

sal a gosto

Cobertura:

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de farinha de rosca

Modo de fazer:

Recheio:

Refogue a verdura no azeite, alho e cebola. Retire da panela e reserve deixando esfriar um pouco. Em seguida, salteie os cogumelos na mesma panela com um pouco mais de azeite e alho. Reserve.

Massa:

Bata todos os ingredientes no liquidificador acrescentando a farinha de trigo aos poucos.

Montagem:

Despeje metade da massa numa assadeira untada com margarina e farinha de trigo e espalhe o recheio. Adicione o requeijão e cubra com o restante da massa. Polvilhe com a mistura de parmesão com a farinha de rosca e leva ao forno por aproximadamente 35 minutos a 180°C..

**Granita de Abacaxi com
Melissa!**



Granita de Abacaxi com Melissa!

O suco de abacaxi com hortelã já é velho conhecido de todos, mas que tal um sabor mais suave usando a erva cidreira chamada de “melissa”?

Erva cidreira (*Melissa officinalis*), é uma planta da família da menta, da hortelã e do boldo. Tem sabor e aroma frutado de limão e as folhas são maiores e mais claras que as da hortelã com a borda picotada.

Floresce no final do verão e as flores são pequenas, brancas ou rosas e atraem especialmente as abelhas, como se indica já no nome do seu gênero botânico (*Melissa* provém do grego e significa “abelha”).

Ela é confundida com a popularmente chamada erva cidreira de folha, que possui flores lilases e amareladas em logos galhos quebradiços, mas que não possui as mesmas propriedades medicinais que a melissa que é um super calmante. Dizem que ela ajuda na depressão e dá um sono gostoso.

Fiz na minha floreira, uma hortinha de ervas e incluí a melissa nela. Fica uma delícia em sucos de frutas e misturada em saladas, pois as suas folhas são macias e com gosto e aroma de limão.

Com todo esse calorão, resolvi fazer uma granita de abacaxi com a melissa...ficou muito refrescante e com um toque diferente da tradicional hortelã.

Essa delícia geladinha vai especialmente para todas as minhas amigas “abelhinhas” que levam o nome de “Melissa”!

Ingredientes:

3 colheres de sopa de açúcar

4 xícaras de abacaxi picado

2 colheres de sopa de melissa lavada e picada

1/2 xícara de água

1/2 xícara de suco de limão

Modo de Fazer:

Coloque o açúcar com a água numa panela e leve ao fogo médio até que o açúcar se dissolva. Junte a melissa picada e cozinhe até formar uma calda rala. Deixe amornar.

Bata o abacaxi no liquidificador com a calda e o suco de limão (se ficar muito espesso, adicione um pouco mais de água). Coloque a mistura numa fôrma de bolo inglês de alumínio e leve ao congelador por 1 a 2 horas, ou até ficar quase completamente congelado. Raspe a granita com um garfo para soltar. Congele novamente por mais 1 hora, raspe novamente e volte ao congelador. Para servir, raspe outra vez e coloque em taças ou copos, enfeite com uma folhinha de melissa e sirva imediatamente.

Água com Sabor!



Que delícia refrescante!

Nada melhor do que água fresca para matar aquela sede no verão. E que tal tomar uma água com um gostinho de “mais saúde”. Pois é, podemos incrementar a água com ingredientes naturais para ser tomada durante todo o dia. Super refrescante e nutritivo. Dizem por aí que essa receita ajuda a queimar umas gordurinhas. Se é verdade, não sei, mas com certeza é saudável e vale a refrescância!

Super simples:

Coloque em 2 litros de água filtrada, 1 pepino cortado em rodela, 1 limão cortado em rodela, 1 pedaço pequeno de gengibre cortado em fatias sem a casca e folhas de hortelã. Beba bem gelado...ai que sede!!

Bolo de Natal!



Estou super empolgada para a preparação do Natal deste ano e resolvi procurar no meu caderno de receitas antigas, aquele bolo de Natal que aprendi a fazer com uma amiga vizinha de porta do nosso primeiro apartamento...e isso já foi há muuito tempo! Éramos casais recém casados e aprendi com a Sílvia várias receitas, pois ela já era uma cozinheira jovem de mão cheia. E eu...mal sabia fazer um arroz. Além da vizinha para me socorrer, telefonava todos os dias para a minha mãe para perguntar como fazia determinado prato...rs! Mas nada como a perseverança e a paciência para aprender e tomar gosto pelo fogão.

Infelizmente perdi o contato dessa amiga querida, mas imagino que ela continua sendo uma super mãe e quem sabe uma super avó!

Por alguns natais, fiz esse bolo natalino e presenteava aos amigos, pois ele é muito gostoso e super simples de preparar. É só fazer um embrulho bem legal...com certeza seus amigos vão

adorar.

FELIZ NATAL!



Para presentear!

Ingredientes:

1/2 kg de farinha de trigo

1/2 kg de açúcar

6 ovos

300 ml de leite

125 g de manteiga sem sal

50 g de uvas passas ou frutas cristalizadas

250 g de nozes picadas

1 colher de sopa de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de noz moscada ralada

raspas de 1 limão

2 colheres de chá de canela em pó

1/2 xícara de vinho tinto (opcional)

1/2 cálice de cachaça

Modo de fazer:

Bata na batedeira, o açúcar com a manteiga e adicione os ovos, o leite e a farinha aos poucos. Acrescente a canela, a noz moscada e o bicarbonato. Junte o vinho e a cachaça e bata por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa esteja soltando bolhas. Por fim adicione as nozes e as passas delicadamente. Coloque em 2 fôrmas para bolo inglês e leve para assar a 180°C por 45 a 50 minutos ou até o palito sair seco.

Hambúrguer com cogumelos!



Hambúrguer com Cogumelos

O hambúrguer, apesar de ser conhecido como um típico sanduíche americano, só chegou ao país, pelas mãos de imigrantes alemães, vindos dos arredores de Hamburgo quando a América, no século XIX recebia seus novos descobridores que traziam dessa cidade a tradicional receita. Recebeu o nome de “Hamburg Style Steak” (bife ao estilo hamburguês). Os americanos colocaram a carne no meio do pão, e com o tempo foram adicionando queijo, verduras, ketchup, mostarda etc, e com todas as variações que adoramos nesse “sanduba” pra lá de gostoso.

Mas gostoso mesmo é fazer o hamburguer em casa. Com tudo fresquinho e com a qualidade das melhores hamburguerias da cidade, só que com o preço bem mais baixo. E ainda podemos comer quantos sanduíches o nosso estomago aguentar...rs!

Essa receita é uma delícia, pois a combinação dos cogumelos com a carne e o queijo, ficou incrível! Quer provar?

Ingredientes

500 g de fraldinha moída

Sal e pimenta a gosto

500 g de shitake e shimeji

1 colher de sopa de azeite

1/2 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de shoyu

Fatias de queijo “Minas padrão” ou “Gruyère”

2 pães de hambúrguer

Modo de fazer:

Temperar a carne moída com sal e pimenta do reino e moldar 2 bifês de 250 g. Levar para grelhar dos dois lados com um pouco de azeite.

Enquanto isso, coloque em uma frigideira, a manteiga com um pouco de azeite e adicione os cogumelos lavados e grosseiramente picados e deixe cozinhar até amolecerem um pouco. Acrescente o shoyu e deixe cozinhar mais um pouco. Reserve.

Quando a carne estiver quase ao ponto ou bem passada (depende do que você prefere), coloque o queijo para derreter por cima de cada bife (ponha uma tampa de panela por cima deles). Coloque a carne com o queijo derretendo numa fatia do pão que foi esquentado na mesma frigideira da carne. Jogue os cogumelos por cima e feche com a outra fatia. Se quiser, adicione ketchup e mostarda ou até maionese de preferência feita em casa.

