

Sucessos do Empório

Sucessos do Empório

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Usar medidas corretas na cozinha é muito importante no resultado final de um prato. Além disso, os tipos de fogão e de forno alteram muito o tempo de cozimento. Por esse motivo, apresentamos uma série de equivalências de medidas e informações sobre o uso do forno, para facilitar seu trabalho e obter um resultado melhor.

COMO MEDIR LÍQUIDOS

Ponha o recipiente graduado, ou a xícara em cima da mesa e encha com o líquido até a marca desejada. Se usar colher, encha até a borda sem derramar.

COMO MEDIR INGREDIENTES SECOS

Encha a xícara ou o recipiente com a farinha, o açúcar, chocolate em pó, etc... e não comprima, nem sacuda. Apenas passe uma faca por cima para tirar o excesso.

COMO MEDIR GORDURAS SÓLIDAS

Para medir manteiga, margarina, gordura vegetal na xícara, encha toda a xícara comprimindo com a ajuda de uma colher, depois passe uma faca por cima para tirar o excesso.

Sucessos do Empório

EQUIVALÊNCIAS DE PESOS E MEDIDAS

(XÍCARAS, COLHERES, ML E GRAMAS)

FARINHA DE TRIGO 1 xícara – 120 g 1/2 xícara – 60 g 1/3 xícara – 40 g 1/4 xícara – 30 g 1 colher (sopa) – 7 g	**AÇÚCAR** 1 xícara – 160g 1/2 xícara – 90 g 1/3 xícara – 60 g 1/4 xícara – 45 g 1 colher de sopa – 10g 1 colher de chá – 3,5g	**LÍQUIDOS** 1 xícara de chá – 240 ml 1/2 xícara de chá – 120 ml 1/3 xicara de chá – 80 ml 1/4 xícara de chá – 60 ml 1 colher de sopa – 15 ml 1 colher de chá – 5 ml	**CHOCOLATE EM PÓ** 1 xícara – 90 g 1/2 xícara – 45 g 1/3 xícara – 30 g 1/4 xícara – 20 g 1 colher sopa – 6 g 1 colher chá – 2 g
FUBÁ 1 xícara – 120 g 1 colher de sopa – 7,5 g 1 colher de chá – 2,5 g	**MANTEIGA OU GORDURA** 1 xícara – 200 g 1/2 xícara – 100 g 1/3 xícara – 65 g 1 colher de café – 1/2 colher de chá	**COCO RALADO** 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	**MEL** 1 xícara – 300 g 1 colher de sopa – 18 g 1 colher de chá – 6 g
POLVILHO 1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	**AMIDO DE MILHO** 1 xícara – 150 g 1 colher de sopa 9 g 1 colher de chá 3 g	**QUEIJO RALADO** 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	**FERMENTO EM PÓ** 1 colher de chá cheia – 10 g
FARINHA DE MANDIOCA 1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	**FARINHA DE ROSCA** 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	**AVEIA** 1 xicara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	**ARROZ** 1 xícara – 200 g
AMÊNDOAS, NOZES, CASTANHAS 1 xícara – 140 g	**SAL** 1 colher de sopa – 20 g 1 colher de café – 5 g	1 colher de chá – 5 ml 1 lata de leite condensado – 395 g 1 lata de creme de leite – 300 g 1 caixinha de creme de leite – 200 g 1 vidro de leite de coco – 200 ml	
1 xícara de chá – 240 ml 1 copo de requeijão – 250 ml 1 copo americano – 200 ml 1 litro – 1.000 ml (4 copos de requeijão) 1 cálice – 3 colheres de sopa 1 colher de sopa – 15 ml		1 litro = 4 xícaras (cada xícara 250 ml) 1 copo de vinho = 6 colheres de sopa 1 cálice = 3 colheres de sopa 1 colher de sopa = 5 colheres de café 1 colher de sobremesa = 10 colheres de café 1 colher de chá = 3 colheres de café 1 colherinha (café) = 1/2 colher (chá)	

CASEIROS POR AMOR
Gaay Magro Marques

Sucessos do Empório

LISTA DE TEMPEROS

Alho
Cebola
Oregano
Pimenta de Cheiro
Açafrão
Pimenta Síria

Sucessos do Empório

■ MASSA DE ESFIRRA

500g de trigo
250ml de água
25g de açúcar
7g de Sal
25g de fermento fresco

■ PÃO DE CEBOLA

2 xícaras de leite morno
1 xícara de óleo
1 Cebola
1 colher de chá de sal
2 colheres de chá de açúcar
25g de fermento
1 cubo de caldo de carne
3 ovos

Sucessos do Empório

MASSA DE QUICHE

250g Trigo
140g de manteiga
1 pitada de sal
1 colher de iogurte
1 Ovo

PASTEL DE FORNO

2 xícaras de farinha de trigo
1 caixinha de creme de leite
1 pitada de sal

Sucessos do Empório

MASSA CORINGA

30g de fermento fresco
3 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
1/2 Xícara de óleo.
500ml de água
1 Kilo de trigo

CUSCUZ SALGADO

200g de peito de frango temperado
300g de farinha de milho
Água até dar o ponto

Sucessos do Empório

TORTA DE LIQUIDIFICADOR

1 Xícara de óleo
1 colher de sal
1 caldo de knorr
3 ovos
2 xícaras de leite
1 colher de fermento
400g do recheio a sua escolha.

CREME DE CONFEITEIRO PARA ROSCAS DOCE

Ingredientes:

1 litro de leite
1 leite condensado
3 colheres de sopa de maisena

Preparo:

Dissolva a maisena em um pouco de leite.
Leve tudo ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Sucessos do Empório

■ RECHEIO DE BACON C/ BRÓCOLIS PARA O QUICHE

200g de bacon
1 Pé de Brócolis lavado e picado
150g de queijo ricota
1 Ovo
1 Caixinha de creme de leite

Preparo:

Frite o bacon e reserve.
Em uma panela coloque um pouco de óleo, cebolo e alho para refogar, na sequência coloque o brócolis e sal a gosto.
Refogue a te dar uma leve amolecida no brócolis.

Coloque na massa do quiche o brócolis o bacon e a ricota. Finalize colocando a mistura de ovo e creme de leite batido por cima!

■ RECHEIO DE ALHO PORÓ PARA QUICHE

Ingredientes:

300g de alho poró
200g de 4 queijos
150g de queijo ricota
1 Ovo
1 caixinha de creme de leite

Sucessos do Empório

Preparo:

Refogue o alho poró com um pouco de cebola, óleo e alho. Acrescente sal!
Coloque sobre a massa do quiche intercalando com o 4 queijo e a ricota.
Finalize colocando a mistura de ovo batido e creme de leite.

■ RECHEIO DE GOIABADA PARA PÃES DOCES.

200g de goiabada
100ml de creme de leite

Preparo:

Leve os ingredientes ao fogo mexendo até a goiabada dissolver.
Deixe esfriar e use no pão.