



Receitas de Família

Letícia Silva de Bonis N° 28 3ª

**Dedico esse livro para a
Minha mãe que faz e me ensinou
essas delicias que a minha família adora saborear**

ÍNDICE

DOCES:

Mousse de Maracujá fácil.....	Pág. 3
Brigadeiro de Colher.....	Pág. 4
Brownie.....	Pág. 5
Biscoitos de Baunilha.....	Pág. 6
Pavê de Biscoito Maizena.....	Pág. 7

SALGADOS

Gororoba de Atum.....	Pág. 9
Torta de Liquidificador da Mamãe.....	Pág. 10
Chiclete de Camarão.....	Pág. 12
Macarrão com Brócolis.....	Pág. 14
Patê de Atum.....	Pág. 15

Mousse de Maracujá Fácil

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de suco de maracujá

Modo de fazer:

Coloque em uma tigela o leite condensado e misture o creme de leite. Acrescente o suco de maracujá e misture bem. Leve à geladeira por aproximadamente três horas.

Brigadeiro de Colher

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

4 colheres de chocolate em pó

1 colher de margarina Chocolate granulado para decorar

Modo de preparo:

Num refratário alto, e grosso coloque o leite condensado, o chocolate e a margarina, misture e leve ao micro-ondas, quase todos os micro-ondas tem a tecla brigadeiro, se o seu não tem, deixe 7 minutos em potência alta, mexendo na metade do tempo.

Enquanto isso prepare uma bacia com gelo, 2 forminhas de gelo mais ou menos. Quando o brigadeiro estiver pronto, coloque a tigela na bacia de gelo, sem medo, não quebra, adicione o creme de leite (de caixinha é melhor porque vem menos), misture bem até ficar homogêneo, parece que vai desandar, mas não vai. Coloque em tacinhas ou copinhos, decore com o granulado e leve para gelar.

Brownie

Ingredientes:

6 colheres de sopa de chocolate em pó

1 xícara e meia de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

100 gramas de manteiga derretida

2 ovos grandes

Modo de Preparo:

Em uma tigela, misture açúcar, farinha e chocolate, derreta a manteiga sem deixar ferver, bata os ovos levemente com um garfo, despeje aos poucos os ovos e a manteiga na tigela com os ingredientes secos, misture bem até formar uma massa, despeje numa forma retangular untada até ficar uniforme, coloque no forno médio preaquecido por exatos 30 minutos.

Biscoitos de Baunilha

Ingredientes:

- 1 xícara de chá (rasa) de manteiga bem gelada
- 1 xícara de chá (rasa) de açúcar peneirado
- 1 ovo pequeno batido com um garfo
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa (rasa) de essência de baunilha

Modo de fazer:

Junte todos os ingredientes secos em uma tigela e adicione a manteiga. Mexa com as mãos até virar uma farofa. Misture o ovo com a baunilha em um potinho e despeje na farofa. Misture com as mãos até obter a textura de massa. Embrulhe em um papel filme plástico e deixe na geladeira para esfriar por duas horas. Tire a massa da geladeira e corte no formato que desejar. Coloque para assar por vinte minutos em forno com temperatura baixa.

Pâte de Biscoito Maizena

Ingredientes:

400ml de leite (para o creme)

1 colher (sopa) de Maizena (amido de milho)

1 lata de leite condensado

1 gema

1 caixa de creme de leite (para o creme)

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 pacotes de bolacha Maizena

1 xícara (chá) de leite (para umedecer as bolachas)

1 caixa de creme de leite (para o ganache)

200g de chocolate ao leite ou meio amargo

Modo de preparo:

Numa panela adicione os 400ml leite, a Maizena (amido de milho), o leite condensado, a gema, o creme de leite e a essência de baunilha. Misture e leve ao fogo médio, mexendo sem parar. Mexa até engrossar e começar a soltar do fundo da panela. Retire do fogo, transfira para uma tigela e aguarde esse creme esfriar completamente.

Reserve. Mergulhe as bolachas Maizena no leite, rapidamente para não encharcar. Em seguida vá acomodando numa forma ou travessa de vidro (20x20cm), deixando uma do lado da outra, formando uma camada. Faça uma camada de creme por cima dessa bolachas. Continue fazendo esse processo até terminar com o creme por cima de tudo. Numa panela, despeje o creme de leite e leve ao fogo médio. Quando começar a levantar fervura, desligue o fogo imediatamente. Adicione o chocolate ao leite ou meio amargo e mexa até derreter completamente e formar um ganache. Despeje esse ganache por cima da ultima camada de creme e espalhe bem. Leve para a geladeira e deixe por 3 horas.

Gororoba de Atum

Ingredientes:

½ kg de batatas cortadas em rodela médias e levemente cozidas
2 latas de atum
2 tomates picados
1 cebola picada
100 grs de muçarela fatiada
Azeite à gosto

Modo de fazer:

Misture o atum com os tomates e a cebola picados. Acrescente o tempero que você preferir à gosto. Em seguida pegue um refratário e regue com um fio de azeite no fundo, por cima disponha uma camada de batatas, acima um pouco do atum preparado, regue com mais um fio de azeite. Coloque a última camada de batatas, o restante do atum, regue com mais um fio de azeite e por último uma camada de muçarela fatiada. Leve ao forno médio aquecido por aproximadamente quinze minutos para gratinar. Sirva com arroz branco.

Torta de liquidificador da Mamãe

Ingredientes:

Massa:

2 ovos

1 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de leite em temperatura ambiente

12 colheres de sopa cheias de farinha de trigo

50 grs de queijo ralado

1 pitada de sal

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

Recheio:

½ kg de carne moída

1 cebola picada

2 dentes de alho

1 caldo de carne

Tempero e sal à gosto

1 lata de milho com ervilha

Modo de fazer:

Refogue a carne com a cebola e o alho. Em seguida acrescente o milho com a ervilha, o caldo de carne, os temperos e o sal. Reserve.

No liquidificador coloque e bata primeiramente os ovos, o óleo e o leite. Acrescente a farinha, o queijo, a pitada de sal e por último o fermento. Leve para assar em uma forma retangular enfarinhada por 30 minutos em forno à 180 graus.

Chiclete de Camarão

Ingredientes:

2 kg de camarão cinza

2 latas de molho de tomate

2 copos de requeijão

1 garrafa pequena de leite de coco

1 lata de creme de leite com soro

2 colheres de sopa de amido de milho

Azeite a gosto

1 maço de coentro Sal a gosto

5 dentes de alho

1 cebola grande Pimenta-do-reino a gosto

500 g de mussarela fatiada

2 limões

Modo de Preparo:

Tempere o camarão com sal e limão e reserve. Na panela coloque o azeite a cebola e o alho para dourar e acrescente o camarão, o molho de tomate e a pimenta e deixe ferver. Misture o amido com o creme de leite e o leite de coco e adicione ao molho fervendo, sempre mexendo.

Em seguida coloque o requeijão, adicione o coentro picado e misture bem. Coloque tudo em um refratário cubra com mussarela e leve ao forno para gratinar. Sirva com arroz branco e batata palha.

Macarrão com brócolis

Ingredientes:

500 g de macarrão parafuso ou penne

1 maço de brócolis ninja aferventado com água e sal

Sal a gosto

1 colher de margarina

200 ml de leite

2 colheres de maizena

1 caixinha de creme de leite (opcional)

Mussarela para cobrir

2 dentes de alho

2 fatias de bacon picado

Modo de fazer:

Cozinhe o macarrão normalmente até ficar al dente com um pouco de sal e margarina. Prepare um molho branco. Leve ao fogo o leite, a margarina e a maizena, mexendo sempre até engrossar (se quiser, após engrossar, acrescente 1 caixinha de creme de leite).

Frite o bacon com o alho e acrescente o brócolis e o cheiro verde. Despeje o molho branco no brócolis refogado e depois, esta mistura ao macarrão. Cubra com a mussarela e leve ao forno para derreter

Patê de Atum

Ingredientes:

1 lata de atum

2 colheres (sopa) de maionese

1 pitada de sal a gosto

1/2 cebola ralada, salsa se preferir

torradas

Modo de Preparo:

Abra a lata de atum e coloque em uma vasilha.

Adicione a maionese, a cebola e a salsa bem picadinha e amasse com um garfo ou passe no processador.

Depois de pronta é só passar nas torradas.