

Bolo 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.

Bombocado



Bombocado

Mais uma receita de vó! A vó Zulmira me deu essa receita quando eu estava montando o caderno de receitas para o meu casamento. Pois é, naquele tempo a gente escrevia as receitas num caderno bonitinho com as receitas especiais da mãe, tias e avós. Hoje tudo é mais prático com a internet, e acho muito bom... mas ir atrás das receitas, significava encontrar-se com as pessoas para obter informações precisas da maneira de fazer o quitute, falar da vida e manter um contato pessoal mais intenso. A cumplicidade que mantínhamos simplesmente por causa de um segredinho que fazia com que o prato tivesse um sabor especial, nos dava a segurança do carinho que as tias e avós sentiam por nós. E esse “Bombocado” me traz à lembrança o cuidado dela por mim e isso não tem preço!

É muito fácil de fazer e é super gostoso para comer acompanhado de um chá ou café no meio da tarde. E você? Tem alguma receita que lembre a sua avó?

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 2 1/2 xícaras de açúcar
- 2 copos de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 5 colheres de farinha de trigo
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de coco ralado (fresco ou seco)
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de Fazer:

1. Bater os ovos no liquidificador com o açúcar até dobrar de volume.
2. Adicione os outros ingredientes, menos o coco que deverá ser adicionado por último para ser apenas misturado rapidamente pelo liquidificador.
3. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até estar dourado por cima.

Bombom Aberto



Bombom Aberto

Sexta feira sempre é dia de deixar umas comidinhas preparadas para o final de semana. E como ninguém é de ferro, a sobremesa, que é sempre esperada por todos, vem num formato novo e super saborosa. Final de semana é assim mesmo, tempo para descanso e com muuitas gostosuras para acabar com as dietas de segunda a sexta.

Os bombons de chocolate com morango sempre são bem vindos. E como estamos na safra dessa frutinha adorável, linda, deliciosa e sensual, descobri um jeito fácil e gostoso de colocar as frutas em cena novamente. É um bombom aberto e pode ser feito também com uvas verdes sem sementes ou, se preferir a Itália, corte-a ao meio e retire os caroços. Vamos a ela!

Ingredientes:

- 1 caixa de morangos lavados
- Uvas itálias cortadas ao meio sem semente ou uvas verdes sem semente

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite
- 2 colheres de sopa de margarina
- 300 g de chocolate meio amargo
- 1/2 xícara de creme de leite fresco

Modo de Fazer:

1. Preparar um brigadeiro branco com o leite condensado, leite e margarina.
2. Levar ao fogo até desprender do fundo da panela. Deixar esfriar e reservar.
3. Coloque os morangos cortados ao meio ou as uvas no fundo de uma taça e jogue o brigadeiro por cima.
4. Depois derreta o chocolate em banho maria ou no microondas e adicione o creme de leite fervente.
5. Misture bem e coloque por cima do brigadeiro. Sirva geladinho!!

Flan de Coco com Calda de Morango



Flan de Coco com Calda de Morango

Anna Jarvis sentia tanta falta de sua mãe que havia falecido, que resolveu criar um memorial para ela em 12 de maio de 1907 e iniciou nos EUA uma campanha para que o Dia das Mães fosse um feriado reconhecido. E foi assim instituído pelo Congresso americano que todo segundo domingo de maio essa data seria celebrada e todos os edifícios públicos deveriam ser hasteados com bandeiras. Assim, o Dia das Mães foi celebrado pela primeira vez em 9 de maio de 1914. Com a crescente difusão e comercialização do Dia das Mães Anna Jarvis afastou-se do movimento, lamentou a criação e lutou para a abolição do feriado.

Aos filhos de qualquer idade vale lembrar que o melhor presente para sua mãe é a sua companhia e seu carinho, mas se quiser surpreendê-la com um docinho feito por você mesmo, aí vai a receita desse Flan delicioso que é super fácil de fazer. Com certeza ela ficará feliz da vida quando comer junto com você!

Ingredientes do flan:

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 2 colheres de coco ralado (fresco ou seco)
- 1 lata de creme de leite

Modo de fazer:

1. Bata no liquidificador o leite condensado com o leite de coco e o coco ralado.
2. Adicione a gelatina diluída como pede na embalagem e por último o creme de leite.
3. Coloque numa forma com buraco no meio untada com um pouco de óleo e deixada no freezer por alguns minutos (facilita para desenformar), e leve à geladeira para endurecer.

Ingredientes da calda:

- 500 g de morangos inteiros e lavados
- 300 g de açúcar
- 1 1/2 xícara de água

Modo de fazer:

1. Leve tudo ao fogo numa panela funda, deixe ferver e reduzir bem o caldo.
2. Deixe esfriar e sirva gelado por cima do flan.

Delícia!

Iogurte com Doce de Mamão



Iogurte com Doce de Mamão

Viver em São Paulo é muito bom, especialmente para quem é paulistana como eu. É verdade que a cidade têm inúmeros problemas de infra estrutura para abrigar a quantidade de gente de todos os lugares do Brasil e do mundo. Mas a diversidade é que faz de São Paulo uma cidade única e plural ao mesmo tempo.

É o melhor lugar do mundo para se comer bem. Existem milhares de restaurantes maravilhosos com todo tipo de comida...é só escolher aquela que você está com vontade de experimentar, que achará um restaurante bárbaro. Mas também se quiser fazer você mesmo qualquer prato especial, os ingredientes estão por aqui em muitos supermercados, feiras e especialmente no Mercado de São Paulo no centro da cidade. E é lá no centro que se concentra um número grande de imigrantes Sírios Libaneses com lojas e restaurantes deliciosos que servem aquelas iguarias

que eu adoro...a comida árabe. Sempre que posso, vou passear na rua 25 de Março e não deixo de comer por lá as esfihas e kibes que tem aquele sabor especial. Mas existe um restaurante por lá que serve uma sobremesa simples, saudável e deliciosa: Iogurte com doce de mamão! Resolvi testar aqui em casa e fez o maior sucesso! Faça você também!

E para quem não mora em Sampa e vier nos visitar, as portas estarão sempre abertas com algo gostoso para comer!!

Ingredientes para o iogurte:

- 2 litros de leite de vaca integral ou semi desnatado (não pode ser o de caixa Tetra Pack)
- 1 copo de iogurte natural integral ou desnatado

Modo de fazer:

1. Ferva o leite e deixe esfriar até a temperatura em que você conseguir colocar os seus dedos (limpos) dentro da panela sem queimá-los. É bem quentinho mesmo.
2. Misture o iogurte, mexa delicadamente e coloque num recipiente com tampa.
3. Embrulhe esse recipiente com uma toalha grossa e deixe descansar dentro do forno previamente aquecido e desligado por mais ou menos 6 horas.
4. Depois de pronto, leve à geladeira.

Ingredientes do doce de mamão:

- 3 mamões papayas ou 1 mamão formosa pequeno picadinho
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 1 pedaço de canela em pau

Modo de fazer:

1. Colocar o açúcar, a água e a canela numa panela e levar ao fogo.
2. Deixar ferver até começar a formar uma calda rala.
3. Adicionar o mamão picadinho, deixando apurar um pouco, mas mantendo os pedacinhos.
4. Deixar esfriar e levar à geladeira.
5. Servir por cima do iogurte e salpicar canela em pó se desejar. Booommm!!