Curso de Bolos e Tortas Salgadas



O que é importante saber

Ao preparar massas para tortas a proporção dos ingredientes deve sempre ser 3 partes de farinha (uma única ou uma mistura de várias farinhas), 2 partes de gordura (banha, manteiga, óleo, azeite, gordura hidrogenada), 1 parte de água gelada (ou leite, ou outro líquido). Você pode acrescentar um ovo ou uma gema para uma massa mais dourada.

A medida dos ingredientes deve ser sempre pelo peso, em gramas, inclusive a água. Se você vai usar 300g de farinha, precisa de 200g de gordura e 100g de água. Receitas que dão os ingredientes em volume já converteram o peso dos três em volumes (xícaras, colheres de sopa, etc).

Ao contrário de pães, a massa para tortas não deve ser sovada. Sovando a massa, você desenvolverá seu glúten, e a massa encolherá muito ao ser assada e correrá o risco de ficar dura ou "emborrachada". Assim como muffins, quanto menos você mexer na massa, melhor.

Massa brisée tradicional

Rendimento: 750g

Ingredientes:

- ✓ 500 g de farinha de trigo
- ✓ 1 pitada de sal
- ✓ 250 g de manteiga gelada
- ✓ 2 colheres (sopa) de água gelada (ou mais, se necessário)

Modo de preparo:

Coloque a farinha de trigo numa tigela com a pitada de sal. Adicione a manteiga em cubinhos e mexa com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida. Coloque a água e amasse até dar ponto. Embale em filme plástico e reserve na geladeira por pelo menos 30 minutos.

Pâte sablée

Massa neutra e versátil. Usada tanto em tortas salgadas quanto doces.

Ingredientes:

- ✓ 250g de farinha de trigo
- ✓ 125g de manteiga gelada
- ✓ 50g de açúcar de confeiteiro
- ✓ 1 gema
- ✓ 5 colheres de sopa de água
- ✓ Sal

Modo de preparo:

Em uma tigela misturar a gema, o açúcar e a água. Em uma superfície limpa e fria, dispor a farinha, o sal e por cima os cubos de manteiga, misturar com as pontas dos dedos até obter uma farofa. Fazer um buraco no meio e colocar os líquidos. Amassar com a palma das mãos para misturar tudo muito bem. Enrolar em papel filme e levar a geladeira por no mínimo 2 horas.

Massa podre

Rendimento: 1 kg

Ingredientes:

- ✓ 125 g de manteiga
- ✓ 125 g de banha de porco
- ✓ 500 g de farinha de trigo
- ✓ Água gelada (Q.B.)

Modo de preparo:

Corte a manteiga e a banha em cubinhos e misture bem. Estes ingredientes devem estar bem gelados, se puder faça com um pouco de antecedência e reserve na geladeira. No processador coloque a farinha e a mistura de manteiga e banha. Processe até formar uma massa homogênea. Se houver necessidade, adicione água gelada, às colheradas, apenas o suficiente para ajustar o ponto. Embale em filme plástico e reserve na geladeira por pelo menos 30 minutos.

Torta de carne

Ingredientes:

- ✓ 1 receita de patê sableé
- ✓ 1 kg de alcatra
- ✓ 300g de lingüiça
- ✓ 1 cebola roxa
- ✓ 1 cenoura
- ✓ 1 colher de sopa de farinha de trigo
- ✓ 1 colher de sopa de extrato de tomate
- ✓ 300ml de cerveja preta
- ✓ 1 ramo de alecrim
- ✓ sal
- ✓ pimenta preta
- ✓ 200g de cogumelo castanho
- ✓ 1 gema (para pincelar)

Modo de preparo:

Picar a carne em cubos bem pequenos e desmanchar a linguiça. Em uma panela bem quente, fritar a carne e a linguiça. Retirar e adicionar a cebola picada e a cenoura, refogar por mais ou menos 3 minutos. Adicionar a farinha de trigo e extrato de tomate. Juntar a cerveja escura, 2 xícaras de água e 1 ramo de alecrim. Deixar reduzindo, até formar um molho espesso que envolva toda a carne. Temperar com sal e pimenta e adicionar o cogumelo, com o fogo já desligado. Abrir metade da massa em uma bancada bem enfarinhada e dispor em uma forma de fundo removível. Colocar o recheio, abrir a outra metade da massa para fazer o trançado que vai servir de tampa da torta. Pincelar com a mistura de uma gema e 1 colher de sopa de água. Levar ao forno preaquecido a 180 graus, por mais ou menos 40 minutos.

Empadão de Frango

Ingredientes:

Massa:

- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 ovo
- ✓ 100g de manteiga
- ✓ Sal
- ✓ 1 colher de chá de fermento químico
- ✓ ⅓ de xícara de leite
- ✓ 1 pacote de 400g de massa folhada

Recheio:

- ✓ 1 cebola
- ✓ 3 dentes de alho
- ✓ 1 peito de frango desfiado
- ✓ 6 tomates italianos maduros
- ✓ 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- ✓ Manjericão
- ✓ 3 xícaras de caldo de frango ou água
- ✓ Sal e pimenta
- ✓ 1 colher de café de canela em pó
- ✓ Noz moscada
- ✓ 1 vidro de azeitonas verdes
- ✓ 1 colher de chá de fécula de batata

Modo de preparo:

Massa:

Peneirar a farinha de trigo, fazer um buraco no centro e adicionar o ovo. Colocar a manteiga gelada cortada em cubinhos e sal. Desmanchar com os dedos até a massa ficar em farelos. Adicionar o fermente e o leite aos poucos. Quando a massa tiver lisa, envolver em papel filme e levar a geladeira enquanto faz o recheio.

Recheio:
Refogar uma cebola picada até ficar bem dourada, adicionar o alho e refogar mais um pouco. Adicionar o frango, os tomates picados sem sementes e duas colher de sopa de extrato de tomate. Para dar um sabor bem especial, adicionar um ramo de manjericão. Colocar 3 xícaras de caldo de frango ou água, temperar com sal e pimenta e deixar cozinhando até que os tomates se desmanchem. Adicionar a canela em pó e ralar um pouco de noz moscada. Adicionar as azeitonas. Dissolver a fécula em pouco de água e adicionar ao frango. Deixar cozinhar por mais 5 minutos e deixar esfriar para rechear o empadão.

Montagem:
Abrir a massa e cobrir toda a forma. Colocar o recheio e fechar com a massa folhada. Pincelar com ovo e levar ao forno pré aquecido a 200 graus, durante 30 minutos ou até ficar dourado.

Base da Massa

Ingredientes:

- ✓ 50g de açúcar
- ✓ 1 gema
- ✓ 5 colheres de sopa de água
- ✓ 250g de farinha de trigo
- ✓ Sal
- ✓ 125g de manteiga gelada

Modo de preparo:

Em uma tigela, misturar a gema, o açúcar e a água.
Em outra tigela, dispor a farinha, o sal e por cima os cubos de manteiga. Misturar com as pontas dos dedos até obter uma farofa, fazer um buraco no meio e colocar os líquidos. Amassar com a palma das mãos para misturar tudo muito bem. Enrolar em papel filme e levar a geladeira por no mínimo 1 hora. Abrir a massa com o auxílio de um rolo. Dispor em uma forma de fundo removível forrada com papel manteiga e fazer furinhos com auxílio de um garfo.

Recheios

Base do Recheio

Ingredientes:

- ✓ 5 ovos
- ✓ Sal
- ✓ 350g de creme de leite fresco
- ✓ 1 ½ xícaras de queijo muçarela ralado

Modo de preparo:

Em uma tigela, bater os ovos com uma pitada de sal e o creme de leite fresco, juntar o queijo.
Reservar.

Camarão e Catupiry

Ingredientes:

- ✓ Azeite de oliva para refogar
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 2 dentes de alho picados
- ✓ 400g de camarão médio
- ✓ Sal a gosto
- ✓ Pimenta do reino a gosto
- ✓ ¼ de maço de salsinha picada
- ✓ 1 xícara de catupiry

Modo de preparo:

Em uma frigideira quente dispor o azeite e refogar a cebola e o alho. Juntar o camarão e refogar até ficar bem dourado. Temperar com sal e pimenta do reino. Desligar o fogo e juntar a salsinha. Reservar para amornar. Depois de morno, misturar na base do recheio e dispor na forma com a massa. Dispor

colheradas de catupiry. Assar em forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos.

Tomate e Espinafre

Ingredientes:

- ✓ Azeite de oliva para refogar
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 1 dente de alho picado
- ✓ Folhas de 1 maço de espinafre
- ✓ Sal a gosto
- ✓ Pimenta do reino a gosto
- ✓ 300g de tomatinho cereja

Modo de preparo:

Em uma frigideira quente, dispor o azeite e refogar a cebola e o alho. Juntar o espinafre e refogar rapidamente. Temperar com sal e pimenta do reino e reservar para esfriar. Misturar o espinafre na base do recheio. Dispor na forma com a massa e dispor os tomatinhos. Assar em forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos.

Frango e Requeijão

Ingredientes:

- ✓ Azeite de oliva para refogar
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 2 dentes de alho picado
- ✓ 1 peito de frango desfiado
- ✓ 2 tomates picados
- ✓ Sal a gosto
- ✓ Pimenta do reino a gosto
- ✓ ¼ de maço de salsinha picado
- ✓ 1 xícara de requeijão

Modo de preparo:

Em uma frigideira quente dispor o azeite de oliva e refogar a cebola e o alho. Juntar o frango desfiado e refogar até ficar dourado. Juntar os tomates, temperar com sal e pimenta do reino e deixar cozinhar até os tomates se

desmancharem. Juntar a salsinha picada e reservar para amornar. Depois de morno, misturar na base do recheio e dispor na forma com a massa. Dispor colheradas de requeijão. Assar em forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos.

Torta de batata e camarão

Ingredientes:

Massa:

- ✓ 1 kg de batata cozida e passada no espremedor
- ✓ 3 unidades de ovo
- ✓ 3 colheres (sopa) de farinha de rosca
- ✓ 2 colheres (sopa) de margarina
- ✓ 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- ✓ sal a gosto
- ✓ pimenta-do-reino a gosto

Recheio:

- ✓ 400 gramas de camarão rosa médio
- ✓ 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- ✓ 1 unidade de cebola picada
- ✓ 1 dente de alho picado
- ✓ 3 unidades de tomate sem pele e sem sementes cortados em cubos
- ✓ 1/4 xícara (chá) de azeitonas

Modo de preparo:

Recheio: limpe o camarão, tempere com o sal e a pimenta.
Em uma panela, aqueça o azeite, doure a cebola, o alho e os camarões. Junte os tomates e cozinhe por alguns minutos até amolecer e formar um pouco de molho. Adicione as azeitonas e deixe esfriar.

Massa: em uma tigela, misture a batata, o sal, a pimenta, os ovos, a farinha de rosca, a margarina e 1/2 xícara (chá) de parmesão. Em uma forma com fundo removível e levemente untada, coloque metade da massa de batata, o recheio e cubra com o restante da massa. Polvilhe o queijo parmesão ralado restante e leve ao forno, preaquecido, a 200 °C durante 30 minutos.

Torta de bacalhau

Ingredientes:

Massa:

- ✓ 600 gramas de farinha de trigo
- ✓ 300 gramas de margarina
- ✓ 3 ovos inteiros
- ✓ Sal a gosto

Modo de preparo:

Colocar todos os ingredientes em uma bacia e misturar levemente. Em um saco plástico novo e limpo de 60 x 40 cm aberto ao meio, abrir 2/3 da massa com auxilio de um rolo.

Recheio:

- ✓ 500 gramas de bacalhau desfiado
- ✓ 4 dentes de alho espremido
- ✓ 2 colheres de sopa de azeite
- ✓ 1 cebola grande picada
- ✓ 1 pimentão vermelho cortado em rodelas
- ✓ 1 pimentão verde cortado em rodelas
- ✓ 1 colher de sopa de salsinha picada
- ✓ 2 batatas médias
- ✓ 1 unidade de alho poró fatiado fininho

Modo de preparo:

Colocar o bacalhau de molho por 12 horas na geladeira, trocando a água a cada 2 horas. Aferventar em água e reservar a água e o bacalhau. Descascar as batatas e cortar em pedaços grandes; colocar para cozinhar na água do bacalhau. Se necessário acertar o sal. Picar em cubinhos a cebola e os pimentões e reservar. Em uma caçarola colocar o óleo e o alho para refogar. Quando começar a dourar, colocar a cebola até ficar macia; colocar então o bacalhau desfiado e dessalgado, os pimentões, as batatas, a salsinha e o alho poró. Refogar por 7 minutos e retirar do fogo.

Montagem:

Forrar uma forma redonda com fundo removível de 26 cm de diâmetro com a massa. Colocar o recheio e cobrir com o restante da massa aberta da mesma forma. Com auxilio de 1 pincel, cobrir com 1 ovo batido. Levar ao forno 180 graus por 30 a 40 minutos ou até dourar.

Torta pão de queijo

Ingredientes:

- ✓ 3 xícaras de polvilho doce
- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara de queijo minas ralado
- ✓ ½ xícara de óleo
- ✓ 1 xícara de leite morno
- ✓ Pitada de sal
- ✓ 1 colher de chá de fermento químico
- ✓ 300g de linguiça calabresa picada
- ✓ 100g de queijo muçarela ralado
- ✓ 3 tomates picados sem semente
- ✓ Pitada de orégano
- ✓ 50g de queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

No liquidificador, bater o polvilho, os ovos, o queijo minas, o óleo e o leite. Dispor em uma tigela, adicionar o sal e misturar. Adicionar o fermento e misturar delicadamente. Dispor a metade da massa em uma forma untada e enfarinhada. Colocar a linguiça calabresa picada, o queijo muçarela ralado, os tomates e uma pitada de orégano. Cobrir com o restante da massa. Polvilhar o queijo parmesão por cima. Levar ao forno preaquecido 180 graus por 30 minutos.

Bolo Salgado

Base do Bolo Salgado

Ingredientes:

- ✓ 6 3/4 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 6 colheres de sopa de fermento em pó
- ✓ 1 ½ xícara de óleo
- ✓ 1 ½ xícara de iogurte natural
- ✓ 9 ovos
- ✓ 250 g de queijo muçarela ralado
- ✓ ½ xícara de biscoito salgado esmigalhado
- ✓ Sal
- ✓ Pimenta do reino

Modo de preparo:

Misturar bem a farinha, o fermento, o óleo e os ovos.
Acrescentar o queijo, o biscoito salgado, o sal e apimenta.
Essa é a sua base.

Bolo Salgado de Calabresa

Ingredientes:

- ✓ 1 xícara de calabresa picada
- ✓ 1 colher de chá de orégano

Modo de preparo:

Adicionar a calabresa e o orégano à ⅓ da massa base. Misturar bem. Dispor em uma assadeira untada e enfarinhada e assar em forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 40 minutos ou até que o palito saia limpo.

Bolo Salgado de Ricota, Alho e Cebolinha

Ingredientes:

- ✓ 1 xícara de ricota picada
- ✓ 1 colher de sopa de alho em flocos
- ✓ 2 colheres de sopa de cebolinha picada

Modo de preparo:

Adicionar a ricota, o alho em flocos e a cebolinha à ⅓ da massa base. Misturar bem. Dispor em uma assadeira untada e enfarinhada e assar em forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 40 minutos ou até que o palito saia limpo.

Bolo Salgado de Caprese

Ingredientes:

- ✓ 1 xícara de tomatinho cereja picado
- ✓ ½ xícara de parmesão ralado
- ✓ Folhas de manjericão a gosto

Modo de preparo:

Adicionar os tomatinhos e o queijo parmesão à ⅓ da massa base. Misturar bem. Dispor em uma assadeira untada e enfarinhada e assar em forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 40 minutos ou até que o palito saia limpo.

Bolo salgado de salpicão no palito



Ingredientes:

- ✓ 3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- ✓ 1 talo se salsão picado
- ✓ 1/2 xícara (chá) de ervilha escorrida
- ✓ 1/2 xícara (chá) de milho verde escorrido
- ✓ 1/2 cenoura ralada fina
- ✓ 1/2 xícara (chá) de uva-passa branca sem sementes
- ✓ 1 xícara (chá) de maionese
- ✓ 300g de cream cheese
- ✓ 2 envelopes de tempero em pó para legumes vermelho
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 12 fatias de pão de forma sem casca
- ✓ Maionese e batata palha para decorar

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture o frango, o salsão, a ervilha, o milho, a cenoura e a passa. Em outra tigela, misture a maionese, o cream cheese, o tempero, sal e pimenta até homogeneizar. Misture aos legumes com frango. Espalhe um pouco do salpicão em uma fatia de pão, cubra com outra fatia de pão, faça mais uma camada de salpicão e finalize com mais uma fatia de pão. Repita o procedimento com os ingredientes restantes. Coloque em uma forma e cubra com um pano de prato limpo e úmido. Leve à geladeira por 2 horas. Corte cada sanduíche em 4 partes. Cubra com um pouco de maionese, polvilhe com batata palha e espete um palito. Sirva em seguida.

Rende: 16 porções

Dica: Podem ser feitos mini naked cakes cortando o pão de forma com um cortador redondo.

Bolo vulcão de frango com catupiry

Ingredientes:

Para o recheio:

- ✓ 1 kg de peito de frango desfiado
- ✓ 2 col (sopa) de óleo
- ✓ 1/2 cebola grande picada
- ✓ 1 dente de alho
- ✓ 1 tablete de caldo de cane/frango ou legumes
- ✓ 1/2 xíc (chá) de água
- ✓ Sal e pimenta a gosto
- ✓ 1 col (sopa) de salsinha ou cebolinha picada
- ✓ 1 lata de milho escorrido

Para a massa:

- ✓ 1 kg de farinha
- ✓ 500g de gordura vegetal
- ✓ Óleo para untar
- ✓ Material extra: Forma redonda grande com furo no meio

Para a cobertura:

- ✓ 3 col (sopa) de manteiga
- ✓ 3 col (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 3 xíc (chá) de leite√ 1/2 xíc (chá) de catupiry
- ✓ Queijo parmesão ralado a gosto

Modo de preparo:

Recheio:

Caso não saiba desfiar frango: pegue os filés do peito de frango crus e coloque na panela de pressão. Cubra com água e tampe. Leve ao fogo alto até pegar pressão. Conte 15 minutos no fogo e desligue. NÃO ABRA a panela até que toda a pressão tenha saído (espere uns 20 minutos, até o pino parar de chiar e a tampa sair com facilidade). Abra, escorra a água e tampe novamente. Chacoalhe até o frango desfiar por completo. Reserve.
Em uma panela, coloque o óleo, a cebola e leve ao fogo médio. Frite até dourar. Junte o alho e frite por mais um minuto. Junte o frango desfiado, a água e o tablete de caldo. Cozinhe por 3 minutos. Junte o sal, pimenta e tempero verde. Deixe esfriar.

Massa:

Pré-aqueça o forno a 180˚C. Unte a forma com óleo. Junte a farinha com a gordura. Misture com as mãos até obter uma massa lisa que não gruda nos dedos. Cubra o interior da forma com a massa. Coloque o frango desfiado temperado e, por cima, coloque o milho. Cubra tudo com o restante da massa e corte os excessos que ficaram para fora da forma. Leve para assar no forno pré-aquecido (180˚C) por cerca de 1 hora ou até cozinhar por completo. Deixe esfriar. Descole as laterais da forma com uma faca e desenforme.

Cobertura:

Coloque a manteiga e a farinha em uma panela. Leve ao fogo baixo e misture com um garfo ou fouet até obter uma pasta amarelada. Coloque 1/2 xíc (chá) do leite e misture até dissolver por completo. Junte o restante do leite e continue misturando até obter um creme liso e levemente grosso. Desligue o fogo e misture o catupiry. Despeje por cima da torta. Decore com o parmesão ralado.

Bolo salgado de bacalhau



Ingredientes:

Massa:

- ✓ 4 ovos
- ✓ 2 xícaras (chá) de leite
- ✓ 1 xícara (chá) de óleo
- ✓ 1 colher (chá) rasa de sal
- ✓ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:

- ✓ 3 xícaras (chá) de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
- ✓ 1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

- ✓ 1 xícara (chá) de cheiro-verde bem picado
- ✓ 5 colheres (sopa) de azeite

Cobertura de glacê salgado:

- ✓ •1 kg de batata asterix cozidas, espremidas e passadas por peneira
- ✓ 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- ✓ ½ xícara (chá) de maionese
- ✓ Sal (Q.B.)

Montagem:

- ✓ Farinha (Q.B.) – polvilhar

Modo de preparo:

Massa:
Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o sal. Coloque a mistura batida em um bowl. Adicione a farinha e o fermento. Mexa bem. Reserve.

Recheio:
Misture todos os ingredientes em um bowl. Reserve.

Cobertura de glacê salgado:
Bata todos os ingredientes na batedeira. Retire a mistura batida. Use em saco de confeitar.

Montagem:
Adicione o recheio à massa reservada e misture. Coloque em uma forma de 28 cm, untada e polvilhada com farinha. Asse em forno a 180 graus por aproximadamente 35 minutos. Deixe esfriar. Decore a gosto com o glacê reservado. Sirva ou reserve.

Dica: Pode usar papel de arroz sobre o glacê e decorar a gosto. Para tingir use corante alimentício em gel.

Chantilly salgado

Ingredientes:

- ✓ 2 xícaras (chá) de creme de leite vegetal gelado

- ✓ 1 xícara (chá) de requeijão firme gelado
- ✓ Sal (Q.B.)

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes na batedeira até montar o chantilly.

Bolo salgado de atum

Ingredientes:

Massa:

- ✓ 5 gemas de ovo
- ✓ 1 xícara (chá) cheia de maionese
- ✓ 2 xícaras (chá) de queijo ralado
- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara (chá) de amido de milho
- ✓ 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
- ✓ 1 ½ xícara (chá) de leite
- ✓ 5 claras em neve

Recheio:

- ✓ 3 latas de atum escorridos
- ✓ 1 xícara (chá) de azeitonas picadas
- ✓ 1 xícara (chá) de cheiro-verde bem picado
- ✓ 1 pimentão vermelho picadinho
- ✓ 3 ovos cozidos bem picados
- ✓ 1 copo de requeijão cremoso
- ✓ 1 lata de ervilhas

Montagem:

- ✓ Farinha (Q.B.) – polvilhar
- ✓ Glacê salgado

Modo de preparo:

Massa:
Bata as gemas e a maionese por aproximadamente 5 minutos na batedeira. Coloque os ingredientes secos em um bowl e misture utilizando a batedeira Vá adicionando o leite. Inclua as claras. Reserve.

Recheio:
Misture os ingredientes em um bowl. Reserve.

Montagem:
Monte o bolo em uma assadeira untada e polvilhada com farinha. Alterne entre camadas de massa e de recheio. Leve para assar em forno a 180 graus, até dourar por aproximadamente 37 minutos. Decore com o glacê salgado e sirva.

Recheios

Pasta de palmito e tomate seco

Ingredientes:

- ✓ 1 vidro de palmito picado
- ✓ 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- ✓ 1 xícara (chá) de leite
- ✓ 2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara (chá) de tomate seco
- ✓ Folhas de manjericão (Q.B.)
- ✓ 1 colher (chá) de tempero para aves em pó
- ✓ 1 caixa pequena de creme de leite

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Leve ao fogo para engrossar. Deixe esfriar. Reserve.

Recheio de mortadela

Ingredientes:

- ✓ 500 g de mortadela fatiada e cortada em tirinhas
- ✓ 2 colheres (sopa) de mostarda
- ✓ 2 colheres (sopa) de catchup
- ✓ 1 lata de creme de leite sem soro

- ✓ ½ xícara (chá) de cheiro-verde picado

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes em um bowl. Aplique na montagem.

Montagem:

Ingredientes:

- ✓ 2 pacotes de pão de forma sem casca
- ✓ Glacê salgado

Em um aro de 25 cm, realize a seguinte disposição de camadas:

- ✓ Fatias de pão de forma
- ✓ Pasta de palmito
- ✓ Recheio de mortadela
- ✓ Fatias de pão de forma
- ✓ Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas
- ✓ Desenforme e decore com glacê salgado
- ✓ Reserve ou sirva

Naked cake de carne seca e creme de abóbora

Ingredientes:

Massa:

- ✓ 3 ovos inteiros
- ✓ 4 xícaras de (chá) farinha de trigo
- ✓ ½ xícara de (chá) óleo
- ✓ 1 xícara de (chá) de leite
- ✓ 1 colher de (sopa) fermento em pó
- ✓ Sal a gosto

Modo de preparo:

No liquidificador bata o leite, o óleo, os ovos, a farinha de trigo, o sal e o fermento em pó. Depois de batido, despeje numa forma redonda untada e enfarinha.
Pré aqueça o forno de 180º, leve ao forno por cerca de 45 minutos ou até quando espetar um palito no meio do bolo este sair limpo.
Retire o bolo do forno, deixe amornar e depois desenforme.

Recheio:

Ingredientes:

- ✓ 500g de carne seca de primeira qualidade dessalgada e cozida
- ✓ 1 cebola grande ralada
- ✓ 2 dentes de alho triturados
- ✓ 1 tomate grande s/ pele e s/semente cortado em cubinhos
- ✓ 1 pimentão pequeno cortado em cubinhos
- ✓ Salsa e cebolinha à gosto
- ✓ 4 colheres de (sopa) de azeite
  1 cx. de creme de leite
- ✓ Sal à gosto

Modo de preparo:

Processe a carne seca já dessalgada e cozida. Reserve.
Leve uma panela ao fogo com o azeite, coloque a cebola e o alho e deixe refogar. Acrescente o tomate e o pimentão e mexa bem. Coloque a carne seca processada, o creme de leite e misture muito bem. Verifique de sal. Retire a panela do fogo, coloque a carne seca num refratário para esfriar e reserve.

Creme de abóbora:

Ingredientes:

- ✓ 1 kg de abóbora cabotiá cozida e amassada
- ✓ 1 cebola pequena picadinha
- ✓ 1 dente de alho picadinho
- ✓ 2 colheres de (sopa) de azeite extra virgem
- ✓ 3 colheres de (sopa) de catupiry
- ✓ Sal à gosto
- ✓ Salsa picadinha

Modo de preparo:

Retire a casca da abóbora, corte em pedaços e cozinhe numa panela com água. Depois de cozida, amasse bem e reserve. Coloque o azeite numa panela e leve ao fogo. Acrescente a cebola e o alho e refogue. Acrescente a abóbora e mexa bem. Coloque o sal. Retire do fogo, acrescente o catupiry e mexa muito bem, acrescente a salsa. Retire para um refratário.

Montagem:

Desinforme o bolo, corte em 3 partes.
Numa travessa coloque uma parte do bolo e despeje por cima o creme de abóbora e espalhe bem. Depois coloque a outra parte do bolo e despeje o refogado de carne seca e espalhe tomatinhos cerejas. Cubra com a última camada de bolo. Faça arabescos com requeijão cremoso e enfeite com pimentas biquinho ou como desejar.

Quiche especial para festas

Ingredientes:

Massa:

- ✓ 1 xícara (chá) de farinha de trigo Dona Benta reserva especial
- ✓ 100 g de manteiga
- ✓ 1 ovo
- ✓ 1 pitada de sal
- ✓ 1 colher (sopa) de água

Creme:

- ✓ 1½ xícara (chá) de creme de leite fresco
- ✓ 2 ovos
- ✓ 1 xícara (chá) de leite
- ✓ Sal e pimenta a gosto

Recheio:

- ✓ 3 colheres (sopa) de azeite
- ✓ 2 talos de alho-poró cortados em rodelas finas
- ✓ 2 xícaras (chá) de bacalhau dessalgado em lascas
- ✓ 1 xícara (chá) de queijo gruyère ralado grosso

Modo de preparo:

Massa: Fazer uma farofa com a manteiga e a farinha Dona Benta e acrescentar o ovo, o sal e, se for necessário, a água. Enrolar a massa em filme plástico e gelar por 30 minutos.

Creme: Misturar todos os ingredientes.

Montagem: Abra a massa, coloque em uma assadeira canelada com fundo falso de 24 cm e espalhe, por toda a torta, o bacalhau, o alho-poró, o queijo por cima e, por último, o creme.
Asse em forno preaquecido a 180 ºC por aproximadamente 50 minutos.

Quiche de abobrinha integral

Ingredientes:

Massa:

- ✓ 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral Dona Benta
- ✓ 5 colheres (sopa) de manteiga
- ✓ 1 ovo
- ✓ 1 pitada de sal
- ✓ 1 colher (sopa) de água

Creme:

- ✓ 1 ½ xícara (chá) de creme de leite fresco
- ✓ 2 ovos
- ✓ 1 xícara (chá) de leite
- ✓ Sal, noz moscada e pimenta-do-reino a gosto

Recheio:

- ✓ 1 xícara (chá) de queijo prato ralado
- ✓ 1 abobrinha média ralada grossa

Modo de preparo:

Massa: Fazer uma farofa com a manteiga e a farinha Dona Benta, acrescentar o ovo, o sal e se for necessário a água.
Enrolar a massa em plástico filme e gelar por 30 minutos.

Creme: Misturar todos os ingredientes.

Montagem: Abra a massa, coloque em uma assadeira canelada, com fundo falso de 24cm, coloque o queijo, por cima a abobrinha e por último o creme.
Asse em forno pré-aquecido a 180ºC por aproximadamente 50 minutos

Mini tortinhas salgadas com ricota



Ingredientes:

- ✓ 2 xícaras (chá) de leite
- ✓ 4 ovos
- ✓ ½ xícara (chá) de óleo
- ✓ 1 e ½ xícara de (chá) farinha de trigo
- ✓ ½ colher (sopa) de fermento em pó
- ✓ 1 colher (chá) de sal
- ✓ ½ colher (chá) de pimenta
- ✓ 200g de ricota
- ✓ Sal a gosto
- ✓ 1 tomate sem sementes picado
- ✓ 1 xícara (chá) de couve ou espinafre picados
- ✓ 1 xícara (chá) de cebolinha verde
- ✓ 50g de presunto fatiado picado

Modo de preparo:

Bata, no liquidificador, o leite, os ovos, o óleo, a farinha de trigo, o fermento, o sal e a pimenta.
Misture, numa tigela, a ricota com o sal. Reserve.
Transfira o liquido do liquidificador para uma tigela e misture o tomate, o espinafre ou a couve, a cebolinha e o presunto.
Derrame a mistura em forminhas de empadas untadas com manteiga.
Salpique a ricota por cima.
Leve ao forno a 200º até dourar.
Sirva quente.