Receita
Bolo de Paçoca

Arrasta para o lado

BOLO

INGREDIENTES

3 ovos (150g)
½ xíc. de óleo (80g)
1 xíc. (chá) de açúcar (170g)
1 xíc. (chá) de leite (200g)
2 1/4 xíc. (chá) de farinha de trigo (215g)
2 paçocas (60g) OU 30g de amendoim triturado
1 colher.(sopa) de fermento químico (15g)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, óleo, açúcar, leite e as paçocas até dissolver o açúcar.
Passe essa emulsão para um bowl, acrescente a farinha peneirada e misture somente para incorporar os ingredientes. Acrescente o amendoim triturado, fermento químico e misture delicadamente.
Assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.
*Usei 4 paçocas de 30g para decorar.

Rendimento: 2 formas de 19cm.

COBERTURA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (395g)
1 lata de leite condensado cozido (395g)
1 cx de creme de leite (200g)
20g de manteiga ou margarina
2 gemas sem pele

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite condensado cozido, creme de leite, leite condensado e gemas.
Levar ao fogo médio/baixo, acrescentar a margarina e cozinhar por aproximadamente 15 minutos, sempre mexendo.
Passe a cobertura para um refratário, cubra com filme plástico e deixe esfriar fora da geladeira.

Rendimento: aprox. 730g

BOLO DE MAÇÃ *Integral*



Ingredientes:

Fernanda Yamao

3 ovos (150g)*Clara em neve*
3 bananas nanicas médias (300g)
½ xíc. (chá) de óleo (soja) (80g)
¾ xíc. (chá) de açúcar (120g) *reservar 1 colher de açúcar para as claras*
2 xíc. (chá) de aveia em flocos finos (170g)
¼ de xíc (chá) de farinha de trigo integral (30g)
½ xíc. (chá) de uva passas (50g)
2 maçãs médias (1 em cubos e outra em fatias)
1 colh. (sopa) de fermento químico (15g)

Puxe pro lado

Modo de preparo:

Fernanda Yamao

Bater no liquidificador as bananas, açúcar, gemas e óleo. Bater as claras em neve com 1 colher de açúcar. Em um bowl, misturar a emulsão batida no liquidificador com a farinha de aveia, farinha de trigo integral, uvas passas, maçã em cubos até incorporar os ingredientes. Acrescentar o fermento químico, misturar e por último as claras em neve. Misturar delicadamente. Dispor as maçãs em fatias. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 40 minutos.

-Rendimento: 2 formas

Puxe pro lado

BOLO BABY MESCLADO

RECEITA

INGREDIENTES

- 3 ovos (150g)
- 6 colh. (sopa) de margarina (120g)
- 1 xíc. (chá) de açúcar (200g) *bem cheia
- ¾ xíc. (chá) de leite (150g)
- 2 ½ xíc. de farinha de trigo (250g)
- 1 colh. (sopa) de fermento químico (15g)
- 2 colh. (sopa) chocolate 50%

Fernanda Yamao

Modo de preparo

Bater na batedeira o açúcar e a margarina até ficar um creme branco. Acrescentar aos poucos os ovos (um a um), ainda batendo. Acrescentar o leite e bater mais um pouco. Acrescentar a farinha de trigo e bater até incorporar os ingredientes. Por último o fermento químico. Misturar delicadamente.

Assar em forno pré-aquecido a 180º por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Para um bolo mesclado, separe metade da massa e acrescente 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% (20g).

Xícara de 200ml.

Ingredientes em temperatura ambiente.

Fernanda Yamao

receita

BISCOITINHO DE FLORZINHA

PUXE PRO LADO

INGREDIENTES

- ¾ xíc. (chá) de açúcar refinado (130g)
- 1 xíc. (chá) de margarina (170g)
- 4 gemas (sem pele)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5g)
- 2 ¼ de farinha de trigo (230g)

Para saborizar:

- raspas de limão (1 colher de sopa)
- confeitos (2 a 3 colheres de sopa) * mais atrativo para as crianças

DECORAÇÃO

- gotas de chocolate

Obs.:
Xíc. de 200 ml

PUXE PRO LADO

Modo de Preparo

Bater na batedeira o açúcar com a margarina até formar um creme fofo branco. Acrescentar a essência de baunilha, as gemas aos poucos e continuar batendo. Acrescentar a farinha de trigo e misturar.

Colocar a massa em um saco de confeiteiro com bico (6B Pitanga ou 4B). Deixar descansando na geladeira por 30 minutos.

Em uma forma forrada com papel manteiga, dispor os biscoitos com o bico, deixar na geladeira descansando por aproximadamente 20 minutos e assar em forno pré-aquecido a 180/200 graus, por aproximadamente 15 minutos.

Rendimento: 500g
aprox. 10 pacotes de 50g
Durabilidade: 15 dias em pote bem fechado.

PUXE PRO LADO

BROA DE FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 2 xíc. (chá) de farinha de trigo (200g)
- 3 xíc. de fubá (300g)
- 1 ½ xíc. de açúcar cristal (250g)
- 1 xíc. de margarina (180g)
- 2 ovos (100g)
- 1 colh. (sopa) fermento químico (15g)
- 1 pitada de sal

PARA SABORIZAR

- raspas limão ou laranja
- erva-doce

PARA FINALIZAR

- goiabada

MODO DE PREPARO

Etapa 1: a farinha, o fubá, o açúcar, pitada de sal e raspas (opcional).

Etapa 2: misture os ovos e a margarina (em ponto de pomada), aos poucos.

Etapa 3: Modele as broas, dê uma leve achatada e coloque em forma untada com um pouquinho de desmoldante e fubá.

Pincele com gema e leve para assar por aprox. 25 minutos em forno a 180ºC.

OBSERVAÇÕES

Se massa ficar muito seca, acrescentar um ovo. Se ficar muito mole, acrescente um pouquinho de farinha.

Cuidado para não assar muito e as broas ficarem duras.

Forrar a forma com papel manteiga

*Dica da Fer: Não pode sovar a massa! Apenas incorpore os ingredientes.

receita
Capuccino



PUXE PRO LADO

Ingredientes

- 50g de café solúvel (3/4 xíc.)
- 200g de leite em pé (2 xíc.)
- 150g de açúcar refinado (pouco menos de 1 xíc.)
- 50g de achocolatado (4 colh. sopa)
- 5g de canela em pó (1 colh. sobremesa) *opcional
- 7,5g de bicarbonato de sódio (1 colh. sobremesa)

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador para ficar um pó bem fininho. Armazenar em pote com tampa.

PUXE PRO LADO



PASSO UM

PRÉ-AQUEÇA SEU FORNO POR 15 MINUTOS A 180 GRAUS.



PASSO DOIS

FORRE UM REFRATÁRIO COM PAPEL ALUMÍNIO E ESPALHE O AÇÚCAR POR CIMA. LEVE O RECIPIENTE AO FORNO POR MAIS 15 MINUTOS. SE O SEU AÇÚCAR DERRETER NESTE PERÍODO, SIGNIFICA QUE O SEU FORNO ESTÁ EM 190 GRAUS.



O AÇÚCAR NÃO DERRETEU?

TIRE O REFRATÁRIO DO FORNO, AUMENTE A TEMPERATURA ENTRE 10 A 20 GRAUS, AGUARDE 10 MINUTOS E RETORNE O REFRATÁRIO AO FORNO. OBSERVE SE O AÇÚCAR IRÁ DERRETER NOS PRÓXIMOS 15 MINUTOS. SE MESMO ASSIM ELE NÃO DERRETER, REPITA ESTE PROCEDIMENTO.

Receita

Praliné de Amendoim

INGREDIENTES

500g de amendoim
2 xic. (chá) de açúcar (340g)
1 colh. (chá) de fermento químico (5g)
½ xíc. (chá) de achocolatado (50g)
1 colh. (sopa) de gengibre ralado (20g)
1 xíc. (chá) de água (200g)

Fernanda Yamao

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Misture sempre em fogo médio/baixo. O amendoim vai ferver, reduzir a água e fica bem sequinho. Continue misturando até que caramelize novamente. Quando começar a derreter o açúcar novamente, desligue o fogo e passe esse amendoim para uma forma para esfriar.

Fernanda Yamao

DICAS

*Xícara de 200ml.

*Amendoim com casca ou sem casca e não precisa ser torrado.

*Armazene em pote com tampa.

*Prazo de validade: 15 dias.

Fernanda Yamao