

Torta de Peras e Gorgonzola



Torta de Peras e Gorgonzola

Sempre me veio à cabeça como é que as pessoas viviam no tempo em que não existia a geladeira e como os alimentos eram conservados. Com certeza muita coisa estragava rapidamente e por causa disso algumas invenções culinárias foram criadas e a “massa podre” foi uma delas.

Descobri que os alimentos eram conservados *in natura*, em sal para não estragar rápido.

Um dia alguém preparou a receita de uma massa em grande quantidade, usou só uma parte e deixou o resto, sabendo que ia estragar. Mas isso não aconteceu e quando foi usada no dia seguinte, perguntaram que massa era aquela. Daí o cozinheiro disse que havia usado a massa que deveria estar podre, mas não estava!

O nome pegou e hoje a massa podre leva ovos para fazer a liga dos ingredientes e deve ser trabalhada rapidamente para manter

a textura.

As aparências enganam. De podre, a massa só tem o nome, pois o sabor...derrete na boca, é uma delícia e pode ser usada para tortas e empadas.

A receita de hoje é dessa massa podre maravilhosa com um recheio pra lá de gostoso! Aproveitem!

Ingredientes:

Massa podre:

- 500 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga gelada
- 2 colheres de sopa de maisena
- 2 gemas
- 2 colheres de chá de sal
- Água gelada o suficiente

Modo de fazer a massa:

1. Colocar a farinha de trigo numa travessa junto com a manteiga, a maisena e o sal, misturar com as pontas dos dedos até formar uma farofa.
2. Adicionar as gemas e um pouquinho de água gelada.
3. Amassar até dar o ponto adicionando mais água, se necessário.
4. Forrar o fundo e as laterais de uma forma para torta (daquelas com fundo removível).
5. Fazer furos na massa com um garfo e levar ao forno para pré assar por mais ou menos 10 minutos em forno médio.

5. Reserve.

Recheio:

- 100 g de queijo gorgonzola esfarelados
- 200 g de Cream Cheese
- 3 ovos
- 1 colher de sobremesa de mostarda
- pimenta do reino a gosto

Cobertura:

- 3 peras descascadas fatiadas ou cortadas ao meio sem casca e sem semente

Modo de fazer:

1. Misturar todos os ingredientes do recheio, colocar na massa pré assada e cobrir com as peras em fatias ou cortadas ao meio.
2. Levar para assar por mais ou menos 25 minutos a 180° C ou até dourar.
3. Servir com uma saladinha verde...humm!!

Bolo 4 Tigelas



Bolo 4 Tigelas

Essa receita de bolo veio de uma amiga querida que faz pratos deliciosos para a sua família que adoramos! Ela e eu, como boas “consogras”, trocamos receitas para agradar o genro e a nora. Sorte do meu filho, que é sempre premiado com as comidinhas gostosas que a Beth prepara com tanto carinho!

Ficou uma delícia, além de ser muito fácil de fazer, pois todos os ingredientes são separados em quatro travessas para irem se misturando em apenas uma. É uma forma bem prática também para ensinar a criançada a fazer bolo.

A gente acaba comendo assim que sai do forno quentinho, e se adicionar uma bola de sorvete de creme junto...huuuuummm! Fica uma sobremesa deliciosa ou um bolo para ser degustado no café da manhã ou no lanche da tarde. Obrigada Betinha!!

Ingredientes:

Na primeira tigela você vai colocar:

- 3 maçãs picadas

- 1 xícara de chá de açúcar
- suco de 1 limão

Na segunda tigela:

- da 3 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar

Na terceira tigela:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Na quarta tigela:

- 1/2 xícara de chá de nozes ou castanhas picadas
- 1/2 xícara de chá de coco fresco ralado
- 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo

Modo de Fazer:

1. Misturar a terceira tigela com a primeira.
2. Adicionar a segunda tigela, colocar em uma fôrma untada e cobrir com a quarta tigela.
3. Levar ao forno quente (200°C) por mais ou menos 35 minutos ou até o palito sair seco.

*Dica: O coco fresco pode ser substituído por coco seco hidratado com água.

Bolo de Cenoura Especial



Bolo de Cenoura Especial

Nas minhas andanças pela internet atrás de receitas gostosas, encontrei um cupcake de cenoura com raspas de laranja com alguns ingredientes diferentes de um bolo de cenoura comum. Quando fui fazer, e já estava até com as forminhas dos cupcakes montadas, achei que a massa estava meio pesada e resolvi adicionar suco de laranja além das raspas. E sabe o que aconteceu? Percebi que a massa ficou muito líquida para os cupcakes. Sendo assim, resolvi fazer numa forma com buraco no meio mesmo. Mas, a título de experiência, enchi 2/3 de uma forminha e coloquei para assarem juntos. E não é que deu certo...ambos ficaram maravilhosos! Cobri com uma ganache de chocolate feita com coalhada e o bolo e bolinho, encheram os olhos e a boca de água! Ficou leve e super gostoso...valeu a tentativa de mudança!

Como diz a frase de Mike Murdock: *“Você nunca mudará sua vida até que você mude alguma coisa que você faz diariamente”*.

Adicionei um sabor novo no meu dia! Experimente você também!

Ingredientes da Massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar refinado branco
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1 colher de café de sal
- 1/2 xícara de óleo
- 3 colheres de chá de raspas de laranja
- 4 ovos
- 2 xícaras de cenoura ralada
- 3/4 xícaras de uvas passas branca

Modo de fazer:

1. Peneirar os ingredientes secos numa tigela.
2. Ao peneirar o açúcar mascavo, sempre sobram aquelas bolinhas que são difíceis de passar pela peneira, então coloque-as no liquidificador junto com as cenouras raladas, o suco de laranja, o óleo e os ovos.
3. Bata até tudo estar bem misturado e adicione aos ingredientes secos misturando bem.
4. Acrescente as raspas de laranja e as uvas passas.

5. Coloque numa forma com buraco no meio e leve ao forno quente (200°C) por mais ou menos 35 a 40 minutos ou até o palito sair seco. Se preferir, coloque em forminhas de cupcakes.

Ingredientes da Cobertura:

- 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite picados
- 50 g de colhada fresca

Modo de Fazer:

1. Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas.
2. Adicione a colhada.
3. Misture bem e cubra o bolo ou bolinho.

Fraldinha Acebolada



Fraldinha Acebolada

Fraldinha é um tipo de corte de carne bovina. Está localizada entre a parte traseira e a costela do animal e é muito saborosa. Fica ótima para churrascos e assados, e essa foi a maneira que preparei essa receita para vocês. Muito fácil de fazer para o dia a dia junto com feijão e arroz e uma farofinha...tudo de bom!!! Vamos a ela?

Ingredientes:

- 1 peça de aproximadamente 500 g de fraldinha
- sal e pimenta a gosto
- azeite
- folhas de alecrim
- 2 cebolas em rodelas
- 1/2 xícara de vinagre de vinho tinto ou vinho tinto

Modo de fazer:

1. Tempere a carne com o sal, pimenta, folhas de alecrim e besunte com azeite.
2. Cubra com o papel alumínio e leve para assar por aproximadamente 40 minutos em forno a 200° C.
3. Depois desse tempo, retire o papel alumínio e deixe por mais 5 a 10 minutos para dourar.
4. Retire do forno e se sobrar algum caldo no fundo da fôrma, coe e coloque numa frigideira.
5. Cubra com o papel alumínio e deixe esfriar um pouco.
6. Na frigideira onde está o caldo, refogue as cebolas em rodelas até ficarem macias.
7. Quando o caldo estiver secando, adicione o vinagre ou vinho tinto e deixe reduzir um pouco mais até as cebolas ficarem douradas.
8. Se precisar, adicione um pouco de azeite para o dourado ficar mais bonito.
9. Fatie a carne e jogue as cebolas por cima. Fica uma delícia!!!

Boło de Fubá Cremoso



Bolo de Fubá Cremoso

Nas minhas férias escolares, passava bom tempo na casa da tia Tida e ela sempre fazia umas comidinhas gostosas para eu comer. Como esse bolo de fubá cremoso que eu tomava com a cevada quentinha da Vó Zulmira. Por isso esse bolo, além de ser muito gostoso, traz boas recordações de acolhimento, alegria e conforto. Acompanhado de um chá quentinho no final da tarde, é tudo de bom nesse friozinho!!

Ingredientes:

150 g de margarina

1 1/2 xícaras de leite

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de fubá

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

4 ovos

1 vidro pequeno de leite de coco

Modo de fazer:

Bata as claras em neve e reserve. Peneire a farinha e o fubá numa mesma tigela e reserve.

Bata na batedeira o açúcar com a manteiga e as gemas. Vá adicionando aos poucos os ingredientes secos (farinha e fubá), o leite com o leite de coco e o fermento. Acrescente as claras em neve e mexa devagar com uma colher até ficar tudo bem incorporado. Coloque numa forma untada e leve ao forno pré aquecido até o palito sair seco.

Cobertura:

Misture 1/2 vidro de leite de coco com 2 xícaras de açúcar e jogue por cima do bolo quente.