

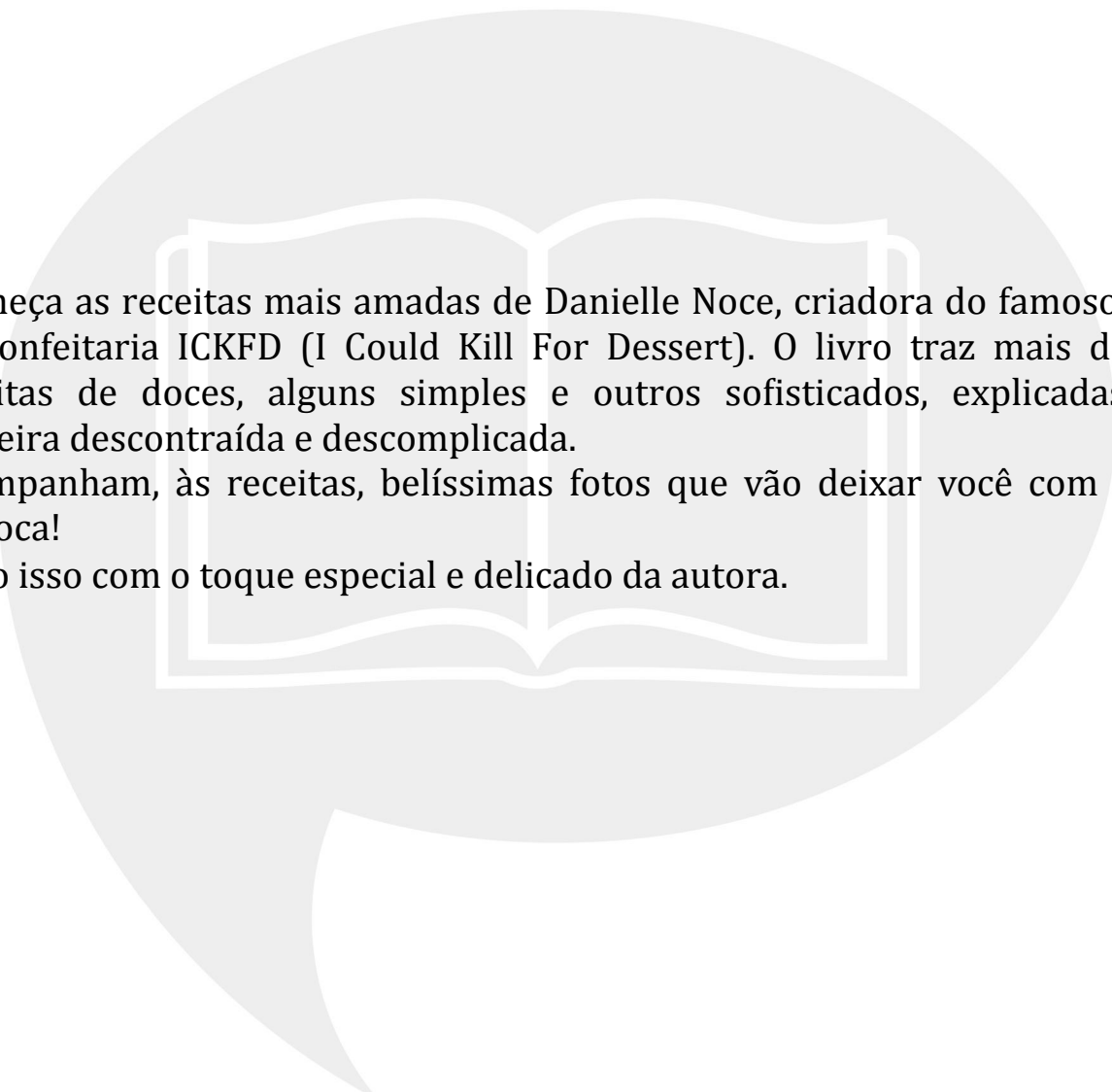


A DOCE COZINHA DE

DANI NOCE



MELHORAMENTOS



Conheça as receitas mais amadas de Danielle Noce, criadora do famoso site de confeitaria ICKFD (I Could Kill For Dessert). O livro traz mais de 40 receitas de doces, alguns simples e outros sofisticados, explicadas de maneira descontraída e descomplicada.

Acompanham, às receitas, belíssimas fotos que vão deixar você com água na boca!

Tudo isso com o toque especial e delicado da autora.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO

MADELEINES DE LIMÃO COM BEURRE NOISETTE

BOLO BISCOITO COM BRIGADEIRO OU TORTA DE PALHA ITALIANA

GALETTE DE FRUTAS

CHEESECAKE DUPLO COM SORVETE

CRÈME BRÛLÉE

PARFAIT

WAFFLE COM SORVETE DE CEREAL

WAFFLE CHURROS

DOCE DE LEITE CASEIRO

RABANADA

BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO E SORVETE DE MORANGO

GRANOLA CASEIRA COM FRUTAS AMARELAS E IOGURTE

TORTA DE MAÇÃ AMERICANA

PÃO DE CHOCOLATE E AVELÃ

CREME DE AVELÃ CASEIRO

PANQUECA DE AVEIA COM CALDA DE CARAMELO E MAÇÃ

CANJICA

BUQUÊ DE CUPCAKE

PÃO DE MEL

TEMPERAGEM DE CHOCOLATE EM MÁRMORE

NEGA MALUCA

BOLO TRÊS CHOCOLATES

BOLO FORMIGUEIRO

BOLO SIMPLES COM MIRTILOS E COBERTURA DE CREAM CHEESE

MANJAR DE COCO

BANOFFEE PIE – TORTA DE BANANA COM DOCE DE LEITE

PICOLÉ MOUSSE DE MARACUJÁ

TORTA OREO®

FRAISIER – BOLO MOUSSE DE MORANGO

BOLO DE CHOCOLATE COM PERA SEM GLÚTEN

BOLO DE BANANA E CREME DE AVELÃ

BOLO BRIGADEIRO

BISCOITO CASADINHO

DONUTS DELÍCIA DE DOCE DE LEITE

ALFAJOR COM DOCE DE LEITE

QUADRADINHOS DE BROWNIE COM CREME DE CARAMELO SALGADO E CHOCOLATE

BROWNIE

CALDA DE CARAMELO SALGADO

MINICHEESECAKE DE OREO®

MOUSSE DE MASCARPONE BRÛLÉE

QUINDIM

COINTREAU® FIZZ DE MORANGO E MANJERICÃO

SUFLÊ DE CHOCOLATE COM EXTRATO DE CAFÉ

COOKIES DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MARSHMALLOW

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO® COM RECHEIO DE NUTELLA®

FIGOS ASSADOS

SMOOTHIE DE FRUTAS VERMELHAS

FRAPPUCCINO DE CHOCOLATE

MANTEIGA DE AMENDOIM CASEIRA

MILKSHAKE CHOCOMENTA

CRÉDITOS

APRESENTAÇÃO

Tem coisa mais gostosa do que comer um pedaço do seu doce preferido? Sobremesas vão bem em qualquer ocasião: nos dias mais comuns, elas fornecem uma dose de felicidade instantânea; nas datas comemorativas, eternizam lembranças ao lado das pessoas que a gente mantém dentro do coração. Neste livro, você verá receitas para todos os momentos em que a vida pede por um pouco de doçura.

MADELEINES DE LIMÃO COM BEURRE NOISETTE



Madeleines são bolinhos clássicos franceses em formato de conchas. Seu sabor é suave e combina muito bem numa mesa de café da tarde, num piquenique ou naquelas horas em que o desejo por doces vem à tona.

Rendimento: 20 a 25 unidades

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 15 minutos

Espera: 2 horas

Dificuldade: ☆☆☆

INGREDIENTES

Madeleines

2 ovos

1/3 de xícara de açúcar refinado

2 colheres de sopa de mel

3/4 de xícara de farinha de trigo peneirada

1 colher de sobremesa de amido de milho

1/2 colher de chá de fermento em pó

30 g de creme de leite

1 pitada de sal

Raspas de 2 limões-tahiti

2 colheres de sopa de suco de limão-tahiti

130 g de manteiga sem sal para fazer a beurre noisette

Cobertura

150 g de chocolate branco

Raspas de limão

Dica: Você pode substituir as raspas do limão-tahiti por raspas de limão-siciliano, laranja, mexerica ou mesmo por um pouco de canela ou outras especiarias.

MODO DE FAZER

1. Comece batendo em uma tigela os ovos, o açúcar e o mel.
2. Por cima dessa mistura, peneire a farinha, o amido de milho e o fermento em pó. Incorpore os secos delicadamente até obter uma massa homogênea.
3. Acrescente o creme de leite, o sal, as raspas e o suco dos limões.

4. Misture novamente e cubra a tigela com papel-filme. Leve à geladeira por 2 horas, para que a massa descanse.
5. Enquanto isso, prepare a beurre noisette (é uma manteiga com gostinho de avelã). Derreta a manteiga em uma panelinha até que se forme uma espuma branca.
6. No fundo da panela, vão se formar cristais de cor marrom (sinal de que o açúcar da manteiga está se caramelizando). Desligue o fogo e deixe a manteiga esfriar até aproximadamente 30 °C (bem morna).
7. Junte a manteiga na massa e misture bem.
8. Transfira a massa para um saco de confeitar, se você estiver usando uma fôrma específica para madeleines, ou diretamente para uma fôrma de bolo.
9. Asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 15 minutos, ou até que suas madeleines estejam douradas.
10. Derreta o chocolate branco e banhe as madeleines, completando com raspas de limão para decorar.

Veja aqui como fazer as madeleines:

bit.ly/docecozinha01

🌀 BOLO BISCOITO COM BRIGADEIRO 🌀 OU TORTA DE PALHA ITALIANA

A receita do bolo/torta mais fácil do mundo é esta: brigadeiro e biscoito (ou bolacha) de maisena. Se você gosta de palha italiana, vai enlouquecer com a versão gigante!

Rendimento: 8 pedaços

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 15 minutos

Espera: 4 horas

Dificuldade: ☆

INGREDIENTES

Brigadeiro

280 g de chocolate amargo 70%

2 latas de leite condensado

2 colheres de sopa de manteiga

500 g de creme de leite (fresco, em lata ou caixinha)

Montagem

300 ml de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

Biscoitos de maisena

MODO DE FAZER

1. Comece preparando o brigadeiro. Em uma panela, junte todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até que a mistura desgrude do fundo da panela (ponto de brigadeiro mole).

2. Unte uma fôrma redonda de fundo removível com aproximadamente 21 cm de diâmetro e posicione uma folha de papel-manteiga ao fundo.
3. Despeje o leite com a baunilha em um prato fundo e mergulhe os biscoitos.
4. Faça uma camada completa no fundo da fôrma.
5. Cubra essa camada de biscoitos com brigadeiro.
6. Alterne essas camadas até o topo da fôrma e depois leve à geladeira por 4 horas, para firmar.
7. Desenforme, decore com biscoitos esfarelados por cima e seja feliz!

GALETTE DE FRUTAS



Galette é um termo francês usado para designar tortas, doces ou salgadas, abertas e com um formato livre, meio rústico, sem muito fru-fru. Ou seja, uma torta rápida de se fazer e que fica deliciosamente divina. A galette dessa receita é doce mas também um tanto quanto azedinha por conta das frutas. Espero que gostem dessa mistura de sabores.

Rendimento: 6 pedaços

Preparo: 60 minutos

Cozimento: 40 minutos

Espera: 120 minutos

Dificuldade: ☆☆

Duração: 1 dia na geladeira

INGREDIENTES

Massa

1 + 3/4 de xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

1/4 de xícara de açúcar cristal

Raspas de 1 laranja

160 g de manteiga sem sal bem gelada
e cortada em cubos

1/4 de xícara de nata

1/4 de xícara de suco de laranja gelado

2 gemas

1 pitada de sal para pincelar

Açúcar cristal para jogar por cima da massa

Marinada de cereja e mirtilo

20 cerejas

150 g de mirtilo

Raspas de 1 laranja

2 colheres de sopa de suco de laranja

2 colheres de sopa de mel

2 colheres de sopa de açúcar cristal

1 colher de sopa de fécula de batata ou amido de milho

Calda de frutas vermelhas e cointreau®

Calda da marinada

30 ml de Cointreau®

Chantili

2 xícaras de creme de leite fresco

3 colheres de sopa de açúcar

Sementes de 1/2 fava de baunilha (opcional)

1 colher de sopa de Cointreau® (opcional)

Dica: Assim que você acordar, ou ainda na noite anterior, aproveite para deixar a massa e a marinada prontas. Assim elas vão poder descansar com bastante antecedência.

MODO DE FAZER

Massa

1. Em um processador coloque a farinha, o sal, o açúcar cristal, as raspas da laranja e a manteiga cortada em cubos. Processe apenas até obter pedaços de manteiga do tamanho de uma pérola grande.
2. Acrescente a nata e o suco de laranja e processe novamente até a massa se formar.
3. Coloque a massa entre duas folhas de papel-manteiga e abra dando um formato arredondado com aproximadamente 0,5 cm de espessura.
4. Leve para gelar por pelo menos 2 horas.

Marinada de cerejas e mirtilo

1. Retire os caroços das cerejas.
2. Junte todos os ingredientes dentro de um saco plástico pequeno com fecho e deixe marinar na geladeira por pelo menos 2 horas.

Montagem da galette

1. Aqueça o forno a 200 °C.
2. Retire a massa da geladeira e a folha de papel-manteiga que está por cima.

3. Com cuidado, desgrude a borda da massa da folha de baixo.
4. Escorra a marinada das frutas vermelhas em um recipiente e reserve.
5. Coloque as frutas no centro da galette e dobre as bordas por cima das frutas.
6. Leve para o congelador por 20 minutos.
7. Retire do congelador e pincele as bordas da massa com a mistura de gemas e sal.
8. Jogue o açúcar cristal por cima da massa.
9. Leve para assar até ficar dourada.

Calda de frutas vermelhas e cointreau®

1. Coloque a calda que restou da marinada em uma frigideira e cozinhe em fogo baixo por 4 minutos.
2. Acrescente o Cointreau® e flambe.
3. Misture tudo e reserve em um pote para servir por cima da galette.

Chantili

1. Bata todos os ingredientes em ponto de chantili.

Sirva a galette quente ou fria com um pouco da calda e o chantili por cima. ;D

🌀 CHEESECAKE DUPLO COM SORVETE 🌀



A alegria vem em dobro com esse cheesecake: uma camada cremosa, outra refrescante. É de comer com os olhos fechados e sorriso bobó.

Rendimento: 8 pedaços

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 60 minutos

Espera: 240 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

INGREDIENTES

Base

150 g de biscoito de leite maltado

75 g de manteiga sem sal

Massa

500 g de cream cheese

150 g de açúcar

Raspas de 1 limão-tahiti

50 ml de leite

Suco de 1/2 limão

1/2 colher de sopa de essência de baunilha

1 colher de sopa de farinha de trigo

3 ovos

Montagem

1/2 pote de sorvete de frutas vermelhas

Frutas vermelhas para decorar

MODO DE FAZER

Base

1. Processe os biscoitos até obter uma farofa fina.
2. Em seguida, derreta a manteiga e jogue por cima da farofa. Processe até que a massa se forme.
3. Forre o fundo da fôrma com uma folha de papel-manteiga e, então, arrume a farofinha de biscoitos de modo que a massa fique bem compacta. Nesta receita usei uma fôrma de 21 cm de diâmetro com fundo removível.
4. Asse em forno preaquecido a 220 °C por 10 minutos e espere esfriar completamente.

Massa

1. Antes de mais nada, é importante se certificar de que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente. Isso é fundamental para que o seu cheesecake dê certo.
2. Bata todos os ingredientes, exceto os ovos, até que tudo se misture.
3. Em seguida, acrescente os ovos, um a um, batendo levemente a cada adição. Assim que a mistura estiver homogênea, pare de bater.
4. Forre a parte de fora da fôrma com papel-alumínio, para evitar que a água do banho-maria entre na torta. Despeje a massa na fôrma.
5. Arrume a fôrma do cheesecake dentro de outra, maior, e complete com água quente até a metade da altura da torta. Cubra tudo com papel-alumínio e asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 2 horas. Depois de 1 hora dentro do forno, retire o papel-alumínio para dourar.
6. Quando o cheesecake estiver firme, retire do forno e deixe esfriar completamente. Leve à geladeira apenas quando estiver frio.

Dica: Para desenformar, basta esquentar levemente as laterais da fôrma com um maçarico ou na boca do fogão.

Montagem

1. Quando o cheesecake estiver gelado, coloque o sorvete de frutas vermelhas por cima, alisando bem.
2. Leve ao congelador até a hora de servir.
3. Decore com frutas vermelhas e aproveite!

🍷 CRÈME BRÛLÉE 🍷

Crème brûlée é uma das receitas mais clássicas que existem e todo restaurante em Paris tem uma versão dessa delícia. Aqui eu vou te ensinar a fazer a receita original.

Rendimento: 6 pedaços

Preparo: 20 minutos

Cozimento: 40 minutos

Espera: 6 horas

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: 3 dias na geladeira, sem o açúcar

INGREDIENTES

80 ml de leite integral

180 g (3/4 de xícara) de creme de leite fresco

Sementes de 1/2 fava de baunilha (opcional)

50 g (1/4 de xícara + 1 colher de chá) de açúcar

3 gemas

Para queimar

100 g de açúcar demerara ou cristal

MODO DE FAZER

1. Ferva o leite com o creme de leite fresco e as sementes da baunilha.
2. Assim que ferver, desligue o fogo e deixe em infusão por 10 minutos.
3. Enquanto isso, bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar.
4. Jogue a mistura de leite por cima do creme de gemas e mexa bem.

5. Coloque em ramequins baixos (essa receita dá para 6 potes) e leve para assar em banho-maria a 150 °C por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja consistente. O seu creme estará pronto quando você o balançar e ele estiver com uma consistência de gelatina, ou seja, firme, mas balançando.

Dica 1: Se você estiver com tempo e querendo aproveitar ao máximo todos os sabores dessa deliciosa receita, guarde o creme na geladeira por 1 dia coberto com papel-filme. Só então coloque nos ramequins para assar. Você vai ver como os sabores se acentuam ainda mais.

6. Leve para gelar por completo.
7. Na hora de servir (e apenas na hora de servir, pois o açúcar demerara deixa de ficar crocante rapidamente quando em contato com a umidade) jogue uma camada fina de açúcar demerara por cima e com um maçarico queime até ver pequenas bolinhas de açúcar se formando. Pare de queimar e espere por 3 minutos, só então queime por completo. Isso garante um açúcar queimado muito mais uniforme e crocante.
8. Sirva com alguns morangos.

Dica 2: O ideal do crème brûlée é você sentir a camada cremosa e gelada do creme com a mistura da fina camada crocante e quente de açúcar. Por isso ele deve ser servido assim que é queimado. :D

PARFAIT

Essa sobremesa é muito fácil de fazer e seus convidados vão se surpreender: primeiro, ao ver as camadas indulgentes de pão de ló, chantili e geleia; depois, ao provar a combinação de sabores e o efeito deles em uma boca com muita vontade de doce.

Rendimento: 6 porções

Preparo: 40 minutos

Cozimento: 40 minutos

Espera: 20 minutos

Dificuldade: ☆☆

INGREDIENTES

Pão de ló

4 ovos

2/3 de xícara de açúcar cristal

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de sopa de amido de milho

Geleia de cerejas ao vinho

300 g de cerejas congeladas ou frescas

300 g de frutas vermelhas

1 + 1/3 xícara de açúcar

1 xícara de rum

1 xícara de vinho tinto

6 cravos

1/2 colher de chá de canela em pó ou 2 ramas de canela

1/2 colher de chá de noz-moscada ralada na hora

Chantili

500 g de creme de leite fresco ou nata

4 colheres de sopa de açúcar

Sementes de 1 fava de baunilha (opcional)

MODO DE FAZER

Pão de ló

1. Bata os ovos com o açúcar cristal até que forme um creme fofo e esbranquiçado.
2. Peneire a farinha e o amido de milho sobre a mistura e incorpore com a espátula delicadamente até obter uma massa homogênea.
3. Despeje a massa no centro de uma fôrma de 30 x 30 cm forrada com papel-manteiga e asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 a 30 minutos ou até que esteja dourada e não grude ao toque.
4. Retire o pão de ló do forno. Assim que a massa esfriar, retire do papel-manteiga com cuidado.

Geleia de cerejas ao vinho

1. Junte todos os ingredientes em uma panela grande e leve ao fogo médio até que o líquido se reduza e fique no ponto de geleia. Não amasse as frutas, pois a graça dessa geleia é justamente mantê-las em pedaços.

Chantili

1. Bata todos os ingredientes até obter o ponto de chantili.

Dica: O creme de leite fresco ou a nata precisam estar bem gelados.

Montagem

1. Corte o pão de ló em cubinhos.
2. Em uma taça ou copo bonito, arrume os cubinhos de bolo e depois adicione uma camada generosa de chantili.
3. Finalize com um pouco de geleia e decore com uma folha de hortelã (opcional).

Veja aqui como essa sobremesa fica linda na apresentação:

bit.ly/docecozinha02

WAFFLE COM SORVETE DE CEREAL



O sorvete que acompanha essa receita tem sabor de infância. É só fechar os olhos e lembrar da tigela entupida de cereais de milho com leite bem gelado quando, aos poucos, os floquinhos crocantes amoleciam e deixavam a bebida doce, boa de tomar num gole só. Desta vez, você vai sentir o mesmo gostinho em colheradas bem cremosas. ;D

Rendimento: 5 waffles

Preparo: 40 minutos

Cozimento: 10 minutos

Espera: 4 horas

Dificuldade: ☆☆☆

INGREDIENTES

1 receita de waffle ([veja aqui](#))

Frutas picadas (opcional)

Sorvete de cereal

5 xícaras de cereal de milho sem açúcar

1 litro de leite ou creme de leite fresco

1/4 de xícara de açúcar mascavo + 3/4 de xícara

1 pitada de sal

4 folhas de gelatina

1/4 de xícara de leite em pó

1 litro de creme de leite fresco

MODO DE FAZER

1. Arrume todo o cereal em uma fôrma e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 10 minutos para tostar.
2. Retire o cereal do forno, espere esfriar completamente e então transfira-o para um pote grande.
3. Adicione o leite, 1/4 de xícara de açúcar mascavo e a pitada de sal, depois chacoalhe bem e deixe a mistura descansar por 20 minutos.

Dica: Se você usar creme de leite fresco, seu sorvete ficará ainda mais cremoso.

4. Posicione uma peneira sobre uma tigela grande. Sobre a peneira, arrume um pano de prato bem fino ou um pano de fazer queijo. Jogue a mistura sobre o pano e deixe que todo o leite escorra para a tigela. Faça uma trouxinha com o pano e vá apertando delicadamente para extrair o máximo de leite possível sem que o cereal vá para a peneira.

5. Hidrate a gelatina em uma tigela com bastante gelo e água por 15 minutos.
6. Em uma panela grande, misture o leite de cereal com o restante do açúcar mascavo, o leite em pó e o creme de leite fresco. Leve a panela ao fogo e, assim que a mistura amornar, acrescente as folhas de gelatina hidratadas. Mexa bem até obter um creme homogêneo.
7. Transfira o creme para outra tigela, cubra com papel-filme em contato e leve ao freezer por 2 horas.
8. Bata com a batedeira por 5 minutos até aerar e engrossar. Leve ao congelador com o papel-filme em contato por mais 1 hora.
9. Repita esse processo mais duas vezes. Na última vez que você bater o sorvete, guarde-o nas fôrmas em que for servir, mas não esqueça de cobrir com o papel-filme em contato. O sorvete precisa ficar no congelador por no mínimo 4 horas antes de servir.
10. Prepare os waffles (**conforme a receita seguinte**) e sirva com frutas picadas e o sorvete de cereal. ;D

🌀 WAFFLE CHURROS 🌀

A máquina de waffle foi uma de minhas melhores aquisições culinárias, porque vira e mexe eu estou inventando alguma receita nela. Eu vi essa receita na internet e como sempre não me contentei em segui-la à risca, então fiz a minha própria receita de waffle churros. E ficou tão gostoso, hummmm!

Rendimento: 5 waffles

Preparo: 15 minutos

Cozimento: 20 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

INGREDIENTES

1 colher de sopa de manteiga amolecida

1 ovo

4 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de canela em pó

2 colheres de chá de essência de baunilha

1 xícara de chá rasa de leite

1 e 1/2 colher de chá de fermento químico em pó

Cobertura

Manteiga derretida e açúcar com canela para polvilhar

Doce de leite a gosto ([veja como fazer um delicioso doce de leite caseiro aqui](#))

MODO DE FAZER

1. Na mão, bata o ovo com o açúcar, adicione a manteiga, misture bem e acrescente o restante dos ingredientes.
2. Asse na máquina de waffles ou em uma frigideira como panquecas.
3. Depois de pronto, pincele manteiga derretida e passe no açúcar misturado com canela. Sirva com doce de leite.

🌀 DOCE DE LEITE CASEIRO 🌀

Doce de leite é a minha grande paixão junto com sorvete. Essa é uma receita de um típico doce de leite argentino e fica cremoso, aveludado e delicioso.

Rendimento: 1 xícara de doce de leite pronto

Preparo: 5 minutos

Cozimento: 80 minutos

Espera: 30 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: 1 mês na geladeira ou 1 semana em temperatura ambiente.

INGREDIENTES

1 litro de leite integral tipo A (quanto mais gordo e fresco for o leite, mais gostoso vai ficar o doce de leite)

1 + 1/2 xícara de açúcar cristal (ou apenas 1 xícara, se preferir menos doce)

2 colheres de sopa de glucose (reduz a probabilidade de o doce cristalizar enquanto você mexe)

1 pitada de sal

1 fava de baunilha (ou essência no final do preparo)

1/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio (previne que a proteína do leite coagule, o que no final resulta em um doce de leite com uma consistência mais cremosa)

MODO DE FAZER

1. Junte todos os ingredientes, menos o bicarbonato, em uma panela grande e alta.

2. Cozinhe em fogo médio/alto mexendo sempre, para que o açúcar se dissolva, até que comece a formar uma espuma leve por cima do leite. Então abaixe o fogo para o mínimo e junte o bicarbonato. Mexa até que o leite pare de subir.
3. Continue cozinhando em fogo bem baixo, mexendo de quando em quando para não grudar. Quando o leite já estiver quase na consistência final, cozinhe mexendo bastante para que ele reduza mais rapidamente e pegue corpo.
4. Quando o leite tiver reduzido para quase 1/4 ou estiver na cor desejada e com consistência de doce de leite, retire-o da panela e o coloque em um pote, que deverá permanecer fechado até esfriar.

🍩 RABANADA 🍩



Eu sou viciada em rabanada! Qualquer pãozinho que sobra pela casa é minha chance de fazer um pouquinho da receita. Em todo café da manhã de Natal, ela também não pode faltar à mesa.

Rendimento: 20 fatias

Preparo: 20 minutos

Cozimento: 15 minutos

Espera: 120 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: 1 dia

INGREDIENTES

2 litros de leite integral
1 lata de leite condensado
1 pitada de sal
Sementes de 1 fava de baunilha (opcional)
1 colher de chá de noz-moscada ralada
Raspas de 2 laranjas
2 dedos de gengibre fresco ralado
1 canela em pau
60 ml de licor de sua preferência (eu uso o licor Disaronno®)
2 brioches nanterre ou o pão amanhecido de sua preferência (mas tem que estar amanhecido)
6 ovos
1 litro e meio de óleo
2 xícaras de açúcar cristal
2 colheres de sobremesa de canela em pó
1 colher de chá de noz-moscada ralada

MODO DE FAZER

Dica: Para mim uma rabanada perfeita é aquela que não é ensopada no leite nem largada esperando para ser frita enquanto amolece com o banho de leite. Uma rabanada perfeita precisa passar no leite, em seguida no ovo e imediatamente colocada no óleo quente. Então esse processo precisa ser feito aos poucos, ou seja, só passe um pão no leite quando já tiver tirado os que estavam fritando, e assim por diante.

1. Junte os 8 primeiros ingredientes em uma panela e leve para ferver.
2. Ao ferver, coe e leve a mistura para a geladeira coberta com papel-filme.
3. Quando gelar, acrescente o licor e misture.

4. Corte as fatias de brioche (ou do pão amanhecido de sua preferência) com aproximadamente 2 dedos de espessura.
5. Bata os ovos em outra tigela e reserve.
6. Aqueça o óleo. Quando ele começar a ficar quente, jogue um pedacinho de pão dentro dele. No momento em que o pão começar a fritar, você poderá começar a passar o brioche no leite.
7. Passe o brioche no leite rapidamente dos dois lados e depois nos ovos. Frite dos dois lados.
8. Retire do óleo e deixe secar em papel absorvente.
9. Passe na mistura de açúcar, canela e noz-moscada.
10. Sirva com sorvete de nata.

BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO E SORVETE DE MORANGO



Um bolo recheado com mousse e sorvete só
pode dar em coisa boa. E que coisa!

Rendimento: 8 fatias

Preparo: 60 minutos

Cozimento: 50 minutos

Espera: 3 horas

Dificuldade: ☆☆☆

INGREDIENTES

Bolo de limão

230 g de manteiga sem sal

180 g de açúcar cristal

4 ovos

240 g de farinha de trigo peneirada

10 g de fermento em pó

1 pitada de sal

80 ml de suco de limão

Raspas de 2 limões sicilianos

Mousse de chocolate branco

3 gemas

7 colheres de sopa de açúcar

1/2 xícara de leite

200 g de chocolate branco

2 folhas de gelatina ou 6 g (pode usar em pó também)

200 g de creme de leite fresco

Sorvete de morango

O suficiente para formar o recheio do bolo.

Cobertura

250 g de creme de leite fresco

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE FAZER

Bolo de limão

1. Bata a manteiga e o açúcar cristal até obter uma massa fofa e branca.
2. Adicione os ovos um a um, batendo bem a cada adição.

3. Misture a farinha com o fermento e o sal e peneire.
4. Acrescente a farinha aos poucos, intercalando com o suco.
5. Coloque as raspas dos limões e misture.
6. Jogue a massa dentro de uma fôrma retangular, untada e enfarinhada.
7. Leve para assar em forno preaquecido a 170 °C. Ele estará bom quando você espetar um palito no centro e ele sair limpo.
8. Retire do forno e deixe esfriar.

Mousse de chocolate branco

1. Em uma tigela, bata as gemas com 5 colheres de sopa de açúcar até obter um creme esbranquiçado.
2. Enquanto isso, leve o leite para ferver com 2 colheres de sopa de açúcar.
3. Quando o leite ferver, adicione-o lentamente sobre a mistura de gemas, mexendo sempre, para temperá-las.
4. Volte toda a mistura à panela e cozinhe em fogo bem baixo, até 82 °C, ou seja, o ponto napê (quando é possível formar um corredor nas costas da colher ao passar o dedo pelo creme).
5. Jogue o creme de gemas no chocolate branco, previamente derretido, e misture até que o creme esteja bem homogêneo.
6. Hidrate a gelatina em água gelada e acrescente-a ao creme. Misture bem.
7. Bata o creme de leite fresco em ponto de chantili. Adicione primeiro 1/3 do chantili no creme e bata vigorosamente. Em seguida, incorpore os outros 2/3 delicadamente.

Montagem

1. Use uma fôrma retangular de 30 x 9 cm para a montagem do bolo. Corte a massa, já fria, em quatro partes no tamanho da fôrma, ou seja: primeiro divida o bolo em duas camadas e depois corte cada uma dessas camadas ao meio, para ficar com quatro camadas finas.

Dica: O bolo montado terá três camadas, então a que sobrar você poderá comer sem culpa. ;D

2. Forre a fôrma com papel-manteiga e arrume a primeira camada de bolo no fundo. Adicione a mousse de chocolate branco até que ela tenha mais ou menos a espessura de uma camada do bolo.
3. Em seguida, leve a fôrma ao freezer por 20 minutos, para que a mousse endureça um pouco.
4. Arrume a segunda camada de bolo por cima da mousse e então adicione o sorvete de morango. Termine com a última camada do bolo, embale a fôrma e leve ao freezer por pelo menos 2 horas.
5. Bata o creme de leite fresco com o açúcar e a baunilha até atingir o ponto de chantili.
6. Retire o bolo do freezer e cubra-o com o chantili. Decore com morangos e sirva.

GRANOLA CASEIRA COM FRUTAS AMARELAS E IOGURTE



Fazer granola em casa é uma delícia! Nessa receita, te ensino ainda como preparar uma salada de frutas amarelas refrescante e docinha. Tudo isso servido com um iogurte vai deixar o seu café da manhã mais ensolarado. ;D

Rendimento: 3 a 4 porções

Preparo: 20 minutos

Cozimento: 10 minutos

Espera: 20 minutos

Dificuldade: ☆☆

INGREDIENTES

Granola

1/2 xícara de castanha-de-caju
1/2 xícara de castanha-do-pará
3 colheres de sopa de uva-passa preta
1/2 xícara de aveia em flocos
1/2 xícara de frutas desidratadas
1/2 xícara de melado de cana
1 colher de sopa de óleo de coco

Salada de frutas amarelas

1/2 pêssego
1 laranja
4 damascos secos
Mamão papaia

Montagem

Iogurte
Mel

MODO DE FAZER

Granola

1. Pique as castanhas e junte todos os ingredientes numa tigela. Misture bem.
2. Arrume a granola em uma fôrma de modo que tudo fique bem separado. Em seguida, asse em forno preaquecido a 180 °C por 10 minutos.
3. Assim que a granola sair do forno, mexa bem, para evitar que se formem grumos muito grandes. Depois que esfriar, guarde-a em um pote hermeticamente fechado para manter a crocância.

Salada de frutas amarelas

1. Pique as frutas em cubinhos e use um boleador para cortar o mamão em pequenas esferas. Se você preferir cortá-lo em cubos, fique à vontade!

Montagem

1. Alterne camadas de iogurte e granola até o topo do pote de servir, finalizando com a granola.
2. Adicione um fio de mel e aproveite o seu dia!

🌿 TORTA DE MAÇÃ AMERICANA 🌿



Apresento a vocês a minha autêntica torta de maçã americana. Ninguém vai resistir a ela. ;D

Rendimento: 5 pedaços

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 40-50 minutos

Espera: 160 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: 2 dias. Mas será que vai durar tudo isso? ;D

INGREDIENTES

Massa

3 xícaras + 1/3 de farinha de trigo

3 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal

1/2 colher de chá de canela

300 g de manteiga sem sal gelada

1 gema

80 ml de água bem gelada

Recheio

2 maçãs verdes

1 maçã fuji ou argentina

180 g de frutas vermelhas congeladas (eu uso framboesas e mirtilos, mas, se você não quiser usar, basta acrescentar mais uma maçã)

Raspas e suco de 1 limão

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de canela em pó

1/2 colher de chá de gengibre em pó

1/4 de colher de chá de cravo em pó

1/4 de colher de chá de mostarda amarela em pó

1/4 de colher de chá de noz-moscada ralada na hora

2 colheres de sopa de amido de milho ou fécula de batata

Para finalizar

1 gema

Açúcar cristal

MODO DE FAZER

Massa

1. Misture os ingredientes secos no processador. Quando a mistura estiver homogênea, distribua a manteiga em cubos sobre ela e processe até

obter uma farofa úmida e com pedaços visíveis de manteiga.

2. Adicione a gema e processe novamente, dessa vez acrescentando água aos poucos até que a massa se forme por completo.
3. Divida a massa em duas partes, sendo uma com $\frac{2}{3}$ do total e a outra com o $\frac{1}{3}$ restante. Abra ambas entre folhas de papel-manteiga num formato redondo e com aproximadamente 5 mm de espessura.
4. Leve as duas partes à geladeira para descansar por 2 horas.

Recheio

1. Corte as maçãs em quatro partes iguais e fatie-as finamente. Misture todos os ingredientes do recheio e reserve.

Montagem

1. Arrume a maior parte da massa em uma fôrma de torta (aproximadamente 22 cm de diâmetro) e leve-a ao congelador por 20 minutos.
2. Com a parte menor da massa, prepare o trançado que vai cobrir a torta: corte fatias de aproximadamente 1 cm com um cortador de pizza ou mesmo com uma faca.
3. Intercale cada fatia em cima de outro papel-manteiga e leve ao congelador por 20 minutos.
4. Ponha o recheio na torta e adicione alguns cubos de manteiga por cima.
5. Cubra-a com o trançado de massa, depois pincele cada tirinha com uma gema e polvilhe açúcar cristal para caramelizar.
6. Asse a torta em forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 40 a 50 minutos e depois aprecie cada pedaço de torta com uma bola de sorvete. Hummmm!

Assista ao vídeo da receita e aprenda a fazer o trançado da massa:

bit.ly/docecozinha03

🍪 PÃO DE CHOCOLATE E AVELÃ 🍪



Fazer pão é uma terapia. O processo de amassar e sovar até que as texturas se transformem, aos poucos, em uma única massa elástica e macia é restaurador. Quando o pão é doce e recheado com creme de avelã, então... a felicidade se instala no coração assim como o cheirinho doce invade cada canto da casa enquanto ele assa!

Rendimento: 12 fatias generosas

Preparo: 50 minutos

Cozimento: 40-50 minutos

Espera: 6-12 horas

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: 2 dias

INGREDIENTES

Massa do pão

- 1 tablete de fermento fresco
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 150 ml de leite
- 50 g de manteiga sem sal
- 1/4 de xícara de óleo vegetal
- 1/3 de xícara de cream cheese
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 ovo + 1 gema
- 500 g de farinha de trigo para pão

Recheio

- 350 g de creme de avelã ([veja receita aqui](#))
- 150 g de avelã tostada e picada ou castanha-de-caju
- 100 g de coco ralado

Para finalizar

- 1 ovo batido com uma pitada de sal
- Açúcar cristal para polvilhar

MODO DE FAZER

1. Na tigela da batedeira, junte o fermento fresco com uma colher de sopa da quantidade total de açúcar mascavo que você vai utilizar para a receita. Amasse até virar uma pastinha e reserve por 5 minutos.

2. Enquanto isso, esquite o leite e adicione a manteiga na mesma panela, para que ela derreta.
3. Adicione a mistura do leite na batedeira junto com o óleo, o cream cheese, o açúcar mascavo, o sal e o ovo com a gema. Misture bem com o fouet e então acrescente a farinha para pão.
4. Com o gancho da batedeira, ligue na velocidade mínima até que a massa se forme. Assim que se formar, aumente a velocidade para máxima e deixe sovar por 10 minutos. Você pode sovar à mão, mas aí é bom sovar por mais tempo, até que a massa fique bem elástica e fofa.
5. Passe um pouco de óleo em uma tigela e disponha a massa ali dentro. Cubra com papel-filme e leve à geladeira por 6 a 12 horas.
6. Depois de descansada, abra a massa em formato retangular numa superfície enfarinhada com aproximadamente 0,5 cm de espessura.
7. Espalhe o creme de avelã por toda a massa e polvilhe a avelã picada e o coco ralado. Depois, enrole a massa e corte várias rodelinhas com a espessura de quase dois dedos.
8. Arrume uma fôrma de pão e forre-a com papel-manteiga. Posicione-a na vertical e coloque uma fatia de pão por vez, intercalando o lado até o fim da fôrma. Assim, quando você deixá-la reta, terá um pão todo trançado!
9. Deixe o pão descansar por 40 minutos num local bem quentinho. Em seguida, pincele o topo do pão com um ovo batido junto com uma pitada de sal e polvilhe com açúcar cristal.
10. Asse em forno preaquecido a 180 °C por 40 a 50 minutos. Aproveite!

Assista ao vídeo para entender melhor como montar esse pão:

bit.ly/docecozinha04

🌿 CREME DE AVELÃ CASEIRO 🌿

Quem não ama aquela pastinha com cheiro de chocolate e avelã em um pão bem quentinho pela manhã? Eu com certeza amo! Tenho certeza que você vai se apaixonar por esse creme de avelã caseiro.

Rendimento: 1 pote de 400 gramas

Preparo: 20 minutos

Cozimento: 20 minutos

Espera: 8 horas

Dificuldade: ☆

Duração: 2 semanas se conservado em pote bem fechado em ambiente fresco e seco

INGREDIENTES

2 xícaras de avelãs tostadas e sem casca

1/2 xícara de açúcar refinado (Você pode substituir pelo orgânico, mascavo, açúcar de coco, mel, agave ou o que preferir. Apenas lembre-se de que, se você colocar adoçantes líquidos como o mel ou o agave, o seu creme de avelã ficará menos pastoso.)

1 pitada de sal

1 xícara de chocolate com 50% cacau (Quanto maior for a porcentagem de sólidos de cacau aqui, mais consistente ficará o seu creme de avelã depois que esfriar. Não aconselho usar menos de 50%, ou ficará muito doce e pouco consistente.)

1 colher de sopa de essência de baunilha

2 colheres de sopa de óleo de avelã (Você pode substituir por óleo de amêndoa, girassol, coco ou qualquer outro óleo neutro de sua preferência.)

MODO DE FAZER

1. Toste as avelãs e, com um pano limpo, retire toda a pele. (Ou o que você conseguir. Não precisa ser tão exigente com você mesmo. ;D)
2. Com elas ainda quentes, jogue no processador e processe até virar uma farofa.
3. Acrescente o açúcar e o sal e processe até virar uma massa uniforme e bem consistente.
4. Em uma cumbuca, derreta em banho-maria o chocolate com o óleo.
5. Assim que derreter, acrescente a baunilha e misture bem.
6. Junte essa ganache com a pasta de avelã e processe até que tudo se misture.
7. Coloque em um pote e deixe esfriar por pelo menos 8 horas para chegar a sua consistência final.

Dica: Se você colocar na geladeira, ela ficará muito dura. Conserve em temperatura ambiente.

Veja como tirar a pele das avelãs neste vídeo:

bit.ly/docecozinha05

❧ PANQUECA DE AVEIA ❧ COM CALDA DE CARAMELO E MAÇÃ



Quando a gente come panquecas o mundo parece se tornar um lugar melhor, concorda?
Se você não pensava assim, depois dessa receita tudo vai mudar. Aproveite e seja feliz!

Rendimento: 4 panquecas

Preparo: 15 minutos

Cozimento: 40 minutos

Espera: 12 horas

Dificuldade: ☆

Duração: Consumo imediato

INGREDIENTES

Panqueca de aveia

200 ml de leite

150 g de iogurte natural

50 ml de suco de laranja

Raspas de 1 laranja

3 ovos

4 colheres de sopa de mel (100 g)

2 colheres de chá de fermento em pó (12 g)

1 colher de chá de bicarbonato de sódio (6 g)

1 pitada de sal

1 xícara de farinha de trigo (120 g)

1 xícara de aveia em flocos finos

Calda de caramelo e maçã

3 maçãs (2 vermelhas e 1 verde)

1 colher de sopa de mel

2 xícaras de açúcar

60 ml de suco de laranja

Raspas de 1 laranja

100 g de manteiga sem sal

50 g de noz-pecã para decorar

MODO DE FAZER

Panqueca

1. Misture todos os ingredientes líquidos com as raspas de laranja e a pitada de sal. Acrescente a aveia e misture até ficar homogêneo.
2. Peneira a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio sobre a mistura e incorpore delicadamente. Deixe essa massa descansar na geladeira por pelo menos 12 horas (ou até 24 horas).

3. Com a massa descansada, frite as panquecas uma a uma em frigideira antiaderente untada com um pouco de manteiga. Use uma concha de massa para cada panqueca e frite dos dois lados até dourar.

Calda de caramelo e maçã

1. Em uma frigideira grande, misture o mel, o açúcar, o suco e as raspas de laranja e cozinhe em fogo alto até atingir uma cor âmbar.
2. Em seguida, acrescente a manteiga e misture bem. Depois, adicione as maçãs descascadas e picadas em cubos de 2 x 2 cm (a maçã diminui de tamanho, por isso os cubos são grandes).
3. Cozinhe a calda por aproximadamente 40 minutos em fogo alto, até que ela reduza bastante.
4. Regue as panquecas com essa calda deliciosa e finalize com as nozes picadinhas por cima!

🌿 CANJICA 🌿



Essa é a receita perfeita para aquecer a alma e
saciar o estômago no inverno! Em alguns
lugares chamam de canjica; em outros, de
mungunzá.

Rendimento: 8 porções

Preparo: 15 minutos

Cozimento: 60 minutos

Espera: 24 horas

Dificuldade: ☆

Duração: 3 dias na geladeira

INGREDIENTES

500 g de milho branco para canjica
1 lata de leite condensado
1 litro de leite integral
400 ml de leite de coco
2 ramos de canela
5 cravos da Índia (ou mais, se você quiser)
1 xícara de coco ralado
1 xícara de amendoim tostado e sem pele

MODO DE FAZER

1. No dia anterior ao que você for preparar a canjica, deixe o milho branco de molho. Após 24 horas, escorra a água e lave bem, depois cozinhe por 30 minutos em uma panela de pressão com água suficiente para cobrir o milho em 3 dedos de altura.
2. Depois que o milho estiver cozido, escorra a água novamente e enxágue bem. Transfira o milho para uma panela grande e junte o leite condensado, o leite integral e o de coco, as especiarias e o coco ralado.
3. Cozinhe em fogo médio/baixo até que a sua canjica esteja cremosa e macia.
4. Adicione o amendoim tostado e sirva em potinhos!

🌸 BUQUÊ DE CUPCAKE 🌸



Quem receber este presente vai ter certeza do carinho que você sentiu ao preparar cada passo da receita. Os minicupcakes, que já são lindos por natureza, ganham um brilho extra ao fazer parte de um vasinho fofo de cerâmica. Bem melhor receber um buquê de rosas assim, não é? ;D

Rendimento: Com a massa dá para fazer dois vasos de cupcakes

Preparo: 50 minutos

Cozimento: 30 minutos

Espera: 50 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: A cobertura desses cupcakes derrete muito rápido, portanto fique atenta se a sua cidade for quente! Assim que terminar de decorá-los, guarde-os na geladeira ou no freezer até o momento de servir

INGREDIENTES

Massa do cupcake

4 ovos

150 ml de leite

125 ml de óleo de canola

1 xícara + 2 colheres de sopa de açúcar mascavo

2 colheres de chá de essência de baunilha

1 + 1/4 de xícara de farinha de trigo

1/4 de xícara de cacau em pó

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de fermento em pó

1 pitada de sal

Cobertura

1 xícara de framboesas congeladas ou frescas

150 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

2 xícaras de açúcar de confeitiro peneirado

300 g de cream cheese em temperatura ambiente

MODO DE FAZER

Massa do cupcake

1. Misture os ovos, o leite, o óleo e a baunilha. Em seguida, adicione o açúcar mascavo e misture.
2. Peneire todos os ingredientes secos, junte à mistura dos líquidos e mexa bem.

3. Divida a massa nas forminhas de minicupcake somente até metade, porque vai crescer.
4. Leve para assar por aproximadamente 20 a 25 minutos (ou até que o palitinho saia limpo) em forno preaquecido a 180 °C.
5. Tire do forno e deixe esfriar.

Cobertura

1. Leve a framboesa para ferver numa panelinha por aproximadamente 5 minutos em fogo baixo. As frutas vão soltar um líquido nesse tempo. Enquanto isso, vá amassando com uma espátula para obter um purê.
2. Mantenha no fogo mais um pouquinho, para reduzir a água, e em seguida passe o purê por uma peneira para se livrar de todas as sementes. Nesta receita, o purê de framboesa vai dar cor à cobertura e seu sabor vai ficar bem suave.
3. Bata a manteiga com o açúcar de confeitado até obter um creme bem fofo e esbranquiçado, sempre raspando as laterais da tigela para incorporar tudo.
4. Depois, acrescente o cream cheese, bata mais um pouco e então adicione o purê de framboesa. Bata até o creme ficar homogêneo.
5. Cubra a tigela e leve à geladeira para esfriar bem.

Montagem

1. Corte o topo dos cupcakes para que a cobertura fique alinhada.
2. Coloque a cobertura num saco de confeitar e decore os cupcakes com um bico de confeitar (eu uso o 1M, que é um pitanga grande) em formato de rosas, sempre começando do centro para fora.

Dica: Quanto mais distante você deixar o bico em relação ao cupcake, mais alta e bonita vai ficar a sua flor (assista ao vídeo para ver o movimento certo): bit.ly/docecozinha06

3. Use um vaso de cerâmica de 9 cm de altura por 10 cm de diâmetro (abertura). Em seguida, pinte uma bola de isopor de 10 cm de diâmetro

com uma tinta verde atóxica (pinte metade da bola, espere secar e depois pinte a outra metade).

4. Encaixe bem a bola de isopor no vaso e comece a posicionar os minicupcakes com palitos de dente. Encaixe primeiro o do topo, para ficar mais fácil completar a bola. Ao todo, usei 16 minicupcakes para montar o vaso.
5. Decore os espaços com folhagens de plástico e presenteie quem você mais ama!

🍯 PÃO DE MEL 🍯



Quando você preparar esse pão de mel, vai se sentir no paraíso a cada mordida. Além de a casa ficar toda perfumada enquanto essas belezinhas assam, todo mundo fica feliz!

Rendimento: 36 pães de mel de 6,5 cm de diâmetro

Preparo: 60 minutos

Cozimento: 30 minutos

Espera: 20 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: Consumo imediato

INGREDIENTES

Pão de mel

300 ml de leite integral

1 colher de chá de canela em pó

1/2 colher de chá de cravo em pó

1/4 de colher de chá de noz-moscada ralada na hora

1 xícara de mel

5 ovos

1 + 1/2 xícara de açúcar mascavo

1 colher de sopa de essência de baunilha

150 ml de óleo vegetal

1/3 de xícara de chocolate em pó

1 pitada de sal

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de fermento em pó

3 xícaras de farinha de trigo peneirada

Montagem

Doce de leite para rechear ([veja como fazer um delicioso doce de leite caseiro aqui](#))

Chocolate para cobrir (para cada 9 pães de mel de 6,5 cm de diâmetro, usei 300 g de chocolate temperado)

MODO DE FAZER

1. Junte o leite com as especiarias e leve para ferver numa panelinha. Assim que ferver, adicione o mel e tampe para deixar a mistura em infusão.
2. Quando o leite amornar, bata no liquidificador junto com os 5 ovos, o açúcar mascavo, a baunilha e o óleo.
3. Transfira a mistura dos líquidos para uma tigela e então comece a adicionar os secos, sempre peneirando-os. Primeiro o chocolate em pó, depois o sal, o bicarbonato de sódio e o fermento e, por último, a farinha de trigo. Misture com o fouet até incorporar.

4. Distribua a massa em forminhas previamente untadas e polvilhadas com chocolate em pó. Encha até a metade, porque o pão de mel vai crescer.
5. Asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que o teste do palito dê certo.
6. Quando os pães de mel esfriarem, corte-os ao meio e os recheie com um doce de leite mais consistente. Feche os pães de mel e banhe-os no chocolate derretido e temperado ([veja como temperar o chocolate aqui](#)).

Dica: Assim que os bolinhos saírem do forno, tire-os da forminha e disponha-os sob um prato. Por cima deles, coloque outro prato ou algo com uma superfície reta, de modo que forme um peso e eles fiquem um pouco achatados, ou seja: retos dos dois lados.

7. Arrume cada palito no meio dos pães de mel e leve-os à geladeira para secar durante 3 minutos.
8. Sirva e aproveite cada mordida. ;D

Assista ao vídeo para entender melhor como banhar os pães de mel no chocolate:

bit.ly/docecozinha07

🌀 TEMPERAGEM DE CHOCOLATE 🌀 EM MÁRMORE

A temperagem é o lento e gradual resfriamento do chocolate para que os cristais de manteiga de cacau se formem uniformemente. Essa técnica evita a separação entre a manteiga de cacau e os demais sólidos do cacau, o que garante ao produto final uma estrutura compacta e homogênea. Uma temperagem correta proporciona rápida secagem do chocolate, brilho da superfície, textura macia e uma melhor conservação. E então, vamos aprender a temperar chocolate?

TÊMPERA DO CHOCOLATE BRANCO EM MÁRMORE

1. Aqueça o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas em potência média, sempre parando de 20 em 20 segundos para mexer o chocolate (no caso do micro-ondas), até que o chocolate atinja a temperatura entre 36 °C e 38 °C.
2. Jogue o chocolate sobre o mármore e, movimentando-o com uma espátula, abaixe a temperatura para entre 23 °C e 25 °C.
3. Depois aqueça novamente o chocolate (entre 27 °C e 28 °C). Ele está pronto para ser usado!
4. Tinja o chocolate na cor desejada com corante em gel para chocolate.
3. Se você tiver uma derretedeira, poderá deixar o chocolate na temperatura de uso (27 °C a 28 °C), para que tenha um tempo maior de trabalho com ele.

TÊMPERA DO CHOCOLATE AO LEITE EM MÁRMORE

1. Aqueça o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas em potência média, sempre parando de 30 em 30 segundos para mexer o

chocolate (no caso do micro-ondas), até que o chocolate atinja a temperatura entre 40 °C e 45 °C.

2. Jogue o chocolate sobre o mármore e, movimentando-o com uma espátula, abaixe a temperatura entre 24 °C e 25 °C.
3. Depois aqueça novamente o chocolate para a temperatura entre 29 °C e 30 °C. Ele está pronto para ser usado!
4. Se você tiver uma derretadeira, poderá deixar o chocolate na temperatura de uso (29 °C a 30 °C), para que tenha um tempo maior de trabalho com ele.

TÊMPERA DO CHOCOLATE AMARGO EM MÁRMORE

1. Aqueça o chocolate amargo em banho-maria ou no micro-ondas em potência média, sempre parando de 30 em 30 segundos para mexer o chocolate (no caso do micro-ondas), até que o chocolate atinja a temperatura entre 45 °C e 50 °C.
2. Jogue o chocolate sobre o mármore e, movimentando-o com uma espátula, abaixe a temperatura entre 26 °C e 27 °C.
3. Depois aqueça novamente o chocolate para a temperatura entre 31 °C e 32 °C. Ele está pronto para ser usado!
4. Se você tiver uma derretadeira, poderá deixar o chocolate na temperatura de uso (31 °C a 32 °C), para que tenha um tempo maior de trabalho com ele.

NEGA MALUCA



Esse clássico não poderia faltar aqui!

Rendimento: 10 fatias

Preparo: 20 minutos

Cozimento: 40 a 50 minutos

Espera: 30 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: 3 dias

INGREDIENTES

Bolo

- 1 xícara de água
- 1 e 1/4 de xícara de chocolate em pó
- 1 e 1/2 xícara de açúcar cristal
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo vegetal
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1/2 lata de creme de leite sem o soro

MODO DE FAZER

Bolo

1. Ferva a água e misture com o chocolate em pó em uma tigela grande.
2. Em seguida, acrescente o açúcar cristal e misture bem. Adicione os ovos um a um e misture sem bater demais.
3. Adicione o óleo e a baunilha. Mexa bem e depois peneire os secos por cima da mistura, incorporando delicadamente.
4. Ponha a massa em uma fôrma de 20 x 30 cm, untada e enfarinhada, e asse em forno preaquecido a 180 °C por 40 a 50 minutos ou até o teste do palito dar certo.

Cobertura

1. Cozinhe o leite condensado, o chocolate em pó, o sal e a manteiga em ponto de brigadeiro mole. Em seguida, acrescente o creme de leite e cozinhe por mais 5 minutos em fogo brando.
2. Sirva a calda por cima do bolo e delicie-se!

BOLO TRÊS CHOCOLATES



Se você gosta de bolos intensos, não tão doces e com muito chocolate, a receita a seguir é perfeita! Esse bolo tem um sabor incrível por si só e não precisa de recheios ou coberturas elaboradas, então aproveite cada fatia.

Rendimento: 10 fatias

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 60 minutos

Espera: 30 minutos

Dificuldade: ☆

INGREDIENTES

Bolo

150 g de ameixa seca

6 ovos

150 g de açúcar demerara ou cristal

150 g de açúcar mascavo

270 g de manteiga sem sal derretida

340 ml de leite integral

300 g de farinha de trigo

70 g de cacau em pó 100%

1 pitada de sal

1 colher de sopa de Cravinho® (é um destilado feito com especiarias que comprei em Salvador, mas, se você não encontrá-lo, poderá substituí-lo por 1/2 colher de chá de cravo em pó ou essência de baunilha, ou ainda rum)

3 colheres de chá de fermento em pó

180 g de chocolate meio amargo picado ou em gotas

Cobertura

200 g de chocolate meio amargo ou amargo

1 colher de sopa de manteiga sem sal gelada e picada

MODO DE FAZER

Bolo

1. Processe as ameixas até obter uma pasta. Em seguida, transfira para uma tigela.

Dica 1: Se a ameixa estiver muito seca, você poderá hidratá-la com um pouco de água quente. Despreze a água e utilize as ameixas.

Dica 2: Você pode substituir as ameixas por damascos ou por uvas-passas. Não aconselho trocar por tâmaras, pois elas são muito doces.

2. Acrescente os ovos e os açúcares, misturando bem.
3. Derreta a manteiga em fogo baixo. Ela não pode estar quente, portanto espere esfriar até que amorne para, então, adicioná-la à mistura.
4. Junte o leite e misture.
5. Sobre a mistura, peneire a farinha de trigo, o cacau em pó e o sal. Incorpore delicadamente até obter uma massa homogênea. É normal que tenham uns gruminhos de ameixa, portanto não se preocupe. Eles vão adicionar uma textura deliciosa ao bolo.
6. Adicione o Cravinho®.
7. Por fim, adicione o fermento em pó e o chocolate picado misturado com um pouco de farinha (para que não afunde na massa).
8. Misture com muita delicadeza e então despeje a massa em uma fôrma de 27 cm de diâmetro untada e polvilhada com cacau.
9. Asse o bolo em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 60 minutos ou até que o palito saia seco.

Cobertura

1. Derreta o chocolate em banho-maria. Quando estiver completamente derretido, acrescente a manteiga bem gelada e cortada em cubinhos.
2. Misture bem e sirva sobre o bolo, já desenformado e completamente frio.

Veja aqui o passo a passo deste bolo chocolatado:

bit.ly/docecozinha08

BOLO FORMIGUEIRO



Esse bolo lembra tudo de mais gostoso da infância! A massa é ultra fofinha e ele fica bom puro, do jeito que é.

Rendimento: 8 fatias

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 60 a 80 minutos

Espera: 60 minutos

Dificuldade: ☆☆

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

2 xícaras de açúcar

4 ovos, claras separadas das gemas

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de chá de leite integral

1 xícara de chá de amido de milho

100 g de coco ralado seco

1 colher de sopa de fermento em pó

100 g de chocolate granulado

MODO DE FAZER

1. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme bem fofo e esbranquiçado.
2. Em seguida, acrescente as 4 gemas e bata por mais alguns minutos.
3. Adicione a farinha de trigo peneirada e 1/2 xícara de leite. Bata para incorporar.
4. Acrescente o amido de milho, o coco ralado, o restante do leite e o fermento. Bata até que a massa fique completamente homogênea.
5. Em uma tigela separada, bata as claras em neve em picos firmes. Adicione 1/3 das claras à massa, mexendo vigorosamente.
6. Depois, adicione o restante das claras em movimentos delicados com a ajuda de uma espátula.
7. Num potinho, misture uma colher de sopa de farinha de trigo junto com os granulados. Por fim, despeje os granulados na massa e incorpore delicadamente.
8. Despeje a massa em uma fôrma untada e enfarinhada e leve para assar a 180 °C por aproximadamente 60 a 80 minutos.
9. Retire do forno, espere esfriar para desenformar e aproveite!

Veja como é fácil fazer esse bolo delicioso:

bit.ly/docecozinha09

BOLO SIMPLES COM MIRTILOS E COBERTURA DE CREAM CHEESE



Esse bolo pode ser feito sem os mirtilos e ainda assim ficará perfeito para você servir tanto no café da manhã quanto no lanchinho da tarde acompanhado de um cafezinho.

Rendimento: 6 fatias

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 40 minutos

Espera: 30 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

INGREDIENTES

Bolo

230 g de manteiga sem sal

1 xícara de açúcar cristal

Raspas de 1 laranja ou limão

1 pitada de sal

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

80 ml de leite integral

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de mirtilos com um pouco de farinha de trigo (para a massa não afundar)

Cobertura

400 g de cream cheese

80 g de açúcar refinado

MODO DE FAZER

Bolo

1. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar e as raspas de laranja ou limão até obter um creme fofo e esbranquiçado.
2. Acrescente o sal e 2 ovos e depois bata mais um pouco. Adicione os outros 2 ovos e bata até que a massa fique homogênea.
3. Peneire a farinha sobre a massa e adicione o leite e o fermento em pó. Misture delicadamente.
4. Por fim, junte os mirtilos à massa e misture levemente. Despeje a massa em uma fôrma de aproximadamente 21 cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e asse em forno preaquecido a 180 °C até que você espete o meio do bolo com um palito e ele saia limpo.
5. Retire do forno e espere o bolo esfriar completamente antes de desenformá-lo.

Cobertura

1. Bata o cream cheese com o açúcar até obter um creme fofo.
2. Arrume a cobertura sobre o bolo e decore com mais mirtilos. Aproveite!

Aprenda a fazer esse bolo supermacio acessando aqui:

bit.ly/docecozinha10

MANJAR DE COCO



Manjar de coco é uma sobremesa que precisa ter na ceia de Ano-Novo aqui em casa! Ela é tão benquista que já virou superstição: ela não pode faltar, para que o ano que entra seja maravilhoso!

Rendimento: 8 fatias

Preparo: 60 minutos

Cozimento: 30 minutos

Espera: 12 horas

Dificuldade: ☆

Duração: 3 dias

INGREDIENTES

Manjar

6 colheres de sopa (de mãe) de amido de milho – aproximadamente 100 g
2/3 de xícara de açúcar refinado – aproximadamente 120 g
200 ml de leite de coco
1 litro de leite integral

Calda

400 g de ameixa seca sem caroço
1 xícara de açúcar cristal
3 xícaras de água
2 xícaras de vinho tinto
1 canela em pau
7 cravos

MODO DE FAZER

Manjar

1. Em uma panela, coloque o amido, o açúcar e o leite de coco. Misture bem até não ficar nenhuma pelotinha.
2. Acrescente o leite, misture e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e você ver o fundo da panela.
3. Coloque o creme em uma fôrma molhada e deixe esfriar.
4. Quando esfriar, leve para a geladeira por 12 horas.

Calda

1. Leve as ameixas, o açúcar e a água para ferver até as ameixas ficarem macias.
2. Desligue o fogo e acrescente o vinho, a canela e o cravo.
3. Misture e ferva por 10 minutos.

Dica: Eu reduzo a calda pela metade.

4. Desligue o fogo e deixe esfriar.

5. Coloque na geladeira.

Montagem

1. Desenforme o manjar em um prato bonito e sirva com a calda de ameixa.

🌿 BANOFFEE PIE 🌿 TORTA DE BANANA COM DOCE DE LEITE



Banana e doce de leite é o tipo da combinação que dá água na boca. Agora, pense nessa dupla em formato de uma torta geladinha, pronta para ser devorada em uma tarde quente de verão. Só pode dar em coisa boa, né?

Rendimento: 12 pedaços

Preparo: 60 minutos

Cozimento: 10 minutos

Espera: 120 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

INGREDIENTES

Base

450 g de biscoito

180 g de manteiga sem sal

Recheio

170 g de chocolate 70% cacau

500 ml de leite

450 g de doce de leite ([veja como fazer um delicioso doce de leite caseiro aqui](#))

6 gemas

40 g de amido de milho

2 a 3 bananas cortadas em rodela

Chantili

500 g de creme de leite fresco ou em lata (bem gelado e sem o soro)

4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE FAZER

Base

1. Processe os biscoitos até obter uma farofa fina.
2. Em seguida, derreta a manteiga e jogue por cima da farofa. Processe até que a massa se forme e depois arrume em torno de toda a fôrma. Nesta receita, uso uma fôrma de 25 cm de diâmetro por 6 cm de altura.
3. Leve ao congelador até que a massa esteja completamente congelada. Se você quiser desenformar a torta, asse em forno preaquecido a 220 °C por 10 minutos. Se preferir servir na fôrma, pode montá-la sem assar a base.

Recheio

1. Derreta o chocolate em banho-maria e pincele-o sobre a massa da torta. O chocolate, além de acrescentar um sabor delicioso, vai impermeabilizar a torta para o recheio de doce de leite, mantendo a base bem crocante.
2. Para fazer o creme, esquite o leite com o doce de leite. Enquanto isso, misture o amido de milho com as gemas em outra tigela.
3. Assim que a mistura do doce de leite estiver quente (não precisa ferver), jogue por cima das gemas e misture bem.
4. Volte toda a mistura à panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar. Quando o creme ferver, continue mexendo bem por 3 minutos. Retire do fogo, transfira para outra tigela e bata com a batedeira até amornar (se você estiver com pressa) e cubra com papel-filme em contato.
5. Leve o creme à geladeira até gelar por completo.

Montagem

1. Quando o creme de doce de leite estiver gelado, bata mais um pouco com a batedeira para deixá-lo bem leve e, então, recheie a torta, alisando-a bem.
2. Arrume as rodela de banana por cima do creme.

Dica: Pincele as rodela de banana com suco de limão, para que não escureçam.

3. Finalize a decoração da torta com chantili. Bata o creme de leite fresco (ou nata, ou creme de leite em lata bem gelado e sem o soro) com o açúcar até o ponto de chantili.
4. Decore com raspas de chocolate e aproveite cada pedaço!

Assista ao vídeo dessa torta aqui:

bit.ly/docecozinha11

❧ PICOLÉ MOUSSE DE MARACUJÁ ❧



Esse é um dos melhores picolés do mundo! Ele é superaerado, macio, cremoso e com todas as frutas que eu amo. Recomendo fazer com os ingredientes que você mais gostar, pois ele é muito versátil.

Rendimento: 6 picolés

Preparo: 20 minutos

Cozimento: 10 minutos

Espera: 180 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: 2 semanas no congelador, se bem embalado.

INGREDIENTES

Ganache aerado

280 g de chocolate branco picado

150 ml de suco de maracujá (De preferência tirado diretamente da fruta, que fica muito mais gostoso.)

Camadas do picolé

250 g de sorvete de morango

300 g de morangos picados

8 paçocas

MODO DE FAZER

Ganache aerado

1. Misture os dois ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo para derreter.
2. Assim que derreter e se misturar por completo, jogue a mistura dentro de um pote alto.
3. Coloque o pote em uma tigela com bastante gelo e água e bata a mistura, de preferência com o fouet elétrico, até que ela fique cremosa. Pare de bater exatamente nessa consistência, ou o seu creme pode talhar. Se talhar, repita o processo, voltando tudo para o fogo e batendo novamente.

Dica: Você pode usar esse ganache para rechear seus bolos. Fica perfeito!

Camadas do picolé

1. Pegue alguns copos de plástico e comece a preencher com 1 colher de sopa cheia de sorvete de morango.

2. Acrescente alguns morangos picados por cima do sorvete, na sequência o ganache de maracujá e depois a farofinha de paçoca.
3. Repita o processo até o final do copo e finalize com a farofa de paçoca.
4. Coloque um palito de picolé no centro do copo e leve para o congelador por 3 horas.
5. Depois que congelar é só tirar do copo e se lambuzar.

🍰 TORTA OREO® 🍰



Já pensou numa torta de chocolate com sabor de Oreo®, o famoso biscoito americano? Nesta receita, a base é feita inteiramente dele, o que dá uma maciez e sabor incríveis. O recheio é uma ganache de chocolate meio amargo e, para completar, chantili com frutas vermelhas.

Rendimento: 12 pedaços

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 10 minutos

Espera: 4 horas

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: 3 dias na geladeira

INGREDIENTES

Base

450 g de biscoitos Oreo®
150 g de manteiga sem sal

Recheio

750 g de chocolate 50% cacau
550 g de creme de leite
2 colheres de sopa de manteiga sem sal gelada

Chantili

250 g creme de leite fresco
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de essência de baunilha
Frutas vermelhas e hortelã para decorar

MODO DE FAZER

Base

1. Em um processador, processe todos os biscoitos até obter uma farofa homogênea.
2. Adicione a manteiga derretida e processe mais um pouco até formar a massa.
3. Arrume a massa dentro de uma fôrma de 26 cm de diâmetro por 5 cm de altura e em seguida leve à geladeira por 2 horas.

Recheio

1. Ponha o chocolate para derreter em banho-maria. Enquanto isso, leve o creme de leite para amornar (não precisa ferver).

2. Junte o creme de leite ao chocolate e misture bem até que tudo se dissolva.
3. Retire do banho-maria e acrescente a manteiga. Misture até homogeneizar.

Montagem

1. Assim que a ganache estiver pronta, derrame-a sobre a base da torta e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.
2. Bata o creme de leite fresco com o açúcar e a baunilha até atingir o ponto de chantili.
3. Decore a torta com o chantili, frutas à sua escolha e hortelã. Se quiser, polvilhe um pouco de açúcar de confeiteiro para finalizar.

le FRAISIER le
BOLO MOUSSE DE MORANGO



Essa sobremesa é daquelas para ser servida em família depois de um almoço ou jantar bem especial. O sucesso é garantido!

Rendimento: 12 fatias

Preparo: 120 minutos

Cozimento: 10 minutos

Espera: 8 horas

Dificuldade: ☆☆☆☆

INGREDIENTES

Base

2 ovos

1/3 de xícara de açúcar cristal

1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de amido de milho

Calda

1/3 de xícara de água

1/3 de xícara de açúcar

1 colher de sopa de kirsh ou outra bebida destilada

Recheio

1 litro de leite integral

125 g de açúcar + 125 g de açúcar

1 fava de baunilha (opcional)

12 gemas

80 g de amido de milho

500 g de queijo mascarpone ou cream cheese

50 g de açúcar refinado

Montagem

Folhas de hortelã

400 g de morangos

Cobertura de gelatina

250 ml de água quente

1 pacote de gelatina de morango

12 g de gelatina incolor

80 ml de água fria

MODO DE FAZER

Base

1. Bata os ovos com o açúcar cristal até que forme um creme fofo e esbranquiçado.
2. Peneire a farinha e o amido de milho sobre a mistura e incorpore com a espátula delicadamente até obter uma massa homogênea.
3. Despeje a massa no centro de uma fôrma larga forrada com papel-manteiga para formar um círculo.
4. Asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 10 minutos ou até que esteja dourada e não grude ao toque.
5. Retire o pão de ló do forno e assim que a massa esfriar retire do papel-manteiga com cuidado.

Calda

1. Leve a água e o açúcar ao fogo até que a mistura ferva. Desligue o fogo e deixe esfriar.
2. Acrescente o kirsh e reserve.

Recheio

1. Coloque na panela 1 litro de leite.
2. Abra a fava de baunilha no sentido do comprimento e raspe sua parte interna. Adicione ao leite.

Dica 1: Evite usar extrato de baunilha nesta receita, porque ele contém álcool, que evapora e deixa um gosto diferente do ideal.

Dica 2: Tem gente que usa a fava dentro do leite. Eu, particularmente, não gosto, porque ela pode vir um pouco ácida e, se o leite for fresco, pode acabar talhando. Então só uso as raspas.

3. Acrescente 125 g de açúcar e mexa levemente. Leve para ferver.

4. Num recipiente à parte, acrescente os outros 125 g de açúcar às gemas. Misture um pouco e depois incorpore a maisena.
5. Assim que o leite ferver, acrescente-o aos poucos (3 conchas por vez) à mistura de gemas. A ideia é dar um choque térmico nas gemas.
6. Coe a mistura e leve ao fogo médio, mexendo sem parar.
7. Não pare de mexer, para não empelotar. Quando ferver (ou seja, quando a primeira bolha vier lá de baixo), conte 3 minutos mexendo sem parar e desligue o fogo.
8. Retire da panela, coloque em um recipiente, cubra com papel-filme e leve para a geladeira.
9. Quando o creme de confeiteiro estiver gelado, adicione todo o mascarpone com os 50 g de açúcar e bata com a batedeira até obter um creme bem fofo e homogêneo.

Cobertura de gelatina

1. Misture as gelatinas na água quente até dissolver por completo. Em seguida, adicione a água fria e reserve.

Montagem

1. Corte o pão de ló do tamanho da fôrma de aproximadamente 21 cm. Em seguida, forre as laterais da fôrma com uma folha de acetato para facilitar na hora de desenformar.
2. Ajeite o pão de ló no fundo da fôrma e pincele com a calda de kirsh.
3. Retire os cabinhos dos morangos e corte-os ao longo do comprimento (tente usar morangos mais ou menos do mesmo tamanho). Depois, posicione as metades com a parte cortada em contato com o acetato. Se quiser, coloque mais morangos em cima do pão de ló para um toque a mais.
4. Em seguida, adicione o creme até a borda da fôrma (a minha tem 8 cm de altura). É importante que você aperte o creme para que ele preencha todos os espaços entre os morangos. Alise com as costas de uma colher para a gelatina ficar reta por cima.
5. Com muita delicadeza, coloque a gelatina por cima do creme.
6. Leve à geladeira por 8 horas e retire o acetato na hora de servir, alisando as laterais para o creme ficar bonito.

7. Decore com morangos picados e hortelã.

Veja como é fácil fazer esse bolo:

bit.ly/docecozinha12

BOLO DE CHOCOLATE COM PERA SEM GLÚTEN



Se ainda existe alguém nesse mundo que não dá valor às receitas sem glúten, este bolo vai mudar tudo. Ele combina o sabor intenso do chocolate com a suavidade da pera, que adiciona umidade na medida certa e também uma textura especial a cada garfada. E, como não contém farinha de trigo, o resultado é um bolo ainda mais cremoso. Separe os ingredientes, aqueça o forno e chame as amigas porque hoje vai ter bolo!

Rendimento: 8 fatias

Preparo: 40 minutos

Cozimento: 40-50 minutos

Espera: 40 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

INGREDIENTES

130 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal

100 g de açúcar

3 ovos, claras separadas das gemas

1 colher de sopa de essência de baunilha

130 g de farinha de amêndoas (ou qualquer outra oleaginosa da sua escolha)

2 + 1/2 peras

MODO DE FAZER

1. Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria. Assim que derreter, reserve.
2. Enquanto isso, bata o açúcar com as gemas e a baunilha até que a mistura fique esbranquiçada e fofa.
3. Adicione o chocolate derretido na mistura de gemas e misture. Em seguida, acrescente a farinha de amêndoas e misture.
4. Em outra tigela, bata as claras em ponto de neve. Adicione primeiro 1/3 das claras na massa e misture bem. Em seguida, adicione o restante das claras aos poucos e com muita delicadeza.
5. Ponha a massa em uma fôrma de 22 cm de diâmetro, untada e polvilhada com chocolate em pó.
6. Descasque as peras e tire as sementes, depois corte-as ao meio na vertical e insira cada metade ao longo da fôrma.

Dica: A sequência é assim: se a primeira pera que você colocou na massa está com a base virada para a borda, a

próxima vai ser colocada ao contrário e assim por diante.
Assista ao vídeo pra ver como fica. ;D

7. Asse o bolo em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 40 a 50 minutos.
8. Desenforme o bolo, polvilhe um pouco de açúcar de confeiteiro e decore com uma calda deliciosa de chocolate. Se quiser, sirva com sorvete de creme e aproveite!

Veja aqui o vídeo dessa receita:

bit.ly/docecozinha13

BOLO DE BANANA E CREME DE AVELÃ



Uma combinação de banana com creme de avelã e chocolate nunca foi tão feliz. Cada mordida vai levar você mais perto do paraíso!

Rendimento: 8 fatias

Preparo: 60 minutos

Cozimento: 60 minutos

Espera: 60 minutos

Dificuldade: ☆☆☆☆

INGREDIENTES

Bolo

1 e 1/2 xícara de banana bem madura amassada

1/2 limão

100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1/4 de xícara de óleo vegetal

2 xícaras de açúcar cristal

3 ovos

1 colher de sopa de essência de baunilha

1/2 colher de chá de sal

1 xícara de leite integral

1/2 xícara de iogurte natural

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

1/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio

1º recheio/cobertura

300 g de chocolate 70% cacau

300 g de creme de avelã ([veja receita aqui](#))

250 g manteiga sem sal em temperatura ambiente

1/3 de xícara de cacau em pó

1 pitada de sal

1 xícara de açúcar impalpável

2º recheio

300 g de creme de leite fresco

1 colher de sopa de essência de baunilha

100 g de chocolate meio amargo 50% cacau

1/4 de xícara de creme de leite fresco

300 g de creme de avelã ([veja receita aqui](#))

MODO DE FAZER

Bolo

1. Amasse bananas até encher 1 e 1/2 xícara. Em seguida, adicione o suco do limão, para que as bananas não escureçam.
2. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar e o óleo até obter um creme homogêneo.
3. Adicione os ovos um a um, batendo bem após cada adição.
4. Acrescente a baunilha, o sal, o leite e o iogurte. Misture bem.
5. Peneire a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato de sódio.
6. Adicione a banana amassada, bata a mistura até homogeneizar e então despeje a massa em duas fôrmas untadas e enfarinhadas de 21 cm de diâmetro.
7. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 1 hora.

1º recheio/cobertura

1. Derreta o chocolate.
2. Processe o chocolate derretido com todos os outros ingredientes até obter uma mistura homogênea. Em seguida, transfira o creme para um potinho e cubra-o com papel-filme em contato, para esfriar em temperatura ambiente e engrossar.

2º recheio

1. Bata os 300 g de creme de leite fresco com a baunilha até quase atingir o ponto de chantili. Reserve.
2. Em banho-maria, derreta o chocolate com os outros ingredientes.
3. Adicione metade dessa mistura de chocolate ao chantili, batendo sempre. Quando incorporar completamente, adicione o restante e bata para misturar.

Dica: Se o recheio estiver muito líquido, deixe no freezer por 30 minutos. Quando for montar o bolo, bata mais um pouco, para conseguir a consistência de chantili novamente.

Montagem

1. Arrume uma folha de acetato em torno da fôrma. Corte os topos dos bolos para alisar e depois divida cada bolo em dois, ou seja: você precisa ter quatro camadas de bolo.
2. Posicione a primeira fatia de bolo na fôrma. Adicione uma fina camada do primeiro recheio, mais escuro, sobre a fatia de bolo. Depois, divida o segundo recheio em três e adicione a primeira parte sobre o recheio escuro.
3. Repita esse processo até a última camada de bolo.
4. Leve ao congelador por 2 horas para depois passar a cobertura.
5. Passe um tanto de cobertura de chocolate em todo o bolo e depois leve-o à geladeira por 10 minutos.
6. Faça uma segunda camada de cobertura, alisando bem. Para decorar, faça pequenas gotinhas com a ajuda de um saco de confeitar (bico 8 ou 10) sobre o topo do bolo.
7. Finalize com flores e um pouco de açúcar colorido.

Veja aqui o passo a passo desse bolo delicioso:

bit.ly/docecozinha14

BOLO BRIGADEIRO



Aniversário com brigadeiro é sucesso total. Esse bolo, então, recheadíssimo com o doce mais brasileiro e amado, vai conquistar corações!

Rendimento: 12 fatias

Preparo: 60 minutos

Cozimento: 50 minutos

Espera: 50 minutos

Dificuldade: ☆☆☆☆

INGREDIENTES

Bolo

8 ovos

300 ml de leite

255 ml de óleo de canola

2 xícaras + 1/4 de açúcar mascavo

4 colheres de chá de essência de baunilha

2 + 3/4 de xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de cacau em pó

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

2 colheres de chá de fermento em pó

1 pitada de sal

Calda de chocolate

1 colher de sopa de cacau em pó

2 colheres de sopa de chocolate em pó

1/4 de xícara de leite

1/2 xícara de creme de leite fresco

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de chá de rum

Recheio

2 latas de leite condensado (790 g)

280 g de chocolate 50% cacau

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

1 lata de creme de leite sem soro (300 g)

Cobertura

2 latas de leite condensado (790 g)

300 g de chocolate 50% cacau

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

MODO DE FAZER

Calda de chocolate

1. Junte o cacau, o chocolate em pó, o leite e o creme de leite fresco em uma panela. Leve para ferver em fogo baixo, mexendo sempre.
2. Assim que levantar fervura, desligue o fogo e espere esfriar. Quando esfriar, adicione a baunilha e o rum.
3. Guarde a calda em um pote e leve à geladeira. A calda tem que estar fria para ser usada no bolo.

Bolo

1. Unte 2 fôrmas de 21 cm com manteiga, corte dois pedaços de papel-manteiga do tamanho do fundo e coloque no fundo de cada fôrma. Unte o papel-manteiga com manteiga e enfarinhe as fôrmas.
2. Misture os ovos, o leite, o óleo e a baunilha. Em seguida adicione o açúcar mascavo.
3. Peneire todos os ingredientes secos, junte à mistura dos líquidos e mexa bem.
4. Divida a massa nas duas fôrmas.
5. Leve para assar por aproximadamente 50 minutos (ou até que o palitinho saia limpo) em forno preaquecido a 180 °C.
6. Tire do forno e deixe esfriar.

Recheio

1. Em uma panela, junte o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até que dê o ponto do brigadeiro (quando a mistura desgruda do fundo da panela).
2. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite sem o soro. Misture bem.
3. Transfira o brigadeiro para um prato, cubra-o com papel-filme em contato e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Cobertura

1. Repita o processo anterior, mas sem acrescentar o creme de leite.
2. Quando o brigadeiro estiver pronto, cubra com papel-filme em contato e reserve em temperatura ambiente.

Montagem

1. Corte os dois bolos para igualar e deixar reto. Você vai ter 4 camadas de bolo. Agora basta rechear.
2. Arrume folhas de acetato ao redor da sua fôrma para que o bolo fique mais fácil para desenformar.
3. Posicione a primeira camada de bolo e molhe com a calda de chocolate.
4. Divida o recheio em três partes iguais. Adicione uma parte em cima da camada do bolo e alise-a bem.
5. Posicione a segunda camada do bolo, apertando bem para que o recheio seja distribuído por igual, e repita esse processo até a última camada de bolo.
6. Leve o bolo ao congelador por 30 minutos antes de aplicar a cobertura.
7. Cubra o bolo com a cobertura de brigadeiro, alisando bem para deixar tudo homogêneo.
8. Comece a decoração pelos confeitos escuros na base do bolo. Na parte de cima, misture os confeitos coloridos com o escuro e aplique por todo o bolo. Em cima, adicione só os confeitos coloridos.
9. Finalize com brigadeiros no topo (com o que sobrou da cobertura) e se divirta!

Assista ao vídeo desse bolo brasileiríssimo:

bit.ly/docecozinha15

🌀 **BISCOITO CASADINHO** 🌀

Dá vontade de ter potes e mais potes desses biscoitinhos para atacá-los cada vez que bater um desejo irremediável por doce. Eles são especiais!

Rendimento: Aproximadamente 50 biscoitos

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 10-15 minutos

Espera: 40 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

INGREDIENTES

Biscoito

100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1/2 xícara de açúcar refinado

1 ovo

1 colher de chá de essência de baunilha

1 pitada de sal

Raspas de 1/2 limão-siciliano ou limão-tahiti

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho

Recheio

200 g de goiabada

1/4 de xícara de água

MODO DE FAZER

Biscoitos

1. Com uma espátula, misture a manteiga com o açúcar somente até que ambos estejam misturados. A ideia não é dissolver o açúcar nem aerar a manteiga.
2. Acrescente o ovo, a baunilha, a pitada de sal e as raspas do limão. Mexa até ficar homogêneo e então peneire a farinha e o amido de milho nessa mistura.
3. Não é necessário bater demais essa massa. Só misture até que ela se forme e esteja homogênea.
4. Disponha a massa entre duas folhas de papel-manteiga e abra com um rolo com aproximadamente 0,5 cm de espessura.
5. Leve à geladeira por 2 horas. Depois, com a ajuda de um cortador redondo da sua preferência (o meu tem 2 cm de diâmetro, mas você pode fazer maior, se quiser), corte várias rodela de massa.

Dica 1: Vá enfarinhando o cortador à medida que corta a massa, para evitar que fique grudento.

6. Transfira as rodelinhas de massa para uma fôrma com papel-manteiga e leve ao congelador por 20 a 30 minutos até que ela congele por completo.
7. Enquanto isso, preaqueça o forno a 160 °C e asse os biscoitinhos por aproximadamente 10 a 15 minutos. **ATENÇÃO:** Os biscoitos não devem dourar! Eles precisam ficar branquinhos, então cuidado para não assar demais.
8. Disponha os biscoitos em uma grade para secar. Assim que esfriarem, monte os casadinhos com a goiabada e passe-os no açúcar de confeiteiro.

Dica 2: Se a sua massa ficar muito mole quando você começar a cortar as rodelinhas, coloque-a no congelador por uns 20 minutos e então volte ao trabalho. Faça isso quantas vezes for necessário até cortar todas as rodela.

Recheio

1. Corte a goiabada em cubos e leve para ferver com a água em uma panelinha. Misture bem e desligue o fogo.
2. Recheie os casadinhos enquanto a goiabada estiver morna.

Veja aqui como fazer esses biscoitinhos irresistíveis:

bit.ly/docecozinha16

🌀 DONUTS DELÍCIA DE DOCE DE LEITE 🌀

Não existem no mundo palavras que possam descrever o que é preparar e comer um só donut desse. Um só? Já me equivoquei aqui. Você não vai conseguir parar de comer! Aproveite cada momento desse processo porque eu te garanto: será inesquecível!

Rendimento: 8 donuts

Preparo: 40 minutos

Cozimento: 5 minutos

Espera: 7 horas

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: Consumo imediato

INGREDIENTES

Donuts

20 ml de leite integral

1 colher de sopa de mel

1/2 tablete de fermento biológico fresco

1 ovo

2 gemas

1 colher de chá de sal (5 g)

25 g de açúcar cristal

200 ml de leite de coco

55 g de manteiga sem sal derretida em temperatura ambiente

400 g de farinha para pão

Para finalizar

Açúcar de confeiteiro

Doce de leite ([veja como fazer um delicioso doce de leite caseiro aqui](#))

MODO DE FAZER

1. Na batedeira, misture o leite, o mel e o fermento. Deixe descansar por 5 minutos.
2. Depois de 5 minutos, adicione o ovo e as gemas, o sal, o açúcar, o leite de coco e a manteiga derretida. Misture até ficar homogêneo.
3. Acrescente a farinha e bata por 10 minutos com o gancho da batedeira, até formar uma bola bem fofinha e homogênea.

Dica: Se você não tiver o gancho da batedeira, pode sovar à mão, mas lembre-se de sovar por uns 5 minutos a mais.

4. Unte uma tigela grande com óleo e coloque a bola de massa lá. Não esqueça de lambuzar a massa também.
5. Cubra a tigela com papel-filme e leve à geladeira por 6 horas.
6. Abra a massa numa superfície enfarinhada com aproximadamente 0,5 cm.
7. Com um cortador de 8 cm de diâmetro, corte os donuts. Para tirar o miolinho de dentro, use um bico de confeitaria ou uma tampa de garrafa. Eu usei um bico de 16 mm.
8. Arrume os donuts numa fôrma enfarinhada e depois cubra-os com um pano limpo e deixe que cresçam por 1 hora.
9. Com a massa bem crescida e fofinha, frite os donuts em óleo bem quente (aproximadamente 170 °C) dos dois lados até que estejam bem dourados.
10. Deixe secar em papel absorvente e depois passe os donuts em açúcar de confeiteiro.
11. Sirva com doce de leite e aproveite!

Acesse o vídeo e veja como é fácil fazer donuts:

bit.ly/docecozinha17

ALFAJOR COM DOCE DE LEITE



Não sei você mas, para mim, se tem um doce irresistível nesse mundo é alfajor. Com vocês, uma receita para se comer de olhos fechados!

Ah, e claro: para se ter sempre à mão num momento de desejo por açúcar. ;D

Rendimento: 12 alfajores

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 17 minutos

Espera: 120 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: 3 dias

INGREDIENTES

100 g de manteiga
1/3 de xícara de açúcar refinado
2 gemas
1 xícara de amido de milho
3/4 de xícara de farinha
1 colher de chá de fermento
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal

Montagem

Doce de leite ([veja como fazer um delicioso doce de leite caseiro aqui](#))

Coco ralado

Açúcar de confeiteiro

MODO DE FAZER

1. Com uma espátula misture bem a manteiga com o açúcar até formar uma pastinha.
2. Em seguida acrescente 2 gemas à mistura de manteiga e açúcar.
3. Em uma outra tigela, misture o amido, a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal.
4. Acrescente a mistura dos secos à mistura da manteiga aos poucos.
5. Quando a massa estiver homogênea, abra-a entre duas folhas de papel-manteiga com 1/2 cm de espessura.
6. Leve a massa à geladeira por 2 horas.
7. Tire a massa da geladeira e corte com cortadores redondos do tamanho que você preferir.
8. Preaqueça o forno a 180 °C.
9. Leve a massa para assar por 12 a 17 minutos até que as bordinhas estejam douradas.

- 10.** Tire os biscoitos do forno e coloque-os em uma grade para esfriar mais rápido.
- 11.** Quando esfriar, recheie um biscoito com doce de leite e feche com outro biscoito.
- 12.** Passe no coco ralado para grudar nas bordinhas com doce de leite e em seguida peneire um pouco de açúcar de confeitiro por cima.

🌀 QUADRADINHOS DE BROWNIE 🌀 COM CREME DE CARAMELO SALGADO E CHOCOLATE



Brownie é delicioso sozinho! Agora imagina juntar com creme de caramelo e com ganache de chocolate? Sirva geladinho e divirta-se!

Rendimento: 12 pedaços

Preparo: 40 minutos

Cozimento: 20 minutos

Espera: 120 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: 5 dias na geladeira

INGREDIENTES

Brownie

[Veja receita aqui](#)

Creme de caramelo salgado

4 claras

90 g de açúcar

300 g de manteiga sem sal bem gelada

1 colher de sopa de essência de baunilha

200 g de calda de caramelo salgado fria ([veja receita aqui](#))

Cobertura de chocolate

100 g de manteiga

150 g de chocolate amargo (eu uso com 70% de cacau)

1 colher de sopa de glucose (ou mel ou xarope de milho)

MODO DE FAZER

Creme de caramelo salgado

1. Comece fazendo o merengue suíço. Na batedeira, coloque as 4 claras com 90 g de açúcar.
2. Mexa sem parar em banho-maria até que o açúcar se dissolva.
3. Volte para a batedeira e bata até o merengue ficar bem branquinho. Reserve.
4. Bata a manteiga por uns 10 minutos até ficar branquinha e fofinha.
5. Com o creme de manteiga pronto, acrescente o merengue, a baunilha e o caramelo e bata até tudo se misturar.
6. Jogue o creme por cima do brownie (o brownie tem que estar completamente frio).
7. Leva à geladeira por 1 hora.

Cobertura de chocolate

1. Misture todos os ingredientes em uma panela em fogo baixo ou em banho-maria e quando estiver completamente misturado tire do fogo e deixe esfriar um pouco.
2. Jogue a cobertura por cima do creme de caramelo e leve à geladeira novamente por uns 20 minutos.
3. Tire o brownie da geladeira e passe uma faca em volta dele todo para que desenforme mais fácil.

Dica 1: Para ajudar quando for cortar os quadradinhos, pegue uma faca e mergulhe-a em água quente, seque e depois faça os quadradinhos. Assim, os seus quadradinhos de brownies vão ficar perfeitos.

Dica 2: Sirva bem gelado!

🍫 BROWNIE 🍫

Esse é um brownie delicioso que você pode fazer em qualquer época do ano.

Rendimento: 12 brownies

Preparo: 30 minutos

Cozimento: 15 minutos

Espera: 30 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: 2 dias

INGREDIENTES

100 g de manteiga cortada em cubos de 2,5 cm

45 g de açúcar mascavo

1 colher de sopa de cacau em pó 100%

3 ovos grandes em temperatura ambiente

90 g farinha de trigo

1 colher de chá de sal

135 g de açúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

145 g de chocolate meio amargo picado

MODO DE FAZER

1. Preaqueça o forno a 180 °C.
2. Forre o fundo com papel-manteiga. Passe a manteiga também no papel.
3. Em uma tigela média, misture a farinha, o sal e o cacau em pó.
4. Coloque o chocolate e a manteiga em um bowl grande em banho-maria. Mexa, ocasionalmente, até que o chocolate e a manteiga derretam e fiquem unificados.

5. Desligue o fogo, mas deixe o bowl ainda em banho-maria e adicione os dois açúcares. Mexa até que fique homogêneo.
6. Retire o bowl do banho-maria. A mistura deve ficar em temperatura ambiente. Adicione os 3 ovos à mistura de chocolate e manteiga e mexa até que fique uniforme.
7. Adicione a baunilha e mexa até misturar. Não bata demais a massa nesse estágio, para que os seus quadradinhos não fiquem muito pesados.
8. Cubra a massa com a mistura de farinha, sal e cacau. Usando uma espátula (não um batedor), envolva os ingredientes secos nos ingredientes molhados até que fiquem completamente homogeneizados.
9. Despeje a massa na fôrma preparada. Alise o topo com uma espátula.
10. Asse por 12 a 15 minutos, aproximadamente, rotacionando a fôrma na metade do tempo. Use um palito para verificar se o brownie está pronto. Lembre-se de que o palito não precisa sair limpo como em um bolo normal, mas também não pode sair líquido.
11. Retire do forno e deixe esfriar.
12. Corte discos de 6 cm de diâmetro no brownie, com a ajuda de um cortador de biscoitos redondo.

🌀 CALDA DE CARAMELO SALGADO 🌀

Essa calda é a felicidade em forma de caramelo. Você pode usá-la em diversas receitas. De qualquer jeito, vai ficar irresistível.

Rendimento: 400 g

Preparo: 25 minutos

Cozimento: 20 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: 15 dias em pote hermeticamente fechado

INGREDIENTES

1 xícara de creme de leite fresco

2 xícaras de açúcar

1 colher de chá de flor de sal (para fazer o caramelo normal é só tirar essa colher)

2 colheres de sopa de glucose

60 ml ou 1/4 de xícara de água

MODO DE FAZER

1. Ferva o creme de leite com a flor de sal.
2. Caramelize o açúcar com a glucose e a água, até ficar com uma cor âmbar.
3. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite mexendo sem parar.

Dica: Importante lembrar que a panela precisa ser bem grande, pois o caramelo sobe quando o creme de leite entra.

4. Deixe esfriar.

🌀 MINICHEESECAKE DE OREO® 🌀



Cheesecake é uma das minhas sobremesas favoritas no verão, pois é supermacio, molhadinho e refrescante. Mas... e se juntássemos Oreo® na massa e doce de leite na cobertura? Nossaaa, aí vira a sobremesa dos deuses. ;D

Rendimento: 4 pedaços

Preparo: 15 minutos

Cozimento: 80 minutos

Espera: 240 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: 2 dias

INGREDIENTES

Base

50 g de bolacha Oreo® sem recheio processada

25 g de manteiga derretida

Recheio

300 g de cream cheese em temperatura ambiente

80 g de açúcar cristal

30 ml de leite

1 colher de sopa de suco de limão

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 pitada de sal

2 ovos

130 g de bolacha Oreo® sem recheio processada

Doce de leite ou chantili para cobrir

MODO DE FAZER

Base

1. Tire o recheio das bolachas e processe-as em um processador.
2. Adicione a manteiga e mexa com a ajuda de uma colher até que vire uma farofa.
3. Coloque a farofa no fundo de uma fôrma untada só com manteiga e papel-manteiga. Amasse até ficar bem firme.
4. Leve para assar por 5 minutos em forno preaquecido a 200 °C.

Recheio

1. Em uma cumbuca, misture o cream cheese, o açúcar, o leite, o suco de limão, a baunilha e o sal até tudo ficar uniforme.

2. Adicione os ovos e mexa mais um pouco, mas apenas até que tudo se misture.
3. Junte os 130 g de bolacha processada e mexa bem.
4. Disponha o recheio por cima da bolacha no fundo da fôrma até a boca.
5. Cubra com um pedaço de papel-alumínio o fundo da forminha, para não entrar água, pois vai assar em banho-maria.
6. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C em banho-maria por aproximadamente 1 hora a 1 hora e 20 minutos.
7. Retire do forno, descarte o papel-alumínio e tire o cheesecake da forminha e deixe esfriar. Assim que esfriar por completo, ponha na geladeira e deixe lá por aproximadamente 4 horas
8. Depois das 4 horas, retire da geladeira e sirva com um pouco de doce de leite por cima ou chantili.

🍷 MOUSSE DE MASCARPONE BRÛLÉE 🍷

Essa é a receita perfeita para fazer o calor passar. A mousse de mascarpone bem geladinha com os morangos embaixo e a crocância do açúcar queimado te fazem ir ao céu.

Rendimento: 3 porções

Preparo: 20 minutos

Espera: 120 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: 2 dias

INGREDIENTES

Morangos marinados

200 g de morangos picados

2 colheres de sopa de açúcar refinado

Raspas de 1 limão-siciliano

Suco de 1/2 limão-siciliano

1 colher de chá de redução de vinagre balsâmico

Mousse

150 g de creme de leite fresco em ponto de chantili

1/3 de xícara de açúcar refinado

2 colheres de sopa de Cointreau®

1 fava de baunilha (opcional)

250 g de mascarpone

MODO DE FAZER

Morangos marinados

1. Misture todos os ingredientes em uma cumbuca, mexa e reserve.
2. Tire o máximo de líquido que formou dos morangos.

Dica: Você pode usar esse líquido para fazer um drinque delicioso (veja receita de [Cointreau® Fizz de Morango e Manjeriçã aqui](#)).

3. Coloque um pouco dos morangos no fundo dos potinhos.
4. Depois cubra com a mousse de mascarpone.

Mousse

1. Junte o creme de leite fresco, o açúcar, o Cointreau® e as sementes da fava de baunilha e bata até estar quase em ponto de chantili.
2. Adicione o mascarpone e bata mais até que fique na consistência de uma mousse.
3. Preencha os potinhos com a mousse e leve à geladeira por 30 minutos.
4. Quando for servir, coloque no congelador por 30 minutos, para poder fazer o brûlée.
5. Para o brûlée, jogue um pouco de açúcar cristal por cima da mousse em todo o potinho e queime com um maçarico ou uma colher bem quente. Está pronto!

QUINDIM



Quindim é uma das sobremesas mais brasileiras que existem. Aquele brilho amarelo por cima do doce com certeza faz lembrar o calor humano do povo brasileiro. Essa é uma receita deliciosa e apaixonante.

Rendimento: 10 quindins

Preparo: 10 minutos

Cozimento: 60 minutos

Espera: 60 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: 3 dias

INGREDIENTES

100 g de coco ralado seco sem açúcar
200 ml de água morna
10 gemas
300 g de açúcar
1 pitada de sal
1 colher de sopa de essência de baunilha
40 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

MODO DE FAZER

1. Hidrate o coco com a água morna por 10 minutos.
2. Posicione uma peneira por cima de uma cumbuca, jogue todas as gemas na peneira e fure cada gema com um garfo. Deixe escorrer lentamente todo conteúdo interno da gema sem apertar com colher ou qualquer outro objeto, para que a película da gema não passe para a cumbuca, fazendo assim com que diminua o cheiro do ovo.

Dica 1: Use ovos bem frescos, pois, quanto mais fresco o ovo, menos cheiro ele tem.

3. Depois que toda a gema escorrer para a cumbuca, junte o coco hidratado, o açúcar, o sal, a baunilha e a manteiga.
4. Com a ajuda de um garfo, misture cuidadosamente para não incorporar ar. Não misture mais do que o necessário.
5. Unte forminhas para quindim com manteiga e passe açúcar cristal em torno de toda a forminha.
6. Preencha as forminhas com a mistura de ovos e leve para assar em banho-maria em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 1 hora.

Dica 2: Coloque uma fôrma virada para baixo por cima da fôrma em que estão os quindins. Dessa maneira você

promove uma estufa, fazendo com que os quindins assem mais rapidamente e por igual e fiquem muito mais macios e molhadinhos.

7. Quando a parte de cima do quindim estiver dourada e você apalpar com os dedos e perceber que está consistente, pode retirar do forno.

Dica 3: Coloque um palito na massa; se ele sair limpo, o quindim está pronto. Muito cuidado com o interior dos fornos, pois, como o calor não é distribuído por igual e as forminhas são muito pequenas, é muito comum alguns quindins assarem por completo e outros não assarem. Para isso não acontecer, vire a fôrma na metade do cozimento ou trate cada forminha como um doce individual, ou seja, se um estiver no ponto, retire do forno imediatamente e deixe os outros que ainda não estão consistentes.

8. Assim que tirar os quindins do forno, deixe-os amornar, passe uma faquinha em torno de cada um deles e desenforme-os no prato de servir. É importante que o quindim não seja desenformado quente, pois ele pode não estar completamente consistente e acabar quebrando, nem frio, pois ele vai acabar grudando na forminha e não vai ficar com aquele brilho bonito por cima.
9. Leve para gelar e sirva frio.

COINTREAU® FIZZ DE MORANGO E MANJERICÃO

Uma versão deliciosa de Cointreau® Fizz!

Rendimento: 1 taça

Preparo: 10 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: Consumo imediato

INGREDIENTES

50 ml de Cointreau®

100 ml de água com gás

Suco de 1/2 limão

Bastante gelo

3 morangos picados

5 folhas de manjericão

20 ml de calda de morango ([veja como fazer na aqui, em Morangos Marinados](#))

MODO DE FAZER

1. Em uma taça, coloque o Cointreau® e depois esprema o limão.
2. Coloque os morangos picados, a caldinha do morango, o gelo, as folhinhas de manjericão e, por último, complete com a água com gás.

🍫 SUFLÊ DE CHOCOLATE 🍫 COM EXTRATO DE CAFÉ

Existem algumas receitas que merecem ser guardadas no coração, e esta é uma delas.

Primeiro porque suflê é um clássico da confeitaria francesa e, segundo, porque ele é de chocolate. Precisa de mais motivos? Aqui vai mais um: o extrato de café intensifica o sabor do cacau de um jeito capaz de fazer qualquer chocólatra comer este suflê com lágrimas nos olhos. É sucesso na certa.

Rendimento: 4 porções

Preparo: 25 minutos

Cozimento: 15 minutos

Dificuldade: ☆☆☆

Duração: Consumo imediato

INGREDIENTES

200 g de chocolate amargo 70% cacau picado

6 ovos

70 g de açúcar cristal

1 pitada de sal

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 colher de chá de extrato de café

100 ml de leite

40 g de cacau em pó

Manteiga e açúcar cristal para untar

MODO DE FAZER

1. Unte 4 ramequins com manteiga e polvilhe açúcar cristal.
2. Limpe as bordas e leve ao congelador.
3. Preaqueça o forno a 200 °C.
4. Derreta o chocolate em banho-maria.
5. Em uma panela, ferva o leite com o cacau em pó e o extrato de café. Junte essa mistura ao chocolate derretido e misture bem.
6. Acrescente as gemas, o sal e a baunilha e misture bem.
7. Bata as claras com a metade do açúcar até que elas fiquem brancas. Acrescente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem brilhantes.
8. Misture 1/3 das claras com a mistura de chocolate e mexa vigorosamente.
9. Junte o restante das claras batidas e misture delicadamente para não perder o ar.
10. Retire os ramequins do congelador, preencha com a massa do suflê até a borda e raspe com uma espátula por cima para deixar a superfície bem reta.
11. Limpe o que cair na lateral dos ramequins, para que não queime no forno, e leve para assar por 15 minutos.
12. Sirva quente com uma bola de sorvete ou com chantili.

Dica: Este suflê também serve como uma mousse. Para isso, coloque a massa pronta (sem assar) em uma travessa e leve à geladeira por 4 horas.

🍪 COOKIES DE CHOCOLATE 🍪 COM RECHEIO DE MARSHMALLOW

Esta é uma receita especial para o dia das crianças, mas que com certeza todo adulto vai amar.

Rendimento: 16 cookies

Preparo: 20 minutos

Cozimento: 12 minutos

Espera: 270 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: 5 dias

INGREDIENTES

100 g de chocolate amargo (50% cacau)

70 g de manteiga sem sal

1 xícara de açúcar impalpável

1/4 de xícara de açúcar mascavo

1 ovo

1 + 1/2 xícara de farinha

1/4 de xícara de cacau em pó

1 pitada de sal

1/4 de colher de chá de fermento em pó

100 g de minimarshmallows

100 g de gotas de chocolate

MODO DE FAZER

1. Derreta o chocolate em banho-maria.

1. Acrescente a manteiga, os dois açúcares e o ovo. Misture tudo.
2. Peneire a farinha com o cacau. Misture com o sal e o fermento em pó.
3. Junte todos os secos por cima dos demais ingredientes.
4. Misture tudo e cubra a massa com papel-filme e leve para gelar por no mínimo 4 horas ou até 24 horas, o que é o ideal.
5. Depois que a massa gelar, retire da geladeira e deixe voltar à temperatura ambiente (aproximadamente 1 hora).
6. Então, faça bolinhas do tamanho de um brigadeiro grande, colocando 3 minimarshmallows no centro das bolinhas.
7. Disponha as bolinhas em uma fôrma forrada com papel-manteiga e decore-as com as gotas de chocolate.
8. Leve para o congelador por 20 minutos.
9. Depois leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por 12 minutos ou até que as bordas estejam douradas.
10. Retire os cookies da fôrma e coloque-os para esfriar em uma grade.
11. Divirta-se!

Veja aqui como é fácil fazer esses cookies:

bit.ly/docecozinha18

👉 **BRIGADEIRO DE LEITE NINHO®** 👉
COM RECHEIO DE NUTELLA®



Brigadeiro de leite ninho é um dos meus brigadeiros favoritos; ele fica com um gosto de infância muito bom. E com o recheio de Nutella® então é como se você voltasse a ser criança na hora. ;D

Rendimento: 20 brigadeiros

Preparo: 10 minutos

Cozimento: 20 minutos

Espera: 30 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: 1 semana na geladeira

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa (daquelas de mãe, bem cheias... ;D) de leite Ninho®
- 1 colher de sopa bem cheia de manteiga sem sal
- 70 g de chocolate branco em gotas (ou picados)
- 100 g de Nutella® (ou, se preferir, **use o creme de avelã que ensino aqui**)
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de glucose ou mel

MODO DE FAZER

1. Misture todos os ingredientes (menos a Nutella®) na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sem parar até dar o ponto de brigadeiro.
2. Leve para gelar.
3. Passe um pouco de manteiga na mão, abra bolinhas achatadas no centro da palma da sua mão e coloque meia colher de chá de Nutella® no centro dessa bolinha e feche dobrando as bordas.

Dica: Se você deixar a Nutella® na geladeira por 1 hora, ela ficará mais durinha e será mais fácil pegar e enrolar as bolinhas.

4. Enrole as bolinhas e passe-as no confeito.
5. Coloque em forminhas e sirva!

🌀 FIGOS ASSADOS 🌀

O sabor dos figos recém-saídos do forno em contraste com uma colherada generosa de sorvete faz você ir ao céu e voltar inúmeras vezes. Essa receita é muito fácil e vai impressionar a todos!

Rendimento: 10 figos

Preparo: 5 minutos

Cozimento: 10 minutos

Dificuldade: ☆

INGREDIENTES

10 figos maduros

Ramos de tomilho a gosto

Mel a gosto

Sorvete para acompanhar

MODO DE FAZER

1. Faça uma cruz com a faca na base de cada figo.
2. Encaixe um raminho de tomilho nessa cruz e ajeite os figos numa assadeira. Cubra com mel e leve para assar a 200 °C por 10 minutos ou até que estejam tenros.
3. Sirva com sorvete de creme e aprecie esse momento. ;D

🌀 SMOOTHIE DE FRUTAS VERMELHAS 🌀

O smoothie é a melhor escolha para aquele café da manhã nutritivo ou lanchinho rápido da tarde. É fácil de fazer e ainda pode ser consumido com uma porção de granola caseira para adicionar crocância deliciosa a toda essa cremosidade!

Rendimento: 2 porções

Preparo: 5 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: Consumo imediato

INGREDIENTES

200 ml de leite

3 bolas grandes de sorvete de creme

300 g de frutas vermelhas

MODO DE FAZER

1. Bata tudo no liquidificador até que a mistura fique completamente homogênea.

🍷 FRAPPUCCINO DE CHOCOLATE 🍷

Uma deliciosa e refrescante receita de
Frappuccino de Chocolate!

Rendimento: 2 copos

Preparo: 15 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: Consumo imediato

INGREDIENTES

15 pedrinhas de gelo de café

3/4 de xícara de leite

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de manteiga de amendoim ([veja receita aqui](#))

1 toque de rum (opcional)

Chantili de chocolate

300 g de creme de leite fresco ou nata ou creme de leite em lata sem o soro

1 colher de sopa de açúcar refinado

2 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE FAZER

Chantili de chocolate

1. Bata o creme de leite fresco, o açúcar e o chocolate em pó até atingir o ponto de chantili.

Dica: Se você estiver usando nata ou creme de leite em lata sem o soro, não precisa bater na batedeira.

Frappuccino de chocolate

1. Bata todos os ingredientes do frappuccino no liquidificador.
2. Complete com o chantili de chocolate e está pronto!

Dica: Para fazer os gelos de café, é só passar um café bem forte e colocá-lo em fôrmas de gelo.

🌀 MANTEIGA DE AMENDOIM CASEIRA 🌀

A manteiga de amendoim é um ingrediente coringa na despensa. Ela vai bem com tudo: no pão com geleia, no brownie, no petit gâteau ou mesmo para comer às colheradas! O ideal é prepará-la apenas com o amendoim, mas você pode usar açúcar, mel ou o adoçante da sua preferência. Um toque de especiarias, como canela ou cravo em pó, também adiciona sabor à receita.

Rendimento: 1 pote de 500 gramas

Preparo: 15 minutos

Duração: 2 semanas em pote hermeticamente fechado

INGREDIENTES

4 xícaras de amendoim descascado, sem pele e torrado (esse é o único ingrediente necessário para fazer a manteiga, o resto é só extra)

1/2 xícara de açúcar refinado ou mel, agave, açúcar mascavo, açúcar orgânico

1 pitada de sal

MODO DE FAZER

1. Depois de tostar o amendoim por alguns minutos, processe até que vire um creme. Primeiro ele parece com areia e depois adquire a consistência de pasta. Depois se forma a manteiga ou creme. Se você estiver usando açúcar, sal ou outros temperos, pode adicioná-los no começo do processo, junto com o amendoim.

Dica 1: O amendoim precisa estar quente para liberar o óleo e se transformar em pasta. Se estiver frio fica 20 vezes

mais difícil de alcançar esse estágio. Se o processador não for potente, ele pode quebrar por causa do calor. Leva aproximadamente uns 15 minutos para a manteiga de amendoim ficar pronta. Vai depender da sua máquina...

Dica 2: Você pode adicionar qualquer outra especiaria para saborizar a sua manteiga de amendoim, como noz moscada, canela, cravo, baunilha ou gengibre em pó.

MIKSHAKE CHOCOMENTA



Milkshake de chocolate é tudo de bom, ainda mais com um toque de menta. Faça e se refresque muito neste verão!

Rendimento: 1 copo grande

Preparo: 5 minutos

Dificuldade: ☆

Duração: Consumo imediato

INGREDIENTES

Algumas folhas de hortelã

100 ml de leite

250 g de sorvete de chocolate

MODO DE FAZER

1. Junte todos os ingredientes no liquidificador e bata até tudo se misturar.
2. Decore com algumas folhas de hortelã por cima.
3. Sirva imediatamente. ;)