

Salpicão de Natal!



Salpicão de Frango Natalino!!

Passei aqui para deixar uma última receitinha antes do Natal. Que tal um salpicão de frango natalino para acompanhar o peru, chester, etc...

Esse salpicão é uma receita antiga da nossa família. Todo ano ele está presente à mesa e aprendi a fazer com a vovó Ruth!

Chame sua família para ajudar... todos poderão picar alguns ingredientes que darão um sabor prá lá de especial. Aproveitem o espírito natalino de confraternização com todos reunidos à mesa tanto na preparação como na hora de comer. A alegria

começa quando estamos juntos em qualquer situação!

FELIZ NATAL!! HO...HO...HO!

Ingredientes:

2 peitos de frango inteiros com osso

2 cubos de caldo de galinha

1 xícara de erva doce picada

1 xícara de salsão picado

8 batatas cozidas picadas

2 cebolas picadas

4 maçãs picadas sem casca

1 xícara de uvas passas brancas e pretas

1 xícara de nozes picadas

1/2 xícara de azeitonas verdes picadas

1 vidro de palmito picado

1/2 xícara de vinagre de maçã

1/2 xícara de azeite

Tempero pronto "Fondor"

1 maço de salsa picada

1 lata de creme de leite sem soro

maionese o quanto baste

Modo de Fazer:

Cozinhar os peitos de frango na panela de pressão com água e os cubos de caldo de galinha por aproximadamente 35 minutos.

Retirar da panela, desfiar o peito e reservar 1 xícara do caldo. Reserve.

Cozinhar as batatas picadas na pressão com água e um pouco de sal, escorrer e colocar numa travessa grande. Junte todos os outros ingredientes picados, o frango desfiado com um pouco do caldo. Tempere com sal, fondor, vinagre e azeite. Por fim coloque o creme de leite e a maionese até tudo ficar incorporado e cremoso. Sirva gelado!

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.

Cheesecake!



Cheesecake NY!

Cheesecake é um bolo ou torta de queijo tradicional americana que faz sucesso no mundo todo, é uma delícia e super fácil de preparar.

Existem muitas versões dessa receita, e depois de algumas tentativas e procura pela receita ideal, achei esse cheesecake o melhor e o mais parecido com o tradicional de Nova York.

Lá, ele é servido sem a calda que é opcional e de vários sabores como frutas vermelhas, chocolate ou caramelo. Mas adaptei ao nosso gosto brasileiro e coloquei uma calda de goiabada por cima dessa maravilha!! Ficou delicioso e irresistível. Deu até disputa pelo pedaço da foto entre a filha e o "boyfriend".



Ótima receita para as festas de final de ano, pois pode ser preparada com até 2 dias de antecedência e o sabor fica mais acentuado. Bom apetite!

Ingredientes da Massa:

1 pacote de bolachas maisena

4 colheres (sopa) de manteiga amolecida

Modo de Fazer:

Bata as bolachas no processador até virar uma farofa. Adicione a manteiga e misture bem. Se necessário, adicione 1 a 2 colheres de sopa de água filtrada para dar o ponto. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de abrir de 20 a 23 cm de diâmetro com a massa, pressionando com as pontas dos dedos. Leve para gelar.

Ingredientes do Recheio:

750g de cream cheese

4 ovos grandes em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (chá) de baunilha

1 pitada de sal

Modo de Fazer:

Pré-aqueça o forno a 180 graus (médio-baixo).

Bata o cream cheese no processador, depois acrescente os ovos, um a um, pelo tubo. Adicione os demais ingredientes na ordem, batendo após cada adição. Depois de tudo misturado, bata mais alguns minutos sem parar e limpe as bordas para soltar o cream cheese e misturar bem.

Coloque o recheio na fôrma preparada com a massa de biscoitos e leve ao forno por 40 minutos, ou até a superfície dourar levemente. O meio fica com aspecto de mole. Aumente o forno para 220 graus (médio-alto) e asse por mais 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Leve para gelar e sirva com calda de goiabada cremosa que pode ser comprada pronta. Se preferir, pode picar uma goiabada dura na panela, colocar um pouca de água e levar para esquentar até virar uma pasta cremosa.

Dica: É necessário bater no processador, pois com essa quantidade de queijo cremoso, as batedeiras convencionais não aguentam o tranco.

Quando retirar do forno, coloque uma tampa ou prato por cima da forma, dessa maneira evita que o recheio se abra.

Salada de Beterraba Assada!!



Salada de Beterrabas Assadas!

De sabor adocicado, a beterraba é uma raiz que possui alta contração de carboidratos e alto valor nutricional. E ainda tem uma cor maravilhosa que é resultado de uma substância chamada betalaína, que é um antioxidante natural e previne o envelhecimento celular e reduz alguns tipos de câncer. A raiz

é rica em vitamina A, B e C, essenciais para um bom funcionamento do nosso organismo.

Além de ser uma raiz poderosa em valores nutricionais, a beterraba é uma delícia, e pode ser consumida crua ou cozida de várias maneiras.

E aqui segue a receita de uma salada de beterraba assada no forno. Fica uma delícia, pois os sabores e nutrientes não se perdem como quando cozidas em água...é outro sabor e mais saúde!

Ingredientes:

4 beterrabas médias

Papel alumínio

1 cebola roxa cortada em meias rodelas

Folhas de tomilho limão

2 colheres de sopa de vinagre balsâmico

3 colheres de sopa de Azeite

Sal e pimenta do reino à gosto

Modo de Fazer:

Lavar bem as beterrabas conservando a casca e embrulhe-as uma ao lado da outra no papel alumínio com o lado brilhante para dentro e feche bem, formando um saco. Coloque numa fôrma e leve para assar no forno a 200°C por aproximadamente 1 hora ou até elas estarem amolecidas. Retire do forno e espere esfriar para descascar e cortar em cubos, colocando-as numa travessa. Tempere com a cebola roxa, o tomilho limão, o vinagre balsâmico, azeite, o sal e pimenta. Simples assim!!

Cinnamon Roll



Pão enrolado com recheio de canela!

Cinnamon Roll é um pãozinho doce enrolado com recheio de canela e cobertura açucarada...dá até água na boca de vontade de comer mais um! A gente não consegue parar de comer, especialmente quando sai quentinho do forno e a calda de açúcar ainda está escorrendo...huuuummmmm!!!!

Essa receita rende mais ou menos 12 "Rolls" e é recomendada para ser feita na máquina de fazer pão. Não testei essa massa

feita à mão, mas acredito que também dá certo. A massa fica muito fofinha e é uma opção irresistível especialmente na época das festas de final de ano. Para tomar com um cafezinho, não tem coisa mais gostosa!!

Ingredientes:

Massa:

1 xícara de leite morno

1 ovo grande

4 colheres de sopa de manteiga ou margarina

3 1/2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de chá de sal

1 pacotinho de fermento biológico seco instantâneo ou 30 g fermento biológico fresco

Recheio:

1/4 xícara de manteiga ou margarina derretida

1/4 xícara de açúcar misturados com 2 colheres de chá de canela em pó

Cobertura:

1 xícara de açúcar de confeiteiro

1 ou 2 colheres de sopa de leite

1/2 colher de chá de baunilha

Misture tudo e faça uma pasta para regar por cima dos pães.

Modo de Fazer:

Coloque os ingredientes na máquina e ligue no ciclo de massa de pão. Quando terminar o ciclo, tire a massa da máquina e sove numa superfície lisa polvilhada com farinha de trigo durante mais um minuto. Deixe descansar por uns 15 minutos e abra a massa com um rolo num retângulo de 25 cm X 35 cm. Coloque o recheio pincelando com a manteiga derretida e polvilhando com o açúcar misturado com a canela. Enrole a massa feito rocambole a partir do lado maior e corte 12 rolinhos com cerca de 3 cm cada. Disponha os rolinhos numa fôrma untada de 20 cm X 30 cm mais ou menos e deixe crescer até dobrar de volume por aproximadamente 40 minutos. Assar em forno pré aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos até dourar. Ao retirar do forno, espalhe a cobertura por cima e lambuze-se!!