

Pãozinho da Vovó!



Pãozinho da Vovó

Gente, fala sério...fazer pão em casa é uma das sensações mais gostosas, desde o início quando começamos a misturar os ingredientes, a sovar a massa, sentir o perfume do pão assando pela casa e depois comer assim que sai do forno quentinho com manteiga derretendo em seu miolo. E como diz o Ale (namorado da minha filha), não tem nada mais gostoso para se comer naquela hora que bate a fome, do que um pão quentinho com manteiga...verdade pura!

E acho que peguei o gosto de fazer pão com a vovó Ruth que faz um mais gostoso que o outro. Toda vez que vamos na casa dela, tem sempre um pão fresquinho acompanhado de patês deliciosos. Dificilmente sobra algum, mas se acontece, ela sempre embrulha e dá pra gente levar pra nossa casa...coisa de vó!

Essa receita é muito boa e deliciosa, além de ser muuuuuuuito fácil de fazer. Não tem como errar, pois é só colocar uma pitada de carinho e boa vontade que com certeza fará o maior sucesso. E é bom seguir a receita direitinho também...olha ela aí:

Ingredientes:

350 ml de água morna

2 colheres de sopa de açúcar

1 pacotinho de 10g de fermento biológico seco instantâneo

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de chá de sal

500 g de farinha de trigo

Modo de Fazer:

Numa tigela, misture a água morna com o açúcar e o fermento. Adicione o óleo, o sal e coloque aos poucos a farinha de trigo mexendo com uma colher. Quando começar a ficar difícil de mexer com a colher, está na hora de colocar a mão na massa. Para isso, enfarinhe a bancada e jogue a massa nela para ser sovada, sempre adicionando mais farinha até desgrudar das mãos. Sovar por mais ou menos 8 minutos. Colocar de volta na tigela, tampar com um pano de prato e deixar a massa crescer por 1 hora. Depois de crescida, retirar a massa e amassar como um rolo. Corte em 16 pedaços iguais, fazer as bolinhas de pão que devem ser colocadas em forma untada com óleo, separadas umas das outras para poderem crescer por mais 40 minutos. Depois é só levar ao forno pré aquecido a 200°C por mais ou menos 30 minutos ou até os pãezinhos estarem dourados.

Dicas:

-A água morna não pode ser muito quente. Deve ser “morna para

fria” e não “morna para quente”.

-A massa não deve ser sovada novamente depois da primeira crescida, somente amassada em formato de rolo para ser cortada em 16 pedaços.

Salada de Repolho – Coleslaw



Essa salada de repolho é do tipo que os americanos fazem para acompanhamento nos seus “Barbecues” (Churrascos). É prática e gostosa, e pode ser feita com antecedência, pois guardada na geladeira pode ser consumida até o dia seguinte.

O restaurante América serve no buffet de saladas e em alguns pratos com carne como acompanhamento. Aqui em casa somos fãs

de carteirinha dessa delícia! Experimente!

Ingredientes:

1 repolho pequeno finamente picado

1 cenoura ralada

$\frac{1}{2}$ xícara de uvas passas

3 colheres de sopa de açúcar

$\frac{1}{2}$ colher de chá de sal ou a gosto

Pimenta do reino a gosto

$\frac{2}{3}$ xícara de maionese

$\frac{1}{4}$ de xícara de leite

$\frac{1}{4}$ de xícara de iogurte natural

Suco de 1 limão espremido

$1 \frac{1}{2}$ colher de sopa de vinagre de vinho branco

Modo de Fazer:

Misture o repolho picado com a cenoura ralada e as uvas passas numa travessa funda. Misture os outros ingredientes em outra tigela e jogue por cima do repolho com a cenoura e as uvas passas. Cubra e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Dica: Se conseguir, use um processador para picar o repolho e a cenoura...é bem mais rápido do que picar na faca.

Sopa de Batata Doce!!



Sopa de Batata doce com crispes de alho poró e lascas de amêndoas!

Você não se convenceu muito com a sopa de batata doce? Aposto que a sua reação foi a mesma que a minha quando ouvi falar dela a primeira vez... "vai ficar com gosto forte e doce", mas depois de experimentar essa iguaria, tenho certeza que a sua ideia vai mudar. Ela é leve, super saudável e com os crispes de alho poró e lascas de amêndoas, fica maravilhosa!!

Serve como entrada num jantar mais formal, ou até como prato principal no dia a dia, ganhando energia, sabor e espantando o friozinho do inverno.

A batata doce está super famosa por seu alto valor energético com carboidratos saudáveis, é ótima para as pessoas que "malham" e, em pequenas quantidades, para quem está de dieta.

Além disso, outros benefícios da batata doce para a saúde são: **controle do diabetes** porque tem baixo índice glicêmico; ajuda no **emagrecimento** pois é rica em fibras e diminui o apetite; **fortalece o sistema imunológico** porque tem boa quantidade de vitamina A.

Já sou fã de carteirinha dessa sopa...

Ingredientes:

2 batatas doces médias a grandes

2 mandioquinhas grandes

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

1/2 xícara de alho poró em rodela

3 colheres de sopa de azeite

1 tablete de caldo de legumes

Sal e pimenta a gosto

Para finalizar, suco de 2 a 3 laranjas

Modo de Fazer:

Lave bem as batatas doces, descasque e corte em pedaços grandes. Faça o mesmo com as mandioquinhas. Coloque todas as batatas na panela de pressão e cubra com água o suficiente para cozinhá-las. Cozinhe por aproximadamente 8 minutos após pegar a pressão, ou até estarem bem cozidas. Quando a panela de pressão estiver pronta para ser aberta, retire as batatas com uma escumadeira, conserve a água dentro da panela e esprema as batatas, com um espremedor de batatas, de volta nessa água.

Numa frigideira, adicione o azeite e refogue a cebola, alho e

alho poró. Junte o caldo de legumes, um pouco de sal e pimenta do reino a gosto. Deixe apurar um pouco e jogue esses temperos dentro da panela com o creme de batatas e leve ao fogo para apurar o gosto dos temperos, adicionando mais água fervente para que a sopa tenha uma consistência cremosa, nem muito grossa e nem muito líquida. Bata a sopa no liquidificador ou com um mix para dissolver os pedacinhos dos temperos, e volte ao fogo. Deixe ferver mais um pouco, verifique o sal e desligue. Adicione o suco de laranjas e sirva em seguida com crispes de alho poró e lascas de amêndoas.

Para o Crispes de alho poró: Lave 2 alhos porós e corte no sentido do comprimento em tiras bem finas. Depois corte as tiras deixando-as com mais ou menos 5 cm. Seque bem e frite em panela com bastante óleo pré aquecido (suficiente para mergulhar o alho poró). Assim que começar a dourar, retire com uma escumadeira e escorra em papel absorvente.

Para as lascas de amêndoas: Coloque as lascas de amêndoas cruas numa frigideira seca e quente. Deixe dourar virando de um lado e de outro.

Cheesecake de Chocolate com

Crosta de Oreo!



**Cheesecake de
Chocolate
com Crosta de
“OREO”**

Cheesecake de Chocolate com crosta de Oreo!

Fazer sobremesa que leva chocolate, sempre é certeza de sucesso. E esse Cheesecake é daqueles de comer “ajoelhado” de tão gostoso! Também, leva muito chocolate, além do biscoito “Oreo” que é super famoso nos EUA e está criando fama aqui também no Brasil por causa do seu sabor e crocância tão característicos.

Faço sempre em ocasiões especiais ou quando bate aquela vontade de comer muito chocolate, pois é uma receita um pouco mais elaborada, mas vale todo o esforço de montar as 3 camadas, sendo a primeira de biscoitos triturados, a segunda do creme de chocolate e a última com a cobertura de ganache de chocolate. Os chocólatras vão amar e acredito até que, àqueles

poucos que não são tão chegados assim nesse “cacau”, vão se deliciar!!



Ingredientes:

Para a Crosta (primeira camada):

30 biscoitos Oreo

1/4 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente

Para o Creme (segunda camada):

900 g de cream cheese em temperatura ambiente

1 1/3 xícaras de açúcar de confeiteiro

3 colheres de sopa de chocolate em pó (50% de cacau)

4 ovos em temperatura ambiente

280 g de chocolate meio amargo picado

Para a Cobertura (terceira camada):

3/4 xícara de creme de leite fresco

170 g de chocolate meio amargo picado

1 colher de sopa de açúcar

Modo de fazer:

Primeira Camada:

Pré aqueça o forno à 180°C. Leve os biscoitos sem o recheio no processador ou liquidificador e bata até esfarelar . Adicione a manteiga e bata até incorporar bem formando uma farofa úmida. Aperte e distribua bem somente no fundo de uma assadeira redonda de 25 a 30 cm de diâmetro com aro removível. Leve para assar por 8 minutos, retire e reserve.

Para o Creme:

Derreta o chocolate no microondas em potência baixa por 4 minutos mais ou menos, misturando na metade do tempo. Reserve. Se preferir, derreta em banho-maria tomando cuidado para não espirrar água no chocolate.

Misture o Cream Cheese com o açúcar e o chocolate em pó no processador. Em potência mais baixa do processador, adicione os ovos um a um. Acrescente o chocolate derretido e bata delicadamente até estar bem incorporado. Jogue por cima da crosta de biscoitos reservado e leve ao forno. Quando as bordas da torta estiverem firmes e o centro estar aparentemente crú (mais ou menos 1 hora a 1 hora e 10 minutos), retire do forno e depois de 5 minutos, passe uma faca sem ponta ao redor da torta para desgrudar. Deixe esfriar um pouco e leve à geladeira por pelo menos 8 horas antes de colocar a cobertura.

Para a cobertura:

Misture o creme de leite fresco com o chocolate picado e açúcar. Leve ao microondas em potência baixa por dois minutos, retire e mexa, e se necessário coloque mais um minuto, ou até estar derretido e aveludado. Você pode derreter em banho maria, tomando o cuidado para não deixar espirrar água no

chocolate.

Coloque o recheio branco que sobrou do biscoito por cima do cheesecake e depois a cobertura de chocolate por cima. Sirva gelado.

Dica: Pode ser preparado 2 a 3 dias antes de servir e guardado coberto na geladeira! Isso se conseguir ficar sem comer antes!!!!

Berinjela à Parmegiana!



Essa berinjela é muito gostosa e, mesmo àquelas pessoas que não são muito fãs de berinjela, quando experimentam feita desse jeito, acabam gostando. Era o que acontecia comigo

quando criança...só gostava desse vegetal quando a vovó Ruth preparava com molho de tomate e bastante muçarela derretida. Depois acabei apreciando berinjela feita de qualquer maneira. Vale experimentar!!

Ingredientes:

2 berinjelas cortadas em rodela

1 lata de tomate pelado

2 tomates cortados em rodela

1 cebola grande cortada em meias rodela

Sal e pimenta à gosto

Orégano fresco ou seco à gosto

200 g de muçarela ralada

Modo de fazer:

Lave as berinjelas e corte-as em rodela. Besunte com sal e azeite e leve as rodela para grelhar rapidamente numa frigideira, virando de um lado e do outro. Reserve.

Refogue os tomates pelados picados numa panela com azeite, cebola, alho e sal. Deixe ferver até reduzir um pouco. Reserve.

Montagem: Coloque um pouco do molho de tomate no fundo de um refratário, depois uma camada de berinjela, uma camada de tomates em rodela, outra camada de cebola e orégano com um pouco mais de sal e pimenta. Jogue a muçarela por cima e se necessário monte outra sequencia de camadas terminando com o queijo. Leve para assar em forno a 200°C por 20 minutos ou até o queijo estar bem derretido e dourado.

