

Peras Cozidas ao Vinho do Porto com Cobertura de Chocolate!



Peras ao vinho do Porto!

Nada como uma sobremesa leve e deliciosa para um jantar mais requintado ou para o almoço do final de semana.

As peras são deliciosas para serem comidas “in natura”, mas também são ótimas para compor vários tipos de pratos, tanto doces como salgados.

Elas possuem apenas 50 calorias por porção e são ricas em fibras, vitamina C, ferro e cobre. Mais uma fruta maravilhosa para deliciar e comer sem moderação!

Ingredientes:

5 peras maduras e firmes

1/2 litro de água

250 g de açúcar

1 cravo-da-índia

100 ml de vinho do Porto

Calda de Chocolate:

300 ml de creme de leite fresco

250 g de chocolate meio amargo picado

Modo de fazer:

Descascar as peras e descartar as sementes. Numa panela, misturar a água, o açúcar, o cravo e o vinho do Porto. Acrescentar as peras e cozinhá-las até ficarem firmes.

Calda de chocolate:

Numa panela de fundo grosso, colocar o creme de leite e levar ao fogo brando. Quando estiver quase fervendo, adicionar o chocolate picado e misturar delicadamente para derreter.

Montagem:

Arrumar as peras em pratos individuais, derramar a calda de chocolate por cima e servir.

Torta de Maçã da Vovó Donaldda!



Torta de Maçã da vovó Donaldda!

Quem já experimentou a culinária americana sabe que os pratos são bem exagerados em todos os sentidos... em tamanho e em gostosura! E essa torta tradicional americana foi um dos melhores doces que comi por lá e aqui em São Paulo num restaurante que eu adoro! Sempre vale a pena deixar um espaço no estomago para a torta de maçã que eles e consegui encontrar essa receita que ficou muito parecida com a deles.

Dizem que essa receita é da Vovó Donaldda (no original, Elvira Coot, ou Grandma Duck).

Ela é uma personagem que surgiu nas histórias em quadrinhos Disney. Esta simpática e bondosa senhora é avó do Pato Donald e vive em um sítio nos arredores de Patópolis com seu

sobrinho-neto Gansolino. É trabalhadora, uma ótima cozinheira e estava sempre com quitutes prontos para servir os netos. E essa torta era a preferida de todos os personagens como agora é a nossa sobremesa favorita aqui de casa, pois além de deliciosa, é fácil de preparar. Deixei a massa e o recheio prontos de um dia para o outro e montei a torta apenas na hora de ir ao forno para ser servida quentinha com uma bola de sorvete de creme. Essa é para o nosso “bico”!!



INGREDIENTES DA MASSA:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 xícara de gordura vegetal em pedaços
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga gelada e picada
- 6 colheres de sopa de água gelada

MODOS DE FAZER:

1. Você poderá usar um processador ou fazer manualmente.

2. Misture a farinha de trigo, o açúcar, a gordura vegetal e a manteiga e com duas facas incorpore tudo até virar uma farofa.

3. Vá adicionando a água aos poucos e empregue até soltar das mãos.

4. Faça uma bola, embrulhe com papel laminado e leve à geladeira.

Ingredientes do Recheio:

- 6 maçãs médias sem casca e cortadas em quadrados pequenos
- 1 xícara de açúcar misturado com 3 colheres de chá de canela em pó
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de noz moscada
- suco de 2 limões

MODO DE FAZER:

Fatie as maçãs e coloque o suco de limão.

Adicione a farinha de trigo, a noz moscada e o açúcar com canela.

Misture tudo, tampe bem e deixe na geladeira até a hora de montar a torta.

Montagem:

Divida a massa em duas partes iguais e abra uma parte com o rolo para ser colocado no fundo de uma forma de mais ou menos 20 cm de diâmetro.

Adicione as maçãs deixando-as mais altas no centro da torta.

Cubra com a outra parte da massa aberta e aperte as bordas.

Pode-se pincelar com um ovo ligeiramente batido e leve ao forno a 200°C por 40 minutos mais ou menos. A massa deve estar dourada e o recheio borbulhando.



**Bolo Pelado ou Naked
Cake...muito prazer!**



Naked Cake ou Bolo Pelado!

Naked Cake, Bolo Pelado, Bolo Aparente, Bolo Nú ou qualquer outra maneira de chamar, não importa, pois essa delícia acaba rapidinho quando chega à mesa. O fato dele não ter cobertura e o recheio ficar aparente, meio que “desmilinguindo”...Huuuummm...dá uma vontade louca de se lambuzar inteiro num super pedaço dessa gostosura doce misturada ao sabor azedinho das frutas vermelhas.

Esse bolo da foto, eu fiz para o aniversário de 22 anos da minha filha e como estávamos na praia com a família toda, cada pessoa comeu só um pedaço, mas tenho certeza que todos (inclusive eu) ficaram com vontade de “quero mais um”. Tá bom, prometo que da próxima vez faço um bolo bem maior!

A massa é o famoso Pão de Ló que aprendemos a fazer com a nossa avó, mãe, tia etc. É muito fácil de fazer e pode ser guardado embrulhadinho num pano de prato de um dia para o outro que não resseca e continua macio.

Existem muitas variações do Naked Cake, embora pra mim, ainda o melhor é esse com recheio de doce de leite e frutas vermelhas. Fica parecendo um “Bem casado” gigante com frutas. Vale experimentar e fazer...super simples e rápido!

Ingredientes da massa de Pão de Ló:

8 ovos

250 g de farinha de trigo

250 g de açúcar

50 ml de água

1 colher de chá de essência de baunilha

15 g de emulsificante (opcional)

Modo de fazer:

Bata as claras em neve e adicione as gemas uma a uma até ficar bem cremoso. Acrescente o açúcar aos poucos, depois a farinha de trigo, essência de baunilha e o emulsificante. Bata um pouco mais até aumentar o volume. Divida em duas assadeiras redondas (20 cm de diâmetro) untadas com manteiga e farinha de trigo. Leve ao forno pré aquecido a 180° C por 35 minutos ou até o palito sair seco. Reserve.

Ingredientes do Recheio e Cobertura:

500 g de doce de leite

150 ml de creme de leite (pode ser o fresco ou de caixinha)

2 colheres de chá de canela em pó

Frutas vermelhas e variadas ao seu gosto

Modo de fazer:

Misture o doce de leite com o creme de leite e a canela até

incorporar bem.

Montagem:

Retire as massas das fôrmas e remova a película do lado do bolo que ficará em contato com o recheio. O ideal é que estejam planos e se necessário, corte a saliência com uma faca de cortar pão. Regue um pouco de suco de laranja no miolo dos bolos (cuidado para não encharcar) e recheie com o doce de leite e as frutas vermelhas deixando-as mais aparente nas laterais. Feche com a outra parte do bolo, espalhe uma fina camada de doce de leite na cobertura e enfeite com as frutas ao seu gosto. Se não puder comer imediatamente, leve à geladeira para que ele fique mais firme. Se preferir, peneire açúcar de confeitiro por cima. Delícia!

Bolo de Amêndoas sem Glúten e sem Lactose!



Bolo de Amêndoas sem Glúten e sem Lactose!

No final do ano eu havia comprado farinha de amêndoas lá na rua Mercúrio no centro de São Paulo onde dá pra comprar todo tipo de grãos e farinhas por preço de atacado, para fazer uma sobremesa para o Natal e acabei não usando, por isso resolvi investir num bolo que fosse parecido com àquele maravilhoso que os padres do Mosteiro São Bento preparam, mas que custa o “zóio da cara”.

Na onda dos alimentos sem glúten e sem lactose, descobri uma receita de bolo de amêndoas divino de bom. É uma receita espanhola da região de Santiago de Compostela, que têm como principais ingredientes as amêndoas e os ovos.

Se quiser, você pode moer as amêndoas descascadas e fazer sua própria farinha. É muito simples e o resultado é simplesmente divino!! Vamos lá..

Ingredientes:

1 3/4 de xícara de farinha de amêndoas

6 ovos separados claras das gemas

1 1/4 de xícara de açúcar

Raspas de 1 laranja

Raspas de 1 limão

4 gotas de essência de amêndoas ou de laranja

Açúcar de confeitiro para polvilhar

Modo de Fazer:

Bata na batedeira as gemas com o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Adicione as raspas de laranja e limão e a essência de amêndoa. Junte a farinha de amêndoa e misture bem (fica bem durinho mesmo). Depois vá colocando as claras em neve aos poucos com cuidado. Coloque numa forma (20 cm de diâmetro) untada com margarina e farinha de rosca e leve ao forno pré aquecido a 180° C por mais ou menos 40 minutos. Desenforme depois de frio e polvilhe o açúcar de confeitiro por cima do bolo com uma peneira. Delícia para tomar com um chá quente ou gelado!

Sequiños Coração de Vó!!



Sequilhos de Coração!

Mês de dezembro, meu marido sempre ganha alguns presentes de pacientes. Ele gosta de todas as lembranças, pois demonstram o carinho que sentem por ele. Sempre ficamos felizes e gratos com o que recebemos e nesse último ano, entre as bebidas e alimentos, ele ganhou uma latinha de natal recheada com sequilhos em formato de coração...um mimo delicioso feito pela mãe de uma paciente que faz essas miniaturas uma a uma à mão. Fiquei impressionada com a habilidade de D. Landinha (como é chamada entre seus queridos). “Com 74 anos, nascida em Lapão no sertão da Bahia, ela continua conquistando todos com seu tempero e dotes culinários. Mora em Irecê – BA com seu esposo Homar. Tem 5 filhos, 10 netos e 2 bisnetos. Conhecida como mãos de fada, faz licor, pãozinho e sequilhos como ninguém. Tudo o que faz é com muito capricho, paciência e amor. Esse é o verdadeiro segredo de todas as suas receitas!” Palavras de sua filha que tem muito orgulho de sua mãe querida. Ela nos enviou um vídeo demonstrativo (lá no final da receita) e a receita dos biscoitinhos. Que delícia ter uma vovó assim, não é? Uma verdadeira inspiração!



Sequilhos de Fécula de Batata1

Ingredientes para o “Sequilha de Fécula de Batata”

250 g de manteiga

100 g de açúcar refinado

200 g de fécula de batata

200 g de farinha de trigo

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes numa vasilha e amasse até soltar das mãos. Se ficar mole, acrescente um pouco de farinha de trigo.

Pode abrir a massa com rolo e cortar com forminhas ou modelar o coraçõzinho ou bolinhas mesmo.

Depois de assado, passe no açúcar refinado com um pouquinho de maizena!

http://www.youtube.com/watch?v=LPEdd6iD3_k

[Sequilhos de Fécula de Batata!](#)