

Frozen Iogurte de Frutas Vermelhas!



Toda criança e adulto adoram sorvete, especialmente no verão quando dá aquele calorão...não existe nada mais refrescante. O problema são as calorias difíceis de eliminar de um sorvete bem cremoso e docinho.

Sempre lembro do meu sogro, que é um avô que adora fazer piadinha de tudo para os filhos, netos e bisnetos. Ele sempre diz algo assim sobre sorvetes: *“Como o sorvete pode ter caloria se ele é gelado?”*...rsrs!! Valeu Sr. Reinaldo!!

Enfim, para deixar a culpa de lado, existem opções mais lights como o Frozen Iogurte. Nada melhor do que fazer essa gostosura gelada em casa para saborear à vontade.

Ganhei uma máquina portátil de fazer sorvete, daquelas que se coloca o pote no congelador antes de preparar. Fica uma

delícia e é muito prático. Mas essa receita também dá para fazer sem a máquina. É só bater as frutas congeladas no liquidificador que já dá uma consistência cremosa. Ah, você pode variar as frutas também...

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ xícara de morangos picados e congelados

$\frac{1}{2}$ xícara de framboesas congeladas

600 g de iogurte natural

3 colheres de sopa de leite em pó

2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Fazer:

Bata tudo no liquidificador, coloque num pote e leve para congelar por +/-1 hora (não pode congelar totalmente). Retire e bata novamente no liquidificador e deixe mais 30 minutos no congelador. Sirva enquanto ele está cremoso.

Se houver sobra, congele novamente e na hora de servir, retire e coloque na geladeira por 10 a 15 minutos antes de servir.

Usei iogurte desnatado e adoçante culinário no lugar do açúcar para deixar tudo mais light. Com a máquina, tudo fica pronto em 20 minutos!

Gelatina Colorida



Gelatina colorida em listras!

Que tal “Gelatina Colorida” para a sobremesa do final de semana? Todo mundo adora e fiz de um jeito diferente do tradicional cortadinho em cubos. Coloquei numa forma para pudim ou com buraco no meio, fazendo as camadas deixando 10 minutos no congelador para as camadas transparentes e 15 minutos para as camadas leitosas. Ficou linda e gostosa!

Demora um pouco mais de tempo, mas compensa no visual e capricho nunca é demais!



Ingredientes:

Gelatinas de vários sabores

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 lata (medida) de leite

Modo de Fazer:

Faça as gelatinas como explicado na embalagem, mas com 150 a 200 ml de água quente e fria, pois precisa ficar mais firme. Faça as camadas começando com a cor de sua preferência e deixe no congelador por 10 minutos ou até que esteja duro, mas sem congelar.

Misture o creme de leite com o leite condensado e o leite e divida um pouco para cada cor. Coloque por cima da camada já firme e leve ao freezer por 15 minutos. Vá alternando as camadas respeitando o tempo de cada uma até encher a fôrma. No

final, leve para a geladeira, pois no congelador a gelatina congela e fica dura. Depois desenforme com cuidado e sirva. As fatias ficam super coloridas em listras...Experimente para comprovar ou use sua imaginação e invente outros desenhos para essa gostosura!

**Granita de Abacaxi com
Melissa!**



Granita de Abacaxi com Melissa!

O suco de abacaxi com hortelã já é velho conhecido de todos, mas que tal um sabor mais suave usando a erva cidreira chamada de “melissa”?

Erva cidreira (*Melissa officinalis*), é uma planta da família da menta, da hortelã e do boldo. Tem sabor e aroma frutado de limão e as folhas são maiores e mais claras que as da hortelã com a borda picotada.

Floresce no final do verão e as flores são pequenas, brancas ou rosas e atraem especialmente as abelhas, como se indica já no nome do seu gênero botânico (*Melissa* provém do grego e significa “abelha”).

Ela é confundida com a popularmente chamada erva cidreira de folha, que possui flores lilases e amareladas em logos galhos quebradiços, mas que não possui as mesmas propriedades medicinais que a melissa que é um super calmante. Dizem que ela ajuda na depressão e dá um sono gostoso.

Fiz na minha floreira, uma hortinha de ervas e incluí a melissa nela. Fica uma delícia em sucos de frutas e misturada em saladas, pois as suas folhas são macias e com gosto e aroma de limão.

Com todo esse calorão, resolvi fazer uma granita de abacaxi com a melissa...ficou muito refrescante e com um toque diferente da tradicional hortelã.

Essa delícia geladinha vai especialmente para todas as minhas amigas “abelhinhas” que levam o nome de “Melissa”!

Ingredientes:

3 colheres de sopa de açúcar

4 xícaras de abacaxi picado

2 colheres de sopa de melissa lavada e picada

1/2 xícara de água

1/2 xícara de suco de limão

Modo de Fazer:

Coloque o açúcar com a água numa panela e leve ao fogo médio até que o açúcar se dissolva. Junte a melissa picada e cozinhe até formar uma calda rala. Deixe amornar.

Bata o abacaxi no liquidificador com a calda e o suco de limão (se ficar muito espesso, adicione um pouco mais de água). Coloque a mistura numa fôrma de bolo inglês de alumínio e leve ao congelador por 1 a 2 horas, ou até ficar quase completamente congelado. Raspe a granita com um garfo para soltar. Congele novamente por mais 1 hora, raspe novamente e volte ao congelador. Para servir, raspe outra vez e coloque em taças ou copos, enfeite com uma folhinha de melissa e sirva imediatamente.

Bolo de Natal!



Estou super empolgada para a preparação do Natal deste ano e resolvi procurar no meu caderno de receitas antigas, aquele bolo de Natal que aprendi a fazer com uma amiga vizinha de porta do nosso primeiro apartamento...e isso já foi há muuito tempo! Éramos casais recém casados e aprendi com a Sílvia várias receitas, pois ela já era uma cozinheira jovem de mão cheia. E eu...mal sabia fazer um arroz. Além da vizinha para me socorrer, telefonava todos os dias para a minha mãe para perguntar como fazia determinado prato...rs! Mas nada como a perseverança e a paciência para aprender e tomar gosto pelo fogão.

Infelizmente perdi o contato dessa amiga querida, mas imagino que ela continua sendo uma super mãe e quem sabe uma super avó!

Por alguns natais, fiz esse bolo natalino e presenteava aos amigos, pois ele é muito gostoso e super simples de preparar. É só fazer um embrulho bem legal...com certeza seus amigos vão

adorar.

FELIZ NATAL!



Para presentear!

Ingredientes:

1/2 kg de farinha de trigo

1/2 kg de açúcar

6 ovos

300 ml de leite

125 g de manteiga sem sal

50 g de uvas passas ou frutas cristalizadas

250 g de nozes picadas

1 colher de sopa de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de noz moscada ralada

raspas de 1 limão

2 colheres de chá de canela em pó

1/2 xícara de vinho tinto (opcional)

1/2 cálice de cachaça

Modo de fazer:

Bata na batedeira, o açúcar com a manteiga e adicione os ovos, o leite e a farinha aos poucos. Acrescente a canela, a noz moscada e o bicarbonato. Junte o vinho e a cachaça e bata por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa esteja soltando bolhas. Por fim adicione as nozes e as passas delicadamente. Coloque em 2 fôrmas para bolo inglês e leve para assar a 180°C por 45 a 50 minutos ou até o palito sair seco.

Biscoitos de Natal!



Biscoitos decorados

No mês de dezembro começam os preparativos para o Natal que eu adoro, pois é tempo de festejar o nascimento de Jesus e reunir a família e amigos em várias comemorações. E as crianças são as que mais gostam... por tantas cores, brilhos e muuuitos presentes levados pelo "bom velhinho". E elas adoram participar de todos os preparativos...então, que tal fazer esses biscoitinhos de açúcar e decorar junto com elas? Ficam lindos, enfeitam e dão um ar alegre à mesa, mas o mais importante é a participação dos pequenos na preparação da festa de Natal. É uma bagunça gostosa para fazer junto dos seus filhos ou netos. Até o Papai Noel vai querer experimentar!



Biscoitos de Natal

Ingredientes:

3/4 xícara (150g) de manteiga, amolecida

2 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 colher de chá de essência de baunilha

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de fermento em pó

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até formar um creme. Adicione os ovos e a baunilha. Desligue a batedeira e acrescente a farinha, o fermento e o sal, misturando com uma colher. Se quiser, pode bater na batedeira rapidamente. Cubra e leve à geladeira por no mínimo uma hora.

Pré aqueça o forno a 180°C e abra a massa em uma superfície enfarinhada na espessura de meio centímetro, adicionando mais farinha se necessário. Use cortadores de biscoitos no formato que desejar e coloque-os em assadeiras forradas com papel manteiga. Asse de 5 a 7 minutos ou até as bordas ficarem levemente douradas. Deixe esfriar para decorar.

Glacê para decorar:

3 xícaras de açúcar de confeitiro

4 colheres de sopa de leite

1/2 colher de chá de essência de baunilha

Corantes alimentícios nas cores que desejar

Peneire o açúcar e depois adicione o leite e a essência aos poucos batendo bem até dar a consistência desejada (parece um chantilly). Divida em vários potes separados para tingir com os corantes. Use um saquinho plástico com um furinho simples. Antes de secar, polvilhe confeitos de sua preferência. Depois de secos, coloque os biscoitos em caixas ou latas, separados por folhas de papel manteiga.

Dica: Você pode comprar o pó pronto para fazer o Glacê em lojas que vendem artigos para doces. É só seguir as instruções do fabricante, fica ótimo.