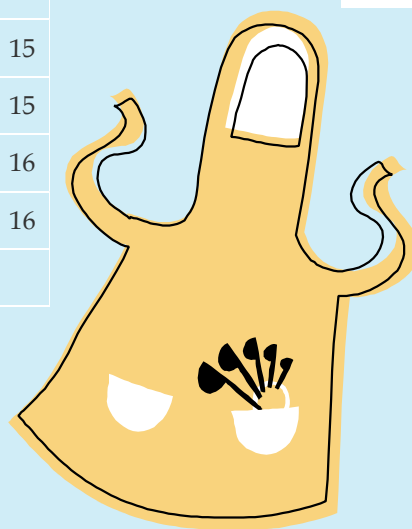


RECEITAS CONFIRMADAS DA FLAVIA

CAPÍTULOS	
Introdução	3
Bolos Chocolate e Laranja Molhadinho	4
Bolos Laranja Creme e Banana na Massa	5
Bolos Banana Caramelada e Canela Integral	6
Bolos Cenoura e Banana com Chocolate	7
Bolos de Coco e de Baunilha (ou Castanhas)	8
Bolos de Caramelo e de Maçã	9
Bolos de Rapadura e de Milho	10
Brownie	11
Torta de Maçã	11
Pudim de Leite Condensado	12
Dulce de Leche	12
Boñuelos	13
Pizza da Mãe	13
Ambrosia	14
Chocolate Quente	14
Cassata Especial	15
Mousse de Doce de Leite	15
Pudim de Doce de Leite	16
Chico Balançado	16

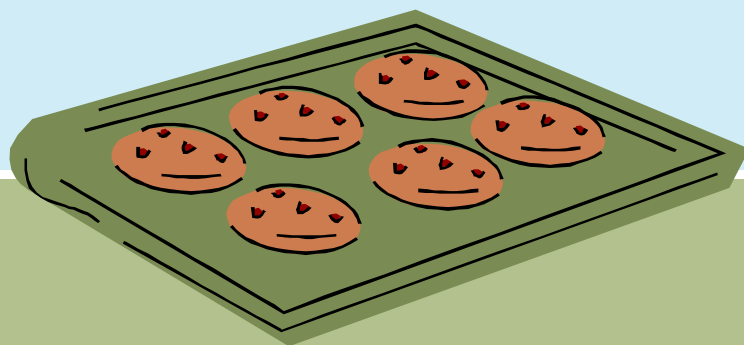
SUMÁRIO



Este livro contém receitas testadas e aprovadas ☺

Algumas são de família e outras foram sendo encontradas ao longo da vida hehehe.

INTRODUÇÃO



## SUPER BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ovos</li> <li>• 1 xícara de leite</li> <li>• ½ xícara de óleo</li> <li>• 1 e ½ xícaras de açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 4 primeiros ingredientes durante 5 min</li> <li>- Acrescentar a farinha e o chocolate e bater mais 5 min</li> <li>- Acrescentar o Royal e bater só até misturar</li> <li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 min (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 xícaras de farinha de trigo</li> <li>• 1 xícara de Nescau</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 C sopa de Royal</li> </ul>	
<p><b>Cobertura de Chocolate (parece negrinho)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 C sopa margarina sem sal (ou manteiga)</li> <li>• 1 xícara de açúcar bem cheia</li> <li>• 1 e ½ xícaras de leite</li> <li>• 3 C sopa de Nescau</li> </ul>	

## BOLO DE LARANJA COM CALDA - MOLHADINHO

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ovos</li> <li>• ½ xícara de óleo</li> <li>• 1 xícara de suco de laranja</li> <li>• 2 xícaras de açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 4 primeiros ingredientes durante 5 min</li> <li>- Acrescentar a farinha e o sal e bater por mais 5 min</li> <li>- Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar</li> <li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 xícaras de farinha de trigo (fica baixinho e bem molhadinho)</li> <li>• com +1 xícara de farinha fica farinhento</li> <li>• 1 pitada de sal</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 C sopa de Royal</li> </ul>	
<p><b>Calda de Laranja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 xícara de suco de laranja</li> <li>• 1 xícara de açúcar</li> </ul>	



BOLOS



## BOLO DE LARANJA COM COBERTURA DE CREME DE LARANJA

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 ovos</li> <li>• 5 C sopa margarina (ou manteiga sem sal)</li> <li>• 2 xícaras de açúcar bem cheias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 3 primeiros ingredientes durante 5 min</li> <li>- Acrescentar a farinha e o suco e bater por mais 5 min</li> <li>- Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar</li> <li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 xícara de suco de laranja</li> <li>• 2 xícaras de farinha de trigo</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 e ½ C sopa de Royal</li> </ul>	
<b>Cobertura Creme de Laranja</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 e ½ xícaras de suco de laranja</li> <li>• ½ xícara de água</li> <li>• 5 C sopa de açúcar</li> <li>• 2 C sopa de Maizena</li> </ul>	



## BOLO DE BANANA NA MASSA

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 ovos (ou 3)</li> <li>• 1 xícara de óleo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 2 primeiros ingredientes até dobrar de volume (pode ser no liquidificador também, parece uma maionese, mas dá certo)</li> <li>- Acrescentar o açúcar e continuar batendo</li> <li>- Acrescentar as bananas e a farinha e bater mais um pouco, durante uns 5 min</li> <li>- Colocar o Royal e bater apenas até misturar</li> <li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 xícaras de açúcar</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ou 3 bananas amassadas</li> <li>• 2 xícaras de farinha de trigo</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 C sopa de Royal</li> </ul>	
<b>Opções de Coberturas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Açúcar a canela no bolo cru</li> <li>• Cobertura de chocolate</li> <li>• Merengue com 3 claras e 6 C sopa de açúcar no bolo cru (levar ao forno)</li> </ul>	<p><b>Obs1:</b> Colocar 3 C sopa de Nescau na massa também fica muito bom!</p> <p><b>Obs2:</b> Com maçã <b>não</b> dá certo!</p>

BOLOS



## BOLO DE BANANA CAMELADA

Caramelo	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 xícara de açúcar</li> <li>• ¼ xícara de água</li> <li>• ½ c chá de suco de limão</li> <li>• 2 bananas cortadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para o caramelo, coloque em uma panela o açúcar, a água e o suco de limão</li> <li>- Leve ao fogo com a panela tampada e ferva por 3 minutos</li> <li>- Retire e a tampa, coloque as bananas e deixe cozinhando até ficarem douradas</li> <li>- Gire regularmente a panela para não queimar</li> <li>- Retire do fogo e despeje na forma que vai utilizar para o bolo (que prefiro de vidro)</li> </ul>
<b>Ingredientes do Bolo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 ovos</li> <li>• 1 xícara de suco de laranja</li> <li>• ½ xícara de óleo</li> <li>• 2 xícaras de açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 4 primeiros ingredientes durante 5 min</li> <li>- Acrescentar a farinha e bater mais 5 min</li> <li>- Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar</li> <li>- Despejar a massa do bolo sobre o caramelo com as bananas</li> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 xícaras de farinha de trigo</li> <li>• 2 c chá de Royal</li> </ul>	<p><b>Obs1:</b> Fiz com 1 banana só, em rodela, e queimou um pouco e grudou!</p> <p><b>Obs2:</b> Fiz com 2 bananas cortadas ao comprido em 4, grossinhas, e ficou tri bom!</p>

## BOLO DE CANELA INTEGRAL

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 ovos</li> <li>• 1 xícara de leite</li> <li>• ½ xícara de óleo</li> <li>• 1 e ½ xícara de açúcar caprichadas (pode ser mascavo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 4 primeiros ingredientes durante 5 min</li> <li>- Acrescentar a farinha, a fibra e o sal e bater mais 5 min</li> <li>- Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar</li> <li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 xícaras de fibra de trigo</li> <li>• 2 xícaras de farinha de trigo integral</li> <li>• 1 C sopa de canela em pó</li> <li>• 1 c chá de sal</li> </ul>	<p><b>Obs:</b> Pode-se colocar castanhas picadas na massa, fica tri bom!</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 C sopa Royal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polvilhar açúcar e canela no bolo cru (fica uma casquinha crocante) ou depois de pronto. Aveia, linhaça e castanhas também fica muito bom!</li> </ul>
<b>Caramelo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 xícara de açúcar mascavo</li> <li>• ½ xícara de açúcar normal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Levar todos ingredientes do caramelo ao fogo</li> <li>- Ferver até engrossar, mexendo de vez em quando</li> </ul> <p><b>Obs:</b> Fica tipo negrinho, só que de caramelo, tri bom!</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 e ½ xícaras de leite</li> <li>• 2 C sopa margarina (ou manteiga)</li> <li>• Gotas de baunilha</li> </ul>	



BOLOS

## BOLO DE CENOURA

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 xícara de óleo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bater no liquidificador os 3 primeiros ingredientes, nessa ordem, ou seja, os mais líquidos primeiro</li><li>- Depois, na batedeira, acrescentar o açúcar e a farinha e bater durante uns 5 min</li><li>- Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar</li><li>- Despejar a massa do bolo sobre o caramelo com as bananas</li><li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li><li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li></ul> <p><b>Obs1:</b> Para cobertura pode ser ganache ou a cobertura de chocolate do Super Bolo de Chocolate (que parece negrinho).</p> <p><b>Obs2:</b> Em vez de cenoura, pode-se usar nozes ou castanhas, mas vai precisar de +ou- 1 xícara de leite.</p> <p><b>Obs3:</b> Fazer tudo no liquidificador não dá certo, mesmo colocando 1 xícara de leite, fica duro.</p> <p><b>Obs4:</b> Com nozes no lugar da cenoura dá certo, mas tem que acrescentar 1 xícara de leite.</p> <p><b>Obs5:</b> Deu certo no processador com 2 cenouras raladas e bater tudo no processador.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 ovos</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 cenouras medias (6 C sopa)</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 xícaras de açúcar</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 xícaras de farinha de trigo</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 C sopa de Royal</li></ul>	

## BOLO DE BANANA COM CHOCOLATE

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 C sopa de margarina (ou manteiga)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bater na batedeira os 3 primeiros ingredientes durante 5 min</li><li>- Acrescentar o leite e bater até misturar bem</li><li>- Acrescentar a farinha, a Maizena e as bananas e bater mais 5 min</li><li>- Acrescentar o Royal e o chocolate e bater apenas até misturar</li><li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li><li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li></ul> <p><b>Obs:</b> A cobertura pode ser ganache ou a de chocolate do Super Bolo de Chocolate, que parece negrinho!</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 xícaras de açúcar</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 ovos</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 xícara de leite</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 xícaras de farinha de trigo</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 xícara de Maizena</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 (ou até 4) bananas amassadas</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g chocolate picado ou ralado</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 C sopa Royal</li></ul>	

BOLOS

## BOLO DE COCO

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 ovos (ou 2)</li> <li>• 1 e ½ xícaras de açúcar</li> <li>• ½ xícara de óleo</li> <li>• 1 xícara de leite ou leite de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 4 primeiros ingredientes durante 5 min</li> <li>- Acrescentar a farinha e o coco e bater mais 5 min</li> <li>- Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar</li> <li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 xícaras de farinha de trigo</li> <li>• 1 xícara de coco ralado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 C sopa de Royal</li> </ul>	<p><b>Obs:</b> É a mesma receita do Super Bolo de Chocolate, apenas trocando o Nescau pelo coco!</p>
<p><b>Cobertura com Leite e Leite de Coco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 xícara de coco ralado</li> <li>• 1 xícara bem cheia de açúcar</li> <li>• 1 xícara de leite de coco</li> <li>• ½ xícara de leite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ferver até engrossar um pouquinho e colocar sobre o bolo pronto, mas ainda quente.</li> </ul>
<p><b>Outra Cobertura: Doce de Coco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 xícara de coco ralado</li> <li>- 1 xícara bem cheia de açúcar</li> <li>- 2 xícaras de água</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ferver até engrossar um pouquinho. Não ficou muito com cara de doce de coco, talvez engrossar a água com açúcar primeiro e depois colocar o coco, fique mais carameladinho.</li> </ul>

## BOLO DE BAUNILHA OU NOZES OU CASTANHAS

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 C sopa de margarina (ou manteiga)</li> <li>• 1 e ½ xícaras de açúcar (+1 xícara de açúcar para o caramelo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 2 primeiros ingredientes durante 5 min</li> <li>- Acrescentar os ovos e bater mais 5 min</li> <li>- Acrescentar o óleo e bater mais 5 min</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ovos (ou 3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acrescentar a farinha, o leite e a baunilha e bater mais 5 min</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ xícara de óleo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 xícaras de farinha de trigo</li> <li>• 1 xícara de leite</li> <li>• 1 C sopa de baunilha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- À parte, derreta 1 xícara de açúcar até o ponto de caramelo</li> <li>- Junte o caramelo à massa do bolo, misturando bem para que não endureça</li> <li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 C sopa Royal</li> </ul>	<p><b>Obs:</b> A cobertura pode ser a de chocolate do Super Bolo de Chocolate, que parece negrinho!</p>



BOLOS

## BOLO DE CAMELO

Ingredientes	Modo de Fazer
• 2 C sopa de margarina (ou manteiga)	- Bater na batedeira os 2 primeiros ingredientes durante 5 min - Acrescentar os ovos e bater mais 5 min - Acrescentar o óleo e bater mais 5 min - Acrescentar a farinha, o leite e a baunilha e bater mais 5 min - Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar - Coloque em forma untada e enfarinhada - Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)
• 2 xícaras de açúcar	
• 2 ovos (ou 3)	
• ½ xícara de óleo	
• 3 xícaras de farinha de trigo	
• 1 xícara de leite	
• 2 C sopa de Royal	

## BOLO DE MAÇÃ - EDU GUEDES (TRI BOM!!!)

Ingredientes	Modo de Fazer
• 1 xícara de óleo	- Bater no liquidificador os 3 primeiros ingredientes durante 5 min - Passar para a batedeira, acrescentar os demais ingredientes (menos o Royal) e bater mais 5 min - Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar - Coloque em forma untada e enfarinhada - Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)  <b>Obs:</b> Polvilhar açúcar e canela no bolo cru (fica uma casquinha crocante) ou depois de pronto!
• 3 ovos	
• 2 ou 3 maçãs em cubos com casca (2 xícaras)	
• 3 xícaras de farinha de trigo	
• 2 xícaras açúcar	
• 1 C sopa de canela em pó	
• 1 C sopa Royal	



BOLOS

## BOLO DE RAPADURA - MELADO (BATIDO OU NÃO)

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 ovos (ou 2)</li> <li>• 1 xícara de açúcar (não muito cheia)</li> <li>• ½ xícara de óleo</li> <li>• 1 xícara de melado cheia</li> <li>• 1 xícara de leite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 5 primeiros ingredientes durante 5 min</li> <li>- Acrescentar a farinha e bater mais 5 min</li> <li>- Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar</li> <li>- Coloque em forma untada e enfarinhada</li> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 xícaras de farinha de trigo</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 C de sopa de Royal</li> </ul>	<p><b>Obs1:</b> É a mesma receita do Super Bolo de Chocolate, mas trocando o Nescau pelo melado!</p> <p><b>Obs2:</b> Já fiz com 1 xícara de farinha de trigo e 1 xícara de fibra com aveia e ficou tri bom!</p>



## BOLO DE MILHO DA MARIA - MANAMPAÇA

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 xícaras de açúcar</li> <li>• 3 ovos (ou 2 e + ½ xícara de leite)</li> <li>• ½ xícara de óleo quente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bater na batedeira os 3 primeiros ingredientes durante 5 min</li> <li>- Acrescentar a farinha de trigo e de milho e bater mais 5 min</li> <li>- Acrescentar o Royal e bater apenas até misturar</li> <li>- Coloque em forma untada e enfarinhada (pode ser de milho)</li> <li>- Forno 200 graus durante +ou- 30 minutos (grade de cima)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 xícara de farinha de trigo</li> <li>• 2 xícaras de farinha de milho (média ou fina: média fica + crocante)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 C sopa Royal</li> </ul>	
<p><b>Coberturas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 xícara de açúcar</li> <li>• 1 xícara de suco de laranja</li> <li>• 1 C sopa de canela em pó</li> </ul>	<p><b>Opção1:</b> Misturar todos os ingredientes da cobertura e colocar sobre o bolo cru, a calda desce e fica puxa.</p> <p><b>Opção2:</b> Ferver o açúcar com o suco até engrossar e colocar quando o bolo estiver praticamente pronto. Polvilhar com a canela e deixar um pouco dentro do forno quente.</p> <p><b>Opção3:</b> Polvilhar com açúcar e canela (ou apenas canela) o bolo cru, se quiser que forme casquinha crocante ou no bolo pronto.</p>



BOLOS

## BROWNIE DUPLO DE CHOCOLATE E AVELÃS

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150g manteiga sem sal</li> <li>• 250g chocolate meio amargo picado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Em uma tigela apropriada para microondas, junte a manteiga e o chocolate meio amargo e leve por cerca de 3 minutos, na potência media, ou até que estejam derretidos. Misture bem e reserve.</li> <li>- Em uma outra tigela, bata os ovos e os dois açúcares até ficar cremoso, pode ser na batedeira ou à mão.</li> <li>- Adicione o sal e a baunilha à mistura de chocolate.</li> <li>- Adicione gradualmente a farinha e por ultimo os pedacinhos de chocolate ao leite e as avelãs ou castanhas.</li> <li>- Forre uma assadeira tamanho 33cmx23cm com papel alumínio ou manteiga, deixando sobrar bordas nas laterais para facilitar a retirada do bolo da assadeira.</li> <li>- Despeje a mistura na assadeira preparada e leve para assar por cerca de 20 min. em fogo baixo, até firmar.</li> <li>- O seu interior ainda deverá estar bem pegajoso, molinho, para que quando esfrie, continue cremoso.</li> <li>- Deixe esfriar por completo e só então retire o brownie da assadeira.</li> </ul> <p><b>Obs:</b> Usei o chocolate Garoto Blend (metade ao leite e metade amargo) e deu certo! Ficou muito bom!</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 ovos grandes (ou 5 pequenos)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150g açúcar</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100g açúcar mascavo</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ c chá de sal</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 e ½ c chá de baunilha</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150g farinha de trigo</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 180g chocolate ao leite picado</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ xícara avelãs ou castanhas picadas (50g)</li> </ul>	

## TORTA DOURADA DE MAÇÃ - COM SORVETE DE CREME

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 maçãs em lascas bem fininhas</li> <li>• suco de 1 limão</li> <li>• 8 C sopa de açúcar</li> <li>• 2 C sopa de canela em pó</li> <li>• 50g castanhas picadas (ou nozes)</li> <li>• 1 caixa de mistura para bolo (baunilha ou festa)</li> <li>• 100g margarina ou manteiga <b>sem</b> sal</li> <li>• 1 ovo</li> <li>• ¾ de xícara de leite (+ou- 150ml)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escolha um refratário bem grande que vá ao forno</li> <li>- Unte-o com margarina ou manteiga (<b>sem</b> sal)</li> <li>- Descasque e fatie as maçãs em lascas finas</li> <li>- Misture suco de limão para que as maçãs não escureçam</li> <li>- Acrescente o açúcar e a canela e misture bem</li> <li>- Por cima espalhe a mistura para bolo. Não misture!</li> <li>- A mistura para bolo deve cobrir todas maçãs</li> <li>- Por cima, espalhe as castanhas</li> <li>- Derreta a margarina, junto o ovo e o leite. Bata bem, até ficar uma mistura homogênea</li> <li>- Despeje esta mistura por cima dos ingredientes do refratário</li> <li>- A mistura deve cobrir toda a torta!</li> <li>- Alise bem com uma colher para conseguir cobrir tudo!</li> <li>- Deve cobrir todo o pó da mistura para bolo!</li> <li>- Assar em forno baixo por 30 min ou até começar a borbulhar e a crosta ficar dourada</li> <li>- Sirva a torta morna com sorvete de creme, creme de leite fresco, nata ou chantilly</li> </ul> <p><b>Dica do Anonymus:</b> Aproveite as cascas das maçãs para fazer um chá para acompanhar a torta. Coloque-as em uma panela com água, pau de canela e cravo. Ferva bem ecoe. Na hora de servir, pingue umas gotinhas de limão e adoce a gosto.</p>

BROWNIE E TORTA





## MINHA AMBROSIA

### Caramelo

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água quente

### Ingredientes

- 4 ovos
- 1 litro de leite
- 2 e ½ xícaras de açúcar
- 1 C sopa limão (ou vinagre)

### Modo de Fazer

- Para a calda, queime o açúcar e em seguida, coloque a água quente
- Deixe ferver até dissolver e engrossar um pouquinho
- Para a ambrosia, misture o leite na calda pronta (pode ser quente)
- Bata os ovos com um garfo e coe
- Misture bem os ovos com o leite
- Coloque o suco de limão e dê uma misturadinha de leve
- Leve ao fogo baixo
- Depois que começar a ferver, deixar no fogo baixo durante 30min ou 40min, **sem** mexer!

**Obs:** Faça em uma panela funda, pois pode transbordar.

## CHOCOLATE QUENTE DA GUINHA

### Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 C sopa bem cheias de Maizena
- 6 C sopa de chocolate em pó (ou Nescau)
- ½ xícara de café pronto (passado)
- 3 quadradinhos de chocolate ao leite (barra de 180g)
- canela em pó

### Modo de Fazer

- Misture bem todos ingredientes
- Leve ao fogo baixo mexendo para não grudar
- Mexa até ferver e dar uma engrossadinha
- Sirva quente e polvilhe com canela em pó

AMBROSIA E  
CHOCOLATE  
QUENTE

## CASSATA ESPECIAL - PUDIM DE SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 ovos</li></ul>	- Fazer um creme com o leite condensado, o leite, 4 gemas e a Maizena
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lata de leite condensado</li></ul>	- Misturar bem e levar ao fogo baixo mexendo até soltar da panela
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lata de leite</li></ul>	- Deixar esfriar
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 C sopa de Maizena</li></ul>	- Caramelizar uma forma de pudim com as 2 xícaras de açúcar
<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 C sopa de açúcar</li></ul>	- Deixar esfriar
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 latas de creme de leite (sem soro)</li></ul>	- À parte, bata as claras em neve e, aos poucos, vá colocando o açúcar
	- Bata bem até formar um merengue (na batedeira)
	- Após o creme estar frio, misture os 2 cremes, <b>sem</b> bater (creme + merengue)
<b>Caramelo</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 xícaras de açúcar</li></ul>	- Coloque na os cremes já misturados na forma de pudim caramelizada
	- Leve ao freezer tampado por 4 horas
	- Na hora de server, coloque um pouco na chama do fogão para soltar

## MOUSSE DE DOCE DE LEITE

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 pote de doce de leite (ou a lata de leite condensado fervida)</li></ul>	- Coloque na batedeira o doce de leite e o crème de leite sem soro e bata até obter um creme homogêneo
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lata de crème de leite sem soro</li></ul>	- Em outro recipient bata as claras em neve e, quando estiverem firmes, acrescente as 3 C sopa de açúcar
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 claras</li></ul>	- Misture as claras em neve com o creme
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 C sopa de açúcar</li></ul>	- Leve para geladeira e sirva gelado
<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>	

CASSATA E  
MOUSSE

## PUDIM DE DOCE DE LEITE

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 latas de leite condensado (2 potes de 400g de doce de leite)</li> <li>• 1 xícara de leite</li> <li>• 6 gemas</li> <li>• ½ C sopa de Maizena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coloque as latas de leite condensado na panela de pressão, cobertas com água, e leve ao fogo deixando cozinhar por 30min após começar a chiar</li> <li>- Deixe esfriar completamente antes de abrir as latas</li> <li>- No liquidificador, bata o leite condensado cozido (ou o doce de leite pronto), o leite, as gemas e a Maizena</li> <li>- Coloque na forma caramelizada com o açúcar</li> <li>- Leve ao forno em banho maria, por 40min</li> </ul>
<b>Calda</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 xícara de açúcar</li> <li>• 1 xícara de água</li> </ul>	
	<p><b>Obs1:</b> Para caramelizar no microondas, coloque 1 xícara de açúcar e 1 xícara de água na forma e leve na potência máxima por 1min11seg</p> <p><b>Obs2:</b> O pudim fica enorme, rende muito!</p>

## CHICO BALANÇADO

Ingredientes	Modo de Fazer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 xícaras de açúcar</li> <li>• 1 xícara de água quente</li> <li>• 2 ou 3 bananas</li> <li>• 1 lata de leite condensado</li> <li>• 1 lata de leite</li> <li>• 1 C sopa de Maizena</li> <li>• 3 gemas</li> <li>• 3 claras</li> <li>• 6 C sopa de açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faça um caramelo com as 2 xícaras de açúcar e a água quente.</li> <li>- Acrescente as bananas picadas e deixe ferver um pouquinho</li> <li>- Coloque em um refratário e deixe esfriar.</li> <li>- Leve ao fogo em uma panela, o leite condensado, o leite, as gemas peneiradas e a Maizena, mexendo sempre até ferver.</li> <li>- Deixe amornar e coloque o crème sobre o caramelo com as bananas</li> <li>- Bata as claras em neve e acrescente, aos poucos, as 6 C sopa de açúcar até formar um merengue firme</li> <li>- Faça uma camada de merengue sobre o creme amarelo</li> <li>- Leve ao forno em fogo alto por 10min até dourar o merengue</li> <li>- Sirva gelado</li> </ul>

XXXXX

Ingredientes	Modo de Fazer
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	

### CHOCOLATE QUENTE DA GUINHA

Ingredientes	Modo de Fazer
•	-
•	
•	
•	
•	
•	
•	

PUDIM DE DOCE  
INDEX  
DE LEITE E CHICO  
BALANÇADO

