PANETONE TRUFADO



Ingredientes

1 unidade(s) de panettone

Recheio

500 gr de chocolate ao leite
1 lata(s) de creme de leite Mococa
3 gotas de essência de baunilha

Calda

1 xícara(s) (chá) de água
1 xícara(s) (chá) de açúcar
2 unidade(s) de cravo-da-índia
1 unidade(s) de canela em pau

Modo de preparo

Corte o panetone em rodelas de aproximadamente 2 dedos e reserve.

Recheio

Para a trufa, aqueça em banho-maria o creme de leite, sem deixá-lo ferver. Acrescente o chocolate picado com a baunilha. Misture bem até atingir uma mistura homogênea. Leve à geladeira.

Calda

Misture todos os ingredientes da calda e leve ao fogo até atingir uma consistência de calda (não em fio). Regue todas as fatias do panetone com a calda e recheie cada camada com a trufa. Por último, cubra todo o panetone também com a trufa. Enfeite com raspas de chocolate, frutas cristalizadas, cerejas e nozes.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

FAROFA DE NATAL



Esta **Farofa de Natal** é ótima para acompanhar lombo, pernil, carne assada até leitão. É uma farofa que fica úmida e deliciosa, apesar de ser uma receita muito econômica e de simples preparo.

Ingredientes

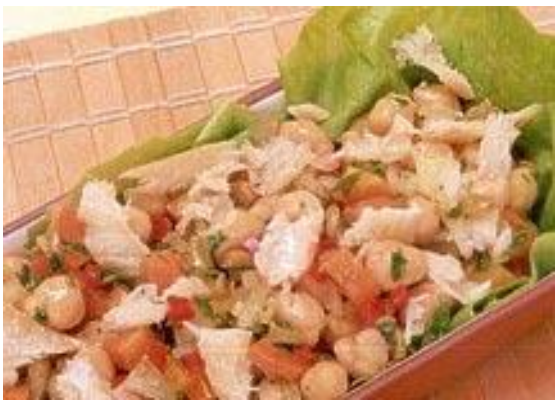
2 colher(es) (sopa) de manteiga Mococa
1 unidade(s) de cebola picada(s)
3 fatia(s) de abacaxi picada(s)
2 colher(es) (sopa) de açúcar
4 colher(es) (sopa) de uva passa
1 xícara(s) (chá) de farinha de mandioca crua
quanto baste de sal
quanto baste de salsinha picada(s)

Modo de preparo

Pique o abacaxi e leve ao fogo, numa panelinha, com açúcar (cerca de 2 ou 3 colheres, dependendo do abacaxi). Deixe ferver uns 3 ou 4 minutos. Escorra e reserve.
Numa frigideira ou panela, leve ao fogo a manteiga e deixe que derreta. Acrescente a cebola e refogue até que esteja transparente. Junte o abacaxi e as uvas passas. Refogue bem. Junte a farinha de mandioca, suficiente para soltar os ingredientes. Mexa continuadamente por alguns instantes. Tempere com sal. Lembre-se que o sal fará ressaltar o doce do abacaxi. Coloque a salsinha na sua **farofa de natal**, mexa bem e desligue o fogo.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

SALADA DE BACALHAU



Esta **salada de bacalhau** fica perfeita com o grão de bico! É muito fina e ao mesmo tempo simples de preparar.

Ingredientes

500 gr de bacalhau fresco desfiado(s)
500 gr de grão-de-bico cozido(s)
1 unidade(s) de cebola picada(s)
quanto baste de cheiro-verde
2 unidade(s) de cenoura cozida(s)
250 gr de azeitona verde picada(s)
1 unidade(s) de pimentão vermelho em cubos pequenos
3 colher(es) (sopa) de maionese
1 tablete(s) de caldo de bacalhau
quanto baste de azeite
1 lata(s) de milho verde

Modo de preparo

Deixe o grão-de-bico de molho de véspera. No outro dia leve-o para cozinhar com um pouco de sal e com o tablete de caldo de bacalhau, vá experimentando até sentir que o grão está cozido e meio mole. Não deixe desmanchar, escorra o grão-de-bico e coloque em uma tigela e depois junte todos os ingredientes e tempere com uma pitada de sal, bastante azeite e a maionese. Leve a geladeira até a hora de servir e sirva a **salada de bacalhau** em uma travessa sobre folhas de alface.
Pode substituir o bacalhau por frango, atum e presunto.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

BOLO PEPE DE NATAL



A receita original é de um Bolo de Siena, um bolo de massa mais firme, úmida e Com um sabor e aromas acentuados de frutas.

Aproveitei a época em que todos só pensam em panetone, e resolvi fazer algo diferente, confeccionei uma forma, semelhante a aquelas bolachinhas Gingerbread (quem assistiu o Schrek vaise lembrar!), e o resultado ficou bem bacana.

A receita

5 ovos (separar as gemas e bater as claras em neve)

150 gr de margarina

150 gr de açúcar

300 gr de farinha de trigo

50 ml de rum

300 gr de frutas cristalizadas

100 de cerejas escorridas

150 gr de nozes picadas

10 gr de fermento em pó

Preparo

Coloque na batedeira , a margarina e o açúcar, e bata até ficar um creme, misture as gemas e depois o rum.

Junte a farinha e o fermento e bata até ficar bem misturadinho.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

Coloque as claras em neve e mexa cuidadosamente.

Junte as frutas e mexa com bastante cuidado.
Coloque pra assar em forma untada em forno médio alto, pré aquecido

VELAS DE NATAL COMESTIVEIS



Ingredientes
2 chocotones de 500g.

Recheio de trufa
300g de Cobertura de Chocolate ao Leite
350g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo
300g de Creme de Leite sem soro (pode ser de caixinha)
50ml de Conhaque (opcional)

Decoração

400g de Cobertura de Chocolate ao leite fracionado
400g de Cobertura de Chocolate Branco fracionado

Modo de Preparo

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

Recheio de Trufa

Pique e derreta as Coberturas de Chocolate – ao Leite e Meio Amargo num micro-ondas por 4 minuto sem potência média, mexendo a cada dois minutos até o completo derretimento. Retire do micro-ondas, adicione o creme de Leite sem soro e mexa bem até homogeneizar completamente a mistura. Adicione o conhaque, mexa bem e utilize em seguida.

BISCOITO DE NATAL

Ingredientes:



1 ovo
13 colheres (sopa) de manteiga
15 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
1 colher (sopa) de casca de laranja ralada
1 colher (sopa) de casca de limão ralada
1 colher (sopa) de especiarias em pó (canela, cravo-da-índia, noz-moscada e gengibre)
150 g de frutas secas bem picadas
25 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

Modo de Preparo:

Em uma tigela, bata o ovo com um batedor manual por 30 segundos. Reserve. Bata na batedeira 12 colheres (sopa) de manteiga e o açúcar por 3 minutos, ou até obter um creme esponjoso e esbranquiçado. Aos poucos, adicione o ovo sem parar de bater até ficar homogêneo. Incorpore as raspas de laranja e de limão, as especiarias e as frutas secas e bata por mais 1 minuto. Aos poucos, adicione a farinha, mexendo delicadamente até obter uma massa grumosa. Faça uma bola com a massa e embrulhe-a em filme plástico. Leve à geladeira por 30 minutos. Em seguida, ligue o forno à temperatura média. Abra a massa em uma superfície lisa entre dois pedaços de papel-manteiga em uma espessura de 3mm. Com um cortador de massa com motivos natalinos, corte a massa e distribua-a em 3 assadeiras grandes untadas com a manteiga restante. Leve ao forno por 15 minutos, ou até começarem a dourar. Retire do forno. Depois de 1 minuto, retire os biscoitos de assadeira com

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

Christmas pudding

Ingredientes:



200 g de uvas passas pretas
150 g de uvas passas brancas
80 g de frutas cristalizadas
60 g de amêndoas
1 maçã ralada
raspas da casca de 1 limão
raspa da casca de 1 laranja
3 ovos
120 g de manteiga derretida
100 g de farinha de trigo
120 g de miolo de pão
250 g de açúcar mascavo
6 colheres (sopa) de cerveja escura
1/4 colher (chá) de noz-moscada
1/4 colher (chá) de cravo em pó
1/2 colher (chá) de gengibre em pó
1 colher (chá) de canela em pó
100 ml de rum escuro para flambar

Modo de Preparo:

Reidratar as passas em água quente, escorrer. Em um recipiente grande, misture a farinha de trigo, o pão esfarelado, o açúcar mascavo, manteiga derretida, gengibre, cravo, canela e noz moscada misturar bem e acrescentar as raspas de laranja e limão. Ralar a maçã sobre a mistura e incorporar. Acrescentar os ovos levemente batidos, a cerveja e misturar bem a massa. Colocar as amêndoas trituradas as passas e as frutas cristalizadas.

Untar uma fôrma (preferencialmente côncava tipo "bowl" ou de bolo inglês) com manteiga e colocar a massa dentro. Cubrir com um disco de papel manteiga e após com papel alumínio. Em uma panela grande e com tampa, adicionar água até a metade e colocar o bolo para cozinhar em banho-maria por um mínimo de 6 horas. Se a água secar acrescentar mais água até o final do cozimento. Deixe esfriar levemente e desenformar. Regar com o rum e flambar.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com