

Torta Quente de Maçã



Torta Quente de Maçã

Desde pequena escutava o ditado: *“Uma maçã por dia mantém o médico longe”*. Na verdade essa citação foi criada no século XIX no País de Gales e é ainda verdadeira pelos efeitos benéficos na saúde. Uma pesquisa revelou que as maçãs podem reduzir o risco dos cânceres de cólon, próstata e pulmão e ainda é uma fonte rica de antioxidantes e fibras que ajudam a controlar o colesterol. Além de todos esse benefícios, a maçã é uma delícia e muito versátil, pois podemos usá-la em receitas doces, salgadas, sucos etc...

Essa receita é chamada também de “Crumble de Maçã”, que quer dizer “Esfarelado de maçã”. E o motivo, é a mistura da farinha com açúcar e manteiga que esmigalhamos com as mãos formando uma farofinha para ser jogada por cima das maçãs. Muito simples e deliciosa para ser saboreada quentinha com uma bola de sorvete. Vamos lá??

Ingredientes do recheio:

- 6 maçãs médias
- 1/2 xícara de chá de suco de laranja
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 2 canelas em rama

Ingredientes da massa:

- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 10 colheres de sopa de manteiga gelada e picada
- 1/2 colher de chá de leite
- 1 ovo
- *1/2 xícara de amêndoas descascadas e moídas
- 3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de fazer:

Recheio:

1. Lave as maçãs, descasque-as, retire as sementes.
2. Pique-as em pedaços e coloque numa panela com o suco de laranja, o açúcar e a canela em rama.
3. Leve ao fogo e cozinhe por 25 minutos, ou até as maçãs ficarem macias e a calda encorpar um pouco.
4. Retire do fogo e distribua o doce numa travessa refratária.

5. Reserve.

6. Ligue o forno à temperatura média.

Massa:

1. Peneire numa tigela a farinha de trigo com o fermento e açúcar.

2. Adicione a manteiga e misture com a ponta dos dedos até obter uma farofa.

3. À parte, coloque em outra tigela o leite e o ovo e bata com um batedor manual.

4. Aos poucos, incorpore a mistura sobre a massa esfarelada mexendo bem.

5. Com uma colher, coloque a massa sobre as maçãs, cobrindo-as totalmente.

6. Coloque as amêndoas por cima e leve ao forno por 40 minutos, ou até a massa dourar.

7. Retire do forno, polvilhe o açúcar de confeiteiro com a canela em pó e sirva quentinha com sorvete.

*Dica: Para descascar as amêndoas, coloque-as dentro de uma panela com água fervente por uns dois minutos. Deixe esfriar um pouco e descasque com as mãos. A pele da amêndoa se soltará facilmente. Você pode usar castanhas do Brasil ou nozes picadas, se preferir.

Cupcake de Chocolate e Aveia



Cupcake de Chocolate e Aveia

O mês de julho é férias da criançada e os pais e avós precisam inventar mil coisas para passar o tempo da meninada. Essa é uma boa oportunidade para ensinar os primeiros experimentos gastronômicos na cozinha, deixando os pequenos participarem da preparação das gostosuras que eles adoram comer. E nada melhor do que preparar "cupcakes" que são mini bolos nas forminhas de papel e são super fáceis de fazer.

Já ensinei aqui no Panela de Vó outros cupcakes, mas esse, além de gostoso, é nutritivo pois adicionei aveia na massa e fiz a cobertura de nutella e pasta de amendoim. Mas você pode inventar outras como doce de leite, marshmallow etc.

Aproveitem a companhia de seus baixinhos e boa bagunça!!

Ingredientes:

- 200 g de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1/2 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de leite
- 1 e 1/2 xícara de chá de aveia em flocos
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Modo de Fazer:

1. Bata a manteiga e os ovos numa batedeira adicionando o chocolate em pó e o açúcar até ficar um creme fofo.
2. Desligue, junte a farinha de trigo, o leite, a aveia, o fermento e o bicarbonato e misture bem.
3. Preencha 1/2 da massa em forminhas de papel próprias para cupcakes e leve ao forno pré aquecido a 200° C por mais ou menos 30 minutos.
4. Desenforme depois de frio e coloque a cobertura. Rende mais ou menos 24 bolinhos.

Cobertura:

Nutella ou pasta de amendoim adoçada com mel a gosto.

1. Coloque uma colher de sopa da cobertura dentro de um saco de confeitar e faça círculos em cima do mini bolo.
2. Decore com confeitos.