

Biscoitos de Natal!



Biscoitos decorados

No mês de dezembro começam os preparativos para o Natal que eu adoro, pois é tempo de festejar o nascimento de Jesus e reunir a família e amigos em várias comemorações. E as crianças são as que mais gostam... por tantas cores, brilhos e muuuitos presentes levados pelo "bom velhinho". E elas adoram participar de todos os preparativos...então, que tal fazer esses biscoitinhos de açúcar e decorar junto com elas? Ficam lindos, enfeitam e dão um ar alegre à mesa, mas o mais importante é a participação dos pequenos na preparação da festa de Natal. É uma bagunça gostosa para fazer junto dos seus filhos ou netos. Até o Papai Noel vai querer experimentar!



Biscoitos de Natal

Ingredientes:

3/4 xícara (150g) de manteiga, amolecida

2 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 colher de chá de essência de baunilha

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de fermento em pó

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até formar um creme. Adicione os ovos e a baunilha. Desligue a batedeira e acrescente a farinha, o fermento e o sal, misturando com uma colher. Se quiser, pode bater na batedeira rapidamente. Cubra e leve à geladeira por no mínimo uma hora.

Pré aqueça o forno a 180°C e abra a massa em uma superfície enfarinhada na espessura de meio centímetro, adicionando mais farinha se necessário. Use cortadores de biscoitos no formato que desejar e coloque-os em assadeiras forradas com papel manteiga. Asse de 5 a 7 minutos ou até as bordas ficarem levemente douradas. Deixe esfriar para decorar.

Glacê para decorar:

3 xícaras de açúcar de confeitiro

4 colheres de sopa de leite

1/2 colher de chá de essência de baunilha

Corantes alimentícios nas cores que desejar

Peneire o açúcar e depois adicione o leite e a essência aos poucos batendo bem até dar a consistência desejada (parece um chantily). Divida em vários potes separados para tingir com os corantes. Use um saquinho plástico com um furinho simples. Antes de secar, polvilhe confeitos de sua preferência. Depois de secos, coloque os biscoitos em caixas ou latas, separados por folhas de papel manteiga.

Dica: Você pode comprar o pó pronto para fazer o Glacê em lojas que vendem artigos para doces. É só seguir as instruções do fabricante, fica ótimo.

Bife Acebolado!



Bife Acebolado!

Hoje, como toda segunda feira, é dia de “Arroz com Feijão ou vice versa” que vocês já aprenderam aqui no Panela de Vó. E a “mistura” mais gostosa para esse prato nacional (me desculpem os vegetarianos), é o “Bife Acebolado”. Vou ensinar a fazer do jeito da vovó que fica uma delícia. Nada como comidinha do dia a dia para começar bem a semana. Vamos lá??

Ingredientes:

4 bifés de contra filé, alcatra ou maminha com 1,5 cm de espessura

sal e pimenta a gosto

fio de óleo para fritar

1/2 xícara de vinagre de vinho tinto

1 cebola grande cortada em rodelas

Modo de fazer:

Coloque um fio de óleo (faça um círculo) na frigideira e leve ao fogo forte para esquentar. Coloque 1 ou 2 bifes (depende do tamanho de sua frigideira) e deixe fritar de um lado. Quando a parte de cima do bife estiver suando, adicione o sal e pimenta e vire. Coloque sal e pimenta desse lado também. Retire os bifes da panela e reserve. Na mesma panela, suja da fritura, coloque as rodelas de cebola e o vinagre. Deixe-as cozinhando nesse vinagre um pouco e se for necessário, coloque um pouco de água. Experimente o sal. Assim que as cebolas estiverem amolecidas e marrons, jogue por cima dos bifes fritos e sirva. Bom demais!

Dica: Sempre procure comprar a carne para ser cortada em bife, do meio da peça de contra filé, alcatra ou maminha. É a parte mais macia da carne e você não precisa bater o “pobre coitado” com o martelo. No máximo, dê uma esticada com um garfo.

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!!

Arroz com Feijão ou Vice-Versa



Arroz com Feijão ou Vice-Versa

Super Feliz...o Panela de Vó está de volta novinho em folha e com quase todas as receitas que foram publicadas no anterior. Vou atualizar algumas com novas imagens, a começar pelo prato mais querido do Brasil: o arroz com feijão ou vice-versa!

Todos aprendemos a fazer essa delícia nutritiva do dia a dia com a nossa mãe ou avó e todo mundo tem sempre um segredinho para deixar o feijão com aquele gostinho da casa da gente, não é? Aprendi com minha mãe e dei um toque meu para agradar aos filhos e marido. Mas aquele feijão da panela da vovó, não tem igual... Delícia!

Conte o seu segredo também!

Arroz

Ingredientes:

1 xícara de arroz branco

2 xícaras de água

2 colheres de sopa de óleo de milho

1 dente de alho picado

1/2 cebola picada

1/2 colher de sobremesa rasa de sal

1 colher de sopa de salsinha picada

Modo de fazer:

Lavar o arroz até a água ficar clara. Reservar.

Frite numa panela pequena com o óleo, a cebola e o alho picados e acrescente o arroz. Mexa bem, coloque o sal e adicione a água. Deixar ferver e quando começar a secar a água, abaixe o fogo e tampe a panela. Acrescente a salsinha quando o arroz estiver quase seco sempre tomando cuidado para não deixar pegar no fundo da panela. Desligue o fogo e solte os grãos com um garfo. É só comer com aquele feijão gostoso!

Nosso querido feijão de todo dia!!!

Ingredientes:

1/2 kg de feijão carioca

2 a 3 dentes de alho picados

1 cebola picada

2 colheres de sopa de óleo de milho

1 colher de sopa de pimentão vermelho ou verde picado

1/2 colher de sobremesa rasa de sal

2 folhas de louro



Modo de fazer:

Escolha o feijão retirando os grãos estragados, lave bem e deixe de molho por +/- 1 hora. Coloque dentro da panela de pressão cobrindo com água uns 2 ou 3 dedos acima e acrescente a cebola picada, as folhas de louro e o pimentão picadinho. Feche a panela e leve ao fogo alto. Quando a panela começar a chiar, deixe mais 20 minutos em fogo médio. Abrir a panela somente depois que acabar toda a pressão.

Em outra panela, acrescente o óleo, o alho e frite por um minuto. Acrescente o feijão com o caldo, coloque o sal e deixe ferver por mais 10 minutos em fogo baixo. Amasse um pouco do feijão no caldo para engrossa e tá pronto!

Muffin e Cenoura e Abobrinha



Muffin de Cenoura e Abobrinha

Cozinhar e fazer receitas pré elaboradas é super gostoso e gratificante, pois na hora da degustação, vem junto os elogios e eu adoro!! Mas é melhor ainda quando inventamos uma receita saudável e gostosa. Essa aí na verdade é uma adaptação da massa da torta de liquidificador para muffin ou mini torta crocante. Ficou muito gostosa, fácil de fazer e você pode variar os vegetais ao seu gosto. Vale conferir!

Ingredientes:

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 1/2 xícara de cenoura ralada
- 1/2 xícara de abobrinha ralada
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de curry em pó

- 1/2 tablete de caldo de legumes
- 4 ovos
- 2/3 xícara de leite
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 xícara de muçarela ralada

Modo de fazer:

1. Unte a fôrma para muffins ou forminhas de empadinhas com manteiga e farinha.
2. Reserve.
3. Salteie a cebola, cenoura e abobrinha na manteiga e adicione o sal e curry.
4. Deixe esfriar e reserve.
5. Bata no liquidificador os ovos, o leite, a farinha, o fermento e o caldo de legumes.
6. Misture a massa aos vegetais já frios e coloque nas forminhas.
7. Leve ao forno pré aquecido a 200° C por 10 minutos.
8. Após esse tempo, retire do forno e salpique a muçarela ralada por cima e volte ao forno por mais 10 minutos ou até o queijo derreter e gratinar um pouco.

Fácil, não é?