

Muffin de Banana sem glúten e sem lactose!



Mais uma receita de um bolinho gostoso e bem light! Esse muffin de banana é saudável e gostoso de comer. A massa fica muito macia e leve. É ótimo para quem está de dieta do glúten e do leite e tem vontade de comer um docinho de vez em quando. Acompanhado de um café ou chá, é uma delícia a qualquer hora!

Ingredientes:

1 xícara de farinha de amêndoa

1/2 xícara de farinha de arroz

1/2 xícara de farinha de aveia

1 colher de sopa de farinha de linhaça

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 colher de sopa de óleo

1/2 a 3\4 de xícara de água

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 pitada de canela

1 pitada de sal

4 bananas amassadas com um pouco de canela

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes secos. Adicione o óleo, as bananas amassadas e a água aos poucos. Misture tudo com uma colher até dar o ponto de massa de bolo mais firme. Coloque em forminhas para muffin ou cupcakes e leve ao forno para assar a 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até o palito sair seco.

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!!!!

Bolinhos de Milho com Goiabada!



Bolinho de milho com goiabada!

Estamos no início do outono e o friozinho já está dando o ar da graça, especialmente pela manhã e início da noite. E sempre

nesses horários dá vontade de comer um docinho acompanhado de um chá quente ou cafézinho.

O bolo de milho sempre é ótima opção, mas melhor ainda é comê-los em formato de bolinhos já recheados com goiabada cremosa...fica uma delícia, é muito fácil e rápido de fazer. Ainda dá tempo...vá, faça e delicie-se!

Ingredientes:

3/4 xícara de farinha de milho ou fubá

1 1/4 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de açúcar

1 colher de chá de sal

2 ovos

2 colheres de sopa de mel

3/4 xícara de leite

1/2 xícara de manteiga amolecida

1 xícara de goiabada cremosa ou cortada em cubinhos

Modo de Fazer:

Coloque os ingredientes secos em uma tigela e misture. Em outra tigela misture os ingredientes molhados e junte-os aos secos agregando bem. Numa forma própria para cupcakes forradas com forminhas de papel, preencha com massa até a metade da forminha e coloque 1 colher de chá de goiabada cremosa ou cubinhos de 2 cm X 2 cm. Depois adicione um pouco mais de massa por cima até preencher 3/4 da forminha. Leve para assar em forno pré aquecido à 180°C por aproximadamente 20 minutos. Rende 12 bolinhos.

Bolo Bem-Casado!



Bolo Bem Casado!

Dizem que o bem-casado é servido no final das festas de casamento para trazer sorte e prosperidade aos noivos recém casados. Simbolizando assim a união e o compromisso mútuo entre os pares. WKP

Podemos encontrar esse bolinho em várias versões e ocasiões, desde aniversários, batizados e nascimento e com o formato de bolo grande ou com outros recheios sem o tradicional doce de leite. É tão gostoso e fácil de fazer, que não pode faltar nas ocasiões especiais.

O Bolo bem-casado é um dos preferidos de minha filha e foi o pedido dela para ser o bolo de seu último aniversário. A receita daqui é a tradicional com um tipo mousse de doce de leite, em formato de bolo pelado e enfeitado com bolachas champanhe para dar um acabamento super bonito. Mas você pode usar a sua criatividade e dar um toque pessoal!

Ingredientes:

Massa:

8 ovos

8 colheres (sopa) de açúcar

7 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio e cobertura:

2 latas de leite condensado

1/2 lata de creme de leite sem soro

Calda:

3 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

Guarnição:

Bolachas Champanhe cortadas de um lado na altura do bolo

Modo de Fazer:

Pão de ló:

Bata as claras em neve. Reserve.

Bata as gemas com o açúcar até ficar um creme bem claro.

Com a batedeira ligada adicione a farinha de trigo. Acrescente as claras em neve e misture delicadamente. Por fim coloque o fermento e incorpore à massa devagar.

Divida a massa em duas formas redondas, de 20 cm de diâmetro aproximadamente, untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até o bolo assar. O bolo estará assado quando você enfiar um palito no meio dele e o palito sair limpo.

Recheio e cobertura:

Coloque o creme de leite para gelar para que o soro separe do creme.

Coloque as 2 latas de leite condensado numa panela de pressão cobrindo com uns 4 dedos de água acima da lata. Feche a panela e leve ao fogo alto. Assim que pegar pressão, abaixe o fogo e conte 20 minutos. Desligue o fogo e deixe a panela esfriar. Retire as latas e deixe esfriar na geladeira.

Misture o leite condensado com o creme de leite sem soro. Deixe na geladeira até o momento de rechear para ficar bem firme.

Calda:

Numa panela coloque o açúcar e a água e leve ao fogo até virar uma calda.

Montagem:

Depois de frios, cortar os dois bolos ao meio, molhar as massas com a calda e colocar o recheio em todas as camadas.

Cobrir com a última metade, molhar novamente com a calda. Deixar uma xícara do recheio para grudar as bolachas na lateral do bolo, arrematar com uma fita e peneirar açúcar de confeiteiro por cima do bolo na hora de servir.

Pipoca Doce Colorida!!



Pipoca doce!

Que tal agradar as crianças e adultos com pipocas doces com as cores do Natal!

Eu adoro pipoca de tudo quanto é jeito e acabei descobrindo a receita da pipoca doce igual ao do pipoqueiro que fica na saída de escolas, shows etc. Dá para fazer em casa e na quantidade que aguentar comer, pois é fácil e rápida e ainda pode ser guardada em frascos bem fechados, pois dura vários dias.

Como estamos pertinho do Natal, aproveitei as latas de leite em pó e vidros vazios, forrei com papel colorido e coloquei uns apliques e laços. Mas você pode fazer da maneira que quiser...é só usar a imaginação e presentear aos amigos que curtem pipoca!! Quem quer pipoooca???

Ingredientes:

1/2 xícara de milho para pipoca de boa qualidade

1/2 xícara de açúcar

1/4 de xícara de óleo

1/2 xícara de água

1 colher de sopa de leite de coco

gotas de corante alimentício na cor desejada

Modo de Fazer:

Coloque todos os ingredientes numa panela grossa para manter o calor. Ligue o fogo alto e vá mexendo a panela tampada. Quando ela começar a estourar, diminua um pouco o fogo para não queimar. Quando começar a parar de estourar, desligue o fogo e deixe tampado por mais uma minuto. Mexa com uma colher para misturar bem o açúcar com o corante, coloque numa travessa e sirva.